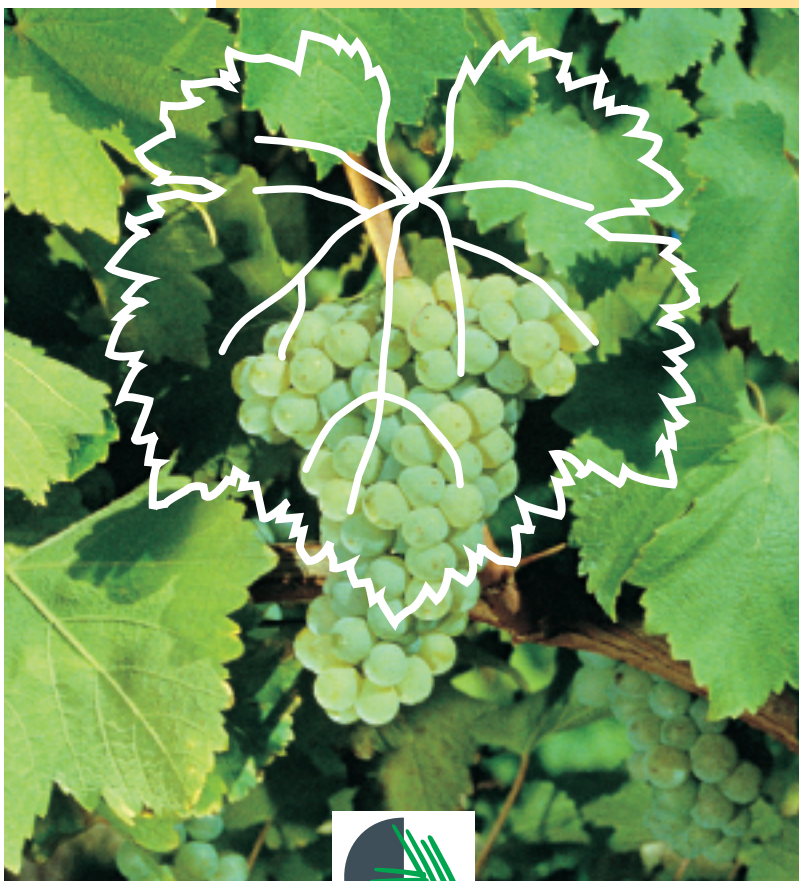


Les Blancs

Sauvignon B, Sémillon B

Gros Manseng B, Petit Manseng B



Sauvignon B

Sommaire

- Introduction p 2
- Un peu d'histoire p 3
- Caractéristiques du Sauvignon B p 4
- Sélection clonale du Sauvignon B p 5
- Comparaison de clones du Sauvignon B . p 7
- La biodiversité p 7
- Caractéristiques du Sémillon B p 8
- Sélection clonale du Sémillon B p 8
- La biodiversité p 9
- Un peu d'histoire p 10
- Caractéristiques du Gros Manseng B p 10
- Comparaison du Gros Manseng B p 11
- Etude de l'affinité avec les porte-greffe...p 11
- La biodiversité p 12
- Caractéristiques du Petit Manseng B p 13
- Sélection clonale du Petit Manseng B ... p 13
- Etude de l'affinité avec les porte-greffe ..p 14
- La biodiversité p 14
- Glossairep 15



Gros Manseng B



Petit Manseng B

En Aquitaine, l'encépagement en blanc est très différent selon la région viticole. Quatre cépages ressortent comme étant les plus plantés : le Sauvignon B, le Sémillon B, le Petit Manseng B et le Gros Manseng B.

Même si la sélection clonale a souvent été moins active pour les cépages blancs que pour les rouges, les Chambres d'Agriculture d'Aquitaine ont réalisé un travail considérable ces vingt dernières années.

Nous allons donc vous présenter ces quatre cépages, les actions menées pour l'amélioration de ces variétés et celles à venir.

Un Peu d'Histoire

Le Sauvignon B

■ D'après Monsieur Lavignac, ce cépage est originaire du sud-ouest. Autrefois utilisé uniquement pour les vins liquoreux dans le bordelais, il s'est répandu dans l'ensemble du sud-ouest pour la production de vins blancs secs. Il est également très cultivé dans les Appellations d'Origine Contrôlée Sancerre, Pouilly et dans la Vallée de la Loire. De plus, dans l'Yonne, un VDQS nommé " le vin de Saint Bris " est produit.

Ce cépage est parfois nommé Savagnou, dans les Pyrénées-Atlantiques, Douce blanche, Blanc doux ou Libournais en Dordogne.

Le Sémillon B

■ L'origine du Sémillon B reste vague. En effet, les auteurs ne sont pas tous d'accord. Ainsi, selon Monsieur Lavignac, il est originaire des forêts ou des îles girondines où il est apparu vers le XVI^{ème} siècle. P. Galet, quant à lui, pense que ce cépage est plutôt issu du Sauternais.

C'est un cépage peu répandu hors du Bordelais, du Bergeracois et du Duracois où il est resté cantonné dans les régions des vins blancs moelleux et liquoreux.

Du fait de sa faible expansion, il ne possède pas ou peu de synonymes. Nous pouvons cependant citer Gros Sémillon en Gironde, Sémillon crucillant à Bergerac ou Malaga dans le Lot.



Sauvignon B



Sémillon B



Sémillon B

Caractéristiques du Sauvignon B



▼ Ampélographiques*

Bourgeonnement* :	Cotonneux*, blanc à liseré carminé.
Jeune feuille :	Duveteuse*, jaunâtre. La face inférieure est cotonneuse.
Feuille adulte :	Petite, orbiculaire*, grossièrement bullée, profondément 5-lobée* avec un sinus pétiolaire* en lyre plus ou moins ouverte. Le dessous de la feuille est duveteux, en pelote.
Poids moyen de 100 baies :	193 grammes, [160-210] ¹ .
Poids moyen d'une grappe :	131 grammes, [113-140] ² .

¹ moyenne sur 7 ans, de l'ensemble des essais du Service Vigne de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

² moyenne sur 10 ans, de l'ensemble des essais du Service Vigne de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Le Sauvignon gris est une variété différente du Sauvignon B. Il diffère peu de ce dernier mais produit des baies dont l'épiderme est rose ou gris. Généralement, il est précoce et donne des moûts riches en sucres.

▼ Culturales

Précocité :	• Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas. • Epoque de maturité : 2^{ème} époque, 2,5 semaines après le Chasselas.
Vigueur :	• Très vigoureux. Il faut donc maîtriser la vigueur avec une taille généreuse les premières années.
Production :	• Elevée.
Type de sol :	• Peu à moyen fertile. Vin blanc sec : éviter les sols dont l'alimentation hydrique est limitante car le stress hydrique diminue les teneurs en précurseurs d'arômes. Préférer les sols frais dont l'alimentation hydrique est régulière. Vin liquoreux : graves, graves à sous-sol argileux, sols calcaires peu profonds.
Affinité* avec les porte-greffe :	• Compte tenu de sa vigueur, il est préférable de l'assembler avec un porte-greffe induisant une vigueur faible. • Il a une très bonne affinité avec le Riparia Gloire de Montpellier. • Sensible au dessèchement de la rafle, il vaut mieux éviter de l'assembler avec des porte-greffe sensibles à la carence en magnésie comme le SO4 et le Fercal.
Sensibilités climatiques :	• Sensible aux gelées de printemps. Les contre-bourgeons sont peu fructifères* après les gelées.
Sensibilités aux maladies :	• Très sensible à la pourriture grise. Il faut donc soigner le palissage et le système de conduite afin d'obtenir un microclimat favorable aux grappes. • Sensible à l'oïdium et aux maladies du bois.

▼ Œnologiques

Dans les vins blancs secs, il apporte de la vivacité, de l'élégance, de la finesse et un arôme vraiment typique à ce cépage (cf. ci-après, information sur l'arôme variétal du Sauvignon). Cependant, les vins monocépages peuvent manquer de gras pour la réalisation de vins de garde. Il participe à la production de vins liquoreux.

Sélection clonale du Sauvignon B

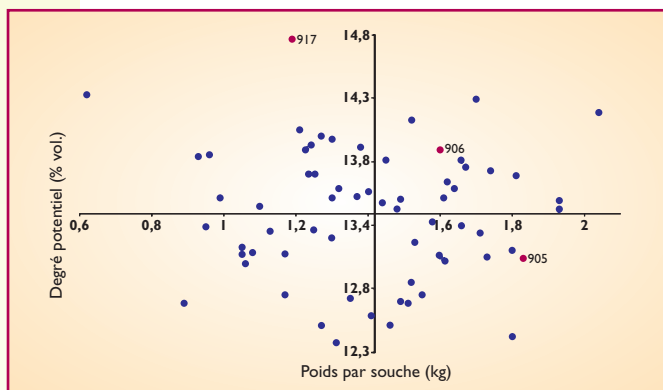
■ La première prospection pour le Sauvignon B a été réalisée au milieu des années 60. Elle a permis, en 1966, la plantation d'une collection d'étude au Domaine du Grand Parc, à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Cette parcelle était composée de 17 clones différents provenant de 4 origines distinctes.

A partir de cette parcelle, les clones 316 et 317 ont été agréés en 1973.

Face à la pression du Sauternais et de Monbazillac, une seconde prospection a été mise en œuvre en 1973. Elle visait à obtenir des clones moins productifs et plus précoces que ceux de première génération, entre autres pour la réalisation de vins liquoreux. Une collection d'étude a donc été plantée en 1974 et 1975 au Château la Tour Blanche. Elle comprenait 67 clones provenant de 6 origines distinctes, dont des clones de Sauvignon gris. Après huit années de mesures (cf. diagramme ci-dessous), les clones 905 et 906 ont été agréés en 1987. La même année, le clone 917 de Sauvignon gris, a reçu son agrément.

■ Diagramme degré potentiel en fonction du rendement

Moyenne sur 8 ans - parcelle de la Tour Blanche



NB : Les mesures ont été réalisées sur des vignes produisant des vins liquoreux, ce qui explique les degrés potentiels élevés.

L'arôme variétal de Sauvignon B

Les vins de Sauvignon B ont un arôme caractéristique distinct des autres cépages. Or, depuis une dizaine d'années, la Faculté d'Oenologie de Bordeaux travaille sur la mise en évidence des molécules composant cet arôme dans les vins.

Leurs études ont permis la mise en évidence de 5 composés dont les arômes sont le buis, le genêt, le fruit de la passion, le pamplemousse, le zeste d'agrumes ou le poireau cuit.

Les clones agréés

■ A l'heure actuelle, 20 clones de Sauvignon B sont agréés. Les clones agréés sont classés en différentes catégories dans le "Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France", publié par l'ENTAV (cf. tableau ci-dessous).

Catégories	A	B	C	Non classés
Clones	530	108	107	379
		159	160	377
		240	161	531
		241	297	619
		242	378	
		316		
		317		
		376		
		905		
		906		

Légende :

- En gras** Clones sélectionnés par les organismes de sélection girondins
- En bleu** Clones sélectionnés par les organismes de sélection du Val de Loire
- En vert** Clones sélectionnés par les organismes de sélection du Loir-et-Cher
- En rose** Clones sélectionnés par les organismes de sélection du Cher
- A** Clones au rendement faible
- B** Clones au rendement moyen
- C** Clones au rendement élevé

NB : 316 et 317 sont des clones porteurs du virus de l'enroulement 2. Des études sont mises en place pour connaître les conséquences de ce virus sur la qualité de la récolte et son mode de transmission.

Globalement, les clones de Sauvignon B étudiés sont très productifs (2,5 kg par souche en moyenne) car la fertilité est très élevée (18 grappes par souche en moyenne). 917 se distingue des clones de Sauvignon B par une teneur en sucres plus élevée et une acidité totale plus faible que le clone 316.

Un nouvelle parcelle de comportement a été plantée à Mazion (Côtes de Blaye) sur sol sableux. Elle permet la comparaison des clones 108, 242, 316, 317, 905, 906 et 917. Nous n'avons pour l'instant que deux années de mesures, ce qui ne permet pas de tirer des conclusions.



Comparaison de clones de Sauvignon B

■ Afin de mieux connaître le comportement de clones agréés de Sauvignon B, nous avons réalisé des mesures à la récolte dans la parcelle de prémultiplication du centre de sélection de Blanquefort (33).

Caractéristiques de l'essai :

- Commune : Blanquefort
- Porte-greffe : Fercal
- Sol : argilo-calcaire
- Densité de plantation : 6600 pieds par hectare
- Clones étudiés : 242, 316, 317, 905, 906, 917 (Sauvignon gris)
- Durée de l'étude : 4 années

Clones	Poids par souche (kg)	Nombre de grappes par souche	Poids d'une grappe (g)	Teneur en sucres dans les baies (g/l)		Acidité totale dans les baies (g H ₂ SO ₄ /l)	
				Moyenne	GH	Moyenne	GH
242	2,8	18,3	150	192	B	4,1	C
316	2,5	17,7	136	191	B	5,2	A
317	2,7	17,8	144	189	B	4,8	AB
905	2,5	19,4	126	193	B	4,6	B
906	2,5	19,8	127	194	B	4,7	B
917	2,2	15,5	127	215	A	4,2	BC

Légende : GH : Groupes Homogènes - Test de Newman Keuls (P = 5 %).

Teneur en sucres dans les baies : 16,83 g / l % vol. d'alcool probable dans les vins.

Et la biodiversité ?...

■ Un conservatoire de clones de Sauvignon B a été mis en place au Domaine de Couhins (INRA Bordeaux) en 1993. Il comprend 90 clones différents.

Un conservatoire de Sauvignon gris a été installé par l'Unité de Recherche sur la Vigne et le Vin d'Anjou Saumur en 1992. Il comprend 54 clones différents.

D'autres travaux ont été mis en place en Val de Loire. Il y a eu deux nouvelles prospections à Sancerre en 1998 et en Loir-et-Cher en 1999 et 2000, qui ont permis la mise en place d'un conservatoire.

CONCLUSION

Le Sauvignon B est le cépage blanc bordelais le plus répandu dans le monde. Il séduit par ses arômes très caractéristiques. Cependant, il est naturellement très vigoureux et productif. Le choix du terroir, du porte-greffe et du mode de conduite sont donc primordial pour qu'il puisse extérioriser le meilleur de lui-même.

Caractéristiques du Sémillon B



▼ Ampélographiques*

Bourgeonnement* :	Epanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
Jeune feuille :	Duveteuse, jaunâtre.
Feuille adulte :	Orbiculaire, tourmentée, finement bullée, à 5-lobées, avec un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert.
Poids moyen de 100 baies :	231 grammes, [132-264] ³ .
Grappe :	Moyenne.

³ moyenne sur 6 ans, de l'ensemble des essais du Service Vigne de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

▼ Culturelles

Précocité :	• Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas. • Epoque de maturité : 2^{ème} époque, 2,5 semaines après le Chasselas.
Vigueur :	• Moyenne.
Production :	• Sa fertilité et donc ses rendements varient considérablement selon le terroir. La qualité de la récolte est très tributaire de la quantité de vendange. La taille à cots et l'éclaircissage sont indispensables si les rendements sont trop élevés.
Type de sol :	Vin blanc sec : contrairement au Sauvignon B, ce cépage donne des vins plus gras sur des sols dont l'alimentation en eau est modérément limitante. Cependant, un stress hydrique trop sévère semble limiter les capacités de vieillissement des vins. Vin liquoreux : sols graveleux, argilo-calcaires et calcaires peu profonds.
Affinité avec les porte-greffe :	• Très bonne affinité avec le 3309 C et le 420 A.
Sensibilités climatiques :	• Sensible aux gelées d'hiver et de printemps. Cependant, les contre-bourgeons sont relativement fructifères. • Sensible à la sécheresse, surtout les jeunes vignes trop chargées les années sèches.
Sensibilités aux maladies :	• Sensible au black-rot, à la pourriture grise, aux acariens et aux cicadelles.

▼ Œnologiques

Donne des vins blancs secs de très grande qualité, avec beaucoup de gras et une acidité moyenne à faible. Ces vins peuvent être vinifiés en barriques et sont aptes au vieillissement. Ils manquent cependant parfois de bouquet et de fraîcheur.

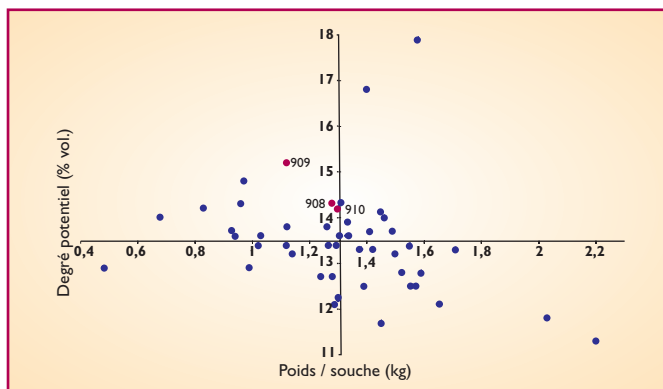
Le Sémillon B permet également l'élaboration de très grands vins blancs liquoreux.

Sélection clonale du Sémillon B

■ Les sélections du Sémillon B ont été réalisées en même temps que celles du Sauvignon B. Il y a donc eu une collection d'étude en 1966, au Domaine du Grand Parc (INRA Bordeaux) qui a permis l'agrément du clone 315, 173 et 299. Une seconde collection d'étude a été mise en place à la Tour Blanche en 1975. Elle était composée de 44 clones issus de 3 origines distinctes. Le but principal était l'acquisition de clones à rendements modérés pour la production de liquoreux. Elle a permis l'agrément du 908, 909 et 910, en 1987 (cf. diagramme page 9).

Diagramme degré potentiel en fonction du rendement

Moyenne sur 8 ans - parcelle de la Tour Blanche



NB : Les mesures ont été réalisées sur des vignes produisant des vins liquoreux, ce qui explique les degrés potentiels élevés.

Les clones agréés

■ Actuellement, 7 clones de Sémillon B sont agréés. Ils ont tous été sélectionnés par les organismes de sélection girondins. Ils sont classés en différentes catégories dans le "Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France", publié par l'ENTAV (cf. tableau ci-dessous).

Catégories	A	B	C
Clones		173	299
		315	380
		908	
		909	
		910	

Légende :

- A** Clones au rendement faible
- B** Clones au rendement moyen
- C** Clones au rendement élevé

Une nouvelle prospection de clones a été réalisée sur les vieilles parcelles de la Tour Blanche en 1996. Le but était de trouver un ou plusieurs clones peu productifs, avec des petites baies et suffisamment précoces pour favoriser la formation de pourriture noble. 71 clones ont été sélectionnés. Ils ont été mis en comparaison dans une parcelle plantée en 1997, avec 315, 908 et 910 comme témoin. Les premières mesures ont été réalisées en 2001.

Et la biodiversité ?...

■ Un conservatoire de clones de Sémillon B a été mis en place au Domaine de Couhins (INRA Bordeaux) en 1990. Il comprend 77 clones différents.

CONCLUSION

Cépage beaucoup moins répandu que le Sauvignon B, il occupe pourtant une place primordiale dans le Bordelais et le Bergeracois. En effet, il apporte du gras et permet la production de vins blancs secs de garde. De plus, c'est actuellement le principal cépage pour la production des liquoreux dans les deux régions citées précédemment.

Un Peu d'Histoire

■ Déjà, avec les " Fors de Morlass ", on parle de " Mansenc " sur le vignoble de Navarre et c'est en 1538 que le cru de Jurançon et le terme de Petit Manseng apparaissent avec Henri d'Albret.

Le Petit Manseng B a été peu planté dans le passé, parce que peu productif. Il est aujourd'hui en phase d'expansion.

Bien que ce soit deux variétés différentes, le Gros Manseng B a une histoire commune avec le Petit Manseng B, jusqu'à Henri de Navarre. Dès 1555/1557, il se développe sur les coteaux de Gan, Jurançon et Saint Faust. Il va s'étendre peu à peu sur l'ensemble du territoire béarnais.

Caractéristiques du Gros Manseng B



▼ Ampélographiques*

Bourgeonnement* :	Vert légèrement carminé.
Jeune feuille :	Verte ou jaune.
Feuille adulte :	Orbiculaire, entière, sinus pétiolaire à bords légèrement chevauchants, dents courtes à côtés convexes. Limbe* involuté sur les bords, légèrement gaufré.
Baies :	Petites, arrondies.
Grappes :	Moyennes.
Port :	Semi-retombant.

Le Gros Manseng à bourgeonnement rouge et le Gros Manseng de Lucq sont des cépages différents. Le Gros Manseng Meunier, quant à lui, est une mutation du Gros manseng B.

▼ Culturales

Précocité :	• Epoque de débourrement : comme le Chasselas. • Epoque de maturité : 3^{ème} époque, 4 semaines après le Chasselas.
Vigueur :	• Vigoureux.
Production :	• Productif. • La qualité de la récolte est souvent tributaire de la quantité de vendange.
Sensibilités à des carences :	• Assez sensible à la carence en magnésie.
Affinité avec les porte-greffe :	• Bonne affinité avec le 3309 C et le SO4 sur terrain caillouteux et asséchant. • Préférer des porte-greffe faibles : 420 A, RGM, 101-14 Mgt, 161-49 C, dans les autres cas.
Sensibilités climatiques :	• Assez sensible aux gelées. • Sensible au vent.
Sensibilités aux maladies :	• Sensible à l'oïdium. • Assez sensible au mildiou.
Observations :	• Bonne résistance au botrytis.

▼ Œnologiques

Le Gros Manseng B possède un bon potentiel alcoolique en conservant une forte acidité. Il permet d'élaborer des vins secs de qualité, aptes au vieillissement, aromatiques, qui peuvent cependant parfois souffrir d'un excès d'acidité.

Par son aptitude au passerillage, il permet l'élaboration de liquoreux de grande qualité.

L'ITV de Gaillac projette de travailler sur la caractérisation des arômes du Gros Manseng B.

Sélection clonale du Gros Manseng B

■ L'ensemble des clones agréés sont originaires des Pyrénées-Atlantiques. Actuellement, 8 ont été agréés. D'après les études récentes réalisées sur ce cépage, nous pouvons les classer de la façon suivante (classement modifié par rapport au catalogue de l'ENTAV) :

Catégories	A	B	C	Légende :
Clones	397	572	661	A Clones au rendement faible
	439	634		B Clones au rendement moyen
	662	731		C Clones au rendement élevé
		764		

Comparaison de clones de Gros Manseng B

■ De nombreux essais ont été réalisés. La dernière expérimentation présentée ci-dessous regroupe l'ensemble des clones agréés.

Caractéristiques de l'essai :

- Appellation : Jurançon
- Porte-greffe : Gravesac
- Sol : argilo-calcaire
- Densité de plantation : 2770 pieds par hectare
- Clones étudiés : tous
- Durée de l'essai : 6 années

Clones	Poids par souche (kg)			Nombre de grappes par souche			Poids d'une grappe (g)			Teneur en sucres (g/l)			Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)		
	Moyenne	GH		Moyenne	Moyenne	GH	Moyenne	Moyenne	GH	Moyenne	Moyenne	GH	Moyenne	Moyenne	GH
397	2,7			C	20,5	130			C	223	8,3	A			
439	3,1		B	C	17,7	160	A			220	7,6				C
572	3,4	A	B		20,1	160	A			222	7,7		B		C
634	3,4	A	B		19,3	170	A			225	7,8		B		C
661	3,7	A			20,2	170	A			224	8,1	A	B		
662	2,6			C	19,2	140		B	C	221	7,5				C
731	3,6	A	B		20,0	180	A			222	7,9	A	B		C
764	3,4	A	B		20,1	160	A			217	8,4	A			

Les clones de Gros Manseng B sont très productifs et nécessitent souvent un éclaircissage. Trois clones présentent des rendements plus faibles : 397, 439 et 662. Leur aptitude à la production de sucres est quasiment identique. Un blocage de la dégradation des acides peut apparaître sur les vignes au rendement élevé et conduire à des teneurs assez différentes à la récolte. Les clones 572 et 731 ont souvent été appréciés à la dégustation pour leurs qualités aromatiques.

Étude de l'affinité avec les porte-greffe

■ De 1961 à 1972, trois essais ont été réalisés sur différents terroirs de Jurançon. Les porte-greffe comparés étaient :
Essai 1 : 420 A, SO4, 196-17 Cl et 3309 C
Essai 2 : 101-14 Mgt, RGM, 5BB, 420 A et 3309 C
Essai 3 : 101-14 Mgt, RGM, 5 BB et 3309 C. Aucune incompatibilité greffon / porte-greffe n'a été détectée. Quelle que soit la situation (coteaux, bas de pente, hauts de pente ou plateaux), SO4, 5BB et 3309 C conduisent à des rendements élevés.

De 1990 à 1995, une autre série d'essais a été réalisée sur terrasses, avec Gravesac, 3309 C, SO4 et 140 Ru.

- Sur 5 ans, la moyenne de production a été de 64 hl / ha. Le porte-greffe 3309 C, dans un contexte très asséchant a donné les rendements les plus faibles (52 hl / ha) et le SO4, les rendements les plus élevés (70 hl / ha). SO4, Gravesac et 140 Ru ont été les plus fertiles.

- Les degrés potentiels, situés autour de 12,7 % vol. n'ont pas été significativement différents. Gravesac et 3309 C ont toujours été appréciés à la dégustation.

Un dernier essai a été mis en place sur un bas de pente à Lasseube afin de comparer les porte-greffe résistants à la chlorose (Fercal, 41 B et 140 Ru). Les résultats suivants sont les moyennes de 6 années d'étude.

Porte-greffe	Poids par souche (kg)	Degré potentiel (% vol.)	Nombre de grappes	Note de dégustation (sur 20)
Fercal	5,4	12,5	22,0	13,3
140 Ru	5,2	13,0	21,8	12,2
41 B	5,9	12,1	24,3	12,2

- Fercal ressort positivement à la dégustation, par rapport aux deux autres porte-greffe. 140 Ru est le moins productif et donne les moûts les plus riches en sucres, contrairement à 41 B dont le rendement est très élevé et le degré potentiel faible par rapport aux autres modalités. Ces deux porte-greffe ont pourtant la même note à la dégustation.

BILAN DES EXPÉRIMENTATIONS

Certains porte-greffe sont très polyvalents quant à l'adaptation aux terroirs. Cependant, en coteau graveleux et asséchant, le 3309 C va particulièrement bien avec le Gros Manseng. En revanche, dès que le taux de limon augmente, 101-14 Mgt et RGM sont à préférer. Le Gros Manseng B se comporte particulièrement bien en sol chlorosant avec Fercal.

Et la biodiversité ?...

■ Un conservatoire de clones de Gros Manseng a été mis en place à la Cave Coopérative de Gan par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, en 1996.

Il regroupe 104 clones différents qui ont été prélevés sur 13 parcelles âgées des différents vignobles des Pyrénées-Atlantiques.

CONCLUSION

Le Gros Manseng B joue un rôle important dans l'encépagement blanc des Landes et des Pyrénées-Atlantiques. Les 8 clones agréés offrent une diversité importante qualitativement et quantitativement. Toutefois, le Gros Manseng B peut produire beaucoup au détriment de la maturité des raisins et de la qualité du vin. Il faudra donc préférer les assemblages sur des porte-greffe faibles (101-14 Mgt, RGM) dès que les sols le permettent ou dans l'optique d'élaboration de vins moelleux.

Caractéristiques du Petit Manseng B



▼ Ampélographiques*

Bourgeonnement :	Blanc, petit, cotonneux à liseré légèrement rosé.
Jeune feuille :	Jaune, aranéuse*, légèrement bronzée, plane ou en forme de gouttière. Dessous blanc duveteux.
Feuille adulte :	Orbiculaire, entière, sinus pétiolaire en U peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants. Limbe légèrement revoluté, faible densité de poils dressés et couchés sur la face inférieure.
Baies :	Petites.
Grappes :	Petites et aérées.

"Mansengou" est une appellation des Pyrénées-Atlantiques pour désigner un Petit Manseng B dont la végétation est vigoureuse, le bois rouge, le degré alcoolique élevé et le rendement faible.

▼ Culturales

Précocité :	• Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas. • Epoque de maturité : 3^{ème} époque, 4,5 semaines après le Chasselas.
Vigueur :	• Très vigoureux.
Production :	• Moyenne.
Type de sol :	• Argilo-limoneux, argilo-calcaire, grep...
Sensibilités à des carences :	• Sensible à la carence en magnésie.
Affinité avec les porte-greffe :	• Dépend des sols (Riparia Gloire de Montpellier (RGM), Gravesac, 101-14 Mgt, 161-49 C).
Sensibilités climatiques :	• Sensible au vent.
Observations :	• Très résistant au botrytis.

▼ Œnologiques

Sa résistance au botrytis lui permet de se conserver très longtemps sur le cep. On peut ainsi obtenir par passerillage des moûts extrêmement concentrés en sucres avec une acidité importante. Ceci permet l'élaboration de très grands liquoreux, concentrés et très aromatiques.

Sélection clonale du Petit Manseng B

Deux clones ont été agréés en 1976 et 1978 à partir de la collection de 20 clones implantée chez Monsieur Bazailacq à Jurançon : le 440 et le 573.

On ne note pas de différences significatives entre ces deux clones en ce qui concerne le degré et l'acidité. Les entre-nœuds du clone 440 sont plus longs que ceux du 573.

Des travaux de sélection vont reprendre en 2002 à partir d'une collection de 13 clones plantée en 1997.

Étude de l'affinité avec les porte-greffe

■ Afin de mieux comprendre le comportement du Petit Manseng B en fonction du porte-greffe, des essais ont été mis en place par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques.

● Caractéristiques de l'essai 1 :

Appellation : Jurançon
Cépage : Petit Manseng B clone 573
Densité de plantation : 2 857 pieds / hectare
Sol : caillouteux, argilo-siliceux
Nombre d'années d'étude : 9 ans

● Caractéristiques de l'essai 2 :

Appellation : Jurançon
Cépage : Petit Manseng B clone 573
Densité de plantation : 2 472 pieds / hectare
Sol : argilo-graveleux
Nombre d'années d'étude : 5 ans

	Rendement (kg)		Degré potentiel (% vol.)		Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	
	Essai 1	Essai 2	Essai 1	Essai 2	Essai 1	Essai 2
5 BB	-		-			
Massancs	=		+			
3309 C	=	=	-	=		=
SO4	+	=	=	=		=
196-17	=		=			
RGM		+		=		=
Fercal		=		=		=
Gravesac		=		=		-
420 A		=		=		+
1103 P		-		=		=
140 Ru		-		=		=
Moyenne	2,7	2,6	12,1	15,0		8,1

Légende :

■ : résultats de l'essai 1 ■ : résultats de l'essai 2

+ : élevé par rapport aux autres modalités
- : faible par rapport aux autres modalités
= : moyen par rapport aux autres modalités

Ces deux essais ont montré la faible incidence du choix du porte-greffe sur la richesse en sucres, malgré des niveaux de rendements très variables (les plus élevés sont observés sur RGM et SO4).

L'acidité des baies est largement plus faible avec Gravesac. Les vins les plus appréciés à la dégustation sont issus des vignes implantées sur Gravesac ou RGM (les notes de dégustations sont 13,9 / 20) et les plus dépréciés sont sur 1103 P (12,5 / 20). RGM limite le mieux la vigueur du Petit Manseng B (production plus faible de bois).

Et la biodiversité ?...

■ Un conservatoire de clones de Petit Manseng B a été mis en place à la cave coopérative de Gan par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, en 1996. Il regroupe 97 clones, prélevés sur 12 parcelles âgées des différents vignobles de ce département.

CONCLUSION

Le Petit Manseng B tend à devenir le cépage blanc principal du Piémont pyrénéen. Ces aptitudes à concentrer sucres et acidité, sa résistance au botrytis, en font le cépage idéal des vins liquoreux issus de vendanges passerillées. Sa vigueur excessive invite à préférer des porte-greffe faibles comme le Riparia Gloire de Montpellier pour l'élaboration de vin de grande qualité.



Ampélographie : étude des cépages et des porte-greffe. Elle a pour but de décrire botaniquement l'ensemble de la plante afin de pouvoir l'identifier au vignoble.

Vocabulaire ampélographique :

Aranéeux : définit un organe couvert de poils longs, peu nombreux, répartis en toile d'araignée.

Bourgeonnement : partie du rameau située au-dessus de la première feuille détachée.

5-lobé : découpé en cinq lobes.

Cotonneux : définit un organe couvert de poils longs et serrés.

Duveteux : définit un organe couvert de poils longs et serrés mais qui permettent de percevoir la couleur de l'organe.

Limbe : feuille.

Orbiculaire : se dit d'une feuille pouvant s'inscrire dans un cercle.

Sinus pétiolaire : interruption du limbe, au niveau du pétiole.

Affinité : on parle d'affinité greffon / porte-greffe lorsque la greffe permet un développement harmonieux du plant greffé-soudé. On attribue certains échecs de greffage à un défaut d'affinité.

Fructifère : qui porte des fruits.

Bibliographie :

- AUDEGUIN L., BOIDRON R., LECLAIR P., BOURSIQUOT J.-M., 1998. **Les conservatoires de clones de cépages de cuve en France - état des lieux, méthodologie et perspectives**. Progrès Agricole et Viticole, n° 23, pp 503 à 514.
- ENTAV, INRA, ENSAM, ONIVINS. **Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France**. ENTAV, Grau du Roi, 1995.
- GALET P. **Cépages et vignobles de France**, Tome 2, l'ampélographie française, 1990.
- GALET P. **Dictionnaire encyclopédique des cépages**. Edition Hachette, octobre 2000.
- LAVIGNAC G. **Cépages du Sud-Ouest - 200 ans d'histoire - Mémoires d'un ampélographe**. Editions du Rouergue / INRA Editions, mai 2000.
- TOMINAGA T., PEYROT des GACHONS C., MURAT M.-L. et DUBOURDIEU D., 1999. **Arômes et précurseurs d'arômes du Sauvignon. Identification et dosage dans les moûts et les vins**. Actes du colloque du 19 janvier 1999, pp 92 à 99.
- VAN LEEUWEN C., 2001. **Choix du cépage en fonction du terroir dans le bordelais**. Journal International de la Vigne et du Vin - Un raisin de qualité : de la vigne à la cuve, hors série, pp 97 à 102.





Chambre d'Agriculture de la Gironde

Tél. 05 56 35 00 00

Fax 05 56 35 58 59

Chambre d'Agriculture de la Dordogne

Tél. 05 53 63 56 50

Fax 05 53 63 56 55

Chambre d'Agriculture des Landes

Tél. 05 58 85 45 45

Fax 05 58 85 45 46

Chambre d'Agriculture du Lot-et-Garonne

Tél. 05 53 76 03 90

Fax 05 53 64 35 61

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

Tél. 05 59 80 70 00

Fax 05 59 80 70 01

Prix : 5 €