

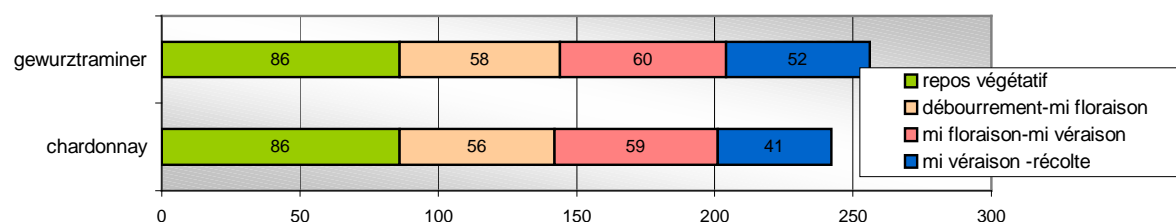
Gewurztraminer

- **Cépage testé** : gewurztraminer cl 48 et 47 ; porte-greffe SO4
Témoin : chardonnay cl 118 ; porte-greffe SO4
- **Système de taille** : Guyot, palissage
- **Sol** : alluvions sablo limoneuses, avec une très forte proportion de sable fin
- **Année de plantation** : 1999

Objectifs :

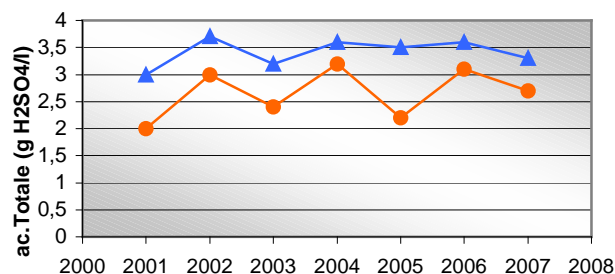
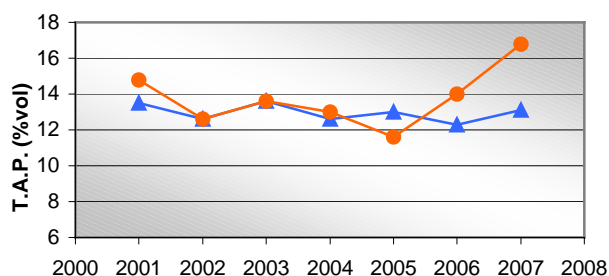
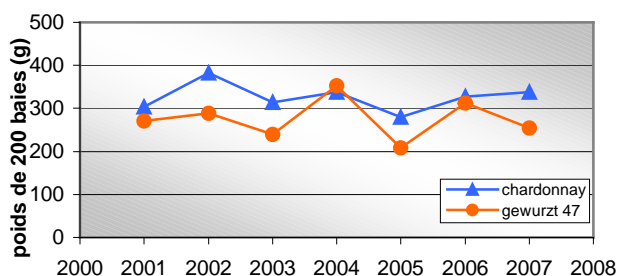
- obtention de références agronomiques et œnologiques de cépages non autorisés dans la région

Principaux stades phénologiques synthèse 2001-2007 en jours juliens*



Les cycles des 2 cépages sont très semblables sauf lors de la maturation. Le Gewurztraminer prend un dizaine de jours de plus que le Chardonnay pour mûrir.

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



Les baies de Chardonnay sont la plus part du temps plus grosses que celles du Gewurztraminer.

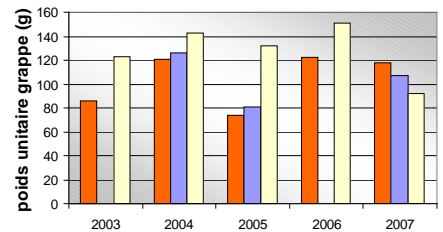
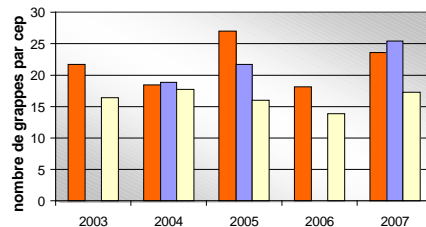
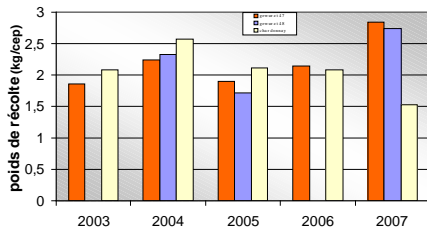
A degré potentiel équivalent lors de la récolte, le Chardonnay est plus acide, entre 0,5 et 1g de plus.

A date de vendange choisie par le viticulteur (2007 en est un bon exemple), le TAP peut monter très haut tout en conservant une acidité de 0,5 point inférieur.

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

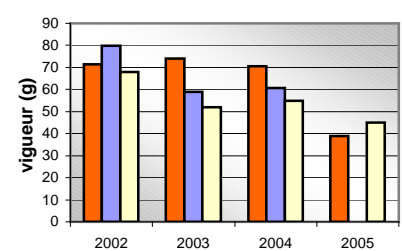
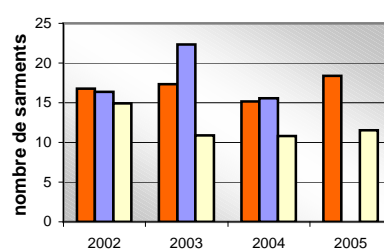
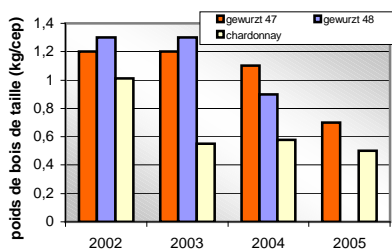
Avec le soutien financier de Viniflor et du Conseil Régional Languedoc-Roussillon (XII CPER)

Caractéristiques à la vendange



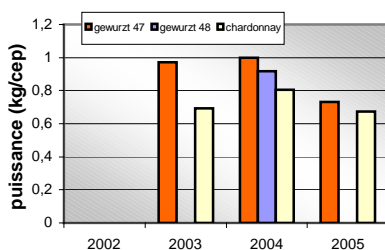
Le Chardonnay a un poids de récolte total supérieur à celui du Gewurztraminer, uniquement grâce au poids unitaire des grappes (taille des baies (cf recto) et nombre de baies)). Le Gewurztraminer est plus fertile que le Chardonnay en conditions de taille longue. Les conditions climatiques de 2005, millésime chaud et sec, se sont traduites par des grappes de Gewurztraminer très petites. Le Chardonnay est resté assez stable d'un millésime à l'autre sauf pour 2007 où une bonne partie de la récolte a subi une attaque de mildiou très précoce.

Caractéristiques à la taille



Les paramètres de la taille sont très différents entre les cépages. La taille 2002 s'est faite sur des souches qui avaient été taillées auparavant par le viticulteur. Par la suite, le Chardonnay montre peu de différences d'une année à l'autre. Le Gewurztraminer est systématiquement plus végétatif que le Chardonnay. Le Gewurztraminer est très marqué par les conditions climatiques de 2005, la vigueur est beaucoup plus faible et par conséquent le poids de bois de taille à la souche.

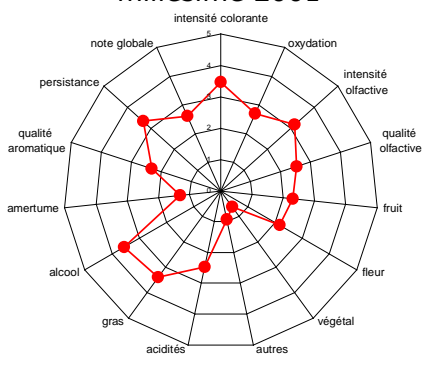
Puissance



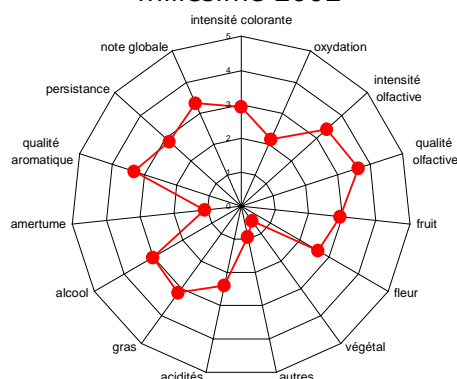
Le paramètre calculé de puissance, synthétisant la production de matières sèches (récolte et production de bois) du millésime, montre une différence entre les deux cépages : le Gewurztraminer est toujours plus puissant que le Chardonnay. Les écarts entre les cépages en 2003 et 2005 pourraient montrer que l'écart est réduit en conditions de sécheresse (2005).

Vins, dégustations mai 2004 (note sur 5)

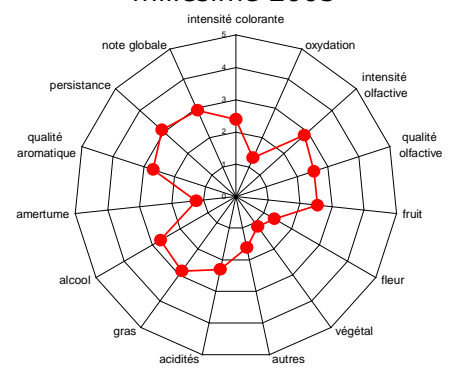
millésime 2001



millésime 2002



millésime 2003



Le Gewurztraminer est un vin puissant et agréable au nez, gras en bouche, aromatique et persistant.