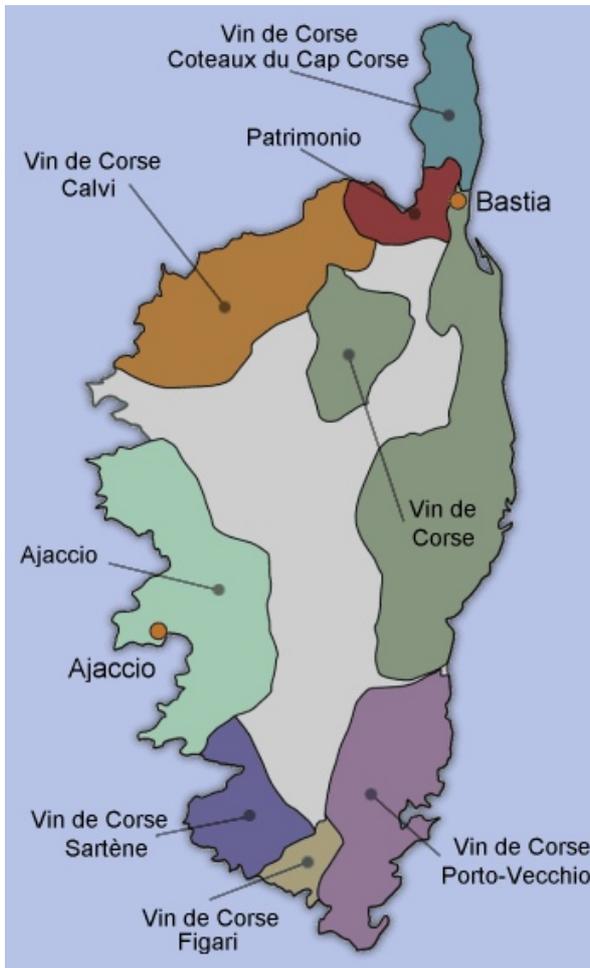


Le vignoble de Corse



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.

Historique

Le vignoble a été implanté par les Phocéens vers 570 avant 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.

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.

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.C.

Principaux Cépages



Sciaccarellu



Niellucciu



Vermentinu (ou malvoisie de Corse)

Cépages secondaires (pour les vins de pays) :

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

Appellations

- ● ● ● A.O.C. Ajaccio
- ● A.O.C. Muscat du Cap Corse
- ● ● A.O.C. Patrimonio
- ● ● ● A.O.C. Vin de Corse ou Corse +
appellation locale

- Sartène
- Calvi
- Coteaux du Cap Corse
- Figari
- Porto Vecchio

Légende :

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

Caractères des vins

Les vins rouges

Les assemblages de Niellucciu et de Sciacarello donnent de bons vins de garde au nez complexe (fruits rouges et épices) et avec beaucoup de matière. Ils accompagnent parfaitement le gibier et les fromages locaux. Les appellations Ajaccio Patrimonio donnent les meilleurs produits.

Température de service : entre 16 et 18 °c à carafes de préférence

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...

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'INAO 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

Température de service : entre 7 et 9 °c