

Fiche Technique Verdejo B

A partir d'observations effectuées au cours des millésimes 2021 & 2022 à Beaucaire (30)

Pays d'origine: Espagne
Région: Castille-et-León
Classé: oui

© Groupe ICV

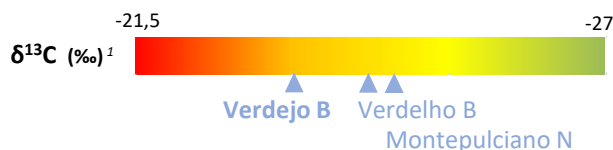


Cépage d'adaptation au changement climatique



Sensibilité à la sécheresse:

La parcelle suivie est irriguée



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



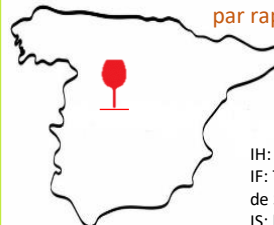
Résilience au gel: Faible



² Nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourrillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: Rueda DO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:



ΔIH : -93°C
 ΔIF : -3,5°C
 ΔIS : -102mm

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

Dans la région de Castille-et-León, le climat est un peu moins chaud qu'à Montpellier, la sécheresse est plus forte et les nuits de septembre sont beaucoup plus fraîches.



- ❖ **Débourrement:** 5 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2^{ème} époque

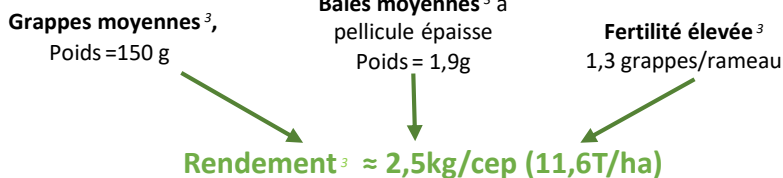


- ❖ Vigueur élevée
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Palissage nécessaire
- ❖ Grappes peu compactes

Légendes :
Beaucaire (30) 2022
Beaucaire (30) 2021



Fertilité et rendement



³ Moyenne des données de 2021 et 2022

Caractéristique de la parcelle étudiée

Site	Beaucaire (30)
Date de plantation	2018
Porte greffe	SO4
Irrigation	oui
Superficie plantation (ha)	0,5
Mode de conduite	guyot
Nombre d'années d'observation	2



Sensibilité aux maladies Observations à Beaucaire (30) en 2021

Maladie	Muscat à petits grains	Verdejo
Mildiou	+	-
Black-Rot	-	-
Pourriture grise	+++	++

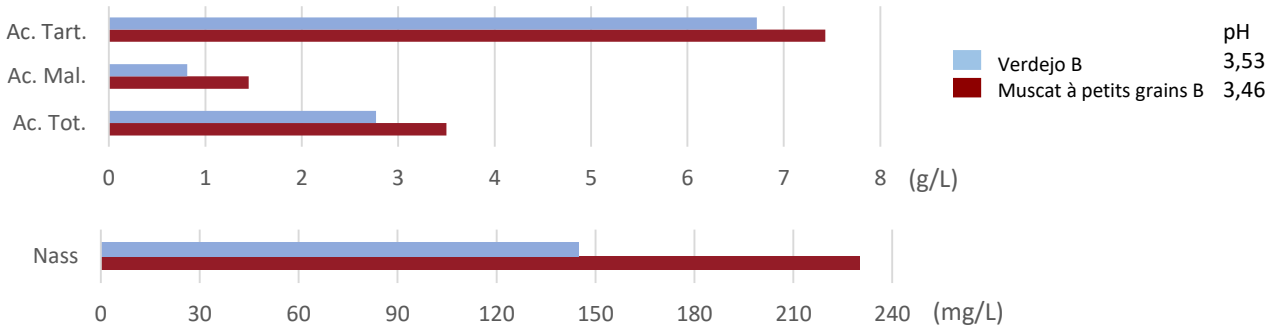
❖ Sensible au Phylloxéra

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Très productif
- ❖ Sensible à la pourriture grise
- ❖ Résilience au gel faible
- ❖ Fertilité élevée : à tailler court



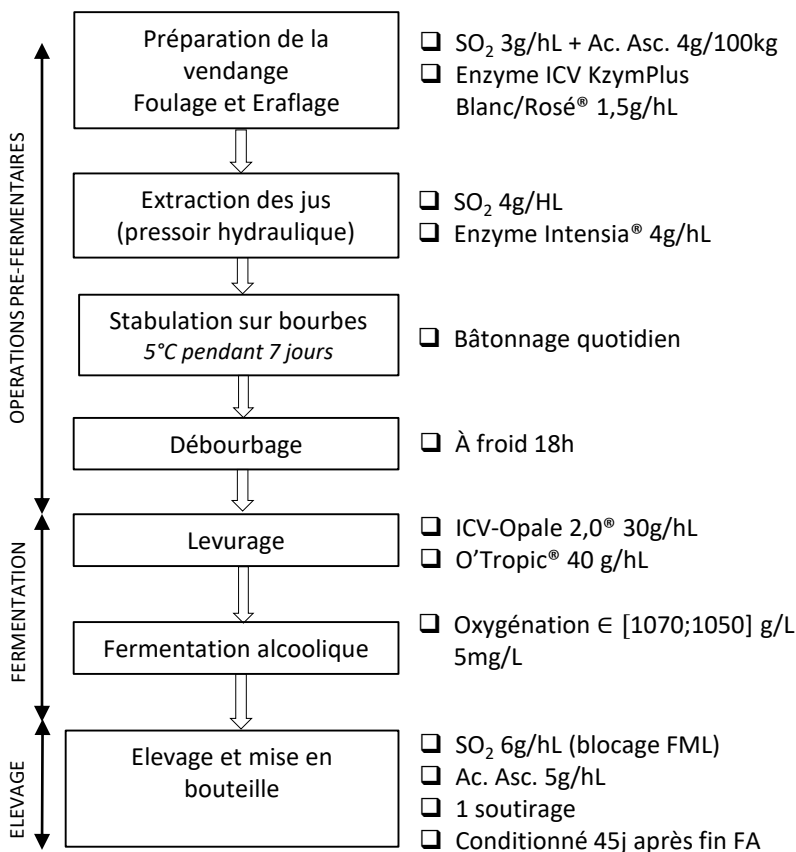
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



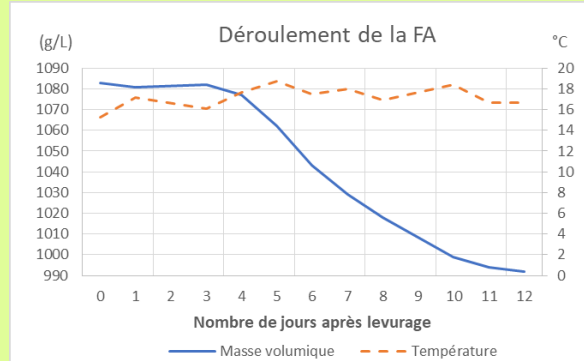
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 24 août 2022 à Beaucaire (30)

Sucres en g/l	TAV en %	Acidité totale en g H2SO4/l	Acidité volatile en g H2SO4/l	pH	Acidité tartrique en g H2SO4/l	Acidité malique en g/l
0,6	12,1	2,8	0,16	3,42	2,5	1,4

Process: blanc macération sur bourbes



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 12 jours
- ❖ T _{moyenne} FA: 17,2°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Azote assimilable en déficit
- ❖ Acidité faible
- ❖ Bonne aptitude à la macération sur bourbes
- ❖ Expression aromatique complexe et intense
- ❖ Fruits blancs, floral