

Demande d'une nouvelle modification

Corse
N°UE: PDO-FR-A0145-AM01
Transmis le 13-03-2018
PDO

1. MODIFICATION

1.1. Règles applicables à la modification:

Article_105_minor

1.2. Description et motifs de la modification

Titre:

Aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Dans le tableau figurant au 2° du IV du chapitre I du cahier des charges, la date du 19 janvier 2017 est ajoutée pour les lignes concernant l'AOC "Corse" ou "Vin de Corse" et pour les dénominations géographiques complémentaires "Figari" et "Sartène".

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production.

La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de cette nouvelle demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisies introduites dans le logiciel e-ambrosia.

2. DOCUMENT UNIQUE

2.1. Dénomination(s)

Corse (fr)

Vin de Corse (fr)

2.2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

2.3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

2.4. Description du ou des vins

Descriptif analytique des vins

Les vins de l'appellation "Vin de Corse" ou "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 inférieure ou égale à :

- 4 g/l pour les vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %.

- 5 g/l pour les vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11 % pour les vins blancs et rosés et de 11,5 % pour les vins rouges.

Les autres critères analytiques suivent la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Descriptif organoleptique des vins

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 représentant environ 60% de la production, présentent une palette d'arômes en fonction des zones géographiques et de l'encépagement mis en œuvre. Ils sont issus principalement des cépages grenache N, nielluccio N, sciaccarello N. 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.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en	

% du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

2.5. Pratiques vitivinicoles

2.5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

Pratique culturale

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.

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.

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.

Pratique œnologique spécifique

- 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.

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.

2.5.2. Rendements maximaux

corse/vin de corse

55 hectolitre par hectare

2.6. Zone géographique 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 Zona ;

- 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.

2.7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Grenache N

Sciaccarello N

Vermentino B

Nielluccio N

2.8. Lien avec la zone géographique

Description des facteurs naturels et humains contribuant au lien

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée en Corse est 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. 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, alpines, 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.

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.

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. 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 ».

Interactions causales

Le vignoble de l'appellation « Vin de Corse » ou « Corse » couvre environ 2760 hectares pour une production de 110000 hectolitres. 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 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 grâce :

- 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 sols plus profonds 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.

« Calvi »

Au cœur de la Balagne, la zone géographique est 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 châtaie, 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 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. Les ports du Cap ont façonné l'économie de l'île. 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. Constituant la partie septentrionale de la Corse schisteuse, le Cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents dont le Libeccio et par l'irrégulière répartition des précipitations. Il demeure 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 est fermée à l'ouest et au nord par un arc de cercle montagneux, et ouvert aux influences de la mer Tyrrhénienne qui apporte sa douceur, 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 territoire de 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 est marquée par ses faibles précipitations qui associées au fort régime venteux en fait l'une des plus sèches de Corse.

90 hectares 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. 165 hectares de vigne donnent ici des vins rouges remarquablement puissants et des vins blancs secs et fruités.

2.9. Conditions supplémentaires

Dénominations complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'AOP "Vin de Corse" ou "Corse" peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges :

« Calvi », « Coteaux du Cap Corse », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène ».

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins « Vin de Corse » ou « Corse » est constituée par le territoire des communes listées au 3° du point IV du chapitre 1 du cahier des charges.

2.10. Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7450a084-5999-4b4b-8beb-f885547c14c8