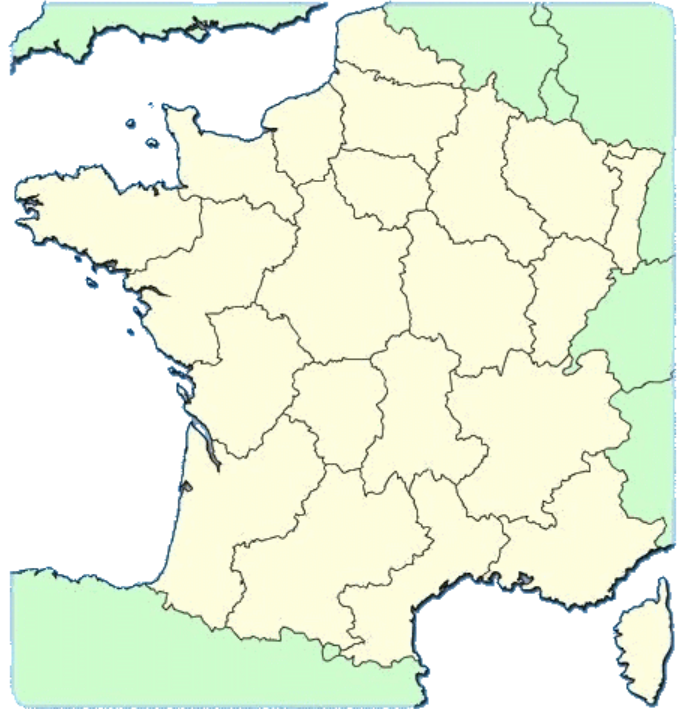


SITUATION GEOGRAPHIQUE



HISTOIRE ET GENERALITE

PERSONNALITES CELEBRES DE LA REGION

RESTAURANTS CELEBRES

PRODUITS MARQUEURS DU TERROIR / AOP / IGP / AUTRES

SPECIALITES CULINAIRES

- CHARCUTERIE
- ENTREES
- POISSONS
- VIANDES
- GARNITURES
- FROMAGES

APPELLATION	LAIT	FAMILLE	REGION
-------------	------	---------	--------

- DESSERTS
- DOUCEURS

REMARQUES OU CARACTERISTIQUES DE LA REGION

OENOLOGIE REGION CORSE

PRESENTATION

Implanté depuis des siècles, le vignoble corse reste pourtant peu connu.

Les vignes corses sont implantées sur les côtes est et ouest de l'île, essentiellement autour du Cap Corse, d'Ajaccio et dans le sud de l'île. Le vignoble corse produit essentiellement des vins rouges.

HISTORIQUE :

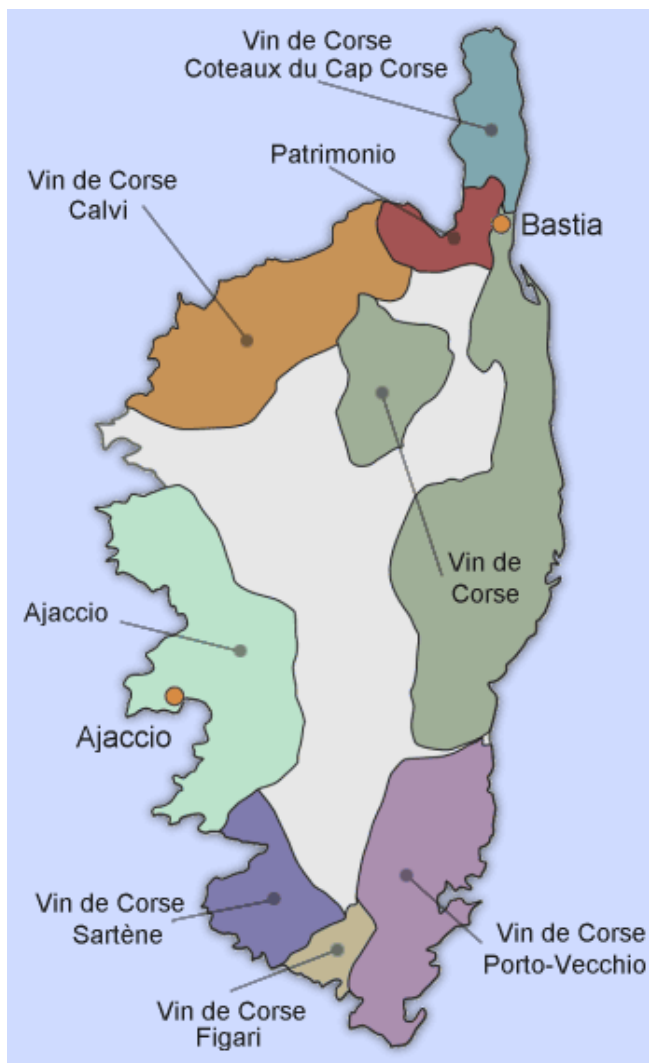
Le vignoble existe depuis 570 av. J-C,

. Il n'échappa pas à la crise du phylloxera et se retrouva relancé par l'arrivée des Français revenus d'Algérie

CLIMAT ET SOL :

Avec 2911 heures de soleil par an, la Corse est un terroir fortement ensoleillé. Climat méditerranéen idéal pour la culture de la vigne, Hivers doux, gelées rares, faible pluviométrie, étés chauds et ensoleillés.

Sols très variés ; à retenir : les vignes à l'ouest reposent sur un sol granitique, à l'est , schistes et des alluvions sédimentaires.



CEPAGES

Ils sont très spécifiques à l'île.

- **Cépages rouges:** Niellucio, Sciacarello, Grenache.
- **Cépages blancs:** Vermentino, Muscat.

AOC

- L'AOC régionale de Corse
- ●●● AOC Vin de Corse ou AOC Corse
- 8 AOC communales et intercommunales de Corse

1.    AOC **Vin de Corse Calvi**
2.    AOC **Vin de Corse Coteaux du Cap Corse**
3.    AOC **Vin de Corse Figari**
4.    AOC **Vin de Corse Sartène**
5.    AOC **Vin de Corse Porto-Vecchio**
6.    AOC **Ajaccio**
7.    AOC **Patrimonio**
8.  AOC **Muscat du Cap Corse**

DEGUSTATION

Remarques :

✓ Les vins rouges

Les assemblages de Niellucciu et de Sciacarello donnent de bons vins de garde au nez complexe (fruits rouges et épices) et avec beaucoup de matière. Ils s'accompagnent parfaitement avec le **gibier** et les **fromages locaux**. Les appellations Ajaccio Patrimonio 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 Sciaccarellu, ils accompagnent parfaitement avec 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. A noter qu'il existe aussi un autre VDN au Cap Corse, plus rare à trouver : le **Rappu**

Température de service : entre 7 et 9 °c