



## Sélection clonale au sein des cépages Cabernet franc et Chenin

G. Barbeau INRA UE1117 (Unité Vigne et Vin) Plateforme régionale d'innovation de Montreuil-Bellay

## **Objectifs**

# Mise à disposition de la profession de nouveaux clones de Cabernet franc et de Chenin

- Gamme de précocité étendue, rendement faible à moyen et très bonne qualité des baies.
- Adaptation de la combinaison clones porte-greffe à différentes unités de terroirs.
- Adéquation avec les exigences de qualité de la filière viticole

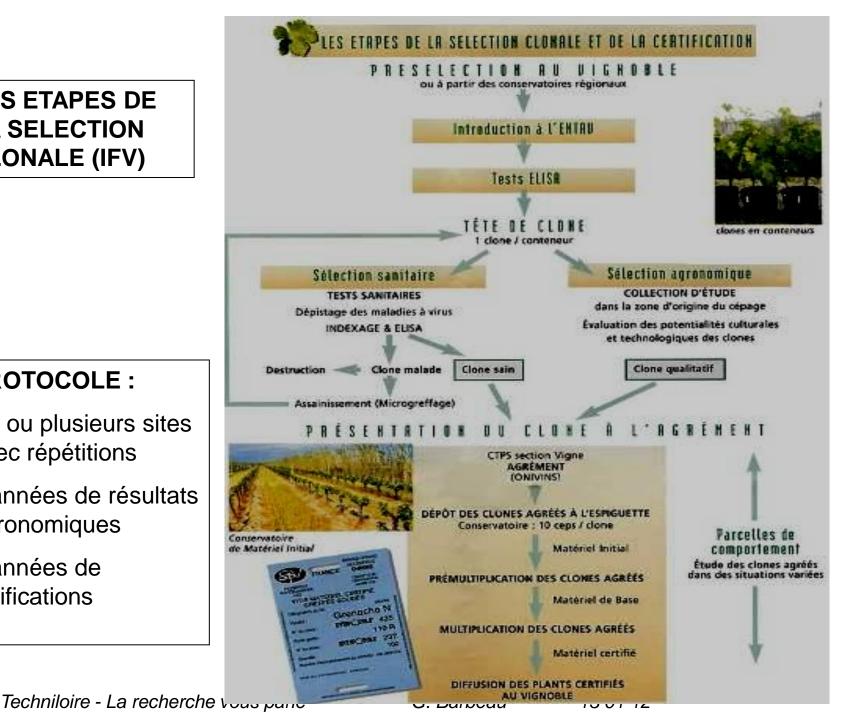
### LES ETAPES DE LA SELECTION **CLONALE (IFV)**

#### PROTOCOLE:

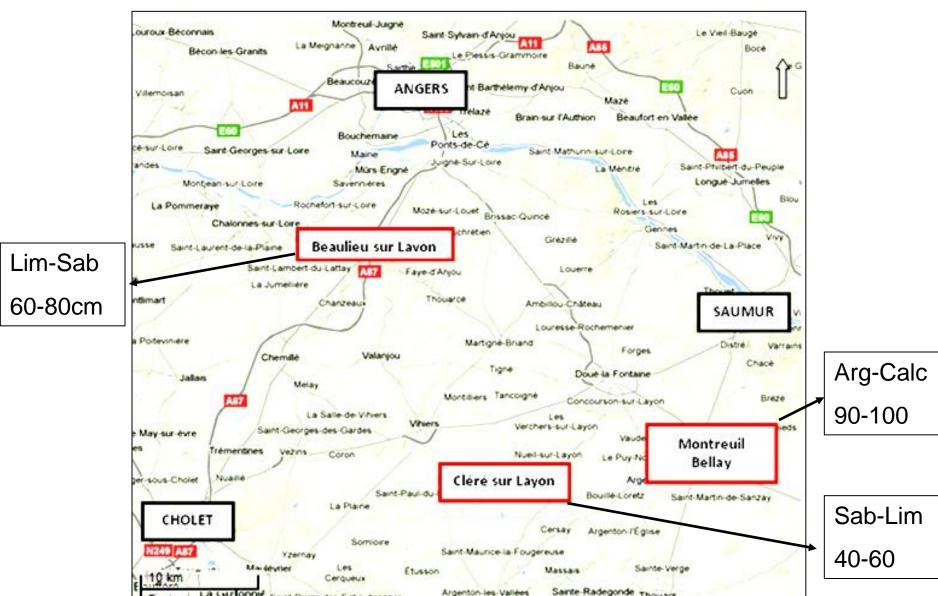
Un ou plusieurs sites avec répétitions

5 années de résultats agronomiques

3 années de vinifications



# Le dispositif d'étude (1)



Techniloire - La recherche vous parle

G. Barbeau

13 01 12

## Le dispositif d'étude (2)

Parcelle	Cépage	Porte-greffe	Accessions	Clones témoins	
Montreuil-	Chenin	SO4	A2.12, 6.11, 5.11, 5.04, 4A26, 1.51, 1.03, 0.3.5.13,	220- 880 -1018	
Bellay (Enh ½ +		Riparia	0.22.12, 3.33, 3.39, 6.20		
travail du sol) Guyot simple	Cabernet franc	SO4	L90, L87, L85, L81, L63, L59, L55, L40, L38,	210 -214 -623	
		Riparia	L5, L80, L92		
Cléré sur Layon (Sol nu désherbé) Guyot double	Chenin	SO4	0.22.12, 3.33, 3.39, 6.20	624- 220 - 880 -1018	
		110 R	0.22.12, 3.33, 3.33, 0.20		
	Cabernet franc	SO4	L5, L80, L92	327- 332- <mark>210-214 -</mark> 623	
		110 R	L3, L00, L92		
	Chenin	SO4	0.22.42.2.22.2.20.6.20	624 220 990 4049	
Beaulieu sur Layon (ENM) Guyot double		1103 P	0.22.12, 3.33, 3.39, 6.20	624- 220 - 880 -1018	
	Cabernet	Cabernet SO4	L5, L80, L92	327- 332- <mark>210-214 -</mark> 623	
	franc	1103 P	L5, L60, L92		

5 répétitions pour chaque modalité, sur chaque site. Durée : 2008 - 2013

# Résultats - phénologie

· Précocité liée au site :

sites	Groupes		
Montreuil Bellay	Α		
Beaulieu/Layon		В	
Cléré/Layon			C

- Cabernet franc : plusieurs groupes de précocité. Le clone agréé 623 est le plus tardif, les clones 210 et 214 sont de précocité moyenne. L'accession L92 est la plus précoce.
- Chenin: Les accessions en cours d'étude ne se distinguent pas des clones agréés, sauf l'accession 5.11 qui est nettement plus tardive.

## Résultats – contrainte hydrique

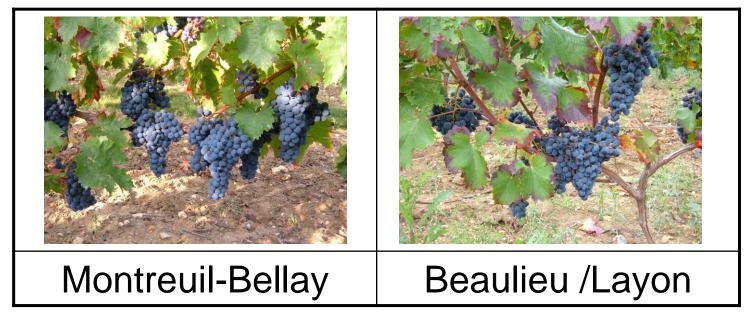
### Analyses du rapport isotopique C12/ C13 : Résultats de la saison 2010

Effet "site"	Moyenne Cabernet F/SO4	Groupes	Moyenne Chenin/SO4	Groupes
Cléré/Layon	-21,11	А	-20,94	А
Montreuil-Bellay	-22,94	В	-23,47	С
Beaulieu/Layon	-23,24	В	-22,79	В
Interaction porte-greffe x site	Moyenne Cabernet F	Groupes	Moyenne Chenin	Groupes
SO4 / Cléré	-21,11	А	-20,79	А
110R / Cléré	-21,11	А	-21,10	В
SO4 / Montreuil-Bellay	-23,07	А	-23,76	В
Riparia / Montreuil-Bellay	-22,81	Α	-23,19	Α
SO4 / Beaulieu	-22,70	Α	-22,55	Α
1103 P / Beaulieu	-23,79	В	-23,03	Α
Echelle				
"-28 à -25 pour mille"	absence de contrainte			
"-25 à -23,5"	début de contrainte			
"-23,5 à -22"	contrainte modérée			
"-22 à -20"	contrainte sévère			

# Résultats – composantes du rendement Nombre de grappes

#### Effet site :

- CF: Montreuil avec le plus grand nombre de grappes (11,1) contre 8,0 (Cléré) et 7,6 (Beaulieu)
- CN : Montreuil avec le plus grand nombre de grappes (8,0) contre 7,2 (Cléré) et 7,4 (Beaulieu)



# Résultats – composantes du rendement Taille des grappes

## Chenin

- 5 accessions se démarquent par des grappes de grande taille : 5.11, A2.12, 0.3.5.13, 4A26, 3.33.
- 1 seule à des grappes de plus petite taille : 6.20
- Les clones agréés se situent dans la moyenne
- Pas d'effet PG
- Effet site : Montreuil avec les grappes de plus grande taille (2,57) et Cléré celles de plus petite taille (2,05) – Beaulieu (2,39) [note de 1 à 3]
- Cabernet franc : pas de différences
  - Effet site : Cléré avec les grappes de plus grande taille (2,54) contre 2,10 (Beaulieu) et 2,17 (Montreuil)

# Résultats – composantes du rendement Compacité des grappes

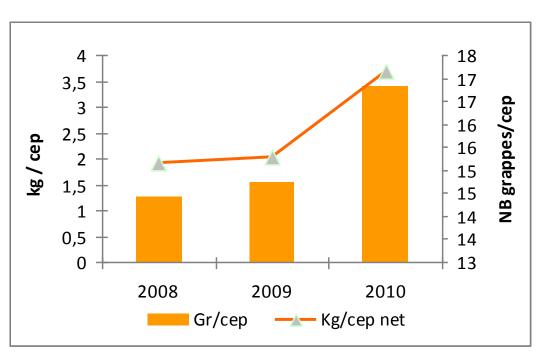
### Chenin

- aucune différence significative entre les accessions et les clones agréés. Pas d'effet porte-greffe
- Effet site : Cléré le plus compact (3) et Beaulieu le moins compact (2,29) - MB = 2,83 [note de 1 à 3]

### Cabernet franc

- Grappes très compactes : L85, L87 et 210
- Moyennement compactes: L81, L40, L90 et L92
- Pas d'effet porte-greffe
- Effet site : Cléré le plus compact (2,60) et Beaulieu le moins compact (2,06) – MB = 2,13

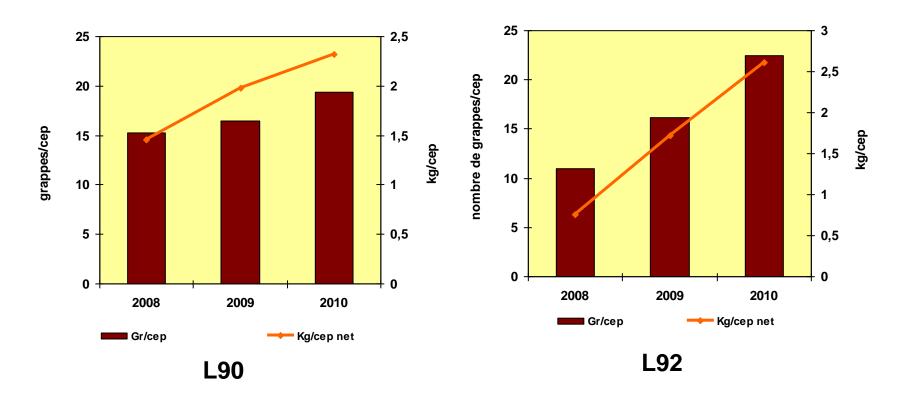
## Résultats – Rendements Chenin



Accession 6.20

Résultats – en 2009 :clones agréés entre 2 et 2,9 kg/cep - en 2010 : clones agréés entre 3,8 et 5,5 kg/cep

## Résultats – Rendements Cabernet franc



Résultats – en 2009 :clones agréés entre 2,2 et 2,7 kg/cep - en 2010 : clones agréés > 3 kg/cep

# Résultats – analyses sensorielles vins de Cabernet franc

Classement dégustation note globale CF

	20	08	20	09	20	10
1	L 59	6,6	L 92	6,888	L 92	6,96
2	L5	6,6	L 40	6,833	L 55	6,9
3	L 90	6,43	L 90	6,555	L 90	6,88
4	L 63	6,19	L 81	6,5	L 40	6,44
5	L 81	6,14	L 63	6,277	L 59	6,37
6	L 87	6,08	210	6,166	214	6,07
7	214	6,02	L 85	6,166	L 63	6
8	L 40	6,02	L 5	6,111	L 80	5,92
9	L 85	5,96	L 55	5,722	L 81	5,7
10	L 92	5,9	L 87	5,666	623	5,62
11	L 55	5,9	L 80	5,666	210	5,48
12	623	5,78	214	5,611	L 87	5,48
13	210	5,67	623	5,555	L 85	5,48
14	L 80	5,67	L 59	5,333	L5	5,48
15	L 38	5,26	L 38	5,166	L 38	4,88
Techniloire - L	₋a recherche vo	ous parle	G. Barbe	eau 13	01 12	

## Résultats – analyses sensorielles vins de Chenin

- 2008: 5 en sec, 6 en demi-sec, 4 en moelleux
- 2009 : 1 sec, 4 demi-sec et 10 moelleux / liquoreux
- 2010 : 15 vinifiés en sec et 6 en moelleux / liquoreux

Dans les catégories moelleux / liquoreux, les accessions 0.22.12, 6.20 et 1.51 ont montré au cours des 3 dernières années un réel potentiel, la plupart du temps supérieur au clone agréé 1018, au moins en ce qui concerne les 2 premières accessions.

Dans la catégorie secs aucun candidat ne ressort vraiment par rapport au clone agréé 880, le plus apprécié

## **Conclusions et Perspectives**

- Deux accessions présentées au CTPS fin 2010 : agrément en pré-certifiées :
  - Chenin 6.20 pour vins liquoreux
  - Cabernet franc L92
- Orientations pour les vinifications 2011 et 2012 :
  - Accent sur secs pour Chenin et rosés pour Cabernet
  - analyse des acidités malique et tartrique.
- Analyse de l'adaptation du matériel végétal au terroir (contrainte hydrique en 2012)
- Fiches descriptives de chaque accession
- Demande d'agrément de plusieurs clones au CTPS de décembre 2012 et juin 2013
- Question : Intérêt de sélectionner un clone avec un cycle retardé d'une semaine ?

# Modalités sélectionnées pour vinifications de 2011

Chenin			Cabernet Franc			
0.22.12	Liquoreux	3 sites / S04	L 92	rouge + rosé (Montreuil S04)	3 sites / S04	
1.51	Sec + Liquoreux	S04 + Riparia Montreuil Bellay	L 90	rouge + rosé (Montreuil S04)	S04 + Riparia Montreuil Bellay	
6.20	Liquoreux	3 sites / S04	L 40	rouge + rosé (Montreuil S04)	S04 + Riparia Montreuil Bellay	
5.11	Sec	S04 + Riparia Montreuil Bellay	214	rouge + rosé (Montreuil S04)	3 sites / S04	
1018	Liquoreux	3 sites / S04	623	rouge	3 sites / S04	
3.39	Sec	S04 + Riparia Montreuil Bellay	L 5	rosé	S04 Montreuil Bellay	
A2.12	Sec	3 sites / S04	Barbaau	13.01.12		

Techniloire - La recherche vous parle

G. Barbeau

13 01 12

#### Fiche variétale de L92 Clone de cabernet franc

#### Caractères morphologiques





Feuille de L92

Grappe de L92

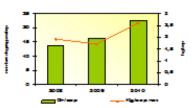
#### Stades phénologiques

Dates des principaux stades phénologiques de ces demières années : Source : UVV.Angora

année	2009	2010	2011
date mi-floraison	07-juin	11-juin	22-mai
date mi-veraison	17-août	14-août	01-aout
date de récolte	9-octobre	12-octobre	

Parmi les clones étudiés, le L92 est parmi les plus précoces.

#### Caractères quantitatifs

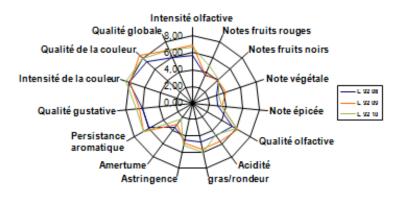


année	2008	2009	2010
Poids grappe	0,138	0,106	0,116
Taille*	2	1,9	1,8
Compacité*	2	2	2

\*Note de 1(faible) à 3(forte)

Caractéristiques des récoltes 2008, 2009 et 2010
Source : UVV Angers

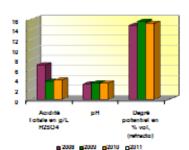
#### Caractères organoleptiques du vin

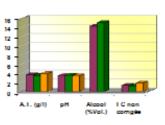


Analyses sensorielles du clone L92 récolté en 2008, 2009 et 2010

Source : UVV Angers

#### Caractères physico-chimiques





Analyses biochimiques à l'encuvage ces trois dernières années

Source: UVV Angers

Analyses biochimiques avant mise en bouteilles

Source: UVV Angers

## Remerciements

- Collègues de l'INRA (A. Blin, M. Cosneau, MH. Bouvet, A. Mège)
- Collègues de l'IFV (J. Marsault, V. Grondain, P. Chrétien, C. Grelier)
- Stagiaires : L. Josse, E. Fortin, L. Trapateau, JF. Jousset
- Viticulteurs partenaires du projet
- Partenaires financiers :
  - Interloire
  - FranceAgriMer