

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 continuent à un rythme plus ou moins soutenu selon les régions et cépages. Il faut dire que la cinétique de maturation depuis le 15 août est plus lente que lors des deux semaines précédentes. Les récents épisodes orageux ont été très hétérogènes sur la Corse, et se sont accompagnés d'un rafraîchissement notable, surtout la nuit.

Elles ont même marqué un temps d'arrêt dans le sud puisque presque tous les rosés étaient déjà rentrés, les Sciaccarellu y étant bien plus mûrs que dans les autres secteurs. En Balagne, à Patrimonio, Ajaccio et sur la côte orientale, les cadences sont moins rapides.

Les Sciaccarellu et Vermentinu continuent de gagner en moyenne 1 point en TAP, avec des acidités qui chutent quasiment d'autant, ce qui commence à devenir problématique pour le Vermentinu, un des cépages qui consomment le plus en acide malique. Les Niellucciu sont plus lents, avec +0.5 point en TAP et une bonne acidité.

Aussi, la semaine qui arrive va marquer le départ des récoltes en Vermentinu - d'autant plus que la pourriture commence à apparaître sur des raisins gonflés par la pluie - et des Sciaccarellu les plus avancés. Bien sûr un juste équilibre sucres/acide doit rentrer en considération. Les deux prochaines semaines vont être intenses...

On le répète à chaque fois, les situations sont très contrastées selon les appellations, ainsi que les cépages au sein même d'un vignoble, comme en témoignent les tableaux et graphiques pages suivantes.

Les populations de cicadelles vertes explosent depuis deux semaines (Plaine orientale, Balagne, Patrimonio, Sud), et avec elles les symptômes de grillures qui deviennent considérables par endroits. Les conséquences sont connues, il faudra s'attendre à des maturités moins abouties sur les parcelles concernées et déjà en retard.

Prochain bulletin : vendredi 30 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/).

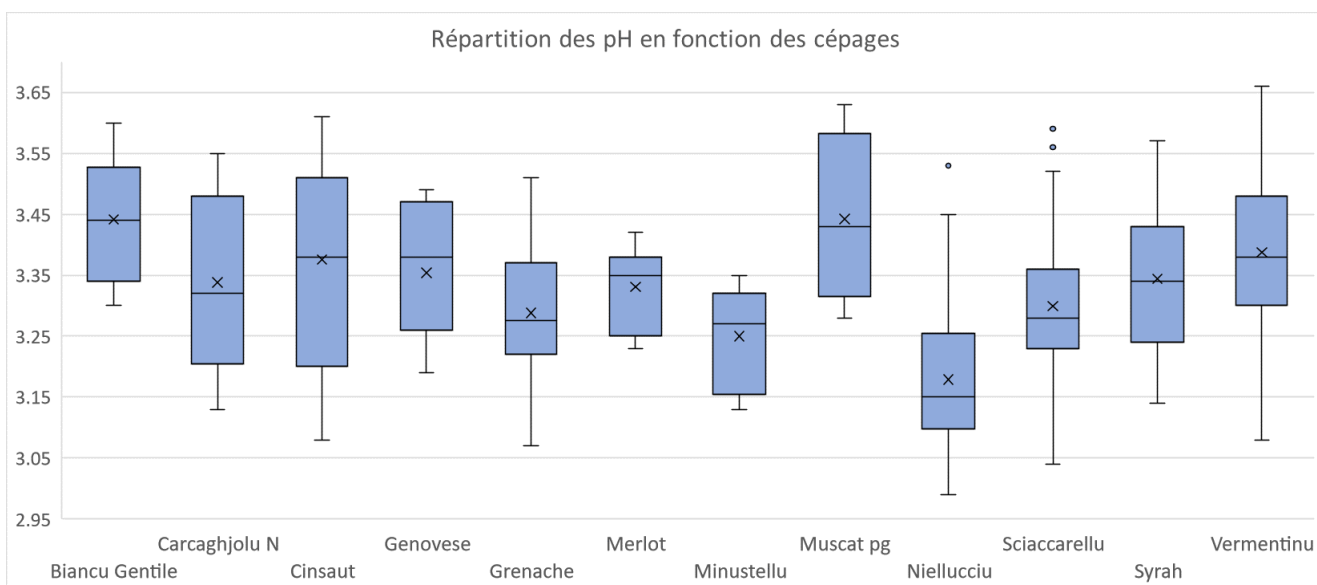
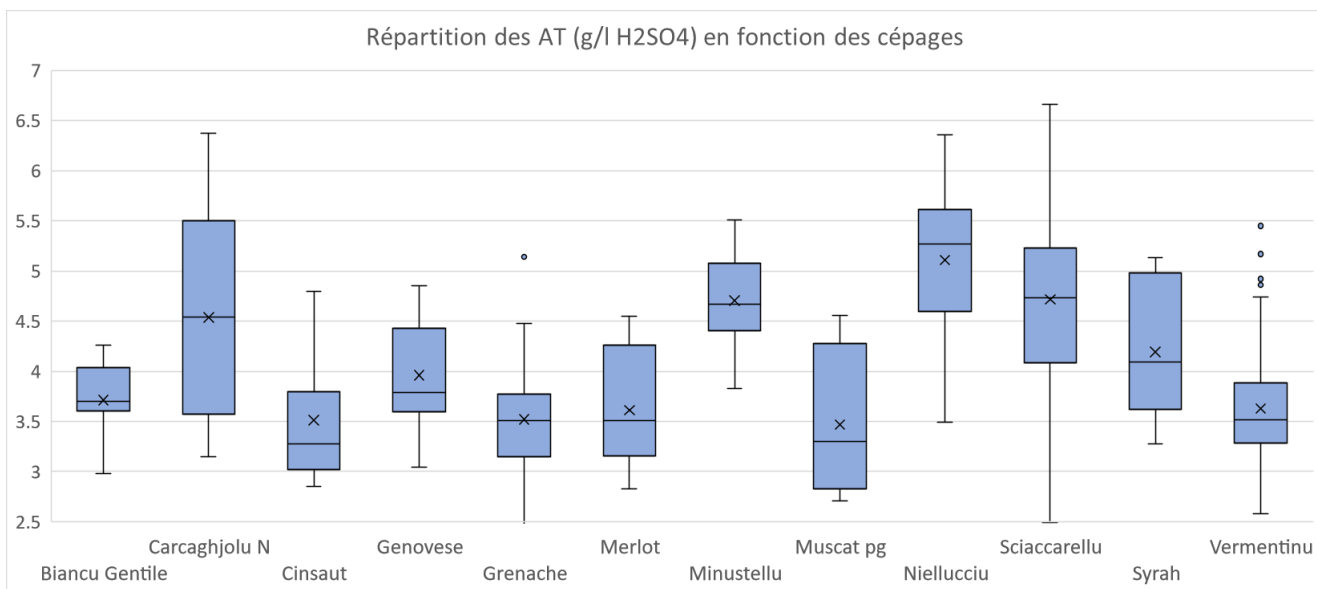
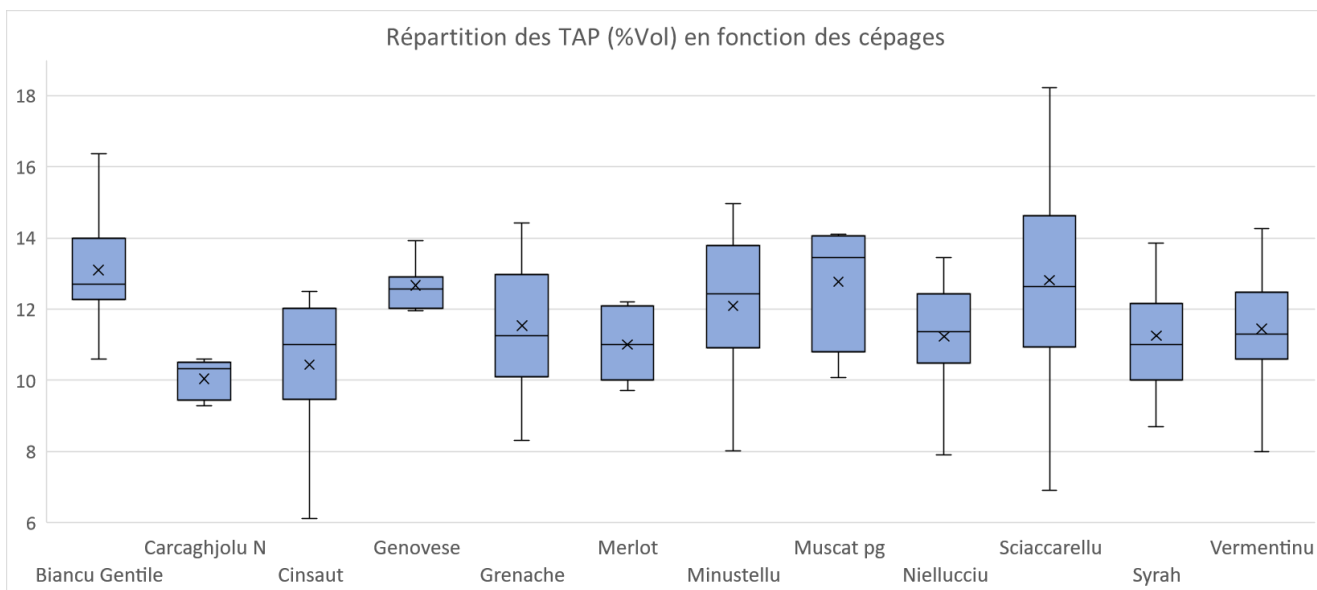
Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 16 au 22 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Niellucciu	Côte orientale	Aghione	21-août	9.3	4.61	3.15
		Aleria		8.3	5.58	3.05
		Ghisonaccia	22-août	10.6	4.91	3.19
				10.9	4.29	3.24
		Tallone	20-août	11.0	5.66	3.08
				12.4	5.23	3.16
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	19-août	13.4	4.14	3.53
				9.6	5.83	3.11
		Agriates	22-août	11.3	5.75	3.04
				10.8	5.70	3.14
	Sud Corse	Figari	22-août	11.9	4.56	3.25
				10.8	5.36	3.12
		Porto Vecchio	21-août	12.4	5.15	3.22
		Sartène	19-août	11.2	5.70	3.00
			21-août	12.0	5.57	3.11
12.5	5.58	3.09				
Sciaccarellu	Côte orientale	Borgo	19-août	10.8	4.15	3.23
				11.4	3.71	3.35
		San Giuliano	20-août	11.1	3.26	3.34
		Tallone		11.0	5.23	3.27
	13.8	5.02	3.35			
				Balagne	Calenzana	21-août
	13.2	4.68	3.32			
	22-août	12.6	3.73		3.23	
		12.4	4.73		3.25	
	Lumio	21-août	12.8	4.24	3.36	
			12.6	5.40	3.13	
	Patrimonio	Agriates	22-août	12.6	5.40	3.13
	Ajaccio	Ajaccio	19-août	14.0	4.80	3.25
				13.6	5.00	3.56
	Sud Corse	Figari	22-août	16.0	4.68	3.50
19-août			13.2	5.50	3.10	
Sartène		21-août	14.8	5.90	3.15	

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 16 au 22 août 2024

Cépage	Zone viticole	Lieu	Date	TAP (%vol)	AT (g/L H2SO4)	pH
Vermentinu	Côte orientale	Aghione	20-août	11.7	4.17	3.28
		St Antoine Ghiso.		11.9	2.89	3.48
		Tallone		10.6	4.00	3.34
				11.3	4.64	3.25
	Balagne	Calenzana	21-août	9.3	4.91	3.19
				9.1	4.74	3.24
				12.4	3.69	3.56
				11.7	3.33	3.40
		Lumio	9.8	3.88	3.39	
	Patrimonio	Poggio d'Oletta	19-août	10.7	3.45	3.40
				10.6	3.48	3.46
		Agriates		11.7	3.37	3.36
				11.2	3.50	3.35
	Sud Corse	Figari	22-août	13.1	3.08	3.51
			12.6	3.18	3.46	
Porto Vecchio		21-août	12.0	3.59	3.52	
Sartène		19-août	10.7	3.80	3.10	
		21-août	11.8	4.10	3.20	
			11.6	3.94	3.33	
Biancu Gentile	Côte orientale	San Giuliano	16-août	12.3	3.96	3.30
Grenache	Côte orientale	St Antoine Ghiso.	20-août	11.4	2.80	3.33
Syrah	Côte orientale	Ghisonaccia	22-août	8.7	5.11	3.18
			12.1	3.38	3.41	
		Tallone	19-août	10.9	3.62	3.29
			20-août	13.2	3.53	3.56
				12.2	4.32	3.34
Chardonnay	Côte orientale	Antisanti	19-août	10.6	3.92	3.37
Cinsault	Côte orientale	Bravone	20-août	11.1	3.28	3.38
Merlot	Côte orientale	Bravone	20-août	12.2	4.26	3.35
Pinot noir	Côte orientale	Antisanti	19-août	9.8	4.95	3.33
Minustellu	Sud Corse	Figari	22-août	10.9	4.99	3.13
				10.9	3.83	3.32
		Sartène	21-août	12.4	4.79	3.17

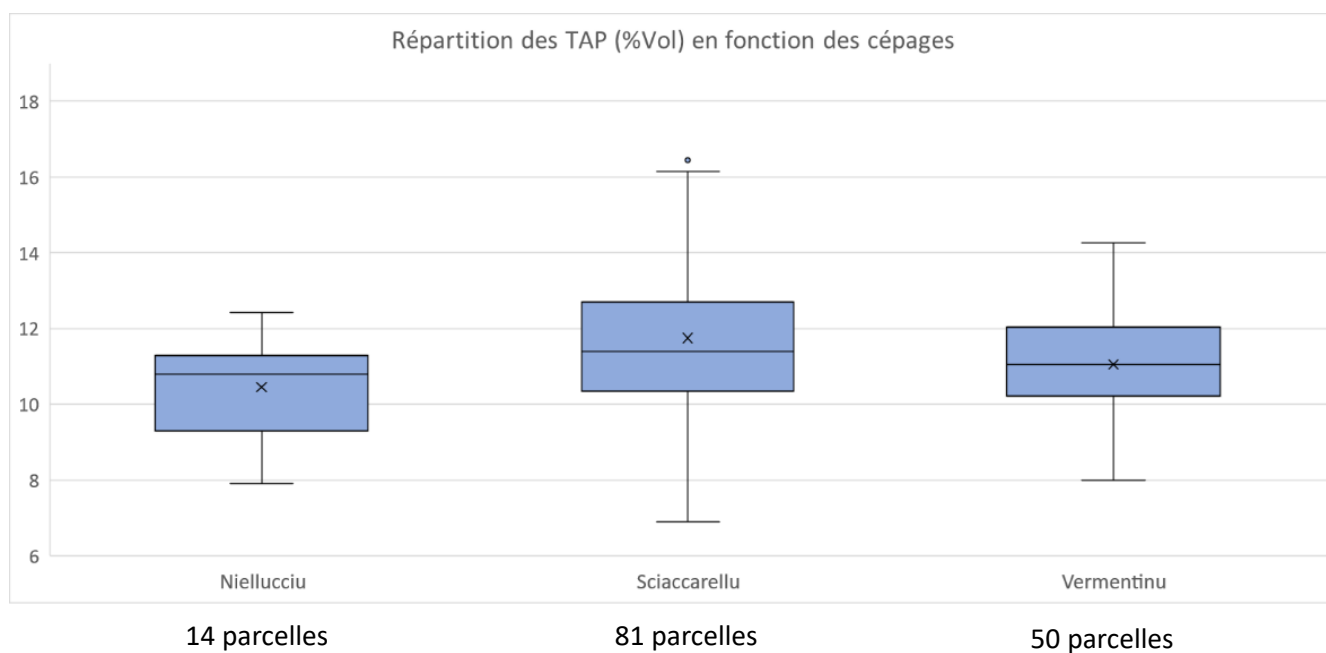
Représentation graphique de la maturité (16 au 22 août 2024) –Tous contrôles confondus –



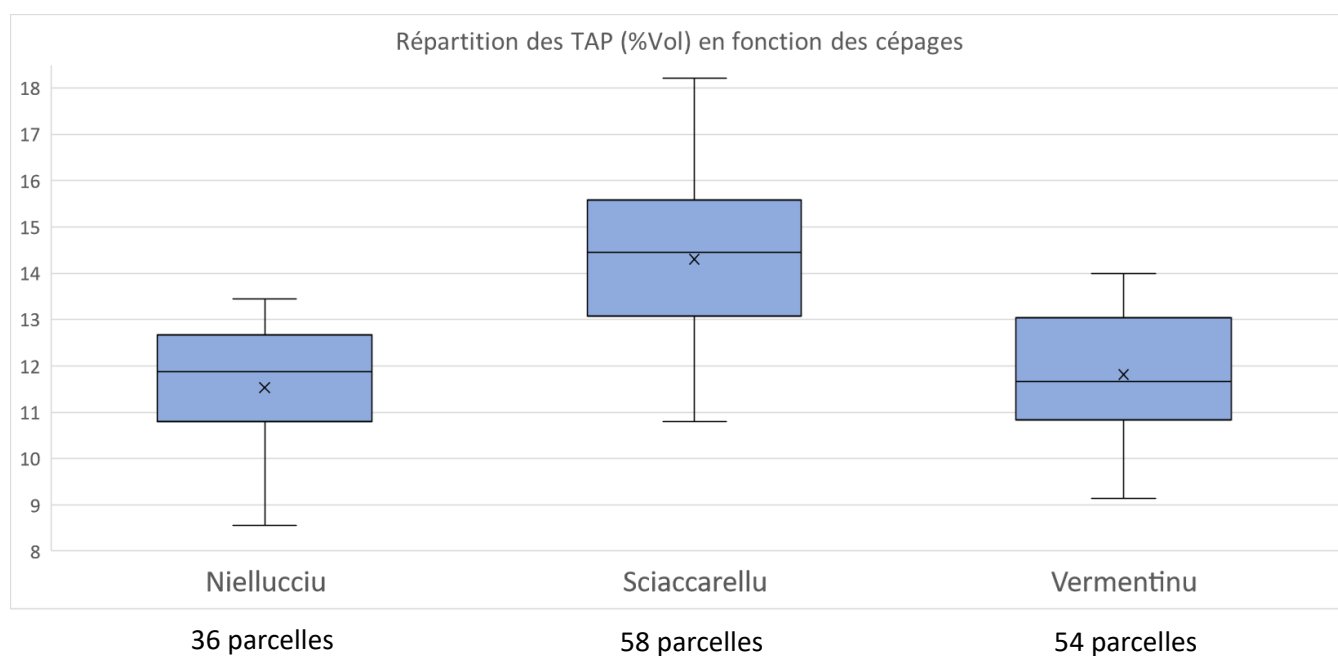
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



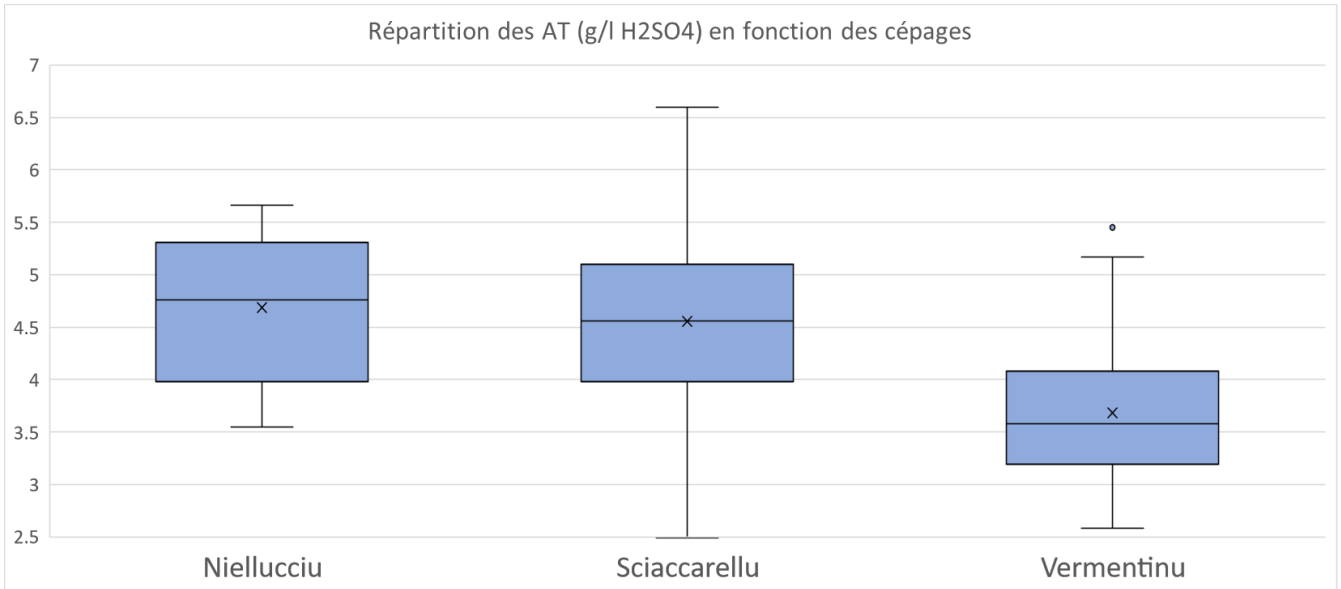
AOP villages



Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique

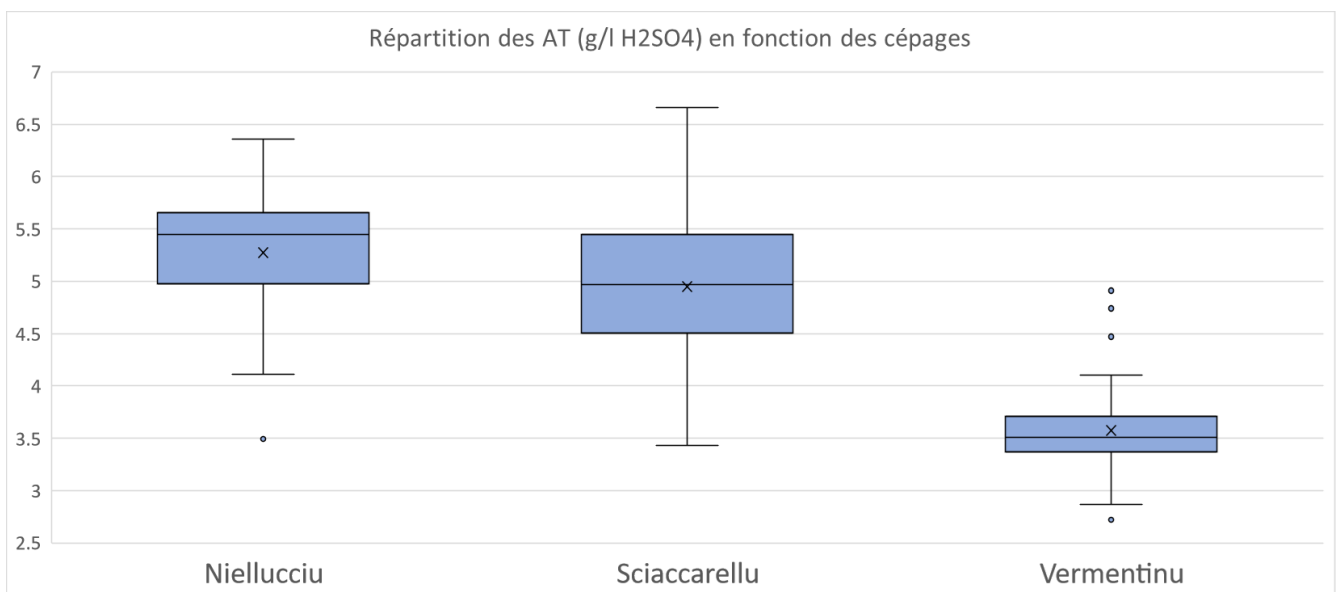


14 parcelles

81 parcelles

50 parcelles

AOP villages



36 parcelles

58 parcelles

54 parcelles