

Fiche Technique Verdejo B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

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

© Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



Sensibilité à la sécheresse:

Non évaluée en 2021 car la parcelle suivie est irriguée



Résilience au gel: Faible

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

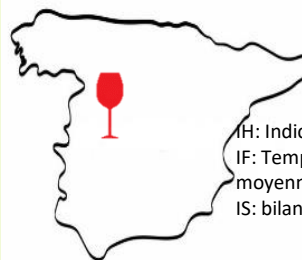


¹nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

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



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



- ❖ Vigueur élevée
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Palissage nécessaire



Fertilité et rendement

Grappes moyennes, compactes
Poids≈171g

Baies moyennes à pellicule épaisse
Poids≈ 2,0g

Fertilité élevée
1,4 grappes/rameau

Rendement≈ 2,8kg/cep (15T/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: 4 ans
- ❖ Densité: 5300 cep/Ha



Sensibilité aux maladies

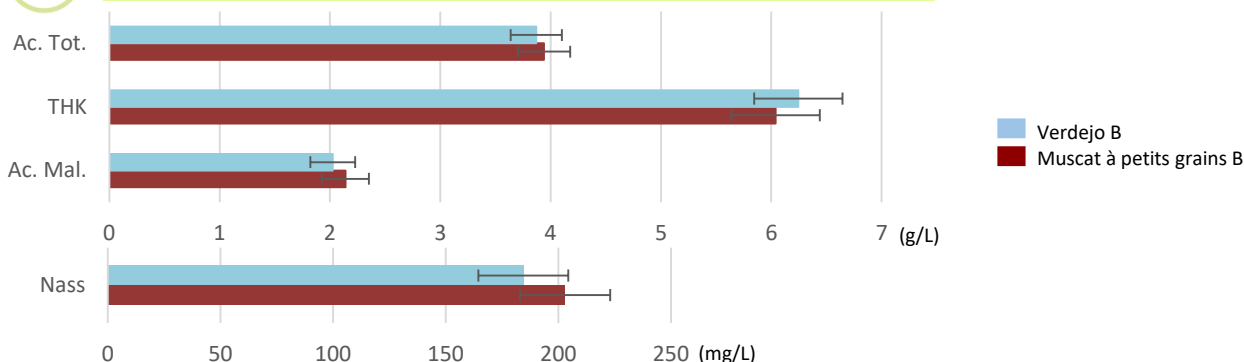
Maladie	Muscat à petits grains	Verdejo
Mildiou	+	-
Black-Rot	-	-
Pourriture grise	+++	++

❖ Sensible au Phylloxéra

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Très productif
- ❖ Sensible à la pourriture grise
- ❖ Résilience au gel faible

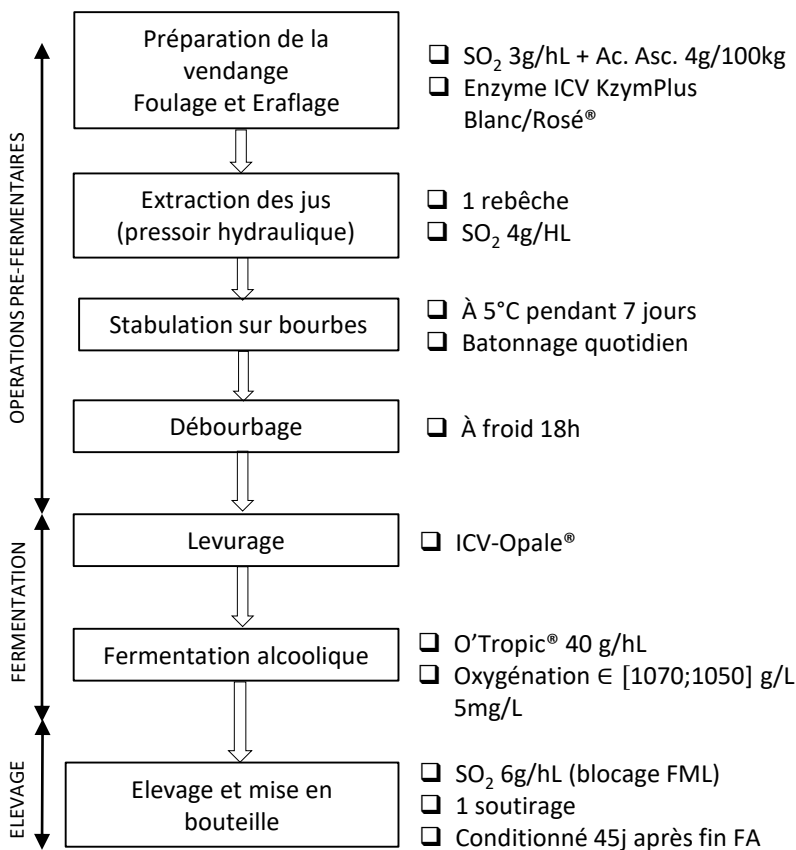
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



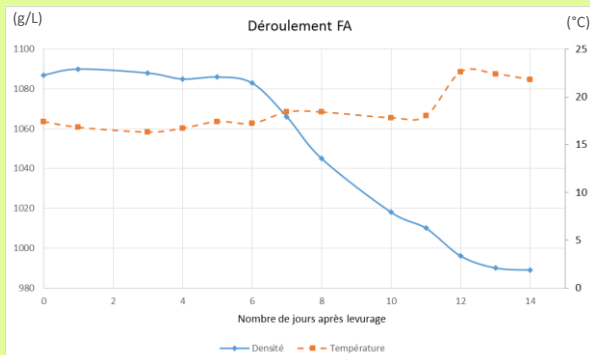
Bilan analytique FFA (vendangé le 2 septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	SO ₂ libre (mg/L)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/L)
<0,5	13,5	24	0,34	3,32	3,98	3,10	2,20

Process: blanc macération sur bourbes



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 14 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 19,6°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Bonne aptitude à la macération sur bourbes
- ❖ pH modéré au regard du degré alcoolique