

UNE NOUVELLE OBTENTION DE MELON
BIENTÔT DISPONIBLE POUR LES
PROFESSIONNELLS DU PAYS NANTAIS

Le clone 1120 (237)

Sélection des lignées de Melon B

		Surf. X			Surf. X		
■	1972	CL 177	3,36 ha	■	1976	CL 441	0,43 ha
				■		CL 442	1,15 ha
■	1973	CL 227	0,43 ha	■		CL 443	2,45 ha
■		CL 228	0,35 ha				
■		CL 229	1,12 ha	■	2000	CL 1057	0,31 ha
■		CL 230	2,82 ha				
■		CL 231	1,66ha				
■		CL 232	1,51 ha				

Bilan des sélections anciennes

10 Clones sélectionnés de 1974 à 1976

caractéristiques agronomiques et œnologiques
très proches

Clone 1057 2000

production plus faible , TAP plus élevé

Nouvelles sélections sur les critères de production

Rendements modérés,
Précocité,
Faible sensibilité à Botrytis cinerea,
Bons indices de maturité,



Caractéristiques organoleptiques intéressantes
(aromatique)

CAHIER DES CHARGES

**une plus forte intensité aromatique,
un caractère fruité plus prononcé,
une longueur en bouche plus importante,
tout en gardant la fraîcheur caractéristique du
Muscadet**



2000 à 2007, vinifications SICAREX

Étude de leurs aptitudes qualitatives

Proposition à l'agrément des lignées permettant de produire des vins avec des caractéristiques organoleptiques plus intéressantes que celles des clones existants.

DISPOSITIF EXPERIMENTAL



- **Lieu de la collection d'étude :** Vertou
- **Appellation :** AOC Muscadet
- **Année de Plantation :** 1994
- **Densité :** 6600 pied/ha
- **Mode de conduite :**
- Guyot simple avec une moyenne de 8 à 10 bourgeons par souche
- palissage sur trois fils (0,90m)
- désherbage chimique total

DISPOSITIF EXPERIMENTAL



- **Nature du sol** : terrains à dominance silico-argileuse reposant sur une altérite de micaschiste.
Dispositif expérimental : 5 blocs de 6 ceps
- **6 lignées étudiées** : 91, 97, 142, 237, 270, 273
- **Témoin** : lignée n°120 (clone 232)
- **De plus** : après son agrément, le clone 1057 n'a plus été suivi.
- **Origine de la souche proposée à l'agrément** : lignée 237 : Maurice Landais à Vertou

MESURES A LA RECOLTE

Sensibilité à *Botrytis cinerea*



		91	97	120/ (232)	142	237	270	273	Moy
	Moyenne sur 3 ans	0,6	0,7	0,7	1,1	1,6	2,4	2,4	1,4
	Groupes homogènes	B	B	B	AB	AB	A	A	

Commentaires

Niveaux d'atteintes très
faibles nettement accepta-
bles pour la vinification en
Blanc de vins de qualité

Newmann-Keuls à un seuil de 5% ; A, B, C, D groupes
homogènes

MESURES A LA RECOLTE

Moyenne sur 7 ans

1,7 kg/ cep

Ref 232 : 2,23 kg/ cep

Ref 162 : 1,15 kg/ cep

237 : 1,40 kg/cep



Rendements (poids de récolte /souche)



Poids moyen par grappe

	91	97	120/ cl232	142	237	270	273	Moy	162/ cl105 7
Moyenne sur 3 ans	97,8	126,6	145,7	100,6	93,0	125,4	115,5	115,0	N
Groupes homogènes	C-D	B	A	C-D	D	B	B-C		

Test

Newmann-Keuls à un seuil de 5% ; A, B, C, D groupes homogènes

MESURES A LA RECOLTE

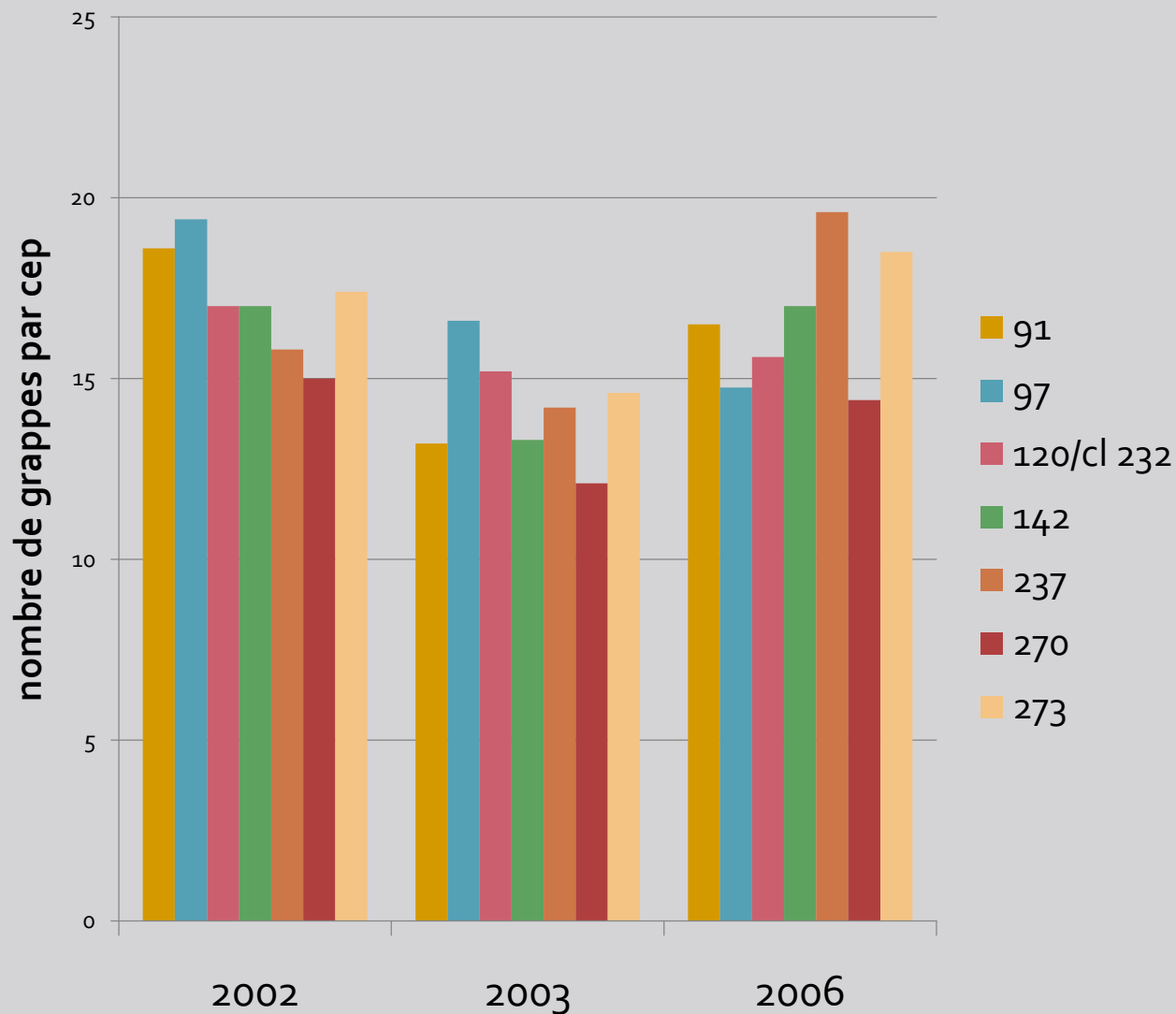
Comptages sur 3 ans

Moyenne générale de
16 grappes / lignée

La taille des grappes fait
La différence entre les
lignées



Nombre de grappes par cep



Synthèse des données viticoles

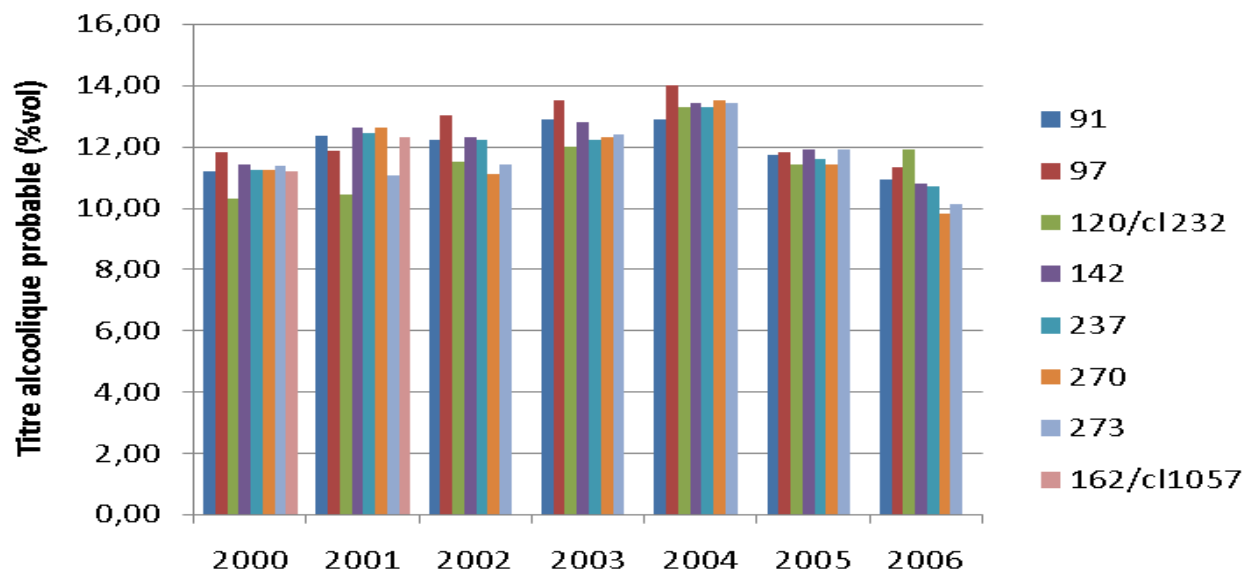
	91	97	120/cl 232	142	237	270	273
Poids de récolte par cep	+/-	+	++	+/-	--	+/-	+/-
Nombre de grappes par cep	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
Poids par grappe	+/-	+	++	+/-	--	+	+/-
Sensibilité au Botrytis	-	-	-	+/-	+/-	+	+
Alcool probable	ns	++	ns	ns	ns	ns	ns
Acidité totale	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

Titre alcoométrique probable

Commentaires

Les TAP sont relativement proches les uns des autres

Seul le cl. 97 présente un potentiel saccharimétrique supérieur



	91	97	120	142	237	270	273	162	
Moy. 7 ans	12	12,5	11,5	12,2	12	11,7	11,7	11,8	
Sign.	Ns.	> T	T	Ns.	Ns.	Ns.	Ns.	Ns.	

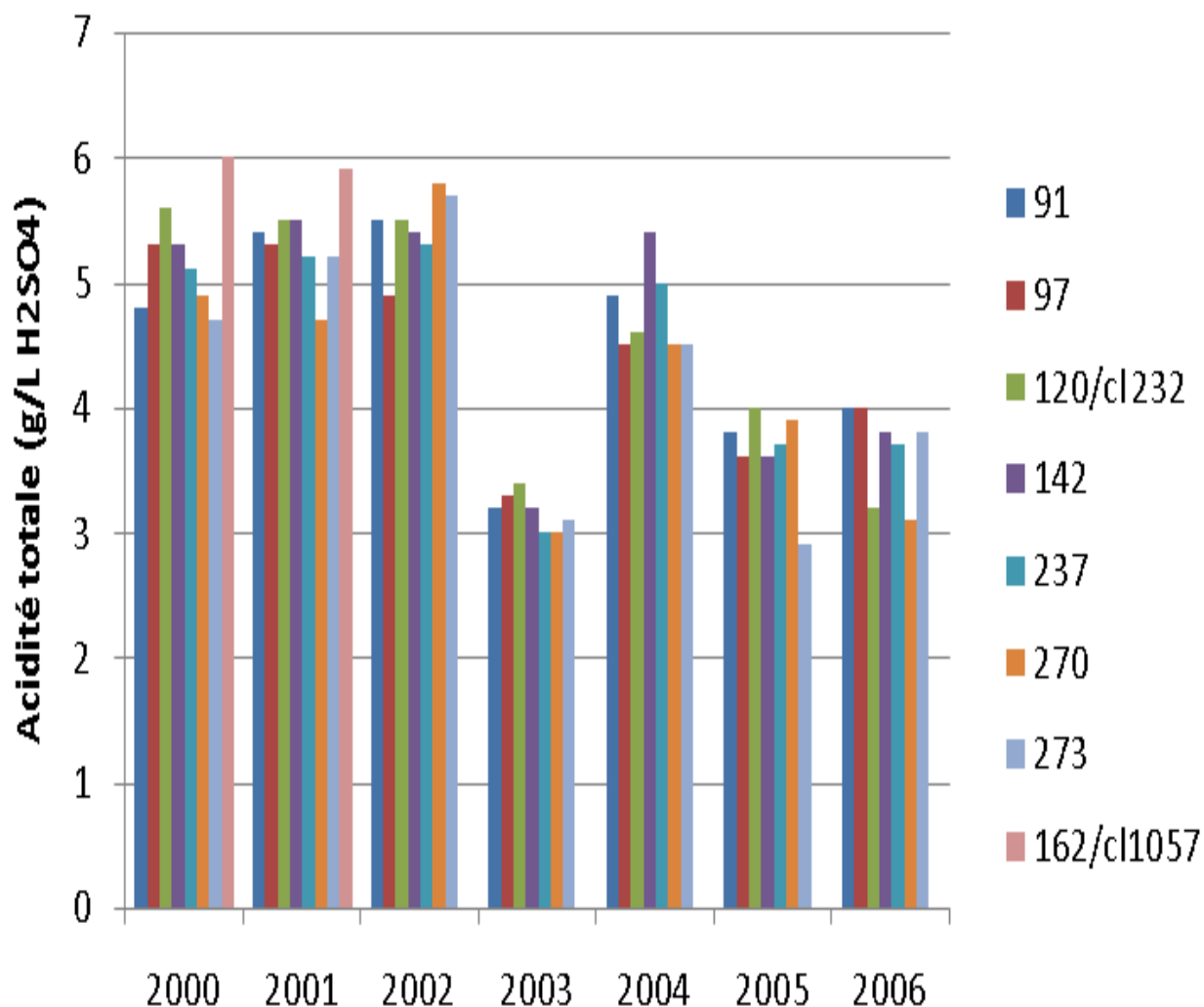
MESURES A LA RECOLTE

Commentaires

Pas de différences
significatives entre les
acidités des clones
cl 237 possède une
acidité moyenne



Acidité totale des moûts



EXPERIMENTATION EN CAVE



protocole de vinification

Récolte : manuelle –

Lieu des vinifications : Sicarex du Pays
Nantais, le Landreau

Pressurage : immédiat en grains ronds –

Sulfitage du moût à 3g/hL

Débourbage : statique 14h à 20°C en
présence d'enzymes pectolitiques (1g/hL)

Soutirage : à 90 NTU



Synthèse des données oenologiques

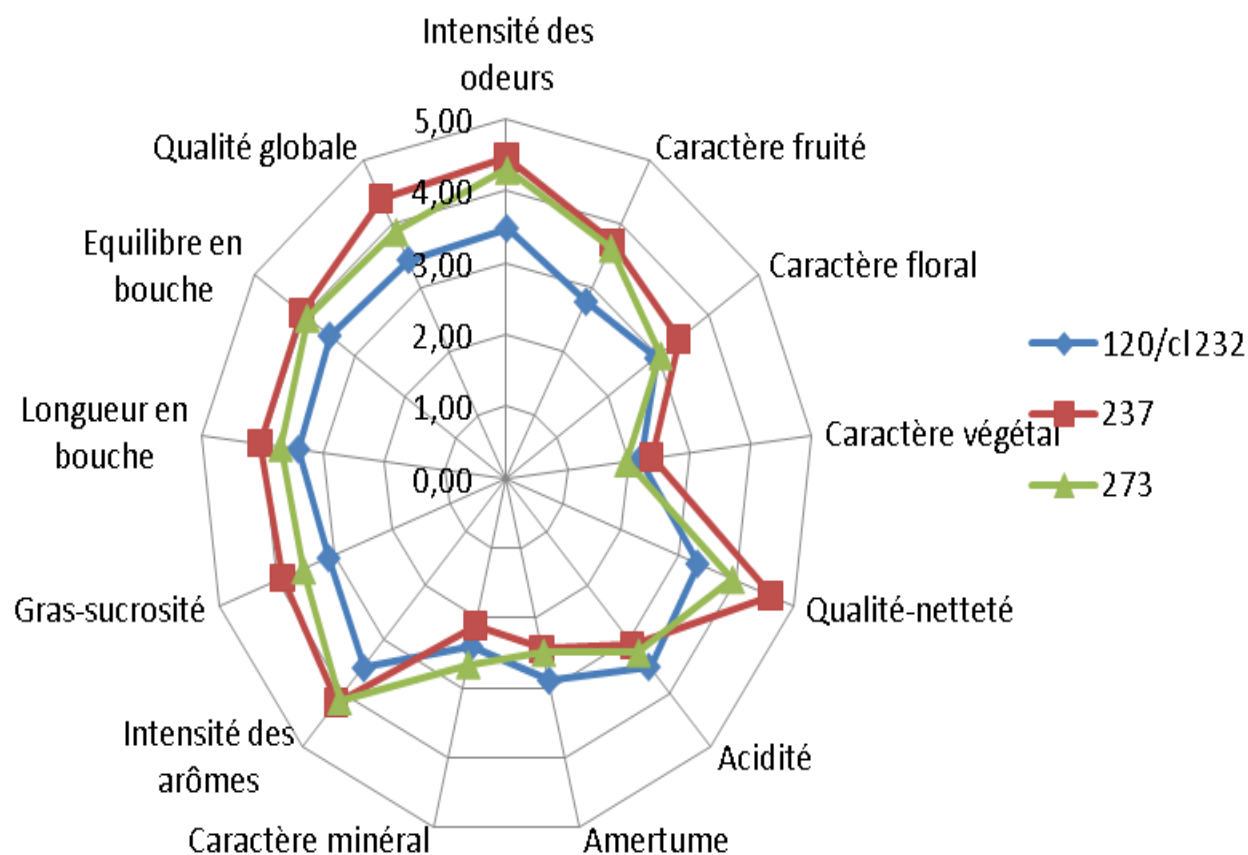


moyennes 2000-2006	91	97	120/ cl232	142	237	270	273
ALCOOL	12,6	12,9	12,2	12,7	12,5	12,5	12,6
SUCRES	1,1	1,3	1,7	1,6	1,3	0,9	0,8
ACIDITE VOLATILE	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ACIDITE TOTALE	4,19	4,33	4,53	4,35	4,30	4,20	3,86
pH	3,30	3,23	3,18	3,24	3,33	3,34	3,43

Synthèse des analyses sensorielles

	91	97	120/cl232	142	237	270	273
Intensité des odeurs			--		++		++
Caractère fruité			--		++		++
Caractère floral		+			+		
Caractère végétal			+	+			
Qualité-netteté					+		+
Acidité							
Amertume			+				
Caractère minéral	++	--			--		
Intensité des arômes					+	+	+
Gras-sucrosité			-		+	+	
Longueur en bouche	++				++		
Equilibre en bouche							
Qualité globale			--	++	++		

Performances sensorielles des lignées 237, 273 / référence agréée



CONCLUSIONS

AU NIVEAU VITICOLE

Rendements plus faibles que le témoin
(taille plus réduite des grappes).

Vigueur moins importante que les autres clones

Sensibilité à *Botrytis cinerea* très légèrement supérieure
à la moyenne, cependant faible.

AU NIVEAU ŒNOLOGIQUE

Caractéristiques dans la moyenne des moûts de Melon.
cinétiques fermentaires bonnes.

Les vins obtenus ont des caractéristiques analytiques
dans la gamme des Muscadet.

CONCLUSIONS

AU NIVEAU SENSORIEL

. Profil de Muscadet plus intense, plus fruité et floral, ne ressortant pas de caractère minéral avec une bouche plus grasse, une meilleure longueur et une bonne qualité globale.

Réponse aux objectifs recherchés d'une plus forte intensité aromatique, d'un caractère fruité plus prononcé, d'une longueur en bouche plus importante tout en gardant la fraîcheur caractéristique des Muscadet.