

Rocher-montagne, la Corse est la quatrième île de la Méditerranée. Elle couvre une superficie de 8 720 km², et fait 183 km de long et 83 km de large. Elle a une situation géographique qui lui permet la culture de la vigne et qui l'a conduit à être le centre d'enjeux économiques et politiques sur la Méditerranée au cours des siècles. L'image des vins de Corse est variable selon les périodes de son histoire.

Chapitre 1. Localisation

La Corse est située à environ 200 km de la côte méditerranéenne française, 85 km de l'Italie continentale et 15 km de la Sardaigne. Elle est composée de deux départements français : la Corse du Sud et la Haute-Corse. La vigne se localise sur moins de 50 % de la surface de l'île, sur les zones côtières et les zones intérieures inférieures à 500 d'altitude.

Sa localisation met en avant un avantage pour le Cap Corse, Bastia et les vignobles de Patrimonio, Muscat du Cap Corse et Coteaux du Cap Corse pour les échanges avec l'Italie durant les colonisations Piséenne et Génoise (1077 à 1755) soit 700 ans.



Localisation géographique de la Corse

source : Atlas du 21^e siècle Nathan 2002

Chapitre 2 : Histoire

Essentiel :

Les Romains développent la vigne déjà introduite par les Grecs. La religion chrétienne est présente très tôt. Au Moyen-âge les invasions barbares limitent l'expansion du vignoble qui se réfugie dans les terres ecclésiastiques. Pise et Gênes s'allient pour bouter les Sarrasins hors de Corse. Pise s'installe en Corse du 11° au 13°siècle. Puis c'est au tour de Gênes du 13° au 18°siècle. Le commerce avec Pise et Gênes est important. Les Corses auront 14 ans d'indépendance avant que la France ne prenne la direction de l'île en 1769. La France désire que la Corse se repeuple. La population augmente jusqu'à 295 000 habitants. La viticulture se développa jusqu'en 1880. À partir de là, l'arrivée du phylloxéra, l'exode rural puis la Première Guerre mondiale vident les zones rurales. L'agriculture et la viticulture régressent. Le vignoble tombe à moins de 5 000 ha alors qu'il était de 20 000 ha en 1880. L'essor de la viticulture se fera avec l'arrivée des 17 000 rapatriés d'Afrique du Nord à partir des années 1960. Le vignoble se tournera vers une production de masse destinée à remplacer les vins algériens. La superficie montera à plus de 30 000 ha, mais l'embellie ne durera pas. À partir de 1976, la mévente débute, car la demande en vin de coupage diminue au profit des vins de qualité. Les vins de Corse accèderont à l'AOC à partir de cette période. Le vignoble est aujourd'hui à 5 804 ha.

L'histoire Corse est mouvementée, car source de nombreux enjeux et revendications diverses des colonisateurs multiples et des autochtones.

Préhistoire :

- -10 000 ans av. J.-C. : fréquentation humaine de l'île.
- - 8 000 ans av. J.-C.: Trace d'installation définitive des premiers occupants pré-néolithique.
- - 5 000 ans av. J.-C.: début de la civilisation proto-corse issue de divers peuplements dont l'origine reste encore incertaine ; on parle souvent de populations venues de la péninsule italienne (Italiques, Ligures), et de la péninsule ibérique (Ibères). Certains évoquent également des populations venues d'Afrique du Nord. Le néolithique ancien s'installe en Corse, l'agriculture et l'élevage font leur apparition au côté de la pêche, de la chasse et de la cueillette.
- -2 600 av. J.-C.: Métallurgie du cuivre à Aleria

Il n'y a pas de traces d'élaboration de vins au cours de la préhistoire. Mais la vigne s'y trouve à l'état endémique et ses fruits peuvent être consommés.

Antiquité :

Les Étrusques et les Carthaginois

- 660 av. J.-C. : les Étrusques, installés en Toscane en -780, commercent avec les Vanacini, peuplade du Cap Corse qui travaillaient le fer et cultivaient la vigne et le blé.
- - 616 av. J.-C. : les Carthaginois installent des comptoirs en Corse

Les Grecs

- - 600 av. J.-C. : les Phocéens fondent Massalia (Marseille), puis en 565, ils créent le comptoir d'Alalia (Aléria) sur la rive orientale de Corse. Ils importent la culture de la vigne, de l'olivier et l'exploitation de la forêt. Ils apportent aux Corses leur respect et amour des produits de la vigne et en particulier du vin. Les Grecs vont étendre le territoire d'Alalia vers l'intérieur des terres qui contient des sous-sols riches en cuivre, en fer, en plomb argentifère et en chaux. Ils développent le commerce en exportant les ressources locales (sel, minerai) et en important d'autres (vin, céramique).
- - 540 av. J.-C. : les Carthaginois chassent les colons Grecs.
- - 259 av. J.-C. : les Romains conquièrent Aléria.

Avant même la conquête romaine du III^esiècle av. J.-C., une grande partie des rivages de l'île devait porter de la vigne. Les historiens ont dénombré une trentaine de petits ports datant de l'époque grecque.

Les Romains

- II^e siècle av. J.-C. : la plaine d'Alalia devenu Aléria est occupée par de grandes propriétés romaines, les propriétaires ne résidant pas sur place. Les domaines cultivaient la vigne, l'olivier et l'élevage. Le travail de la vigne et des oliviers était fait par des esclaves et les récoltes nécessitaient l'embauche de travailleurs occasionnels.
- I^{er} siècle av JC : La fondation de Mariana, sur des terres plates et riches près de l'étang de Biguglia, permis la mise en place de culture de céréales en plus des cultures traditionnelles. La colonisation romaine s'étend. La mise en place de la monarchie impériale romaine qui durera 5 siècles permet un fort développement de l'économie romaine et de ses colonies. Au début du I^{er} siècle, au temps d'Auguste, on a pu dénombrer plus de 250 sites romains sur l'île.
- Au II^e siècle, la Corse est très largement romanisée. Les zones de peuplement se situent en bord des côtes et des fleuves comme en Gaule. Les tuiles, les dolia (amphores destinées à recevoir l'huile et le vin) sont fabriqués sur place.

Du I au III^e siècles, des exploitations intensives voient le jour, utilisant une main-d'oeuvre d'esclaves. Elles sont situées sur le littoral et les villes se développent à leur tour. Blé, olivier et élevage connaissent un grand essor. La vigne est présente, mais elle n'est pas indiquée comme étant de première qualité par les Romains. Ce sont les vins cultivés sur le continent romain qui ont alors les faveurs des élites. Les vignes plantées en Corse étaient hautes et installées sur des terres riches. On recherchait plutôt la quantité que la qualité, ce qui montre une différence avec la viticulture grecque très tournée vers la qualité. L'île est rapidement christianisée.

La consommation de vin augmente sur l'île et toutes les catégories sociales en consomment.
Sources F.M Mercury Vignes, vins et vigneronns de Corse

- 1^o au 3^o mois suivant la vendange : Consommation de piquette. Elle était composée de jus de raisin, de vinaigre, d'eau douce, d'eau de mer dans lesquels macérés du goudron, des aiguilles de pin, des écharde de cèdre, des baies de myrte, d'amande amère, de résine de térébenthine, du safran, de la myrrhe et de la marjolaine. Puis les mois suivants, ils buvaient du vin.
- 4^o mois : 7,7 litres de vin par mois/personne
- 5^o au 9^o mois : 15,40 litres par mois/personne
- 10 au 12^o mois : 23,10 litres par mois /personne
- Pour chaque fête (saturnales et compitales) chaque homme pouvait en plus consommait 3,24 litres.

Cet amour pour le vin se généralisa partout dans la zone romaine, l'empereur Domitien rappela qu'un homme devait avant tout se nourrir de céréales et limita l'expansion de la vigne (arrachage, interdiction de mise en place de nouvelles parcelles).

Le Moyen âge : Les périodes d'invasions barbares du 5 au 11^e siècle et christianisme.

Le 5^e siècle ouvre une période marquée par la perte de l'influence romaine et le passage de nombreux peuples plus ou moins bienveillants.

- 455-530 : les Vandales (peuple germanique oriental)
- 534-725 : les Byzantins (empire romain d'Orient)
- 725-775 : les Lombards (peuple germanique de la Baltique)
- 775-1050 : les Sarrasins (peuples de confession musulmane)
- 1020 : Pise et Gênes s'entendent pour combattre les bases sarrasines en Corse qui menace leur puissance maritime.

Durant cette période l'agriculture se retranche en activité de subsistance, les habitants se réfugient dans les villages reculés des montagnes, le commerce décroît, le christianisme se maintient dans

les communautés. On notera que plusieurs peuples qui ont traversé la France (Goths, Wisigoths, Huns) ne viennent pas sur l'île.

La viticulture a profité d'une importante présence de l'Église catholique. Au VI^e siècle la Corse présente déjà 6 évêchés (Accia, Ajaccio, Aléria, Mariana, Nebbio et Sagone).

Des monastères sont installés et la vigne, grâce aux moines va bénéficier d'une grande attention et d'une non moins grande consommation.

La reconquête de l'île date du 11^e siècle. En 1005, les Pisans et les Génois réunirent une flotte navale et libérèrent la Corse et la Sardaigne de l'occupation Sarrasine.

La période pisane : 1077-1284

L'objectif de Pise est de redynamiser la Corse et de remettre en place le commerce florissant existant du temps de la période romaine.

Les villes sont reconstruites, les ports rouverts. Les villageois sont incités à redescendre dans les plaines. La sécurité des mers est assurée afin que le commerce puisse se réaliser sans difficulté. La Colonisation pisane est marquée par la mise en place d'un très grand nombre de cultes romans (1075 églises et chapelles). C'est à travers le pouvoir de ses évêques, de ses curés et de ses moines que Pise exerça son pouvoir administratif et ses responsabilités économiques. La présence de la vigne et du vin durant la période pisane est attestée dans de nombreux documents historiques. Dans les donations, la vigne est souvent présente.

Durant la période pisane, Gênes est également présente sur l'île avec une communauté religieuse importante et fortunée.

Le contrat agraire le plus fréquent était le système de la *pastinera*, c'est-à-dire la mise en valeur des terres incultes et de maquis ou l'agrandissement d'une vigne existante. Cela a permis la constitution d'une classe de propriétaires vigneron.

L'église et les bénédictins assurent le développement et la propagation de l'agriculture et de la vigne dans tout le nord de l'île. Les deux grandes zones viticoles étaient Bastia et le Cap Corse et la Balagne. Des contrats de vente de longue durée entre producteurs corses et marchands de Pise sont mis en place. Dès le XII^e siècle, la Corse est devenue exportatrice de vins.

Le commerce entre Pise et la Corse durera, même après le départ des Pisans de l'île : réduction voir suppression de taxes (gabelles), tolérance à l'égard de la piraterie corse.

La qualité des vins durant le Moyen Âge: la production de vins blancs était majoritaire, comme partout en Europe. Le vigneron assemblait tous les cépages ensemble (ils ne murissaient pourtant pas tous en même temps) et faisait des macérations très courtes et cela donnait des vins très clairs. L'Église ayant besoin de vins de messe blancs, la production était donc essentiellement du vin blanc. Les vins ne vieillissaient pas, car ils tournaient vinaigre au printemps ou à l'été suivant les vendanges.

La période génoise 1284 -1768 :

- Du 13^e au 16^e siècle, Gênes doit affronter tantôt les révoltes des seigneurs de la Cinarqua, fidèle à Pise, tantôt les révoltes populaires appuyées par des puissances étrangères (Aragon au 15^e siècle, France au 16^e siècle).
- 1348 : La Corse perd le tiers de sa population lors de la grande peste.
- 1376-1420 : l'Aragon convoite la Corse (investiture donnée par le Pape Boniface VIII)
- 1559-1569 : La France soutenue par Sampiero Corso s'intéresse à la Corse.
- 16/17^e siècles : Paix et renouveau religieux : île se couvre d'églises baroques. Grecs fuyant les Turcs s'installent en Corse.
- 18^e siècle : Décadence de Gênes

- 1729 à 1769 : Succession de soulèvements populaires appelés guerre d'indépendance. 10 000 Corses périrent.
- 1738 et 1748 : Interventions militaires françaises pour ramener le calme en Corse.

Entre 1683 et 1715 : 890 assassinats en moyenne eurent lieu sur l'île par an (hors période de guerre).

Entre le 11^e et Le 18^e siècle, se met en place à l'étage moyen des collines et des coteaux, un aménagement des habitats et des parcelles agricoles. La vocation viticole et arboricole de l'île s'affirme. La vigne a gagné progressivement toutes les régions de l'île. La vigne et l'olivier sont pour les agriculteurs un facteur d'enrichissement et de promotion sociale et permettent l'apparition d'une classe sociale bourgeoise.

La Corse indépendante : 1755 à 1769

La Corse connaît 14 ans d'indépendance sous l'action de Pascal Paoli. Il est élu «général de la nation Corse», mais les Génois sont toujours les maîtres de l'île.

La Corse française : de 1769 à aujourd'hui

- 1768 : par le traité de Versailles, Gênes cède la Corse à la France.
- 1769 : les paolistes sont vaincus par les Français.
- 1789 : L'assemblée constituante proclame la Corse partie intégrante de l'empire français.
- 1794/1796 : Un royaume anglo-corse est constitué avec Sir Gilbert Eliot et Paoli revenu d'exil.
- 1796 : La France reconquiert la Corse et la divise en 2 départements.
- 1811 : l'île est réunifiée en un seul département , dont Ajaccio devient le chef-lieu.
- 1894 : Mise en service ligne ferroviaire Ajaccio-Bastia.
- 1914-1918 : la Première Guerre mondiale accentue la désertification rurale déjà amorcée (de 9500 à 14 000 morts selon les sources).
- 1962 : Arrivée de 17 000 pieds noirs sur l'île qui s'investissent très fortement en viticulture.
- 1975 : La Corse est à nouveau divisée en deux départements : Haute-Corse et Corse du Sud. En août, un commando de militants autonomistes occupe une cave viticole d'Aléria pour stigmatiser les privilèges réservés aux viticulteurs pieds-noirs. La répression est brutale et deux gendarmes sont tués. Cet événement devient le symbole du réveil de l'indépendantisme corse.
- 1998 : Assassinat du préfet Érignac.

Année	superficie hectares	fait marquant
1780	9 000	Colonisation française
1821	11 908	
1866	18 000	oïdium
1880	20 000	période prospérité viticole
1896	15 400	impact phylloxéra arrivée du train, transport par mer
1909	9 200	crise de surproduction
1933	6 000	Exode rural, première guerre mondiale
1952	8 150	prime à l'arrachage, concurrence vins du continent
1977	32 000	Arrivée pied-noir, viticulture industrielle pour vin de coupage, aide état français
1991	10 670	écroulement des marchés de vins bas de gamme
2013	5 804	

Évolution du vignoble depuis 1769.

Il est intéressant de noter que la surface en vigne a subi de grandes variations depuis le début du 19^e siècle et qu'il ne suit pas exactement le même cycle que le vignoble continental. Le vignoble sera touché par la grande plantation qui a suivi la Révolution française. On note une très forte progression de 1821 à 1880, puis l'impact du phylloxéra.

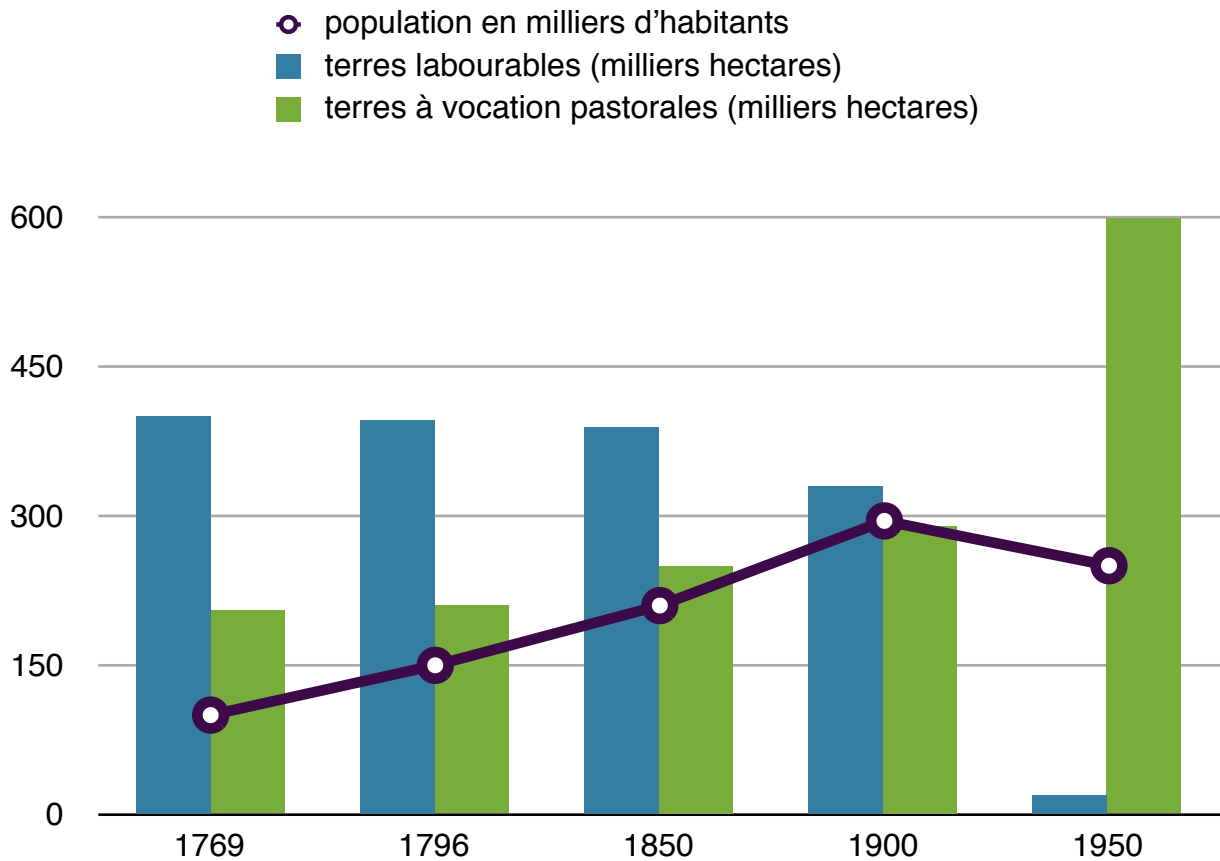
Au 19^e siècle, la vigne s'impose sur toute l'île. Sur 360 communautés, 24 n'ont pas de vignes, 21 en ont plus de 100 ha et 1 en a plus de 500 ha. On la cultive partout et jusqu'à des altitudes élevées (163 communes à plus de 500 m d'altitude cultivent de la vigne).

Les sociétés d'agriculture créées sous le Second Empire sont destinées à former la paysannerie corse. À l'époque la polyculture d'autoconsommation domine. Le morcellement de la propriété est considérable, 93 % fait partie de la petite propriété. On a sa vigne et ses quelques tonneaux, sa chèvre et son cochon. Cette paysannerie corse d'altitude va peu à peu disparaître au 20^e siècle. Il manque de la main-d'oeuvre pour les travaux agricoles. On recrute des volontaires sur le continent et à l'étranger. De 1769 à 1789, la population s'accroît de 40 000 personnes. De plus un appel à la main-d'oeuvre étrangère ponctuelle est nécessaire (en 1825 cela représente 13 000 personnes essentiellement italiennes). Il est également reproché aux natifs une fierté qui ne favorise pas les emplois temporaires ou permanents agricoles (« je ne te ferais pas l'injure de te proposer un travail d'italien. Dessoucher et arracher le maquis n'est pas digne d'un Culioli » La terre des Seigneurs de G-Xavier Culioli).

L'exode rural va toucher les campagnes et l'île elle-même. Elle a les mêmes causes que celles qui touchent les autres campagnes françaises : difficulté à vivre de la paysannerie, attrait pour le travail mieux payé dans les usines ou dans les villes, hémorragie de la Première Guerre mondiale (1,5 million en France, dont environ 10 000 Corses). Il est intéressant de voir que les Corses citent très fréquemment la première guerre mondiale comme facteur majeur du délaissement de l'agriculture.

1769	1796	1821	1881	1901	1950	1976	1991	2006
122 000	150 000	180 000	273 000	295 000	250 000	289 842	249 737	279 000

Évolution de la population Corse

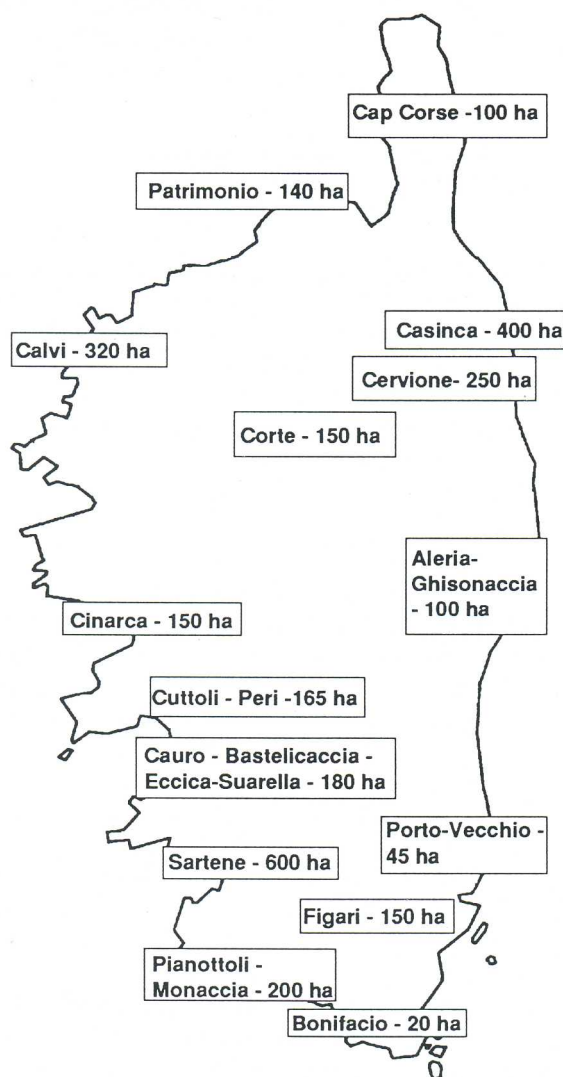


Impact de la démographie sur le type d'agriculture de 1769 à 1950

D'un point de vue commercial, les exportations continuent vers l'Italie et surtout la Toscane jusqu'en 1930. Les échanges commerciaux avec la France restent modestes. L'éloignement de la Corse par rapport à l'Italie ne permet pas au Cap Corsins d'assurer leur transport aussi facilement. Ils vont être de surcroît concurrencés par les bateaux à vapeur. De plus le type de vins vendus en Italie qui est du VDN, n'intéresse pas la France qui en produit déjà suffisamment. Les vins corses ne profitent pas d'une image qualitative sur le continent. Les viticulteurs corses ont la réputation de négliger leurs vignobles et leurs chais. Il leur est reproché de rechercher plus la quantité que la qualité.

On peut noter que le passage du phylloxéra ne profitera pas, même momentanément, aux viticulteurs corses. Bien que touchée par le phylloxéra après le continent, les négociants continentaux ont investi massivement sur les colonies et ne s'intéressent pas à la production corse.

Le progrès des transports favorise l'importation de produits agricoles vendus à des prix inférieurs aux prix locaux. Avec l'exode rural et le manque de débouchés commerciaux, la friche prend de plus en plus de place en Corse. La superficie du vignoble tombera à 3143 ha en 1929. Le vignoble est relancé dès 1930 et l'on remonte à 6000 ha. Le vignoble ne reçoit pas toujours les traitements nécessaires, le vignoble sera très touché par le mildiou en 1933 (-2/5 récolte).



Surface en vignes 1930-1932 d'après Carlotti.

Source Vignes, vins et vigneron de Corse FN Mercury

Afin de protéger les vins corses contre les importations du continent, il fût proposé de mettre un «octroi de mer».

La période de 1940 à 1950 voit un accroissement des surfaces. Le vignoble dépasse les 7 000 hectares. La période de guerre favorise la reprise de l'autoproduction. Le régime de Vichy prend des dispositions pour contrôler la production et la commercialisation des vins. Cela va permettre aux vins corses d'avoir une vraie légitimité avec leurs cépages et leurs pratiques. En 1942, les vins de Patrimonio sont vendus 50 % plus chers que les autres régions viticoles corses. 80 % de la production d'une exploitation doit partir au commerce 20 % seulement peuvent être autoconsommés. La fin de la guerre voit la fin de l'embellie viticole. On se contente de maintenir le vignoble, le service de la viticulture disparut en 1949.

Explosion viticole 1960/1976

Les plaines littorales souvent lagunaires étaient des zones infestées de moustiques vecteurs du paludisme. La démoustication entreprise par l'armée américaine en 1944, lors de son passage en Corse, les rendit accessibles à la culture.

Le plan d'Action Régionale de 1957 définit les axes de l'action pour créer une économie corse. Le but était de mettre en valeur les espaces incultes et favoriser la mise ne place de réseaux d'irrigation, de créer des lots, d'aider à l'amélioration des exploitations existantes.

C'est à cette époque que 17 000 rapatriés du Maroc et d'Algérie s'installent en Corse. Leur connaissance d'une viticulture moderne, mécanisée, l'aide financière de l'état, le laisser-faire administratif vont donner une impulsion à l'agriculture sur la Côte orientale, dans le sud-est, à Sartène et en Balagne.

Du gros matériel fût nécessaire pour la remise en état des terres (suppression du maquis, épierrage, drainage). 67 % des terres de la côte orientale étaient incultes en 1957, 25 % seulement en 1970.

Caractéristiques de la nouvelle viticulture :

C'est une implantation hâtive et contradictoire, liée au problème politique du rapatriement des Français d'Afrique du Nord. Le développement commence en 1960, s'accélère de 1964 à 1969, atteint son maximum en 1976, régresse à partir de 1977, perd les deux tiers de ses surfaces entre 1977 et 1990.

Il n'a pas eu d'études particulières, le vignoble s'est monté sur le modèle algérien. Les plants sont arrivés directement d'Afrique du Nord. C'étaient des cépages gros producteurs destinés à faire des vins de coupage pour le négoce. Il se basait sur la possibilité de chaptaliser les vins pour remonter le degré alcoolique. En 1970/1971, la chaptalisation utilisera de 7 000 à 8 000 tonnes de sucre. C'est un marché qui vient remplacer celui d'Afrique du Nord et qui dépend totalement du négoce continental. L'extension du vignoble c'est fait au détriment d'autres cultures (fourrages, cultures maraichères et fruitières) et a favorisé la mise en place de la monoculture intensive. La vigne qui ne nécessite pas d'irrigation et rapporte plus est favorisée. La physionomie des exploitations va se modifier. En 1978, 2,3 % des exploitants possèdent 40 % de la superficie viticole.

Région	surface viticole en 1960	surface viticole en 1975	surface viticole en 2013
Côte orientale		64 %	4 398 ha (308 Vins sans IG, 2721 ha IGP ha + 1369 ha AOP) soit 75,78 %
Sud (Porto-vecchio, Sartène, Figari)		18 %	416 ha en AOP soit 7,17 %
Nord-ouest (Balagne et Patrimonio)		12 %	739 ha en AOP soit 12,73 %
Ajaccio		6 %	251ha soit 4,32 %
Total en hectares		32 000 ha	5804 ha

Grenache, cinsault, carignan, alicante Bouschet sont les cépages introduits. Les cépages corses représentent 70 % de l'encépagement en 1960 et plus que 13 % en 1968.

En 1977, 1/4 du vignoble utilise la machine à vendanger. De gros rendements sont permis par une forte chaptalisation autorisée jusqu'en 1972. Ce fut une période d'euphorie pour le vignoble corse, qui récupérait le marché algérien.

En 1974, 36 % de la production est vinifiée directement par les exploitants, 18 % par le secteur coopératif et 48 % sont vinifiés par le négoce (acheteurs de vendange). La coopération ne put pas jouer son rôle de régulateur de la production et du marché. Les acheteurs de vendange se situent

majoritairement sur la plaine orientale., sur un terrain homogène. Ils ont poussé à la production de hauts rendements (cépages, fertilisation, taille longue).

La fin de l'autorisation de la chaptalisation en 1972 annonce le défaut des fondations de cette nouvelle viticulture.

Le vignoble après 1976 :

année	1976	1988	2013
nb de viticulteurs	1808	724	284

C'est le vignoble le plus spéculatif qui a le plus souffert. La région de Figari/Porto-Vecchio vient en tête. De 2900 hectares, elle est passée à 886 ha en 1991 à 214 ha en 2013. La Marana, la Casinca, la région de Moriani-Campoloro, d'Aléria-Ghisonaccia vont dans le même sens. L'arrachage a concerné tous les cépages. Les expéditions hors de l'île baissent fortement. L'offre des vins corses n'est plus adaptée à la demande. On boit moins, mais mieux. Il y a surcapacité de vinification et l'endettement des vigneron est important.

Depuis le vignoble c'est tourné vers deux types de production : des vins IGP bon marché et des vins AOP de qualité.

L'accès à l'AOC a lieu en 1976.

Chapitre 3 : Économie

L'économie de la Corse a été longtemps dominé par l'agriculture et l'élevage mais maintenant elle se compose surtout de commerces et d'industries touristiques. La Corse est l'une des régions les plus pauvres de France.

- 7180 hectares de vignes
- 2759 hectares en AOC/AOP
- 450 producteurs dont
 - 124 caves particulières
 - 1 SIC (société d'intérêt collectif agricole)
 - 4 caves coopératives (160 apporteurs)
 - 1 maison de négoce.

Production :

- 30 % en AOC
- 64 % en IGP
- 6 % en VdF (vins de France) ou vins sans IG
- Caves coopératives :
- caves particulières :
- négociant vinificateur :

Vente AOC :

- 70 % île
- 15 % continent
- 15 % à l'export

Vente IGP:

- 30 % île
- 35 % continent
- 35 % à l'export

Emplois générés :

- 500 ouvriers
- 1000 saisonniers
- 64 cadres et chefs de cultures

L'essentiel de la production des caves particulières est commercialisée sur le marché régional, à la fois dans les GMS, les établissements d'hôtelleries et la vente directe au caveau. Le tourisme joue un rôle majeur sur la vente des vins AOC.

Les ventes sur les marchés extérieurs sont pour l'essentiel réalisés par les deux grandes coopératives de l'île, qui vendent la moitié de la production hors île.

Les autres productions agricoles de la Corse :

La côte orientale présente une agriculture intensive et commerciale. Dans les montagnes, l'agriculture à beaucoup souffert de l'exode rural entre 1900 et 1950. La Grande Guerre (10 000 morts Corses) est vécue comme la grande responsable du délaissement de l'agriculture, mais c'est essentiellement le départ pour la ville qui est en cause comme de nombreuses autres régions rurales françaises et européennes.

De très grandes superficies d'anciennes châtaigneraies ou de pâturages sont laissées à l'abandon. Les incendies facilités par les vents et le manque d'entretien laissent ressortir toutes ces bancelles abandonnées. Pourtant la présence d'un tourisme très important devrait permettre une mise en place d'une agriculture de proximité très dense. Au niveau du vignoble on note que les exploitations sont de tailles importantes dépassant fréquemment les 40 hectares de vigne. La subéraie (chêne-liège) qui a toutes les conditions pour une production de qualité est très peu développée.

Oliveraies : L'olivier trouve en Corse des conditions idéales pour son exploitation.

Suberaies : Le chêne-liège qui pousse très facilement en Corse pourrait, au vu de la demande mondiale en liège, être nettement plus développé au moins sur les filières haut de gamme.

Châtaigneraies : Comme en Cévennes, la production de châtaigne subsiste sous forme de reliquat, alors qu'elle fût un de moyen de survie des Corses de l'intérieur. La Piétra bière Corse à base de châtaigne est là pour rappeler cet arbre qui est l'un des symboles de l'île.

Les productions autres qu'agricoles :

- le tourisme : Il est dominant.
- Les ressources minières : La côte orientale est riche en minerais qui ont été exploités depuis de longues périodes (fer, manganèse, cuivre, plomb argentifère, antimoine, amiante). Aujourd'hui cette production est très faible.

Chapitre 4: géographie des terroirs

Le climat.

Essentiel :

L'île subit un climat méditerranéen modifié par la présence de la mer et des montagnes.

Il se caractérise par un ensoleillement, mais également des précipitations les plus élevées de France. La douceur estivale et la clémence des hivers sont favorables à la vigne.

Les vents nombreux jouent un rôle régulateur sur le climat et diminuent les risques de maladies cryptogamiques.

Détail du climat :

La mer joue deux rôles majeurs :

- rôle de régulateur thermique : sur les terres situées à moins de 500 m d'altitude, la chaleur de la journée est absorbée en partie par la mer et redistribuée la nuit. On lui doit la fraîcheur estivale et un risque de gelées en bord de mer faible.
- Rôle de régulateur d' hygrométrie.

C'est deux rôles permettent un bon grossissement des baies et une maturation équilibrée et lente des baies.

Rôles des montagnes :

- Altitude : Plus on s'élève plus la température diminue (0,6°/100 m d'élévation) : les vignes se limitent à une altitude de 500 m.

- Pluviométrie : La barrière montagnaise bloque les nuages et est à l'origine de l'importante pluviométrie sur l'île. L'eau tombant fréquemment sous forme orageuse, une bonne partie est perdue et oblige à une vigilance sur certaines parties de l'île. La richesse du réseau hydrographique a permis une dispersion importante des hameaux et villages sur l'île.

Rôles des vents :

Les vents sont nombreux et parfois violents (plus de 200 km/heures). Il y a des vents régionaux et des brises locales.

Les vents régionaux soufflent dans toutes les directions :

- Le **mistral** qui arrive de Provence est sec et violent.
- La **tramontane** est un vent sec et froid venu des Alpes.
- Le **gregale** est originaire des Apennins et apporte la pluie.
- Le **libeccio** qui vient de Gibraltar est le plus fréquent. Il souffle 85 jours par an à Ajaccio, 147 jours par an au Cap Corse, 192 jours/an à Bonifacio. Il amène les pluies à l'ouest.
- Le **sirocco** qui peut apporter du sable rouge du Sahara dessèche la végétation.

Le Cap Corse et Bonifacio sont les régions les plus ventées et ne comptent que 16 jours sans vent par an.

Les brises locales :

Les brises régulières de mer et de terre influencent également le climat.

La brise de mer souffle un air frais venant de la mer à partir de 9H du matin, et jusqu'à 7H du soir, mais c'est surtout après midi qu'elle est importante, car l'air c'est alors réchauffé. Elle a un effet sur les traitements de la vigne qui doivent être réalisés avant 9H ou après 18H. La brise de mer peut être assez forte (ce qui n'est pas le cas pour la brise de terre).

La brise de terre souffle un air frais qui descend lui des montagnes. Pendant la nuit, la terre se refroidit plus vite que la mer et l'air devient alors plus frais. La brise de mer débute quelques heures après le coucher du soleil et continue à souffler 2 à 3 heures après le lever du soleil jusqu'à ce que les températures s'équilibrent entre la terre et la mer.

La géographie particulière de l'île crée un grand nombre de microclimats, mais le climat général se caractérise par :

- La douceur : L'isotherme annuel est de 17 °C en plaine et de 15 °C en montagne. Elle bénéficie d'été chaud et d'hiver doux (mais fréquemment neigeux).

- **Insolation** : elle est comprise entre 2470 et 2880 heures d'ensoleillement. Ce très bon ensoleillement est un facteur positif pour la maturité du raisin, en particulier pour les anthocyanes (couleur du vin).

- **Précipitations** : La Corse reçoit 10560m3/hectare/an ce qui la place au rang des zones les plus pluvieuses de France. La répartition des pluies n'est pas homogène sur l'île. Les zones les plus pluvieuses sont les zones montagneuses puis la région du Cap Corse.

- **Sécheresse estivale** : De 0 à 400 m dans la zone favorable à la culture de la vigne, la sécheresse estivale couvre une période de 3,5 mois sur la côte ouest et de 2,5 mois sur la côte est.

Les zones bioclimatiques adaptées à la vigne :

Ces zones se situent dans les parties qui ont une hygrométrie inférieure à 800 mm /an et où le minima des mois les plus froids ne descendent pas au-dessus de 3 °C. Cela représente 47,4 % de la superficie de l'île, qui se situent sur les régions côtières et s'enfonçant plus ou moins dans les terres selon les zones. La culture de la vigne s'accompagne de plantes compagnes : olivier, lentisque, chêne-liège, arbousier, chêne vert et bruyère.

Les sols :

La Corse formait jusqu'à l'ère secondaire un microcontinent avec la Sardaigne soudé à la Provence. Un ébranlement du système alpin et une cassure provoquent une lente dérive du micro continent.

La Corse se constitue de deux entités géologiques très différentes traduisant son histoire géologique : La Corse ancienne et la Corse alpine. Ces deux entités donnent 4 grands types de sol.

Sols granitiques et volcaniques : elles correspondent aux régions occidentale et méridionale qui occupent les 2/3 de l'île, dont la partie montagneuse. Riches en silice, alumine, potasse, les granits apportent aux vins, en général là base de sciaccarellu, une grande finesse, des couleurs légères, des arômes intenses.

Sol schisteux : à l'est (ou Corse alpine) qui comprend : le Cap Corse, la Castagniccia et s'élargit entre Corte et la mer. Riches en carbonate de calcium, c'est la région du muscat

Sols sédimentaires dépressionnaires : dite zone de Corte. Sillon central d'orientation nord-ouest sud-est. Très large au nord, en Balagne, resserrée au centre, s'interrompt puis resurgit vers le sud. Elle occupe 1/5° de l'île. À Patrimonio, les placages calcaires donnent naissance à des vins charpentés, marqués par le cépage niellucciu.

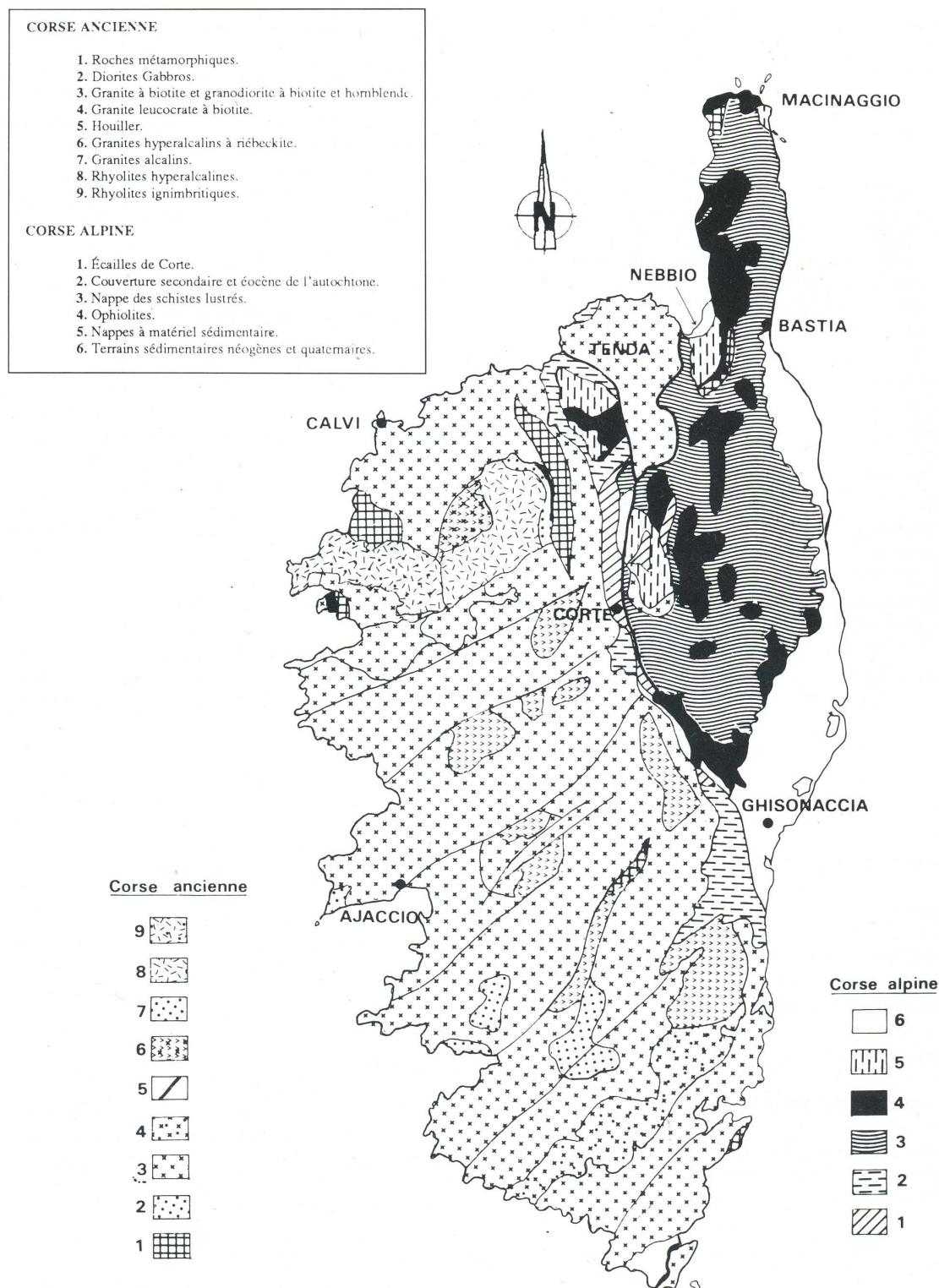
Plaine sédimentaire orientale : Elle s'étend de Bastia à Solenzara, au pied de la chaîne des schistes. Les roches sédimentaires sont récentes. elles donnent aux vins une structure plus légère.

Potentiel agronomique des différents types de sol :

Les sols issus de roches cristallines : Gneiss, granites, granulites, porphyres, diorites, gabbros fournissent les terroirs agricoles et viticoles de Balagne, Ajaccio, Sartène, Figari, Porto Vecchio et régions de Corte. Dans les sols acides, pauvres en calcaire, la minéralisation de l'azote organique est très lente.

Les sols issus de roches métamorphiques : Ils dominent dans la Corse alpine ou schisteuse. Les sols sont peu riches en phosphore et en potasse, mais leur rapport carbone/azote favorise le cycle des minéraux et de l'eau.

Les sols formés de dépôt sédimentaire : On les trouve sur alluvions, le long des fleuves ou sur terrasses. Ils peuvent former des sols très fins à très épais selon les lieux. Ils font partie des terres les plus riches qui ne sont pas idéales pour la production de vins de qualité.



Carte géologique simplifiée d'après A. Gauthier, 1977.

source : vignes, vins et vigneron de Corse

Chapitre 5 : Les cépages

La Corse se caractérise par un encépagement qui mélange cépages autochtones et cépages importés.

Rouge :

- **Le niellucciu** : 35 % des surfaces soit environ 2000 hectares. C'est le cépage qui a fait la renommée des vins de Patrimonio. Il serait du sangiovese, cépage italien que l'on retrouve dans la région de Chianti. Niellu veut dire en corse : noir, dur, sombre. Il développe un nez particulier de fourrure de lièvre et de réglisse. On peut y trouver également des notes de fruits rouges, de violette et d'épices. En vieillissant, il prend franchement des notes animales. En bouche les vins sont tanniques. On peut également faire des rosés avec ce cépage.

C'est un cépage à maturation tardive qui a besoin de chaleur, mais supporte mal les canicules qui l'alourdissent. Les tanins étant assez durs, la maturité polyphénolique (anthocyanes et tanins) doit être contrôlée avec attention avant la récolte. C'est un cépage qui supporte le passage en fut de chêne

Il doit représenter :

- au moins 90 % de l'encépagement en AOC Patrimonio,
 - au moins 1/3 de l'encépagement avec le sciacarellu en AOVC vins de Corse
 - il peut être présent dans les vins d'Ajaccio pour un maximum de 60 %.
-
- **Sciacarellu** : 15 % des surfaces. Son nom veut dire «raisin qui éclate sous les dents». Sa peau est épaisse et il contient beaucoup de jus. C'est un cépage recommandé en Corse. il couvre 600 hectares.
- Il est très présent dans la Corse granitique. C'est le cépage de Sartène et d'Ajaccio. Il donne des vins assez souples, ayant un nez moins animal que le nielluciu mais plus poivré. On y trouve également des arômes de fruits rouges, de notes d'épices, de fleurs de maquis. Pour concentrer son vin, il est nécessaire de le produire sur des terrains pauvres. On l'utilise également pour faire des vins rosés. Il doit représenter :
- au moins 40 % de l'encépagement de l'AOC Ajaccio.
 - pas plus de 10 % de l'AOC Patrimonio,
 - au moins 1/3 de l'encépagement des AOC Vins de Corse en combinaison avec le nielluciu.
-
- **Grenache noir** : Il c'est fortement développé sur l'île avec l'arrivée des viticulteurs algérois, en compagnie des cépages cinsault et carignan. Il donne de bons vins alcoolisés, ronds et épicés
 - **Aleatico** : cépage faisant partie de l'encépagement de IGP «vins de pays de l'île de beauté». On le trouve sur la côte orientale, dans le Sartenais, dans les régions de Porto-Vecchio et du Cap Corse. Les vins obtenus sont colorés avec des reflets violets. Ils sont aromatiques, avec un caractère muscaté. En bouche, ils sont vifs, peu tannique donnant des vins plutôt ronds.
 - **Barbarossa** : (Nom officiel Barbaroux) C'est un des cépages principaux dans l'AOC Ajaccio, mais il est aujourd'hui en voie de disparition. On le trouve également en IGP. Il donne des vins présentant de grosses grappes.
 - **Carcajolo nero**
 - **minustello**
 - **syrah** : fruité, épicé, animal, rond, coloré
 - **carignan** : rustique, tannique, apte à la garde, bons résultats sur vieilles vignes
 - **cinsault** : léger, frais donne de la légèreté. Élaboration de rosé.

En blanc :

- **Vermentino** : (ou vermentinu ou malvoisie) 17 % soit 1150 hectares - Ancien cépage méditerranéen que l'on retrouve sur le pourtour méditerranéen du côté du Languedoc et en Italie. Elle a été cultivée en Crète, puis dans les îles de la mer Égée et en Laconie, dans le Péloponnèse, jusque dans la plaine de Sparte. Ce vin qui faisait la réputation des vins grecs sucrés fut diffusé à Rome, en Sicile, en Espagne, dans la région d'alicante et de Malaga, puis à Madère et au Douro. Le vin était très apprécié par les Anglais. EN 1478, le Duc de Clarence condamné à mort par son frère le Édouard IV roi d'Angleterre, demanda à être noyé dans un tonneau de malvoisie, ce qui fut accepté. La Malvoisie porte le nom de bourboulenc ou de maccabeu dans le Languedoc, de rolle dans le Var. Elle donne un vin blanc très typé, avec des notes florales et amyliques. En bouche, ils sont peu acides, gras, alcooleux et amples. Il peut être incorporé dans tous les vins rouges pour leur apporter du gras. C'est le grand cépage des vins blancs de Corse où il doit représenter de 75 % à 100 % de l'encépagement. Il peut être également consommé en raisin de table.
- **Biancu gentile** : cépage spécifique de la Corse. Il y occupe des superficies assez faibles dans les régions de Patrimonio, Figari et Sartène. Il présente une couleur vert jaune à jaune doré. Il a un nez puissant et aromatique. Les vins sont ronds, peu acides.
- **Codivarta**
- **Genovese**
- **Ugni blanc** : cépage le plus planté au monde. Il sert à faire des vins blancs légers ou de distillation (Cognac, Armagnac). Cultivé avec des rendements faibles, il donne des vins intéressants.

Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

On trouve en Corse une AOC régionales, des AOC régionales avec une dénomination géographique supplémentaire, des AOC communales et deux IGP :

- AOC régionale : vins de Corse
- AOC régionale avec dénomination géographique:
 - AOC vins de corse Calvi
 - AOC Vins de Corse Coteaux du Cap Corse
 - AOC Vins de Corse Figari
 - AOC Vins de Corse Porto Vecchio
 - AOC Vins de Corse Sartène
- AOC Ajaccio
- AOC Patrimonio
- AOC Muscat du cap Corse
- IGP île de beauté
- IGP Méditerranée

Descriptions des différentes appellations

AOC régionale : vins de Corse.

L'aire géographique de l'appellation est située sur le pourtour de l'île.

95 % de la production s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara, sur toute la façade maritime orientale (ainsi que sur une partie de l'arrondissement de Corte), ce qui en fait le plus vaste secteur viticole de l'île. Les vins sont en majorité rouge, mais on trouve également du rosé et du blanc. Les vins sont en général ronds, mais certains rouges peuvent avoir un caractère charpenté. Les appellations Vins de Corse avec dénomination géographique devraient être de qualité supérieure et sont souvent plus chers. La coopération produit la majorité de l'AOC Vin de Corse sans dénomination. L'encépagement ,

- Superficie : 1 369 ha
- rendement : 45,16 hl/ha
- nombre de producteurs : 17 caves particulières, 5 caves coopératives.

AOC régionale avec dénomination géographique:

AOC vins de corse Calvi

Le vignoble de Balagne se situe entre Calvi et l'île Rousse, planté sur des coteaux et des plateaux isolés du reste de l'île par une chaîne de montagnes, dont le Montegrosso culmine à 1941m.

- superficie : 229 ha
- rendement : 36,6 hl/ha
- nombre de producteurs : 13

AOC Vins de Corse Coteaux du Cap Corse

Longue et étroite presque île d'une quarantaine de long sur 8 à 10 de large. Sur le versant occidental, quelques roches vertes constituent l'essentiel des vignes en place, ainsi que quelques calcaires cristallins et des terrains alluvionnaires.

- superficie : 23,3 ha
- rendement : 41,5 hl/ha
- nombre de producteurs : 4

AOC Vins de Corse Figari

Zone la plus méridionale de l'île. Le littoral est très découpé et forme de multiples petits golfes, surplombé par un arrière-pays vallonné et dominé par l'Omù di Cagna (1215 m).

- superficie : 130 ha
- rendement : 39,75 hl/ha
- nombre de producteurs : 6

AOC Vins de Corse Porto Vecchio

L'aire AOC est située au coeur de la côte des Nacres, sur la cote est, face à l'aire de Sartène. Les vignes sont situées en bord de côtes. Les environs sont boisés par les plus vastes subéraies de l'île.

- superficie : 87,74 ha
- rendement : 33,18 hl/ha
- nombre de producteurs : 4

AOC Vins de Corse Sartène

Le secteur viticole est constitué de deux zones distinctes :

- la région du Tizzano,
- la vallée de l'Ortolo.

- superficie : 199 ha
- rendement : 39 hl/ha
- nombre de producteurs : 9

AOC Ajaccio

La totalité de l'aire d'appellation s'intègre dans le secteur occidental de la Corse cristalline. Ses traits physiques en font l'originalité. Ils se caractérisent par des versants dissymétriques, taillés par de longues vallées encaissées et rectilignes. Les vins produits sont majoritairement rouges, mais on trouve également du Rosé et un peu de blanc. L'encépagement est dominé par le sciacarello en rouge et le vermentino en blanc.

Elle se caractérise par :

- superficie : 251 ha
- rendement : 37,2 hl/ha
- nombre de producteurs : 13

AOC Patrimonio

Couvre la région du Nebbio (qui signifie brouillard). Elle se situe au pied du Cap Corse, ouvert sur le golfe de Saint Florent. On y trouve des plaines et des collines. Son réseau dense de rivières et ses crêtes le ferment à l'est vers Bastia et au sud vers le désert des Agriates.

- Superficie : 402 hectares
- rendement : 34hl/ha
- nombre de producteurs : 33 caves particulières

AOC Muscat du Cap Corse

La zone géographique s'appuie sur les zones viticoles du cap, mais également sur l'ancrage occidental du cap jusqu'au golfe de Saint-Florent, presque à la limite du chevauchement de la Corse alpine sur la Corse ancienne. Elle couvre ainsi les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Patrimonio » et « Corse » suivie de la dénomination « Coteaux du Cap Corse », entre le nord du cap Corse et la région du Nebbio, sur 17 communes du département de la Haute-Corse.

Le Cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents, dont le libeccio qui y souffle près de deux cents jours par an. L'insolation est très forte. Le gel est négligeable pendant toute la période végétative. Les températures sont élevées avec une moyenne annuelle de 16,4 °C.

Les vins sont élaborés à partir du seul cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

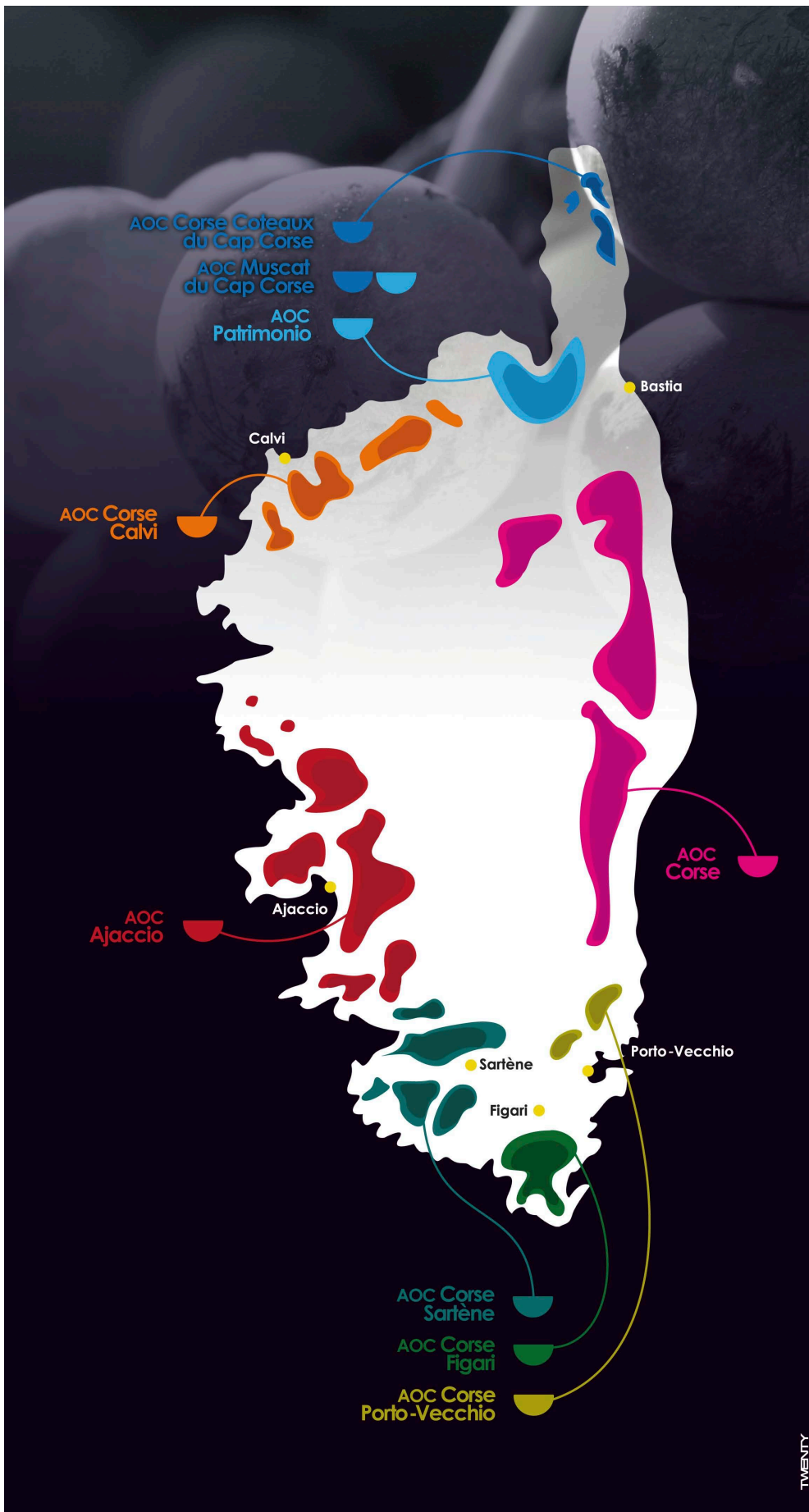
- Superficie : 84,5 hectares
- rendement : 22hl/ha
- nombre de producteurs : 25 caves particulières

Les IGP produites en Corse

Deux dénominations existent: l'IGP Ile de Beauté (majoritairement) et l'IGP Méditerranée (depuis la récolte 2002).

Sa zone de production couvre la totalité du territoire Corse. La production moyenne atteint 180.000 hectolitres et comprend une diversité de vins du fait de la variété des types de sols et des cépages répertoriés dans l'île. Les variétés corses coexistent avec les cépages « importés » qui se sont parfaitement acclimatés (chardonnay, merlot, cabernet sauvignon).

- Superficie : 2721 hectares
- rendement : 65 hl/ha
- nombre de producteurs : 5 caves coopératives produisent 80 % des volumes.



TWENTY

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.

Vins blancs, rosés et rouges : les vins sont vinifiés de manière traditionnelle. Les domaines produisent en général les trois couleurs et au moins deux types de rouges. Les vins rouges haut de gamme sont en général passés en fût. Les vins rouges peuvent présenter des nez réduits à l'ouverture qui peuvent surprendre. La modernisation est présente dans les vignes et dans les chais. On a recours au groupe de froid pour la maîtrise des températures. Le climat facilite la viticulture biologique qui commence à se développer.

•AOC Muscat du cap Corse

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 90 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum compris entre 15 % et 18 % après mutage. Ils sont élaborés en vin doux naturel par apport d'alcool neutre vinique en cours de fermentation. Souvent de couleur jaune clair à ambré clair, ces vins typés sont caractérisés par leur équilibre entre richesse, rondeur et vivacité. D'une très longue persistance aromatique, ils offrent, outre leur équilibre, des arômes riches et très complexes, aux parfums sauvages rappelant les agrumes, le coing, fréquemment complétés par une légère amertume.
Prix : Cher à très cher

Chapitre 8 : Alliance mets et vins

La gastronomie corse se base sur une gastronomie méditerranéenne, marquée par une population proche des côtes, mais aussi réfugiée dans les montagnes. La présence de la châtaigne, côtoie une cuisine à base de cochons, de fromage de chèvre et de brebis, de poissons et de nombreux fruits et légumes méditerranéens. La découverte des vins corses doit vous donner envie de pousser la découverte jusqu'à leur cuisine.

Vins rouges légers : Ils sont à base de sciacarello, de cinsault. Ils ne sont pas passés en fût. Ils font bien avec la charcuterie type la coppa, le lonzo, le prisutto et le figatellu, l'andouillette de Bonifacio, les tripes aux oignons, la soupe aux châtaignes.

Vins rouges ronds : Une majorité de vins corses sont ronds. Il y a fréquemment un assemblage de sciacarello et de nielluccio, accompagné par du grenache. Lasagne garnis de brocciu. Plats à base de porc. Pâté d'étourneau, saucisson d'âne

Vins rouges de garde : Ils sont à base de Nielluccio, les vins de Patrimonio sont les plus connus, mais on peut en trouver dans d'autres AOC. Chevreau rôti aux herbes, ragoût de cabri aux poivrons, marcassins rôtis ou en ragoût servis avec une purée de châtaignes, côte de sanglier aux poires tripes.

Vins rosés : Les vins rosés sont à la mode actuellement et le vin rosé de Corse suit le mouvement. On en trouve facilement en grande distribution. On les consomme à l'apéritif et sur les entrées. Paella, daurade au fenouil et jus de bouillabaisse.

Vins blancs très sec à sec : Le climat ne permet pas de trouver des vins aussi secs que du côté de la Loire ou de la côte d'Auxerre. Choisissez des vins de la côte orientale en AOC Corse ou en IGP. Testez-les sur les fruits de mer

Vins blancs ronds : Les vins blancs de Corse sont en général ronds, car peu acides, aromatiques et alcooleux. Le cépage dominant est le vermentino. Dans les IGP on trouve du chardonnay. Ce type de vin convient aux entrées à base de poisson ou de viande blanche.

École du vin muscadelle www.ecole-muscadelle.fr

Vins blancs de garde : On peut trouver de très bons vins blancs de garde à base de vermentino. Ils peuvent être passés en fût de chêne ou pas. Les viandes blanches et les poissons de mers lui conviennent, ainsi que les fromages affinés.

Vins doux naturels : les muscats de Corse sont excellents. Ils sont consommés à l'apéritif ou avec les entrées à base de melon et de jambon de pays. On peut également les utiliser en accompagnement de desserts (tarte de brocciu, Melon, frites aux châtaignes, fiadone, tarte à l'abricot, salade de fruits, glace, charlotte) ou certains fromages. Il faut penser à les servir frais (8 à 10 °C).

Bibliographie / Sources :

- Vignes, vins et vigneron de Corse F. M Mercury Editions Alain Piazzola 1991
- Atlas du 21^e siècle Edition Nathan 2002
- Le Guide Vert Corse Michelin 2000
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- guide hachette des vins 2013
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Histoire des vins de France de Roger Dion Editions CNRS 2010
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Sur internet :

-
- wikipedia pour de nombreux termes
- INAO : institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr
- <http://www.vins-de-pays.info/igp/vins-corse.html>
- http://www.vignes-vins.fr/Cepages/Cepage_Barbaroux.html
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr)

Annexe :

Voici un article qui montre que le départ des négociants continentaux continue.

Skalli quitte la Corse

La totalité des actifs viticoles du groupe Skalli en Corse, dont Clos Poggiale, a été achetée par Jean-François Renucci, président de l'Union de Vignerons de l'île de Beauté.

Un important négociant en vin quitte la **Corse**. Le **groupe Skalli**, qui avait mis le pied sur l'île de Beauté en 1961, a vendu la totalité de ses actifs viticoles corses, la **S.A.S Terra Vecchia**, comprenant notamment le **Clos Poggiale** (néanmoins, la marque Terra Vecchia reste la propriété des vins Skalli). L'acquéreur, **Jean-François Renucci**, 39 ans, est président depuis 2006 de l'**Union de Vignerons de l'Île de Beauté** (la plus importante coopérative corse, qui représente environ 70 % des exports de vin de l'île). L'opération, dont le montant est tenu confidentiel, a pris du temps. *"J'essaie d'acheter depuis deux ans sans succès* résume, Jean-François Renucci. *Mais je savais que j'étais placé au cas où ils prendraient la décision de vendre"*. Après six mois de négociation, le nouveau propriétaire est récompensé de sa patience : *"C'est le plus beau domaine de Corse, une vraie carte postale !"*

Avec sa **cave** de 40 000 Hl, ses 135 Ha de **vignobles** et ses 2 000 000 de **bouteilles**, la **S.A.S Terra Vecchia** est le plus important domaine de Corse vinifié sur site. Jean-François Renucci connaît bien la maison puisqu'il a déjà vinifié la récolte 2011. Le Domaine intégrera le réseau commercial et de distribution de la **S.C.A Union de Vignerons de l'Île de Beauté (N°1 des vins de Corse)** qui en sera le distributeur exclusif sur le continent et le **marché export**.

Article revue des vins de France :<http://www.larvf.com/,vin-corse-vignerons-de-l-ile-de-beaute-groupe-skalli-renucci-terra-vecchia,10340,4024276.asp>

