

# Fiche Technique Xarello B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

**Pays d'origine:** Espagne  
**Région:** Catalogne  
**Classé:** oui

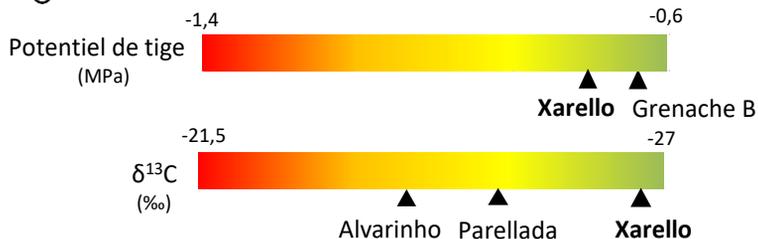
© Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



## Sensibilité à la sécheresse: Faible



$\delta^{13}C$ : indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation



## Résilience au gel: Moyenne

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

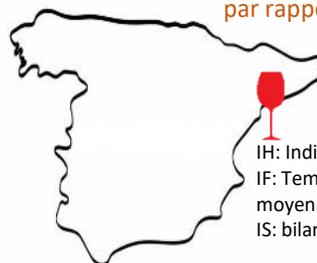


<sup>1</sup>nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: Cava DO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

$\Delta IH$ : -15°C  
 $\Delta IF$ : +0,5°C  
 $\Delta IS$ : +44mm



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



- ❖ **Débourrement:** 4 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 3<sup>ème</sup> époque



- ❖ Vigueur moyenne
- ❖ Port érigé



## Fertilité et rendement

Grappes de taille très hétérogène, très grandes en moyenne  
Poids≈ 328g

Baies très grandes  
Poids≈ 3,4g

Fertilité élevée  
1,3 grappes/rameau

**Rendement≈ 1,3kg/cep (5,7T/Ha)**

| classe             | Fertilité | P <sub>grappe</sub> (g) | P <sub>baie</sub> (g) |
|--------------------|-----------|-------------------------|-----------------------|
| Petite/faible      | <0,5      | <150                    | <1,5                  |
| Moyenne            | 0,5-1     | 150-199                 | 1,5-2                 |
| Grande/élevée      | 1,1-1,5   | 200-250                 | 2,1-2,5               |
| Très grande/élevée | >1,5      | >250                    | >2,5                  |

- ❖ Age des vignes: 4 ans
- ❖ Densité: 4400 cep/Ha



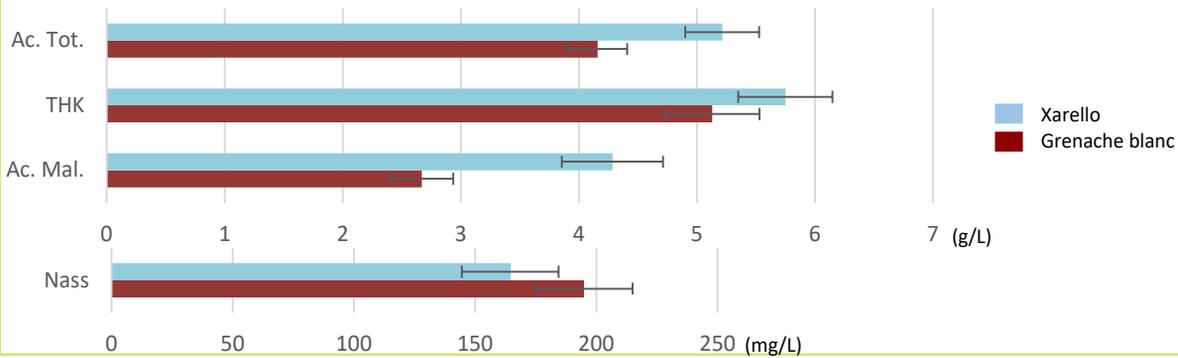
## Sensibilité aux maladies

| Maladie          | Grenache B | Xarello |
|------------------|------------|---------|
| Mildiou          | +++        | +       |
| Black-Rot        | -          | +++     |
| Pourriture grise | +++        | -       |

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Assez tardif
- ❖ Peu sensible à la sécheresse
- ❖ Moyennement sensible au gel

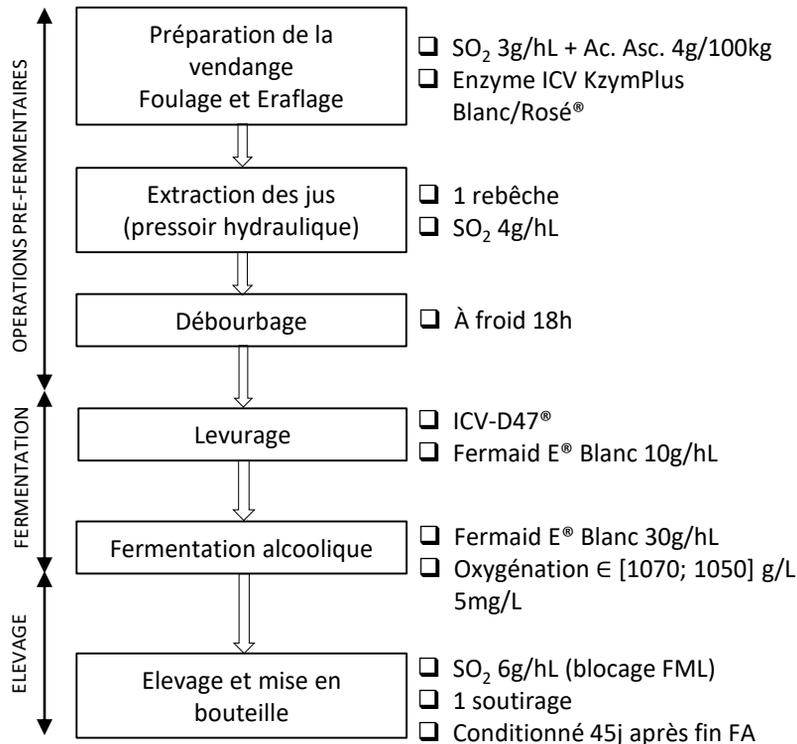
## Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



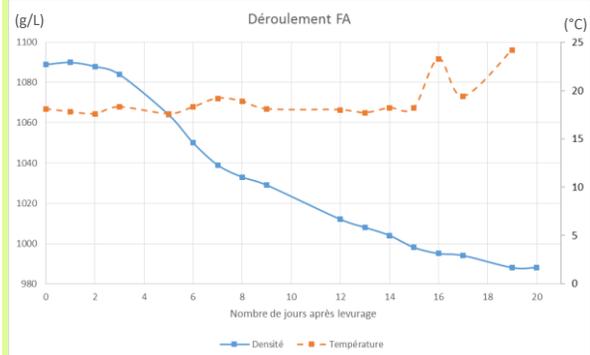
## Bilan analytique FFA (vendangé le 13 Septembre 2021)

| Sucres (g/L) | TAV (% Vol) | SO <sub>2</sub> libre (mg/L) | Acidité volatile (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/l) |
|--------------|-------------|------------------------------|--|------|--|---|---------------------|
| <0,5         | 13,7        | 28                           | 0,11   | 3,13 | 4,95   | 3,40  | 2,69                |

## Process: blanc standard (pressurage direct)



## Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 20 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 18,9°C

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Concentration en acide malique élevée
- ❖ pH bas au regard du degré alcoolique