

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Muscat du Cap Corse (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Groupement intersyndical des AOC de Corse
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	7 Boulevard du général de Gaulle 20200 Bastia France
<i>Téléphone:</i>	33 04 95 31 39 29
<i>Télécopieur:</i>	33 04 95 32 50 81
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	vinscorses@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	joe_20110630_0057.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-781 du 28 juin 2011 relatif à l'AOC Muscat du Cap Corse publié au Journal officiel de la République française du 28 juin 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Muscat du Cap Corse (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

3. Vin de liqueur

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*Caractéristiques analytiques*

Les vins sont des vins doux naturels blancs.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national, ou prêts à être mis à la consommation répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Compris entre 15% et 18%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 90

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont élaborés à partir du seul cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en

moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 90 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum compris entre 15% et 18% après mutage. Ils sont élaborés en vin doux naturel par apport d'alcool neutre vinique en cours de fermentation.

Souvent de couleur jaune clair à ambré clair, ces vins délicats et pleins de soleil sont caractérisés par leur équilibre exceptionnel entre richesse, rondeur et vivacité. D'une très longue persistance aromatique, ils offrent, outre leur équilibre, des arômes riches et très complexes, aux parfums sauvages rappelant les agrumes, le coing, fréquemment complétés par une légère amertume.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin doux naturel
Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Densité de plantation</u> : les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur à 1 mètre. - <u>Règles de taille</u> : les vignes sont conduites soit en gobelet, soit en cordon de Royat. Elles sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied. - L'irrigation est interdite. 	

<i>Type de pratique</i>	Pratique œnologique spécifique
-------------------------	--------------------------------

œnologique:

Description de la pratique:

- Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.
- Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

- Le rendement est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.
- Le rendement butoir est fixé à 33 hectolitres de moût par hectare.
- Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Haute-Corse : Barbaggio, Barrettali, Cagnano, Centuri, Ersa, Farinole, Luri, Méria, Morsiglia, Oletta, Patrimonio, Pietracorbara, Poggio-d'Oletta, Rogliano, Saint-Florent (partie rive droite de l'Aliso seulement), Sisco et Tomino.

a. Zone NUTS

FR832	Haute-Corse
FR83	Corse
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0
--------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE**a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Blancs

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:**Informations détaillées sur la zone géographique:****a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien**

« Squelette de montagne » constituant la partie septentrionale de la Corse schisteuse, le Cap Corse est une longue et étroite presqu'île d'une quarantaine de kilomètres de long sur 8 kilomètres à 10 kilomètres de large.

Le versant occidental est étroit et accidenté, dominé par une longue crête médiane (Monte Stello, 1305 mètres). Le versant oriental est nettement plus large avec des versants adoucis et des fonds alluviaux bien marqués.

La zone géographique s'appuie sur les zones viticoles du Cap mais également sur l'ancrage occidental du Cap jusqu'au golfe de Saint-Florent, presque à la limite du chevauchement de la Corse alpine sur la Corse ancienne. Elle couvre ainsi les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Patrimonio » et « Corse » suivie de la dénomination « Coteaux du Cap Corse », entre le nord du Cap Corse et la région du *Nebbiu* (signifiant « *brouillard* », en langue corse), sur 17 communes du département de la Haute-Corse.

Le Cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents, dont *le Libeccio* qui y souffle près de 200 jours par an, et par l'irrégulière répartition tant des vents que des précipitations entre les côtes orientales et occidentales, entre les bords de mer et la montagne (plus de 1100 millimètres à Luri qui n'est pourtant

située qu'à 250 mètres d'altitude). L'insolation est très forte avec un total annuel de 2475 heures de soleil à Ersa. Le gel est négligeable pendant toute la période végétative.

Les températures sont élevées avec une moyenne annuelle de 16,4°C.

Le substratum géologique est essentiellement schisteux, mais, autour de Patrimonio, les formations calcaires sont également présentes. En zone schisteuse les pentes sont souvent assez fortes sur les nombreuses terrasses du Cap Corse et, dans la région de Patrimonio, les pentes sont faibles à fortes.

Les sols peuvent être calcaires (calcaires de Saint-Florent, schistes calcaires), acides (schistes lustrés) ou très magnésiens (serpentine, basaltes), parfois riches en éléments lourds toxiques pour la végétation comme les sols développés sur la serpentine.

Même si les sols peuvent être peu profonds et ont une profondeur d'altération de la roche faible, ils retiennent bien l'eau par leur plus grande richesse en limons et sont assez faciles à cultiver.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture corse remonte à l'antiquité. Les Grecs introduisent la vigne 6 siècles avant Jésus-Christ, suivis par les Romains.

Dès le XI^{ème} siècle, avec l'implantation de nombreux monastères, la vigne va rapidement jouer un rôle capital. Le vin du Cap Corse va circuler dans une bonne partie de la Corse orientale, mais il va aussi franchir la mer. Souvent les producteurs embarquent avec leur vin et touchent en plus un salaire de marin. Exporté en Italie pendant des siècles, le « Muscat du Cap Corse » y jouit d'une excellente renommée et ce, dès la Renaissance. A cette époque, Rome, carrefour diplomatique important et siège d'innombrables cours cardinalices, est probablement l'un des principaux débouchés commerciaux des meilleurs vins du monde méditerranéen, parmi lesquels figure en bonne place le « Muscat du Cap Corse ».

SANTE LANCERIO, échanson au palais pontifical sous le règne de Paul III, qui juge les vins corses « *grands et puissants* », apprécie particulièrement un vin blanc doux dont l'or intense de la robe et le parfum de coing prononcé ne sont pas sans rappeler l'actuel « Muscat du Cap Corse ».

Le Cap Corse est incontournable dans l'histoire de la viticulture corse. Longtemps seules portes d'entrée et de sortie, les ports du Cap ont façonné l'économie agricole et viticole de l'île. Tout naturellement et en dépit des difficultés, les coteaux escarpés furent progressivement domestiqués par la mise en culture de minces terrasses souvent difficiles d'accès, parfois plongeant jusqu'en bord de

mer.

Forts de leurs savoir-faire et de leur communauté, les producteurs se sont inscrits dans une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès le début des années 1960. Riche en péripéties et rebondissements, témoin de la volonté et de l'opiniâtreté des producteurs, cette reconnaissance n'intervient définitivement qu'à la fin de l'année 1997.

En 2008, le vignoble revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Muscat du Cap Corse » couvre une superficie de 90 hectares pour une production de 1910 hectolitres élaborée par 24 domaines particuliers.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont élaborés à partir du seul cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 90 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum compris entre 15% et 18% après mutage. Ils sont élaborés en vin doux naturel par apport d'alcool neutre vinique en cours de fermentation.

Souvent de couleur jaune clair à ambré clair, ces vins délicats et pleins de soleil sont caractérisés par leur équilibre exceptionnel entre richesse, rondeur et vivacité. D'une très longue persistance aromatique, ils offrent, outre leur équilibre, des arômes riches et très complexes, aux parfums sauvages rappelant les agrumes, le coing, fréquemment complétés par une légère amertume.

Lien causal:

Comme la proue d'un navire, le Cap Corse tient tête à la Méditerranée. L'association des schistes calcaires et lustrés, du granite et des calcaires du *Nebbiu*, du climat de la zone géographique qui hésite entre tempéré et tourmenté, d'une topographie dessinant une multitude de coteaux pentus fermant tout autant de micro-régions et du cépage muscat à petits grains B favorise cette petite production de vin doux naturel et permet l'expression d'un vin à forte identité au caractère non seulement velouté, mais aussi tout de finesse, d'élégance et de structure.

Le « Muscat du Cap Corse » est un vin rare. Les rendements y sont si faibles que chaque grain de raisin se gorge de soleil. Ils ne sont que quelques poignées de producteurs à poursuivre inlassablement l'élaboration de ce vin unique, maintenant cette tradition de production. Ce vin était bu dans le Cap Corse lors de la semaine sainte avec *du cocculu* (gâteau de fine fleur de farine et de sucre).

En 1769, BOSWELL dans son livre « *L'Etat de Corse* » dit: « *On fait à Capo Corso, deux sortes de vins blancs dont l'un a beaucoup de rapport avec celui de*

Malaga, l'impassito (passerillé en langue corse) est un muscat doux issu de grappes séchées au soleil ». Le Cap Corse, de part sa situation géographique, a toujours été tourné vers la mer. Le négoce a toujours été très actif. Les vins doux et les *muscats* sont les vins qui ont la plus ancienne notoriété en Corse.

Témoignage de l'importance historique du Cap Corse pour la viticulture corse, c'est à Luri, au cœur du Cap que se tient depuis plus de vingt ans, sous l'impulsion de quelques producteurs visionnaires, la « *Fiera di U Vinu* ». Cette grande manifestation gastronomique et culturelle regroupe l'ensemble de la viticulture insulaire autour d'une même idée : défendre l'identité, le caractère et la qualité des vins corses.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes du département de Haute-Corse : Brando, Canari, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorsu, Olmeta-di-Tuda, Pino, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota et Ville-di-Pietrabugno.	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes. - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. 	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33 01 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20110630&numTexte=57&pageDebut=11151&pageFin=11155
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS