

# LA GAMME VARIÉTALE

APPRENDRE À CONNAÎTRE LES MIELS,  
les caractériser et les défendre, fait partie  
des compétences de l'apiculteur en AOP.

## MIELS

### CARACTÉRISTIQUES VISUELLES

Très clair  
à clair doré

### CARACTÉRISTIQUES OLFACTIVES

Intensité : Faible à moyenne.  
Qualité : Végétal, floral (fruit cuit ou produit laitier).

### CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES

Intensité aromatique : Faible à moyenne.  
Qualité : Fruité, floral, frais, délicat ou fruit frais, végétal, laitier.  
Goût : Sucrosité normale ou moyenne, sans acidité particulière ou légèrement acide.  
Persistance et arrière goût : Faible à moyenne, sans arrière goût.

### PRINCIPALES ASSOCIATIONS VÉGÉTALES

Le **clémentiner** (Citrus aurantium x deliciosa) associé à des arbres fruitiers et kivi ainsi que différentes espèces de maquis entourant les plantations : cistes, chênes, lotiers, saules, ronce, églantier, myrte, eucalyptus, cyprès ; L **esphodèle** (Asphodelus sp) ou la vesce (Vicia sp) ou la vipérine (Echium sp) ; des **charadons** de type Galactites associés à différentes espèces de maquis (voir maquis à Erica) ; M5.

## MAQUIS DE PRINTEMPS

Ambré  
à ambré foncé

Intensité : Moyenne  
Qualité : Floral plus ou moins typé «coco» réglisse, cuir

Intensité aromatique : Moyenne plus ou moins riche.  
Qualité : Délicate, plus ou moins typée. Caramel foncé, cacao.  
Goût : Sucrosité normale sans acidité ou amertume particulière.  
Persistance et arrière goût : Faible à moyenne, faible arrière goût.

La **bruyère** arborescente (Erica arborea) associée à d'autres espèces nectarifères principalement lavande maritime ou stoechades (Lavandula stoechas) et/ou saules (Salix sp), **lotiers** (Lotus sp), **vipérine** (Echium sp), **trèfles, asphodèles, cyrises, calicotomes, Anthyllide faux Hermannia** (Anthyllis hermanna), **germandrées**, (Teucrium sp), genêts (Genista sp), **anabépine** (Crataegus monogynalavec présence de pollen de : cistes, chênes, frêne à fleur de bulis et/ou châtaignier).

## MIELLATS DU MAQUIS

Foncé

Intensité : Faible.  
Qualité : Végétal, boisé, un peu piquant, caramel, légèrement animal, musqué.

Intensité aromatique : Moyenne à forte, plus ou moins riche.  
Qualité : Fruit mur, sec. Sucre cuit, réglisse, caramel. (Balsamique, vin cuit)  
Goût : Pas trop sucré, sensiblement acide, goût malté.  
Persistance et arrière goût : Assez persistant plutôt long en bouche.

**Les trois espèces de cistes** (Cistus sp) associées à – la lavande maritime, le cyprès (Cytinus hypocissis), les calicotomes – la jaspone (Jaspone montana) des charadons de type Galactites – le myrte (Myrtus communis), des eucalyptus, ou **les chênes** (Quercus sp), et différentes espèces de maquis voir maquis à Erica.

## CHÂTAIGNERAIE

Ambré  
à ambré foncé

Intensité : Moyenne à forte.  
Qualité : Phénolique, aromatique, boisée, tannique.

Intensité aromatique : Moyenne à forte.  
Qualité : Phénolique, pomme bléte.  
Goût : Peu sucré, âcre tannique, amertume sensible (+ ou -).  
Persistance et arrière goût : Très persistant, long en bouche. Arrière goût amer.

Le **châtaignier** (Castanea Sativa) associé principalement à des ronces (Rubus sp) et des associations de type maquis (Erica, Anthyllis, Teucrium, Genista) avec des chênes et cistes ainsi que le lierre (Hedera helix) et la clématite (Clematis sp).

## MAQUIS D'ÉTÉ

Clair  
à ambré clair

Intensité : Faible à très faible.  
Qualité : Végétal, générique de miel.

Intensité aromatique : Moyenne, assez aromatique pour un miel clair.  
Qualité : Floral, fruité, aromatique, bois aromatique.  
Goût : Sucrosité assez élevée, sans acidité ni amertume particulière.  
Persistance et arrière goût : Peu persistant et sans arrière goût.

L'onthyllide d'Hermann (Anthyllide faux Hermannia), différentes espèces de genêts (Genista sp), la **germandrée murum** (Teuclium murum), les **ronces** (rubus sp), le **thym corse** (Thymus herba barona).

## MAQUIS D'AUTOMNE

Ambré clair

Intensité : Moyenne à forte.  
Qualité : Phénolique, marc de café, écorce, boisée, (ruche gentiane).

Intensité aromatique : Moyenne à forte.  
Qualité : Phénolique, marc de café.  
Goût : Amertume plus ou moins franche, nettement perceptible.  
Persistance et arrière goût : Persistant à très persistant et arrière goût amer.

L'**arbusier** (Arbutus unedo) unedo) associé au – lierre (Hedera helix) – châtaignier (Castanea sativa) – ronce (Rubus sp) – inule visqueuse (Inula viscosa) – soiepareille (Smilax aspera).

Le syndicat organise des séances de dégustation afin d'apprendre à connaître la gamme des miels de Corse. C'est capital pour l'apiculteur car elle contribue à appliquer un étiquetage conforme.

Bien qu'elle soit composée de six variétés, la gamme variétale est assez simple à appréhender. Elle est déterminée par les périodes de récolte ainsi que par les plantes butinées mais également par l'analyse gustative du miel. Notons que la période de récolte à considérer est celle qui concerne le butinage et non le prélevement du miel dans la ruche.

Cette classification est issue des travaux effectués sur l'origine des miels de Corse au sein du département « miels et pollens » du CRITT Corse technologies (conf. : les travaux de M. J. Battesti)

HORS GAMME MAIS TOUJOURS EN AOP : LE MIEL GÉNÉRIQUE QUI COMPREND TOUS LES MIELS QUE L'APICULTEUR NE PEUT OU NE VEUT PAS CLASSER. DANS CE CAS ON INDIQUE SIMPLEMENT L'APPELLATION D'ORIGINE.