Ref. Ares(2011)1305134 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VIN DE CORSE » ou « CORSE » homologué par le décret n° 2011-1084 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse », initialement reconnue par le décret du 22 décembre 1972, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- 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 présent cahier des charges.

2°- 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 présent cahier des charges.

3°- 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 présent cahier des charges.

4°- 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 présent cahier des charges.

5°- 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 présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse », suivie ou non d'une dénomination géographique, est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique
La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	COMMUNES
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	- 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.
Dénomination géographique « Calvi »	Algajola, Aregno, Avapessa, Belgodère, Calenzana, Calvi, Cateri, Corbara, Costa, Feliceto, Galéria, L'Ile-Rousse, Lama, Lavatoggio, Lumio, Manso, Moncale, Montegrosso, Monticello, Muro, Nessa, Novella, Occhiatana, Palasca, Pietralba, Pigna, Sant'Antonino, Santa-Reparata-di-Balagna, Speloncato, Urtaca, Ville-di-Paraso et Zilia (Département de Haute-Corse).
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	Barrettali, Brando, Cagnano, Canari, Centuri, Ersa, Luri, Meria, Morsiglia, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Pietracorbara, Pino, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sisco, Tomino et Ville-di-Pietrabugno (Département de Haute-Corse).

Dénomination géographique « Figari »	Figari, Monacia-d'Aullène et Pianottoli-Caldarello (Département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Bonifacio, Conca, Lecci, Porto-Vecchio, San-Gavino-di-Carbini, Sari-Solenzara, Sotta et Zonza (Département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Sartène »	Arbellara, Belvédère-Campomoro, Bilia, Fozzano, Granace, Grossa, Giuncheto, Loreto-di-Tallano, Mela, Olmeto, Olmiccia, Propriano, Santa-Lucia-di-Tallano, Sartène, Sollacaro et Viggianello (Département de Corse-du-Sud).

2°- Aire parcellaire délimitée

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS RELATIVES A L'AIRE PARCELLAIRE DELIMITEE
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1983, 20 septembre 1984, 7 novembre 1984, 8 novembre 1984 et 14 février 1985.
Dénomination géographique « Calvi »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1983.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985.
Dénomination géographique « Figari »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985.
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 7 novembre 1984.
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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 :
- Département de Corse-du-Sud : 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 ;
- Département de Haute-Corse : 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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non des dénominations géographiques « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs	- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; - cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovèse B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; - cépages accessoires : aléatico N, barbaroux Rs (barbarossa), carcajolo N, carignan N, cinsaut N, morrastel N (minustello), mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	

Vins blancs	- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; - cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, génovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; - cépages accessoires : aléatico N, barbaroux Rs (barbarossa), carcajolo N, carignan N, cinsaut N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non des dénominations géographiques « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo N et morrastel N (minustello) est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages codivarta B et ugni blanc B (rossola) est

	inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N et carcajolo N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- 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.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	9000
Dénominations géographiques « Calvi », « Porto-Vecchio », « Sartène »	8500

Dénomination géographique « Figari »	8000
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	7500

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	7000
Vins rouges	6000
Dénominations géographiques « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs et rosés	6500
Vins rouges	6000
Dénominations géographiques « Calvi » et « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs, rosés et rouges	6000

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »		
Vins rosés	178	11 %
Vins blancs		
Cépage codivarta B	161	11 %
Autres cépages	178	
Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	153	11,5 %
Autres cépages	198	
Dénomination géographique « Calvi »		
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	11,5 %
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »		
Vins rosés	178	11 %
Vins rouges	198	11,5 %
Vins blancs		
Cépage codivarta B	161	11 %
Autres cépages	178	
Dénomination géographique « Figari »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges	198	11,5 %
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »		
Vins blancs et rosés	178	11 %

Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	153	11,5 %
Autres cépages	198	
Dénomination géographique « Sartène »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	171	11,5 %
Autres cépages	198	

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	55
Vins rouges	45
Dénominations géographiques « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs et rosés	50
Vins rouges	45
Dénominations géographiques « Calvi » et « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs, rosés et rouges	45

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)

AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	55
Dénominations géographiques « Calvi », « Coteaux du Cap Corse », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène ».	50

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès lors que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	4
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	5

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit
L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de la cuverie
- Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume total vinifié.
- Pour la dénomination géographique « Calvi », tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente à 1,5 fois le volume total vinifié.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénominations géographiques « Coteaux du Cap Corse » et « Porto-Vecchio »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Calvi »	Les vins blancs, rouges et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Figari »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES,	DATES

COULEUR DES VINS	
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Calvi »	
Vins blanc, rosés et rouges	A partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénominations géographiques « Coteaux du Cap Corse » et « Porto-Vecchio »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Figari »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Sartène »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - 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.

b) – <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

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.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

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°– Interactions causales

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 chênaie, 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 prés 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.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non d'une dénomination géographique et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin

non conditionné
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retiraison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins huit jours ouvrés avant expédition.
L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.
L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé au plus tard huit jours ouvrés après ce renoncement.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle sur site

Lieu de stockage	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
