



VINISUD 2008

France - Montpellier - Parc des Expositions
18 - 19 - 20 février 2008

www.vinisud.com

8ème Salon International des Vins & Spiritueux Méditerranéens



Note sur le millésime 2007 en Corse

CIVAM de la RÉGION CORSE

– **Un hiver sec et doux**

Faisant suite à l'épisode pluvieux exceptionnel survenu le 14 septembre 2006 qui s'est traduit, dans les vignobles d'Aleria et de Ghisonaccia, par des précipitations atteignant localement 450 mm en 24 heures, l'hiver 2006/2007 a été caractérisé par des températures douces et par une quasi-absence de précipitation. Les réserves hydriques des sols qui s'étaient reconstituées avant l'hiver sont retombées à des niveaux très bas au début du printemps, laissant craindre une forte sécheresse estivale (excepté dans la région de Figari où les précipitations ont été plutôt abondantes).

L'entrée en végétation, mi mars, s'est accompagnée d'une sortie de grappes correcte à belle. Le printemps, très chaud dès le mois d'avril, a connu de nombreux petits épisodes pluvieux, qui s'ils n'ont pu reconstituer les réserves en eau des sols, ont permis un beau développement végétatif.

Un fort rafraîchissement courant juin, avec l'apparition de neige sur les sommets, a parfois contrarié la floraison et la légère avance du cycle de la plante.

– **Après un printemps contrasté, un été sec et chaud**

Le début d'été sec et chaud (classique pour la région) a permis de revenir à des dates de véraison normales. Le mois d'août plutôt tempéré n'a connu que de très rares précipitations avec des volumes d'eau peu abondants qui n'ont pu corriger des situations de contraintes hydriques parfois sévères.

En raison des conditions du millésime, peu propices au développement des maladies (excepté, par endroit, pour l'oïdium et sur cépages sensibles), l'état sanitaire du vignoble était excellent à l'approche des vendanges.

– **Les vendanges**

Celles-ci ont débuté la première quinzaine d'août (précocité proche de 2003) avec 10 à 15 jours d'avance sur un millésime normal et ont permis de rentrer des raisins équilibrés, bien mûrs avec des acidités correctes voire supérieures. Les raisins rouges étaient cependant moyennement colorés avec des maturités phénoliques parfois incomplètes sur certaines maturités précoces. Ces raisins ont été orientés de préférence vers la production de vins rosés.

La quasi absence de pluie durant le mois de septembre a souvent aggravé les stress hydriques observés sur les parcelles en sol superficiel aggravant ainsi la perte de récolte. Les quantités récoltées en 2007 sont, inférieures à la moyenne quinquennale de 15 à 20 %, mais variable d'une exploitation à l'autre et d'une micro région à l'autre. Ces pertes liées aux conditions climatiques particulièrement sèches peuvent atteindre 30 % sur certains vignobles. Elles ont été parfois aggravées par les sangliers, qui ne trouvant pas assez de nourriture dans le milieu naturel, ont provoqué des dégâts sur la récolte, à un niveau rarement observé par le passé.

– **La qualité des vins**

Les vins rosés et blancs qui représentent la plus grosse partie de la production de l'île possèdent une grande richesse aromatique et de bons équilibres en fin de fermentation alcoolique. Pour les vins rouges, il est plus délicat de se prononcer au sortir des vendanges, mais les belles maturités et la sélection rigoureuse des parcelles devraient conduire à de beaux produits.