



CARCAGHJOLU NERU



8 ha

PROFIL SENSORIEL

Les vins issus du Carcaghjolu neru sont colorés, d'un rouge assez soutenu de type grenat, assez aromatiques avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis), légèrement épicées et un caractère végétal qui rappelle le laurier mais aussi le sous-bois. En bouche, ces vins de caractère présentent des tanins qui peuvent parfois paraître un peu rustiques sur sols riches, mais sans être rêches. La maturité phénolique semble atteinte pour une richesse saccharimétrique équivalent à 12% vol. Vinifié en rosé, le Carcaghjolu neru produit des vins légèrement vineux, avec des notes de caramel blond voire des notes assez singulières de camphre.

AUX ORIGINES

Traditionnellement cultivé dans l'extrême sud de l'île.
En Corse, on le nomme Carcaghjolu neru, mais aussi Carcaghjola nera, Carcagliolu, Carcagliolu neru, Bunifazinu

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

En France, le Carcaghjolu N est officiellement inscrit au « Catalogue officiel des variétés de vigne », il fait partie de l'encépagement AOP (sauf Patrimonio) et IGP Ile de Beauté, ce cépage est également inscrit aux catalogues d'autres pays membres de l'UE ; Italie (nom officiel Caricagiola N) et Portugal (Tinta caiada).

IDENTIFICATION CARCAGHJOLU NERU

L'identification fait appel à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés, aux jeunes feuilles de couleur jaune, aux feuilles adultes pentagonales, à trois ou cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des sinus latéraux avec parfois présence d'une dent au fond, des dents petites, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés, aux baies de forme elliptique courte avec une forte prune.

SÉLECTION CLONALE

1 clone agréé pour ce cépage : Carcaghjolu N N°946. 3 autres clones font l'objet d'une étude débutée en 1999 au CRVI en vue d'un éventuel agrément, matériel de multiplication disponible : standard et certifié.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

Phénologie : troisième époque de maturité, sensibilité particulière à la pourriture acide, cépage vigoureux, fertile et très productif, port : érigé.



Centre de Recherche Viticole de Corse
Centru di Ricerca Viticula di Corsica