

Fiche Technique Prc B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2022 à Fontanès (34)

Pays d'origine: Croatie
Région: Île de Hvar
Classé: non

©Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique

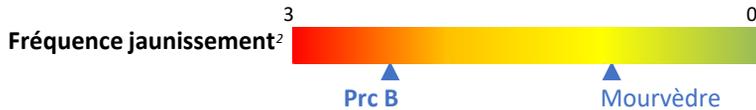


Sensibilité à la sécheresse: Moyenne à élevée

Présente des symptômes foliaire supérieurs au Mourvèdre en cas de fort rationnement hydrique.



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



² Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par un rameau à la véraison

Appellation de référence: /

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier :

ΔIH : -158°C
 ΔIF : +4,5°C
 ΔIS : +40mm

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



Sur l'île de Hvar, le climat est légèrement moins chaud et moins sec qu'à Montpellier, les nuits de septembre sont beaucoup plus chaudes.



- ❖ **Débourrement:** 6 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 4^{ème} époque



- ❖ Vigueur normale
- ❖ Grappes lâches

Légendes :
Site de Fontanès (34) 2022



Fertilité et rendement

Petites grappes
Poids≈77,8g

Très petites baies,
Poids≈1g

Fertilité primaire élevée
1,40 grappe/rameau

Rendement≈ 0,49 kg/cep

Caractéristiques de la parcelle étudiée	
Site	Fontanès (34)
Date de plantation	2020
Porte greffe	5BB
Irrigation	non
Superficie plantation (ha)	0,06
Mode de conduite	gobelet
Nombre d'années d'observation	1



Sensibilité aux maladies

Observations à Fontanès (34) en 2022

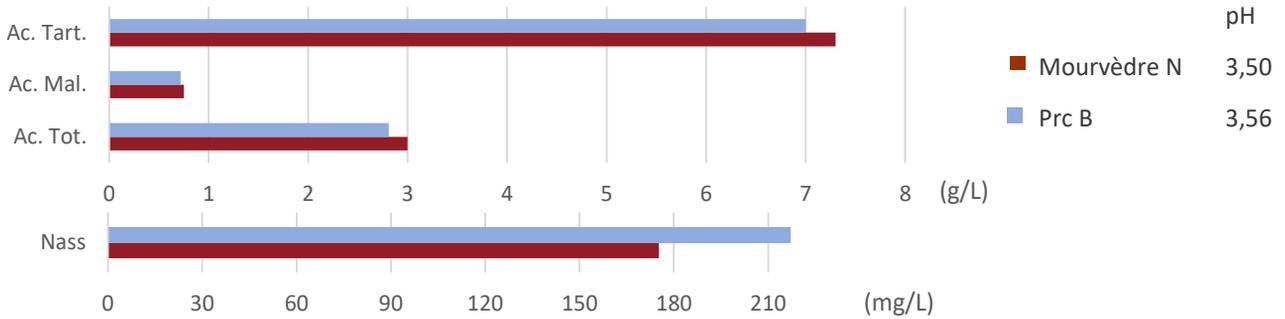
Maladie	Mourvèdre	Prc
Oïdium	-	+
Pourriture grise	-	-

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Sensible au millerandage
- ❖ Sensible à l'Oïdium
- ❖ Sensibilité à la sécheresse moyenne à élevée
- ❖ Fertilité élevée mais faible rendement à cause de très petites grappes. A tailler en baguette courte



Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol³



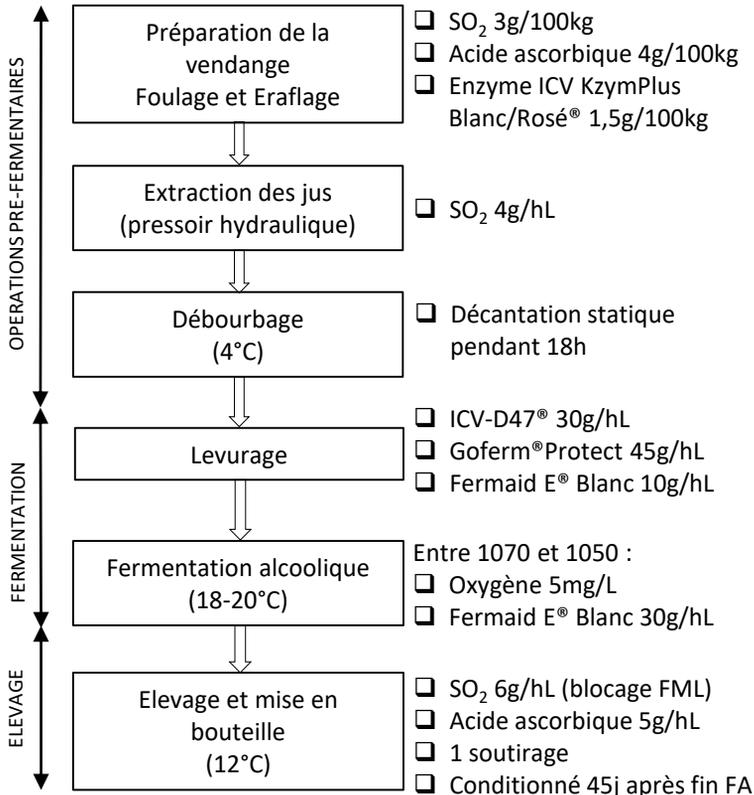
³ TAVP Prc B = 11,1%vol



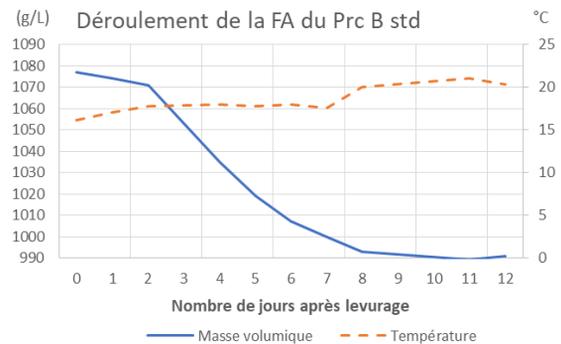
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 21 Septembre 2022 à Fontanès (34)

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
0,8	13,3	3,0	0,16	3,47	2,2	1,3

Processus : vin blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 12 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 18,4°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Acidité faible au vu du degré alcoolique
- ❖ Bonne concentration en azote assimilable
- ❖ Aromatique de fruits blancs et d'agrumes
- ❖ Bon équilibre en bouche