

Aptitudes de clones de cépages Corses

**Vermentinu n° 766, n° 963, n°
964**

Responsables du programme et rédacteurs : Gabrielle Ciccolini, Nathalie Uscidda et
Gilles Salva

La réglementation sur l'agrément des clones se base d'une part, sur les tests sanitaires effectués à l'ENTAV, et d'autre part sur les données viticoles recueillies sur les parcelles expérimentales dites « collection d'étude de clones » ou « étude de comportement » lorsque les clones ont été agréés sans étude préalable.

Ce document détaille les résultats acquis pour 3 clones de Vermentinu déjà agréés. Le clone de Vermentinu n°766 est le clone de référence.

Depuis sa création en 1982, le CRVI est en charge des travaux de sélection des cépages corses, vaste domaine comprenant à la fois l'étude des cépages, la sélection clonale et sanitaire, la conservation et l'étude des clones.

Le cépage Vermentinu est le « cépage-roi » des vins blancs sous appellation en Corse : cépage principal pour les 8 AOP (encépagement entre 75% et 100%). Ce cépage représente 12% des surfaces viticoles corses.

Il existe 14 clones agréés pour le cépage Vermentinu. Ceux-ci ont été étudiés dans 5 collections d'étude plantées en 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995.

Six clones sont multipliés et disponibles (clones n° 639, 766, 795, 856, 876 et 914), les 8 autres seront disponibles à compter de 2018 (plantation 2015 pour les clones n° 640, 912, 913, 915, 963, 964, 1081 et 1082).

Les résultats de la collection 1995 clôturent l'enregistrement des performances des 14 clones.

1- LE MATERIEL VEGETAL

Les 3 clones étudiés sont présentés dans le tableau qui suit.

Tableau n° 1 : présentation des clones de Vermentinu

Numéro de clone	Année d'agrément	Origine du Clone	Année d'introduction à l'ENTAV	Dates de mise en collection
964	1990	Sartène	1982	1995
963	1990	Sartène	1982	1995
766	1981	Casalabriva	1974	88 /90 /92 /95 / 99

2- CARACTERISTIQUES CULTURALES DE LA PARCELLE EXPERIMENTALE

- Plantation en 1995, sur la commune de San Giuliano (Haute-Corse), sur un sol profond, constitué d'alluvions anciennes argileuses,
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m),
- S.F.E. = 7000 m²/ha,
- Porte-greffe : R110,
- Mode de conduite : cordon de Royat 4 coursons palissé, désherbage total, protection phytosanitaire classique,
- Zone : IGP,
- Dispositif expérimental: blocs à 5 répétitions de 10 souches, soit 50 souches par clone.

3- RESULTATS

→ Aptitudes agronomiques

Observations du végétal et de la maturité, à partir de la 7^{ème} feuille et pendant 6 ans (2001-2006).

- stades phénologiques (débourrement-véraison),
- production (rendement) exprimée en kg par cep,
- fertilité exprimée en nombre de grappes par cep,
- contrôles de maturité, sensibilité aux maladies et aux parasites,
- poids des bois de taille exprimé en kg par cep.

→ Aptitudes œnologiques

Les vinifications respectent le protocole en vigueur, elles s'opèrent à partir de la 9^{ème} feuille et pendant 4 ans (2003-2006), selon le schéma général mis en place en Corse pour produire des vins blancs.

Issus de chaque clone, les vins sont ensuite analysés puis dégustés par un jury de professionnels.

3-1 Stades phénologiques

Tableau n° 2 : stades phénologiques moyens enregistrés de 2001 à 2007.

Numéro de clone	Débourrement	Véraison
	Date	Date
766	07/04	04/08
963	08/04	03/08
964	08/04	03/08
Analyse statistique(1)	NS	NS

(1) Anova au seuil de 5%

Concernant le débourrement et la véraison, les 3 clones de Vermentinu ont un comportement similaire.

3-2 Caractéristiques de la récolte

Selon les millésimes, les vendanges ont eu lieu entre le 4 et le 21 septembre.

Tableau n° 3 : moyennes enregistrées de 2001 à 2006.

Numéro de clone	Rendement ou Poids de récolte (kg/cep)	Fertilité (nombre de grappes/cep)	Poids des bois de taille (kg/cep) (2)	Poids moyen d'une grappe (kg)	Poids de 100 baies (g)	Sensibilité aux maladies
766	3.26 A	10.80 A	0.63	0.292	313	=
963	2.60 B	8.90 B	0.58	0.280	341	=
964	2.67 B	8.99 B	0.64	0.281	349	=/+
Analyses statistiques (1)	S	S	NS	NS	NS	Sans objet

(1) Anova au seuil de 5%

(2) uniquement en 2006 et 2007.

Des différences significatives sont notées au niveau du rendement : les clones n°963 et n°964 sont moins productifs que le clone n°766. Ceci est à mettre en relation avec leur fertilité qui est significativement moins élevée.

La physionomie des grappes (traduite à la fois par le poids moyen d'une grappe et le poids de 100 baies) est statistiquement similaire d'un clone à l'autre.

En ce qui concerne la sensibilité à la pourriture grise et à la pourriture acide, le clone n°964 semble être légèrement plus sensible (millésimes 2004 et 2005).

3-3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau n° 4 : moyennes enregistrées de 2001 à 2006.

Numéro de clone	T.A.P. (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH
766	11.28	3.35 A	3.46 B
963	11.55	3.00 C	3.54 A
964	11.41	3.19 B	3.52 A
Analyses statistiques (1)	NS	S	S

(1) Anova au seuil de 5%

Lors des contrôles de maturité, le clone de Vermentinu n°963 présente un titre alcoométrique probable supérieur à celui du clone n°766, sans signifiante statistique.

Le clone de Vermentinu n°963 se distingue du clone de référence : il est significativement moins acide. Le clone n°964 est en situation intermédiaire.

3-4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau n° 4: moyennes enregistrées de 2003 à 2006.

Numéro de clone	T.A.V. (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Do 280
766	12.58	3.56 A	3.32 C	1.58	1.64	3.69
963	12.89	3.45 AB	3.39 B	1.73	1.48	3.54
964	12.55	3.32 B	3.45 A	1.62	1.45	3.61
Analyses statistiques (1)	NS	S	S	NS	NS	NS

(1) Anova au seuil de 5%

Les taux d'acide malique, d'acide tartrique et les taux de polyphénols totaux sont similaires d'un clone à l'autre.

Les analyses effectuées sur vin confirment les résultats observés lors des contrôles de maturité : quel que soit le millésime, **le clone n°766 conduit aux vins les plus acides**. Le clone n°964 produit les vins les moins acides. Les vins issus du clone n°963 sont en situation intermédiaire pour les caractéristiques acides et possèdent un degré d'alcool plus élevé (sans signifiante statistique).

3-5 Caractéristiques sensorielles des vins

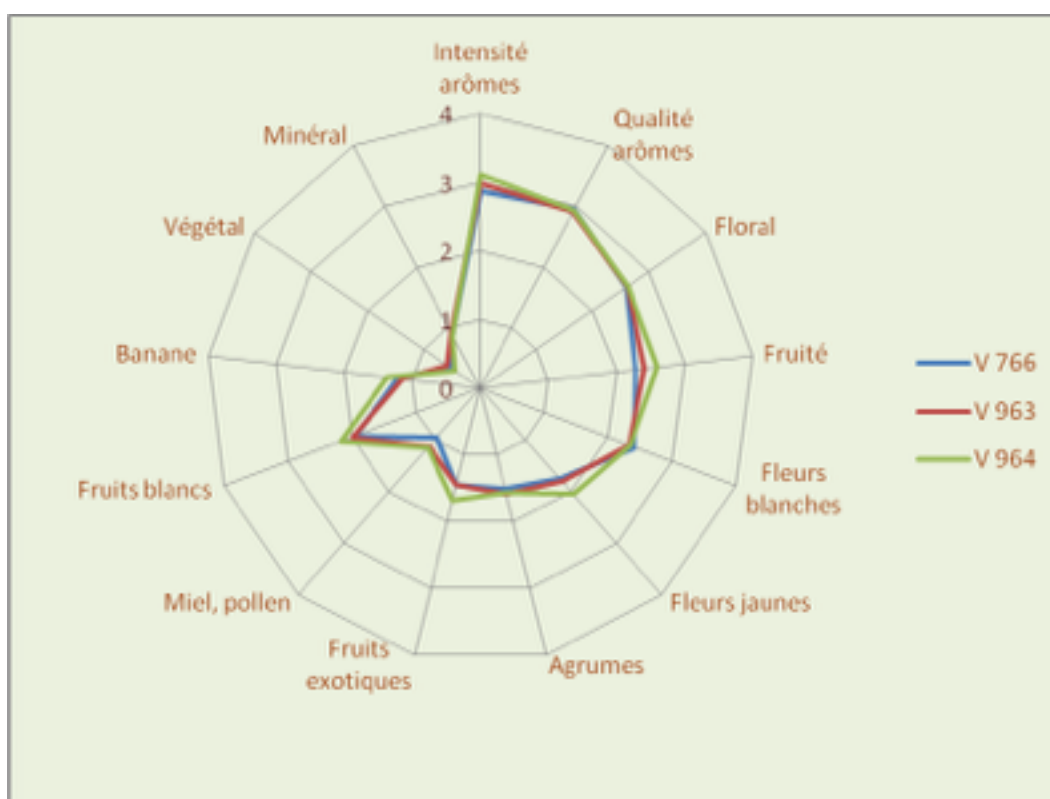
Les vins issus des 3 clones de Vermentinu ont fait l'objet de dégustations par un jury de professionnel et ce, pour 4 millésimes.

Tableau n°5 : moyennes (note de 0 à 5) enregistrées de 2003 à 2006, critères « arômes ».

Numéro de Clone	Arômes intensité	Arômes qualité	Floral	Fruité	Fleurs blanches	Fleurs jaunes	Agrumes	Fruits exotiques	Miel, pollen	Fruits blancs	Banane	Végétal	Minéral
766	2.86	2.95	2.60	2.27	2.40	1.70	1.50	1.44 B	0.90	1.90	1.20	0.55	0.89
963	2.99	2.90	2.60	2.40	2.30	1.80	1.58	1.4 B	1.10	1.90	1.10	0.58	0.9
964	3.12	2.90	2.60	2.59	2.30	2.00	1.55	1.60 A	1.10	2.10	1.30	0.45	0.87
Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	S	NS	NS	NS	NS	NS

(1) Anova au seuil de 5%

Figure 1 : Comparaison des profils sensoriels des clones n° 766, n°963 et n°964 de Vermentinu (critères « arômes »)



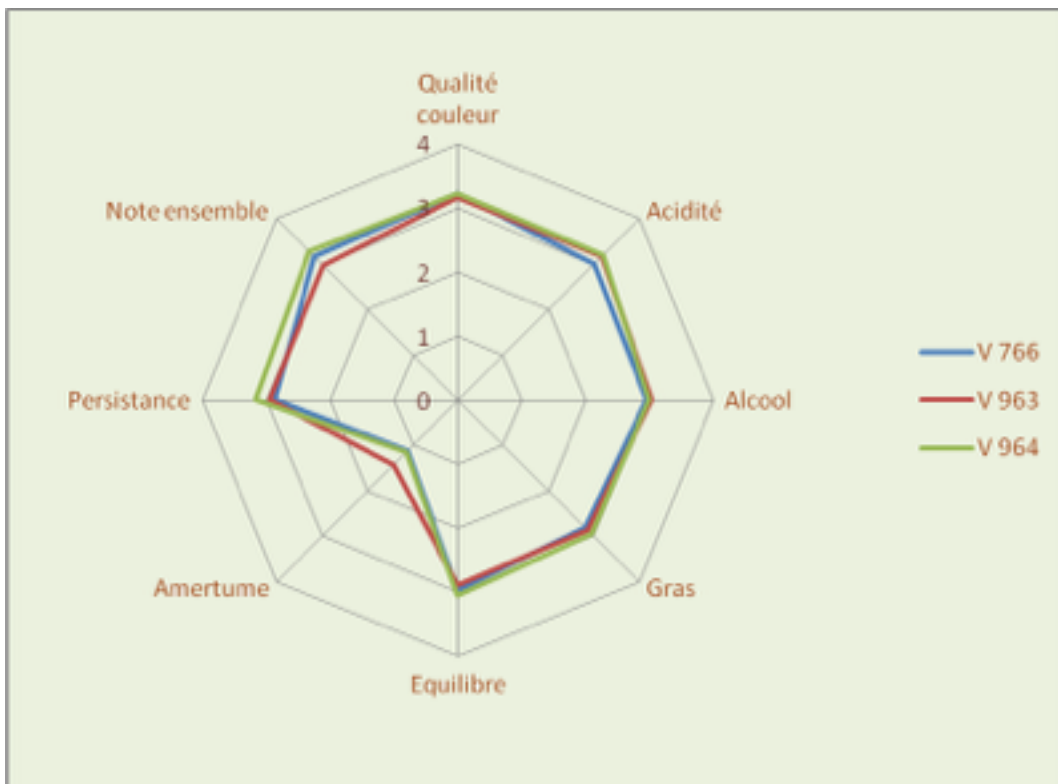
Le vin issu du clone n°964 a obtenu une note plus élevée pour le critère « fruits exotiques ». Des notes supérieures lui ont également été attribuées, sans signification statistique, pour les arômes « fruité », « fruits blancs » et « fleurs jaunes » ainsi que pour ce qui concerne l'intensité des arômes.

Tableau n° 6 : moyennes (note de 0 à 5) enregistrées de 2003 à 2006, examen visuel et gustatif.

Numéro de Clone	Couleur	Acidité	Alcool	Gras	Equilibre	Amertume	Persistance	Note d'ensemble
766	3.23	3.00	2.90	2.80	2.90	1.10	2.80	3.10
963	3.16	3.10	3.00	2.80	2.90	1.40	2.90	2.90
964	3.21	3.20	2.90	2.90	3.00	1.10	3.10	3.30
Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

(1) Anova au seuil de 5%

Figure 2 : comparaison des profils sensoriels des clones n° 766, n° 963 et n°964 de Vermentinu, (examen visuel et gustatif)



Les vins issus du clone n°963 sont souvent moins bien notés (sans signifiante statistique) que les vins issus des 2 autres clones. Il se distingue notamment par une amertume plus élevée (sans signifiante statistique). Pour 3 millésimes sur 4, il est significativement rejeté par les dégustateurs (test de Kramer).

Les vins issus du clone n°964 sont souvent mieux notés que les vins issus des 2 autres clones, plus persistants (sans signifiante statistique). Pour 2 millésimes sur les 4 dégustés, le vin est significativement préféré par les dégustateurs (test de Kramer).

A la dégustation, les vins issus du clone n°964 se distinguent positivement : notes plus élevées pour le descripteur « fruits exotiques ». Des tendances sont observées sans signifiante statistique : vins plus fruités, plus persistants, descripteur fleurs jaunes et fruits blancs mieux perçus par les dégustateurs.

4- SYNTHÈSE DES RESULTATS

Le clone n°766 se caractérise par le rendement le plus élevé de la série et une bonne acidité. Rappelons tout de même que, d'après les résultats de la collection d'étude de clones 1992, ce n'est pas le plus productif des clones de Vermentinu (le clone n° 912 a été le plus productif des 10 clones étudiés pour les millésimes de 1996 à 2003).

Ce clone n°766, de par ses caractéristiques standard, est une valeur sûre et une bonne référence pour les études de clones de Vermentinu (rendement et acidité).

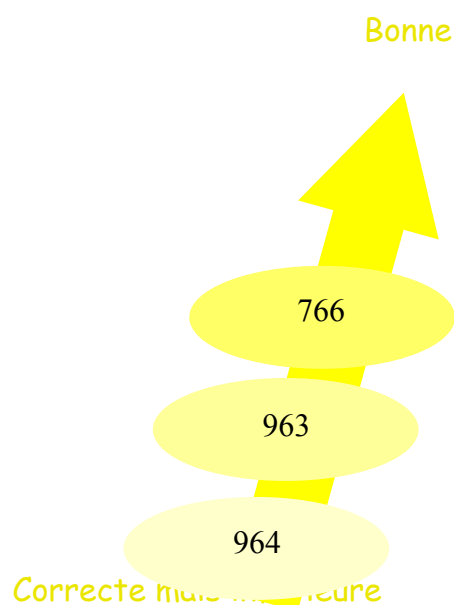
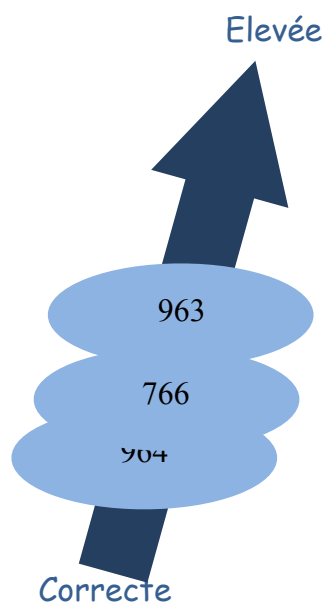
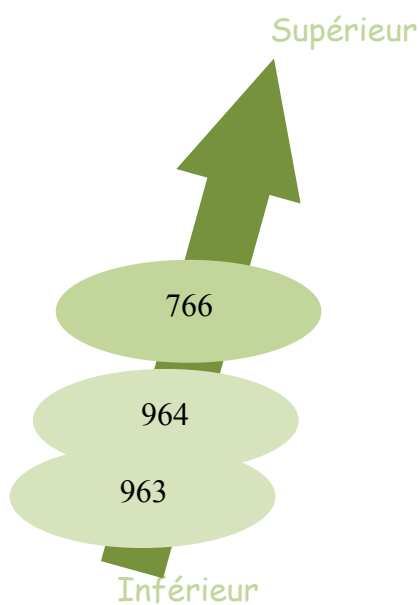
Le clone n°964 trouve tout son intérêt dans la richesse des arômes perçus par les dégustateurs, différence avérée pour la note « fruits exotiques » et tendances perçues pour les arômes fruités, fruits blancs, fleurs jaunes et persistance en bouche.

Clés pour un choix rapide des clones de Vermentinu

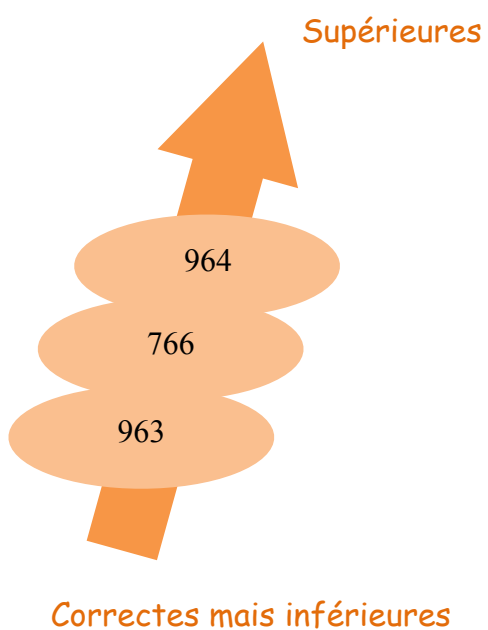
Rendement

Richesse en sucre

Acidité



Caractéristiques sensorielles
(note globale)



Perception arôme
« fruits exotiques »

