

Les contrôles de maturité ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2024. 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 de la cave d'Aleria (et de quelques particuliers).

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 précipitations récentes continuent de perturber les chantiers de récolte. Et de nouvelles averses sont annoncées dans le courant de la semaine prochaine...

Aussi, les courbes d'évolution de la maturité tendent à s'infléchir. Les Niellucchi ne prennent que 0.2% Vol en une semaine, les Vermentinu et Sciaccarellu environ 0.5% Vol, tandis que les Cinsaut, Syrah et Grenache stagnent entre 10.5 et 11.5% Vol en moyenne. Les acidités continuent de chuter, tout particulièrement pour les Vermentinu, Cinsaut et Grenache, avec des niveaux très bas d'acide malique (1 à 1.5 g/L globalement pour le Vermentinu et la Syrah).

Le millésime 2024 reprend du retard par rapport au précédent (environ 1 semaine). Et, à maturité égale, les acidités sont nettement plus faibles (-0.5 point en AT, -0.7 g/L en acide malique), avec des pH pourtant inférieurs à ceux de 2023.

Il reste encore de nombreuses parcelles à récolter, notamment sur la côte orientale et à Patrimonio (Syrah, Cinsaut, Niellucchi, Vermentinu, Grenache). Le rythme devrait donc s'intensifier dans les 7 à 10 jours à venir. De nombreux facteurs sont à prendre en considération, et des priorités vont s'imposer : équilibre sucre/acide/maturité polyphénolique, état du feuillage (attaques encore violentes de cicadelles vertes), état sanitaire (pourriture grise, pyrale des agrumes de plus en plus présente), conditions météorologiques actuellement défavorables.

Les rendements moyens sont nettement à la baisse par rapport au millésime 2023 (environ 35% à 40%, estimation qui reste à confirmer).

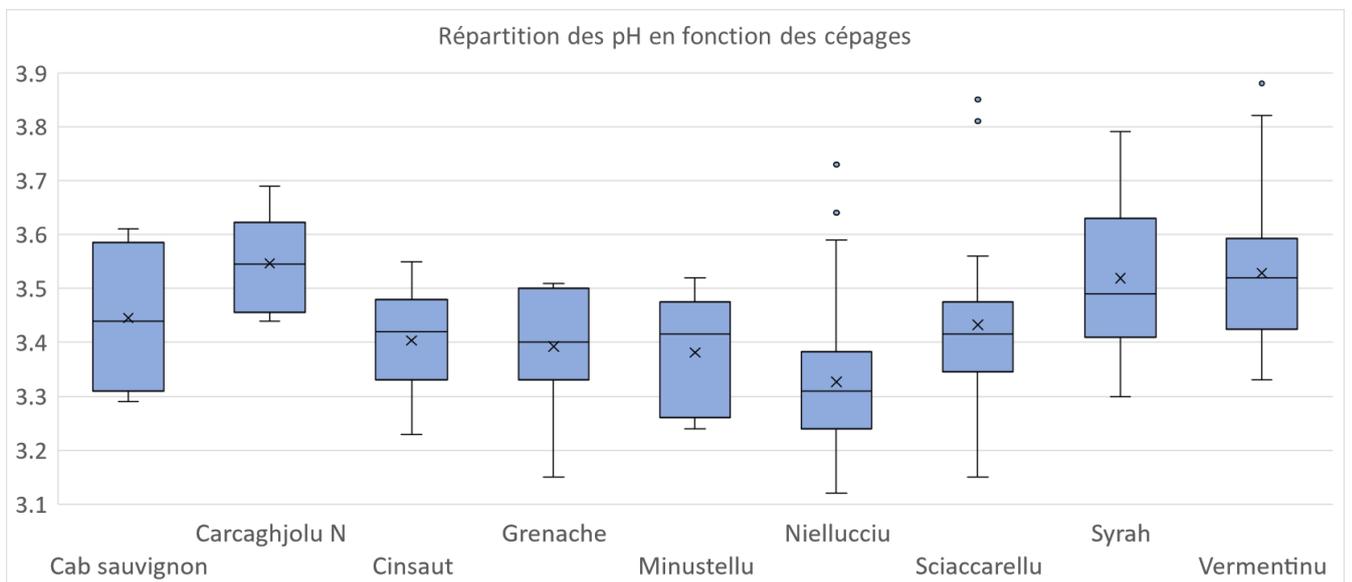
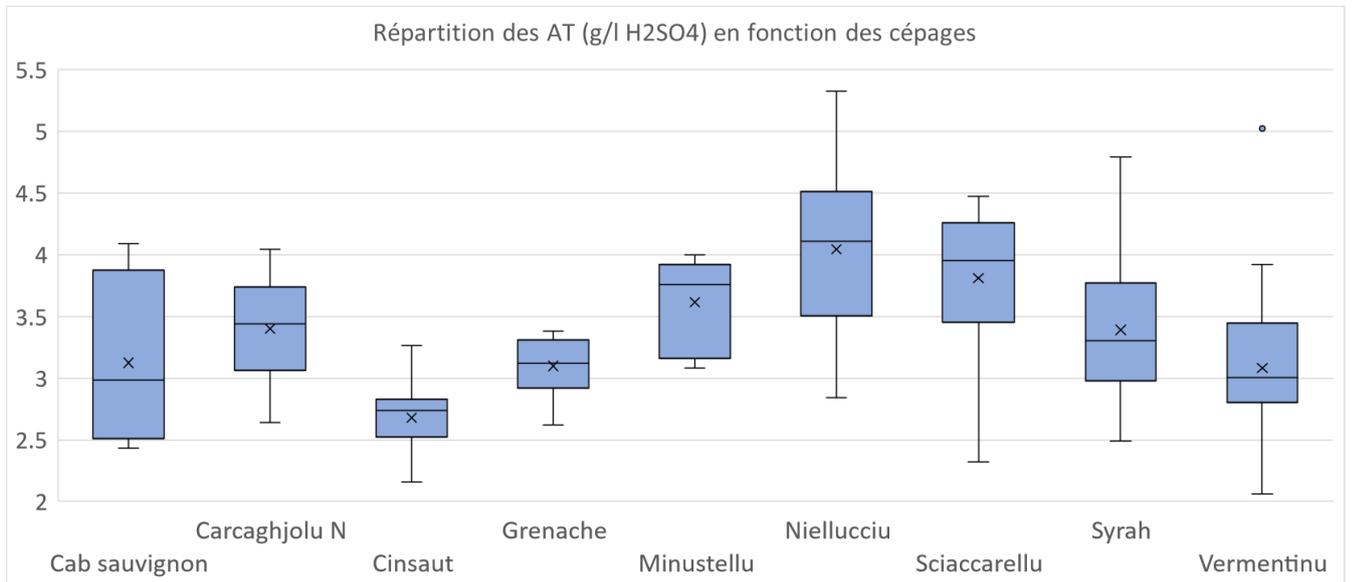
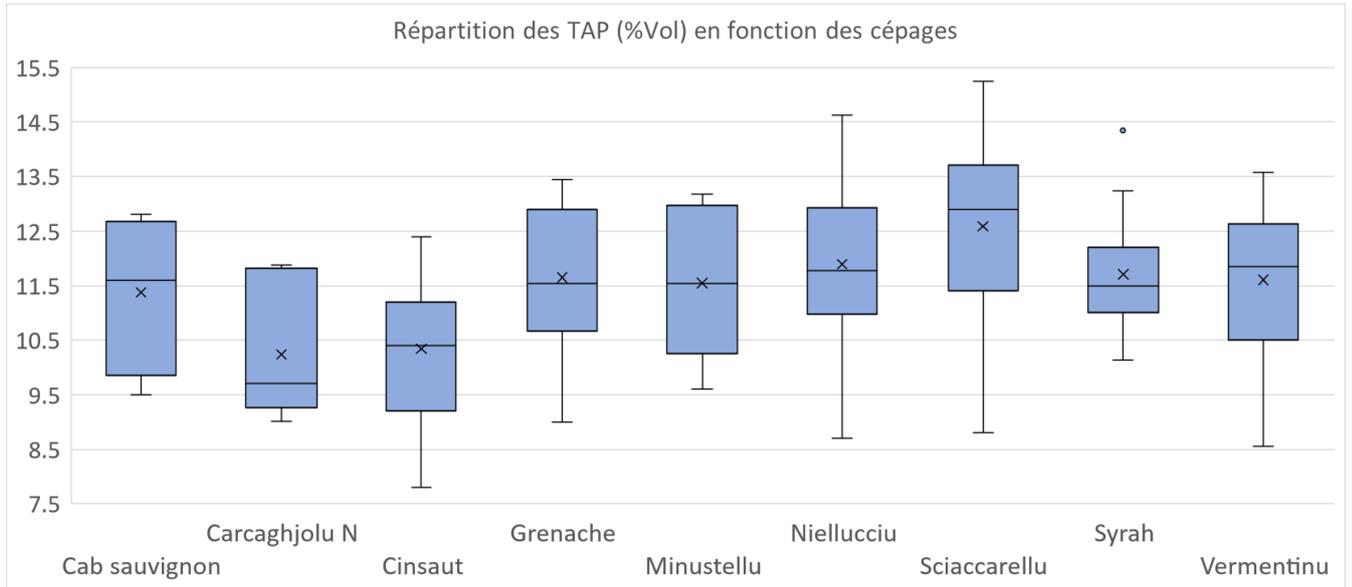
Prochain bulletin : vendredi 20 septembre

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

Parcelles de référence : résultats des contrôles de maturité effectués du 06 au 12 septembre 2024

| Cépage | Zone viticole | Lieu | Date | TAP (%vol) | AT (g/L H2SO4) | pH |
|---------------|----------------|-------------------|----------|------------|----------------|------|
| Niellucciu | Côte orientale | Aghione | 11-sept. | 11.6 | 3.22 | 3.42 |
| | | Aleria | 9-sept. | 8.7 | 4.08 | 3.16 |
| | | Ghisonaccia | 9-sept. | 12.3 | 3.38 | 3.36 |
| | | | 12-sept. | 10.8 | 3.21 | 3.35 |
| | | Tallone | 10-sept. | 12.2 | 5.19 | 3.19 |
| | | | | 14.4 | 4.71 | 3.36 |
| | Balagne | Calenzana | 6-sept. | 11.2 | 4.11 | 3.26 |
| | Patrimonio | Poggio d'Oletta | 12-sept. | 10.5 | 4.45 | 3.25 |
| | | | | 13.5 | 4.31 | 3.26 |
| | | Agriates | 11-sept. | 13.6 | 4.71 | 3.25 |
| | | | | 13.5 | 4.50 | 3.30 |
| | Sud Corse | Figari | 6-sept. | 13.7 | 4.14 | 3.34 |
| 11-sept. | | | 12.9 | 4.43 | 3.21 | |
| Sciaccarellu | Côte orientale | Ghisonaccia | 6-sept. | 13.8 | 3.93 | 3.32 |
| | | | 10-sept. | 12.2 | 2.66 | 3.48 |
| | | Tallone | 10-sept. | 13.1 | 4.28 | 3.46 |
| | Balagne | Lumio | 11-sept. | 14.6 | 4.29 | 3.25 |
| | | | | 15.2 | 3.98 | 3.41 |
| Vermentinu | Côte orientale | Aghione | 12-sept. | 12.8 | 2.81 | 3.55 |
| | | Aleria | 11-sept. | 13.1 | 2.43 | 3.64 |
| | | St Antoine Ghiso. | 11-sept. | 13.2 | 2.28 | 3.66 |
| | Balagne | Calenzana | 6-sept. | 12.8 | 3.02 | 3.70 |
| | | | 11-sept. | 12.7 | 2.98 | 3.49 |
| | | Lumio | 11-sept. | 11.8 | 2.92 | 3.53 |
| Syrah | Côte orientale | Aghione | 10-sept. | 10.4 | 2.99 | 3.43 |
| | | Ghisonaccia | 12-sept. | 11.8 | 3.91 | 3.32 |
| | | Tallone | 10-sept. | 14.3 | 3.30 | 3.68 |
| | | | 12-sept. | 13.0 | 2.49 | 3.55 |
| Merlot | Côte orientale | Bravone | 10-sept. | 13.7 | 3.82 | 3.55 |
| Minustellu | Côte orientale | Aleria | 9-sept. | 12.2 | 3.66 | 3.52 |
| | Sud Corse | Figari | 11-sept. | 13.2 | 4.00 | 3.24 |
| | | | | 12.8 | 3.08 | 3.46 |
| Carcaghjolu N | Côte orientale | Aleria | 9-sept. | 9.3 | 3.64 | 3.60 |
| | Sud Corse | Figari | 6-sept. | 11.9 | 2.64 | 3.69 |

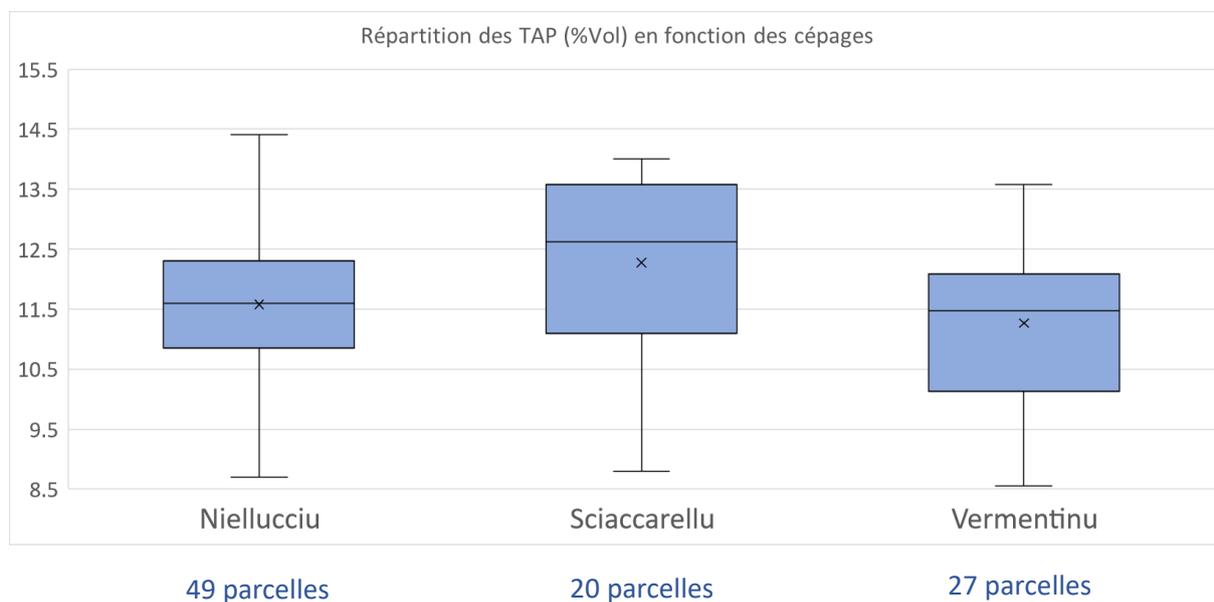
Représentation graphique de la maturité (06 au 12 septembre 2024) –Tous contrôles confondus –



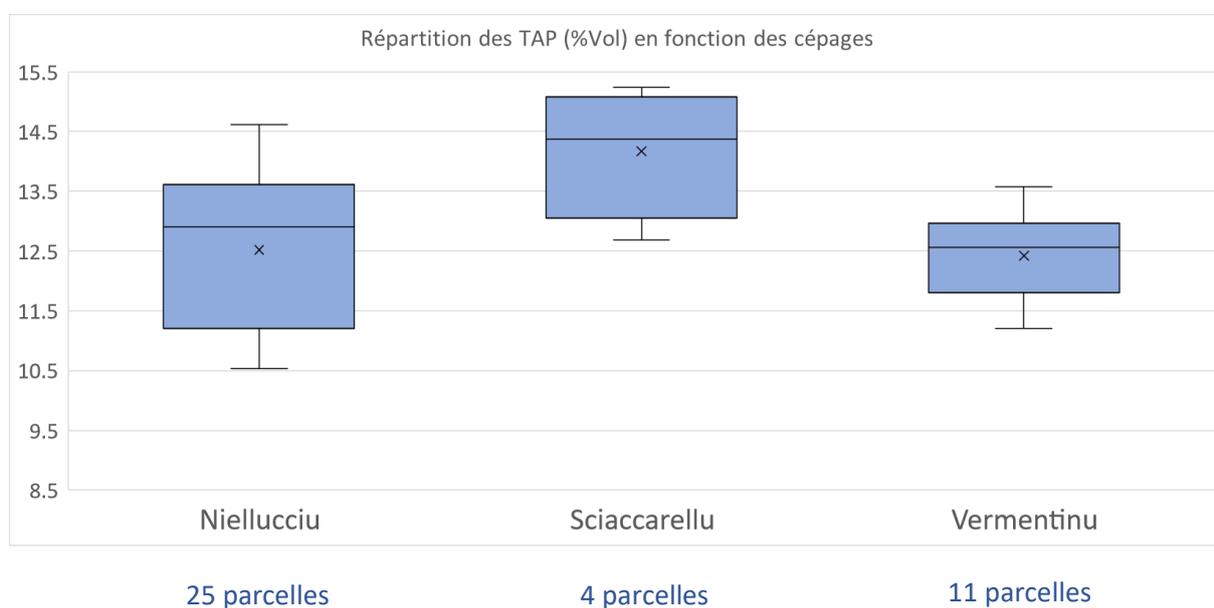
Disparités régionales sur le paramètre TAP

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



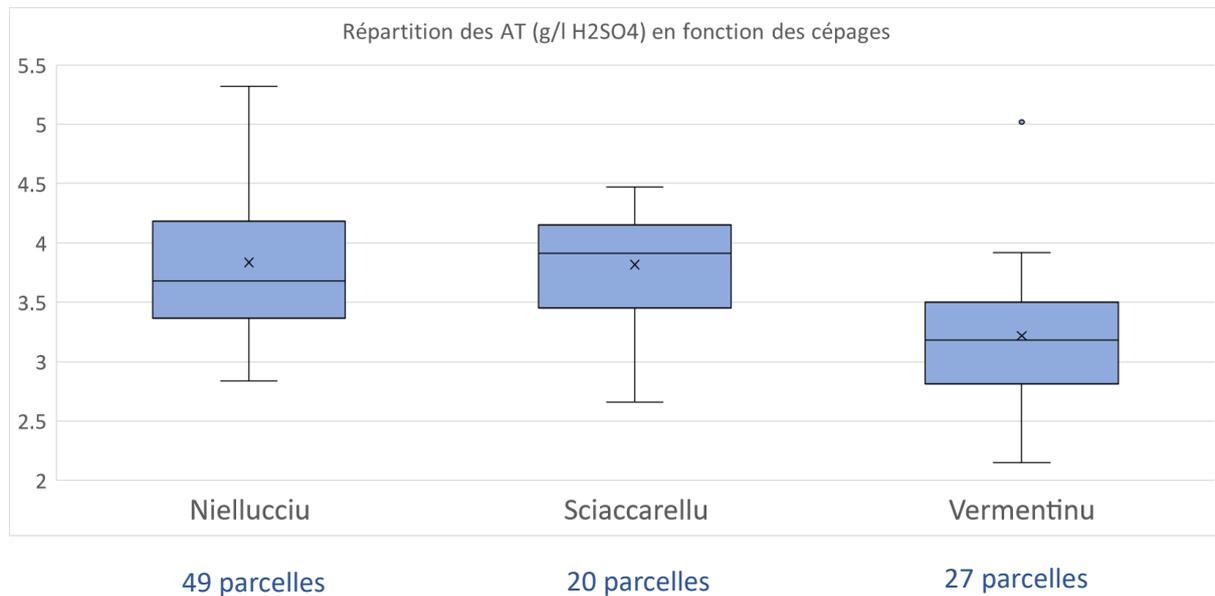
AOP villages



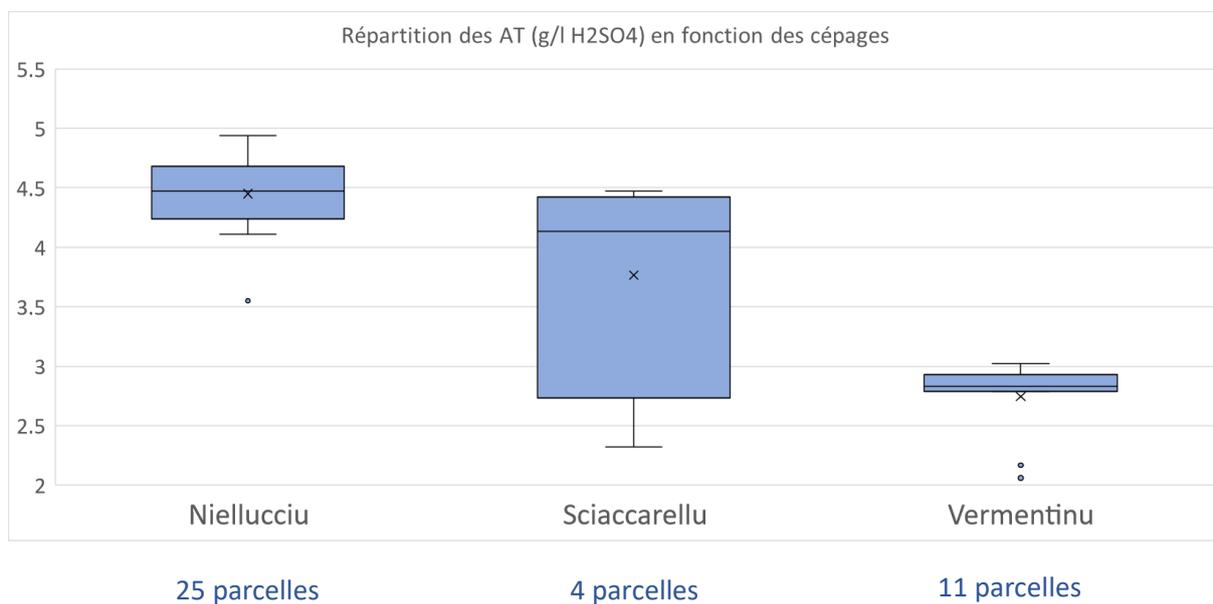
Disparités régionales sur le paramètre Acidité Totale

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



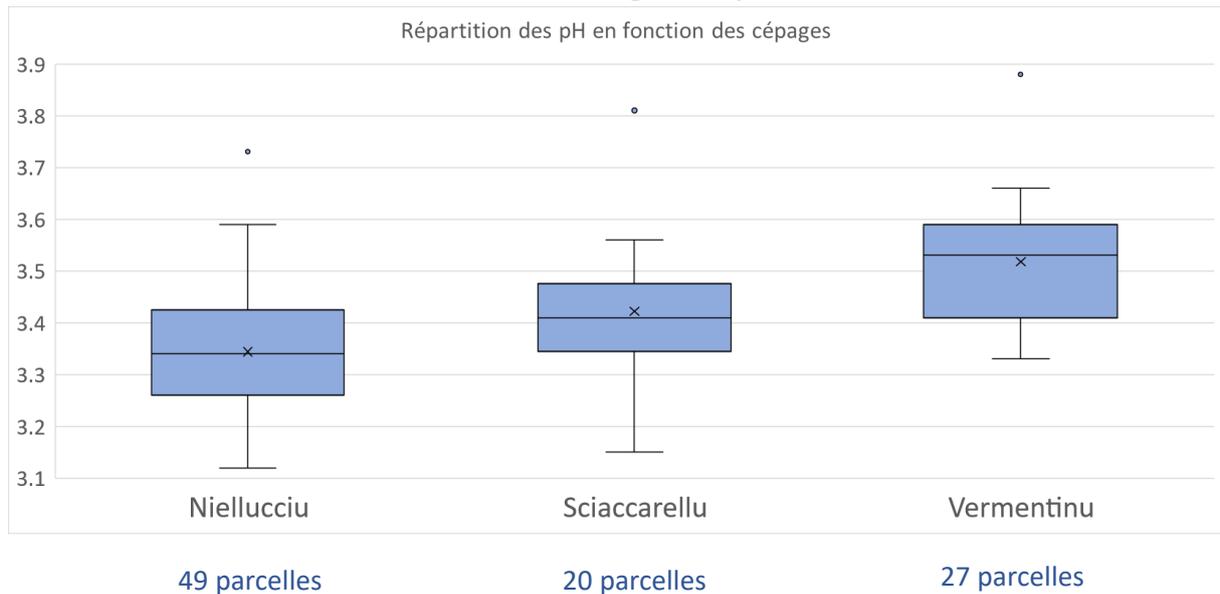
AOP villages



Disparités régionales sur le paramètre pH

(Niellucciu – Sciaccarellu – Vermentinu)

IGP et AOP générique



AOP villages

