

Fiche Technique Montepulciano N

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

Pays d'origine: Italie
Région: Abruzzes
Classé: oui

©Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



Sensibilité à la sécheresse:

La parcelle de suivi est irriguée



¹ Indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation, données de 2022



Résilience au gel: Non évaluée

Permet d'évaluer le potentiel de remise à fruit post-gel

Appellation de référence: Montepulciano d'Abruzzo DO



Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : +18°C
 ΔIF : -2,0°C
 ΔIS : +109mm

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

Dans les Abruzzes, le climat est aussi chaud qu'à Montpellier, beaucoup plus humide et les nuits de septembre sont plus fraîches



- ❖ **Débourrement:** (9 jours après le Chasselas B)
- ❖ **Maturité:** 4^{ème} époque



- ❖ Vigueur normale
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Grappes assez lâche



Fertilité et rendement

Grappes moyennes
Poids ≈ 168 g

Baies moyennes
Poids ≈ 2 g

Fertilité élevée
1,5 grappe/rameau

Rendement ≈ 2,1 kg/cep (11T/Ha)

¹ Moyenne des données de Beaucaire (30) en 2021 et 2022

Caractéristiques de la parcelle étudiée

Site	Beaucaire (30)
Date de plantation	2019
Porte greffe	SO4
Irrigation ?	Oui
Superficie plantation	1,5 ha
Densité de plantation	5300 cep/ha
Mode de conduite	Guyot
Nombre d'années d'observation	2



Sensibilité aux maladies

Observations à Beaucaire (30) en 2021

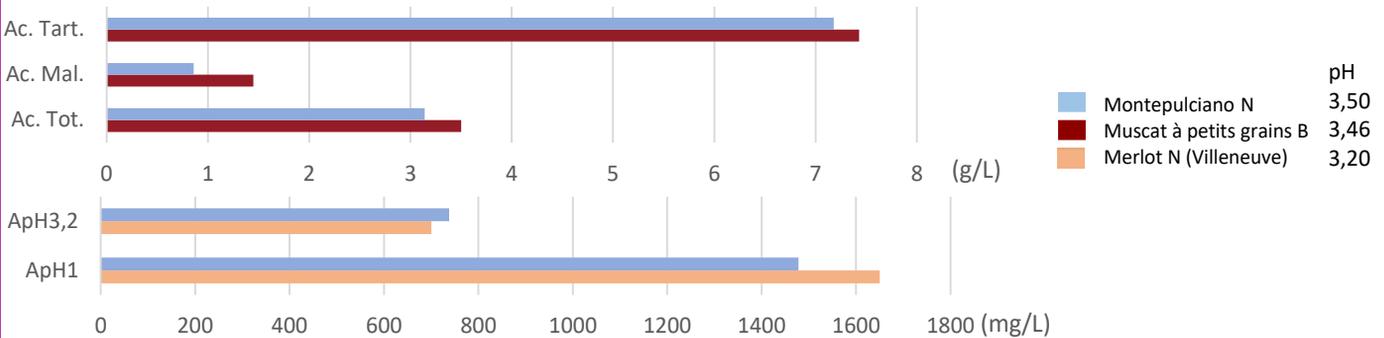
Maladie	Muscat à petits grains	Montepulciano
Mildiou	+	++
Black-Rot	-	++
Pourriture grise	+++	+

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Cépage tardif
- ❖ Assez productif
- ❖ Palissage nécessaire
- ❖ Fertilité élevée → tailler court



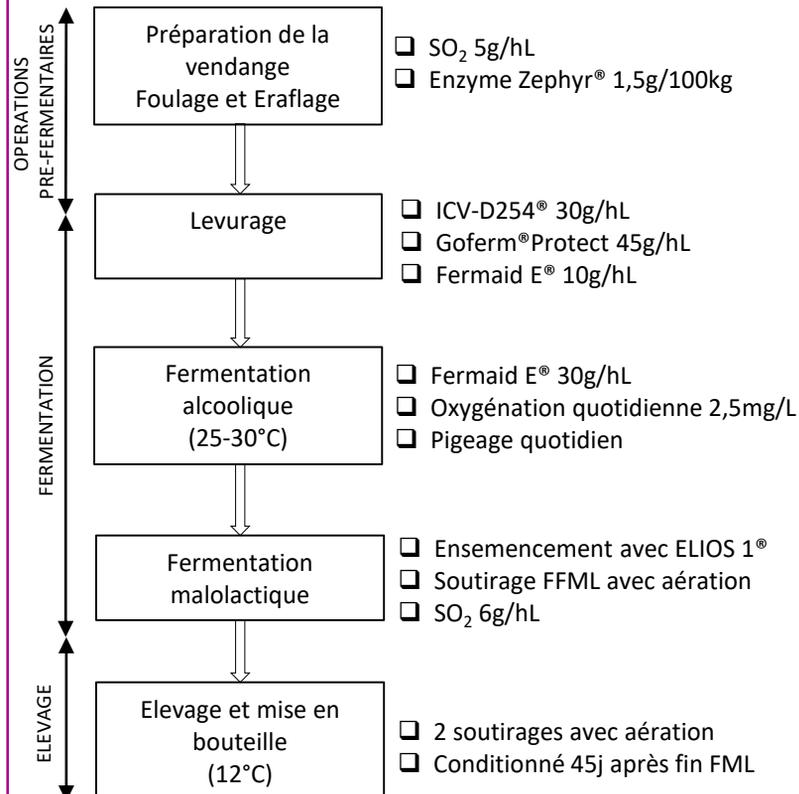
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



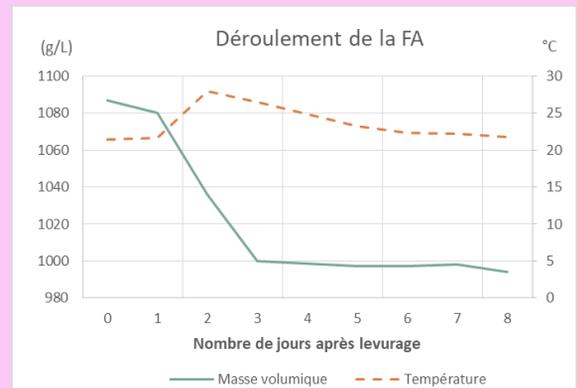
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 21 Septembre 2022 à Beaucaire (30)

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	12,1	2,8	0,38	3,81	2,6	7,60

Process rouge standard (macération 8j)



Fermentation alcoolique



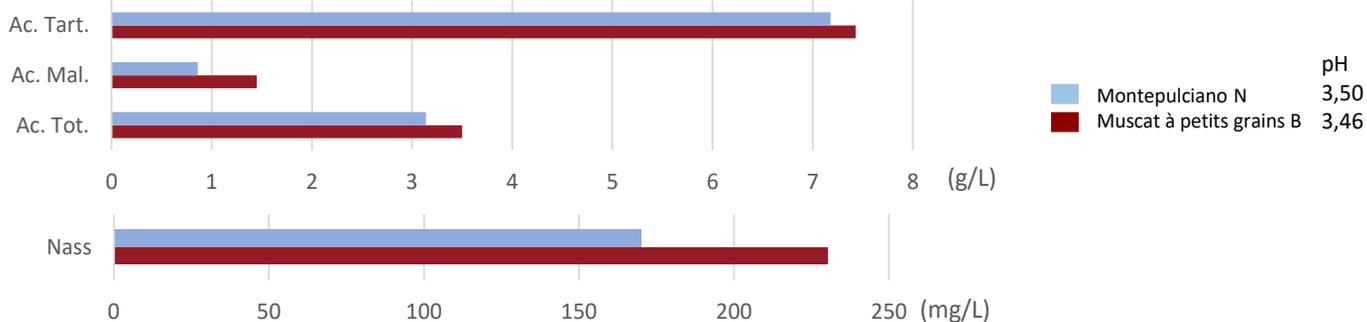
- ❖ Durée FA: 8 jours
- ❖ Durée FML: 8 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 23,4°C

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ pH élevé au regard du TAV
- ❖ Vins colorés, peu tanniques, avec du volume
- ❖ Aromatique moyenne sur les fruits rouges confiturés



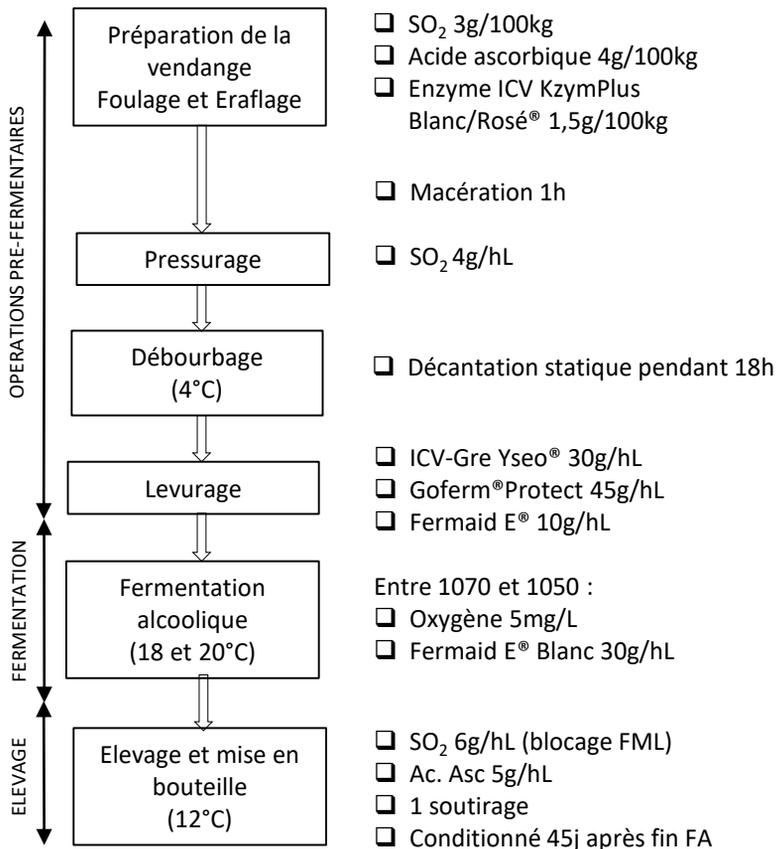
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



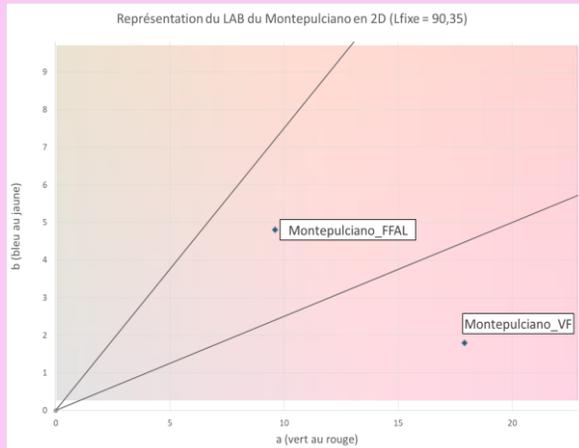
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 5 Septembre 2022 à Beaucaire (30)

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)
0,7	11,7	0,18	3,31	3,29	2,1	1,2

Processus rosé standard (macération 1h)



Colorimétrie



- ❖ Durée FA: 10 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 17,8°C

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Vin rosé pâle, moyennement aromatique
- ❖ Volume en bouche important
- ❖ Peu d'acidité