



SÉLECTION CLONALE

Il existe 9 clones agréés de ce cépage: Niellucciu N n°902, 903, 904, 960, 997, 998, 999, 1250 et 1251. Matériel de multiplication disponible : certifié (902,903,904,960,997 et 998) et standard. Tous les clones agréés ont fait l'objet d'une étude au CRVI.

NIELLUCCIU



AUX ORIGINES

Traditionnellement ce cépage était cultivé principalement à Patrimonio, et localement en Balagne, Côte orientale, Cap corse et Porto-Vecchio. En corse, on le nomme Niellucciu. Il y a aussi été désigné, plus localement par Agnellucciu(a), Negretta, Niellone, Niella, Nielluccia.

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Le Niellucciu est inscrit au « Catalogue officiel des variétés de vigne ». Ce page fait partie des encépagements AOP et IGP. Cette variété est inscrite aux catalogues de l'Autriche, la Bulgarie, Chypre, la Grèce, l'Italie (Sangiovese) Malte et la Roumanie.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

Phénologie : débourrement 2 jours après la Chasselas, deuxième époque de maturité. Sensibilités particulières à la pourriture grise, à la pourriture acide et à l'oridum. Asser fertile et de bonne vigueur. Port : érigé.

PROFIL SENSORIEL

Le Niellucciu est le principal cépage de Corse et particulièrement de l'appellation Patrimonio où il règne en maître. Les vins élaborés sont de couleur "rouge soutenu" et présentent une palette aromatique riche : petits fruits noirs (cassis, mûre), rouges (framboise, fraise), secs (noisette et amande grillée), notes boisées, empyreumatiques (café, cacao, etc.), voire balsamiques (menthe, réglisse). Si le terroir permet une bonne expression de la maturité polyphénolique, les vins sont corsés, concentrés, charpentés et peuvent se permettre de traverser sans faillir quelques années. Les vins rosés issus du Niellucciu sont remarquables pour la vivacité des notes fruitées (petits fruits rouges, fraise, groseille, etc.) et la douceur des notes épicées (cannelle). En bouche, ils sont nerveux, voire parfois fermes et il conviendra dès la vendange d'être attentif à l'équilibre acide-alcool. La richesse en polyphénols permet d'obtenir, selon les conditions d'élaboration, des vins légers ou vineux, rose clair ou plus colorés.

IDENTIFICATION NIELLUCCIU

À l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne de poils couchés. Aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages légèrement bronzées. Aux feuilles adultes de couleur vert moyen un peu mat, cunéiformes, entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des sinus latéraux peu profonds, des dents à côtés rectilignes, longues ou très longues par rapport à leur largeur à la base (en particulier pour celles correspondant aux nervures principales), une pigmentation anthocyanique des nervures nulle et, à la face inférieure, un timbre avec une densité nulle ou très faible des poils couchés et une faible densité de poils dressés. Aux baies qui sont de forme elliptique.