

Aptitudes de clones de cépages corses

**N°766,795 et 856 de Vermentino,
N°744, 834 et 875 de Sciaccarello,
N°785 et 802 d'Aléatico.**

Comportements agronomique et organoleptique de clones de cépages corses

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 cinq (1990, 1991, 1992, 1995 et 1999).

Ce document met à jour les résultats acquis sur la plantation 1990, afin de proposer à terme des fiches décrivant les performances agronomiques et œnologiques des clones à l'étude.

1 LE MATERIEL VEGETAL

8 clones issus des cépages Vermentino, Sciaccarello et Aléatico sont concernés. Ils sont présentés dans le tableau qui suit.

Cépages	Numéro de clones	Année d'agrément	Année d'introduction ENTAV	Année de mise en collection
Vermentino	766	1981	1974	88/90/92/95/99
	795	1984	1978	90/92
	856	1984	1978	90/92
Sciaccarello	744	1980	1978	90/92/95/99
	834	1985	1978	90/92
	875	1986	1978	90/92/99
Aléatico	785	1984	1978	90/92
	802	1985	1978	90/92

2 CARACTERISTIQUES CULTURALES DE LA PARCELLE EXPERIMENTALE

- Plantée en 1990, sur la commune de San Giuliano (Haute-Corse), sur un sol profond, argilo-limono-graveleux, assez riche en matière organique, conférant une certaine vigueur (S.F.E. = 7080m²/ha).
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m)
- Porte-greffe : R110
- Mode de conduite : cordon de Royat palissé, désherbage total, protection phytosanitaire classique.
- Zone : Vins de Pays.
- Dispositif expérimental : 3 répétitions de 16 souches en randomisation totale, soit 48 souches par clone.

3 SUIVIS REALISES

→ 3-1 Aptitudes agronomiques

Observations du végétal et de la maturité, à partir de la 4^{ème} feuille et pendant 8 ans (1994-2001) excepté en 1997.

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 4 ans (1998-2001) excepté pour l'Aléatico (3 ans de 1998 à 2000), selon le schéma général mis en place en Corse pour produire des vins blancs et rouges. Issus de chaque clone, ces vins sont ensuite analysés puis dégustés par un jury de professionnels.

RESULTATS

Les clones de Vermentino

1 Stades phénologiques

Tableau N°1 : Moyennes des stades phénologiques enregistrés de 1994 à 2001, excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	Débourrement		Véraison	
		Date	Durée (j)	Date	Durée (j)
Vermentino	766	3 /04	13.3	5/08(B)	15.1
	795	3 /04	13.7	6/08(A)	16.3
	856	3 /04	14	5/08(B)	15.4
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	S	NS

(1) au seuil de 5%

Le comportement des 3 clones est très proche. On note cependant un léger retard à la véraison pour le clone n° 795.

2 Caractéristiques de la récolte

Tableau N°2 : Moyennes enregistrées de 1994 à 2001, excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	Rendement Poids de récolte (kg/cep)	Fertilité (Nombre de grappes/cep)	Poids des bois de taille (kg/cep) (2)	Poids moyen d'une grappe (g)	Poids de 100 baies (g)
Vermentino	766	3,80 (B)	10,6	0,793	355	389 (B)
	795	4,26 (A)	11,4	0,765	373	416 (A)
	856	3,81 (B)	10,3	0,831	364	420 (A)
	Analyses statistiques (1)	S	NS	NS	NS	S

(1) au seuil de 5%

(2) de 1999 à 2001

S'il n'y a pas de différence significative au niveau de la fertilité, on remarque cependant que 7 années sur 8 le clone 795 produit davantage de grappes que les deux autres, ce qui en fait le clone le plus productif.

Les clones n° 766 et 856 présentent des rendements équivalents.

Le clone n° 766 se caractérise par des grappes avec des baies plus petites.

Le clone n° 856 produit plus de bois.

3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau N°3 : Moyennes enregistrées de 1994 à 2001, excepté en 1997.

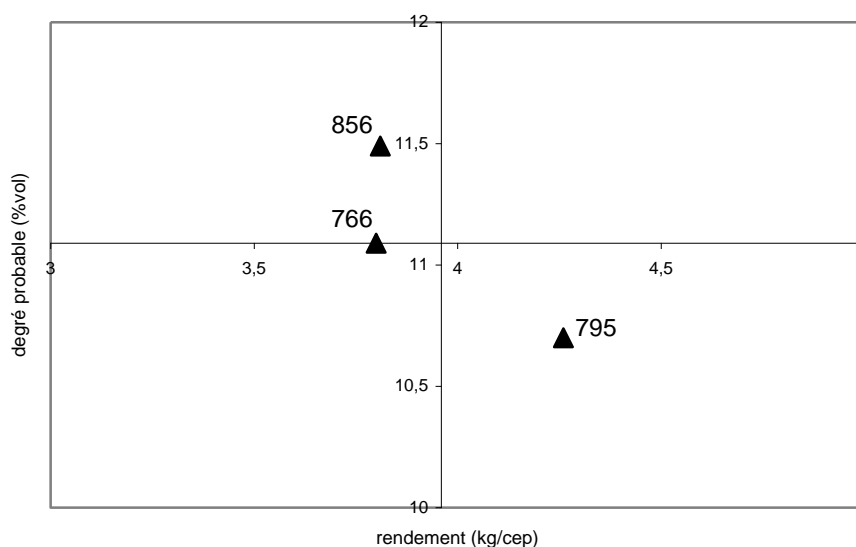
Cépage	Numéro de clone	T.A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	OBSERVATIONS Etat sanitaire
Vermentino	766	11,1 (B)	3,93 (A)	3,43	Pas de différence de sensibilité aux maladies
	795	10,7 (C)	3,69 (B)	3,43	
	856	11,5 (A)	3,72 (B)	3,45	
	Analyses statistiques (1)	S	S	NS	

(1) au seuil de 5%

A la récolte, le clone n° 856 est celui qui présente la plus grande faculté à accumuler les sucres. En revanche, le clone n° 795 se caractérise par la richesse en sucres la plus faible, liée vraisemblablement à une production plus forte.

Le clone n° 766 est intermédiaire mais son acidité totale est la plus élevée.

FIGURE N° 1 : Diagramme de dispersion (Rendement/ T.A.P.) des clones de Vermentino



4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau N°4 : Moyennes enregistrées de 1998 à 2001.

Cépage	Numéro de clone	T.A.V (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)
Vermentino	766	12,9 (A)	3,81	3,22	2,52 (A)	1,17
	795	12,4 (B)	3,87	3,14	2,42 (AB)	1,37
	856	13,1 (A)	3,87	3,20	2,29 (B)	1,21
	Analyses statistiques (1)	S	NS	NS	S	NS

(1) au seuil de 5%

Après vinifications, le clone n° 856 confirme son aptitude à produire les vins dont les titres alcoométriques sont les plus élevés, aptitude également commune, dans une moindre mesure, au clone n° 766.

Le clone n° 795 se détache nettement des 2 autres et conduit aux vins les moins riches en alcool.

Les caractéristiques analytiques des vins produits par chacun des 3 clones sont correctes.

5 Caractéristiques sensorielles des vins

Tableau N°5 : Moyennes enregistrées de 1998 à 2001.

Cépage	Numéro de clone	Examen visuel	Examen olfactif intensité	Examen olfactif qualité	Equilibre	Persistance	Note globale	Classement
Vermentino	766	3,5	3,0	3,1	3,2	2,8	3,1	2 ^{ème}
	795	3,6	2,8	2,7	2,8	2,8	2,7	3 ^{ème}
	856	3,5	2,8	3,0	2,8	2,7	3,2	1 ^{er}
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5%

L'analyse statistique ne met pas en avant de différence organoleptique entre les vins produits par les 3 clones de Vermentino étudiés.

Notons cependant que le n° 856, qui présente une très bonne faculté à accumuler les sucres, conduit aux vins les mieux notés et les mieux classés.

Les caractéristiques sensorielles des vins produits par chacun des 3 clones sont correctes et respectent la typicité variétale.

6 Potentiel de production des clones de Vermentino

Tableau N°6:

Cépage	Numéro de clone	Rendement	Fertilité	Richesse en sucres	Sensibilité à la pourriture grise	Acidité totale	Caractéristiques organoleptiques du vin
Vermentino	766	= / convenable	=	+ / assez bonne	Pas de différence	+ / bonne	= / correctes
	795	+ / élevé	=	- / correcte mais inférieure		= / correcte	- / correctes
	856	= / convenable	=	++ / bonne		= / correcte	= / correctes

Les clones de Sciaccarello

1 Stades phénologiques

Tableau N° 7: Moyennes des stades phénologiques enregistrés de 1994 à 2001 excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	Débourrement		Véraison	
		Date	Durée (j)	Date	Durée (j)
Sciaccarello	744	2 /04	12.3	4 /08 (B)	18.7
	834	2 /04	12.6	6 /08 (A)	19.3
	875	2 /04	13.7	5 /08 (B)	18.3
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	S	NS

(1) au seuil de 5%

Le comportement des 3 clones est similaire. On note cependant un léger retard à la véraison pour le clone n° 834.

2 Caractéristiques de la récolte

Tableau N°8 : Moyennes enregistrées de 1994 à 2001, excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	Rendement Poids de récolte (kg/cep)	Fertilité (Nombre de grappes/cep)	Poids bois de taille (kg/cep) (2)	Poids moyen d'une grappe (g)	Poids de 100 baies (g)
Sciaccarello	744	4,27 (A)	12,0 (A)	0,806 (B)	350 (A)	316
	834	3,54 (B)	10,2 (B)	0,845 (B)	343 (A)	310
	875	2,83 (C)	9,0 (C)	1,007 (A)	310 (B)	303
	Analyses statistiques (1)	S	S	S	S	NS

(1) au seuil de 5%

(2) de 1999 à 2001

Le clone n°744 est le plus fertile et le plus productif. A l'inverse, le clone n° 875 est le moins productif (grappes plus petites et moins nombreuses donc rendement inférieur), et produit plus de bois.

Le clone n° 834 est intermédiaire.

3 Les contrôles de maturité à la vendange

Tableau N°9 : Moyennes enregistrées de 1994 à 2001, excepté en 1997.

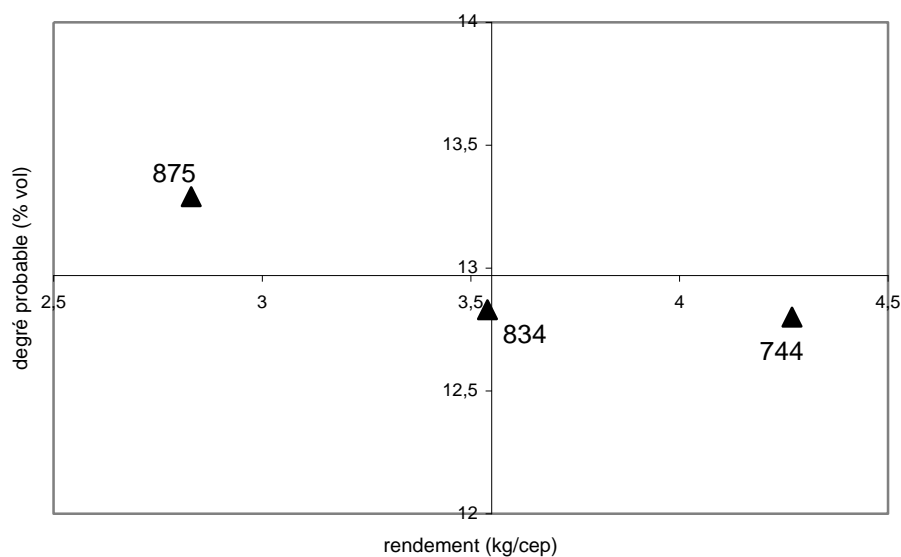
Cépage	Numéro de clone	T.A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Anthocyanes (mg/l)	DO ₂₈₀	OBSERVATIONS état sanitaire
Sciaccarello	744	12,8 (B)	4,26	3,44 (B)	356 (B)	57 (B)	Pas de différence de sensibilité aux maladies
	834	12,8 (B)	4,38	3,42 (B)	384 (B)	59 (B)	
	875	13,3 (A)	4,28	3,50 (A)	451 (A)	65 (A)	
	Analyses statistiques (1)	S	NS	S	S	S	

(1) au seuil de 5%

A la récolte, le clone n° 875 est celui qui présente la plus grande faculté à accumuler les sucres et les polyphénols, son pH est plus élevé.

Les n° 744 et 834 sont équivalents et se caractérisent par des titres alcoométriques potentiels et une concentration en polyphénols inférieurs.

FIGURE N° 2 : Diagramme de dispersion (Rendement/ T.A.P.) des clones de Sciaccarello



4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau N°10 : Moyennes enregistrées de 1998 à 2001.

Remarque: anthocyanes 2001 non comptabilisées

Cépage	Numéro de clone	T.A.V (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide lactique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Anthocyanes (mg/l)	DO ₂₈₀
Sciaccarello	744	13,1 (B)	3,31	3,42 (B)	1,39	1,73	67	31,9 (B)
	834	13,2 (B)	3,26	3,43 (B)	1,26	1,72	84	33,6 (B)
	875	13,8 (A)	3,17	3,56 (A)	1,34	1,54	93	37,1 (A)
	Analyses statistiques (1)	S	NS	S	NS	NS	NS	S

(1) au seuil de 5%

Après vinifications, le clone n° 875 confirme son aptitude à produire les vins dont les titres alcoométriques, les concentrations en polyphénols totaux et les pH sont les plus élevés. Les n° 744 et 834 conduisent à des vins équivalents, moins riches en alcool, en polyphénols totaux et avec des pH plus faibles, tout en conservant des caractéristiques analytiques satisfaisantes.

5 Caractéristiques sensorielles des vins

Tableau N°11 : Moyennes enregistrées de 1998 à 2001.

Cépage	Numéro de clone	Examen visuel	Examen olfactif intensité	Examen olfactif qualité	Equilibre	Persistance	Note globale	Classement
Sciaccarello	744	1,7	2,9 (A)	2,8	2,3	2,4	2,5	3 ^{ème}
	834	1,9	2,8 (A)	2,8	2,5	2,5	2,7	1 ^{er}
	875	2,4	2,5 (B)	2,5	2,4	2,6	2,6	2 ^{ème}
	Analyses statistiques (1)	NS	S	NS	NS	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5 %

8 à 10 mois après élaboration, l'analyse statistique ne met pas en évidence de différence significative entre les vins produits par les 3 clones de Sciaccarello à la dégustation, si ce n'est au niveau de l'examen olfactif où le n° 875 est significativement moins apprécié (nez plus fermé en vin jeune).

Néanmoins, les caractéristiques sensorielles globales des vins produits par chacun des 3 clones sont satisfaisantes.

En mars 2003, les 4 millésimes vinifiés sont à nouveau dégustés: la couleur du n° 875 est beaucoup plus soutenue, et semble de type rubis avec des reflets grenats alors que les n° 744 et 834 sont rouges « cerise » dans les conditions de production citées.

Avec le temps, bien sûr, des nuances tuilées apparaissent mais les différences subsistent, et la teinte du n° 875 reste plus foncée.

L'examen olfactif ne révèle pas de différences flagrantes : les vins sont plutôt puissants, complexes, avec des notes empyreumatiques (régliste), de petits fruits rouges ou noirs et d'épices.

En revanche, l'examen gustatif met en avant pour le n° 875, une attaque en bouche plus souple, un corps plus présent, des tanins plus soyeux, un meilleur équilibre, une plus grande concentration. Vinifiés en conditions classiques et dégustés assez tôt après leur élaboration, les n° 744 et 834 apparaissent plus aromatiques. Cependant, le potentiel de garde du n° 875 est indiscutablement plus intéressant, certainement grâce à une maturité saccharimétrique et polyphénolique supérieure aux 2 autres clones, en raison d'un rendement inférieur.

Cette faible production pourra néanmoins s'avérer pénalisante sur des parcelles peu fertiles et sèches.

6 Potentiel de production des clones de Sciaccarello

Tableau N°12:

Cépage	Numéro de clone	Rendement	Fertilité	Richesse en sucres	Richesse en polyphénols	Acidité totale	Caractéristiques olfactives du vin jeune	Caractéristiques globales du vin
Sciaccarello	744	élevé	élevée	+ / bonne	+ / bonne	= / correcte	= / correctes	= / correctes
	834	convenable	convenable	+ / bonne	+ / bonne	= / correcte	= / correctes	= / correctes
	875	faible	faible	++ / très bonne	++ / très bonne	= / correcte	- / inférieures	= / correctes <i>potentiel vieillissement supérieur</i>

Les clones d'Aléatico

1 Stades phénologiques

Tableau N° 13: Moyennes des stades phénologiques enregistrés de 1994 à 2001 excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	Débourrement		Véraison	
		Date	Durée (j)	Date	Durée (j)
Aléatico	785	25 /03 (A)	13.4	4 /08(A)	21
	802	24 /03(B)	13.3	1 /08(B)	20.3
	Analyses statistiques(1)	S	NS	S	NS

(1) au seuil de 5%

Le clone n°802 est plus précoce que le clone n°785.

2 Caractéristiques de la récolte

Tableau N°14: Moyennes enregistrées de 1994 à 2001, excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	Rendement Poids de récolte (kg)	Fertilité (Nombre de grappes/cep)	Poids des bois de taille (kg/cep) (2)	Poids moyen d'une grappe (g)	Poids de 100 baies (g)
Aléatico	785	2.63	15.1	0.756	172 (B)	291 (A)
	802	2.83	14.2	0.655	197 (A)	268 (B)
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	S	S

(1) au seuil de 5%

(2) de 1999 à 2001

Le clone n°785, avec des grappes plus petites et une fertilité supérieure, présente un rendement légèrement inférieur au clone n° 802.

Les grappes du n°802 sont plus grosses mais présentent des baies de taille plus petite.

3 Les contrôles de maturité à la vendange

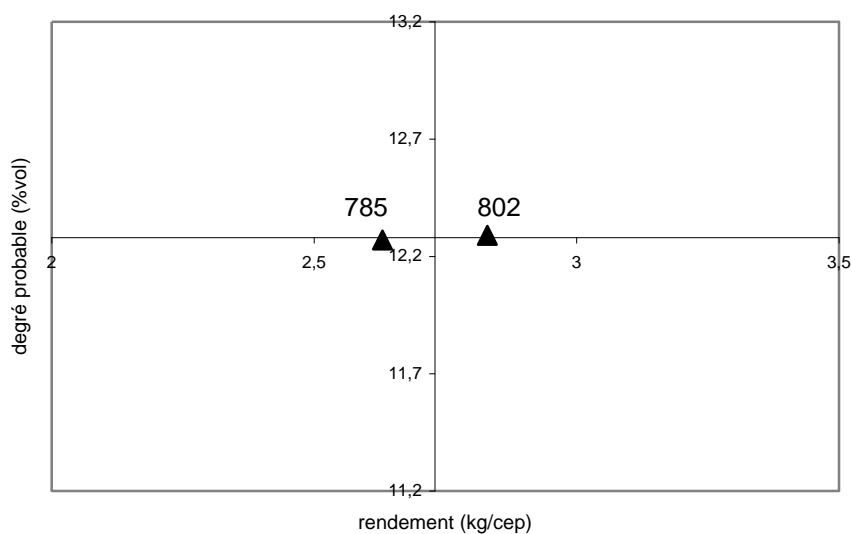
Tableau N°15 : Moyennes enregistrées de 1994 à 2001, excepté en 1997.

Cépage	Numéro de clone	T. A.P (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Anthocyanes (mg/l)	DO ₂₈₀
Aléatico	785	12.3	4.39 (A)	3.60	386	58
	802	12.3	3.90 (B)	3.60	408	63
	Analyses statistiques (1)	NS	S	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5%

Au niveau des caractéristiques de la récolte, la seule différence entre les 2 clones concerne l'acidité totale, qui est significativement plus faible pour le n°802, sans répercussion sur le pH de la vendange ...

FIGURE N° 3 :Diagramme de dispersion (Rendement/ T.A.P.) des clones d'Aléatico



4 Caractéristiques analytiques des vins

Tableau N°16 : Moyennes enregistrées de 1998 à 2000.

Cépage	Numéro de clone	T. A. V (% vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide lactique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Anthocyanes (mg/l)	DO ₂₈₀
Aléatico	785	13.1	3.22	3.74(A)	2.05(A)	1.16	110	27.3
	802	13.1	3.23	3.62(B)	1.74(B)	1.06	107	27.4
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	S	S	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5%

Les clones n° 785 et 802 conduisent à des vins analytiquement très proches.

5 Caractéristiques sensorielles des vins

Tableau N°17 : Moyennes enregistrées de 1998 à 2000.

Cépage	Numéro de clone	Examen visuel	Examen olfactif intensité	Examen olfactif qualité	Equilibre	Persistance	Note globale	Classement
Aléatico	785	1.5	3.0	2.7	2.3	2.7	2.6	2 ^{ème}
	802	1.8 (+ foncé)	2.8	2.7	2.3	2.7	2.7	1 ^{er}
	Analyses statistiques (1)	NS	NS	NS	NS	NS	NS	NS

(1) au seuil de 5%

Les vins élaborés avec les 2 clones d'Aléatico sont de qualité satisfaisante et équivalents entre eux.

6 Potentiel de production des clones d'aléatico

Tableau N°18

Cépage	Numéro de clone	Rendement	Fertilité	Richesse en sucres	Richesse en polyphénols	Acidité	Caractéristiques sensorielles du vin
Aléatico.N	785	= / convenable	=/correcte	=/correcte	=/correcte	= / faible	=/correctes
	802	=/ convenable	=/correcte	=/correcte	=/correcte	= / faible	=/correctes

Annexe n°1: Clones de Vermentino - Paramètres viticoles de 1994 à 2001

Clone	année	Fertilité (nombre de grappes/cep)	Poids de récolte (kg/cep)	Poids moyen d'une grappe (kg)	Poids de 100 baies (g)	Poids des bois de taille (kg/cep)
V 766 (90)		10,6	3,80	0,355	389	0,793
	1994	10,4	3,64	0,349	316	
	1995	10,3	3,16	0,308	377	
	1996	7,2	2,21	0,308	443	
	1998	12,0	5,34	0,445	363	
	1999	11,8	3,95	0,334	390	0,592
	2000	12,5	4,84	0,388	400	0,867
	2001	9,9	3,48	0,353	436	0,921
V 795 (90)		11,4	4,26	0,373	416	0,765
	1994	10,6	3,59	0,340	333	
	1995	12,6	3,97	0,315	387	
	1996	8,3	2,90	0,348	480	
	1998	11,9	4,93	0,415	382	
	1999	11,9	4,66	0,391	406	0,611
	2000	12,9	5,43	0,423	447	0,856
	2001	11,6	4,35	0,376	476	0,827
V 856 (90)		10,3	3,81	0,364	420	0,831
	1994	9,4	3,53	0,373	336	
	1995	10,8	3,18	0,294	406	
	1996	6,0	1,75	0,292	488	
	1998	11,3	4,90	0,434	376	
	1999	11,6	4,38	0,379	417	0,664
	2000	11,1	4,95	0,447	443	0,950
	2001	12,2	3,96	0,326	477	0,879
Moyenne		10,8	3,96	0,364	409	0,796

Annexe n°2: Clones de Vermentino - Contrôles de maturité à la vendange de 1994 à 2001

clones	année	T.A.P. (%vol)	Acidité totale (g/l H2SO4)	pH
V 766 (90)		11,1	3,93	3,43
	1994	11,2	3,14	3,67
	1995	9,9	5,14	3,45
	1996	11,8	4,21	3,44
	1998	10,8	3,92	3,33
	1999	10,6	3,81	3,41
	2000	12,0	3,56	3,36
	2001	11,3	3,76	3,36
V 795 (90)		10,7	3,69	3,43
	1994	11,0	2,89	3,73
	1995	9,5	4,80	3,42
	1996	11,1	3,92	3,43
	1998	10,6	3,82	3,34
	1999	10,2	3,58	3,35
	2000	11,6	3,35	3,36
	2001	10,9	3,46	3,39
V 856 (90)		11,5	3,72	3,45
	1994	11,3	2,94	3,73
	1995	10,2	4,86	3,46
	1996	12,3	3,87	3,51
	1998	11,3	3,77	3,35
	1999	10,9	3,58	3,37
	2000	12,6	3,32	3,39
	2001	11,8	3,69	3,37
Moyenne		11,1	3,78	3,44

Annexe n°3: Clones de Vermentino - Caractéristiques analytiques des vins de 1998 à 2001

clones	année	T.A.V. (%vol)	Acidité totale (g/l H2SO4)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)
V 766 (90)		12,9	3,81	3,22	2,52	1,17
	1998	12,4	3,48	3,19	2,02	1,70
	1999	12,7	4,00	3,09	2,15	1,11
	2000	12,8	4,50	3,15	3,18	1,06
	2001	13,8	3,24	3,44	2,71	0,80
V 795 (90)		12,4	3,87	3,14	2,42	1,37
	1998	12,4	3,38	3,24	2,05	1,76
	1999	12,3	4,20	2,96	2,00	1,39
	2000	12,0	4,40	3,06	3,03	1,21
	2001	13,0	3,49	3,30	2,61	1,10
V 856 (90)		13,1	3,87	3,20	2,29	1,21
	1998	12,7	3,33	3,24	1,84	1,39
	1999	12,6	4,50	2,97	1,76	1,35
	2000	13,2	4,30	3,16	3,10	0,96
	2001	14,0	3,33	3,41	2,45	1,15
Moyenne		12,8	3,85	3,18	2,41	1,25

Annexe n°4: Clones de Vermentino - Caractéristiques sensorielles des vins de 1998 à 2001

clones	année	Examen visuel	Examen olfactif intensité	Examen olfactif qualité	Equilibre	Persistance	Note globale	Classement
V 766 (90)		3,5	3,1	3,2	3,2	2,9	3,1	1,8
	1998	3,7	3,5	3,8	3,2	3,2	3,5	1,0
	1999	3,0	2,6	2,7	2,8	2,1	2,3	3,0
	2000	3,5	3,1	2,5	3,1	2,5	2,9	2,0
	2001	3,9	3,0	3,6	3,6	3,6	3,7	1,0
V 795 (90)		3,6	2,8	2,7	2,8	2,9	2,8	2,5
	1998	3,8	3,3	3,4	2,8	2,8	3,1	3,0
	1999	3,2	2,6	2,4	3,1	2,6	2,7	2,0
	2000	3,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	3,0
	2001	3,9	2,9	2,5	3,0	3,6	2,8	2,0
V 856 (90)		3,5	2,8	3,0	2,8	2,8	3,2	1,5
	1998	3,9	2,9	3,3	2,8	2,9	3,3	2,0
	1999	2,8	2,7	2,8	2,9	2,2	3,1	1,0
	2000	3,3	2,9	3,2	2,7	2,8	3,2	1,0
	2001	3,9	2,6	2,8	2,6	3,1	3,1	2,0
Moyenne		3,5	2,9	3,0	2,9	2,8	3,0	1,9

Annexe n°5: Clones de Sciaccarello - Paramètres viticoles de 1994 à 2001

Clone	année	Fertilité (nombre de grappes/cep)	Poids de récolte (kg/cep)	Poids moyen d'une grappe (kg)	Poids de 100 baies (g)	Poids des bois de taille (kg/cep)
Sc 744 (90)		12,0	4,27	0,350	316	0,806
	1994	10,1	3,53	0,350	277	
	1995	12,5	4,28	0,342	309	
	1996	8,4	2,79	0,330	335	
	1998	11,9	4,12	0,346	279	
	1999	11,8	4,05	0,343	287	0,594
	2000	17,5	7,28	0,415	339	0,963
	2001	11,8	3,84	0,325	389	0,861
Sc 834 (90)		10,2	3,54	0,343	310	0,845
	1994	8,5	2,88	0,337	272	
	1995	11,2	4,01	0,359	296	
	1996	6,6	2,14	0,326	317	
	1998	10,5	3,44	0,328	261	
	1999	9,9	2,93	0,296	294	0,542
	2000	15,2	6,08	0,399	327	1,068
	2001	9,4	3,31	0,354	406	0,926
Sc 875 (90)		9,0	2,83	0,310	303	1,007
	1994	9,6	3,11	0,322	271	
	1995	8,7	2,87	0,329	297	
	1996	5,7	1,87	0,326	300	
	1998	8,0	2,30	0,289	268	
	1999	10,1	2,74	0,272	305	0,783
	2000	12,7	4,92	0,386	341	1,136
	2001	8,4	2,03	0,243	339	1,101
Moyenne		10,4	3,55	0,334	310	0,886

Annexe n°6: Clones de Sciaccarello - Contrôles de maturité à la vendange de 1994

à 2001

clones	année	T.A.P. (%vol)	Acidité totale (g/l H2SO4)	pH	DO 280	Anthocyanes (mg/l)
Sc 744 (90)		12,8	4,26	3,44	57	356
	1994	12,5	3,48	3,50	56	378
	1995	11,7	5,09	3,39	35	230
	1996	11,7	5,78	3,25	47	316
	1998	13,8	3,67	3,49	62	380
	1999	13,3	4,30	3,50	66	320
	2000	13,2	3,79	3,41	60	333
	2001	13,4	3,69	3,52	74	538
Sc 834 (90)		12,8	4,38	3,42	59	384
	1994	12,5	3,38	3,48	54	364
	1995	12,1	5,24	3,37	38	327
	1996	12,0	6,12	3,21	47	321
	1998	13,6	3,72	3,50	65	370
	1999	13,5	4,44	3,49	71	399
	2000	13,0	3,90	3,42	70	385
	2001	13,1	3,88	3,50	72	525
Sc 875 (90)		13,3	4,28	3,50	65	451
	1994	12,9	3,01	3,63	62	500
	1995	12,7	5,19	3,43	54	358
	1996	12,0	6,80	3,23	53	345
	1998	14,0	3,62	3,59	60	420
	1999	13,8	4,32	3,55	78	425
	2000	13,9	3,50	3,49	75	470
	2001	13,7	3,53	3,58	74	638
Moyenne		13,0	4,31	3,45	61	397

Annexe n°7: Clones de Sciaccarello - Caractéristiques analytiques des vins de 1998 à 2000

clones	année	T.A.V. (%vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide lactique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	DO 280	Anthocyanes (mg/l)
Sc 744 (90)		13,1	3,31	3,42	1,39	1,73	31,9	74
	1998	13,3	3,30	3,41	1,09	1,20	32,4	29
	1999	13,4	3,60	3,38	2,01	1,72	33,4	69
	2000	12,6	3,20	3,41	1,03	2,11	28,9	104
	2001	13,1	3,13	3,48	1,41	1,89	32,8	94
Sc 834 (90)		13,2	3,26	3,43	1,26	1,72	33,6	94
	1998	13,2	3,20	3,41	1,07	1,17	31,2	46
	1999	14,0	3,50	3,38	1,71	1,76	37,5	86
	2000	12,6	3,20	3,41	0,94	1,91	31,0	120
	2001	13,1	3,12	3,50	1,32	2,02	34,5	124
Sc 875 (90)		13,8	3,17	3,56	1,34	1,54	37,1	89
	1998	13,8	3,30	3,52	1,14	1,12	33,6	48
	1999	14,2	3,60	3,44	1,61	1,72	38,0	76
	2000	13,5	2,80	3,66	1,13	1,45	37,2	156
	2001	13,7	2,97	3,63	1,48	1,85	39,7	78
Moyenne		13,4	3,24	3,47	1,33	1,66	34,2	86

Annexe n°8: Clones de Sciaccarello - Caractéristiques sensorielles des vins de 1998 à 2001

clones	année	Examen visuel	Examen olfactif intensité	Examen olfactif qualité	Equilibre	Persistance	Note globale	Classement
Sc 744 (90)		1,7	2,9	2,8	2,3	2,4	2,5	2,5
	1998	1,6	2,6	2,1	1,9	2,2	2,3	3,0
	1999	1,3	3,0	2,6	2,3	2,2	2,3	3,0
	2000	1,9	2,8	2,8	2,4	2,5	2,5	3,0
	2001	1,9	3,2	3,6	2,6	2,6	2,8	1,0
Sc 834 (90)		1,9	2,8	2,8	2,5	2,5	2,7	1,5
	1998	1,9	2,6	2,3	2,3	2,5	2,6	1,0
	1999	1,7	2,8	2,8	2,8	2,8	3,1	1,0
	2000	2,2	2,7	3,0	2,3	2,1	2,5	2,0
	2001	1,9	3,2	3,1	2,6	2,4	2,6	2,0
Sc 875 (90)		2,4	2,6	2,5	2,4	2,6	2,6	1,8
	1998	1,7	2,2	2,1	2,4	2,5	2,6	1,0
	1999	1,8	2,7	2,3	2,5	2,7	2,7	2,0
	2000	3,1	2,5	2,9	2,5	2,7	2,9	1,0
	2001	2,9	2,8	2,7	2,3	2,4	2,3	3,0
Moyenne		2,0	2,8	2,7	2,4	2,5	2,6	1,9

Annexe n°9: Clones d'Aléatico - Paramètres viticoles de 1994 à 2001

Clone	année	Fertilité (nombre de grappes/cep)	Poids de récolte (kg/cep)	Poids moyen d'une grappe (kg)	Poids de 100 baies (g)	Poids des bois de taille (kg/cep)
A 785 (90)		15,1	2,63	0,172	291	0,756
	1994	14,8	2,70	0,183	253	
	1995	16,5	2,43	0,147	290	
	1996	16,6	2,81	0,169	325	
	1998	15,4	3,12	0,203	320	
	1999	14,3	2,64	0,184	258	0,529
	2000	16,0	3,53	0,220	293	0,746
	2001	12,2	1,18	0,096	300	0,993
A 802 (90)		14,2	2,83	0,197	268	0,655
	1994	16,2	3,36	0,208	213	
	1995	15,1	2,28	0,151	276	
	1996	13,8	2,77	0,200	302	
	1998	15,0	3,41	0,228	285	
	1999	14,1	2,52	0,179	238	0,433
	2000	15,5	3,97	0,256	279	0,700
	2001	9,9	1,52	0,154	280	0,833
Moyenne		14,7	2,73	0,184	279	0,706

Annexe n°10: Clones d'Aléatico - Contrôles de maturité à la vendange de 1994 à 2001

clones	année	T.A.P. (%vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	DO 280	Anthocyanes (mg/l)
A 785 (90)		12,3	4,39	3,60	58	386
	1994	12,8	3,57	3,69	67	534
	1995	10,0	6,20	3,16		377
	1996	10,8	5,83	3,32	41	254
	1998	12,2	3,82	3,78	51	164
	1999	13,1	3,30	3,84	76	380
	2000	12,3	4,32	3,58	52	260
	2001	14,7	3,71	3,82	62	735
A 802 (90)		12,3	3,90	3,60	63	408
	1994	12,3	3,18	3,63	69	571
	1995	9,8	5,00	3,24		396
	1996	10,8	5,29	3,35	42	260
	1998	12,4	3,63	3,72	58	140
	1999	13,2	3,03	3,79	82	391
	2000	12,4	3,89	3,60	67	409
	2001	15,1	3,27	3,88	63	690
Moyenne		12,3	4,15	3,60	61	397

Annexe n°11: Clones d'Aléatico - Caractéristiques analytiques des vins de 1998 à 2000

clones	année	T.A.V. (%vol)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Acide lactique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	DO 280	Anthocyanes (mg/l)
A 785 (90)		13,1	3,22	3,74	2,05	1,16	27,3	110
	1998	12,8	3,05	3,71	2,01	1,04	25,1	71
	1999	14,0	3,20	3,86	2,39	0,68	27,9	132
	2000	12,4	3,40	3,65	1,76	1,76	29,0	127
A 802 (90)		13,1	3,23	3,62	1,74	1,06	27,4	107
	1998	12,7	3,00	3,60	1,59	1,04	27,0	60
	1999	14,2	3,40	3,75	2,07	0,90	30,7	127
	2000	12,5	3,30	3,52	1,55	1,25	24,4	134
Moyenne		13,1	3,23	3,68	1,90	1,11	27,3	108

Annexe n°12: Clones d'Aléatico - Caractéristiques sensorielles des vins de 1998 à 2000

clones	année	Examen visuel	Examen olfactif intensité	Examen olfactif qualité	Equilibre	Persistance	Note globale	Classement
A 785(90)		1,5	3,0	2,7	2,3	2,7	2,6	1,7
	1998	1,8	2,6	2,3	2,0	2,3	2,2	2,0
	1999	1,1	3,4	2,9	2,1	2,9	2,7	1,0
	2000	1,7	3,1	2,8	2,7	2,9	2,8	2,0
A 802(90)		1,8	2,8	2,7	2,3	2,7	2,7	1,3
	1998	1,9	2,4	2,1	1,9	2,4	2,3	1,0
	1999	1,2	3,0	3,0	2,0	2,8	2,5	2,0
	2000	2,3	3,0	3,1	2,9	2,9	3,2	1,0
Moyenne		1,7	2,9	2,7	2,3	2,7	2,6	1,5

Les travaux menés par le C.I.V.A.M. de la Région Corse (expérimentations viticoles, œnologiques, microbiologiques, sélection des cépages corses) sont réalisés, notamment, grâce à la participation financière de :

⇒ L'O.N.I.VINS (Office National Interprofessionnel des Vins),

⇒ La C.T.C. (Collectivité Territoriale de Corse),

⇒ L'U.E. (Union Européenne),

⇒ L'A.N.D.A. (Association Nationale pour le Développement de l'Agriculture),

⇒ L'I.T.V. (Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin),

⇒ Le Conseil Général de la Haute Corse.

DOCUMENT DE TRAVAIL

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

C.I.V.A.M. de la Région CORSE

Président : Antoine **ARENA**
Directeur : Laurent **BOURDE**

USCIDDA Nathalie, ingénieur microbiologiste
SALVA Gilles, ingénieur viticole
RETALI Edgard, œnologue
LE DUC Lionel, ingénieur terroirs
ZANARDO Damien, technicien viticole et œnologique
ALBERTINI Michel, agent technique

SERPENTINI Marie Jeanne, Service Administratif