



# Aptitudes de clones de cépages corses

## Pagadebiti n 868 et n 869



Aptitudes de clones de cépages corses

APTITUDES DE CLONES DE CEPAGES CORSES  
« Pagadebiti n°868 et n°869 »

Responsables du programme et rédacteurs : *Gabrielle Ciccolini, Nathalie Uscidda et Gilles Salva*  
Juin 2015

# Aptitudes de clones de cépages corses

## « Pagadebiti n°868 et n°869 »

La réglementation sur l'agrément des clones se base d'une part, sur les tests sanitaires effectués à l'IFV, 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 sont déjà agréés.

Le Pagadebiti B. est un cépage insulaire autochtone inscrit au catalogue officiel. Il fait partie de l'encépagement de l'appellation IGP « Ile de Beauté ».

Alors que les surfaces en production étaient de 11 hectares en 1958 <sup>(1)</sup>, on n'en trouvait plus que 2 Ha en 1988, surface conservée aujourd'hui.

Pour ce cépage, 10 clones corses sont conservés par les différents partenaires en charge de la sélection clonale (CRVI, IFV et Inra de Montpellier). Parmi ces 10 clones, 2 sont agréés. Ce document détaille les résultats acquis pour ces 2 clones de Pagadebiti.

La première vigne de multiplication de matériel certifié de Pagadebiti a été plantée en 2015 et du matériel sera disponible dans les années à venir (à partir de 2017).

## 1- LE MATERIEL VEGETAL

Les 2 clones de Pagadebiti sont présentés dans le tableau qui suit.

Tableau n° 1 : présentation des clones de Pagadebiti étudiés

Numéro de clone	Origine	Année d'introduction à l'Entav	Année d'agrément	Date de mise en collection
868	Sartène	1979	1986	1995
869	Sartène	1979	1986	1995

## 2- CARACTERISTIQUES CULTURALES DE LA PARCELLE EXPERIMENTALE

- Elle a été plantée en 1995, sur la commune de San Giuliano (Haute-Corse), sur un sol profond, constitué d'alluvions anciennes argileuses, Sélectionné essentiellement pour ses caractéristiques d'homogénéité pédologique et géologique, ce terroir ne permet pas toujours (selon les conditions du millésime) d'atteindre une maturité optimale.
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m),
- S.F.E. = 7000 m<sup>2</sup>/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 10<sup>ème</sup> feuille et pendant 3 ans (2004 à 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 10<sup>ème</sup> feuille et pendant 3 ans (2004-2006), selon le schéma général mis en place en Corse pour produire des vins blancs.

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

### 3-1 Stades phénologiques

Tableau n° 2 : stades phénologiques moyens enregistrés de 2004 à 2006.

Numéro de clone	Date de débourrement	Date de véraison
<b>868</b>	15/4	8/8
<b>869</b>	15/4	8/8
<b>Analyse statistique Anova au seuil de 5%</b>	NS	NS

Concernant le débourrement et la véraison, les 2 clones de Pagadebiti ont un comportement similaire.

### 3-2 Caractéristiques de la récolte

Selon les millésimes, les clones de Pagadebiti ont été vendangés entre le 26 septembre et le 5 octobre.

Tableau n° 3 : moyennes enregistrées de 2004 à 2006.

Numéro de clone	Rendement (kg/cep)	Fertilité (nombre de grappe/cep)	Poids de bois de taille* (kg/cep)	Poids moyen d'une grappe (kg)	Poids de 100 baies (kg)
<b>868</b>	3.10	10.68	0.49	0.30	279
<b>869</b>	2.86	10.31	0.56	0.29	301
<b>Analyse statistique Anova au seuil de 5%</b>	NS	NS	NS	NS	NS

\*millésimes 2006 et 2007.

Le clone de Pagadebiti n° 868 a une tendance à donner des rendements plus élevés (sans signification statistique).

En ce qui concerne la sensibilité aux maladies, le clone de Pagadebiti n° 869 se montre légèrement plus sensible au botrytis et à la pourriture acide que le clone n° 868.

### 3-3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau n° 4 : moyennes enregistrées de 2004 à 2006.

Numéro de clone	TAP (% vol.)	Acidité Totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	pH
<b>868</b>	9.23	3.43	3.26 <b>A</b>
<b>869</b>	10.10	3.31	3.33 <b>B</b>
<b>Analyse statistique Anova au seuil de 5%</b>	NS	NS	<b>S</b>

Lors des contrôles de maturité, le clone de Pagadebiti n° 868 se distingue du n° 869 par ses caractéristiques acides. Il présente une acidité totale supérieure à celle du clone n° 869 (sans signification statistique) et un pH statistiquement inférieur.

Le titre alcoométrique probable du clone n° 869 est supérieur à celui du clone n° 868, sans signification statistique.

### 3-4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau n° 5: moyennes enregistrées de 2004 à 2006.

Numéro de clone	TAV (% vol.)	Acidité Totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	pH
<b>868</b>	11.03	3.96	3.11
<b>869</b>	11.50	3.89	3.16
<b>Analyse statistique Anova au seuil de 5%</b>	NS	NS	NS

La tendance du clone n° 869 à avoir une meilleure capacité d'accumulation des sucres, observée lors des contrôles de maturité, se répercute naturellement au niveau des TAV des vins, mais toujours sans signification statistique.

Le vin issu du clone n°868 a tendance à être plus acide que la vin issu du clone n° 869, tendance non confirmée statistiquement.

### 3-5 Caractéristiques sensorielles des vins

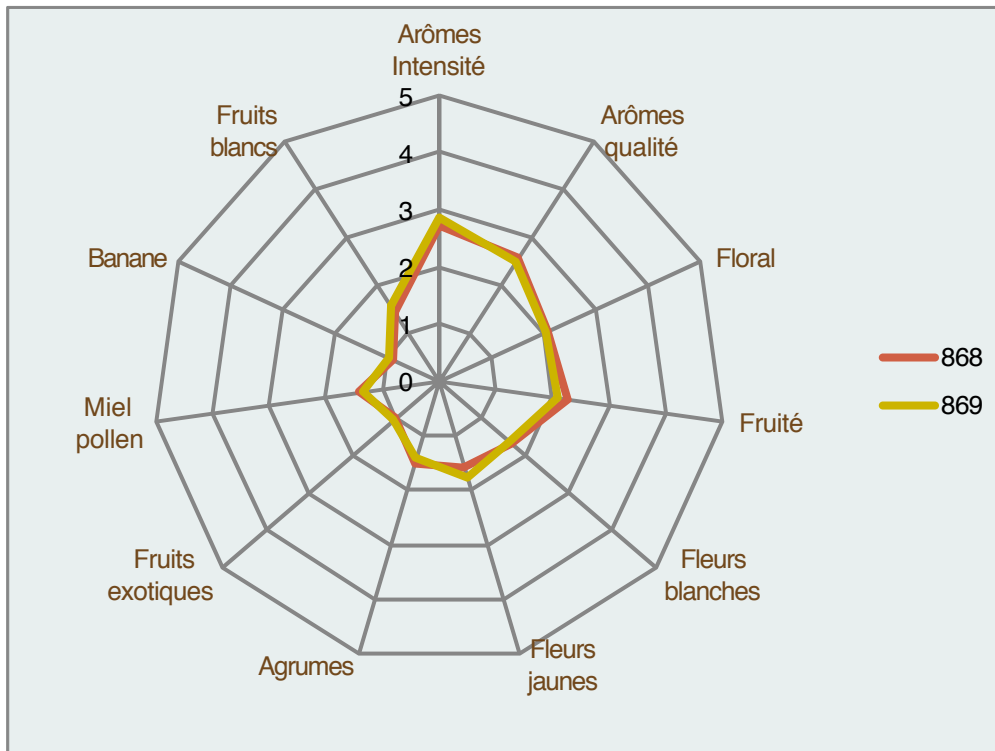
Les vins issus des 2 clones de Pagadebiti ont fait l'objet de dégustations et ce, pour 3 millésimes.

La couleur des vins issus du clone n°868 comme du n°869 est jugée par les dégustateurs « jaune pâle ».

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

Numéro de clone	Arômes Intensité	Arômes qualité	Floral	Fruité	Fleurs blanches	Fleurs jaunes	Agrumes	Fruits exotiques	Miel pollen	Banane	Fruits blancs
<b>868</b>	2.72	2.57	2.10	2.27	1.67	1.58	1.50	1.00	1.41	0.89	1.43
<b>869</b>	2.86	2.47	2.06	2.10	1.62	1.79	1.42	1.05	1.32	0.95	1.56
<b>Analyse statistique Anova au seuil de 5%</b>	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

**Figure 1 : Comparaison des profils sensoriels des clones n° 868 et n°869 de Pagadebiti, examen olfactif**



Les moyennes des notes attribuées par les dégustateurs pour les descripteurs aromatiques sont statistiquement similaires pour les vins issus des clones étudiés.

Après vinification, le clone n° 868 produit des vins jugés par les dégustateurs davantage fruités et avec des arômes « fleurs jaunes » moins présents, sans signification statistique.

**Tableau n°7 : moyennes (note de 0 à 5) enregistrées de 2004 à 2007, examen gustatif.**

Numéro de clone	Acidité	Alcool	Amertume	Minéral	Corps	Gras	Equilibre	Persistance
<b>868</b>	3.93	2.43	1.05	0.94	1.91	2.11	2.41	2.49
<b>869</b>	3.62	2.58	1.09	0.84	2.18	2.31	2.40	2.51
<b>Analyse statistique Anova au seuil de 5%</b>	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

L'examen gustatif ne permet pas de mettre en évidence de différences significatives entre les vins issus des clones n°868 et n°869.

**Figure 2** : comparaison des profils sensoriels des clones n° 868 et 869 de Pagadebiti, examen gustatif

Malgré des différences non significatives à l'analyse statistique, les vins issus du clone n° 868 ont tendance à être jugés plus acides par les dégustateurs, (*lors des contrôles de maturité, ce clone présente un pH statistiquement inférieur, cf p.5*) alors que les vins issus du clone n°869 ont été perçus comme plus gras et ayant plus de corps (toujours sans signifiante statistique). Lors du millésime 2005, ce vin est d'ailleurs significativement préféré à celui issu du clone n° 868 (test de Kramer).

## 4- SYNTHÈSE DES RESULTATS

Le clone de Pagadebiti n°868 se caractérise par un rendement plus élevé et des vins plus acides. Le clone de Pagadebiti n°869 présente une meilleure capacité d'accumulation des sucres. Néanmoins, sur l'ensemble des résultats, les notes attribuées au cours des différentes dégustations ne permettent pas de mettre en évidence des différences majeures entre les clones : ils conduisent à des vins très proches.

Les deux clones étudiés sont conformes aux caractéristiques du cépage : débourrement tardif, bonne fertilité et productivité, faible capacité d'accumulation des sucres, légers arômes floraux et fruités.

Cette faible capacité d'accumulation des sucres, conjuguée à la discrétion de ses arômes confèrent au Pagadebiti un atout majeur en assemblage avec des vins plus expressifs et possédant un taux d'alcool plus élevé.

## Enfin, le Pagadebiti mérite-t-il son nom ?

Le nom porté par ce cépage (« paye les dettes ») et les autres appellations également utilisées : Carcamulu, Carcamanu laissent présager que ce cépage donne des rendements élevés.

Il est notoire que ce cépage présente des rendements élevés. Néanmoins, dans les conditions culturales de cette collection d'étude de clones plantée en 1995, les 2 clones de Pagadebiti n'ont pas présenté des rendements ni une fertilité nettement au dessus du clone n°766 de Vermentinu étudié lors des mêmes millésimes.

Le nom « Pagadebiti », attribué par la sagesse populaire à ce cépage doit prendre tout son sens dans des conditions culturales différentes, celles d'une époque révolue où la vigne n'était ni greffée, ni taillée comme aujourd'hui. La différence devait alors être éclatante.

Lors d'une conférence donnée à l'Université de Corte en novembre 2014 « Vignes et Vins de Corse, du XVIème au XXIème siècle », Fabien Gaveau, professeur agrégé d'histoire et chercheur associé au CNRS, a émis l'hypothèse que ce cépage pouvait avoir été baptisé ainsi, certes pour



ses performances technologiques mais aussi pour tourner en dérision, en quelque sorte, les « micro-régions », productrices de cette variété. La mémoire collective n'aurait donc retenu, pour le Pagadebiti, que le nom donné par des personnes extérieures aux « pieve » productrices...