

Aptitudes de clones de cépages corses
N°ENTAV 2,4,5 et 6 de Morescono.

Nathalie Uscidda , Gilles Salva
JANVIER 2006

Comportements agronomique et organoleptique de clones de Morescono

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 les plantations 1987, 1988 et 1989 afin de décider de l'opportunité d'agrément de nouveaux individus parmi 4 clones du cépage Morescono.

1 LE MATERIEL VEGETAL

4 clones issus du cépage Morescono sont concernés. Ils 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°2	à décider	1976	1989
ENTAV N°4	à décider	1978	1987/1988 /1989
ENTAV N°5	à décider	1978	1987
ENTAV N°6	à décider	1978	1988

Sur les 3 collections où sont situés les clones de Morescono à l'étude, seul le clone N° 4 est systématiquement présent et donc comparé à chacun des 3 autres.

2 CARACTERISTIQUES CULTURALES DES PARCELLES EXPERIMENTALES

- Elles sont plantées, 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	Durée (j)	Date	Durée (j)
1987	4	10/04	17	14/08	16
	5	11/04	17	14/08	17
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS
1988	4	9/04	-	12/04	-
	6	10/04	-	13/04	-

	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS
1989	4	12/04	-	12/04	-
	2	12/04	-	13/04	-
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	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)
1987	4	1.63	3.1	1.43	0.522	268
	5	1.84	3.2	1.48	0.568	276
	Analyses statistiques (1)	Non réalisées	Non réalisées	Non réalisées	Non réalisées	Non réalisées
1988	4	1.98	3.6	1.23 (b)	0.529	293 (b)
	6	2.00	3.3	1.33 (a)	0.568	303 (a)
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	S	NS	S
1989	4	2.36	4.1	1.25	0.542	316
	2	2.35	4.0	1.21	0.522	306
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5%

Il y a très peu de différence entre les clones.

Le clone N° 5 est légèrement plus productif que le clone N° 4 et les grappes produites plus lourdes.

Le clone N° 4 produit davantage de grappes que le N° 6, elles sont moins grosses avec des baies significativement plus petites. Il est également significativement moins vigoureux que ce dernier.

Le clone N°2 présente des caractéristiques de la récolte systématiquement très légèrement inférieures au clone N° 4.

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	Anthocya nes (mg/l)	DO ₂₈₀	OBSERVATIONS état sanitaire
1987	4	11.3	4.20	3.56	642	65	R.A.S
	5	11.0	4.30	3.55	605	62	R.A.S
	Analyses statistiques (1)	Non réalisé es	Non réalisé es	Non réalisé es	Non réalisées	Non réalisée s	Pas de différence
1988	4	11.5	3.91	3.49	598	59	R.A.S
	6	11.3	3.91	3.51	509	53	R.A.S
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS		Pas de différence
1989	4	11.3	3.84	3.52	537	52	R.A.S
	2	11.1	3.86	3.51	538	50	R.A.S
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	Pas de différence

(1) au seuil de 5%

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

Le N° 4 présente systématiquement une richesse en sucres légèrement supérieure , et également un taux d'anthocyanes plus élevé que les N°5 et N°6.

Les caractéristiques acides et les concentrations polyphénoliques sont comparables sur les récoltes des 4 clones de Morescono.

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)
1987	4	12.3	3.35	3.68	30	114
	5	12.1	3.35	3.70	31	119
	Analyses statistiques (1)	Non réalisées	Non réalisées	Non réalisées	Non réalisées	Non réalisées
1988	4	12.3	3.27	3.74	29	124
	6	12.2	3.26	3.76	30	127
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS
1989	4	12.2	3.22	3.68	25	88
	2	12.1	3.17	3.66	25	100
	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 4 clones sont correctes.

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	Equilibre	Examen gustatif qualité	Note globale	Classement
1987	4	3.0	-	-	12.47	1
	5	2.9	-	-	11.78	2
1988	4	2.8	2.9	2.8	11.6	1
	6	2.7	2.9	2.7	11.6	1
1989	4	2.9	2.6	2.8	10.8	1 (sp)
	2	2.9	2.7	2.7	10.8	2

Les caractéristiques sensorielles des vins produits par chacun des 4 clones sont correctes. Notons que le N° 4 conduit aux vins les plus appréciés (notes souvent supérieures) et ce de façon significative lorsqu'il est comparé au N° 2 .

Conclusion

Les aptitudes des 4 clones étudiés sont très proches. Les performances agronomiques et œnologiques du clone N°4 sont tout à fait convenables et apparaissent cependant légèrement supérieures en ce qui concerne la richesse saccharimétrique et l'aspect sensoriel.

La demande d'agrément du clone N° 4 paraît donc la plus légitime.