

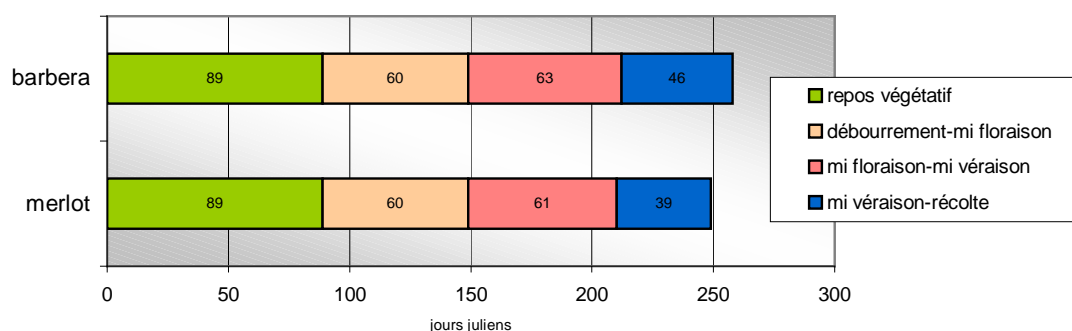
Barbera

- **Cépage testé** : barbera sur SO4 , Témoin : merlot cl 314 sur SO4
- **Sol** : marnes
- **Année de plantation** : 1996
- **Système de taille** : Guyot 7 yeux, 1 courson rappel 2 yeux, palissage

Objectifs :

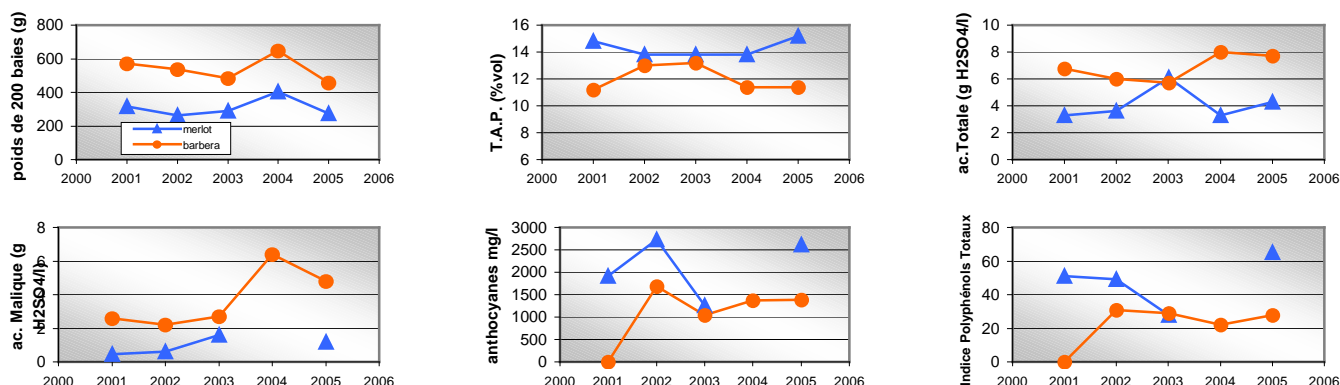
- obtention de références agronomiques et œnologiques de cépages non autorisés dans la région
- nouveaux dossiers d'implantation envisagés pour le département

Principaux stades phénologiques synthèse 2002-2005 en jours juliens*



Les cycles végétatifs sont très semblables dans les premiers stades phénologiques. La grande différence provient de la date de récolte. Le barbera a besoin d'une semaine de plus que le merlot pour mûrir. Ce décalage de maturité a posé problème en 2005, en effet, des pluies importantes ont eu lieu entre la récolte des 2 cépages. Le merlot, mûr plus tôt a pu être rentré avant.

Paramètres principaux de la maturité à la date de vendange du cépage



Les grappes sur barbera ont des baies toujours plus grosses que celles du merlot. Les grappes sont compactes, la pellicule des baies fragile. L'acidité totale reste plus marquée sur le barbera que sur le merlot, principalement dû aux taux d'acide malique. Le cépage testé plafonne en degré potentiel et sur les paramètres de maturité phénologique

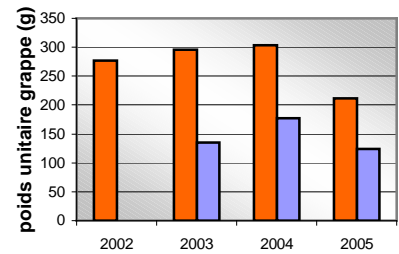
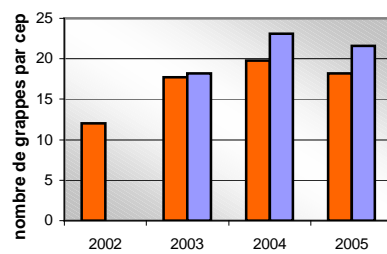
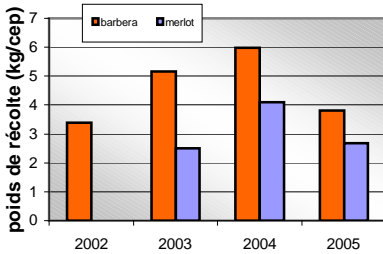


Le barbera est un peu plus sensible au *B.cinerea* (2002 ou 2005)

* nombre de jours depuis le 1^{er} janvier

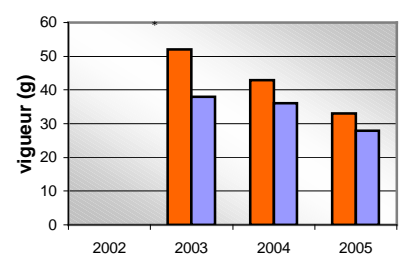
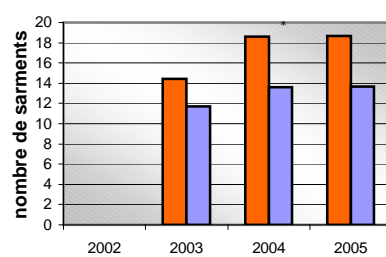
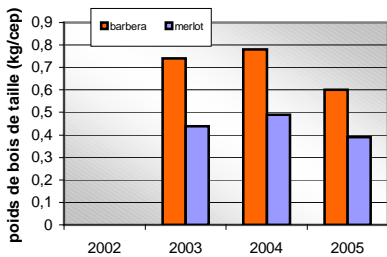
Avec le soutien financier de l'ONIVins et du Conseil Régional Languedoc-Roussillon (XII CPER)

Caractéristiques à la vendange



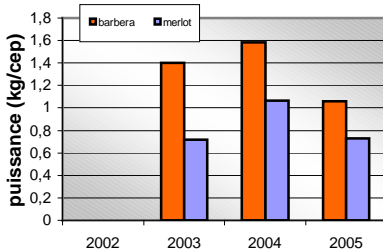
Le barbera est beaucoup plus productif que le merlot, la différence de poids de récolte est uniquement due au poids unitaire des grappes. Le millésime 2005, sec et chaud, a marqué le poids des grappes de façon plus importante sur le barbera, et donc le poids de récolte par cep.

Caractéristiques à la taille



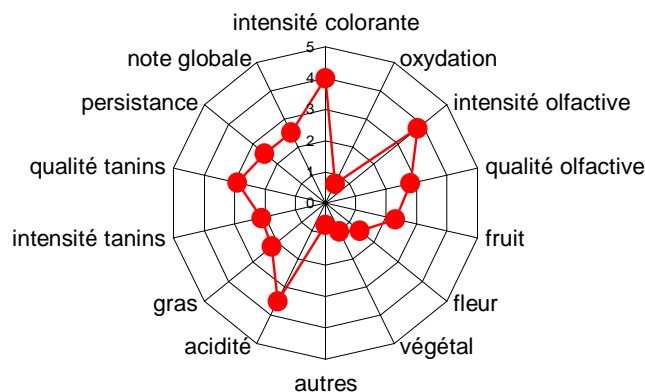
Le poids de bois de taille est également plus important pour le barbera. Il est principalement expliqué par le nombre de sarments comptés sur le barbera. Il y a plus de départs par bourgeons laissés à la taille. Les conditions climatiques de 2005 se traduisent sur la vigueur.

Puissance



Le paramètre calculé de puissance, synthétisant la production de matières sèches (récolte et production de bois) du millésime, montre une grande différence entre les cépages chaque année.

Vins, dégustation juin 2003, millésime 2002



Le vin pur de barbera n'a été dégusté qu'une fois en conditions permettant des commentaires. L'acidité présente sur les contrôles de maturité est retrouvée dans le profil du vin à travers la dégustation en bouche

Avec le soutien financier de l'ONIVins et du Conseil Régional Languedoc-Roussillon (XII CPER)