

# LES VINS DE CORSE

La Corse est une chaîne de montagne qui plonge dans la mer...et qui abrite des vignes produisant des vins très typés. Initialement créé sous la colonisation Grecque, le vignoble Corse a été, par la suite, très marqué par l'influence italienne. De fait, l'encépagement Corse est très proche de celui de l'Italie. Dans l'île de Beauté, le relief très tourmenté, le soleil omniprésent et l'humidité marine favorisent la culture de la vigne, d'ailleurs implantée le long de la côte, pour une part importante du vignoble.

Les sols sont généralement granitiques, au sud et à l'ouest de l'île, schisteux au nord, souvent calcaires entre les deux. Le climat s'équilibre entre les influences maritime et montagnarde qui se tempèrent mutuellement. Comme tout ce que l'on rencontre dans l'île, les cépages sont également très typés et donnent des vins de caractère, souvent tanniques, qui se marient très bien avec les fromages de chèvre et la charcuterie du pays. Les blancs sont parmi les meilleurs des rivages méditerranéens. Ils accompagnent à merveille les produits de la mer.

Désormais, les vins rosés représente la moitié de la production de l'île.

## Cépages blancs :

Comme beaucoup de cépages locaux, le **vermentino**, également appelé **malvoisie de Corse**, ou encore Rolle en Provence, est d'origine italienne.

Grappes et baies sont de belles tailles.

Le vermentino, vendangé très tôt, donne un vin frais et très aromatique (fleurs, pommes, amandes), équilibré entre rondeur et fraîcheur, parmi les meilleurs blancs de la méditerranée.

Le climat chaud de l'île lui apporte parfois un degré d'alcool important.

Les autres cépages blancs sont le **muscat petit grain** et l'**ugni blanc**.



## Cépages rouges :

Le **nielluccio** est apparenté au sangiovese de Toscane (dans la région de Chianti).

Les baies, d'un beau noir bleuté, produisent un vin rouge à la robe soutenue, rond, équilibré et d'une certaine finesse.

Il a fait, notamment, le succès des vins de Patrimoine et se déploie, aujourd'hui dans les autres vignobles Corse.

La robe des vins produits est moyennement colorée.

Le nez propose des arômes de fruits rouges, de violette et de réglisse puis, en vieillissant, des notes de gibiers (fourrure de lièvre), d'épices et de fleurs du maquis.

Le nielluccio est également vinifié en rosé, où il donne des vins agréables.

Le **sciaccarello** est le troisième cépage local d'origine italienne.

Son nom évoque le craquant de l'amande à coque tendre.

Il est très présent en Corse du Sud où les sols granitiques lui conviennent particulièrement.

Les grappes sont grandes. Les baies sont ovoïdes, cylindriques et d'un beau noir violacé.

C'est un cépage peu structuré mais d'une grande finesse, sur des notes de fruits rouges, épices, café, fleurs du maquis.

Parmi les autres cépages rouges, on peut citer le **barbarossa**, le **carignan**, le **mourvèdre** et le **grenache** (appelé, ici, l'**alicante corse** ou l'**élégante**).



## LES APPELLATIONS DE CORSE

Les vins de Calvi, des Coteaux du Cap Corse, de Figari, de Porto-Vecchio et de Sartène sont des appellations rattachés aux Vins de Corse. Dans ce cas, l'appellation est suivie du nom de la région (Vins de Corse Figari, Vins de Corse Sartène, etc.). Les Vins de Corse "simples" peuvent être produits sur la quasi totalité du vignoble. L'ensemble de l'appellation Vins de Corse couvre près de 2.000 hectares, auxquels s'ajoutent deux appellations "crus", celle d'Ajaccio et celle de Patrimoine, auxquelles il convient d'ajouter le Muscat du Cap Corse.