

Fiche Technique Touriga nacional N

A partir d'observations réalisées au cours des millésimes 2021 à Agde (34) et 2022 à Villeneuve-lès-Maguelone (34)

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

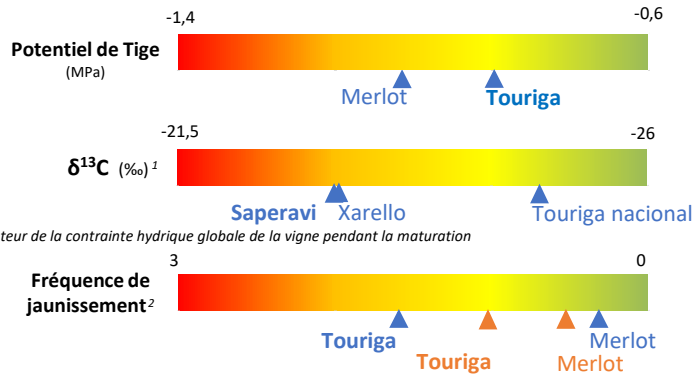
Cépage d'adaptation au changement climatique

©Groupe ICV



Sensibilité à la sécheresse: Modérée

Faible contrainte hydrique mesurée par le potentiel foliaire, mais exprime facilement des symptômes sur feuille

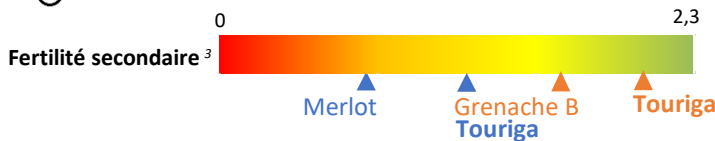


¹ Indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation

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



Résilience au gel: Fertilité secondaire élevée



³ Permet d'évaluer le potentiel de remise à fruit post-gel : nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon

Appellation de référence: Douro DO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH: -184°C
ΔIF: -2,1°C
ΔIS: -10mm



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

Dans le Douro, le climat est plus frais qu'à Montpellier, la sécheresse y est comparable et les nuits de septembre sont plus fraîches.



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



- ❖ Vigueur normale
- ❖ Port retombant
- ❖ Grappes légèrement lâches

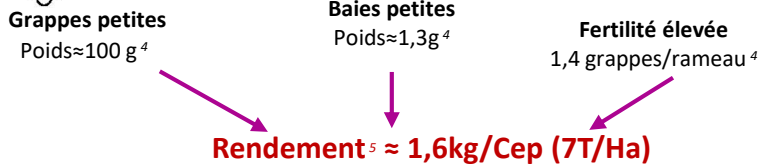
Légende :

Site de Agde (34) 2021

Site du Villeneuve (34) 2022



Fertilité et rendement



⁴ Moyenne des données de 2021 et 2022

⁵ Données d'Agde (34) 2021

Caractéristiques des parcelles étudiées

Site	Agde (34)	Villeneuve (34)
Date de plantation	2015	2016
Porte greffe	110R	Fercal
Irrigation ?	non	non
Densité (cep/ha)	4400	4400
Mode de conduite	Palmette	Cordon
Nombre d'années d'observation	1	1



Sensibilité aux maladies

Observations à Agde (34) en 2021

Maladie	Merlot	Touriga nacional
Mildiou	-	+
Black-Rot	+++	+
Pourriture grise	-	-

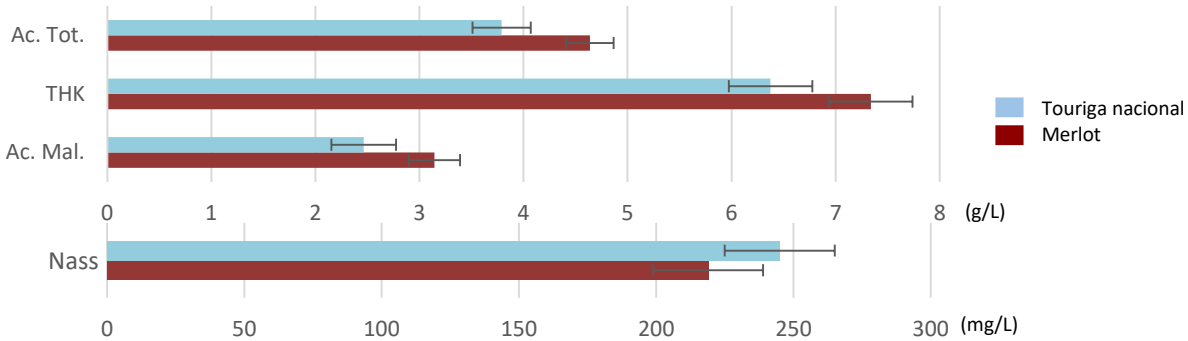
❖ Flétrissement des baies à maturité

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Résilience au gel élevée
- ❖ Sensibilité à la sécheresse modérée
- ❖ Grappes très petites avec petites baies
- ❖ Palissage recommandé



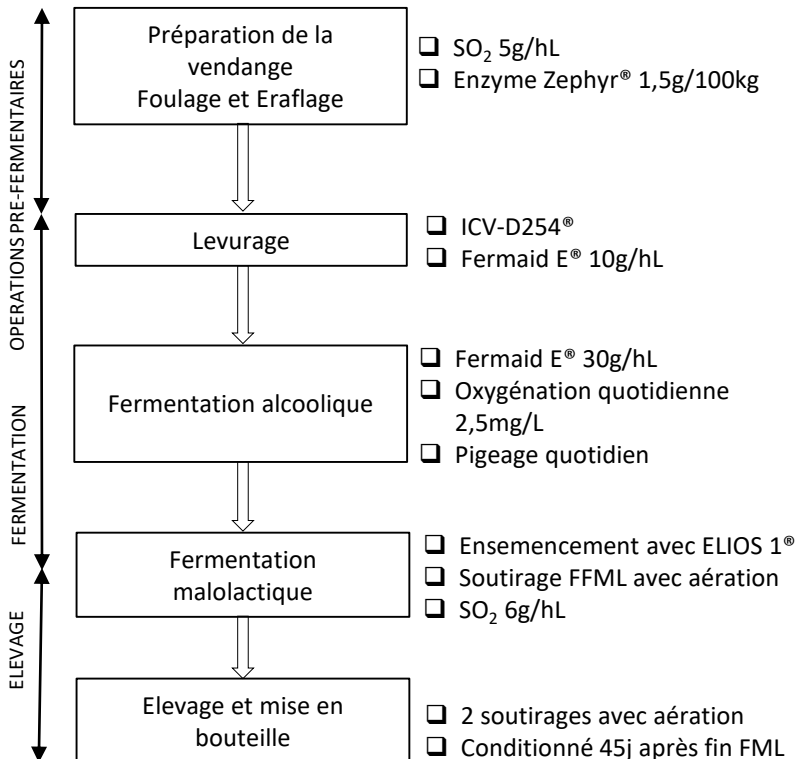
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



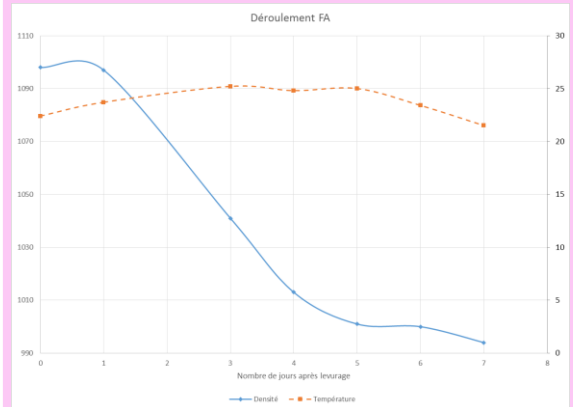
Bilan analytique FFML (vendangé le 17 Septembre 2021 à Agde)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	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 lactique (g/l)	Intensité colorante	DO280
1,4	13,5	0,49	4,03	3,02	2,50	<0,3	11	70

Process rouge standard (macération 10j)



Fermentation alcoolique



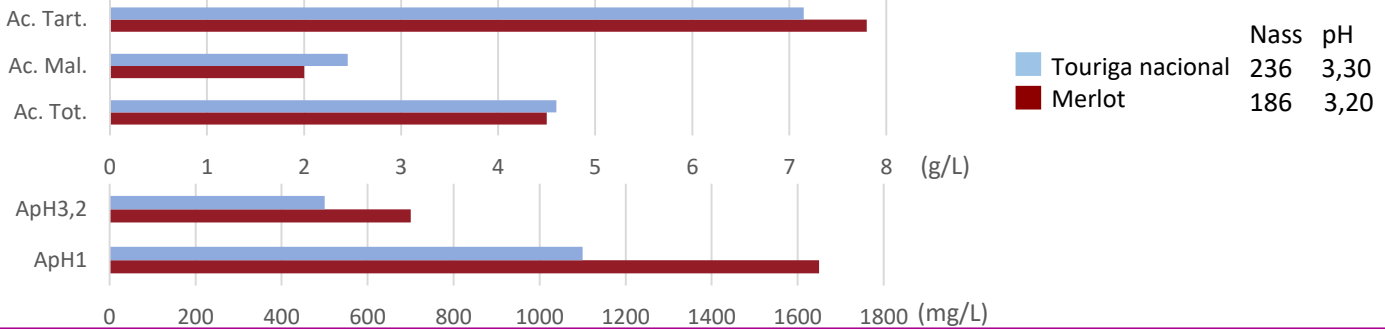
- ❖ Durée FA: 7 jours
- ❖ Durée FML: 11 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 23,7°C

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ pH élevé au regard du TAV
- ❖ Riche en polyphénols



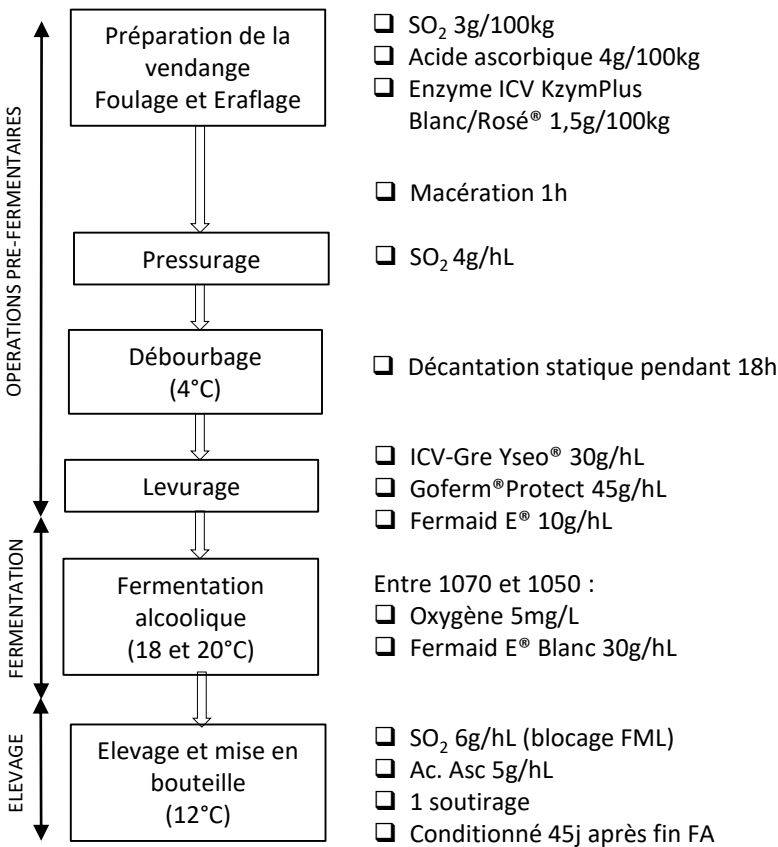
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



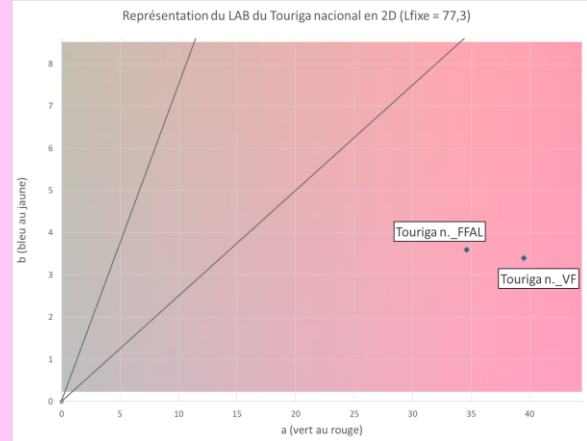
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 23 août 2022 à Villeneuve (34)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	Acidité volatile en (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 H ₂ SO ₄ /L)
0,8	13,2	0,31	3,13	4,60	4,7	1,5

Process rosé standard (pressurage direct)



Colorimétrie



- ❖ Durée FA: 13 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 16,9°C

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ pH très bas au regard du TAV
- ❖ Riche en azote assimilable
- ❖ Couleur soutenue, vin peu aromatique avec arômes de fruits blancs et assez rugueux