

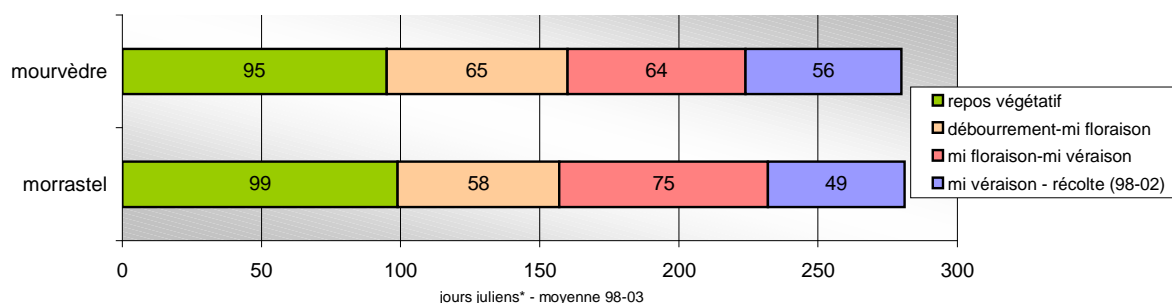
Morrastel noir à jus blanc

- **Cépage testé** : morrastel noir à jus blanc , matériel de base, clones 824-949-950 ; porte-greffe 140 Ru ; Témoin : mourvèdre cl 369 ; porte-greffe 140 Ru
- **Système de taille** : Royat, palissage
- **Sol** : Alternance d'altération grès rouge et marnes carbonatées
- **Année de plantation** : 1995

Objectif :

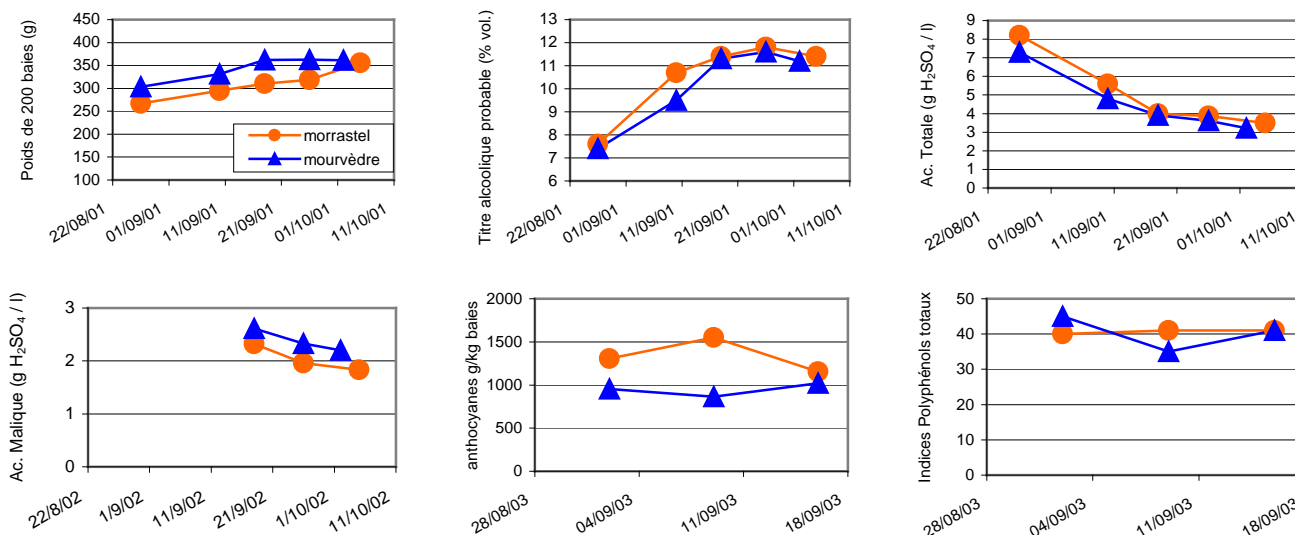
- réactualisation de connaissances techniques sur cépages anciens nécessitant une dérogation de plantation
- dépôt de dossier pour l'autorisation voire recommandation du cépage pour la région : obtention du cépage en février 2004

Stades phénologiques (synthèse sur 6 ans)



Les cycles sont peu différents, plus court entre débournement et floraison et plus long entre floraison et véraison pour le morrastel. Les cépages sont tardifs (toujours récolté après le 1er octobre), il convient d'éviter les plantations en zones froides.

Evolution de la maturation des raisins, exemple sur différents millésimes



Les profils de maturation sont très proches, en valeurs et dates d'évolution. le morrastel présente des baies plus petites, un potentiel d'accumulation de sucres faible. L'acidité totale est plus marquée pour le cépage testé tout en ayant une quantité d'acide malique plus faible que le mourvèdre : le vin gardera une grande part d'acidité après la fin des fermentations.

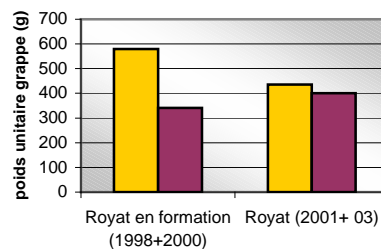
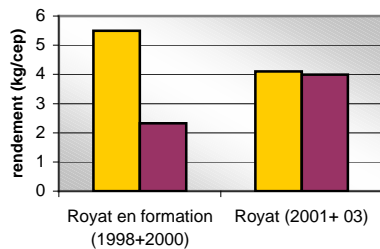
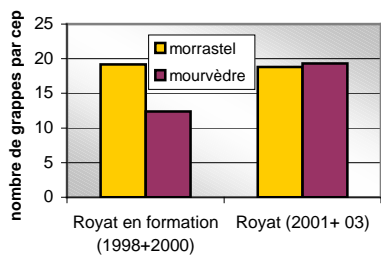
- nombre de jours depuis le 1^{er} janvier

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

Matériel végétal

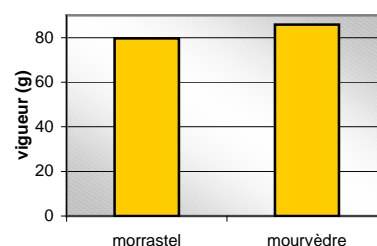
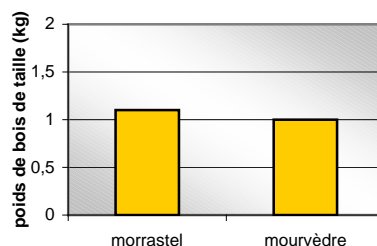
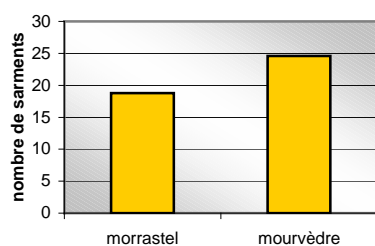
07/02/05

Caractéristiques à la vendange



Les grappes sont de taille moyenne à grosse, compactes
 Sur taille courte, il n'y a pas de différence entre le morrastel et le mourvèdre.
 A maturité, le morrastel s'égrène facilement.
 En fin de maturité, il peut être observé de la pourriture grise selon les parcelles.

Caractéristiques à la taille (cumul 2002 et 2003)

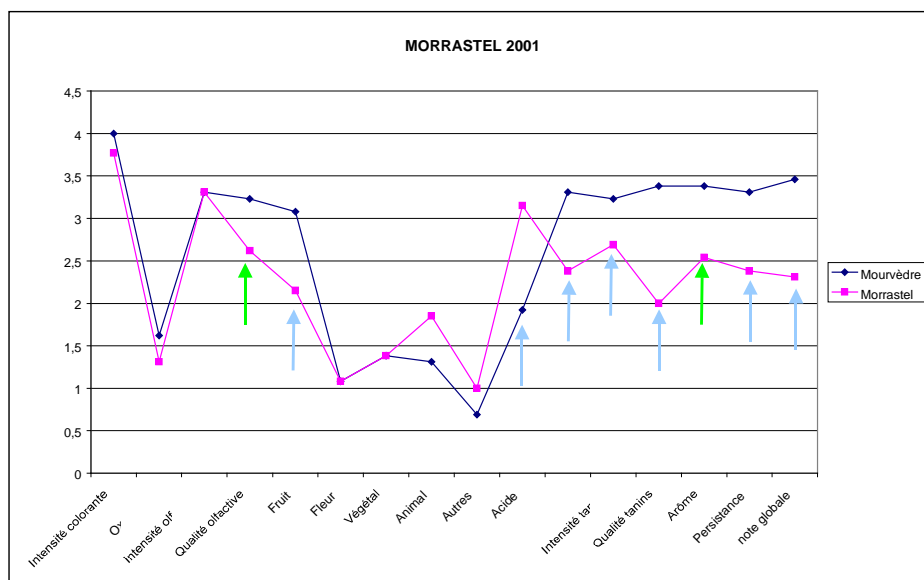


Il y a peu de différence entre les 2 cépages
 Le morrastel a un port droit, il se palisse facilement
 Sur les années observées y compris 2003, il est peu sensible à la sécheresse.
 Il n'a jamais chlorosé au contraire de son témoin.

Exemple de profil de dégustation : millésime 2001 dégusté en 2003

—> Différence significative d'un point de vue statistique.

—> Tendence



caractéristiques communes à chaque dégustation :

- Au nez, le morrastel est moins bien noté en intensité et en qualité. Il est ressenti moins "fruité" et plus "animal". Pour certains dégustateurs, le morrastel présente des arômes de poivre.
- En bouche, le morrastel est plus acide. Il est déficient en gras et en structure tannique.
- Les vins de morrastel ont une couleur d'une grande tenue dans le temps.