

Les clones de Vermentino

Aptitudes des N° 639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 914 et 915

Novembre 2005

Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo

Comportement agronomique et organoleptique de clones de Vermentino

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 ». Ces collections sont au nombre de 6 (1988, 1990, 1991, 1992, 1995 et 1999).

Après la publication des résultats acquis sur les plantations 1988 (1), 1990 (2) et 1991 (3), ce document met à jour ceux enregistrés sur la plantation 1992. A terme, il sera proposé des fiches décrivant les performances agronomiques et œnologiques des clones à l'étude.

1- LE MATERIEL VEGETAL

Les 10 clones de cépage Vermentino sont présentés dans le tableau qui suit.

Numéro de clone	Année d'agrément	Année d'introduction à l'ENTAV	Date de mise en collection au Civam
639	1978	1974	88/92
640	1978	1974	88/92
766	1981	1974	88 /90 /92 /95 /99
795	1984	1978	90/92
856	1984	1978	90/92
876	1984	1978	92
912	1987	1982	92
913	1987	1982	92
914	1987	1982	92
915	1987	1982	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
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m)
- S.F.E.p = 7080 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- RESULTATS

→ Aptitudes agronomiques

Observations du végétal et de la maturité, à partir de la 4^{ème} feuille et pendant 8 ans (1996-2003).

- 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 7^{ème} feuille et pendant 5 ans (1999-2003), 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°1 : Stades phénologiques moyens enregistrés de 1996 à 2003.

Numéro de clone	Débourrement	Véraison
	Date	Date
639	8/04	6/08
640	8/04	5/08
766	8/04	6/08
795	8/04	5/08
856	8/04	5/08
876	8/04	5/08
912	8/04	5/08
913	8/04	5/08
914	9/04	6/08
915	9/04	5/08

Les comportements des clones lors du débourrement sont similaires.

A la véraison, les différences sont minimales (1 jour) mais se répètent chaque année : les clones les plus tardifs sont les N° 639, 914, 766 et 915, à l'inverse, les plus précoces seraient les N°640 (résultat déjà enregistré sur la collection 1988), 913 et 876.

3-2 Caractéristiques de la récolte

Tableau N°2 : Moyennes enregistrées de 1996 à 2003.

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)
639	3.61 (abc)	10.4	0.82	0.345 (ab)	376
640	3.57 (abc)	10.3	0.79	0.351 (ab)	395
766	3.48 (bc)	10.3	0.81	0.330 (ab)	355
795	3.73 (ab)	10.6	0.78	0.353 (ab)	373
856	3.44 (bc)	9.9	0.82	0.343 (ab)	399
876	3.21 (c)	9.7	0.88	0.333 (b)	387
912	3.97 (a)	10.8	0.81	0.369 (a)	378
913	3.69 (ab)	10.3	0.77	0.353 (ab)	386
914	3.24 (c)	9.7	0.81	0.332 (b)	389
915	3.69 (ab)	10.8	0.84	0.341 (ab)	372
Analyses statistiques (1)	S	ns	ns	S	ns

(1) au seuil de 5%

(2) uniquement en 2002 et 2003.

Il y a des différences significatives au niveau du rendement : le N° 912 est le plus productif de l'ensemble des clones, à l'inverse, les N° 876 et 914 sont les moins productifs. Ces différences apparaissent à la fois en relation avec le poids des grappes et la fertilité.

Notons, à ce propos, que les clones les plus fertiles sont les N° 912 et 915, et que les clones les moins fertiles sont les N° 876 et 914.

De même, les baies des clones 856 et 640 sont les plus grosses.

Ces résultats ne présentent cependant pas de différences significatives à l'analyse de variance.

3-3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau N°3 : Moyennes enregistrées de 1996 à 2002.

Numéro de clone	T.A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH
639	11.3 (bc)	3.55 (a)	3.45 (c)
640	11.5 (ab)	3.39 (abcd)	3.48 (abc)
766	11.5 (ab)	3.54 (a)	3.46 (bc)
795	11.1 (c)	3.47 (ab)	3.44 (c)

856	11.6 (ab)	3.42 (abc)	3.47 (bc)
876	11.5 (ab)	3.28 (cd)	3.54 (a)
912	11.5 (ab)	3.23 (d)	3.49 (abc)
913	11.6 (ab)	3.27 (cd)	3.51 (ab)
914	11.7 (a)	3.41 (abc)	3.50 (abc)
915	11.1 (c)	3.36 (bcd)	3.50 (abc)
Analyses statistiques (1)	S	S	S

(1) au seuil de 5%

La richesse en sucres sur les récoltes des clones 640, 766, 856, 876, 912 et 913 est statistiquement similaire, correcte, supérieure aux clones 795 et 915 (dont les T.A.P. sont les plus faibles), légèrement supérieure au clone 639 et légèrement inférieure au clone 914.

L'aptitude à accumuler les sucres de ce dernier est la plus élevée, il présente également des caractéristiques acides très convenables mais reste peu productif.

Les N° 639, 766 et 795 affichent une acidité totale significativement plus élevée et un pH significativement plus bas.

A l'inverse, les N° 912, 913 et 876 présentent les caractéristiques acides les plus faibles.

Le N° 912, très productif, est le clone donnant les moûts les moins acides.

3-4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau N°4: Moyennes enregistrées de 1999 à 2003.

Numéro de clone	T.A.V (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Do 280
639	11.9	3.98	3.21	1.84	1.69 (b)	5.4
640	12.2	3.96	3.24	1.90	1.58 (b)	5.3
766	12.2	4.04	3.22	1.97	1.78 (ab)	5.4
795	12.0	4.06	3.16	1.69	1.95 (a)	5.1
856	12.5	4.07	3.26	2.01	1.54 (b)	5.1
876	12.1	3.78	3.31	1.84	1.50 (b)	5.2
912	12.3	4.06	3.27	1.68	1.84 (ab)	5.1
913	12.3	3.87	3.26	1.75	1.55 (b)	5.3
914	12.3	4.09	3.24	1.73	1.65 (b)	5.3
915	11.8	3.97	3.25	1.77	1.67 (b)	5.6
Analyses statistiques (1)	NS	NS	-	NS	S	NS

(1) au seuil de 5%

Après vinifications, le clone N° 914 confirme son aptitude à produire les vins dont les titres alcoométriques sont parmi les plus élevés, aptitude également commune au clone N° 856.

Comme sur moût, les vins issus des N° 915 et N° 639 présentent les T.A.V. les plus faibles.

Le clone N° 876 confirme sa faculté à produire un vin dont l'acidité totale est la plus faible et le pH le plus fort. De plus, son taux d'acide tartrique est également le plus faible.

A l'inverse, le clone N° 795 produit le vin dont les caractéristiques acides sont parmi les plus élevées avec le pH le plus faible et un taux d'acide tartrique significativement plus fort.

Les taux d'acide malique et les indices de polyphénols totaux sont comparables d'un clone à l'autre.

3-5 Caractéristiques sensorielles des vins

Les vins produits par l'ensemble des clones sont très convenables et conformes à la typicité organoleptique du cépage Vermentino. Globalement, l'appréciation hédonique a permis de classer les vins issus des clones en 4 groupes :

- caractéristiques organoleptiques supérieures, clone 876,
- caractéristiques organoleptiques assez bonnes, clones 766, 795 et 913,
- caractéristiques organoleptiques correctes, clones 639, 640, 856, 915,
- caractéristiques organoleptiques correctes mais inférieures, clones 912 et 914.

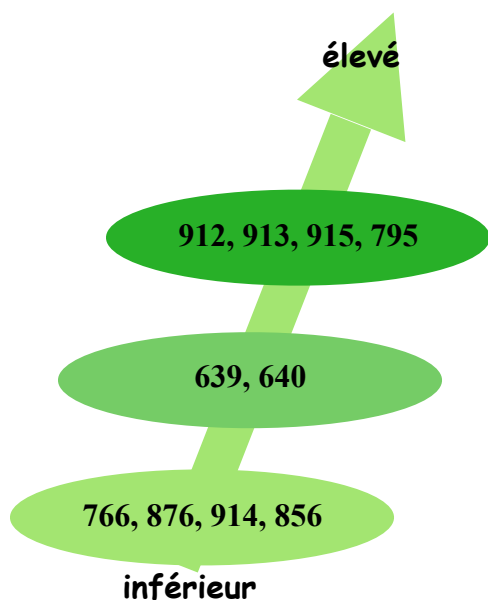
4- POTENTIEL DE PRODUCTION DES CLONES DE VERMENTINO

Tableau N°5: Synthèse des résultats.

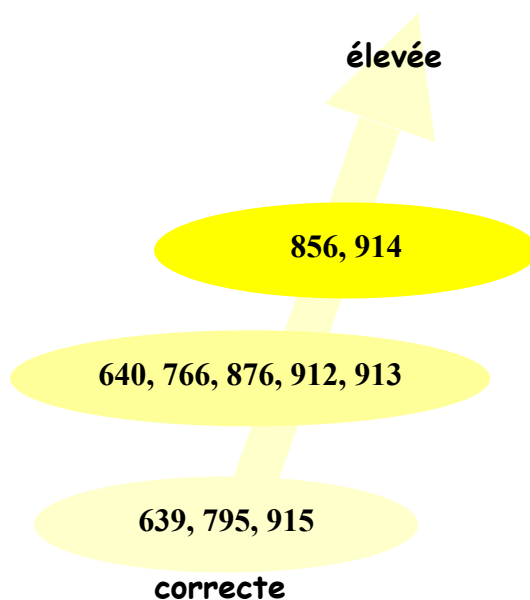
Numéro de clone	Rendement	Fertilité	Richesse en sucres	Acidité	Caractéristiques organoleptiques du vin
639	= / convenable	= / correcte	- / correcte mais inférieure	+ / bonne	= / correctes
640	= / convenable	= / correcte	= / correcte	= / correcte	= / correctes
766	- / correct mais inférieur	= / correcte	= / correcte	+ / bonne	+ / assez bonnes
795	+ / correct à supérieur	= / correcte	- / correcte mais inférieure	+ / bonne	+ / assez bonnes
856	- / correct mais inférieur	= / correcte	+ / bonne (sur TAV)	= / correcte	= / correctes
876	- / inférieur	Correcte / faible	= / correcte	- / correcte mais inférieure	++ / supérieures
912	+ / supérieur	correcte / élevée	= / correcte	- / correcte mais inférieure	- / correctes mais inférieures
913	+ / correct à supérieur	= / correcte	= / correcte	- / correcte mais inférieure	+ / assez bonnes
914	- / inférieur	Correcte / faible	+ / bonne	= / correcte	- / correctes mais inférieures
915	+ / correct à supérieur	correcte / élevée	- / correcte mais inférieure	= / correcte	= / correctes

Clefs pour un choix rapide des clones de Vermentino

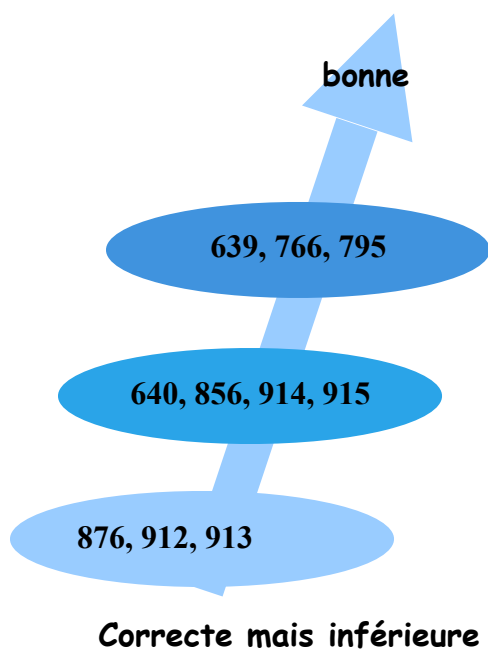
Rendement



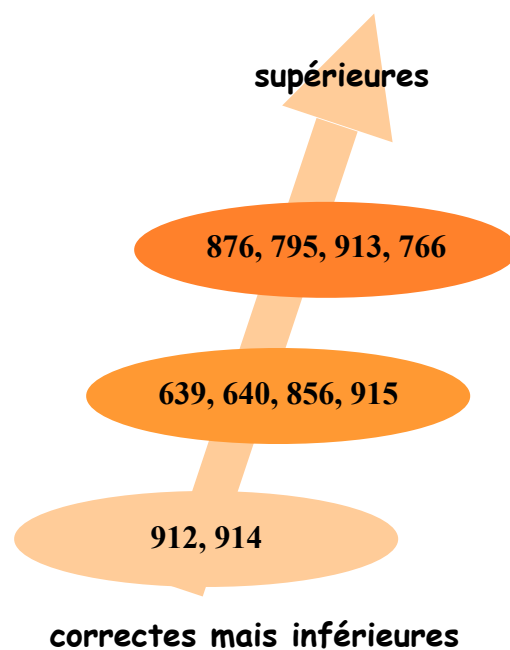
Richesse en sucre



Acidité



Caractéristiques sensorielles



Références Bibliographiques :

- (1) Civam de la région corse, 1998. Etude agronomique et organoleptique de quelques clones de cépages corses. Publication Civam de la région corse.
- (2) Uscidda Nathalie, Salva G. et Zanardo D., 2002 . Aptitudes des clones de cépages corses. Vermentino N° 766, 795, 856 Publication Civam de la région corse.
- (2) Uscidda Nathalie, Salva G. et Zanardo D.,2004. Aptitudes des clones de Vermentino N °9,52,69,74,84. Publication Civam de la région corse.

Note des auteurs

Citée en bibliographie cette étude devra apparaître ainsi :Uscidda Nathalie, Salva G. et Zanardo D. Octobre 2005. Comportement agronomique et organoleptique de clones de Vermentino, publication Civam de la région corse.

Durant la campagne 2004/2005 le CIVAM a bénéficié :

- du soutien financier de nos partenaires institutionnels
- du soutien financier et de l'implication des membres de l'assemblée générale
- du soutien financier de nos partenaires privilégiés
- et du concours technique des producteurs avec mise à disposition de leur vignoble et de leur chai.

Partenaires institutionnels

- ▶ L'U.E. (Union Européenne),
- ▶ L'O.N.I.VINS (Office National Interprofessionnel des vins),
- ▶ L'ODARC (Collectivité Territoriale de Corse),
- ▶ L'A.D.A.R.,
- ▶ Le GIAC (Groupement inter syndical des appellations de Corse),
- ▶ Le Syndicat des vins de pays de l'île de beauté.

Membres de

l'assemblée générale

Cave Coopérative
d'Aghione-

Samuletto

Cave Coopérative de
la

Casinca

Cave Coopérative de la
Marana

Cave Coopérative de
Figari

Cave Coopérative de
Sartène

Santa Barba

Cave Coopérative

St Antoine de
Ghisonaccia

Chambre d'Agriculture
de la

Haute Corse

Chambre
d'Agriculture de

la Corse du Sud
CIV Corse

Complexe
d'Enseignement

Agricole de Borgo

FDGDEC Corse du Sud

FDGDEC Haute
Corse

Partenaires privilégiés

Casa Angeli

Cave coopérative de
la

Casinca

Clos Canarelli

Clos Culombu

Clos d'Alzeto

Clos de Bernardi

Clos Ornasca

Clos Reginu e prove

Domaine Arena

Domaine Camellu

Domaine de Catarelli

Domaine Comte

Abbatucci

Domaine comte

Peraldi

Domaine d'Alzipratu

Domaine de

Torraccia

Domaine Granajolo

Domaine Guidicelli

Domaine Lazzarini

Mise à disposition

du domaine pour

expérimentation

sur

site

Cave Coopérative de
la

Casinca

Clos Canarelli

Clos Capitoro

GIAC	Clos Culombu	Domaine Mont St Jean
ODARC	Clos Reginu e Prove	Domaine Pieretti
SAFER Corse	Clos Landry	Domaine San Michele
SICA des Coteaux de Diana	Clos Rochebelle	Domaine San Armetto
SICA des Vignerons de Patrimoine	Domaine d'Alzipratu	Domaine Sarapale
SICA UVIB	Domaine Camellu	Domaine Vico
Syndicat des Vins de Pays de l'Ile de Beauté	Domaine Casabianca	Ferracci Jean
UVA CORSE	Domaine Comte Peraldi	
	Domaine Gentile	
	Domaine Mont St Jean	
	Domaine Orenga de Gaffory	
	Domaine Petra Bianca	
	Domaine Renucci	
	Domaine Saporale	
	Domaine Terra Vecchia	
	Domaine Vico Salvatori Valentin	

DOCUMENT DE TRAVAIL

Toute reproduction, même partielle, est soumise à l'autorisation écrite du C.I.V.A.M. de la région Corse.

C.I.V.A.M. de la Région Corse

Président : Antoine **ARENA**

Directeur : Laurent **BOURDE**

USCIDDA Nathalie, ingénieur microbiologie, techniques viticoles

SALVA Gilles, ingénieur viticole

LE DUC Lionel, ingénieur terroirs

HOLOBINKA Wladimir, œnologue

ZANARDO Damien, technicien viticole et œnologique

ALBERTINI Michel, agent technique

ALBERTINI Emilie, Service administratif