

Aptitudes des clones Nielluccio
clones N°997, 902, 903 et 904.

Juillet 2004

Nathalie Uscidda, Gilles Salva et Damien Zanardo

Aptitudes des clones de cépages corses
N° 997, 902, 903 et 904 de Nielluccio

SOMMAIRE

| | |
|---|-----|
| 1- LE MATERIEL VEGETAL..... | P.3 |
| 2- CARACTERISTIQUES CULTURALES DE LA PARCELLE EXPERIMENTALE.... | P.3 |
| 3- RESULTATS..... | P.4 |
| 4- POTENTIEL DE PRODUCTION DES CLONES DE NIELLUCCIO..... | P.7 |

CONCLUSION

Aptitudes des clones de cépages corses

N° 997, 902, 903 et 904 de Nielluccio

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 met à jour les résultats acquis pour 4 clones de Nielluccio plantés en 1992.

1- LE MATERIEL VEGETAL

Les 4 clones de cépage Nielluccio sont présentés dans le tableau qui suit.

| Numéro de clone | Année d'agrément | Année d'introduction à l'ENTAV | Date de mise en collection | Observations |
|-----------------|------------------|--------------------------------|----------------------------|----------------|
| 997 | Prévue pour 2004 | 1982 | 1992 | |
| 902 | 1987 | 1982 | 1992/1995 | Enroulé type 2 |
| 903 | 1987 | 1982 | 1992/1999 | |
| 904 | 1987 | 1982 | 1992 | Enroulé type 2 |

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 nécessaire à une bonne expression en vins rouges.
Des corrections de la vendange sont alors indispensables (voir paragraphe 3-2).
- Densité : 4000 souches/ha (2,5m x 1m)
- S.F.E. = 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 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 respectent le protocole en vigueur, elles 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 | Durée (j) | Date | Durée (j) |
| 997 | 24/03 | 10 | 3/08 (B) | 13.8 |
| 902 | 24/03 | 10.2 | 3/08(B) | 13.7 |
| 903 | 25/03 | 10.8 | 5/08(A) | 15.2 |
| 904 | 24/03 | 10.8 | 1/08(B) | 13.2 |
| Analyses statistiques (1) | NS | NS | S | NS |

(1) au seuil de 5%

Les comportements des clones 997,902 et 904 sont similaires.
Le clone N°903 est plus tardif.

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) |
|---------------------------|--|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 997 | 6.40 | 15.8 (AB) | 0.730 | 0.424 (B) | 249 (B) |
| 902 | 5.99 | 14.9 (AB) | 0.750 | 0.408 (B) | 263 (AB) |
| 903 | 6.23 | 13.2 (B) | 0.820 | 0.493 (A) | 269 (A) |
| 904 | 5.85 | 16.7 (A) | 0.690 | 0.365 (B) | 247 (B) |
| Analyses statistiques (1) | NS | S | NS | S | S |

(1) au seuil de 5%

(2) uniquement en 2002

Il n'y a pas de différence significative au niveau du rendement.

Le clone 903 produit moins de grappes que les 3 autres, mais elles sont plus grosses avec des baies plus grandes. A l'inverse, le clone n°904 est le plus fertile, mais ses grappes sont moins grosses (4 années sur 6), avec des baies plus petites.

Les clones n° 997 et 902 se situent à des valeurs « quasi-intermédiaires » en ce qui concerne la fertilité et la physiologie des grappes.

3-3 Les contrôles de maturité à la vendange

—

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

| Numéro de clone | T.A.P (% vol) | Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄) | pH | Anthocyanes (mg/l) | DO ₂₈₀ |
|---------------------------|---------------|--|----------|--------------------|-------------------|
| 997 | 11.4 | 4.17 (B) | 3.52 (A) | 896 | 70.1 |
| 902 | 11.4 | 4.67 (A) | 3.47 (B) | 942 | 69.8 |
| 903 | 11.5 | 4.54 (A) | 3.48 (B) | 961 | 69.4 |
| 904 | 11.4 | 4.51 (A) | 3.49 (B) | 914 | 65.7 |
| Analyses statistiques (1) | NS | S | S | NS | NS |

(1) au seuil de 5%

Il n'existe de différence entre les clones qu'en ce qui concerne l'acidité : le n° 997 présente une acidité totale significativement plus basse et un pH significativement plus élevé.

La richesse en sucre et la concentration polyphénolique sont comparables sur les récoltes des 4 clones de Niellucciu.

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) |
|---------------------------|------------------|---|-----------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------------------|
| 997 | 12.3 | 3.35 (B) | 3.53 | 1.65 | 1.71 (A) | 30.3 | 235 |
| 902 | 12.7 | 3.59 (A) | 3.49 | 1.71 | 1.50 (AB) | 30.2 | 228 |
| 903 | 12.2 | 3.55 (A) | 3.47 | 1.80 | 1.45 (B) | 29.1 | 215 |
| 904 | 12.5 | 3.64 (A) | 3.45 | 1.62 | 1.50 (AB) | 29.6 | 217 |
| Analyses statistiques (1) | NS | S | NS | NS | S | NS | NS |

(1) au seuil de 5%

Après vinifications, le clone n° 997 confirme son aptitude à produire un vin dont l'acidité totale est la plus basse alors que paradoxalement, le taux d'acide tartrique y est le plus élevé. Les caractéristiques analytiques des vins produits par chacun des 4 clones sont correctes.

3-5 Caractéristiques sensorielles des vins

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

| Numéro de clone | Couleur | Examen olfactif intensité | Examen olfactif qualité | Gras | Tanins (quantité) | Tanins (qualité) | Equilibre | Concentration | Note globale |
|---------------------------|-----------|---------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|------------------|-----------|---------------|--------------|
| 997 | 3.05 (AB) | 2.98 | 3.05 (AB) | 2.55 (BC) | 2.63 | 2.78 | 2.60 | 2.57 (A) | 2.68 (AB) |
| 902 | 3.26 (AB) | 3.07 | 2.95 (AB) | 2.62 (B) | 2.84 | 2.74 | 2.78 | 2.68 (A) | 2.81 (A) |
| 903 | 2.82 (B) | 2.72 | 2.62 (B) | 2.40 (C) | 2.44 | 2.56 | 2.46 | 2.23 (B) | 2.37 (B) |
| 904 | 3.63 (A) | 3.08 | 3.17 (A) | 2.83 (A) | 2.88 | 2.87 | 2.83 | 2.69 (A) | 3.02 (A) |
| Analyses statistiques (1) | S | NS | S | 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 4 clones de Nielluccio.

Notons que le n° 903 conduit aux vins les moins appréciés de façon significative au niveau de la note globale et également des descripteurs suivants : couleur, qualité olfactive, gras, concentration, ainsi que persistance et boisé (non répertoriés dans le tableau).

D'autres résultats, sans être significatifs, vont dans le même sens : intensité des arômes, qualité et quantité des tanins, équilibre, ainsi que les notes fruitées, florales, épicées, empyreumatiques, balsamiques, lactées, la perception de l'acide et de l'alcool (figure n° 1).

Les caractéristiques sensorielles des vins produits par chacun des 3 autres clones sont correctes, le n° 997 est moins bien noté que les n° 902 et 904 dont les comportements sont proches, avec une légère prédominance pour le n° 904.

4- POTENTIEL DE PRODUCTION DES CLONES DE NIELLUCCIO

Tableau N°6: Synthèse des résultats.

| Numéro de clone | Rendement | Fertilité | Richesse en sucres | Enroulement de type 2 | Acidité totale | Caractéristiques organoleptiques du vin |
|-----------------|----------------|---------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|---|
| 997 | = / convenable | = / correcte | = / convenable | Non | - / correcte à inférieure | - / convenables à inférieures |
| 902 | = / convenable | = / correcte | = / convenable | Oui | = / correcte | = / convenables |
| 903 | = / convenable | - / correcte à inférieure | = / convenable | Non | = / correcte | - / inférieures |
| 904 | = / convenable | + / supérieure | = / convenable | Oui | = / correcte | + / supérieures |

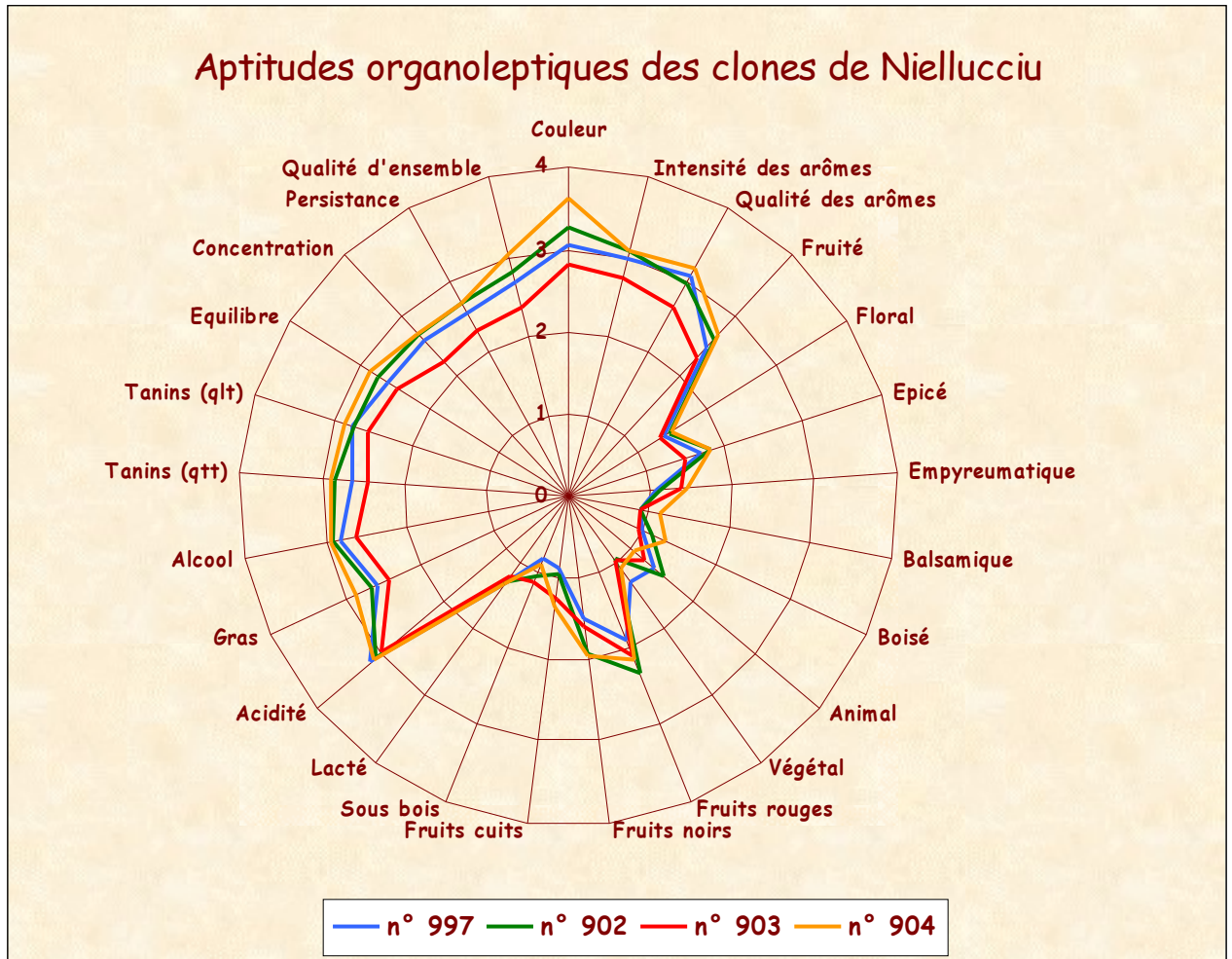
Conclusion

Les clones 902 et 904, agréés depuis 1987, présentent des performances agronomiques et œnologiques les plus intéressantes, mais se sont avérés positifs à l'enroulement de type 2.

Les caractéristiques du clone n°997 sont tout à fait convenables, voire supérieures au clone n°903.

Les vins produits par le clone n° 997 seront cependant un peu moins acides et il conviendra peut-être d'acidifier la vendange après analyse.

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



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)
- ⇒ G.I.A.C. (Groupement Intersyndical des A.O.C. de Corse)
- ⇒ Syndicat des Vins de Pays de l'Ile de Beauté
- ⇒ 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 microbiologie techniques viticoles
SALVA Gilles, ingénieur viticole
RETALI Edgard, œnologue
LE DUC Lionel, ingénieur terroirs
ZANARDO Damien, technicien viticulture œnologie
ALBERTINI Michel, agent technique

SERPENTINI Marie Jeanne, Service Administratif