

# La Corse.

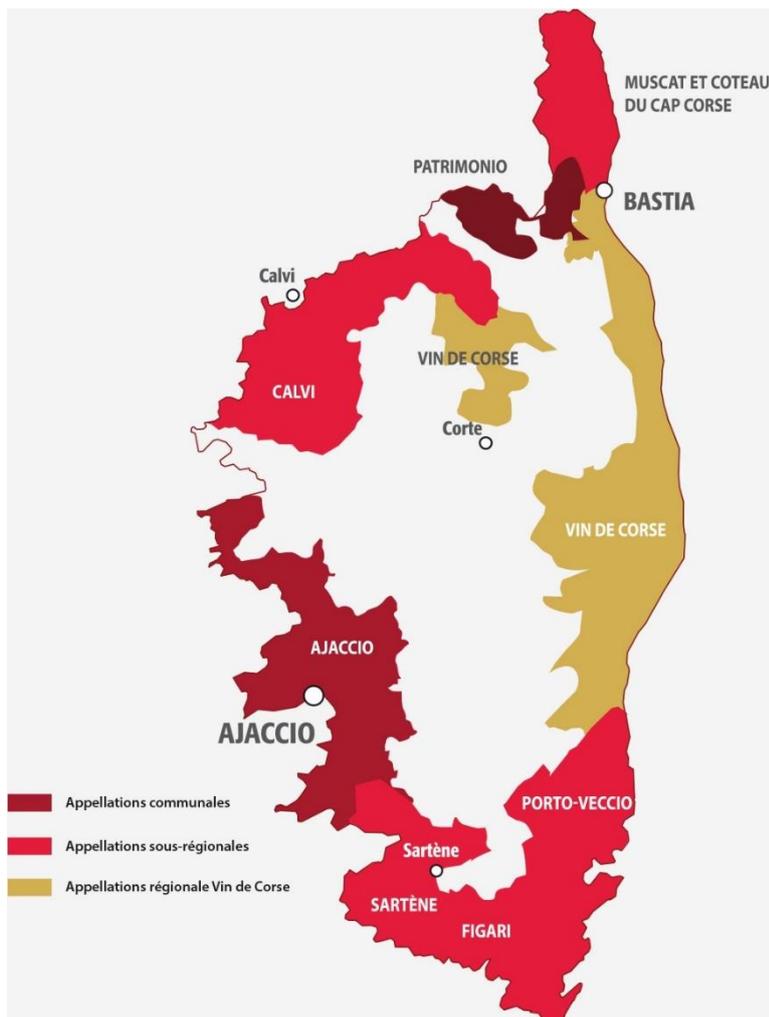
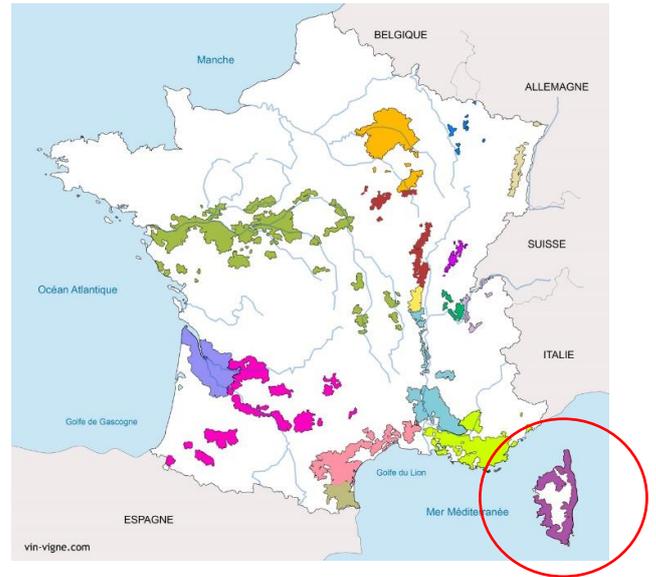
## 1 .Le vignoble :

La Corse, île de la Méditerranée, a un relief très tourmenté. Le vignoble est installé principalement sur la côte orientale, du niveau de la mer jusqu'à une altitude qui dépasse parfois les 300 mètres.

Si l'île est chantée unanimement, les vins qu'on produit, eux ne participent pas toujours au concert des louanges.

La raison en est simple : la Corse produit du vin un peu partout sur son territoire, des vins parfois amusants, parfois pittoresques, parfois sympathiques à boire sur place, mais des vins très ordinaires destinés à la consommation quotidienne de table.

Les vins d'appellation contrôlée se révèlent pour la plupart de belle et parfois de grande qualité (variété dans l'appellation locale) !



La région se situe dans les départements de la Haute-Corse (2B) et de la Corse du Sud (2A).

## 2. Climat :

Climat méditerranéen : été chaud et ensoleillé, automne sec, printemps pluvieux et hiver peu rigoureux mais neige sur les sommets de l'intérieur de l'île.

## 3. Le sol :

En majorité des sols calcaires, des massifs schisteux, sur les coteaux des arènes granitiques, sur des reliefs tourmentés des sols silico – argileux, des graves et des galets roulés et éboulis montagneux.

## 4. Encépagement :

La Corse possède ses **cépages autochtones**, auxquels sont assemblés des vins issus de **cépages traditionnels français**.

<b>En rouge</b>	<b>Barbarossa</b> <b>Nelluccio</b> <b>Sciaccarello</b> <b>Vermentino (entre 40 à 60 %)</b> <b>Carignan</b> <b>Cinsault</b> <b>Grenache</b> <b>Mourvèdre</b> <b>Syrah</b>
-----------------	--

<b>En blanc</b>	<b>Ugni blanc</b> <b>Vermentino (ce dernier devant représenter au moins 80 % de l'encépagement).</b>
-----------------	---

## 5. Production et AOC :

<u>A.O.C</u>	<u>Rouge</u>	<u>Blanc</u>	<u>Doux à moelleux</u>	<u>Rosé</u>
Ajaccio	<b>XXX</b>	<b>X</b>		<b>X</b>
Patrimoine	<b>X</b>	<b>XXX</b>		<b>X</b>
Vin de Corse	<b>XX</b>	<b>XX</b>		<b>XX</b>
Muscat du Cap Corse			<b>XXXXXX</b>	
Vin de Corse, appellation locale (Sartène, Calvi, Coteaux du Cap Corse, Figari, Porto-Vecchio)	<b>XX</b>	<b>XX</b>		<b>XX</b>

## 6. Caractère des vins :

### ➤ **Les vins rouges**

Les assemblages de Nielluccio et de Sciaccarello donnent de bons vins de garde au nez complexe (fruits rouges et épices) et avec beaucoup de matière. Ils accompagnent parfaitement le gibier et les fromages locaux. Les appellations Ajaccio Patrimoine donnent les meilleurs produits.

Température de service : entre 16 et 18 °c à carafes de préférence.
---

➤ **Les vins blancs secs**

Le malvoisie de Corse donne des vins frais et toniques qui doivent se boire jeunes. Ils accompagneront à merveille la bouillabaisse locale que l'on nomme ici Uziminu, et les autres spécialités à base de poissons : rougets aux anchois, morue à la tomate, etc...

Température de service : entre 9 et 11 °c.

➤ **Les vins rosés**

Les produits les plus souples et fruités sont issus du Sciacarellu, ils accompagnent parfaitement les viandes blanches ou peuvent se consommer directement en apéritif.

Température de service : entre 6 et 8 °c

➤ **Les vins doux naturels**

Depuis 1993, l'INAO a reconnu l'appellation **Muscat du Cap Corse** en vin doux naturel. Issus du cépage muscat à petit grains, ces muscats se montrent floraux et agréables en bouche.

Il existe aussi un autre VDN du Cap Corse, plus rare à trouver : **le Rappu...**

Température de service : entre 7 et 9°C

**L'appellation « Rappu »**

Le Rappu est un vin doux naturel originaire du Cap Corse (pointe nord de l'île), au nord de la ville de Bastia.

À la différence des autres vins doux de la région, (telle que l'AOC Muscat du Cap Corse), Le Rappu est un vin doux ROUGE, que l'on compare souvent au Banyuls du Roussillon, ou au Madère du Portugal...

