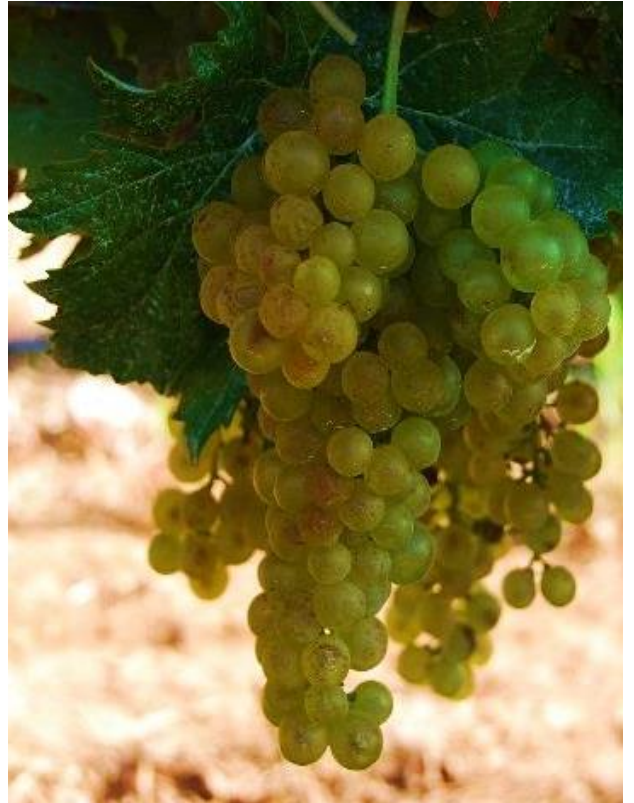


LE BIANCU GENTILE



Présentation, sélection clonale,
aptitudes agronomiques et dégustation

DÉCEMBRE 2017

LE BIANCU GENTILE

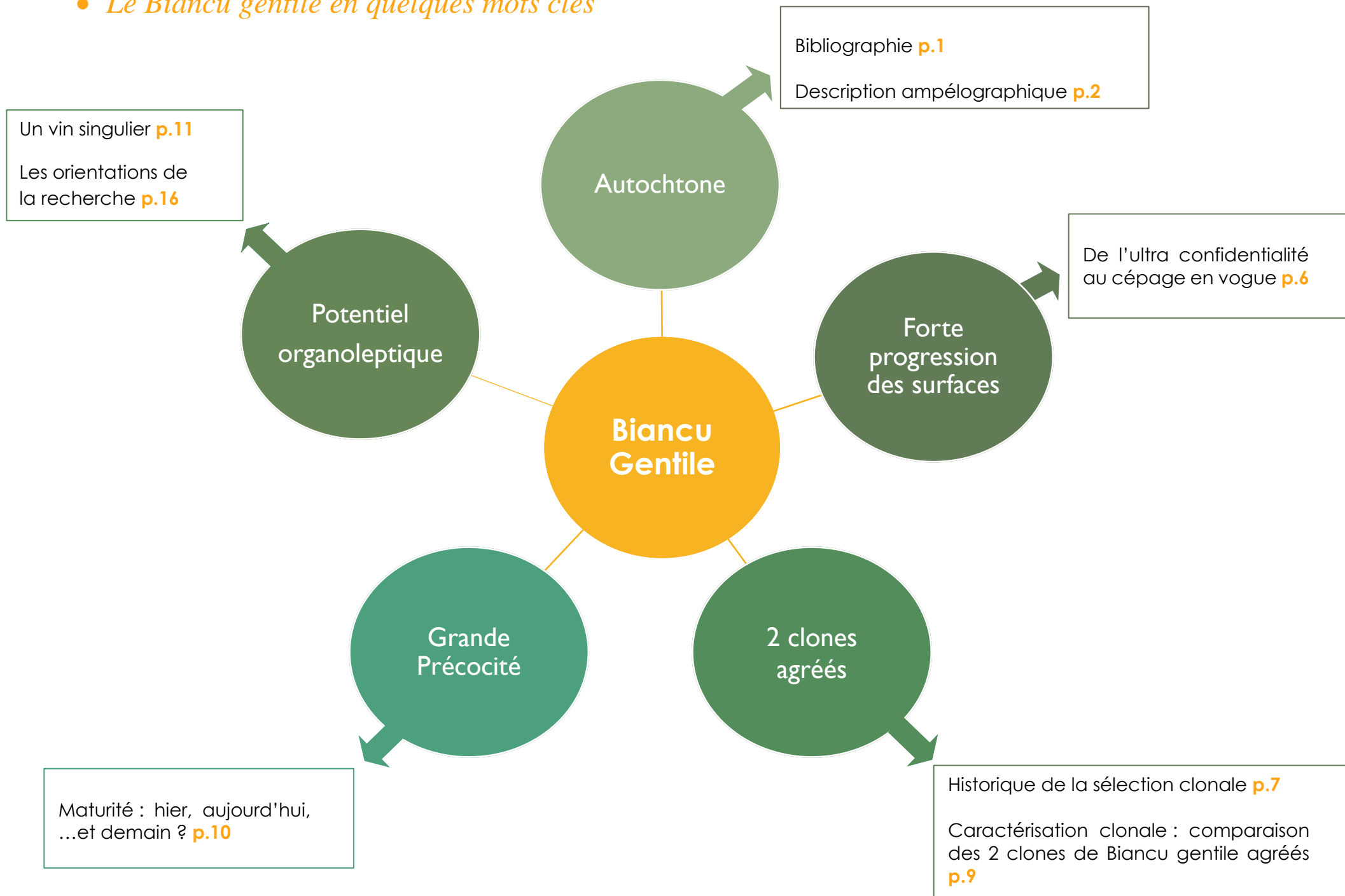


Présentation, sélection clonale, aptitudes agronomiques
et dégustation

Rédacteurs :

Gabrielle Ciccolini, Nathalie Uscidda et Gilles Salva

• *Le Biancu gentile en quelques mots clés*



I Le Biancu gentile : que dit la bibliographie ?



S'il y a des cépages insulaires qui sont cités depuis fort longtemps dans les sources historiques (Niellucciu, Aleatico, ...), le Biancu gentile en est le grand absent, sa bibliographie est modeste. Il fait son apparition « à l'écrit » grâce à une enquête adressée par le préfet de Corse aux maires de différentes communes. Ainsi, le maire de Pila Canale écrit le 24 janvier 1822¹ :

*« Dans la vigne susdite de Monsieur Bruni, le raisin dit Malvasia, le raisin dit Muscatello Negro, et Roso, le raisin dit **Bianco Gentile**, le raisin dit Brustiano, le raisin Buttangora, le raisin Zimpino, les plus abondants sont le noir et ledit carcagiolo, le tout planté en confusion »*

Plus tard, au début du 20^{ème} siècle, dans le traité général de viticulture de Viala et Vermorel, le Biancu gentile est cité de manière erronée comme synonyme du Carcaghjolu biancu, et décrit comme étant tardif.

Il faut attendre le milieu du 20^{ème} siècle pour que le cépage soit décrit en tant que tel dans l'ouvrage de Pierre Galet. Le Biancu gentile y est alors présenté comme un cépage secondaire, « coulard et délicat, actuellement en voie de disparition ». Enfin, et pour conclure, le cépage est cité dans le bulletin mensuel des anciens élèves de l'institut agricole d'Algérie, comme une variété découverte lors d'un voyage d'étude, sans commentaire sur ses caractéristiques agronomiques ou potentialités œnologiques.

La génétique moléculaire nous apprend que le Biancu gentile est un cépage unique, c'est à dire qu'il n'existe aucun autre cépage dans le monde présentant un profil génétique similaire. En ce sens, c'est un cépage **autochtone**. Plus précisément, si l'on considère la première citation concernant ce cépage et plus tard les localisations de prélèvements des premiers clones, on peut avancer l'hypothèse que le Biancu gentile a été pendant longtemps cantonné au Sartenais et au Taravo, voire endémique de ces microrégions. La grande sensibilité de ce cépage à l'oïdium a certainement contribué à sa diffusion restreinte.

¹ Communication personnelle de Fabien Gaveau, professeur agrégé d'histoire et chercheur associé au CNRS

2 Description ampélographique du Biancu gentile

Plusieurs critères sont utilisés pour son identification :



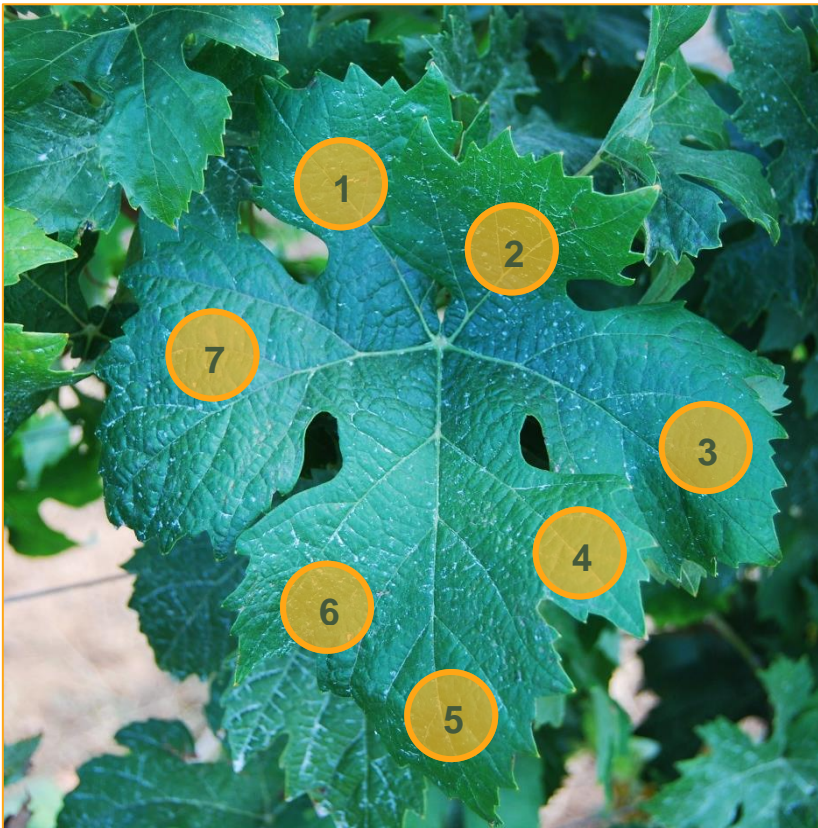
Jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées



Rameau herbacé avec des entrenœuds de couleur rouge



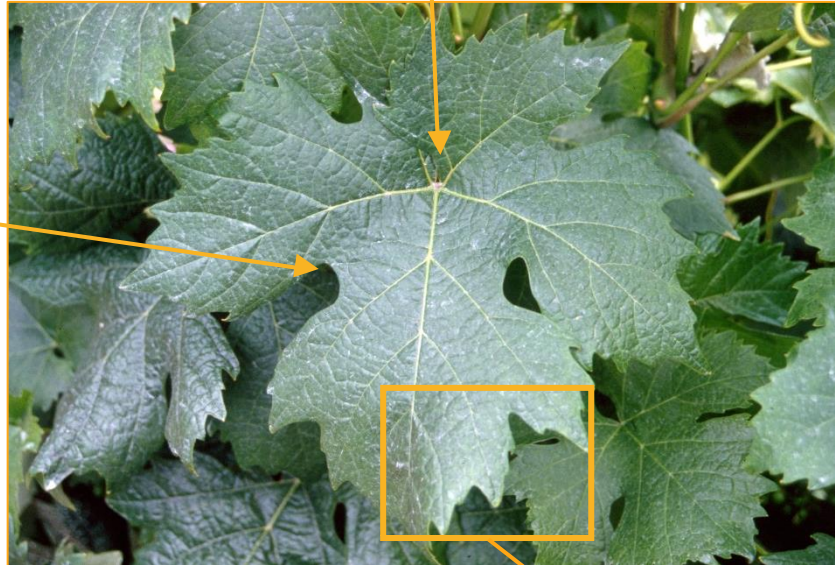
Feuilles adultes de grande taille



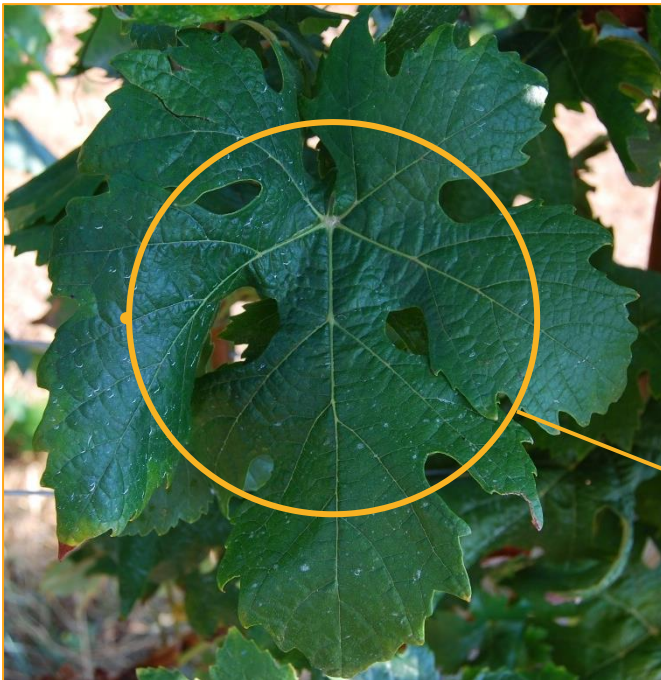
Sept ou neuf lobes

Sinus pétiolaire fermé

Sinus latéraux profonds en U



Dents longues à côtés rectilignes



Un limbe bullé, révoluté, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire



Forte pigmentation anthocyanique des nervures

Densité moyenne à forte des poils dressés et des poils couchés



Baies de forme arrondie

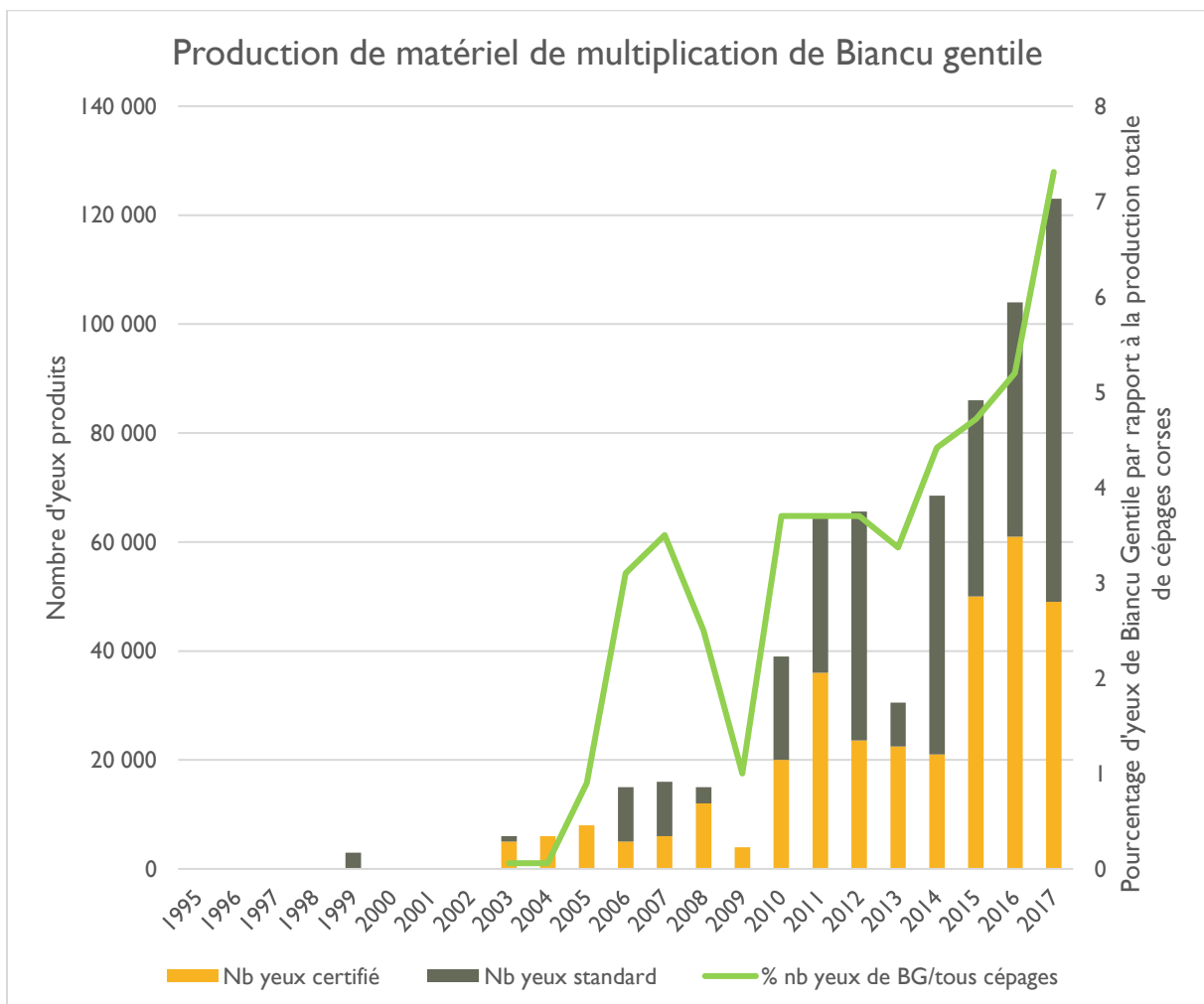
3 De l'ultra confidentialité au cépage en vogue



Il est difficile, voire impossible, de dresser une évolution des surfaces consacrées au Biancu gentile avant les années 90. Seul repère, dans les années 1970, le Biancu gentile aurait été présent dans au moins 17 communes. Cette donnée est issue d'un questionnaire adressé par le Centre d'étude des techniques Agricoles du Bas-Taravo aux communes viticoles ; la synthèse des résultats de l'enquête ne permet pas de savoir si ce cépage était présent à l'état relictuel ou dans des parcelles en production.

La demande en greffons est révélatrice de cet intérêt récent. Force est de constater que depuis les années 2000, la demande globale en Biancu gentile est en forte augmentation, que ce soit comparativement d'une année sur l'autre (moins de 10 000 yeux au début des années 2 000, plus de 100 000 depuis 2 ans), ou relativement par rapport à l'ensemble des cépages demandés.

Graphique n°1 : évolution de la fourniture de greffons de Biancu gentile



NB : la production de greffons « suit » de quelques années la demande (laps de temps dû aux procédures requises pour l'implantation de vignes-mères)

Les surfaces en production suivent logiquement la même progression (2 Ha en 2008, 25 Ha en 2014)

4 Historique de la sélection clonale de Biancu gentile



La première mise en collection du cépage a été effectuée par la chambre d'agriculture de Corse du Sud dans les années 70. Toutes les souches avaient pour origine la commune de Sollacaro. La sélection clonale a débuté à partir de cette collection historique, la « collection de Calzola » (domaine Comte Abbattucci). Depuis, les clones ^(a) sont conservés et étudiés au CRVI selon un protocole national :

- au moyen d'un conservatoire ^(b) : observations contingentées à l'appréciation de la sensibilité aux maladies, au suivi de la maturité et aux pesées de récolte. La finalité est de cibler rapidement la variabilité intravariétale afin d'identifier les clones potentiellement intéressants pour être étudiés dans des collections d'étude de clones.
- au moyen d'une collection d'étude de clones, étude effectuée sur plusieurs millésimes pour caractériser les performances agronomiques et œnologiques, la finalité étant l'agrément du clone ^(c).

(a) Un clone est l'ensemble des individus (population) obtenu par multiplication végétative à partir d'un seul cep.

(b) Les marquages de plus de 2000 souches effectués dans le vignoble ont abouti à la plantation en 2006 du conservatoire de clones du CRVI. Celui-ci en contient 242 (pour 20 cépages), en large majorité non agréés mais identifiés par une référence Entav ou CRVI.

(c) L'agrément d'un clone consiste en son inscription au catalogue sous un numéro unique. C'est la garantie, pour le producteur, de planter du matériel dont l'authenticité variétale est reconnue, l'état sanitaire conforme à la réglementation et dont les potentiels agronomiques et organoleptiques sont identifiés en conditions expérimentales.

Depuis la création du CRVI, la recherche a permis la sélection de 16 clones dont 2 ont été agréés. Ces clones sont conservés soit au CRVI, soit à l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFVV), soit dans les 2 organismes.

Tableau n°1 : état des lieux de la sélection des clones de Biancu gentile

Année de prospection dans le vignoble	Nombre de souches sélectionnées	Nombre de clones conservés (lieu)	Etude & Agrément
1974	4 issues de la collection du CETA	2 (IFVV et CRVI)	Collection d'étude de clones de 1987. Agrément sous les numéros n°988 et n°989
1992	10 souches (E5 à E14)	4 (exclusivement IFVV)	Etude en cours : n°E12 et 9027 (=E14)
1996	20 souches (E15 à E34)	5 (IFVV, 1 dans le conservatoire du CRVI)	Etude en cours : n°E29, E21, E20, E22 et E23
2006	12 souches	5 (exclusivement CRVI)	Observations sensibilité maladies, maturité et pesées de récolte

5 Caractérisation clonale : comparatifs des 2 clones de Biancu gentile agréés ⁽²⁾



Les clones de Biancu gentile n°988 et n°989 ont été étudiés au CRVI au moyen d'une collection d'étude de clones plantée en 1987. Les paramètres agronomiques et œnologiques enregistrés (analyses et dégustations) concernent les millésimes 1991 à 1996.

Cette étude a permis le positionnement des clones. Les principaux résultats obtenus sont détaillés dans le tableau ci-dessous :

Tableau n°2 : comparaison des 2 clones de Biancu gentile agréés

Clone de Biancu Gentile	Potentiel de production			Potentiel Œologique			Observations
	Fertilité (nombre grappes/cep)	Poids des grappes	Rendement théorique	Degré	Acidité totale	Dégustation	
n°988	=	+	+	=	=	+	Poids des bois de taille supérieur
n°989	=	-	=	+	+	=	Clone plus régulier (richesse en sucre)

Dans nos conditions d'expérimentation :

- les 2 clones se différencient peu par les rendements enregistrés sur la parcelle : ces rendements sont assez élevés, en relation avec la fertilité, et souvent légèrement supérieurs pour le clone n° 988 en raison de grappes plus lourdes,
- pour ce qui est de l'état sanitaire des raisins, les 2 clones ne montrent pas de différence, les récoltes étant, en général, saines,
- malgré des degrés atteints identiques, le clone n° 989 est plus intéressant pour sa précocité supérieure au clone n°988 : à date égale, le clone n°989 présente un potentiel saccharimétrique supérieur au clone n°988 (observation issue des contrôles de maturité). De plus, le clone n°989 est plus régulier que le clone n°988,
- le clone n°989 possède une acidité légèrement supérieure au n°988, même si les différences sont faibles,
- à la dégustation, le clone n°988 est le plus souvent apprécié, sans que cela soit systématique.

⁽²⁾ Salva G, 1996, Etude agronomique et organoleptique de quelques clones de cépages corses (Vermentinu, Biancu Gentile, Brustianu, Muresconu, Minustellu), édition CRVI.

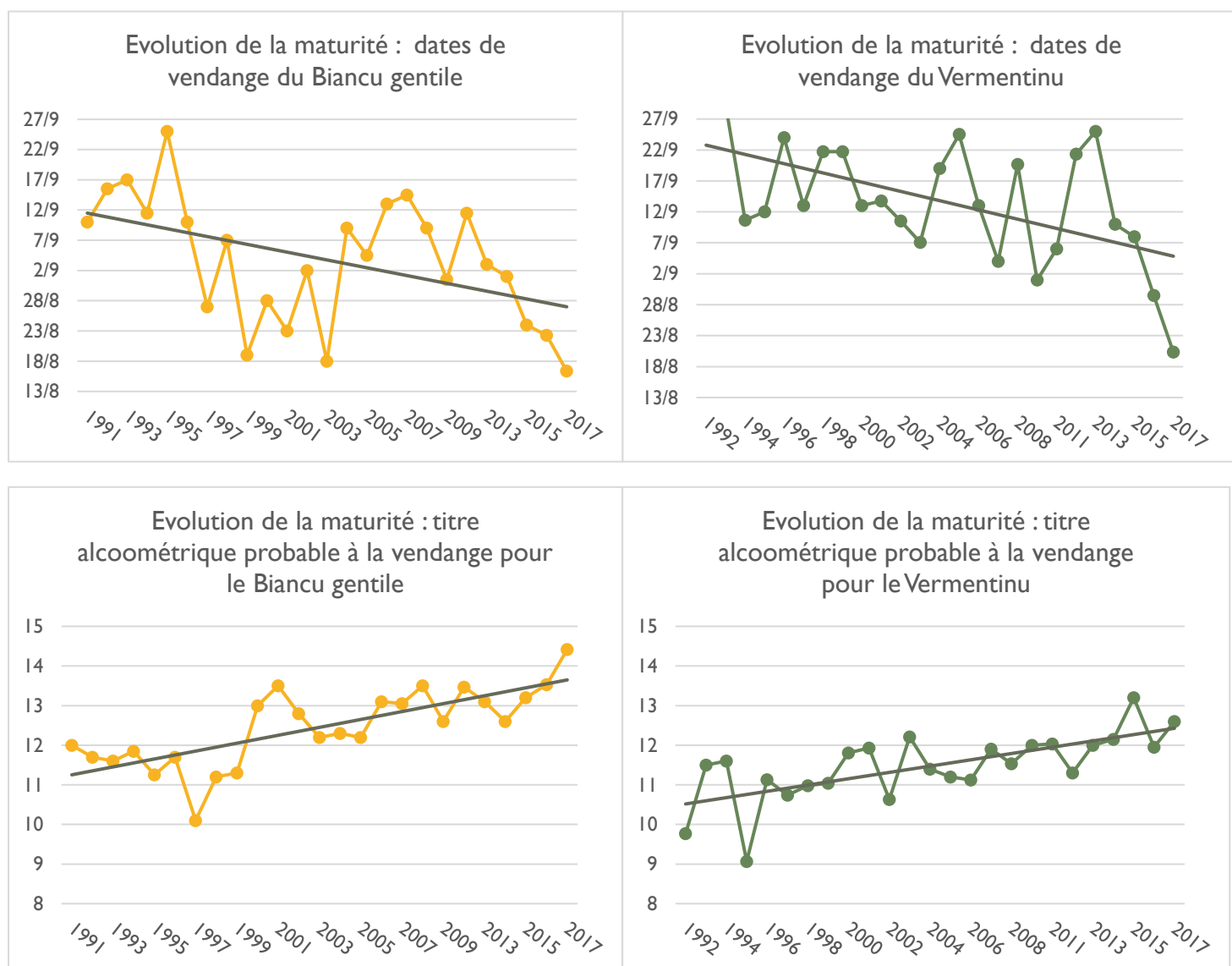
6 La maturité du Biancu gentile : hier, aujourd'hui...et demain ?



Le graphique ci-dessous reprend l'ensemble des informations relatives aux dates de vendange et aux titres alcoométriques probables (TAP) pour le Biancu gentile et le Vermentinu sur différentes parcelles du domaine expérimental, que ce soit des collections d'étude de clone, des parcelles de multiplication ou le conservatoire. Ces parcelles présentent des conditions culturales similaires.

Des « droites tendances » ont été ajoutées pour chaque série afin de supprimer les fluctuations transitoires et de souligner les tendances sur le long terme.

Graphiques n°2 : évolution de la maturité du **Biancu gentile** et du **Vermentinu** : dates de vendanges, TAP (titre alcoométrique probable).



Sur une période de 25 ans, dans les conditions culturales du CRVI, on constate sans surprise :

- un avancement de la date des vendanges pour le Biancu gentile comme pour le Vermentinu,
- l'avancement de la maturité qui s'accompagne aussi d'une augmentation du titre alcoométrique probable pour les 2 cépages.

L'évolution de la maturité (avancement de la date de vendanges et augmentation du TAP) s'opère de manière identique pour le Biancu gentile comme pour le Vermentinu, sans que l'un semble gagner relativement plus que l'autre. Néanmoins, le Biancu gentile s'est récolté en 2017 durant la première décade d'août. A plus long terme, une réflexion devra s'engager sur les conditions de culture du Biancu gentile face aux différents scénarii en lien avec le changement climatique.

7 Un vin singulier



*Profil sensoriel*³

Ce cépage donne naissance à des vins jaune pâle avec des reflets verts voire jaunes dorés. Leur palette aromatique est vaste et varie selon le stade de maturité des raisins : pamplemousse, fruits exotiques, pêche, poire, abricot frais et sec, orange confite, fleurs et fruits blancs, miel, note minérale...

Tous ces arômes concourent à donner aux vins de Biancu gentile de belles expressions.

L'examen gustatif révèle du corps et de la longueur, un bon équilibre et de la fraîcheur.

Comme le Vermentinu, c'est une variété qui se prête bien à différents itinéraires de vinifications pour l'obtention de nombreux styles de vins (bois, œuf béton, sucres résiduels...). Lors du pressurage, il faudra veiller à limiter les facteurs d'oxygénation du moût de Biancu gentile, sensible à l'oxydation.

Positionnement commercial

Loin de son confinement originel, le Biancu gentile se cultive maintenant dans presque toutes les microrégions de Corse : Nebbiu, Balagne, centre Corse, régions d'Ajaccio, Sarténais, Figari, Porto-Vecchio et Côte orientale.

Dans le commerce, on peut trouver 16 références distinctes de vins 100% Biancu gentile, issues de 8 domaines différents (selon les millésimes, un même domaine peut présenter des noms de cuvées différentes). Plusieurs autres domaines ont également du Biancu gentile mais ne le valorisent qu'en assemblage.

³ Uscidda Nathalie, 2017, le riacquistu des cépages corses, édition CRVI, format relié.

Carte n°1 : répartition du Biancu gentile sur le territoire corse



Sur les 16 références « 100% Biancu gentile » existant dans le commerce, 15 vins ont été achetés en 2017 (5 millésimes concernés : 2016, 2015, 2014, 2013, 2011 ; 5 vins sont non millésimés).

En termes de positionnement commercial, les vins « 100% Biancu gentile » correspondent à un segment de niche.

Figure n°1 : répartition des circuits de vente du Biancu gentile

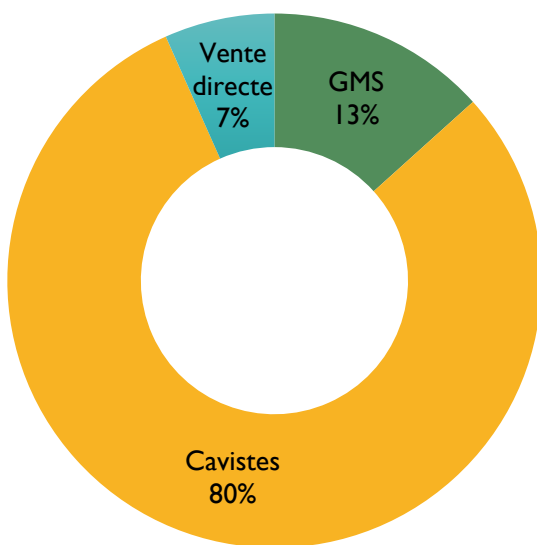
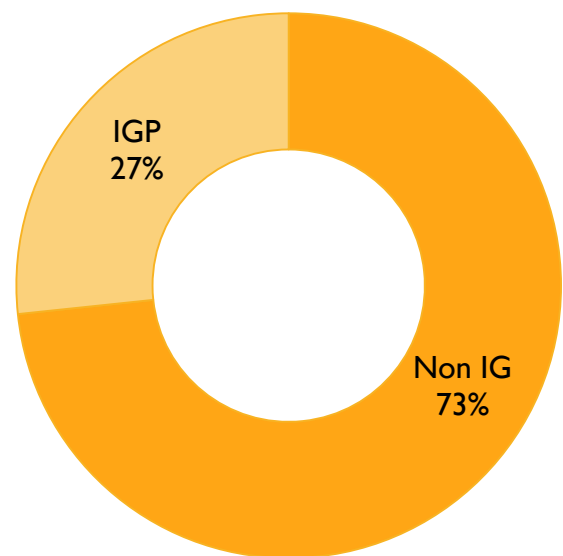


Figure n°2 : répartition des vins en fonction de la certification

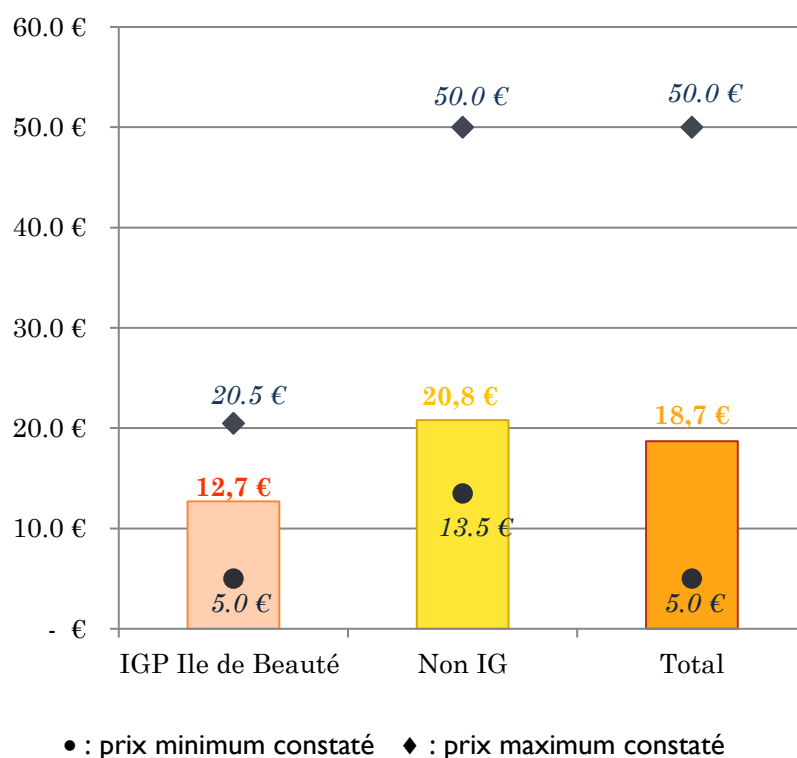


L'achat de vin « 100% Biancu gentile » s'effectue presque exclusivement dans des lieux de vente spécialisé : caviste ou vente directe pour 87% des vins.

Les vins « 100% Biancu gentile » sont majoritairement sans identification géographique.

Le Biancu gentile est contingenté à hauteur de 10% pour les appellations qui l'intègrent dans leur encépagement. Il est donc tout à fait logique de ne trouver aucun vin 100% Biancu gentile en AOP.

Graphique n°4 : prix moyen par signe de qualité



La moyenne du prix constaté par col est **18.7 euros** (total = vins IGP et sans IG confondus), avec une amplitude de prix allant de **5 à 50 euros**.

Pour **les vins IGP**, le prix moyen constaté est **12.7 euros**. Il faut noter que ce prix moyen est bien supérieur à la moyenne des prix des vins IGP usuellement constatée (inférieure à 5 euros).

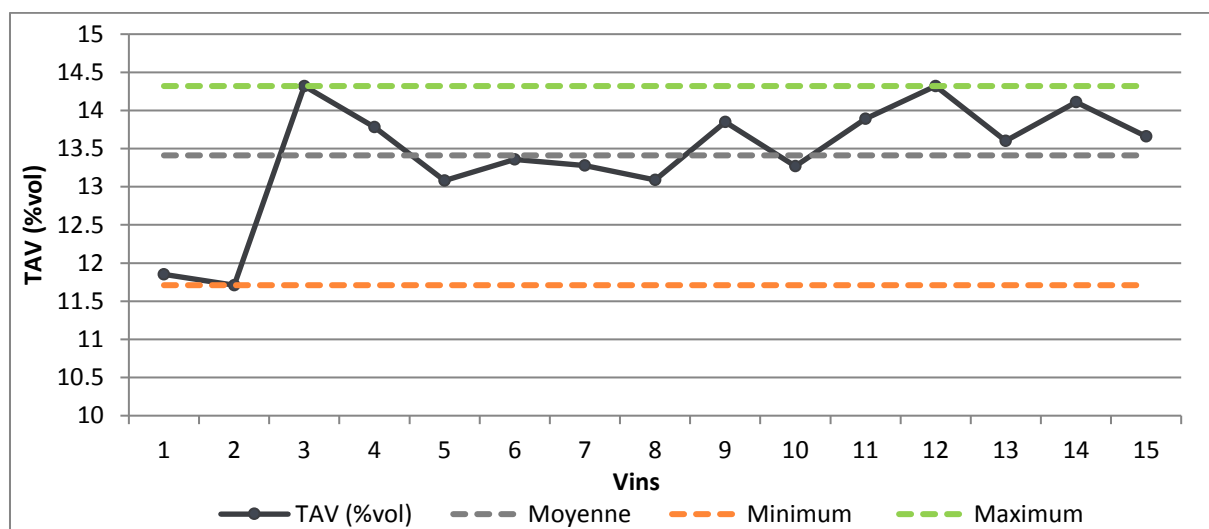
Le prix moyen des **vins sans IG** est **20.8 euros**.

Pour information, le prix moyen des vins blancs toutes AOC confondues présents chez les cavistes est de 14.6 euros.

Généralement, le Biancu gentile est un cépage qui se valorise plutôt très bien.

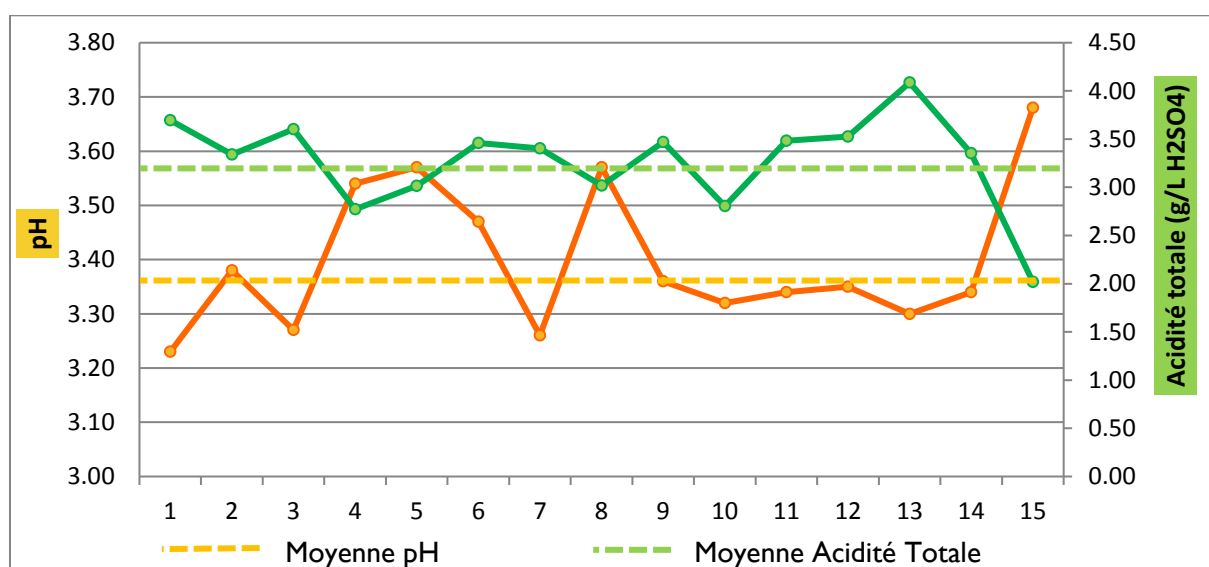
Profils analytiques des vins 100% Biancu gentile existant dans le commerce

Graphique n°3 : titre alcoométrique volumique des vins dégustés



La majorité des vins présentent un titre alcoométrique volumique supérieur à 13%.

Graphique n°4 : caractéristiques acides (AT et pH) des vins dégustés



La moyenne des valeurs de l'acidité totale des vins prélevés est 3,30 g/L H₂SO₄. À l'exception d'un vin (N°15) ayant une valeur d'acidité totale basse (2,02 g/L H₂SO₄), les autres vins présentent des valeurs oscillant entre 3,50 et 3,70 g/L H₂SO₄.

Une large majorité des vins analysés (les 2/3) présentent un pH inférieur à 3,40.

Globalement, les vins de Biancu gentile du commerce sont jugés expressifs, longs, équilibrés, gras et plutôt corpulents.

8 Les orientations de la recherche sur le Biancu gentile



Depuis les prémices de caractérisation effectuée à partir de la collection de cépages Calzola, le potentiel de cette variété, agronomique comme organoleptique, est désormais bien connue d'une grande partie des producteurs.

Dans un souci constant de préservation et de valorisation de la diversité génétique, l'étude des clones en vue de leur agrément se poursuit au CRVI. Ainsi, une collection mise en place en 2009 permettra peut-être de demander dans un futur proche l'agrément de clones supplémentaires (rappelons qu'il n'existe que 2 clones agréés et certifiables pour ce cépage pour le moment).

La recherche ne se limite pas à l'agrément des clones et s'oriente aussi vers des problématiques œnologiques :

- assemblages du Biancu gentile avec d'autres cépages insulaires minoritaires, comme le Pagadebiti,
- expression du cépage en fonction du type de levure : préservant le fraîcheur, préservant l'équilibre alcool/acide, révélant les thiols, flore sauvage...





Ce travail a été réalisé au cours de l'année 2017 et livré en Décembre 2017
par U Centru Di Ricerca Viticula Di Corsica
(CRVI)

Présidente : Josée VANUCCI-COULOUMERE
Directrice Générale : Nathalie USCIDDA
Directeur du pôle végétal : Gilles SALVA

Crédit photos : CRVI de Corse
