



Les contrôles de maturité ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2023. Les prélèvements sont réalisés par le CRVI, la Chambre d'Agriculture (2B), la cave d'Aléria ainsi que des caves particulières. Les analyses sont effectuées au laboratoire du Crvi et de la cave d'Aleria.

Chaque semaine vous trouverez :

- Un tableau de résultats des contrôles réalisés sur des parcelles de référence, identiques dans la mesure du possible aux années précédentes, qui ne donnent qu'une valeur indicative de la maturité des raisins dans chaque région.
- En complément, une représentation graphique montrant la dispersion des situations au vignoble, par cépage. Des informations relatives aux cépages secondaires, ou peu représentés dans le vignoble, sont également indiquées.

Les vendanges ont démarré doucement avec quelques Biancu Gentile, parcelles pour effervescents et des Sciaccarellu qui « se sont emballés ». La semaine qui suit va être le véritable point de départ des récoltes.

Tous cépages et contrôles confondus, les TAP ont gagné environ 1 à 1.3% vol, et les AT ont perdu 0.7 à 1 point pour une augmentation de 0.07 à 0.1 en pH.

En moyenne, sur les parcelles de référence (voir tableaux pages suivantes) :

- Les Niellucciu sont à 10.8%Vol (+1.6), 5.63 g/l en AT (-1.2) et 3.14 de pH (+0.14).
- Les Sciaccarellu sont à 12%Vol (+1.5), 5.25 g/l en AT (-0.7) et 3.23 de pH (+0.11).
- Les Vermentinu sont à 10.7%Vol (+1.3), 4.48 g/l en AT (-1.0) et 3.28 de pH (+0.12).

Les gains ou pertes mentionnées ici entre parenthèses ne sont valables que pour les parcelles de référence communes entre 2 dates.

Les maliques se dégradent fortement (-0.8 g/l en une semaine), le niveau semble assez bas avec d'importantes variations (de 1 à 5.5 g/l, avec 2.4 g/l en moyenne).

En termes de précocité, ce millésime se situe entre les deux précédents, et garde une semaine d'avance sur 2023.

Les cicadelles continuent leur progression, la pyrale des agrumes semble discrète mais n'a peut-être pas dit son dernier mot, et les sangliers s'en donnent à cœur joie par endroits.

Les orages du 15 août, surtout localisés dans le nord et au centre de l'île, vont faire du bien pour les parcelles en souffrance. Mais ailleurs la pluie se fait attendre. De plus, le rafraîchissement des températures va sans doute modifier la cinétique de maturation actuelle.

Les tableaux et graphiques pages suivantes montrent des résultats très contrastés, au sein même des cépages ainsi qu'entre appellations villages/générique+IGP.

Prochain bulletin : vendredi 23 août.

Retrouvez ces informations sur le site du CRVI (<http://www.crvi.corsica/la-boite-a-outils-des-vignerons/controles-maturite/>) ainsi que sur son Instagram (http://www.instagram.com/crvi_corse/).

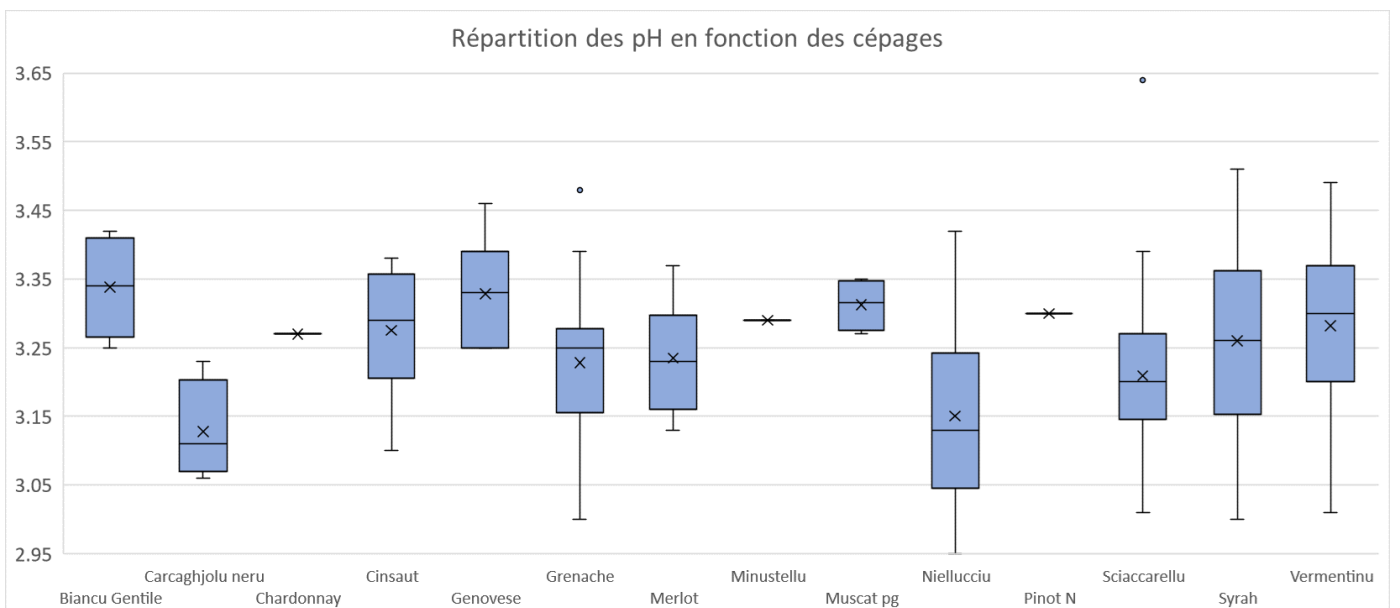
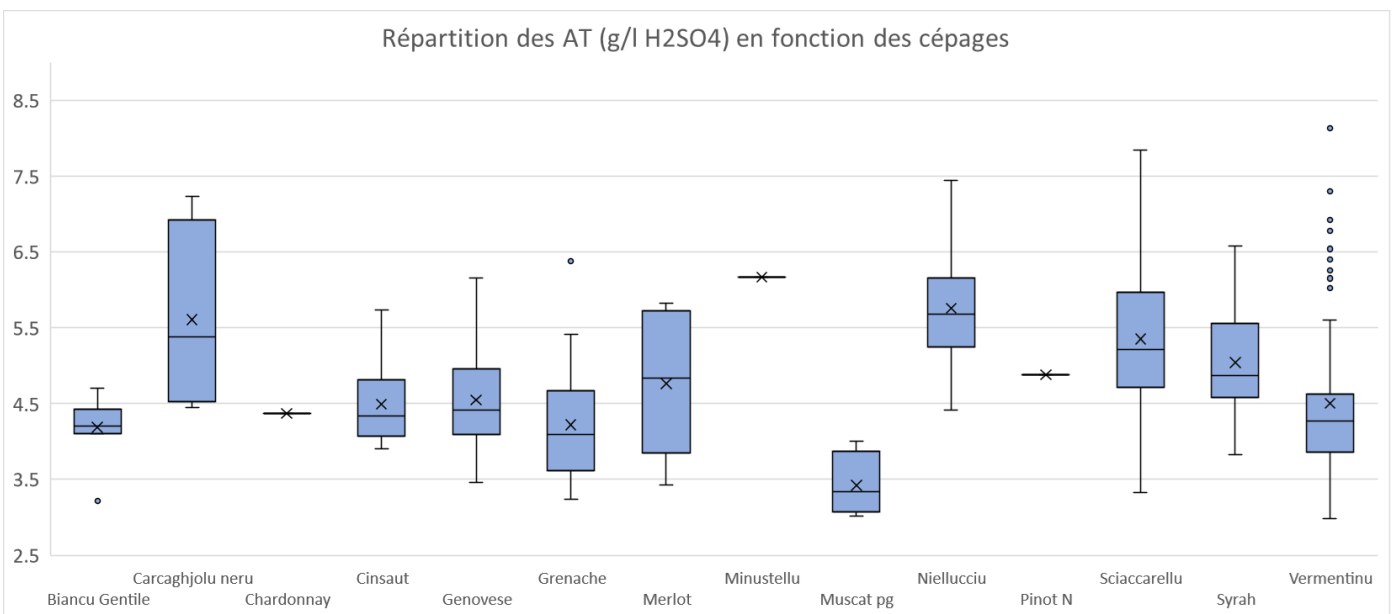
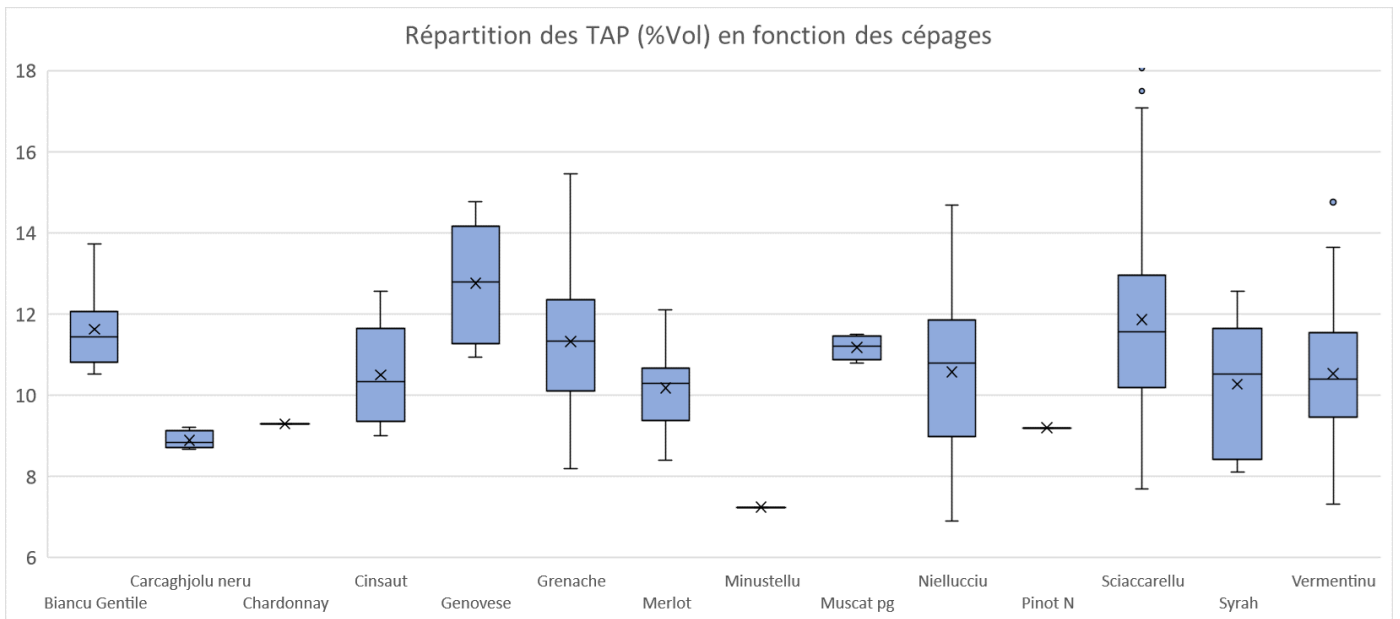
Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 09 au 14 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aghione	13-août	9.3	4.84	3.14
		Aleria	9-août	6.9	7.14	2.96
		Ghisonaccia	14-août	10.8	4.77	3.18
				9.9	5.23	3.12
		Tallone	13-août	10.6	6.69	3.11
				12.0	6.70	3.09
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	12-août	9.9	4.43	3.28
				11.4	5.25	3.24
	Ajaccio	Ajaccio	12-août	11.4	5.80	3.11
	Sud Corse	Sartène	14-août	11.8	5.70	3.10
				14.7	5.42	3.25
	Sciaccarellu	Côte orientale	Aghione	13-août	10.8	5.14
11.9					4.41	3.21
Aleria			12-août	10.9	4.48	3.32
				9.2	5.30	3.15
Borgo				10.6	4.69	3.18
				11.7	4.83	3.18
Ghisonaccia			14-août	10.7	4.88	3.19
San Giuliano			12-août	11.8	6.17	3.13
			13-août	10.4	4.05	3.28
Tallone			13-août	9.7	6.91	3.25
				11.8	7.01	3.24
Balagne			Calenzana	9-août	11.5	4.61
		14-août		13.8	5.66	3.26
		Lumio	14-août	13.2	4.88	3.38
				11.6	5.11	3.23
Patrimonio		Agriates	9-août	9.7	6.94	2.93
Ajaccio		Ajaccio	12-août	13.0	5.20	3.23
			13.5	5.70	3.30	
		Cauro	13-août	12.2	6.30	3.10
Sud Corse		Bonifacio	12-août	13.9	5.17	3.30
		Porto Vecchio	14-août	14.7	5.18	3.22
		Sartène	14-août	12.2	5.30	3.20
				15.6	4.98	3.35
				16.6	4.34	3.64

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 09 au 14 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH	
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	12-août	10.2	5.21	3.20	
			14-août	8.7	6.15	3.14	
		St Antoine Ghiso.	Aleria	9-août	9.6	4.45	3.27
				10.2	3.84	3.34	
		Balagne	Calenzana	12-août	9.3	5.37	3.20
					10.1	6.02	3.11
	Lumio		14-août	10.6	4.56	3.39	
				10.9	4.05	3.30	
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	12-août	7.8	6.92	3.07	
				7.8	6.40	3.13	
		Agriates	9-août	8.7	4.28	3.33	
				9.5	4.63	3.24	
	Ajaccio	Ajaccio	12-août	9.3	4.48	3.34	
				11.2	3.94	3.32	
	Cauro	Cauro	13-août	9.5	4.56	3.12	
				10.8	3.60	3.26	
	Sud Corse	Bonifacio	14-août	11.0	3.30	3.40	
				12.8	3.59	3.41	
				13.2	3.38	3.38	
				11.7	3.74	3.31	
		Porto Vecchio	12-août	13.0	3.51	3.44	
				12.5	4.02	3.48	
		Sartène	14-août	13.4	4.94	3.34	
				10.8	3.70	3.20	
11.5				4.19	3.22		
11.0				4.20	3.20		
13.7	3.81	3.46					
Biancu Gentile	Côte orientale	San Giuliano	12-août	11.3	4.21	3.29	
	Balagne	Calenzana	9-août	10.7	4.19	3.27	
Grenache	Côte orientale	St Antoine Ghiso.	Aghione	13-août	10.1	4.06	3.18
			14-août	11.6	3.55	3.31	
	Balagne	Calenzana	9-août	11.1	4.78	3.25	
Syrah	Côte orientale	Aghione	14-août	8.3	5.58	3.23	
			9-août	10.2	4.62	3.25	
		Ghisonaccia	14-août	8.4	5.49	3.12	
			12-août	10.3	4.57	3.19	
		Tallone	13-août	11.7	4.70	3.51	
			10.7	5.78	3.31		
Chardonnay	Côte orientale	Antisanti	12-août	9.3	4.37	3.27	
Cinsaut	Côte orientale	Bravone	13-août	10.5	4.13	3.35	
	Sud Corse	Sartène	14-août	10.2	3.90	3.30	
Genovese	Côte orientale	San Giuliano	12-août	12.6	4.67	3.25	
Merlot	Côte orientale	St Antoine Ghiso.	Aleria	12-août	9.6	4.49	3.33
			Bravone	13-août	10.2	5.73	3.22
			10.6	3.43	3.30		
Muscat pg	Côte orientale	San Giuliano	13-août	10.8	3.23	3.29	
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	12-août	9.2	4.88	3.30	

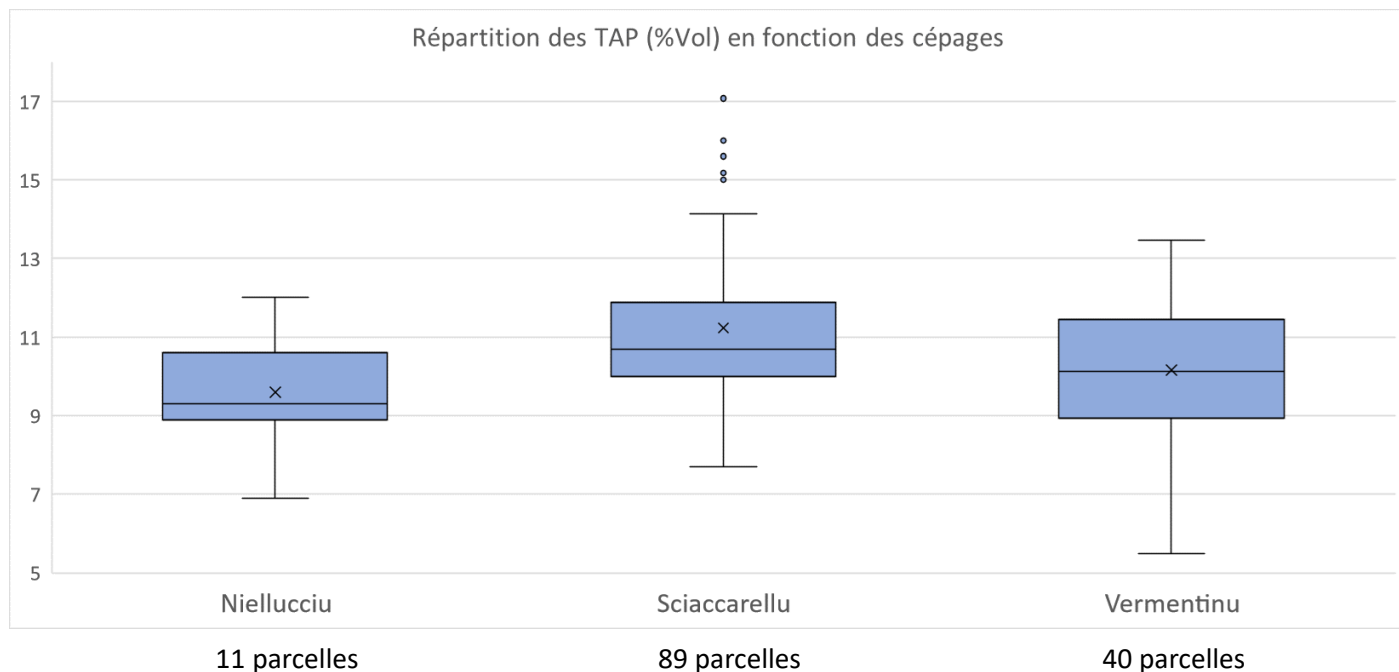
Représentation graphique de la maturité (09 au 14 août 2024) –Tous contrôles confondus –



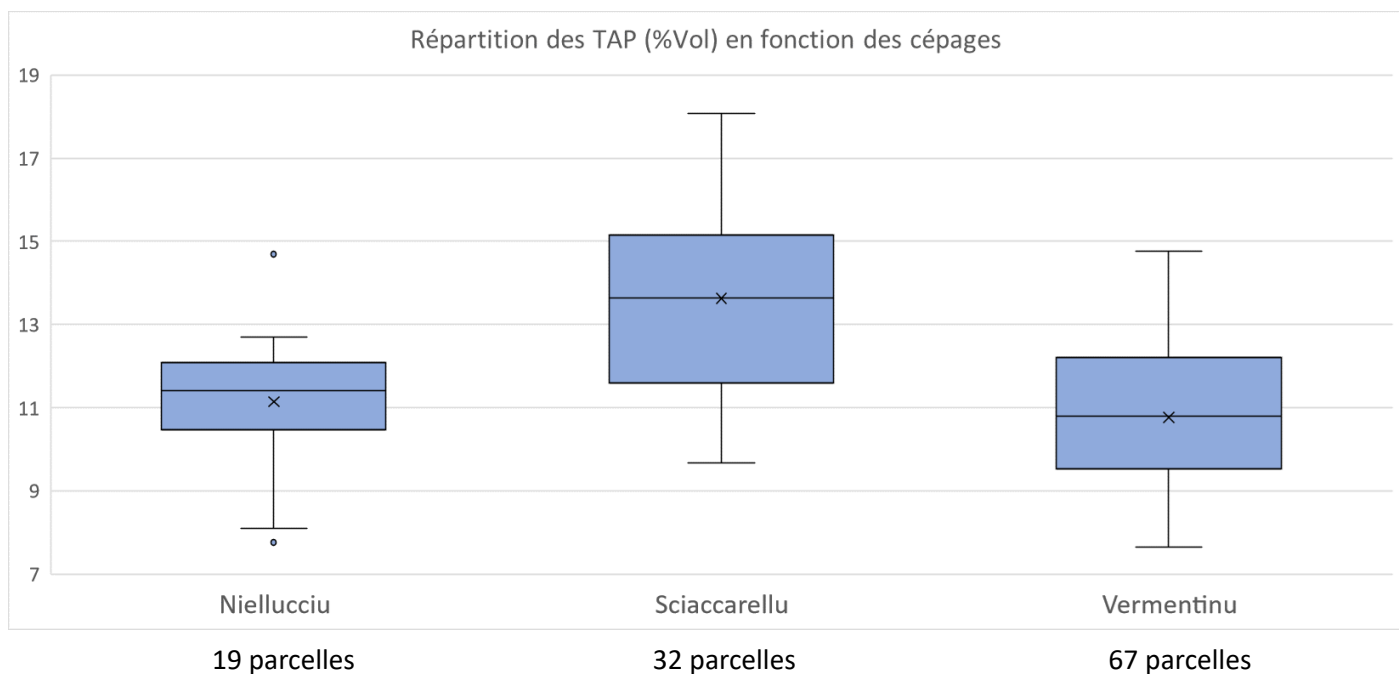
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



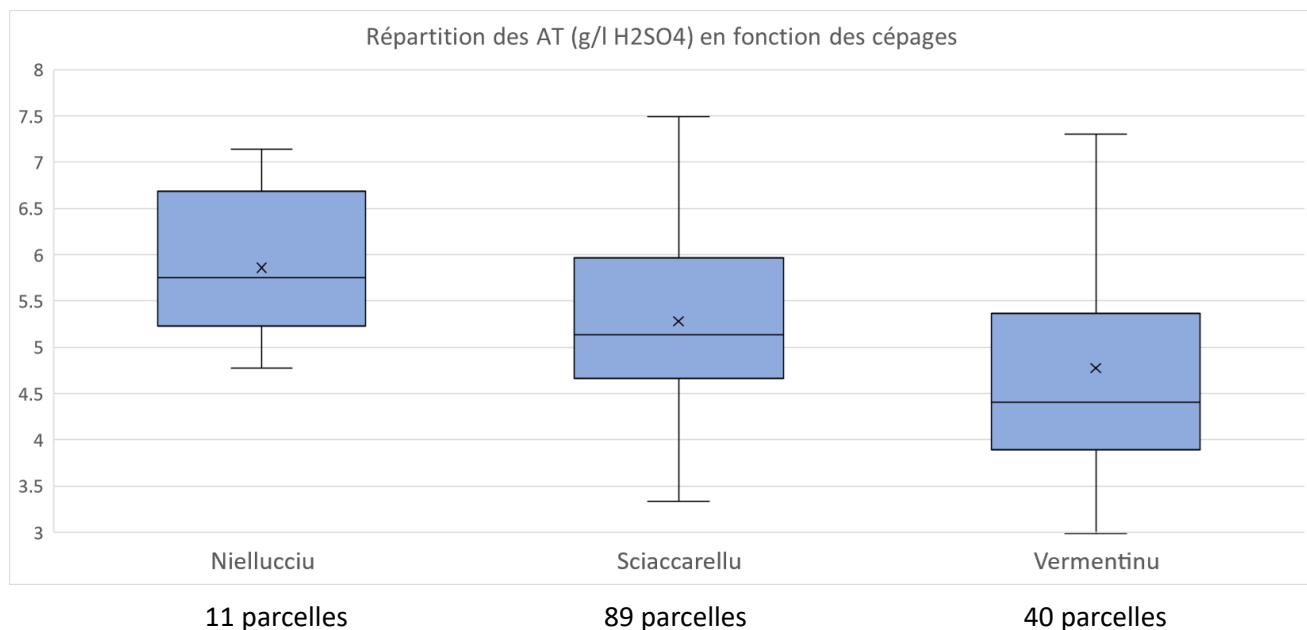
AOP villages



Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages

