

Fiche Technique Verdelho B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

Pays d'origine: Portugal
Région: Madère
Classé: oui

Cépage d'adaptation au changement climatique

©Groupe ICV



Sensibilité à la sécheresse:

Non évaluée en 2021 car la parcelle suivie est irriguée



Résilience au gel: Elevée

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel



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

Appellation de référence: Madeira DO
Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:



ΔIH : -473°C
 ΔIF : +2,6°C
 ΔIS : -21mm

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



Madère



- ❖ **Débourrement:** 5 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 1^{ère} époque



- ❖ Vigueur moyenne
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Palissage recommandé



Fertilité et rendement

Grappes petites
Poids=147g

Baies moyennes à pellicules épaisses
Poids=1,95g

Fertilité très élevée
1,6 grappes/rameau

Rendement ≈ 1,9kg/cep (10T/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

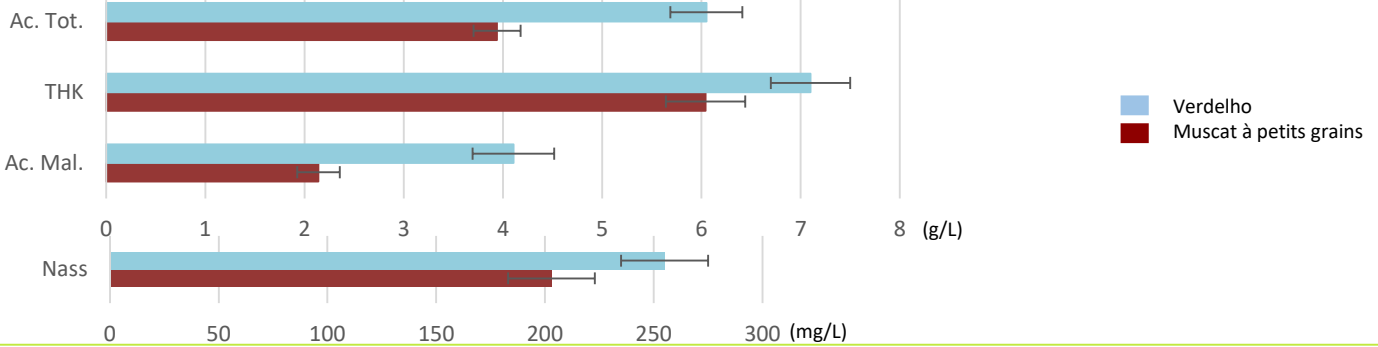
| Maladie | Muscat à petits grains | Verdelho |
|------------------|------------------------|----------|
| Mildiou | + | - |
| Black-Rot | - | - |
| Pourriture grise | +++ | +++ |

- ❖ Légèrement sensible à l'oïdium sur grappe

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Précoce
- ❖ Grappes compactes, sensibles à l'oïdium et à la pourriture grise
- ❖ Résilience au gel élevée

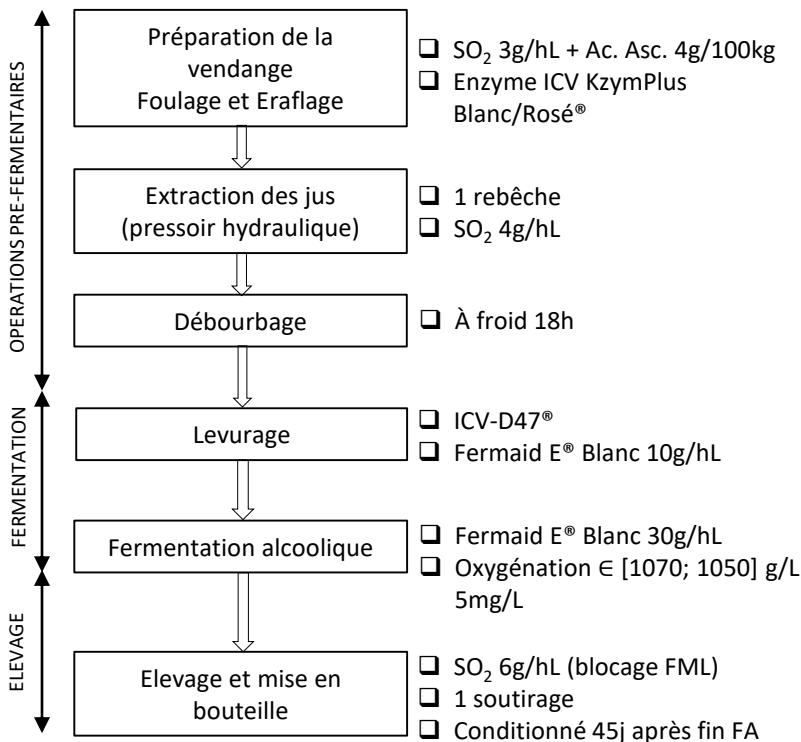
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



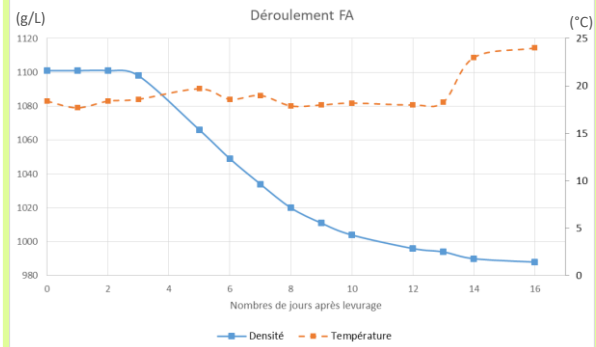
Bilan analytique FFA (vendangé le 24 Août 2021)

| 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) |
|--------------|-------------|------------------------------|--|------|--|---|---------------------|
| 1,7 | 14,7 | 25 | 0,34 | 3,11 | 5,11 | 3,90 | 2,43 |

Process: blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 16 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 19,1°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Concentrations en acide malique et en acide tartrique élevées
- ❖ pH très bas au regard du degré alcoolique