

# Plantation en Dordogne des deux nouveaux clones de Muscadelle

*Afin d'étoffer la gamme de clones de Muscadelle B, deux clones le 1216 et le 1217 ont été agréés en 2015. Ils se démarquent par leurs caractéristiques agronomiques, œnologiques et organoleptiques clairement différentes du clone témoin le 610. Au cours de l'étude, ces deux clones ont montré de meilleures potentialités par rapport au clone témoin le 610, des raisins plus riches en sucre, une sensibilité à la pourriture grise inférieure et une intensité aromatique supérieure. Ces clones sont adaptés pour l'élaboration de vins liquoreux avec des intensités de pourriture noble moyennes à supérieures. Leurs vins obtiennent une qualité gustative supérieure au clone 610.*

## **La plantation des deux nouveaux clones le 1216 et 1217 de Muscadelle s'est déroulée le lundi 12 septembre 2016 sur la commune de Colombier**

Les premiers plants devraient être disponibles auprès des pépiniéristes en 2018. La diffusion de ce matériel sera effectuée par la Chambre d'agriculture de Dordogne avec une priorité vers les professionnels du département.



## **Destination de ses deux nouveaux clones de Muscadelle B: les vins liquoreux**

La Muscadelle connaît un regain d'intérêt cependant la référence, le clone 610, est très productif et donc difficile à cultiver pour l'obtention d'un vin de qualité. Il n'existe qu'un seul clone de Muscadelle B inscrit au catalogue des variétés et clones de vignes cultivés en France. Le clone 610 a été sélectionné comme clone sanitaire. Il permet le maintien et l'utilisation de ce cépage par les professionnels et garantit son état sanitaire.

Toutefois, le fait de n'avoir qu'un seul clone agréé, restreint la diversité du cépage. La Muscadelle B connaît un regain d'intérêt quant à son utilisation pour la production de vins blancs secs mais également de vins blancs liquoreux. C'est pourquoi, à la demande des professionnels, la Chambre d'Agriculture de Dordogne a mis en place une collection d'étude de Muscadelle B.

## **Les racines de la Muscadelle B**

Cépage blanc originaire du sud-ouest, il est répandu dans le Bordelais, le Gaillacois et le Bergeracois. Il est intéressant pour les liquoreux mais permet également l'élaboration de vins blancs secs de qualité. La Muscadelle B est un cépage de 2<sup>e</sup> époque de maturité (2 semaines et demi après le Chasselas). Ses feuilles ont un sinus pétiolaire en U ouvert aux dents marquées et longues. Ses grappes sont longues. 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 maturation des baies. Les vins, issus de ce cépage, sont parfois sensibles à l'oxydation.

## Du raisin à la bouteille

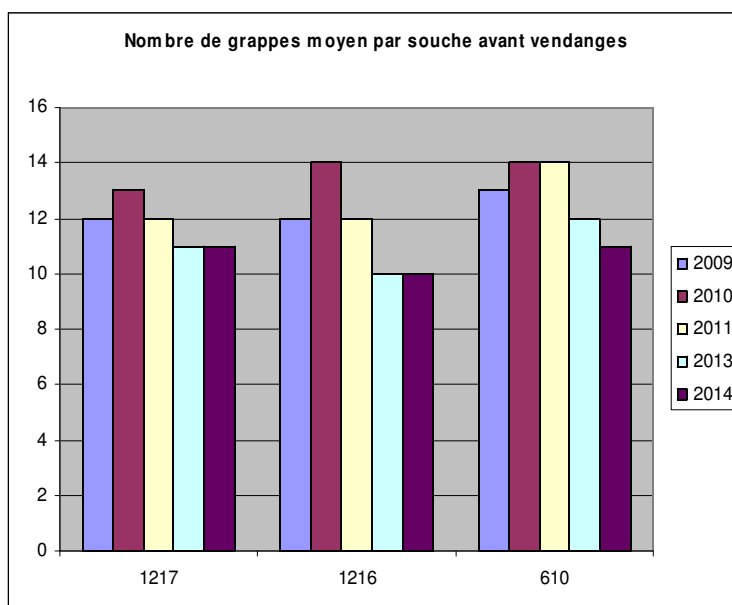
Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (*botrytis cinerea*). Les raisins sont récoltés manuellement par des tris successifs, à surmaturité, avec ou sans pourriture noble, et la richesse minimale en sucre des raisins est de 221 grammes par litre, voire de 255 grammes par litre pour les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

D'une remarquable couleur or qui fonce avec le temps, le vin d'appellation d'origine contrôlée Monbazillac est particulièrement élégant, généralement dominé par des arômes de miel, d'acacia et de pêche, agrémenté par des nuances d'agrumes et de mirabelles confits.

## Les clones 1216 et 1217 aux baies chocolatées

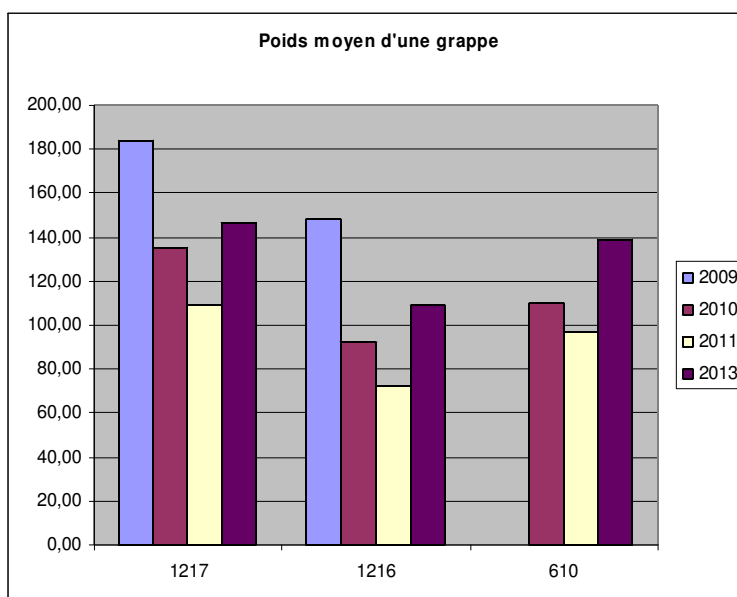
### Graphique 1 : Nombre de grappes moyen par souche avant vendanges (millésime 2009 à 2014)

Le nombre moyen de grappes par souche varie de 11,6 à 12,8. Le test de Newman-Keuls permet d'identifier deux groupes homogènes concernant le nombre de grappes par souche. Statistiquement, l'analyse nous montre qu'il existe une différence significative entre les clones. Le clone témoin 610 présente une fertilité significativement plus élevée (12,8 grappes par souche) que le clone 1216 (11,6). La fertilité du clone 1217 est comparable au clone 610.



### Graphique 2 : Poids moyen d'une grappe (millésime 2009 à 2013)

Le poids moyen d'une grappe est lié directement aux conditions du millésime. Le clone 1216 se différencie par un poids moyen d'une grappe inférieur au 610. Les niveaux de productions du clone 1217 et 610 sont similaires.



**Tableau 1 : moyennes des analyses des vins liquoreux après mutage (millésime 2009 à 2014)**

	<b>1217</b>	<b>1216</b>	<b>610</b>
TAV (% vol.)	12,44	12,7	12,19
Sucres (g/l)	69,5	92,25	63,6
TAV total SR (% vol.)	16,48	18,08	15,99
Acidité totale	4,3	4,01	4,04
pH	3,79	3,74	3,77

Sur les moyennes des millésimes étudiés, le clone 1216 et le 1217 se démarquent de la référence 610 avec un TAV total sans les sucres résiduels plus important. Ces clones ont une richesse en sucres supérieure au témoin mais gardent une acidité moyenne, ce qui limite l'expression des sucres dans leurs vins et maintient la fraîcheur de leurs arômes.

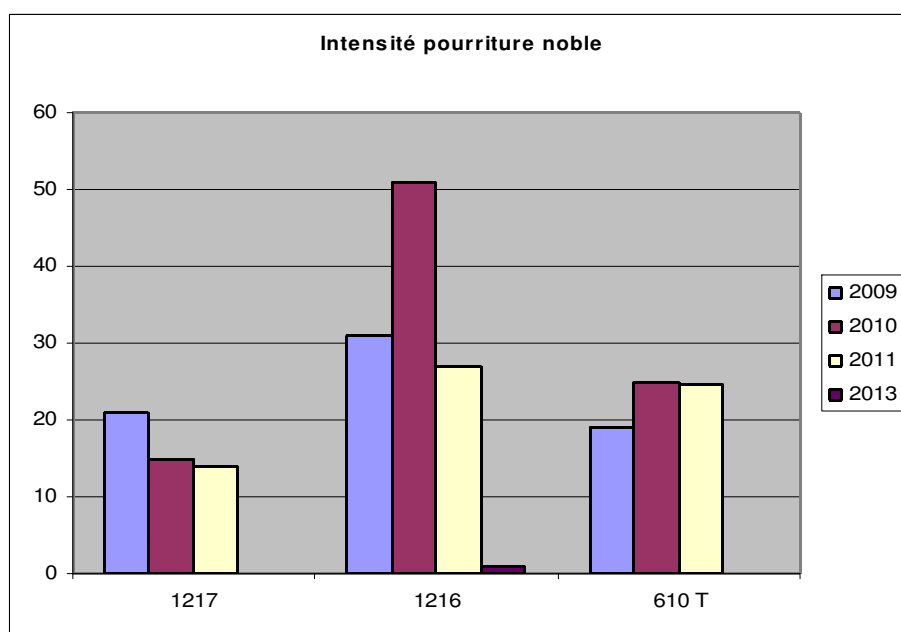
Les clones 1217 et 1216 ressortent sur la qualité de leur équilibre qui est adaptée à l'obtention d'un vin liquoreux.

**Graphique 3 : Répartitions des intensités moyennes de pourriture noble (millésime 2009 à 2013)**

Les clones 1217 et 1216 obtiennent une meilleure implantation de la pourriture noble qui se caractérise par des fréquences plus élevées.

Le clone 1216 se démarque concernant l'intensité de pourriture noble.

Le clone de référence 610 obtient des niveaux plus faibles. Le millésime 2013 se caractérise par un taux de pourriture noble quasi nul, en lien avec les mauvaises conditions météorologiques sur la période automnale. Le taux de pourriture noble est inférieur pour le clone 1217.

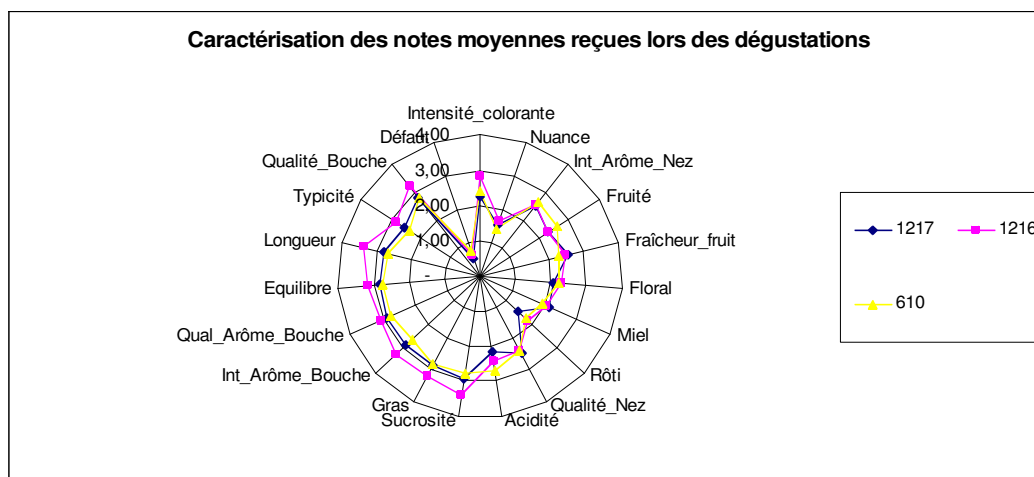


Le clone 1216 se distingue du clone 610. Il obtient un poids moyen moindre et une intensité en pourriture noble supérieure aux autres clones.

**Tableau 2 : notes globales attribuées à chaque clone.**

Clones	Notes globales sur 20
1217	13,1
1216	13,33
610	11,67

#### Graphique 4 : Moyennes des notes sur l'ensemble des dégustations.



Lors de la dégustation, le clone 1216 est le mieux noté, il présente un vin plus gras, plus sucré, plus typique. Il est apprécié pour la fraîcheur du fruit, son côté floral, sa longueur et son intensité colorante. Les arômes sont bien présents en bouche bien que moins fruités que le vin produit par le clone témoin.

Le clone 1217 est apprécié pour ses notes miellées, la qualité de son nez et la fraîcheur du fruit. Il est lui aussi mieux noté que le clone témoin mais apparaît un peu plus faible que le clone 1216 sur plusieurs critères.

Ces 2 clones ont été clairement appréciés par le panel de dégustateurs et font l'unanimité par rapport au clone témoin : le 610.

Les vins du clone 610 sont caractérisés par une bouche plus fade, un déséquilibre, un manque de longueur et de gras.

#### Pour conclure

Le clone 1216 obtient régulièrement une richesse en sucres plus intéressante que le témoin (610), avec une meilleure capacité à botrytiser. Il est plus précoce que le 610.

Il ressort comme un des individus préférés par les dégustateurs. Lors des dégustations, la bouche est bien équilibrée. Il obtient une longueur en bouche plus importante que le 610 ainsi que du gras. Ses caractéristiques olfactives sont plus appréciées. Ce clone ressort en tête à chaque dégustation. Il n'a jamais été rejeté au cours des 5 millésimes étudiés.

Le clone 1217 représente un intérêt pour la qualité de ses vins qui ont été régulièrement appréciés. Lors des dégustations, il ressort des notes aromatiques miellées et une fraîcheur du fruit plus élevée. Il présente un vin moins acide et des notes moins 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 le trouvant moins typique ou en tout cas moins proche de l'objectif produit d'un vin liquoreux.

Ce qu'il faut retenir : Afin d'étoffer la gamme de clones de Muscadelle B, deux clones le 1216 et le 1217 ont été agréés. Au cours de l'étude, ils ont montré de meilleures potentialités par rapport au clone témoin le 610, des raisins plus riches en sucre, une sensibilité à la pourriture grise inférieure et une intensité aromatique supérieure.

*Cette expérimentation a été financée par FranceAgriMer, Le Conseil régional, la Fédération des Vins du Bergeracois, les Vins de Bergerac et les Chambres d'agriculture de Dordogne et de Gironde.*

Rédaction : Laurent COLOMBIER – Conseiller viticole – Chambre d'agriculture Dordogne