

Aptitudes de clones de cépages corses

Vermentinu n°766 et n°E162



Décembre 2018

APTITUDES DE CLONES DE CEPAGES CORSES Vermentinu n°766 et n°E162

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

Décembre 2018

Aptitudes de 2 clones de Vermentinu : n°766 et n°E162

Il existe, pour le cépage Vermentinu, 14 clones agréés. Ces clones ont été étudiés grâce aux collections d'études¹ mises en place en 1988, 1990, 1992 et 1995.

Leurs performances ont été regroupées dans le catalogue des clones de Vermentinu (CRVI, 2014). Les 14 clones agréés sont tous présents dans les vignes de multiplication gérées par le CRVI. Ils proviennent tous du sud de l'île : soit du Sartonais, soit de la plaine de Peri, soit de la plaine de Cuttoli.

La collection d'étude de clones de Vermentinu plantée en 1999, objet du présent compte rendu, est donc la cinquième collection d'étude du CRVI pour ce cépage. Elle concerne 2 clones, le n°766 et le n°E162.

1- LE MATERIEL VEGETAL

Les 2 clones de Vermentinu sont présentés dans le tableau qui suit.

Tableau n°1 : présentation des clones de Vermentinu

Clone	Origine	Année d'introduction à l'Entav	Année d'agrément	Date de mise en collection
766	Clone issu de la collection du bas Taravo*	1974	1981	1988, 1990, 1992, 1995 et 1999
E162	Microbouturage de Entav n°8, clone agréé n°639	1974		1999

Le microbouturage d'apex est une technique permettant d'assainir les ceps porteurs de virus (enroulements et Court-Noué). Le clone résultant porte alors un numéro d'identification différent, ses caractéristiques intrinsèques étant différentes de celles du clone d'origine, notamment en ce qui concerne la vigueur qui se trouve alors augmentée.

¹ La réglementation sur l'agrément des clones se base d'une part, sur les tests sanitaires effectués à l'IFV, et d'autre part sur les données viticoles recueillies sur les parcelles expérimentales dites « collection d'étude de clones » ou « étude de comportement » lorsque les clones sont déjà agréés.

Le clone n°766 est le référent constant depuis la première collection d'étude (1988).

Il présente des caractéristiques agronomiques et organoleptiques moyennes, les vins issus de ce clone sont aromatiques et bien équilibrés.

2- CARACTERISTIQUES CULTURALES DE LA PARCELLE EXPERIMENTALE

- Elle a été plantée en 1999, sur la commune de San Giuliano (Haute-Corse), sur un sol profond, constitué d'alluvions anciennes argileuses,
- Sélectionné essentiellement pour ses caractéristiques d'homogénéité pédologique et géologique, ce terroir ne permet pas toujours (selon les conditions du millésime) d'atteindre une maturité saccharimétrique optimale.

Tableau n° 2 : caractéristiques culturelles de la parcelle expérimentale

Densité (souche/Ha)	SFE (m ² /Ha)	Porte-greffe	Mode de conduite	Zone	Dispositif experimental
4000	7000	R110	Cordon de Royat 4 coursons palissés Désherbage total Protection phytosanitaire classique	IGP	Blocs à 5 répétitions de 10 souches soit 50 souches par clone

Densité (souche/Ha)	SFE (m ² /Ha)	Porte-greffe	Mode de conduite	Zone	Dispositif ex
4000	7000	R110	Cordon de Royat 4 coursons palissés Désherbage total Protection phytosanitaire classique	IGP	Blocs à 5 rép 10 sou soit 50 sou clon

3- RESULTATS

→ Aptitudes agronomiques

Observations du végétal et de la maturité, à partir de la 7^{ème} feuille entre 2005 et 2012.

- 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 10^{ème} feuille et pour 3 millésimes, 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°3 : stades phénologiques moyens enregistrés de 2005 à 2010

Clone	Débourrement	Véraison
E162	13/4	11/8
766	13/4	12/8
Analyse statistique Test de Student	NS	NS

Les clones de Vermentinu présentent des dates de débourrement et de véraison similaires.

3-2 Caractéristiques de la récolte

Selon les millésimes, les clones de Vermentinu ont été vendangés entre le 6 et le 18 septembre (respectivement en 2011 et 2008).

Tableau n°4 : moyennes enregistrées en 2005, 2006, 2008, 2009, 2011 et 2012

Clone	Rendement (Kg/cep)	Fertilité (nombre de grappes par cep)	Poids d'une grappe (Kg)	Poids de 100 baies (g)	Poids des bois de taille* (Kg/cep)
766	1,87	7,30	0,26	382	0,84
E 162	2,04	7,44	0,27	368	0,99
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS	NS	NS

*millésimes 2011 et 2012.

Les moyennes figurant dans le tableau ont été calculées avec les résultats du millésime 2011, année pendant laquelle la vendange a été particulièrement touchée par la pourriture acide, à hauteur de 24% pour le clone n°766 et 29% pour le n°E162. Les rendements des clones ont été alors particulièrement bas.

Il n'y a pas de différences statistiquement significatives entre les 2 clones de Vermentinu étudiés pour les paramètres agronomiques observés. Au vu des résultats moyennés, on pourrait supposer que le clone n°E162 présente des caractéristiques supérieures en termes de rendement et de fertilité. Notons cependant que cette tendance n'est observée que pour 3 millésimes sur les 6 étudiés.

3-3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau n°5 : moyennes enregistrées de 2007 à 2009, en 2011 et en 2012

Clone	TAP (% vol.)	Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH
766	11.70	4.74	3.32
E 162	11.47	5.04	3.3
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS

Clone	TAP (% vol.)	Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH
766	11,32	4,70	3,30
E 162	11,20	4,82	3,29
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS

Clone	TAP (% vol.)	Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH
766	11,32	4,70	3,30
E 162	11,20	4,82	3,29
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS

A la vendange, les clones de Vermentinu présentent des caractéristiques de maturité statistiquement similaires.

L'examen des résultats pour chaque millésime ne permet pas de dégager une tendance qui pourrait discriminer les 2 clones étudiés.

3-4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau n°6 : moyennes enregistrées en 2008, 2011 et 2012

Clone	TAV (% vol.)	Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH
766	12,17	4,87	3,22
E 162	11,90	5,11	3,22
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS

Les résultats des analyses réalisées sur vins finis ne permettent pas de conclure à une différence entre les 2 clones.

3-5 Caractéristiques sensorielles des vins

Les vins élaborés durant les millésimes 2008, 2011 et 2012 ont fait l'objet de dégustations. Les dégustateurs n'ont pas relevé de différences de couleur entre les vins issus des 2 clones. Ils sont jugés en grande majorité « jaune pâle ».

Tableau n°6 : moyennes (note de 0 à 10) enregistrées en 2008, 2009 et 2012, examen olfactif.

Clone	Intensité aromatique	Qualité aromatique	Finesse Éléance	Floral	Fleurs jaunes	Fleurs blanches	Fruité	Fruits exotiques	Fruits blancs	Agrumes	Minéral
766	5.68	5.81	5.07	4.93	3.70	3.58	3.60	2.74	3.28	2.73	1.68
E162	5.48	6.32	5.38	5.18	3.48	3.99	4.22	3.19	3.60	3.51	2.14
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

Pour l'ensemble des descripteurs considérés, aucune différence majeure n'est mise en évidence.

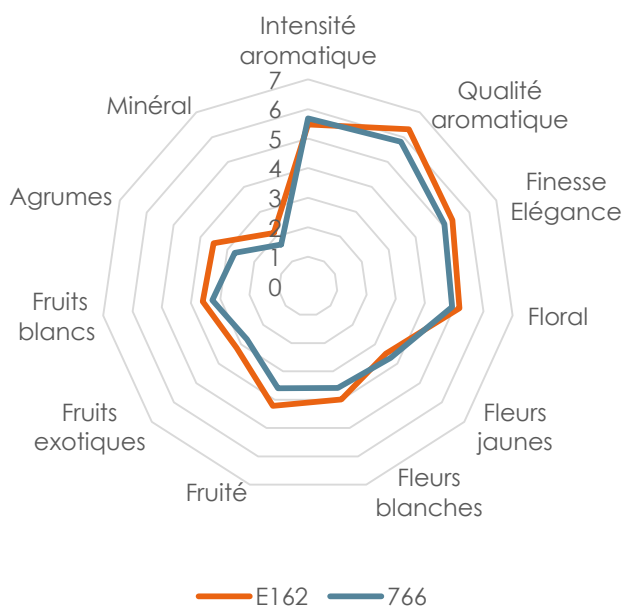


Figure 1 : comparaison des profils sensoriels des clones n° 766 et n°E162 de Vermentinu, examen olfactif

Les vins issus du clone n°E162 se caractérisent par une qualité aromatique supérieure (sans signifiacnce statistique). Plus fin et élégant, le vin issu du clone n°E162 présente un profil aromatique orienté sur les notes fruitées : notes plus élevées pour les descripteurs fruits exotiques, fruits blancs, agrumes (toujours sans signifiacnce statistique).

Tableau n°7 : moyennes (note de 0 à 10) enregistrées en 2008, 2009 et 2012, examen gustatif.

Clone	Alcool	Acidité	Gras	Corps	Equilibre	Amerume	Persistance	Note globale
766	4,33	6,46	4,32	4,86	5,07	3,48	5,47	5,69
E162	4,66	5,95	4,03	5,35	5,07	2,48	5,21	6,10
Analyse statistique Test de Student	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

L'analyse statistique sur les notes obtenues pour les paramètres gustatifs ne permet pas de mettre en évidence de différences significatives entre les clones.

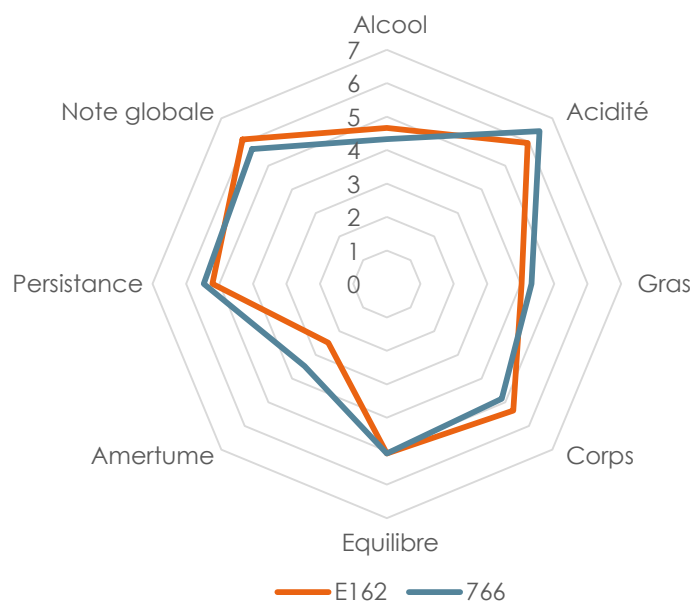


Figure 2 : Comparaison des profils sensoriels des clones n°766 et n°E162 de Vermentinu, examen gustatif

Les vins issus des deux clones peuvent cependant être discriminés au regard de certains paramètres gustatifs. Les vins issus du clone n°E162 sont jugés moins amers, moins acides et avec plus de corps ce qui explique, au final, la note globale plus élevée (sans signifiante statistique).

Synthèse des résultats

- Les clones n°744 et n°E162 sont très proches en ce qui concerne leurs caractéristiques agronomiques, leurs maturités et les paramètres analysés lors de leur vinification.
- Lors de l'examen sensoriel, aucune différence n'est mise en évidence pour les caractéristiques olfactives ou gustatives. Des tendances se dessinent et laissent entrevoir un potentiel qualitatif légèrement (à peine !) supérieur pour le clone n°E162.
- Considérant cette similitude entre le clone n°E162 et le clone n°744, les caractéristiques des 14 clones déjà agréés pour le Vermentinu, et les orientations à privilégier pour les futurs agréments (préservation de l'acidité, TAV plus faible,...), il ne semble pas opportun de demander l'agrément du clone n°E162.



Ce travail a été réalisé au cours de l'année 2018 et livré en Décembre 2018
par U Centru Di Ricerca Viticula Di Corsica
(CRVI)

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

En charge du projet : Gabrielle Ciccolini, ingénieur en
charge de la gestion du matériel végétal

Crédit photos : CRVI de Corse