

## **Le nouveau clone de Melon 1120 à la disposition des professionnels du Pays nantais**

**A. POULARD<sup>1</sup>, N. BROCHARD<sup>2</sup>, V. MERCERON<sup>1</sup>, S. DE BEAUMONT<sup>3</sup>, E. BESSEAS<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Institut Français de la Vigne et du Vin

<sup>2</sup>Chambre d'agriculture de Loire Atlantique

<sup>3</sup>InterLoire

### **A - OBJECTIF**

Depuis 1972, 11 clones de Melon ont été agréés, sélectionnés pour la plupart d'entre eux sur de proches parcelles viticoles et ayant en commun des caractéristiques agronomiques et technologiques relativement similaires. En 2000, le clone 1057 est agréé sur les bases d'un potentiel de production plus faible et son TAP (Titre Alcoométrique Probable) plus élevé. Une nouvelle étape visant à inventorier de nouvelles lignées est initiée en 1994. Jusqu'en 1999, une sélection sur les critères de production (rendements modérés, précocité, sensibilité faible au botrytis, bons indices de maturité), est mise en place et permet l'identification de nouvelles obtentions. De 2000 à 2006, les vinifications sont effectuées de manière à étudier leurs aptitudes qualitatives afin de proposer à l'agrément des lignées permettant de produire des vins avec des caractéristiques organoleptiques plus intéressantes que celles des clones existants.

Les caractéristiques recherchées sont :

- une plus forte intensité aromatique,
- un caractère fruité plus prononcé,
- une longueur en bouche plus importante,
- tout en gardant la fraîcheur caractéristique du Muscadet.

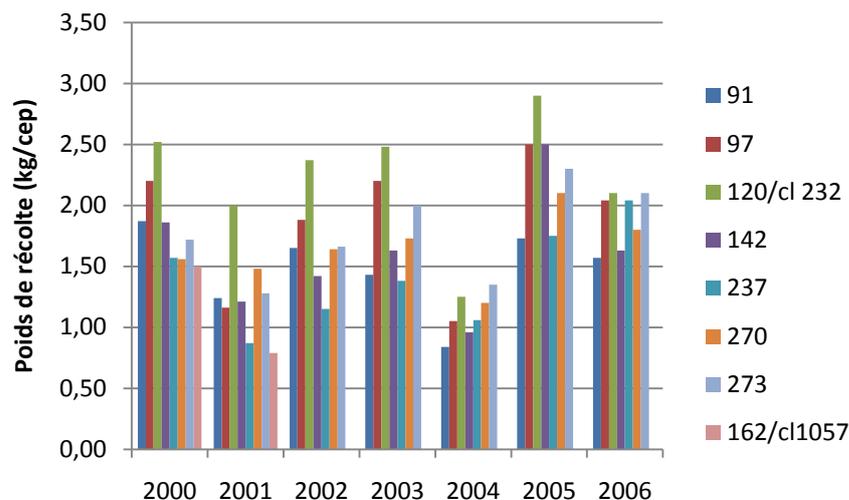
Le but final étant d'élargir la gamme de clones disponible pour les professionnels afin que chacun d'entre eux puisse faire le choix du matériel végétal le plus en adéquation avec ses objectifs de production.

### **B - DISPOSITIF EXPERIMENTAL**

Le conservatoire de lignées de Melon de Bourgogne de Vertou situé en zone AOC Muscadet Sèvre et Maine sert de support à cette étude. La parcelle est plantée en 1994 avec une densité de 6600 pieds à l'hectare. Les souches greffées sur RR 3309 C sont conduites en Guyot simple avec une moyenne de 8 à 10 bourgeons par souche ; le palissage est réalisé sur trois fils (0,90m). Le sol à dominance silico-argileuse repose sur une altérite de micasciste, subit un désherbage chimique total. Le dispositif expérimental est composé de 5 blocs de 6 ceps par lignée. Les 6 lignées étudiées sont : 91, 97, 142, 237, 270, 273, et le témoin est la lignée n°120 (clone 232). L'origine de la souche proposée à l'agrément est la lignée 237 issue de chez M. Maurice Landais à Vertou (nouveau clone 1120).

## C - RESULTATS EXPERIMENTAUX

### 1) Rendement : poids par souche



Le poids de la vendange par souche varie en fonction du millésime considéré. En 2004 les plus petits rendements sont relevés, résultant d'un éclaircissage chimique alors qu'en 2005 ce sont les plus importants observés. La moyenne générale de 2000 à 2006 est d'environ 1,7 kg/cep. Le clone témoin se distingue par son rendement le plus élevé : 2,23 kg/cep, les autres en ayant de plus modérés s'étalant de 1,40 à 1,86 kg/cep. Les données du clone 1057 ne sont pas comparables aux autres puisqu'elles ne portent que sur deux millésimes, et ne rentrent donc pas dans le calcul de la moyenne générale.

### 2) Poids par grappe

Le poids moyen des grappes est calculé pour les millésimes 2002, 2003 et 2006. En moyenne, on a des grappes de 115 g. C'est le témoin (clone 232) qui possède les plus grosses (145,7g) et la lignée 237 qui donne les grappes les plus petites (93g). Les autres clones sont de poids intermédiaire.

### 3) Nombre de grappes par cep

Le nombre de grappes par pied est comptabilisé pour les millésimes 2002, 2003 et 2006. En moyenne, on rencontre 16 grappes par pied pour l'ensemble des clones. Il n'y a pas de différence significative d'un clone à l'autre. Dans les composantes du rendement, c'est donc la taille des grappes qui fait la différence entre les clones.

### 4) Sensibilité à *Botrytis cinerea*

Sur les millésimes 1997 à 1999, le clone 237 présente un comportement face au *Botrytis cinerea* comparable à celui du clone 232. En 1998, année plus propice au développement de *Botrytis cinerea*, le 237 ne subit pas plus d'atteintes que le témoin et beaucoup moins que le clone 1057.

Sur les millésimes 2001 à 2006, la sensibilité à *Botrytis cinerea* du clone 237 n'est pas statistiquement différente de celle du clone témoin 232. Notons cependant que

les niveaux d'atteinte par le champignon des différents clones sont très faibles et nettement acceptables en vinification pour obtenir des vins de qualité.

#### 5) Titre Alcoométrique Probable

Les niveaux de TAP sont assez proches les uns des autres d'une année sur l'autre. Globalement, bien qu'il ne soit pas statistiquement différent, le niveau de TAP des clones étudiés est toujours supérieur à celui du témoin (11,5 %vol). Seul le clone 97 possède un TAP statistiquement plus élevé (12,5 %vol en moyenne). Le 237 présente un TAP proche de la moyenne.

#### 6) Acidité Totale

Les niveaux d'acidité sont très variables suivant les millésimes. De 2000 à 2002, les millésimes ont des niveaux d'acidité proches de 5 g/L alors que les acidités des millésimes suivants se situent entre 3 et 4 g/L. Il n'existe pas de différence significative entre les moyennes des acidités par clone. Le clone 237 possède une acidité moyenne.

### a) Données œnologiques

Le protocole expérimental mis en place est identique pour les 7 années concernées. La récolte manuelle est rapidement acheminée à la Sicarex du Pays Nantais au Landreau où elle subit un pressurage immédiat en grains ronds suivi d'un sulfitage du moût à 3g/Hl. Le débouillage est effectué de manière statique (14h à 20°C) en présence d'enzymes pectolytiques (1g/hL) et le soutirage du moût effectué à une turbidité de 90 NTU. Le levurage est effectué à l'aide de la préparation commerciale FERMICRU 4F9 à raison de 20g/hl. Une aération est pratiquée à mi-fermentation lors de la chaptalisation (+1°) lorsque la densité avoisine 1045. Les vinifications ont été réalisées du millésime 2000 à 2006. Les analyses ont été effectuées après les froids de l'hiver pour chaque millésime.

moyennes 2000-2006	91	97	120/cl232	142	237	270	273
TAV (%vol)	12,6	12,9	12,2	12,7	12,5	12,5	12,6
Sucres résiduels (g/L)	1,1	1,3	1,7	1,6	1,3	0,9	0,8
Acidité volatile (g/L H2SO4)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Acidité totale (g/L H2SO4)	4,19	4,33	4,53	4,35	4,30	4,20	3,86
pH	3,30	3,23	3,18	3,24	3,33	3,34	3,43

Les degrés des clones vinifiés s'échelonnent entre 12,2 %vol pour le témoin et 12,9 %vol pour le clone 97, avec un degré intermédiaire pour la lignée 237 (12,5 %vol). Les taux d'acidité volatile sont faibles pour tous les vins, les acidités totales comprises entre 3,86 et 4,53 et les pH entre 3,18 et 3,43. Le témoin présente l'acidité totale la plus importante.

### b) Synthèse des analyses sensorielles

Les vins élaborés des millésimes 2001 à 2006 sont dégustés au printemps de l'année suivant la vendange par un panel de 15 à 20 professionnels de la filière. Dans le tableau ci-dessous, sont repris pour tous les clones et tous les descripteurs les résultats d'analyses sensorielles. Les ++ ou les - - indiquent que le niveau du descripteur pour le

clone considéré est significativement différent pour tous les millésimes étudiés. Le + ou le – indique le niveau du descripteur est significativement différent pour au moins un millésime étudié.

	91	97	142	270
<b>Intensité des odeurs</b>			--	++
<b>Caractère fruité</b>			--	++
<b>Caractère floral</b>		+		+
<b>Caractère végétal</b>			+	
<b>Qualité-netteté</b>				+
<b>Acidité</b>				
<b>Amertume</b>			+	
<b>Caractère minéral</b>	++	--		--
<b>Intensité des arômes</b>				+
<b>Gras-sucrosité</b>			-	+
<b>Longueur en bouche</b>	++			++
<b>Equilibre en bouche</b>				
<b>Qualité globale</b>			--	++

Ce tableau met en évidence les avantages du clone 237 (1120). Il bénéficie d'un profil organoleptique décrit par les dégustateurs comme un vin destiné à élaborer un Muscadet fruité. C'est un vin plus intense, plus fruité et floral, qui ne ressort pas de caractère minéral, et une bouche plus grasse avec une meilleure longueur et une bonne qualité globale.

## D - CONCLUSION

Au niveau viticole, le clone 237 (1120) donne des rendements plus faibles que le témoin en raison de la taille plus réduite des grappes. Il est par ailleurs moins vigoureux que les autres clones. Sa sensibilité à *Botrytis cinerea* reste faible.

Sur le plan œnologique, les moûts du nouveau clone agréé ont des caractéristiques situées dans la moyenne des moûts de Melon. Les cinétiques fermentaires sont franches et les vins obtenus possèdent des caractéristiques analytiques dans la gamme des Muscadet.

Enfin, au niveau sensoriel, les vins obtenus avec le clone 237 montrent un profil de Muscadet plus intense, plus fruité et floral, ne ressortant pas de caractère minéral avec une bouche plus grasse, une meilleure longueur et une bonne qualité globale.

Le clone 1120 répond donc aux objectifs recherchés d'une plus forte intensité aromatique, d'un caractère fruité plus prononcé, d'une longueur en bouche plus importante tout en gardant la fraîcheur caractéristique des Muscadet. Il va ainsi permettre d'élargir la gamme des clones mis à disposition des professionnels de la filière avec des caractéristiques organoleptiques performantes en adéquation avec la demande actuelle des consommateurs.