

NOUVEAU

Le 1er ouvrage sur les cépages résistants en français

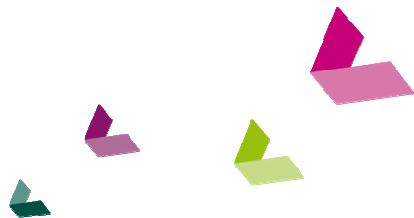


Exclusif : **200 cépages** étudiés,
60 dégustations de vins

Les cépages résistants aux maladies Panorama européen

Guide technique

Disponible fin Mars 2013



Ouvrage de vulgarisation destiné aux **professionnels du monde viticole** et aux passionnés, ce guide technique très complet vous apporte toutes les dernières informations sur la **création variétale en Europe**.

Un guide pratique pour :

Connaître les cépages disponibles d'aujourd'hui et de demain,

Comprendre les avantages et les limites de l'utilisation de cépages résistants,

S'informer sur les démarches à suivre pour mettre en œuvre des plantations expérimentales.

- **Un guide riche en informations sur :**

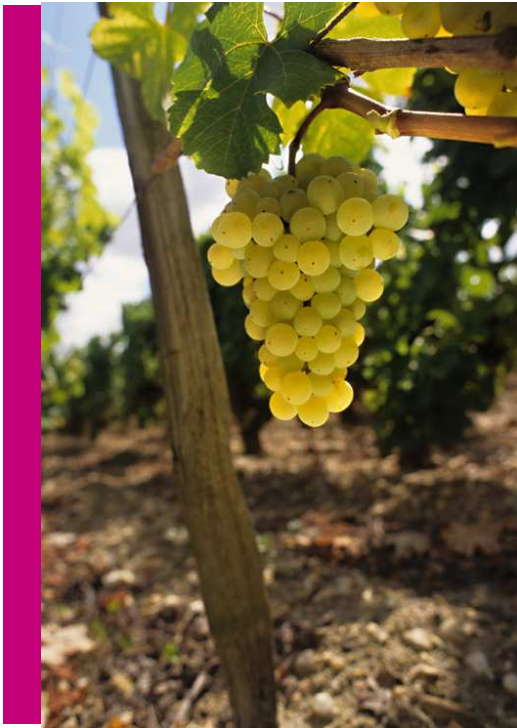
L'évolution des méthodes et outils de **sélection**, les connaissances actuelles sur la **génétique** de la vigne.

La **réglementation** actuelle en terme de plantation de cépages résistants

L'évolution possible de l'**encépagement** pour les AOC viticoles


En exclusivité :

- . Une liste de **300 cépages** résistants
- . **56 fiches détaillées** de cépages issus de 8 pays d'Europe
- . Les notes de **dégustations** professionnelles de près de **60 vins** provenant de 32 cépages résistants
- . Les **degrés de résistance** au mildiou et à l'oïdium pour plus de 200 cépages



• Zoom sur la fiche détaillée cépage

Cépage blanc



Johanniter®

synonyme : Fr 177-68

Origine
Parents: Riesling x Fr 589-54
Année d'obtention: 1968
Obtenteur: Staatliches Weinbauinstitut Freiburg (Allemagne)
Hybrideur: Dr. Johannes Zimmermann

Phénologie
Époque de débourrement: précoce à moyen, similaire au Pinot noir et au Sylvaner
Époque de maturité: maturité entre celle du Pinot blanc et du RI
Phénologie observée dans les régions suivantes: Allemagne (Pays de Bade, Saxe, Franconie); Suisse (Argovie, Zürich, Tessin); Italie (Trentin); Autriche

Aptitudes agronomiques
Rendement: 7,5 à 20 t/ha
Vigueur: modérée à forte
Stratégie phytosanitaire: 0 à 3 traitements

Degré de résistance aux maladies

Maladie	Amplitude minimum/maximum	Mediane
Mildiou	+8 / -1	+3
Oidium	+9 / -1	+3
Botrytis	+9 / -1	+3

Commentaire
Risque de coulure et de millerandage faible
rendement à limiter à 10 t/ha pour gagner en qualité. Un des cépages les plus diffusés en Allemagne.

Potentialités technologiques

Dégustation : 4 vins allemands dont 1 issu de l'agriculture biodynamique et 3 de l'agriculture biologique, millésimes 2010 et 2009.

Analyse :
• pH: 3,4
• acidité totale: 3,8 à 4,2 g H₂SO₄/l
• test détection d'hybride: non concerné
• tanins (DO 280): 5,1 à 7,4

Profil sensoriel ASDQ établi par le panel ICV

Caractéristique	1	2	3	4	5
Intensité colorante					
Verdâtre - jaune - brun					
Soufré					
Foxé					
Boisé					
Amylique					
Herbacé					
Agrumes					
Fruits exotiques					
Fruits blancs au sirop					
Fruits confits					
Abricot					
Volume					
Acidité					
Rugosité					
Astringence					
Sécheresse					
Amertume					

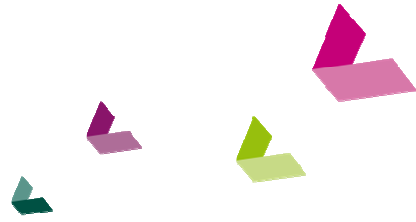
Classement
Johanniter: 8^{ème}/17
(Chardonnay: 3^{ème})

Impression générale

Évaluation par le panel professionnel (109 dégustateurs)

Caractéristique	Très élevé	Élevé	Moyen	Faible	Très faible
Intensité aromatique					
Foxé					
Acidité					
Concentration					
Qualité aromatique					
Équilibre					

- . Généalogie
- . Statut réglementaire
- . Surface, aire diffusion
- . Degré de résistance mildiou, oïdium, botrytis
- . Aptitudes agronomiques
- . Phénologies
- . Potentiel oenologique



• Méthodologie

Guide réalisé, de mars 2012 à février 2013, sous la direction Jacques Rousseau, Responsable des services viticoles, et de Stéphanie Chanfreau, ingénieur chargée de mission, du Groupe ICV.

Une bibliographie exhaustive :

133 publications scientifiques, ouvrages, fiches techniques de tous les pays

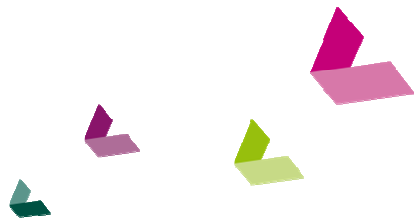
Des observations de terrain :

Près de 300 observations dans **6 pays d'Europe**

12 séances de dégustation impliquant 200 dégustateurs, œnologues et professionnels du vin

De nombreuses contributions scientifiques :

Cet ouvrage bénéficie également de l'expertise de l'**INRA**, l'**IFV**, l'**INAO**, l'**ACW** et de la **Station expérimentale La Tapy** sur la création variétale.



• Pour commander le guide

Guide de 212 pages : sortie prévue fin **mars 2013**

Prix de vente : 49 € TTC + 7€ de frais de port

Achat par :

. Chèque à l'ordre de VVS à envoyer avec vos coordonnées (raison sociale, nom, prénom, adresse, CP, ville, tel, e-mail) à : Groupe ICV, Guide cépages, La Jasse de Maurin, 34970 Lattes

. En ligne sur www.icv.fr

Pour toute question :

e-mail : icv@icv.fr

téléphone: 04 67 07 04 90

