

# Fiche Technique Baga N

A partir d'observations réalisées au cours du millésime 2021 et 2022 à Aniane (34)

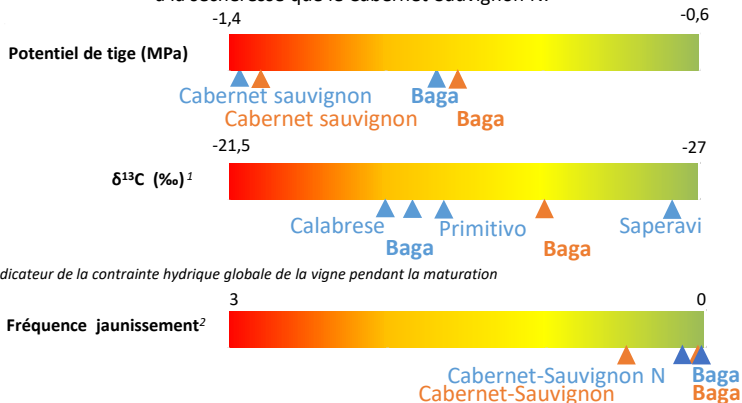
Pays d'origine: Portugal  
 Région: Dao  
 Classé: non



**Cépage d'adaptation au changement climatique**

## Sensibilité à la sécheresse: Assez faible

Malgré un rendement élevé, le Baga est moins sensible à la sécheresse que le Cabernet-Sauvignon N.



<sup>1</sup> Indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation

<sup>2</sup> Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par 1 rameau à la véraison

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

Appellation de référence: Bairrada DOC

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

$\Delta IH$ : -140°C  
 $\Delta IF$ : -1,2°C  
 $\Delta IS$ : +40mm



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

Dans le Dao, le climat est un peu plus frais et humide qu'à Montpellier, les nuits de septembre sont plus fraîches.



- ❖ **Débourrement:** 9 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2<sup>ème</sup> époque

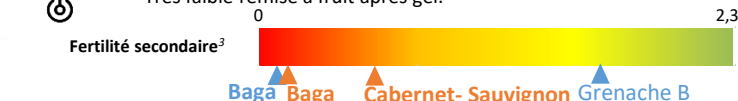


- ❖ Vigueur forte
- ❖ Port semi-érigé
- ❖ Grappes très compactes

Légende :  
 Site d'Aniane (34) 2021  
 Site d'Aniane (34) 2022

## Résilience au gel: Très faible

Très faible remise à fruit après gel.



## Fertilité et rendement

Grappes grandes, très compactes Poids=237,5g  
 Baies moyennes Poids=1,51g  
 Fertilité élevée 1,35 grappes/rameau  
**Charge/Souche ≈ 3,5kg**

<sup>4</sup> Moyenne des données entre 2021 et 2022

### Caractéristiques de la parcelle étudiée

Site	Aniane (34)
Date de plantation	1999
Porte greffe	41B
Irrigation	Non
Superficie plantation	80 pieds
Mode de conduite	Guyot simple
Nombre d'années d'observation	2

## Sensibilité aux maladies Données d'Aniane (34) en 2021

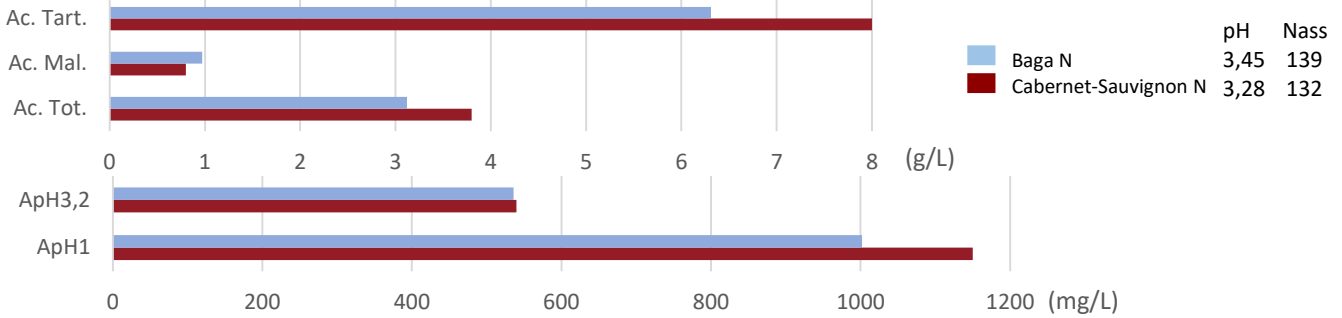
Maladie	Cabernet Sauvignon	Baga
Mildiou	-	-
Black-Rot	-	+
Botrytis	-	+++

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Charge/souche très élevée
- ❖ Très faible résilience au gel
- ❖ Sensibilité assez faible à la sécheresse
- ❖ Grappes très compactes sensibles à la pourriture grise



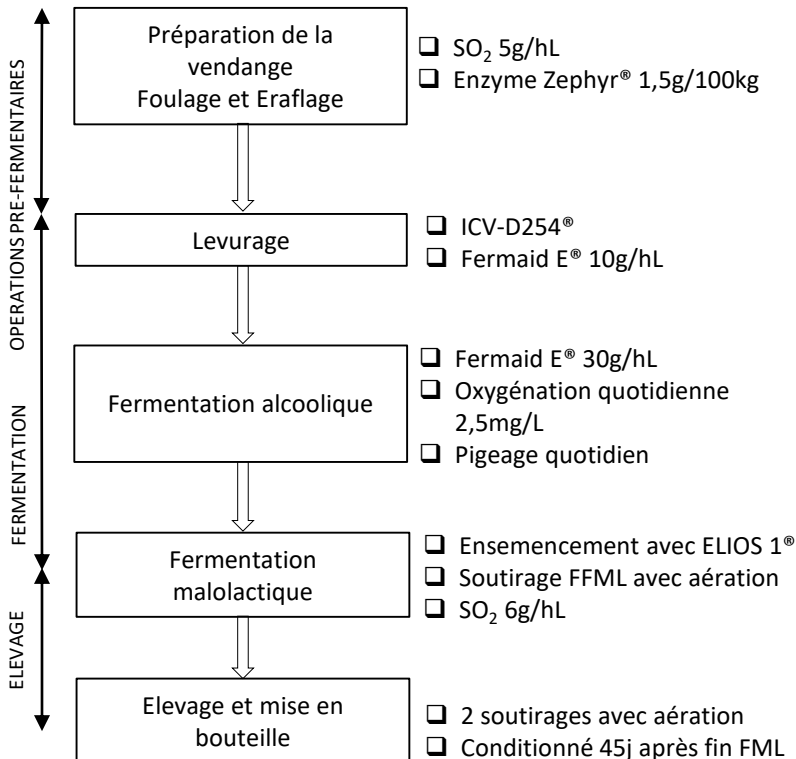
### Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



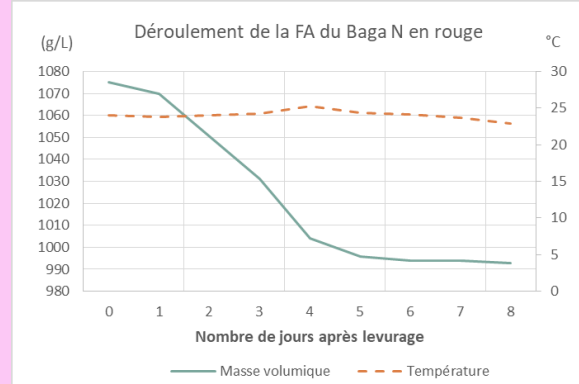
### Bilan analytique du vin fini, vendangé le 9 Septembre à Aniane (34)

G+F en g/l	TAV en %	Acidité totale en g H2SO4/l	Acidité volatile en g H2SO4/l	pH	Ac tartrique en g H2SO4/l	Intensité Colorante
<0,5	10,2	3,2	0,46	3,55	2,2	3,00

### Processus rouge standard (macération 6j)



### Suivi de la fermentation



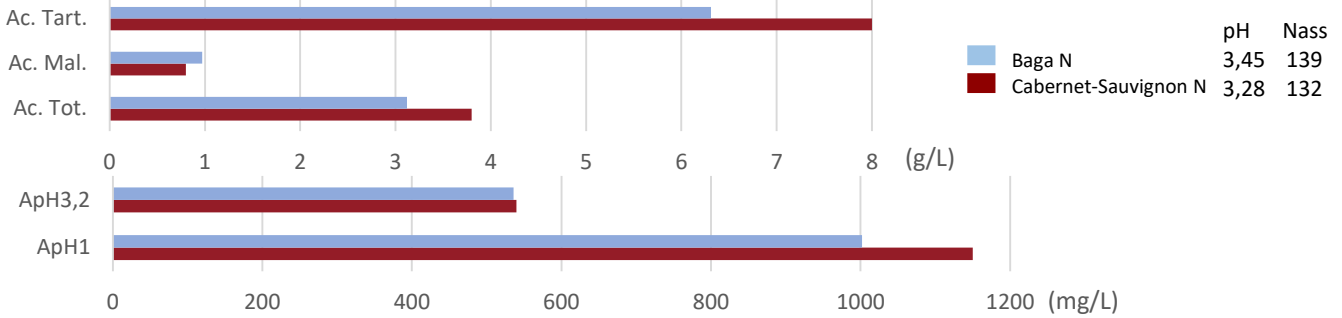
- ❖ Durée FA: 8 jours
- ❖ Durée FML: 13 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 24°C

### Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Maturité tardive
- ❖ Faible potentiel alcoolique
- ❖ Peu aromatique, notes végétales



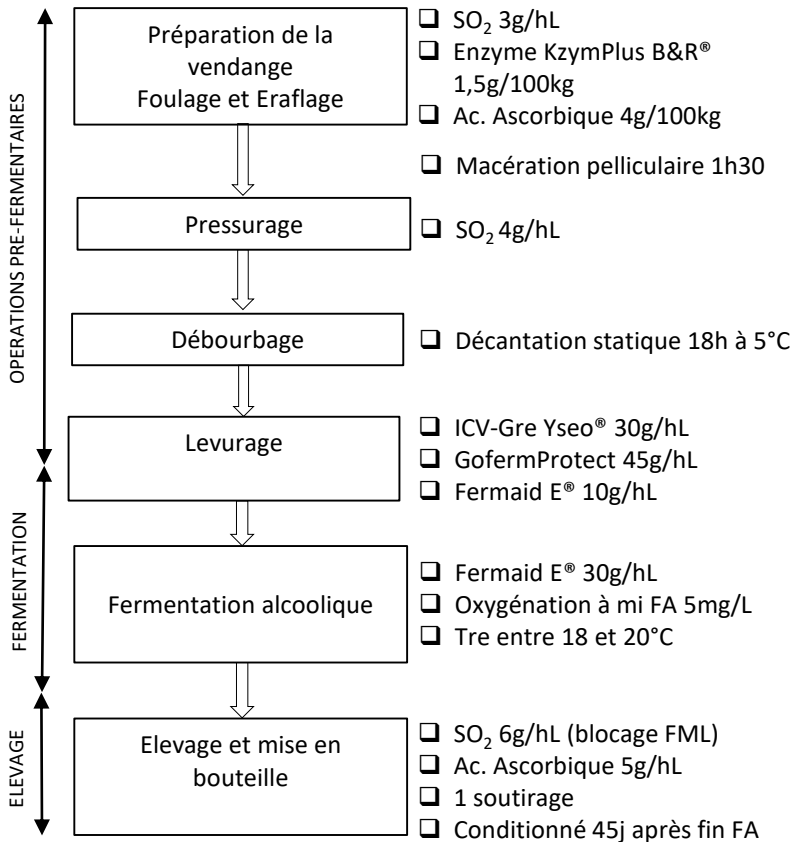
### Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



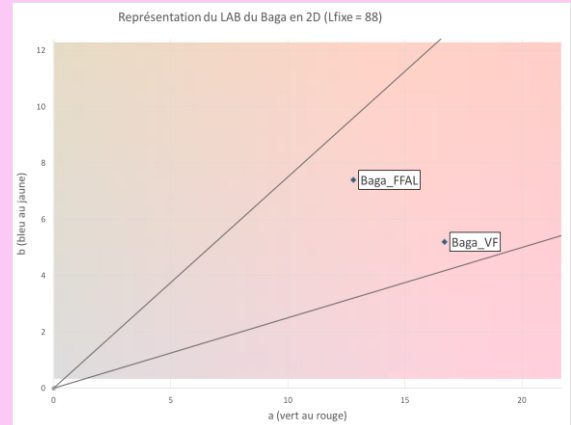
### Bilan analytique du vin fini, vendangé le 7 Septembre à Aniane (34)

Sucres (g/L)	TAV ( % Vol)	Acidité volatile en (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide tartrique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide malique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)
1,4	11,3	0,48	3,41	3,32	1,9	1,6

### Process : macération 1h30 Tre ambiante



### Colorimétrie



- ❖ Durée FA: 15 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 17,5°C

### Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Maturité tardive
- ❖ Couleur moyennement intense
- ❖ Faible potentiel alcoolique
- ❖ Peu aromatique, notes florales végétales, mais un volume en bouche intéressant au regard du TAV