

Fiche Technique Godello B (= Gouveio B)

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2022 à Capestang (34)

Pays d'origine: Espagne
Région: Galice
Classé: non

© Groupe ICV



Sensibilité à la sécheresse:

Non évaluée car parcelle irriguée



¹ Indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation



Résilience au gel:

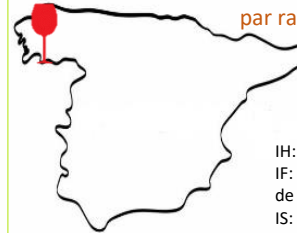
Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

Non évaluée en 2022

Appellation de référence: Valdeorras DOP

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : -586°C
 ΔIF : -2,1°C
 ΔIS : 221mm



IH: Indice de Huglin
IF: Température minimale moyenne de Septembre
IS: bilan hydrique adapté de Riou

En Galice, le climat est plus frais et humide qu'à Montpellier, les nuits de septembre sont beaucoup plus fraîches



- ❖ **Débourrement:**
- ❖ **Maturité:** précoce



- ❖ Vigueur moyenne
- ❖ Grappes très grosses et très compactes

Légende :
Site de Capestang (34) 2022



Fertilité et rendement

Grappes très grandes
Poids ≈ 334 g

Baies très grandes
Poids ≈ 1,8g

Fertilité élevée
Non évaluée

Rendement ≈ 2,45 kg/cep

Caractéristiques de la parcelle étudiée

Site	Capestang (34)
Date de plantation	2017
Porte greffe	504
Irrigation	non
Densité	4400
Superficie plantation (ha)	0,1
Mode de conduite	cordon
Nombre d'années d'observation	1



Sensibilité aux maladies

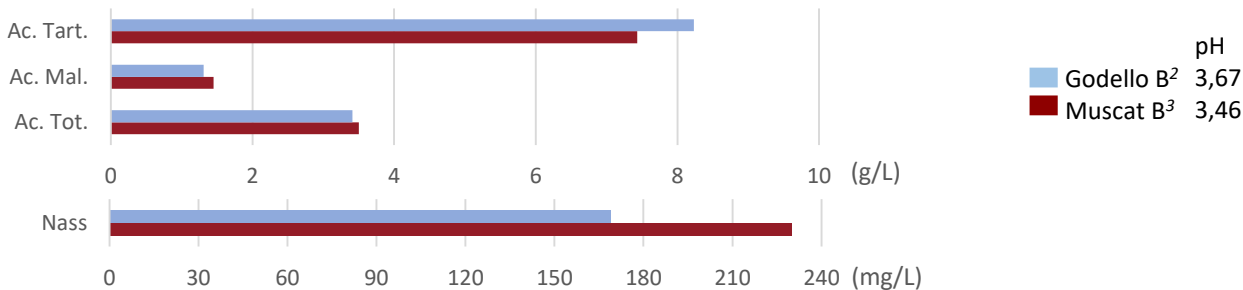
Maladie	Godello
Mildiou	-
Black-Rot	-
Vers de la grappe	++

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Maturité précoce
- ❖ Production élevée en condition d'irrigation
- ❖ Sensibilité au ver de la grappe et Aspergillus
- ❖ Grappes très compactes



Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



² Le TAVP du Godello est de 12,9%vol

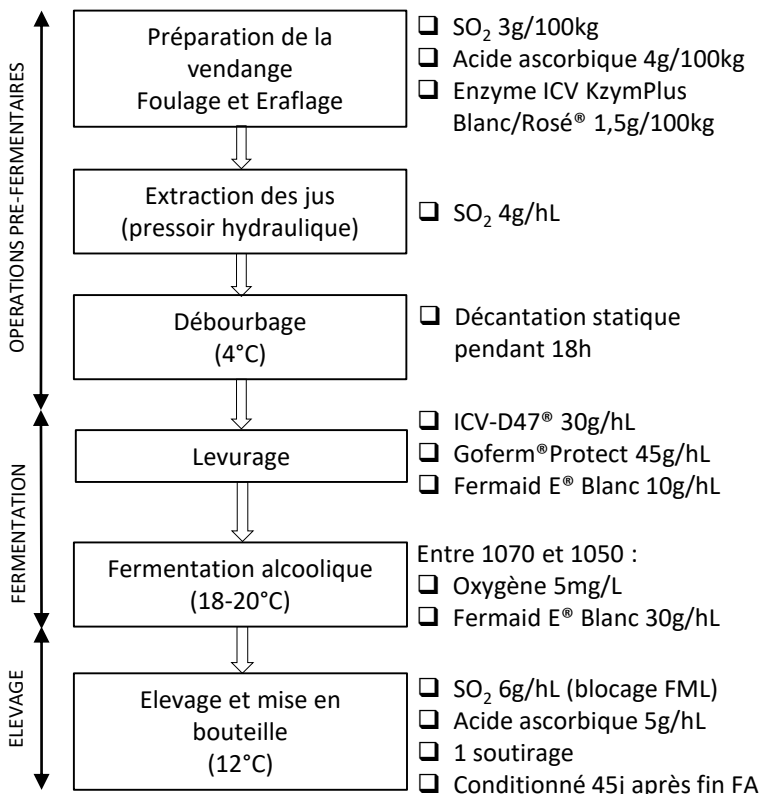
³ Données du témoin Muscat, issues d'une parcelle irriguée à Beaucaire (30)



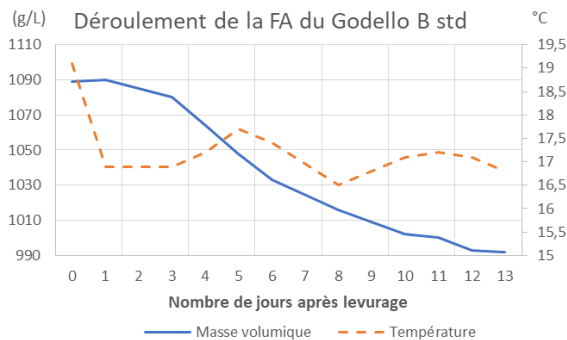
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 18 Août 2022 à Capestang (34)

Sucres en g/l	TAV en %	Acidité totale en g H ₂ SO ₄ /l	Acidité volatile en g H ₂ SO ₄ /l	pH	Acidité tartrique en g H ₂ SO ₄ /l	Acidité malique en g/l
1,1	13,4	3,7	0,26	3,25	2,5	1,3

Processus: Vin blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 13 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 17,3°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Récolte précoce
- ❖ Beaucoup de volume et de gras
- ❖ Bonne acidité
- ❖ Bonne aptitude à la macération sur bourbes