

Fiche Technique Assyrtiko B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

Pays d'origine: Grèce
Région: Archipel des Cyclades
Classé: oui

Cépage d'adaptation au changement climatique



©Groupe ICV

Appellation de référence: Santorini PDO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : +141°C
 ΔIF : 6,3°C
 ΔIS : -127mm

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



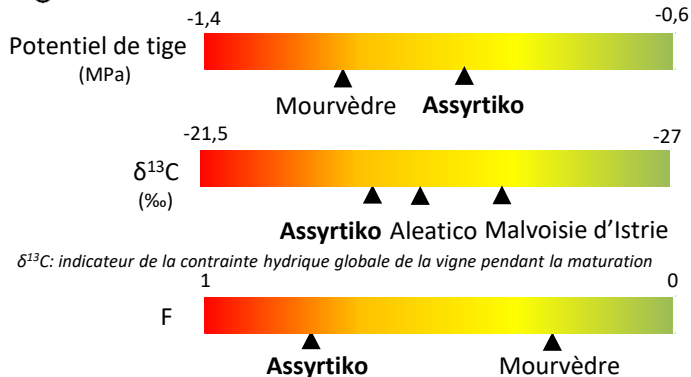
- ❖ **Débourrement:** 5 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2^{ème} époque



- ❖ Vigueur forte
- ❖ Port horizontal
- ❖ Palissage nécessaire



Sensibilité à la sécheresse: Moyenne



$\delta^{13}C$: indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation

F: Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par 1 rameau à la véraison



Résilience au gel: Non évaluée en 2021

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel¹

¹nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois



Fertilité et rendement

Grappes petites
Poids≈100g

Baies grandes,
dorées à maturité
Poids≈2,2g

Fertilité moyenne
0,9 grappe/rameau

Rendement≈ 0,66kg/cep (5,4T/Ha)

classe	Fertilité	P _{grappe} (g)	P _{baie} (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

- ❖ Age des vignes: 5 ans
- ❖ Densité: 8300 cep/Ha



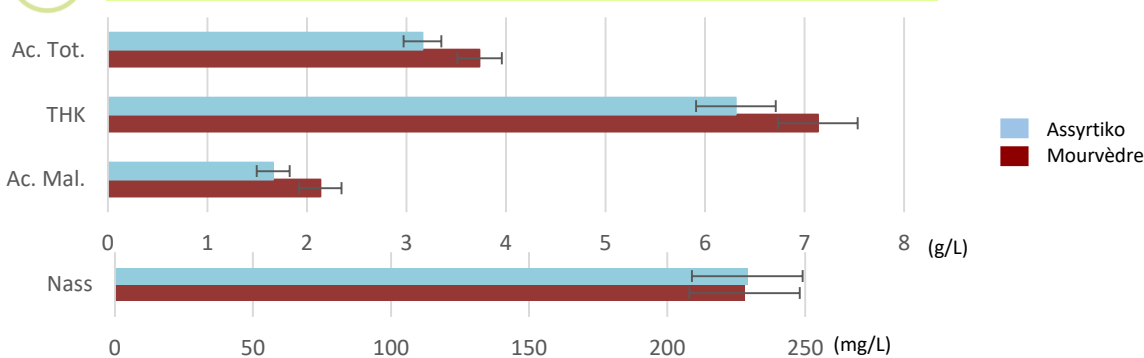
Sensibilité aux maladies

Maladie	Mourvèdre	Assyrtiko
Mildiou	-	+++
Black-Rot	++	+
Pourriture grise	-	-

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Très sensible au mildiou
- ❖ Sensibilité à la sécheresse moyenne à élevée
- ❖ Peu productif

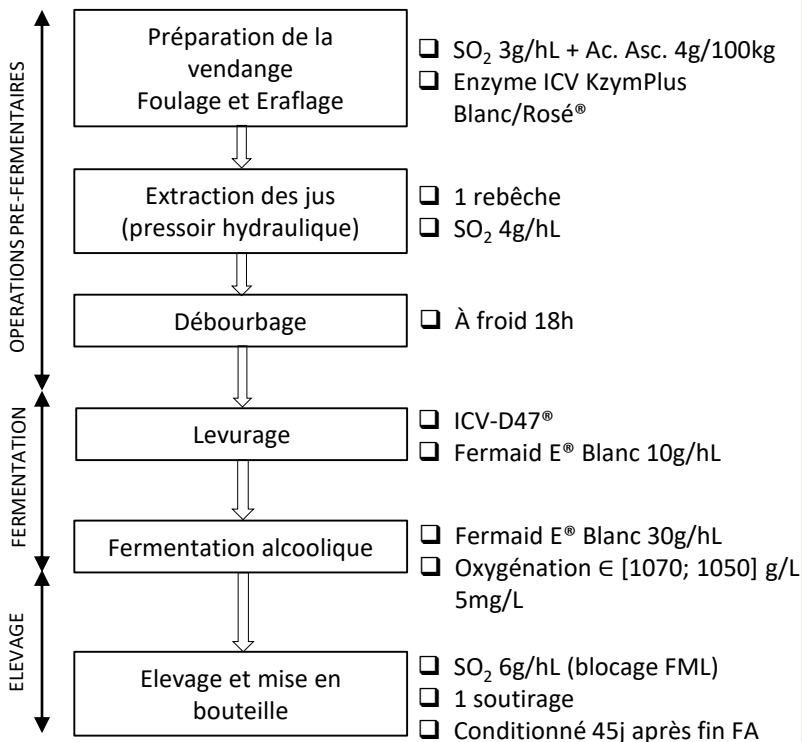
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



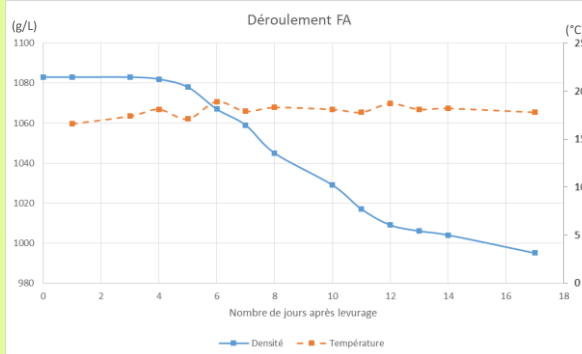
Bilan analytique FFA (vendangé le 8 Septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	SO ₂ libre (mg/L)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/L)
<0,5	12,5	27	0,12	2,92	5,19	5,30	1,79

Process: blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 17 jours
- ❖ T _{moyenne} FA: 17,9°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ pH très bas au regard du degré alcoolique
- ❖ Concentration élevée d'acide tartrique