

Les clones de Sciaccarellu

N°744, 834, 874, 875 et 907

(Comportement en vins rouges)

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

Septembre 2008

Les clones de Sciaccarellu

N° 744, 834, 874, 875 et 907
(comportement en vins rouges)

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 recueillies sur les parcelles expérimentales dites « étude de comportement ». Ce document détaille les résultats acquis pour les 5 clones de Sciaccarellu multipliés à ce jour.

1- LE MATERIEL VEGETAL

Les 5 clones de cépage Sciaccarellu sont présentés dans le tableau qui suit.

Numéro de clone	Année d'agrément	Date de mise en collection
744	1980	90,92,95,99
834	1985	90,92
874	1986	92
875	1986	90,92,99
907	1987	92

2- CARACTERISTIQUES CULTURALES DE LA PARCELLE EXPERIMENTALE

- Elle a été plantée en 1992, sur la commune de San Giuliano (Haute-Corse), sur un sol profond, constitué d'alluvions anciennes argileuses, assez riche en matière organique, conférant une certaine vigueur.
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 phénolique, et parfois saccharimétrique, nécessaire à une bonne expression en vins rouges.
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m)
- S.F.E. = environ 7000 m²/ha
- 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 5 répétitions de 10 souches, soit 50 souches par clone.

3- PROTOCOLE ET RESULTATS

→ Aptitudes agronomiques

Observations du végétal et de la maturité, à partir de la 4^{ème} feuille et pendant 6 ans (1996-2002) excepté en 1997.

- 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 s'opèrent à partir de la 8^{ème} feuille et pendant 4 ans (1999-2002), 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.

Certaines années, des corrections de la vendange ont été effectuées (+ 1.5 % vol. en 1999, + 1% vol. en 2000).

3-1 Stades phénologiques

Tableau N°1 : Stades phénologiques moyens enregistrés de 1996 à 2002 (excepté en 1997).

Numéro de clone	Débourrement	Véraison
	Date	Date
744	3/04	3/08 B
834	3/04	5/08
874	3/04	4/08
875	3/04	3/08 B
907	3/04	4/08
Analyses statistiques (1)	NS	S

(1) au seuil de 5%

Les comportements des clones 834, 874 et 907 sont similaires.

Le clone N°744 et 875 sont très légèrement plus précoces à la véraison.

3-2_Caractéristiques de la récolte

Tableau N°2 : Moyennes enregistrées de 1996 à 2002 (excepté en 1997).

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)
744	3.9 C	13.7 B	0.76	0.30 B	329
834	4.0 C	13.4 B	0.89	0.31 AB	325
874	4.5 B	13.9 B	0.80	0.34 A	326
875	3.5 D	11.9 C	0.88	0.30 B	332
907	4.8 A	15.4 A	0.62	0.33 A	312
Analyses statistiques (1)	S	S		S	NS

(1) au seuil de 5%

(2) uniquement en 2002

Il existe des différences significatives au niveau du rendement qui confirment les résultats enregistrés précédemment (aptitudes des clones de cépages corses, N USCIDDA, G SALVA, mars 2003): avec des grappes plus petites et moins nombreuses, le n° 875 est le moins productif de la série, les n° 744 et 834 présentent des niveaux de production supérieurs et intermédiaires, le n° 874 et surtout le n° 907 sont les plus productifs.

Le clone n° 907 est le plus fertile et ses grappes sont plus grosses. Les clones n° 744 et 834 se situent à des valeurs « quasi-intermédiaires » en ce qui concerne la fertilité et la physionomie des grappes.

3-3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau N°3 : Moyennes enregistrées de 1996 à 2002 (excepté en 1997).

Numéro de clone	T.A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Anthocyanes (mg/l)	DO ₂₈₀
744	12.58 B	3.97 A	3.41 B	437 B	55.7 B
834	12.40 B	4.01 A	3.42 B	414 B	59.9 AB
874	12.45 B	4.05 A	3.40 B	432 B	60.0 AB
875	13.28 A	3.64 B	3.49 A	563 A	62.2 A
907	12.40 B	3.99 A	3.37 B	471 B	60.2 AB
Analyses statistiques (1)	S	S	S	S	S

(1) au seuil de 5%

Le clone n° 875 se distingue : il présente significativement une acidité totale plus basse, un pH plus élevé, une richesse en sucre plus grande et une concentration polyphénolique supérieure. Les 4 autres clones de Sciaccarellu, soit les n° 744, 834, 874 et 907, sont comparables entre eux.

3-4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau N°4 : Moyennes enregistrées de 1999 à 2002.

Numéro de clone	T.A.V (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide lactique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	DO 280	Anthocyanes (g/l)
744	13.7 A	3.41 AB	3.50 AB	1.21 A	1.73 B	25.5 B	130 AB
834	13.4 B	3.31 B	3.48 AB	1.23 A	1.70 B	24.7 B	133 AB
874	13.2 B	3.39 AB	3.42 B	1.19 A	1.84 B	24.9 B	132 AB
875	13.9 A	3.17 B	3.54 A	1.10 A	1.63 B	27.8 A	154 A
907	13.1 B	3.58 A	3.32 C	1.03 B	2.22 A	24.5 B	126 B
Analyses statistiques (1)	S	S	S	S	S	S	S

(1) au seuil de 5%

Les caractéristiques analytiques des vins produits par chacun des 5 clones sont convenables.

Tous les résultats sont significatifs.

Après vinifications, **le clone n° 875 confirme sa singularité** : il produit un vin dont l'acidité totale est la plus basse (avec le clone n° 834), le pH le plus haut, la concentration en polyphénols la plus grande, le taux d'anthocyanes et le titre alcoométrique (avec le n° 744) les plus élevés. Ces aptitudes font qu'il se destine davantage à la production de vins rouges de moyenne à longue garde que les 4 autres clones.

A l'inverse, **le clone n° 907 est le plus acide** (acidité totale et taux d'acide tartrique les plus élevés, pH le plus bas), et présente le taux d'anthocyanes et le titre alcoométrique les plus faibles.

Les autres clones ont un comportement que l'on peut qualifier d'intermédiaire.

3-5 Caractéristiques sensorielles des vins

Tableau N°5 : Moyennes (note de 0 à 5) enregistrées de 1999 à 2002.

Numéro de Clone	Couleur	Arômes intensité	Arômes qualité	Gras	Tanins (Quantité)	Tanins (Qualité)	Equilibre	Concentration	Note globale	Classement
744	2.18 B	2.68	2.70	2.7	2.1 B	3.0	2.73	2.3	2.45 B	2ème
834	2.03 B	2.65	2.78	2.5	2.2 AB	3.0	2.63	2.1	2.40 B	2ème
874	2.10 B	2.80	2.70	2.5	2.2 AB	2.9	2.63	2.3	2.58 B	2ème
875	2.73 A	2.88	2.95	3.0	2.6 A	3.2	2.95	2.7	3.05 A	1er
907	2.25 B	2.75	2.75	2.3	2.1 B	2.8	2.58	2.3	2.50 B	2ème
Analyses statistiques (1)	S	NS	NS	NS	S	NS	NS	NS	S	S

(1) au seuil de 5%

L'analyse statistique met en avant des différences organoleptiques entre les vins produits par les 5 clones de Sciaccarellu. En particulier, et comme le laissaient prévoir les caractéristiques agronomiques et œnologiques enregistrées jusqu'ici, entre le n° 875 et les 4 autres clones.

Le n° 875 conduit donc aux vins les plus appréciés globalement (note, classement) et également au niveau des descripteurs suivants : couleur, gras, concentration, quantité et qualité des tanins, intensité et qualité des arômes, équilibre. Le n° 875 est indéniablement le clone qui produit les vins rouges les plus complets, mais c'est aussi le moins productif. Cette faible production pourra s'avérer pénalisante sur des sols superficiels.

Les caractéristiques sensorielles des vins produits par chacun des 4 autres clones sont correctes. Le n° 907 est moins bien noté que les n° 744, 834 et 874 au niveau de la perception tannique et du gras, c'est également le plus productif, il sera plus adapté aux sols pauvres et peu profonds et selon le millésime davantage destiné à l'élaboration des vins rosés. Les comportements des n° 744, 834 et 874 sont proches, avec une légère préférence pour le n° 874 sans qu'elle ne soit significative.

4- SYNTHÈSE DES RESULTATS

Tableau N°6 : potentiel de production des clones de sciaccarellu

Numéro de clone	Rendement	Fertilité	Richesse en sucres	Acidité	Aptitude pour la vinification
744	moyen	correcte	correcte	correcte	Vins rosés et rouges classiques
834	moyen	correcte	correcte	correcte	Vins rosés et rouges classiques
874	correct	correcte	correcte	correcte	Vins rosés et rouges classiques
875	faible	faible	élevée	faible	Vins rouges plus concentrés
907	élevé	élevée	correcte	élevée	Vins rosés, ou rouges légers si le millésime le permet

Conclusion

Les clones de Sciaccarellu présentent des performances agronomiques et œnologiques qui leur permettent de convenir à différents types de vinifications.

Les caractéristiques du clone n° 875 sont tout à fait adaptées à la vinification de vins rouges concentrés si le sol n'est pas trop superficiel.

Le clone n° 907 trouvera à priori plus facilement sa voie sur la route des vins rosés.

Les n° 744, 834 et 874 satisferont les vinificateurs sur les 2 couleurs avec une expression plutôt classique pour les vins rouges.

Le choix de ces clones doit se raisonner en fonction des caractéristiques particulières de chaque terroir ainsi que des objectifs de production du domaine.

Figure n° 1 : comparaison des profils sensoriels des clones de Sciaccarellu

