CATALOGUE DES CLONES DE VERMENTINU

PAR GABRIELLE CICCOLINI, GILLES SALVA ET NATHALIE USCIDDA,
Station d'Expérimentation L.D. "E Caselle" - 20230 San Giuliano

RÉSUMÉ : Jusqu'à ce jour, n'ont été édités que des documents qui permettaient de rendre compte de la comparaison d'un groupe de clones à l'intérieur d'une collection. Une question cruciale subsistait : quelles sont les performances de chaque clone à l'échelle des 14 individus agréés ?

Ce catalogue de clones de Vermentinu tente d'apporter un éclairage aux professionnels en proposant un outil (sous forme de diagramme) pour choisir un clone parmi les 14 agréés et un récapitulatif par clone des performances enregistrées dans les différentes collections d'étude. Chaque clone est comparé au n°766 qui sert de référent.

1. CARTES DES MICRORÉGIONS D'OÙ SONT ORIGINAIRES LES CLONES

2. COMPARAISON DES CLONES : COMMENT INTERPRÉTER LES RÉSULTATS PRÉSENTÉS ?

Chacun des 14 clones agréés a été étudié dans une collection d'étude de clones. Le clone de Vermentinu n°766 figure dans chaque collection et sert donc de référence.

Collection étude	Millésimes étudiés	Clones comparés
1988	1992 à 1996	n°639, n°640 et n°766
1990	1994 à 2001	n°766, n°795 et n°856
1991	1995 à 2001 (excepté 1997)	n° 1081, n°1082 et n°766
1992	1996 à 2003	n°639, n°640, n°766, n°795, n°856, n°876, n°912, n°913, n°914 et n°915
1995	2001 à 2006	n°766, n°963 et n°964
1999	2005 à 2011	N°766 et n°E162 (non publiée)

Tableau 1 : Présentation des collections d'étude de clones de Vermentinu

Dans ce catalogue, pour chaque critère (rendement, titre alcoométrique volumique, acidité totale, pH) les clones sont positionnés, par collection d'étude, par rapport au clone n°766.

EXEMPLE : COMMENT ÉVALUER LE RENDEMENT ?

- > le clone 1 a un rendement inférieur au n°766 (collection A)
- > le clone 4 a un rendement supérieur au n°766 (collection B)
- > par déduction, le clone 1 doit présenter un rendement inférieur à celui du clone 4

Il n'est pas possible de comparer le rendement du clone 1 avec celui du clone 5. On peut juste retirer comme information que ces 2 clones sont parmi les moins productifs des clones de Vermentinu.

3. COMPARAISON DES CLONES : RENDEMENT

4. COMPARAISON DES CLONES : TENEUR EN SUCRES

5. COMPARAISON DES CLONES : ACIDITÉ TOTALE

6. COMPARAISON DES CLONES : PH

7. FICHES INDIVIDUELLES POUR CHAQUE CLONE

Pour faire suite à la comparaison globale des 14 clones de Vermentinu, une fiche détaillée par clone est proposée.

Chacune présente un bref historique du clone puis les performances obtenues pour les critères rendement, titre alcoométrique volumique, acidité totale et pH.

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, les clones ont été classés en 4 groupes. Le classement a été élaboré en compilant les résultats des différentes collections d'études, les vins issus de chaque clone ont été dégustés sur plusieurs millésimes par un jury de professionnels.

Le classement retenu est le suivant :

- > Groupe 1 : caractéristiques organoleptiques très bonnes à excellentes
- > Groupe 2 : caractéristiques organoleptiques bonnes
- > Groupes 3 : caractéristiques organoleptiques correctes
- > Groupe 4 : caractéristiques organoleptiques correctes mais inférieures à la moyenne des clones

CLONE N° 766

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 639

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 640

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 795

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 856

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 876

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 912

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 913

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 914

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 915

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 963

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 964

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 1081

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

CLONE N° 1082

PARAMÈTRES AGRONOMIQUES ET ANALYTIQUES

--- Moyenne des caractéristiques enregistrées pour les 14 clones sur les collections d'étude 1988, 1990, 1991, 1992 et 1995

LES DÉGUSTATEURS ONT DIT

LES OLIVALIES 2015

LA DÉGUSTATION
DES HUILES D'OLIVE
PAR LES PROFESSIONNELS
DE L'ANALYSE SENSORIELLE

23 AVRIL 2015
CANNES

5^{ÈME} ÉDITION

ANNEXE N°1

Le cépage Vermentinu, Nathalie Uscidda, 2013 "Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages Corses", publication CRVI de la région Corse.

VERMENTINU

Ce cépage se cultivait traditionnellement dans toute la Corse.

En Corse, on le nomme principalement Vermentinu mais aussi Barmintinu, Barbintina, Cermentinu, Vermentile, Vermentini, Uva vermentina, Varmintina, Malvasia, Garbessu.

Surface cultivée : 716 Ha.

QUELQUES DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Le Vermentino B est inscrit au "Catalogue officiel des variétés de vigne". Ce cépage fait partie des encépagements AOC et IGP, Le Vermentinu est identique au Rolle.

Il est inscrit au catalogue officiel en Bulgarie, Espagne, Italie (Favorita, Pigato) et à Malte.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

Sensible à la pourriture grise, moyennement sensible à la pourriture acide et à l'oïdium, Port dressé,

Phénologie : deuxième époque de maturité.

PROFIL SENSORIEL

Le Vermentinu est certainement le cépage blanc le plus précieux de Corse et des vignobles méditerranéens.

Il produit des vins blancs haut de gamme, généralement jaune pâle avec des reflets verts, au nez élégant et complexe où les notes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de fleurs jaunes (genêt) se mêlent à celles des fruits blancs (poire, pomme, coing), fruits secs (amande), agrumes et fruits exotiques.

En bouche, ils sont parfaitement équilibrés, amples et longs, quelquefois de type minéral.

C'est un cépage éclectique qui peut explorer de nombreux itinéraires de vinification et donner des styles de vins très différents (bois, œuf béton, sucres résiduels).

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

(source : Catalogue des vignes cultivées en France, INRA-IFV-Montpellier SupAgro)

L'identification fait appel :

> À l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité

de poils couchés, Aux jeunes feuilles de couleur jaune,

> Aux rameaux avec des entre-nœuds de couleur rouge,

> Aux feuilles orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants,

des sinus latéraux profonds, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe tourmenté, légèrement gaufré, bullé et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une faible densité des poils dressés,

> Aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

SÉLECTION CLONALE

14 clones agréés pour ce cépage : Vermentino B n°639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914, 915, 963, 964, 1081 et 1082.

8 clones ont fait l'objet d'études au CRVI (publiées ou en cours de publication), Matériel de multiplication disponible : standard et certifié (8 clones).

QUELQUES CONSEILS POUR ACCÈDER AUX ARTICLES TECHNIQUES

DÉMARREZ VOTRE LOGICIEL DE NAVIGATION

ALLEZ SUR LE SITE :

<http://www.oenologuesdefrance.fr/accueil>

CLIQUEZ, EN HAUT À GAUCHE, SUR L'ONGLET "CONNEXION"

SAISISSEZ VOTRE LOGIN ET VOTRE MOT DE PASSE SI VOUS ÊTES ADHÉRENT(E) OU, SI VOUS ÊTES ABONNÉ(E),

LES CODES D'ACCÈS QUI VOUS ONT ÉTÉ COMMUNIQUÉS SUR VOTRE FACTURE D'ABONNEMENT.

► RENDEZ-VOUS DANS LA RUBRIQUE "REVUE FRANÇAISE D'ŒNOLOGIE",

PUIS DANS LA SOUS-RUBRIQUE "TOUS LES ARTICLES TECHNIQUES", L'INTÉGRALITÉ DES ARTICLES EST À VOTRE DISPOSITION.

SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS VOS CODES OU SI VOUS RENCONTREZ UN QUELCONQUE PROBLÈME,

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER EN NOUS LAISSANT VOS COORDONNÉES SUR LE MAIL SUIVANT :

communication@oenologuesdefrance.fr

NOUS ESSAIERONS DE VOUS ACCOMPAGNER AU MIEUX POUR LA BONNE UTILISATION DE CET OUTIL.