

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Corse (fr)
Vin de Corse

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Groupement Intersyndical des AOC de Corse
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	7 Boulevard du Général de Gaulle 20200 Bastia France
<i>Téléphone:</i>	33 04 95 31 39 29
<i>Télécopieur:</i>	33 04 95 32 50 91
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	vinscorses@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1101108D CDC Vin Corse BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1084 du 8 septembre 2011 relatif à l'AOC Vin de Corse ou Corse publié au Journal officiel de la République française du 10 septembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Corse (fr) / Vin de Corse
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Oui
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques***

Les vins de l'appellation "Corse" ou "Vin de Corse" sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :

Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % : 4 g/l

Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % : 5 g/l

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins blancs et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11.5 %.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges représentent environ 30% de la production. Ils sont issus

principalement des cépages nielluccio N et sciaccarello N, associés aux cépages grenache N et syrah N. Ces vins présentent généralement une robe assez soutenue. Les arômes allient des notes fruitées, des nuances de réglisse et de cuir, et leur palais se montre soyeux et long.

Les vins rosés, en développement et qui représentent environ 60% de la production, présentent une palette d'arômes en fonction des zones géographiques et de l'encépagement mis en œuvre. L'expression conjuguée du territoire et du savoir-faire des producteurs offre des vins à la robe pâle et aux arômes intenses généralement fruités ou floraux.

Les vins blancs sont issus à 75% au moins du cépage vermentino B qui leur confère généralement des notes florales dominantes. Le vermentino B est, sans conteste, le cépage de qualité permettant d'obtenir des vins blancs de haute expression sous le climat méditerranéen.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturelle
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.</p> <p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 2 yeux 	

francs ;

- soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>- Toute opération d'enrichissement est interdite ;</p> <p>- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;</p> <p>- L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.</p> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Le rendement des vins blancs et rosés est fixé à 55 hectolitres par hectare.</p> <p>Le rendement des vins rouges est fixé à 45 hectolitres par hectare.</p> <p>Le rendement butoir est fixé à 55 hectolitres par hectare.</p>

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de Corse-du-Sud : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Granace, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Loreto-di-Tallano, Mela, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Saint-André-d'Orcino, San-Gavino-di-Carbini, Santa-Lucia-di-Tallano, Sari-

d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico, Viggianello, Villanova et Zonza ;
 - Département de Haute-Corse : Aghione, Aiti, Aléria, Algajola, Altiani, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Campi, Canale-di-Verde, Canari, Canavaggia, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Castello-di-Rostino, Castifao, Castirla, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Costa, Erbajolo, Ersa, Feliceto, Focicchia, Furiani, Galéria, Gavignano, Ghisonaccia, Ghisoni, Giuncaggio, L'Ile-Rousse, Lama, Lavatoggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Manso, Meria, Moltifao, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morosaglia, Morsiglia, Muro, Nessa, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Olmo, Omessa, Palasca, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Piedicorte-di-Gaggio, Piedigriggio, Pietracorbara, Pietra-di-Verde, Pietralba, Pietraserena, Pietroso, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prato-di-Giovellina, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Rogliano, Saliceto, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Sant'Andréa-di-Cotone, Sant'Antonino, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Soveria, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Tralonca, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vezzani, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Zalana et Zilia.

a. Zone NUTS

FR832	Haute-Corse
FR831	Corse-du-Sud
FR83	Corse
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Vermentino B
Mourvedre N
Nielluccio N
Sciacarello N
Grenache N
Codivarta B
Cinsaut N
Genovese B
Ugni Blanc B
Aleatico N
Syrah N
Barbaroux Rs
Biancu Gentile
Morrastel N
Carcajolo N
Carignan N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:***Informations détaillées sur la zone géographique:*****Description des facteurs naturels contribuant au lien**

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée en Corse est ainsi essentiellement un vignoble littoral, le pourtour de l'île étant presque partout planté en vigne. Cette organisation maritime de la production confère une forte unité à la viticulture corse. A l'exception de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » qui en est distincte, l'ensemble des zones géographiques des autres appellations d'origine contrôlées de l'île s'inscrit au sein de cette zone géographique constituée de 110 communes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

Le substratum géologique est essentiellement granitique et schisteux. La Corse est en effet un massif montagneux, ancien dans la majeure partie de l'île, à l'ouest et au sud, comme à Calvi, Figari, Porto-Vecchio et Sartène, avec des formations cristallines, alpin, au nord-est, marqué par des formations schisteuses, comme au

Cap Corse. La côte orientale, quant à elle, repose sur des formations sédimentaires du Quaternaire. Les formations calcaires dominent autour de Patrimonio.

La diversité des reliefs et la présence de la mer créent ainsi de nombreux mésoclimats.

Sur ce substratum géologique, se sont développés 4 grands types de sols :

- des sols sur granit arénisé ;
- des sols développés sur schistes calcaires ou schistes lustrés (plus acides) ;
- des sols argilo-calcaires ;
- des sols développés sur alluvions.

Les situations offrant des sols disposant d'une bonne réserve hydrique sont privilégiées, compte tenu du contexte climatique sec, afin de permettre un développement végétatif optimal de la vigne.

La grande majorité de la production bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » (95% de la production) est issue du vignoble qui s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara en passant par une petite partie de l'arrondissement de Corte, sur toute la façade maritime orientale, qui représente ainsi le plus vaste secteur viticole de l'île.

Le climat s'intègre dans la marge littorale du climat méditerranéen, avec des sommes de températures d'une grande douceur (isothermes de 14°C à 17°C) et une durée d'insolation élevée, supérieure à 2500 heures.

Les précipitations sont marquées par une hétérogénéité de répartition annuelle, avec des épisodes pluvieux importants à l'automne et, dans une moindre mesure, au printemps. Les moyennes pluviométriques annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 700 millimètres.

Les vents ont une importance déterminante dans les nuances régionales du climat corse. Les vents « locaux » correspondant aux brises de mer et de terre ou aux brises de montagnes et de vallées (vents thermiques à effet venturi plus ou moins prononcé) vont donner leur identité à certains des secteurs viticoles de l'île.

Les vents « régionaux » ne sont pas moins importants dans la caractérisation du climat corse et son incidence sur le développement viticole: la *Tramontana*, grand vent du nord, le *Maestrale*, vent du nord-ouest, le *Libecciu*, vent du sud-ouest, le Sirocco, de direction sud-est, et le *Grégale*, grand vent pluvieux de la façade orientale, d'orientation nord-est.

Description des facteurs humains contribuant au lien

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.

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.

Parallèlement, dès 1942, des démarches de demandes de reconnaissance en appellation d'origine voient le jour, longtemps sans suite favorable, jusqu'à ce que le statut viticole ne soit appliqué en Corse. Ce sera le cas en 1967, conduisant alors aux reconnaissances de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » et de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Sartène », en 1968.

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 ».

Ainsi, la communauté des producteurs a su reconstruire de nouvelles bases, reconquérir le territoire viticole qualitatif et investir dans l'amélioration de la qualité de production par le biais de la sélection des cépages locaux, de l'expérimentation viticole et œnologique, de la restructuration du vignoble, donnant ainsi des bases saines pour aborder l'avenir.

Le vignoble de l'appellation « Vin de Corse » ou « Corse » couvre en 2008, 2760 hectares pour une production de 110000 hectolitres élaborés par 59 caves particulières et 6 caves coopératives.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges représentent environ 30% de la production. Ils sont issus

principalement des cépages nielluccio N et sciaccarello N, associés aux cépages grenache N et syrah N. Ces vins présentent généralement une robe assez soutenue. Les arômes allient des notes fruitées, des nuances de réglisse et de cuir, et leur palais se montre soyeux et long.

Les vins rosés, en développement et qui représentent environ 60% de la production, présentent une palette d'arômes en fonction des zones géographiques et de l'encépagement mis en œuvre. L'expression conjuguée du territoire et du savoir-faire des producteurs offre des vins à la robe pâle et aux arômes intenses généralement fruités ou floraux.

Les vins blancs sont issus à 75% au moins du cépage vermentino B qui leur confère généralement des notes florales dominantes. Le vermentino B est, sans conteste, le cépage de qualité permettant d'obtenir des vins blancs de haute expression sous le climat méditerranéen.

Lien causal:

La Corse est une montagne plongée au cœur de la méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, les sols et l'histoire se conjuguent au savoir-faire des producteurs pour offrir un terroir original. La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son identité insulaire.

Les vins corses ont, en effet, une identité spécifique due notamment à la préservation du rôle de cépages autochtones comme le sciaccarello N, le nielluccio N ou implantés de longue date comme le vermentino B.

La vigne constitue l'une des plus permanentes expressions de l'identité insulaire. Elle le doit :

- à ses sols : la diversité géologique a créée les bases de la diversité des aptitudes et donc des productions ; cette diversité permet des implantations sur des parcelles présentant des sols pauvres (granit, schistes), favorables à des expressions viticoles à petit rendement ou sur des parcelles présentant des sol plus profond avec un régime hydrique permettant de pallier aux grandes périodes de sécheresse estivale et de limiter les stress hydriques qui peuvent bloquer la maturité des raisins ;

- à sa topographie : agitée et anarchique, elle a permis la mise en culture sur des terrasses taillées, remblayées et murées à mains d'hommes, pendant de longs siècles, et la création de paysages viticoles emblématiques du Cap Corse jusqu'à Sartène en passant par Ajaccio et Porto-Vecchio ; cette topographie influence le système venteux de l'île en permettant un apport d'air frais et humide presque quotidien, particulièrement déterminant au moment de la fin de maturité des baies ;

- à son climat : la Corse est une île fraîche et tempérée, au soleil chaud, avec de fortes sommes de températures, mais avec, notamment sur la frange littorale viticole, une influence maritime qui limite les trop fortes chaleurs estivales et tempère les rigueurs de l'hiver ; ces caractères offrent un climat idéal pour la vigne, permettant au raisin une lente maturité.

S'appuyant sur une sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, les producteurs ont développé des vins exprimant l'identité corse tout en mettant en valeur les différences régionales.

En outre, au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, cinq dénominations géographiques sont reconnues, avec une délimitation précise de la zone géographique et des règles de production spécifiques (encépagement, rendement,...).

« Calvi »

Au cœur de la Balagne, la zone géographique est constituée par le territoire de 32 communes, bordée au sud et au sud-est par un important relief montagneux, structurée par cinq petits fleuves qui délimitent des petits ensembles collinaires comme celui du couvent d'Alzipratu, portant chânaie, oliveraie et vignes. Formant ainsi un grand amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée qui joue son rôle thermorégulateur, cette zone géographique est l'une des plus sèches et des plus chaudes de Corse au régime venteux dominé par le *Libeccio* et surtout le *Maestrale*. Elaborés par une douzaine de caves particulières sur moins de 300 hectares, les vins sont à l'image de ces paysages, droits, francs, riches d'un caractère forgé tout autant par les parois abruptes que par les ouvertures marines.

« Coteaux du Cap Corse »

Le Cap Corse est incontournable dans l'histoire de la viticulture corse. Longtemps seules portes d'entrée et de sortie, les ports du Cap ont façonné l'économie agricole et viticole de l'île. Tout naturellement et en dépit des difficultés, les coteaux escarpés furent progressivement domestiqués par la mise en culture de minces terrasses souvent difficiles d'accès, parfois plongeant jusqu'en bord de mer. « Squelette de montagne » constituant la partie septentrionale de la Corse schisteuse, le Cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents dont le *Libeccio* qui y souffle près de 200 jours par an, et par l'irrégulière répartition des précipitations entre les côtes orientales et occidentales, entre les bords de mer et la montagne (plus de 1100 millimètres à Luri qui n'est pourtant située qu'à 250 mètres d'altitude). 5 caves particulières se disputent ce territoire de 21 communes où demeurent en production un peu plus de 35 hectares de vigne qui donnent des vins rouges de longue garde et des vins blancs d'une rare élégance.

« Figari »

Vignoble le plus méridional de l'île, la zone géographique s'inscrit dans un paysage, fermé à l'ouest et au nord par un arc de cercle montagneux, et ouvert aux influences de la mer Tyrrhénienne qui lui apporte sa douceur mais aussi son régime hydrique des plus irréguliers et ses vents d'est parfois violents. Ses sols granitiques pauvres, secs, viennent renforcer le caractère aride du climat et permettent, sur ce petit territoire de 3 communes et par 6 producteurs se

partageant les 130 hectares de vigne, la production de vins caractérisés par leur grande finesse.

« *Porto-Vecchio* »

Terre granitique, aride, battue par les vents d'est parfois violents, plongeant vers la mer Tyrrhénienne au sud-est de l'île, cette zone géographique, constituée par le territoire de 8 communes est marquée par ses faibles précipitations (23 jours de pluie par an à Bonifacio pour 450 millimètres) qui associées au fort régime venteux (300 jours de vent par an) en fait l'une des plus sèches de Corse.

6 caves particulières se partagent les 90 hectares en production et produisent des vins rouges élégants et ronds, des vins rosés fins et aromatiques et des vins blancs secs et fruités.

« *Sartène* »

Au sud d'Ajaccio, les terres granitiques du Sartenais, abritées au pied des crêtes montagneuses qui doucement descendent vers la mer Méditerranée s'ouvrent sur la façade sud-ouest de l'île. Le climat y est plus tranché, de très fortes températures estivales, des épisodes hivernaux très froids dès lors que l'on prend un peu d'altitude, des précipitations parfois importantes. Exploités par 10 caves particulières, les 165 hectares de vigne donnent ici des vins rouges remarquablement puissants et des vins blancs secs et fruités.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Calvi » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le cahier des charges.</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le cahier des charges.</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Figari » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le cahier des charges.</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Porto-Vecchio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le cahier des</p>	

charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Sartène » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le cahier des charges.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Vin de Corse » ou « Corse » sans dénomination géographique, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- <u>Département de Corse-du-Sud</u> : Altagène, Argiusta-Moriccio, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Bocognano, Campo, Carbini, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciamannacce, Corrano, Cozzano, Cristinacce, Evisa, Foce, Forciolo, Frasseto, Guagno, Guargualé, Guitera-les-Bains, Letia, Levie, Lopigna, Marignana, Moca-Croce, Murzo, Olivese, Orto, Osani, Ota, Palneca, Partinello, Pastricciola, Petreto-Bicchisano, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rosazia, Salice, Sampolo, Santa-Maria-Figaniella, Santa-Maria-Siché, Serra-di-Scopamène, Serriera, Soccia, Sorbollano, Tasso, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Zérubia, Zévaco, Zicavo, Zigliara, Zoza ;</p> <p>- <u>Département de Haute-Corse</u> : Alando, Albertacce, Alzi, Ampriani, Asco, Bastia, Bigorno, Bisinchi, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Campile, Campitello, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casabianca, Casalta, Casamaccioli, Casanova, Castellare-di-Mercurio, Castiglione, Castineta, Chisa, Corscia, Corte, Croce, Crocicchia, Erone, Favalello, Felce, Ficaja, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lano, Lento, Loreto-di-Casinca, Lozzi, Matra, Mausoléo, Mazzola, Moïta, Monaccia-d'Orezza, Muracciole, Murato, Nocario, Noceta, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Ortiporio, Parata, Penta-Acquatella, Perelli, Pero-Casevecchie, Pianello, Piano, Piazzali, Piazzole, Pie-d'Orezza, Piedicroce, Piedipartino, Pietricaggio, Piève, Piobetta, Pioggiola, Poggio-di-Venaco, Poggio-Marinaccio, Polveroso, Popolasca, Porri, La Porta, Pruno, Quercitello, Rapaggio, Rapale, Riventosa, Rospigliani, Rusio, Rutali, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Gavino-di-Fiumorbo, San-Gavino-di-Tenda, San-Giovanni-di-Moriani, San-Lorenzo, Sant'Andréa-di-Bozio, Santa-Lucia-di-Mercurio, Santa-Reparata-di-Moriani, Santo-Pietro-di-Venaco, Scata, Scolca, Sermano, Silvareccio, Sorio, Stazzona, Tarrano, Vallecalle, Valle-d'Alesani, Valle-d'Orezza, Valle-di-Rostino, Vallica, Velone-Orneto, Venaco, Verdèse, Vivario, Volpajola, Zuani.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**a. Autre(s) document(s):**

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
<i>Adresse:</i>	3 Rue du Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33 01 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_somm_37.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**