Territoires du vin
ISSN : 1760-5296
: Université de Bourgogne

4 | 2012
Varia sur les Territoires du vin

La Balagne un territoire viticole entre ruptures et continuités

Article publié le 01 mars 2012.

Laetizia Castellani

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1383

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1383

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Laetizia Castellani, « La Balagne un territoire viticole entre ruptures et continuités », *Territoires du vin* [], 4 | 2012, publié le 01 mars 2012 et consulté le 11 août 2025. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1383. URL : http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1383

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion voie diamant.

La Balagne un territoire viticole entre ruptures et continuités

Territoires du vin

Article publié le 01 mars 2012.

4 | 2012
Varia sur les Territoires du vin

Laetizia Castellani

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1383

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1383

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

De l'éparpillement à la concentration
- Une culture présente partout
- La crise de la fin du XIXème siècle
- Le renouveau du vignoble

Une « renaissance » dans la tradition
- Le rétrécissement de la gamme des variétés de raisins
- Des exploitations familiales ancrées dans le territoire

La localisation des vignes et le terroir
- Une nouvelle localisation des vignes
- Inscrire la production dans son territoire
- Tirer profit des potentialités du terroir

---

1 En Corse, la culture de la vigne peut être pratiquée sur une grande partie du territoire. En effet, le climat méditerranéen avec un ensoleillement important, la présence de la mer et de la montagne, sa latitude sont des atouts incontestables. Ils entraînent des contrastes marqués au niveau des températures et des précipitations. Outre le climat, la qualité et la variété de ses sols (granite, schistes, calcaire, sols argileux) sont des facteurs qu'il ne faut pas négliger.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

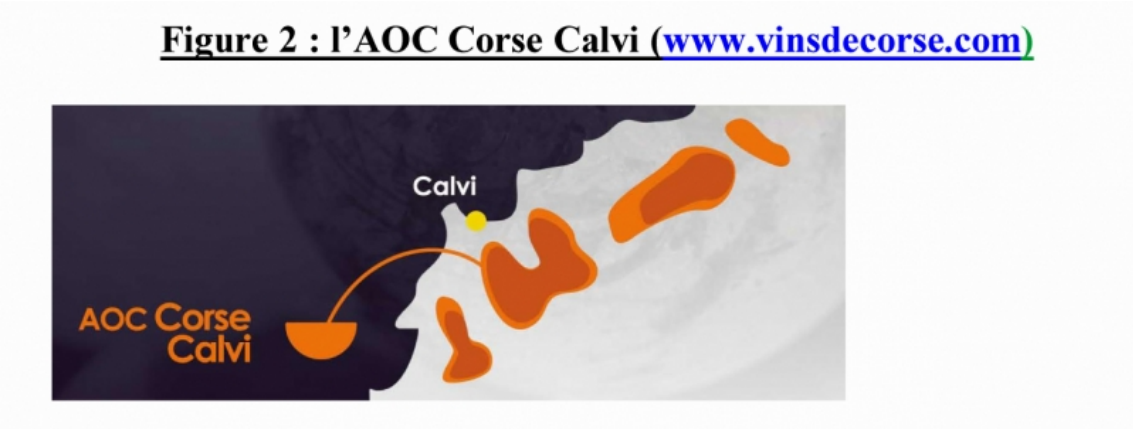
2 Depuis l'Antiquité, l'île est une terre viticole et l'activité a très tôt une vocation commerciale dans plusieurs régions. La Balagne est l'une d'entre-elles. Cette micro-région est située en Haute-Corse, sur le littoral occidental. La vigne est une des trois cultures « traditionnelles », avec l'oléiculture et la céréaliculture, qui restent jusqu'au début du XXème siècle la base de l'économie. Seule la viticulture traverse le XXème siècle. La longévité de cette production a été obtenue au prix d'évolutions importantes. Les vignerons corses ont dû entre-autre s'adapter aux changements intervenus sur le plan national en intégrant la notion de terroir, en délimitant des « zones d'appellation contrôlée », en édictant des règles destinées à protéger et à valoriser les savoir-faire. En Balagne, ils se sont regroupés au sein de l'AOC Calvi.

3 Au début du XXIème siècle, la région apparaît comme un espace viticole où les ruptures sont nombreuses mais où les continuités sont présentes. En effet, les vignerons essaient de produire un vin de qualité inscrit dans la « tradition » et le « territoire », qui s'appuie sur les potentialités des terroirs avec des méthodes respectueuses de l'environnement.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Figure 1 : La Balagne (N. Marini)

Figure 2 : l'AOC Corse Calvi (www.vinsdecorse.com)



Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

De l'éparpillement à la concentration

4 Pendant des siècles, les vignes sont présentes dans toutes les communes balanines. Cette culture est durement affectée par les crises de la fin du XIXème siècle mais le vignoble se reconstitue. Dans la seconde moitié du siècle, la viticulture se professionnalise et les superficies s'accroissent. Au début des années 1970, des viticulteurs font le choix de la qualité en créant une appellation d'origine contrôlée. Le vignoble balanin se restructure.

Une culture présente partout

5 A la fin du XVIIIème siècle, la vigne couvre une superficie de 730 hectares, il y en a 430 en 1819, 656 en 1870, 1020 en 1884 et environ 700 à la fin du XIXème siècle. Sa part représente généralement entre 2 et 4% de l'étendue totale du territoire communal soit dans la plupart des communes une dizaine d'hectares. Quelques communes se distinguent par des superficies plus importantes comme Muro (50 hectares), Calenzana (plus de 80 hectares) ou Ziglia (presque 40 hectares). C'est le canton de Calenzana qui regroupe la plus grosse part des vignes avec un peu plus du tiers de l'ensemble.

6 Malgré le fait que la culture de la vigne soit ancienne, il n'existe pas de viticulteurs à proprement parler à l'époque moderne et au XIXème siècle. La vigne est travaillée par les propriétaires eux-mêmes ou par des journaliers[1]. A la fin du XVIIIème siècle, la majeure partie des vignes est possédée par les *benestanti* c'est-à-dire les notables. C'est un investissement lourd et long à rentabiliser[2]. Il faut en effet 10 ans pour qu'elles atteignent leur pleine production. Il en est toujours ainsi à la fin du XIXème siècle. A Aregno une cinquantaine de contribuables (journaliers, bergers, etc.) ne disposent que de 34 parcelles de vignes correspondant à un total de 4 hectares alors que les 38 plus gros propriétaires en ont un nombre à peu près équivalent pour une superficie totale de 7 hectares. Les plus petites s'étendent sur deux ares. Même chez les propriétaires les plus aisés, les parcelles cultivées en vignes totalisent généralement entre une vingtaine et une quarantaine d'ares et sont éparpillées, l'hectare est dépassé chez un seul

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

propriétaire. Il s'agit donc souvent d'une culture destinée à subvenir aux besoins familiaux [3] même si des surplus sont parfois dégagés.

La crise de la fin du XIXème siècle

7 Après une attaque de l'oïdium, les vignes balanines subissent les ravages du phylloxera. Cette maladie arrive en Corse à partir du milieu des années 1870 et s'étend dès 1880 à toute l'île. La Balagne est dans un premier temps épargnée. Les autorités essaient de limiter sa propagation : en 1875, le sous-préfet de Calvi invite les viticulteurs à soufrer leurs vignes pour qu'elles ne soient pas touchées par le phylloxera [4] car la vigne est la « principale richesse de la Balagne avec les oliviers » [5] ; en 1885, on évoque l'introduction des plants américains [6], le conseil municipal d'Aregno s'y oppose à l'unanimité et indique « qu'il est prudent d'empêcher l'introduction de plants de vigne quelconque » car l'arrondissement est encore indemne [7] ; à la fin de cette même décennie des affiches informatives sont distribuées et l'administration envoie un questionnaire aux maires [8]. La région est atteinte par la maladie dans la seconde moitié des années 1890. Une enquête est menée en 1897 et les deux suivantes par la préfecture pour estimer les pertes [9]. Globalement, les revenus de la vigne en Balagne, avant l'arrivée du phylloxéra, semblent se situer entre 5 et 6 millions de francs. En 1899, ils sont divisés de moitié, plus de 90% du vignoble paraît touché, 40% est détruit [10]. Entre temps, en 1898, le préfet a autorisé l'introduction des plants américains dans l'ensemble de l'arrondissement. Dans un courrier adressé aux maires balanins, le sous-préfet insiste sur le fait qu'il faudra combattre les préjugés qui existent dans les campagnes à leur encontre car ils sont « le seul remède au terrible fléau du phylloxera et permettent la reconstitution du vignoble attaqué dans un laps de temps relativement court » [11].

8 Après cette crise, la vigne paraît bien reprendre mais elle subit de plus en plus la concurrence des vins italiens et algériens qui conduit à une baisse importante des prix. La conjonction de ces deux éléments entraîne un recul des superficies cultivées : il ne reste que 290 hectares de vigne en 1912 soit une division par plus de deux de la superficie par rapport à la fin du XIXème siècle. La Première guerre mondiale accentue ce repli.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Le renouveau du vignoble

9 Dans les années 1950-1960, on assiste à un nouveau développement du vignoble qui atteint un millier d'hectares dont 200 deviennent AOC en 1976. Après des campagnes d'arrachage et une restructuration, l'ensemble des domaines existant aujourd'hui dans la région sont affiliés à l'AOC et la vigne couvre 276 hectares [12].

10 Parallèlement, la structure des domaines change, ils ont une orientation quasi exclusivement professionnelle. Les douze exploitations viticoles balanines ont une superficie moyenne de plus de 20 hectares avec de forts écarts (allant de 2 hectares à plus de 50). Même si leur taille s'est accrue les domaines restent des entreprises familiales à taille humaine. Les plus étendus produisent entre 1 000 et 1 500 hectolitres.

Une « renaissance » dans la tradition

11 La création de l'A.O.C. marque la volonté de redonner au vin balanin ses lettres de noblesse. Elle s'accompagne d'une réglementation qui délimite les espaces de production, liste les cépages autorisés, réglemente les rendements annuels ou encore édicte les méthodes de vinification en interdisant certaines pratiques. Son objectif est d'améliorer la qualité du produit. Les vignerons cherchent par ce biais à s'inscrire dans la tradition même si bien des procédés ont changé.

Le rétrécissement de la gamme des variétés de raisins

12 La volonté des vignerons de faire vivre la tradition est illustrée par l'utilisation de cépages locaux. Ils sont d'ailleurs très majoritaires [13] : le vermentinu pour le blanc, le nielluccio, le sciacarello et le grenache pour les cépages rouges. Ce dernier, considéré comme un cépage « traditionnel », a semble t-il été introduit dans la seconde moitié du XIXème siècle [14]. On trouve également du cinsault et du syrah.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

13 Il y a donc moins d'une dizaine de cépages cultivés alors qu'au début du XIXème siècle il en existe une vingtaine [15]. A cette époque, les cépages blancs les plus souvent mentionnés sont la malvoisie (garbesso ou barbesso) [16] et le valtaggio [17]. Sont aussi citées une dizaine d'autres variétés de raisins blancs [18] auxquels s'ajoutent autant de types de raisins noirs [19]. Si le vermentinu, qui est devenu aujourd'hui le cépage de référence pour les blancs, est une des espèces les plus répandues et les plus productives, au sein des cépages donnant du vin rouge aucun ne se détache de manière franche même si le nielluccio est cité. La raison en est peut être, qu'à cette époque, au vu des réponses des officiers municipaux lors de l'enquête de l'an X, le vin est majoritairement blanc mais le rouge est en train de gagner du terrain.

14 Aujourd'hui, au blanc et au rouge traditionnellement présents, s'est ajouté le rosé (dont du rosé-gris). Celui-ci représente 45% de la production, suivi par le rouge 36% puis le blanc 19%. Il y a donc eu une inversion complète dans la répartition des vins par catégorie.

15 Autre fait intéressant, si la renommée des vins balanins est ancienne, si l'effort de qualité est notable, 70 à 80% de la production continue à se vendre localement (caves, grandes surfaces), 20 à 30% à l'export (continent et étranger) [20]. Ceci s'explique par le fait que les vins balanins s'inscrivent bien dans la catégorie des « produits du terroir » de qualité [21] recherchés par les habitants de la région mais également par les touristes, nombreux dans la région. Les viticulteurs trouvent donc localement un débouché important.

16 Une viticulture moderne mais respectueuse de l'environnement

17 Tradition aussi dans le fait que le terroir est exploité au mieux pour limiter les atteintes à l'environnement. La faiblesse de la cadence des traitements s'explique par le climat local sec et venté. Celui-ci et l'acidité des sols restreignent « naturellement » les rendements. Ils sont en moyenne de 36 hectolitres par hectare [22]. Cette viticulture entre dans le cadre d'une « agriculture raisonnée » et respectueuse de l'environnement, les pressions phytosanitaires sont relativement faibles, les labours et les désherbages sont mécanisés [23].

18 Parallèlement, pour bonifier leur production et permettre une meilleure conservation de leurs produits, il a aussi été nécessaire de faire appel aux technologies nouvelles (vinification, embouteillage,

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

vieillissement). Aujourd'hui, les viticulteurs utilisent des cuves en inox ou en béton (hormis pour quelques cuvées particulières). En effet, les méthodes traditionnelles de vinification donnaient un vin qui vieillissait mal et devenait parfois aigre. Au XIXème, il est rare qu'il puisse se conserver plus d'un an surtout s'il est stocké dans des tonneaux de châtaignier, l'utilisation de bouteilles en verre ainsi que la fraîcheur des caves permettent déjà d'améliorer sa conservation. Au cours du XIXème siècle, voir même par la suite, des procédés « modernes » de vinification cohabitent avec les procédés traditionnels, ils « ont tant d'influence sur la constitution des vins, que dans le même territoire, les produits des mêmes cépages nous ont offert des différences capitales de goût et de nature, suivant que la fermentation avait été conduite selon des procédés rationnels ou par des procédés en usage dans le pays » [24].

19 Enfin, si la plupart du temps les vendanges sont mécanisées, une partie du raisin est toujours récoltée à la main.

Des exploitations familiales ancrées dans le territoire

20 Autre élément qui inscrit la production actuelle dans la tradition, la création de lignées familiales de viticulteurs. Une minorité seulement des exploitations remonte au XIXème siècle, comme le clos Renucci, les domaines Maestracci, Camellu ou Orsini, ou au début du XXème siècle pour le clos Landry. Les autres sont plus récentes et sont nées dans les années 1960-1970 mais la majeure partie, et notamment les plus grandes, se sont transmises au moins sur deux générations. Cet attachement au patrimoine familial, la volonté de le faire perdurer et fructifier est le signe du lien étroit qui unit ces vignerons à leur terre. La moyenne d'âge des exploitants est de 37 ans. Les deux benjamines sont des femmes qui reprennent l'exploitation familiale. En ce sens, la viticulture balanine s'inscrit dans une réelle modernité avec trois femmes sur douze exploitants.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

La localisation des vignes et le terroir

21 Dans les années 70, avec la création de l'AOC, la viticulture balanine a donc fait le choix de la qualité, de la reconnaissance du savoir-faire de ses vignerons mais aussi celui d'associer ses vins à une aire géographique déterminée qui garantit leur origine et leur typicité. Cette volonté d'optimiser la relation entre cépages et terroir se poursuit aujourd'hui en s'appuyant sur des données plus scientifiques.

Une nouvelle localisation des vignes

22 A l'époque moderne, les terroirs des communautés sont strictement réglementés pour permettre la coexistence des cultures et de l'élevage et pour faciliter la surveillance. Ils se divisent généralement en deux zones distinctes : la *presa* destinée à la céréaliculture et le *circolo* qui regroupe les cultures arbustives et les jardins. Celui-ci est généralement situé à proximité des habitations. D'autre part, s'il existe des parcelles cultivées essentiellement en vigne, il y en a aussi sous forme de *coltura promiscua*[25]. Au-delà de ces généralités, il est difficile de savoir où se situent précisément les vignes avant le XIXème siècle. Une reconstitution partielle menée sur la commune d'Aregno à partir du cadastre de 1872 montre que la vigne est présente sur tout le territoire mais qu'elle est plus fréquente dans la zone située aux abords du village, espace autrefois dédié au *circolo*. Les parcelles localisées en plaine, plus planes et plus étendues, sont dédiées aux céréales.

23 Aujourd'hui, les vignes ont quitté les coteaux proches des villages et sont plutôt plantées en plaine. D'autre part, leur diffusion au sein de la Balagne a évolué : 75% sont situées dans l'hémicycle de Calvi, qui, il est vrai, en a toujours était bien pourvu.

Inscrire la production dans son territoire

24 Le nom choisi pour l'AOC Calvi plutôt que Balagne est un moyen de donner plus de visibilité et de lisibilité au produit. En effet, le nom de

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

cette station balnéaire [26] est davantage connu que celui de la micro-région. La volonté d'inscrire la production viticole dans le territoire transparaît aussi au-travers les noms des vins et comme on peut le lire sur le site web du domaine Maestracci « les vins issus de ce lieu en ont repris les noms [qui] sont l'expression de nos remerciements au terroir et au passé » [27]. Ils font référence à des lieux-dits (Pumonte du domaine Alzipratu, Ribbe rosse au domaine Culombu, etc.) ou à des rivières qui ont parfois donné leur nom à des vallées (Reginu [28] du domaine Maestracci, Fiume Seccu du domaine Alzipratu). Quelques domaines ont aussi pris des appellations faisant écho au territoire comme le domaine de Figarella [29] ou celui d'Alzipratu [30].

Tirer profit des potentialités du terroir

25 Malgré le fait que la Balagne soit un espace géographique individualisé, il existe en son sein une certaine variété de sols qui, associée au fait que les vignes n'ont pas toutes la même exposition et ne sont pas toutes à la même altitude, débouchent sur une multiplicité des « terroirs » [31]. On trouve ainsi des vignes plantées sur un sol granitique, d'autres sur des alluvions anciennes ou des colluvions. Différentes études ont été menées par le CIVAM région Corse afin d'optimiser les potentialités offertes par le terroir et le comportement agronomique des cépages traditionnels. Il en ressort que les parcelles granitiques exposées au nord, pentues et peu ensoleillées donnent des vins très expressifs pour le vermentino. Les vins y sont plus intenses et agréables, et plus fruités, davantage gras et avec une plus grande longueur. Pour ce qui est du nielluccio, il semble que ce soit les parcelles d'alluvions anciennes, froides, assez humides et éloignées de la mer, très ensoleillées qui paraissent donner les meilleurs résultats. C'est le vin provenant des terroirs granitiques caractérisés par des critères morphologiques moyens qui est bien noté, tant du point de vu gustatif qu'olfactif, avec une acidité plus importante. Pour le sciacarello, lorsqu'il est planté sur des colluvions dans un secteur moyennement chaud, humide, élevé, pentu et proche de la mer le résultat est décevant. Les vins rouges obtenus sont trop dilués et ces terres paraissent plus propices aux rosés. Pour ce cépage, ce sont les vins issus des alluvions anciennes qui obtiennent le meilleur rendu. Il ressort aussi de ces études que l'effet millésime est très important.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

26 La production peut donc être améliorée en tenant compte de ces études ainsi que celles menées afin de retrouver d'anciens plants de vigne dans les jardins balanins. Il existe un dynamisme et une volonté de continuer dans la voie de la tradition en utilisant les moyens modernes qui permettent de tirer au mieux profit de l'environnement.

27 La Balagne a été et reste un territoire viticole. Pourtant, la place de la vigne a connu des évolutions importantes. Autrefois, pour beaucoup elle est une culture destinée à satisfaire les besoins familiaux. Aujourd'hui les exploitations viticoles ont une orientation essentiellement commerciale. Ce changement s'est accompagné d'un mouvement de concentration des vignes. Parallèlement, la localisation des parcelles a changé, elles ont migré des coteaux vers les plaines. La gamme des cépages s'est réduite. Malgré tout, les vignerons balanins veulent s'inscrire dans la tradition en faisant de cette production un emblème de la région. L'étape majeure a été la création de l'AOC qui regroupe aujourd'hui la totalité des exploitations de Balagne. Elle s'appuie sur la promotion des cépages locaux, des rendements limités et l'inscription dans une agriculture raisonnée. Améliorer la qualité des vins a nécessité l'adoption de techniques de vinification modernes. Malgré ces évolutions conséquentes, tous les vignerons ont aussi la volonté d'inscrire leur travail dans la tradition multiséculaire de la viticulture balanine et s'attachent à préserver de génération en génération le lien qui unit cette culture à son territoire tout en s'inscrivant incontestablement dans la modernité et la recherche continuelle de la qualité. Elle passe par une adaptation accrue des potentialités locales aux cépages traditionnels. Les vins balanins servent incontestablement aujourd'hui de vitrine à la région et répondent à cette volonté des consommateurs à la recherche d'un ancrage dans le temps et dans l'espace et à son besoin de sécurité.

Bibliographie

BUISSON Jules. Concours général de la Corse, 1865, primes d'honneur. *Le Messager agricole*. 1866, vol. 6. Disponible sur : www.books.google.

CIVAM, *Les terroirs viticoles, expérimentations*, 2004, 36 p.

DELLA ROCCA Jean. *La Corse et son avenir* [en ligne]. Paris : Henri Plon, 1857, 500 p. Disponible sur : www.books.google.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Enquête agricole. Deuxième série : Enquêtes départementales [en ligne]. Publié par l'Imprimerie impériale, 1867, 189 p. Disponible sur : www.books.google.

JACOBI J.-M.. *Histoire générale de la Corse depuis les premiers temps jusqu'à nos jours* (1835). Paris : A. André, 1835, 2 vol. LXIV-417 p. et 378 p.

La revue des deux mondes, 1864, vol. 51.

MERCURY François Noël. *Vignes, vins et vignerons de Corse*. Ajaccio, Alain Piazzola, 1991, 270 p.

ROBIQUET François-Guillaume. *Recherches historiques et statistiques sur la Corse*. Paris : librairie Benelli, réimpression de l'édition de 1835, 1983, 598 p.

Sitographie

www.domaine-alzipratu.com/

http://www.civam-corse.com

www.closculombu.fr/

http://www.clos-landry.com/

www.domaine-maestracci.com

http://www.domaine-figarella.com/

http://www.domaine-renucci.com/

www.vins-corse-orsini.com/

www.camellu.com/

http://www.nustrale.com/vin/calvi/petrarossa.htm

http://www.uva-corse.com

http://www.vinsdecorse.com/

---

1 A noter que dans le recensement de 1819, on voit à Lavatoggio le terme de *vignajolo*. Les trois individus qualifiés ainsi sont des propriétaires.

2 Dans les années 1830, le produit net d'une vigne est de 150 francs par an et à l'hectare. En 1866, la mise en culture, hors achat de la terre, représente un investissement estimé entre 400 et 600 francs à l'hectare. Au bout de cinq ans un terrain d'un hectare, qui au départ avait une valeur de 1 000 francs, à acquis une valeur de 5 000 francs, il produit de 1 400 à 2 000 francs de vin par an. Si on déduit les frais de culture il rapporte jusqu'à 1 200 à 1 800 francs à son propriétaire, François-Guillaume ROBIQUET, *Recherches historiques et statistiques sur la Corse*, réimpression de l'édition de 1835, 1983, p. 484-485, J.-M. JACOBI, *Histoire générale de la Corse depuis les premiers temps jusqu'à nos jours* (1835), 1835, p. XLIIJ, *Enquête agricole*, 1867, p. 63-71.

3 Au début du XIXème siècle, lors d'une enquête il est précisé dans plusieurs villages que la production locale ne suffit pas et seuls les notables peuvent boire du vin toute l'année (soit qu'ils le produisent, soit qu'ils l'achètent).

4 A.D.H.C., 2N8.

5 *Ibidem*, en 1870.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

6 Les premiers plants américains arrivent en Corse en 1879.

7 A.D.H.C., E142/4.

8 A.D.H.C., 1Z131.

9 A.D.C.S., 7M201. Elle recense la superficie des vignobles de la commune l'année de l'enquête, l'étendue des vignobles attaqués mais résistants encore, l'étendue des vignes détruites, l'étendue des vignobles plantés avec des plants américains, la valeur des vignes avant l'apparition de la maladie, la valeur actuelle. L'analyse détaillée est assez difficile du fait de quelques incohérences dans les chiffres fournis.

10 Il n'existe pas de données précises sur la Corse, François-Noël MERCURY, V*ignes, vins et vignerons de Corse*, 1991, p. 66.

11 A.D.H.C., 1Z95.

12 On a assisté à un fort développement de cette culture dans les années 1960 et 1970, elle atteint 1 114 hectares dont 222 hectares d'A.O.C. en 1976. Puis une partie des vignobles sont arrachés.

13 Le cahier des charges de l'AOC en prévoit une forte proportion (80%), renseignement donné par Mlle Camille Raoust, présidente des vignerons de Balagne.

14 Selon les membres de la Société d'agriculture de Calvi, *Enquête agricole*, p. 183. Ils citent également l'alicante et des cépages du Beaujolais qui ne sont pas très productifs mais qui donnent des produits d'excellente qualité. Les nouveaux cépages sont également mentionnés par Joseph Costa (p. 69) et l'alicante par Flach (p. 70).

15 A.D.H.C., 6M872, question 87 de l'Enquête de l'an X. Les cépages ne sont pas toujours aisés à identifier car la transcription des noms, qui peuvent varier d'une région à l'autre, n'est pas toujours bonne. Il est aussi impossible d'avoir une idée claire de la proportion de chaque cépage même s'il paraît évident que ceux qui sont les plus cités sont les plus répandus. A Monticello, on précise qu'il en existe plus de 20 qualités.

16 *Ibidem.*Il s'agit d'une variation sémantique de *vermintinu* ou « malvoisie de Corse ». La malvoisie est le cépage le plus répandu en Méditerranée. Elle est citée à Aregno, Avapessa, Cassano, Cateri, Costa, Feliceto, Lavatoggio, Lumio, Montemaggiore, Muro, Palasca, Pigna, Santa Reparata et Sant Antonino.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

17 *Ibidem.* Le *coltovaccio* est productif et résistant mais fournit un vin de qualité inférieure, très difficile à conserver, destiné essentiellement à la consommation familiale. Ce cépage est cité à Aregno, Avapessa, Belgodere, Cassano, Corbara, Costa, Feliceto, Lavatoggio, Lumio, Montemaggiore, Muro, Novella, Palasca, Santa Reparata et Ville.

18 *Ibidem.* Il s'agit du *razzolo*, du *muscadello*, de l'*albola*, du *pagadebito*, du *rosello*, du *fiozzelo*, du *zampino*, du *profezzano*, du *finocchiajo*, du *barbirosso* ou du *biancone*.

19 *Ibidem.* On cite la *nera* ou *nera gentile*, le *dentajo*, la *mantega*, le *griminese nero*, le *greco*, le *calvese*, le *mignolo* , la *mutezza nera* ou le *tintajo*. Enfin, le *pignolo* (autre nom du Niellucciu ce qui en ferait un rouge), le *rassajone*, le *sellizolo*, la *biancanera* ou encore la *promesta* sont mentionnés sans indication de la couleur de cépage. Il y a parfois des contradictions pour certains cépages cités à la fois parmi les noirs et les blancs.

20 Depuis le moyen-âge, du vin balanin est exporté bien que la production locale ne parvienne pas à couvrir les besoins de la région. Au XIXème siècle, il est vendu en Italie et jusqu'en Amérique (*Enquête…*, *op. cit.*, p. 64 et p. 183). Du raisin est aussi exporté pour être transformé ailleurs (Jean DELLA ROCCA, *La Corse et son avenir*, 1857, p. 187-188, *La revue des deux mondes*, 1864, p. 359).

21 Ces dernières années de nombreux vins ont été primés lors du Concours général agricole.

22 Les rendements moyens se sont nettement accrus par rapport au XIXème : une enquête réalisée en 1884 indique que le rendement attendu est de 20 à 25 hectolitres par hectare les années normales, soit une production de 20 400 hectolitres. Mais les variations peuvent être importantes d'une année sur l'autre : en 1880, les vignes n'ont donné que 12 hectolitres par hectare, soit deux fois moins que le rendement moyen attendu.

23 Les sites web des domaines viticoles insistent sur ce point. Un domaine, celui de Petra Rossa, est labellisé agriculture biologique.

24 Jules BUISSON, « Concours général de la Corse, 1865, primes d'honneur », 1866, p. 239.

25 Ainsi, à Santa Reparata, en 1785 dans les parcelles de la famille Olivi, la vigne cohabite avec des citronniers ; en 1788, dans les terrains de Giuseppe Fondacci la vigne est cultivée aux côtés de 25 figuiers, deux poiriers et

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

autres arbres et dans les terres d'Anna Maria Leoni un olivier et un figuier sont plantés dans une vigne.

26 C'est aussi une ville qui a toujours eu un rôle administratif prépondérant.

27 www.domaine-maestracci.com. On retrouve un état d'esprit similaire sur les sites web des autres domaines.

28 Fleuve ayant donné son nom à une vallée, cf. figure 1.

29 Fleuve, cf. figure 1.

30 Couvent situé dans l'hémicycle de Calvi. Le domaine viticole a été créé par l'ancien propriétaire du couvent dans les années 1960.

31 CIVAM, *Les terroirs viticoles, expérimentations*, 2004, p. 22.

Laetizia Castellani
Docteur en Histoire, UMR-Lisa 6240 Université Pascal Paoli, Corte
laetizia.castellani@wanadoo.fr
IDREF : https://www.idref.fr/166021768
ISNI : http://www.isni.org/0000000440240252
BNF : https://data.bnf.fr/fr/16925364

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.