

Deux nouveaux clones de Muscadelle B



La Muscadelle connaît un regain d'intérêt quant à son utilisation pour la production de vins blancs secs, mais également de vins blancs liquoreux.

Deux nouveaux clones le 1216 et 1217 ont été agréés en 2015, afin d'étoffer la gamme.

Ils se démarquent par des caractéristiques agronomiques, œnologiques, organoleptiques différentes du clone de référence 610. Au cours de l'étude (2009-2014), ils ont montré de meilleures potentialités par rapport au clone témoin, le 610.

Ces clones sont adaptés pour l'élaboration de vins blancs secs et de vins blancs liquoreux avec des intensités de pourriture noble moyenne à supérieure. Leurs vins obtiennent une qualité gustative supérieure au clone 610.

Ces deux nouveaux clones ont été plantés au printemps 2016, en parcelles de vignes mères en Dordogne. Depuis peu de temps, la diffusion de ce matériel est effective et distribuée par la Chambre d'agriculture de Dordogne avec la priorité vers les professionnels du département.

Caractéristiques générales de la muscadelle

Origine

Il s'agit d'un cépage blanc originaire du sud-ouest. Il est répandu dans le Bordelais, le Gaillacois et le Bergeracois. Il se rencontre également à l'état de trace dans le Centre de la France (Cher). D'après les analyses génétiques publiées, c'est vraisemblablement un descendant du Gouais B.

On lui confère une vigueur élevée et une forte sensibilité aux maladies (oïdium et pourriture grise). Au sein de la même grappe, on peut avoir une hétérogénéité de maturité.

Données réglementaires

En France, la Muscadelle B est officiellement inscrite au catalogue « des variétés de vigne »

Utilisation

Variété de cuve : il s'agit d'un cépage intéressant pour les liquoreux mais qui permet aussi l'élaboration de vins blancs secs de qualité.

Éléments de description généraux

L'identification fait appel :

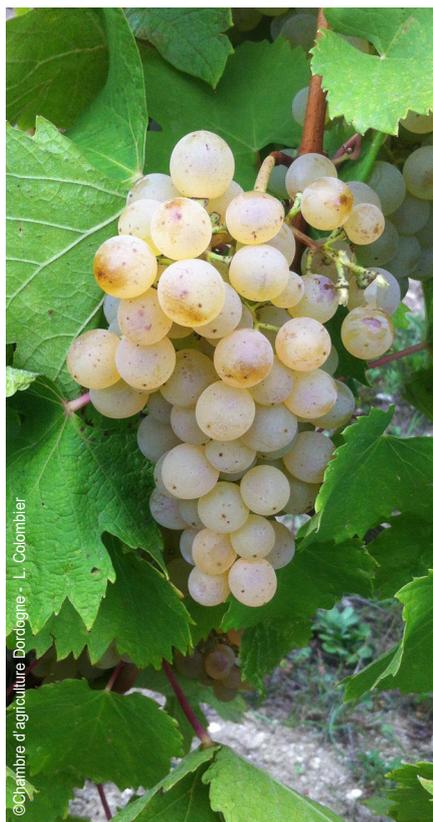
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes cunéiformes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

L'étude a été conduite de 2009 à 2014.

Elle comprenait :

- des tests sanitaires,
- des observations de stades phénologiques,
- des contrôles maturités,
- des évaluations de l'intensité et de la qualité de la pourriture noble et grise,
- du nombre de grappes par pesée de vendange,
- des analyses sur moûts, des analyses des vins finis,
- de dégustations.

Les résultats des observations ont été analysés statistiquement.



Résultats agronomiques

Nombre moyen de grappes par souche avant tri

| CLONES | MOYENNES |
|--------|----------|
| 610 | 12,8 |
| 1217 | 11,8 |
| 1216 | 11,6 |

La fertilité est significativement moins importante pour le clone 1216.

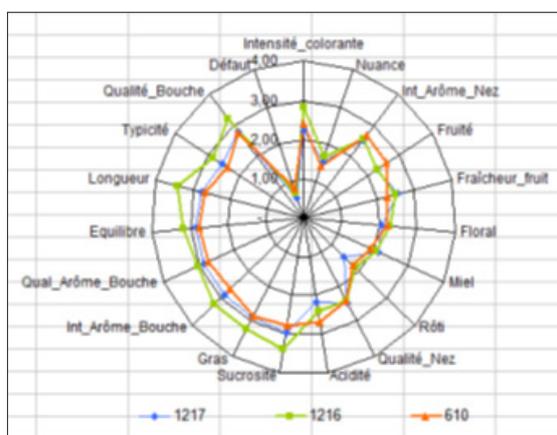
Sur les moyennes des millésimes étudiés, le clone 1216 et le 1217 se démarquent de la référence 610, avec un TAV total supérieur. Ces clones ont une richesse en sucres supérieure au témoin mais gardent une acidité moyenne, qui maintient la fraîcheur des arômes. Le clone 1216, avec une meilleure capacité à botrytiser, est plus précoce que le 610. Le clone 1217 obtient des raisins plus riches en sucre et une sensibilité à la pourriture grise, inférieure au 610.

Résultats organoleptiques

Notes globales sur l'ensemble des millésimes étudiés

| CLONES | NOTES GLOBALES SUR 20 |
|--------|-----------------------|
| 1217 | 13,1 |
| 1216 | 13,33 |
| 610 | 11,67 |

Caractérisation des notes moyennes reçues lors des dégustations (2009-2014)



Le clone 1216 ressort comme un des individus préférés par les dégustateurs à chaque dégustation. Il ressort comme le plus typique. Ses caractéristiques olfactives sont plus appréciées que celles du clone 610. Lors des dégustations, la bouche est bien équilibrée. Il obtient une longueur en bouche plus importante que le 610 et également, plus grasse. Il n'a jamais

été rejeté au cours des différentes dégustations.

Le clone 1217 représente un intérêt pour la qualité de ses vins qui ont été régulièrement appréciés. Lors des dégustations, l'intensité aromatique de ses vins, la longueur en bouche sont supérieures au 610. La fraîcheur du fruit se démarque positivement par rapport au 610. Sur les modalités « optique liquoreux », il ressort des notes aromatiques qui sont miellées, rôties.

Le témoin, le clone 610 s'est comporté de manière moyenne au cours de l'étude. La qualité de ses vins est en retrait. Il est régulièrement rejeté par une majorité des dégustateurs.

Rédaction **Laurent Colombier**

Conseiller viticole à la Chambre agriculture de Dordogne

