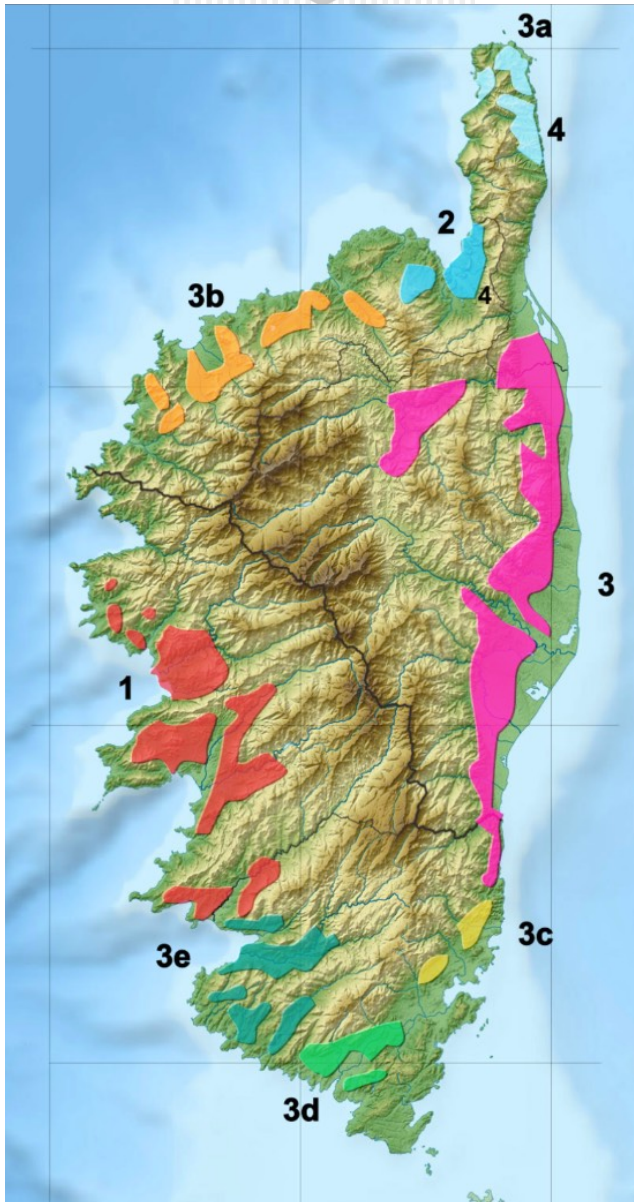




Prestige Corse
Jean Jacques & Vincent
7 Octobre 2017



Les appellations

Appellations locales : les crus

1 - L'ajaccio est produit sur 260 ha soit 8,5 %.

2 - Le patrimoine produit sur 413 ha soit 13,5 %.

Appellation régionale Corse

3 - Le vin de Corse est produit sur 1 603 hectares soit 52,5 % des surfaces agréées.

Dénominations géographiques au sein de l'appellation Corse : les villages

3 a - Le coteaux-du-cap-corse produit sur 30 ha soit 0,98 %

3 b - Le calvi sur 227 ha soit 7,4 %

3 c - Le porto-vecchio sur 88 ha soit 2,9 %

3 d - Le figari sur 130 ha soit 4,3 %

3 e - Le sartène sur 226 ha soit 7,4 %

Vin doux naturel

4 - Le muscat du Cap-Corse produit sur 74 ha soit 2,4 %

Vins de pays

Le vin de pays de l'île de Beauté (Île-de-beauté (IGP) représente le premier volume commercialisé. Sa part est passée de 2 à 3 % avant 1980 à 60 %. En 2011, leur agrément a porté sur 237 490 hl. Pour lutter contre une surproduction, liée à la vinification de cépages gros producteurs, un plan d'arrachage de plus de 20 000 ha, a été suivi d'un programme d'encépagement traditionnel à l'île. Ce qui a assaini le marché. La production se répartit entre 28,5 % de vins rouges, 57,2 % de vins rosés et 14,2 % de vins blancs¹⁰.

Les cépages

niellucciu, cépage rouge ressemblant au Sangiovese de Toscane et cépage principal de l'appellation Patrimonio au nord de l'île. Il couvre 35 % de l'ensemble des vignobles de l'île. Sur les grands terroirs comme celui de Patrimonio il donne des vins remarquables mais sur les autres il a vite tendance à manquer de personnalité. Il possède un « nez de fourrure de lièvre et de réglisse », et libère des arômes de petits fruits rouges, de violette, d'épices et d'abricot.

sciacarellu est un cépage qui se trouve surtout au sud de l'île et couvre 15 % des vignobles. Il donne des vins très fins et poivrés avec une belle structure mais il est trop souvent maigre.

vermentinu (ou mavoisie de Corse, ou **rolle** en Provence) est un cépage à vin blanc. C'est en fait une variété de malvoisie qui produit des vins très aromatiques. Il donne des vins aux arômes floraux forts. Il représente 17 % des surfaces (1150 ha) et est considéré comme un des meilleurs blanc de la Méditerranée. Il est également utilisé pour la réalisation de rosés à forte personnalité.

aleatico, cépage rouge, cap corse et patrimonio, pour l'élaboration du rappu (vin doux muté à l'eau de vie)

bianco gentile, cépage blanc, sans doute ce que la Corse a de plus typique offrant des vins reconnaissable à leurs couleurs variant du vert au doré avec un nez dévoilant des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

barbarossa, ou barbaroux, cépage rose, on le rencontre dans les appellations Sartène, Porto-Vecchio, Figari, Ajaccio et sur la Côte Orientale donnant des vins cristallins.

carcajolo bianco, cépage blanc

carcajolo nero, cépage noir

rossola, cépage blanc plus connu sous le nom d'Ugni

et encore : biancone, brustianu, codivarta, cualtacciu, genovese, minustellu (nom local du morrastel), montanaccia, muscateddu, murescola, muresconu, muriscu, paga debiti (cépage blanc, sans doute le plus vieux de Corse), prumeste, riminese, rossola bianca, rossola branddinca, vintai... Le domaine Abbatucci conserve et vinifie dix-huit cépages autochtones, sur des terroirs gérés en biodynamie.

Histoire de la vigne en Corse

L'histoire de la vigne est liée à celle de la Méditerranée. La Corse, pour des raisons géographiques et agronomiques, y est intimement associée. Les débuts de la viticulture corse sont attribués aux Grecs, la Corse entrant dans la civilisation du vin dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ. Ainsi, en l'an 600 avant Jésus-Christ, les Phocéens construisent, sur la rive orientale de la Corse, le comptoir d'Alalia. L'implantation d'Alalia, comme dans

les autres comptoirs en Gaule, comprend l'arrivée de la vigne comme culture au même titre que l'olivier.

Pendant toute la période de la Pax Romana, la viticulture bénéficie du savoir agronomique des Romains, pour les modes de conduite de la vigne et les techniques d'élaboration du vin. La consommation grandissante du vin touche toutes les classes, des esclaves aux classes nobles, des valets de ferme aux domestiques.

Après la chute de l'Empire Romain, des invasions successives touchent la Corse jusqu'au XI^{ème} siècle. La Corse est administrée par Pise jusqu'en 1285 et l'Eglise romane donne un nouvel élan à la viticulture en développant à nouveau le commerce du vin. La période génoise qui suit un siècle plus tard ne fait que renforcer les échanges avec l'Italie. Avec Gênes, au x^{ve} siècle, la viticulture, et plus particulièrement Patrimonio, occupe une place de choix. A la fin du XVIII^{ème} siècle, les vins de la région du Nebbiu, embarqués sur des voiliers à Saint-Florent font le tour du Cap Corse et sont débarqués à Bastia. Ils y sont dégustés et recoivent, s'ils ont supporté avec bonheur l'épreuve, le droit à l'exportation sous la dénomination « vini navigati » (vins ayant navigué).

La deuxième moitié du XX^{ème} siècle est marquée par l'arrivée de quelques 17000 rapatriés d'Afrique du Nord. Celle-ci, conjuguée à des moyens financiers et à une législation favorable, va insuffler une impulsion réelle à « la nouvelle viticulture ». Les producteurs arrivent avec des techniques viticoles et œnologiques de masse, ils créent des vignobles mécanisés pour produire ce dont ils ont l'expérience : un vin médecin pour le continent. L'exploitation de la plantation commence en 1960, s'accélère de 1964 à 1969 et atteint son sommet en 1976. Il s'ensuit dans les années 1980, une série d'arrachage sans précédent.

Engagés les premiers dans une démarche volontariste vers la qualité, les producteurs de « **Patrimonio** » déposent une première demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1942. Les contraintes réglementaires et la situation particulière de l'île ne permettent la signature du décret de reconnaissance qu'au printemps 1968, ainsi que pour l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Sartène », en 1968.

Les producteurs de la région **d'Ajaccio** ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production. Regroupés au sein d'un syndicat de défense des « Coteaux d'Ajaccio », les producteurs voient leurs efforts récompensés par le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ajaccio » dès le 21 avril 1971. A la suite d'un travail important sur la définition de la zone géographique, l'amélioration qualitative de leur production, en maintenant des savoir-faire traditionnels, ces producteurs obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » le 3 avril 1984.

Soucieuse d'orienter la production vers l'expression d'une identité et d'une qualité forte la communauté des producteurs a, à partir de 1971, sollicité la reconnaissance d'une appellation d'origine « **Corse** », tout en défendant la possibilité d'identifier des dénominations de régions viticoles caractérisées par une originalité des vins particulière. La reconnaissance en appellation d'origine contrôlée intervient en 1976, avec possibilité d'y adjoindre les dénominations géographiques suivantes : « **Calvi** », « **Coteaux du Cap-Corse** », « **Figari** », « **Porto-Vecchio** » et « **Sartène** ».