

Fiche Technique Grk B

Cépage d'adaptation au changement climatique

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

Pays d'origine: Croatie
Région: Île de Korčula
Classé: non



©Groupe ICV



Sensibilité à la sécheresse: Moyenne à élevée

Le Grk présente de fréquents symptômes de stress hydrique, plus marqués que sur le Mourvèdre



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



² Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par un rameau à la véraison

Appellation de référence: /

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier :

ΔIH : +66°C
 ΔIF : +2°C
 ΔIS : +95mm

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



Sur l'île de Korčula, le climat est légèrement plus chaud qu'à Montpellier, la sécheresse y est moins forte et les nuits de septembre sont plus chaudes.



- ❖ **Débourrement:** 11 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 3^{ème} époque

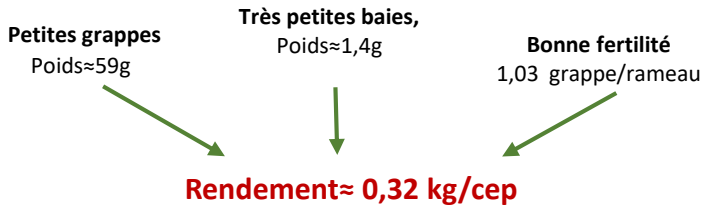


- ❖ Vigueur normale
- ❖ Port érigé
- ❖ Grappes lâches

Légendes :
Site de Fontanès (34) 2022



Fertilité et rendement



Caractéristiques de la parcelle étudiée	
Site	Fontanès (34)
Date de plantation	2020
Porte greffe	5BB
Irrigation	non
Superficie plantation (ha)	0,06
Mode de conduite	gobelet
Nombre d'années d'observation	1



Sensibilité aux maladies

Observations à Fontanès (34) en 2022

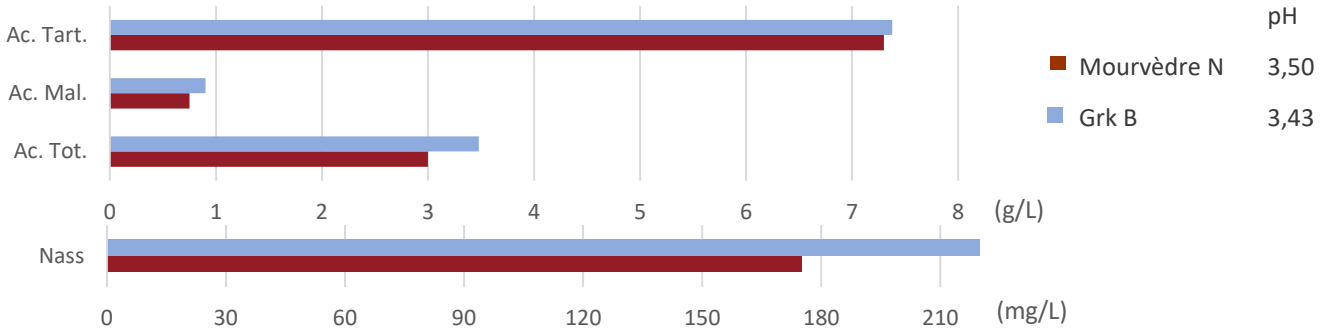
Maladie	Mourvèdre	Grk
Oïdium	-	+++
Pourriture grise	-	-

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Très sensible au millerandage
- ❖ Très sensible à l'Oïdium
- ❖ Sensibilité à la sécheresse élevée
- ❖ Fertilité moyenne mais faible rendement à cause de très petites grappes. A tailler en baguette courte



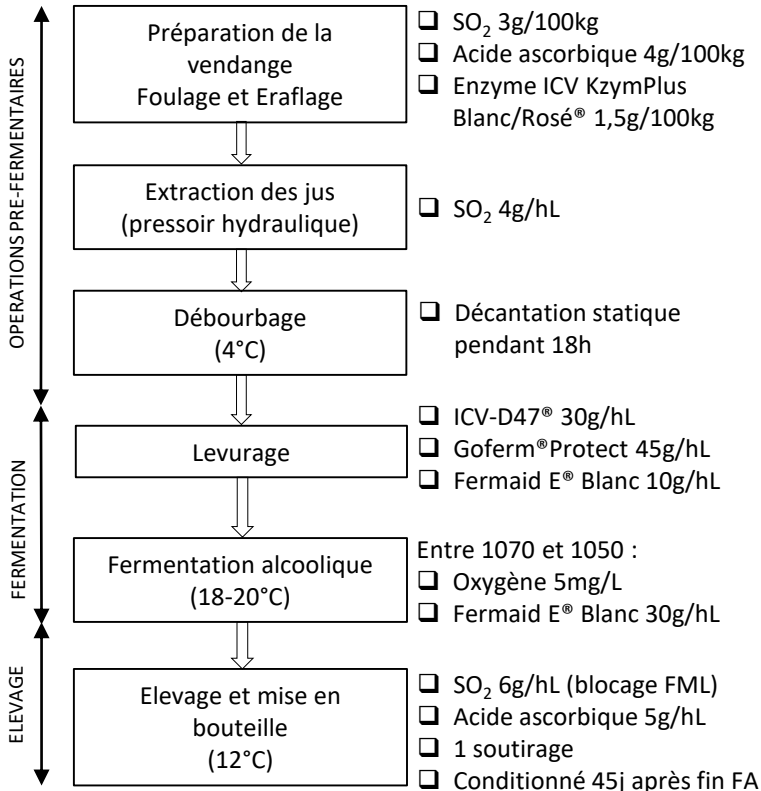
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



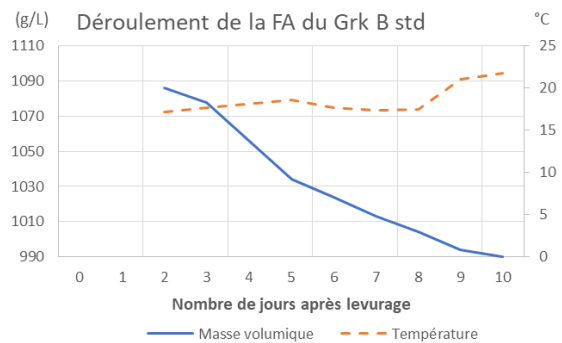
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 13 Septembre 2022 à Fontanès (34)

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
0,3	11,1	2,7	0,13	3,39	2,6	0,8

Processus : vin blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 10 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 18,6°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Acidité assez faible
- ❖ Bonne concentration en azote assimilable
- ❖ Aromatique de fruits blancs, poire
- ❖ Malgré un faible TAV, beaucoup de volume et de longueur en bouche