

Fiche Technique Verdelho B

A partir d'observations effectuées au cours des millésimes 2021 et 2022 à Beaucaire (30)

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

© Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique

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

A Madère, il fait moins chaud qu'à Montpellier, le climat est légèrement plus humide et les nuits de septembre sont plus chaudes.



❖ **Débourrement:** 5 jours après le Chasselas B

❖ **Maturité:** 1^{ère} époque



❖ Vigueur moyenne

❖ Port demi-érigé

❖ Palissage recommandé

Légendes :

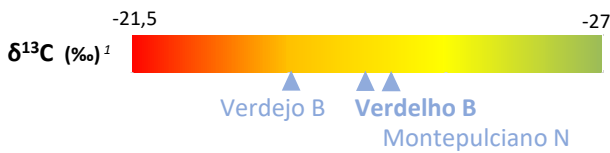
Beaucaire (30) 2022

Beaucaire (30) 2021



Sensibilité à la sécheresse:

La parcelle suivie est irriguée



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



Résilience au gel: Elevée

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel



² Nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois



Fertilité et rendement

Grappes petites³
Poids≈136g

Baies moyennes à pellicules épaisses³
Poids≈1,48g

Fertilité très élevée³
1,68 grappes/rameau

Rendement≈ 2,23 kg/cep

³ Moyenne des données de 2021 et 2022

Caractéristique de la parcelle étudiée	
Site	Beaucaire (30)
Date de plantation	2018
Porte greffe	SO4
Irrigation	oui
Superficie plantation (ha)	0,5
Mode de conduite	guyot
Nombre d'années d'observation	2



Sensibilité aux maladies

Observations à Beaucaire (30) en 2021

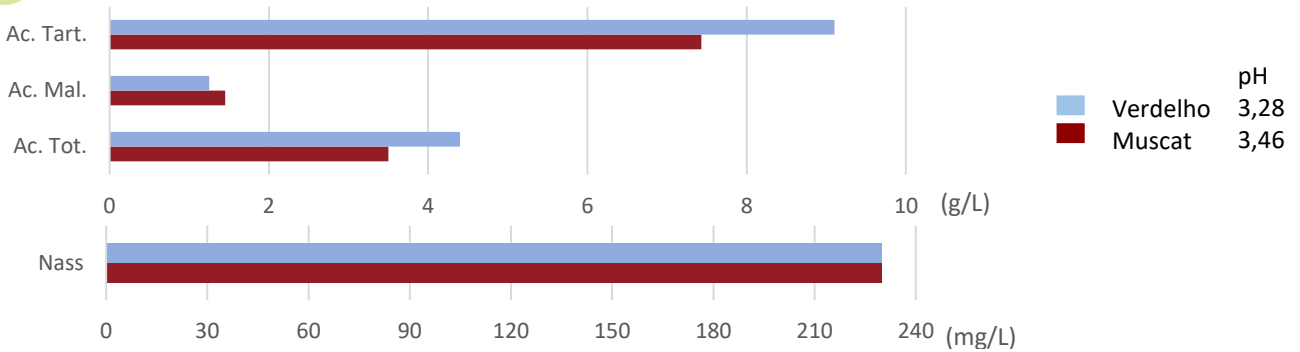
Maladie	Muscats à petits grains	Verdelho
Mildiou	+	-
Black-Rot	-	-
Pourriture grise	+++	+++

❖ Légèrement sensible à l'oïdium sur grappe

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Cépage de maturité très précoce
- ❖ Grappes compactes, sensibles à l'oïdium et à la pourriture grise
- ❖ Résilience au gel élevée

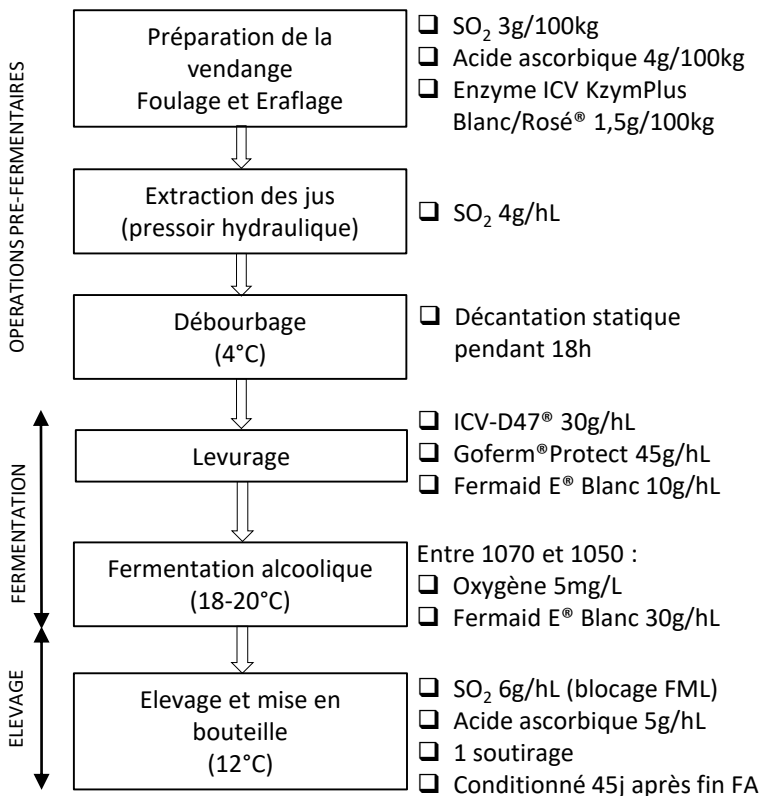
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



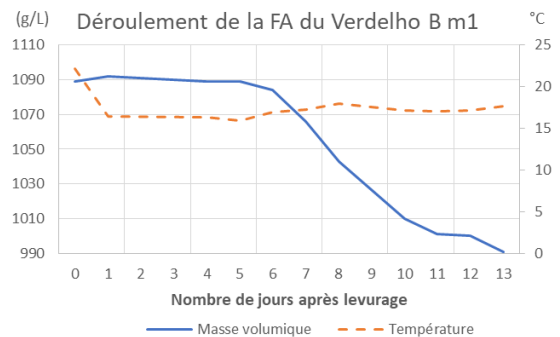
Bilan analytique du vin fini à Beaucaire (30)

Date de récolte	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
11/8/22	0,6	12,9	4,1	0,18	3,15	3,9	1,2
16/8/22	0,6	12,8	3,6	0,16	3,25	3,9	0,9

Process: blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 13 jours
- ❖ T _{moyenne} FA: 17,4°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Tendance au blocage de maturité par fortes chaleurs (perte de malique)
- ❖ pH bas au regard du degré alcoolique
- ❖ Manque de vivacité en bouche
- ❖ Aromes moyens, évoluant d'agrumes à fruits exotiques selon la maturité