

# La Corse



## La Corse en Bref

- **Superficie : 6 400 ha, dont 2 500 en AOC.**
- **2 départements :**  
**Corse du Sud – Haute corse.**
- **Climat : méditerranéen.**
- **Sol : schiste au nord et granit au sud.**



## **Cépages blancs**

- **Vermentino**
- **Ugni**
- **Chardonnay, Sauvignon, Muscat...**



## Cépages rouges

- **Nielluciu**
- **Sciaccarellu**
- **Grenache, Merlot, Pinot noir...**



## I.G.P de l'île de Beauté

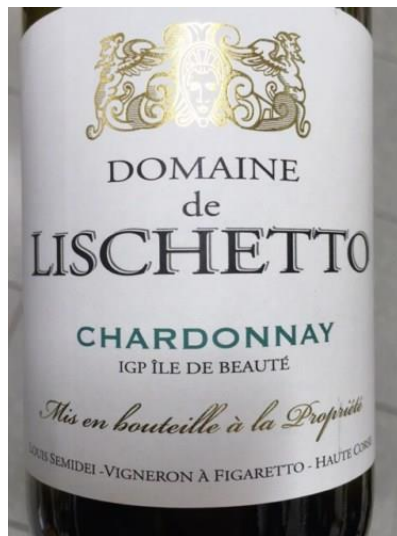
- **190 000 hectolitres de production**

- **49% en rouge**

- **30% en rosé**

- **21% en blanc**

*A découvrir, le domaine de Lischetto en Chardonnay*

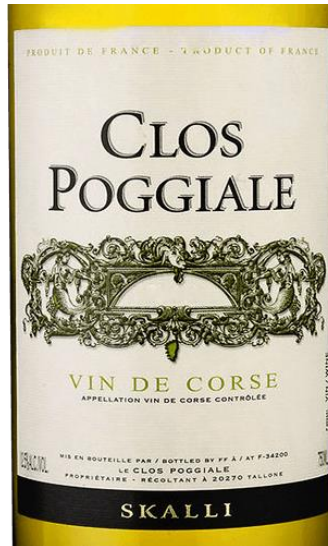


## **Appellations régionales**

### **AOC Vin Corse**

C'est une appellation régionale correspondant à une vaste région le long de la côte orientale, la seule plaine de l'île.

Elle s'étend sur 80 km entre Bastia et Solenzara et produit la plupart de l'AOC *Corse*.



## **AOC Vin de Corse avec un nom de commune :**

**Coteaux du Cap Corse – Figari – Calvi  
Sartène – Porto-Vecchio**



## **2 AOC Communales**

***Patrimonio : 380 ha***

***Ajaccio : 223 ha***

***Production dans les 3 couleurs***



## **AOC Patrimonio**

Elle fut la première AOC de l'île reconnue dès 1968. Cette appellation de 380 hectares se place tout en haut de la hiérarchie des vins corses, promue (avec Ajaccio) au rang d'AOC communale.

C'est sans doute l'appellation phare de Corse.

Elle s'étend au sud du Cap Corse, sur le début des versants du Nebbio, à l'ouest de Bastia, face au golfe de Saint Florent, à l'intérieur de 7 communes dans le département de Haute-Corse.

## **Nielluciu**

Cépage emblématique de la Corse quoique son origine soit le sangiovese de Toscane (Chianti, Brunello di Montalcino...).

Il a été implanté dans l'île par les Pisans dès le XII<sup>e</sup> siècle. Il fait aujourd'hui la réputation du Patrimonio, sans doute le vin le plus réputé de Corse.

Son nom est dérivé du Corse, niéllu qui signifie *noir*.

Aujourd'hui, le nielluciu couvre 35 % du vignoble corse.



## **AOC Ajaccio**

Le vignoble de 223 ha s'accroche sur les coteaux granitiques les plus élevés de l'île, dans le secteur occidental de la Corse cristalline (terrain granitique).

L'aire d'appellation s'étire sur un vaste territoire entre la Balagne et Sartène, du golfe de Porto à la rive nord du golfe du Valinco, en s'ouvrant sur la mer par les deux plus grands golfes de Corse, ceux de Sagone et d'Ajaccio.

## Sciaccarelu

Ce cépage spécifique à la Corse dont le nom dérive de l'adjectif *sciaccarella* (croquant, craquant sous la dent) est l'un de plus important de l'île.

Il occupe aujourd'hui environ 600 ha avec pour prédilection, les arènes granitiques ou les coteaux de la Corse Occidentale.

Ce cépage phare de l'appellation Ajaccio est également présent à Sartène, Porto-Vecchio, Figari, Balagne et plus récemment sur les terres siliceuses de la Côte orientale.



## **AOC Communale en VDN**

### ***Muscat du Cap Corse***

**90 ha**

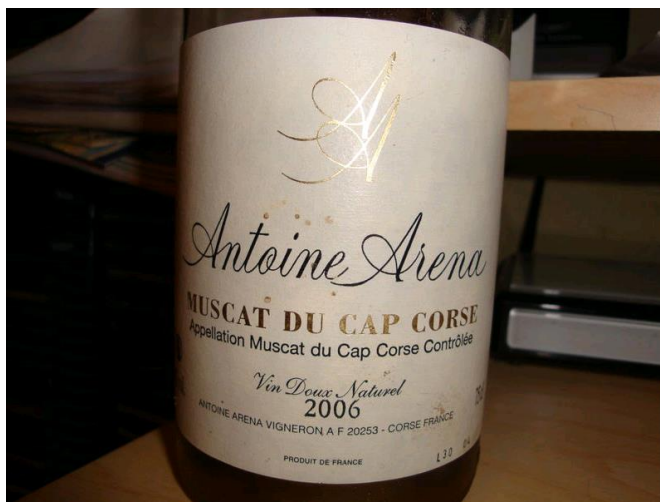
*Dénomination récente qui obtenu l'AOC en 1993*

## **AOC Muscat du Cap Corse**

**Ils sont produits dans les régions du Cap corse sur dix-sept communes de l'extrémité nord de l'île, couvrant une superficie de 90 ha.**

**Le climat méditerranéen, sous l'influence à la fois de la mer et des vents, apporte une douceur marine qui protège les vignes des gelées hivernales.**

**Les vignes y sont suspendues en de minces terrasses vertigineuses qui paraissent inaccessibles. L'appellation a été reconnue en 1993.**



### Vins blancs de Corse

**Patrimonio, Ajaccio ... :**

**Sardines au citron, Pissaladière, Carpaccio de Thon blanc, fleur de courgette farcie, rouget poelé, fromage de chèvre ...**

### Vins rosés de Corse

**Salade, pain bagnat, grillades des poissons, apéritif et tapenade...**

### Vins rouges de Corse

**L' Agneau est une viande d'excellence pour les vins rouges de de corse, Navarin...**

