

**Aptitudes de clones de cépages corses
N°ENTAV 58 et 66 de Minustellu.**

Nathalie Uscidda, , Gilles Salva
Novembre 2007

**Comportements agronomique et organoleptique de
clones de Minustellu**

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 « étude de comportement ». Ce document met à jour les résultats acquis sur la plantation 1995 afin de décider de l'opportunité d'agrément de nouveaux individus parmi 2 clones du cépage Minustellu.

1 LE MATERIEL VEGETAL

Les 2 clones concernés, sont présentés dans le tableau qui suit.

Numéro de clones	Année d'agrément	Année d'introduction à l'ENTAV	Date de mise en collection
ENTAV N°58	à décider	1979	1995
ENTAV N°66	à décider	1982	1995

2 CARACTERISTIQUES CULTURALES DES PARCELLES EXPERIMENTALES

- Elle est plantée, sur la commune de San Giuliano (Haute-Corse), sur un sol profond, argilolimonogreuveux, assez riche en matière organique, conférant une certaine vigueur (S.F.E. = 7080m²/ha).
Sélectionné essentiellement pour ses caractéristiques d'homogénéité pédologique et géologique, ce terroir ne permet pas toujours (selon les conditions du millésime) d'atteindre la maturité nécessaire à l'expression des cépages noirs pour la production de vins rouges. Des corrections de la vendange sont alors indispensables.
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m)
- Porte-greffe : R110
- Mode de conduite : cordon de Royat 4 coursons palissé, désherbage total, protection phytosanitaire classique.
- Zone : Vins de Pays.
- Dispositif expérimental : blocs à 3 répétitions de 16 souches, soit 48 souches par clone.

3 SUIVIS REALISES

3-1 Aptitudes agronomiques

Observations du végétal et de la maturité, à partir de la 3^{ème} ou 4^{ème} feuille et pendant au moins 5 ans.

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

3-2 Aptitudes œnologiques

Les vinifications respectent le protocole en vigueur, elles s'opèrent à partir de la 8^{ème} feuille et pendant 3 ans, selon le schéma général mis en place en Corse pour produire des vins rouges. Issus de chaque clone, ces vins sont ensuite analysés puis dégustés par un jury de professionnels.

4 RESULTATS

4-1 Stades phénologiques

Tableau N°1 : Stades phénologiques moyens enregistrés.

Collection	Numéro de clone	Débourrement	Véraison
		Date	Date
1995	ENTAV N°58	12/04	11/08
	ENTAV N°66	12/04	11/08
	Analyses statistiques (1)	NS	NS

(1) au seuil de 5%

Le comportement des clones est similaire.

4-2 Caractéristiques de la récolte

Tableau N°2 : Moyennes enregistrées.

Collection	Numéro de clone	Rendement ou Poids de récolte (kg/cep)	Fertilité (Nombre de grappes/ cep)	Poids des bois de taille (kg/cep)	Poids moyen d'une grappe (kg)	Poids de 100 baies (g)
1995	ENTAV N°58	1.86	11.0	0.670	0.171	147.4(a)
	ENTAV N°66	1.78	10.4	0.680	0.174	138.4(b)

	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	
--	---------------------------	----	----	----	----	--

(1) au seuil de 5%

Il y a très peu de différence entre les clones.

Le clone N° 58 est très légèrement plus productif que le clone N° 66, le nombre de grappes produites est également supérieur avec des baies significativement plus grosses.

4-3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau N°3 : Moyennes enregistrées.

Collection	Numéro de clone	T.A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Anthocyanes (mg/l)	DO ₂₈₀	OBSERVATIONS état sanitaire
1995	ENTAV N°58	11.84	3.28	3.72	1099	63.6	R.A.S
	ENTAV N°66	11.96	3.16	3.70	1103	66.4	R.A.S
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	Pas de différence

(1) au seuil de 5%

Il n'existe pas de différences statistiques entre les clones.

Le N° 66 présente une richesse en sucres très légèrement supérieure, un taux d'anthocyanes et une concentration polyphénolique à peine plus élevés que le N°58

Les caractéristiques acides sont comparables sur les récoltes des 2 clones de Minustellu

4-4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau N°4 : Moyennes enregistrées.

Collection	Numéro de clone	T.A.V (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	DO 280	Anthocyanes (g/l)
1995	ENTAV N°58	12.48	3.77	3.68	62.35	394.3
	ENTAV N°66	12.70	3.73	3.66	63.13	457
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5%

Après vinifications, l'ensemble des clones confirme les observations enregistrées à la vendange. Les caractéristiques analytiques des vins produits par chacun des 2 clones sont correctes en tenant compte du fait que ce terroir ne permet pas toujours (selon les conditions du millésime) d'atteindre la maturité nécessaire à l'expression des cépages noirs pour la vinification des rouges. Des les vendanges 2007, ils seront d'ailleurs étudiés en vinification rosé.

4-5 Caractéristiques sensorielles des vins

Tableau N°5 : Moyennes (note de 0 à 5) enregistrées (excepté la note globale sur 20).

Collection	Numéro de clone	Examen olfactif qualité	Intensité olfactive	Equilibre	Examen gustatif qualité	Note globale	Classement
1995	ENTAV N°58	3.1	3.0	2.7	2.9	12/20	NS
	ENTAV N°66	3.2	3.4	2.7	2.9	12/20	NS
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	NS

Les caractéristiques sensorielles des vins produits par chacun des 2 clones sont correctes et similaires, l'intensité olfactive du n°66 paraît plus élevée.

Conclusion

Les aptitudes des 2 clones étudiés sont comparables. Leurs performances agronomiques et œnologiques sont tout à fait convenables.

Dans la mesure où ils sont très proches, la demande d'agrément des 2 clones paraît donc légitime.