



## Situation géographique

Le vignoble se situe le long des côtes de l'île mais on peut distinguer le vignoble traditionnel sur la côte ouest et le vignoble nouveau sur la côte est. C'est un vignoble extrêmement beau de par les paysages qu'il offre.

## Historique

Le vignoble a été implanté par les Phocéens vers 570 av. J-C. (dans la région d'Aléria) puis conservé et entretenu dans des quantités plus ou moins importantes selon les périodes de l'histoire. Il n'échappa pas à la crise du phylloxera et se retrouva relancé par l'arrivée des Français revenus d'Algérie. Aujourd'hui les vignerons corse s'orientent dans une démarche qualitative et de nombreux domaines offrent des vins d'une très grande qualité.

## Climat

Avec 2911 heures de soleil par an, la Corse peut se considérer comme un terroir fortement ensoleillé. C'est un climat méditerranéen idéal pour la culture de la vigne, les hivers sont doux, les gelées rares, faible pluviométrie et les étés sont chauds et ensoleillés. A cela s'ajoute de nombreux vents qui empêchent le développement des maladies d'origine cryptogamiques.

## Sols

L'ensemble des sols est très varié mais on pourra retenir que les vignes à l'ouest reposent sur un sol granitique, à l'est ce sont des schistes et des alluvions sédimentaires.

## Cépages

La Corse possède des cépages inédits (30 au total) dont 3 nobles qui sont à la base des A.O.P.

### Principaux Cépages



Sciacarellu



Niellucciu



Vermentinu (ou malvoisie de Corse)

Autres cépages endémiques qui entrent dans les A.O.P. :

Blancs : Biancu Gentile, Codivarta et Genovese

rouges : Aleaticu, Minustellu et Carcaghjolu Neru

## **Cépages secondaires :**

chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, pinot noir, grenache, syrah et cinsault.

### **Appellations**

Appellation régionale :

- ● ● ● A.O.P. Corse

Appellations « crus » :

- ● ● ● A.O.P. Ajaccio
- ● ● ● A.O.P. Patrimonio

Appellations villages :

- ● ● ● Corse Porto-Vecchio
- ● ● ● Corse Figari
- ● ● ● Corse Sartene
- ● ● ● Corse Calvi

- ● ● ● Corse Coteaux du Cap Corse

Une appellation en V.D.N. :

- ● ● A.O.C. Muscat du Cap Corse

Légende :

- Appellation en rouge
- Appellation en blanc
- Appellation en rosé

## **Caractères des vins**

### **Les vins rouges**

Les appellations Ajaccio Patrimonio en assemblage de niellucciu et de sciacarellu donnent de très bons vins de garde au nez complexe et puissant de fruits rouges et d'épices, le tout avec beaucoup de matière. Ils accompagnent parfaitement le gibier avec une purée de châtaignes et les fromages locaux. On trouve également des vins rouges légers à base de Sciaccarellu et de cinsault. Ils ne sont pas passés en fût. ils vont bien avec la charcuterie typique : coppa, lonzu, prisuttu et le figatellu ...

Une grande majorité de vins corses sont assez ronds. Il y a fréquemment un assemblage de Sciaccarellu et de Nielluciu, accompagné par du grenache. Ils accompagnent les plats de pâtes, ceux à base de porc, ou les charcuteries.

Température de service : entre 16 et 18 °c à carafes de préférence pour les Ajaccio et Patrimonio

### **Les vins blancs secs**

Le malvoisie de Corse donne des vins frais et toniques qui doivent se boire jeunes. Ils accompagneront à merveille la bouillabaisse locale que l'on nomme ici Uziminu et les autres spécialités à base de poissons : rougets aux anchois, morue à la tomate, etc... On peut aussi trouver de très bons vins blancs de garde à base de Vermentinu. Ils peuvent être passés en fût de chêne ou pas.

Température de service : entre 9 et 11 °c

### **Les vins rosés**

Les produits les plus souples et fruités sont issus du Sciacarellu, ils accompagnent parfaitement les viandes blanches ou peuvent se consommer directement en apéritif.

Température de service : entre 6 et 8 °c

### **Les vins doux naturels**

Depuis 1993, l'I.N.A.O. a reconnu l'appellation Muscat du Cap Corse en vin doux naturel. Issus du cépage muscat à petit grains, ces muscats se montrent floraux et agréables en bouche. A noter qu'il existe aussi un autre VDN au Cap Corse, plus rare à trouver : le Rappu élaboré à partir du cépage **Aléatico** (cépage rouge naturellement muscaté)

Température de service : entre 7 et 9 °c

Photos cépages par le [Comité des Vins de Corse](#) Copyleft 2016 [Toussaint Frédéric](#)