

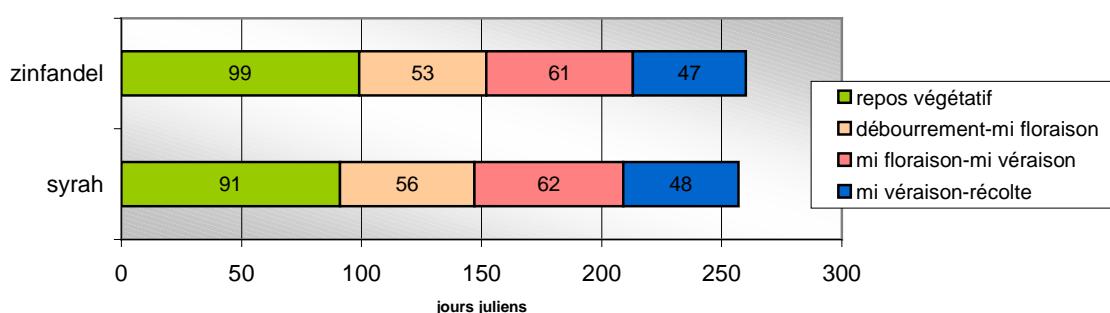
Zinfandel

- **Cépage testé** : zinfandel; porte-greffe SO4
Témoin : syrah cl 100 ; porte-greffe SO4
- **Systeme de taille** : Lépine, palissage
- **Sol** : colluvions sablo limoneuses de bas de pente ; socle calcaire
- **Année de plantation** : 1996

Objectifs :

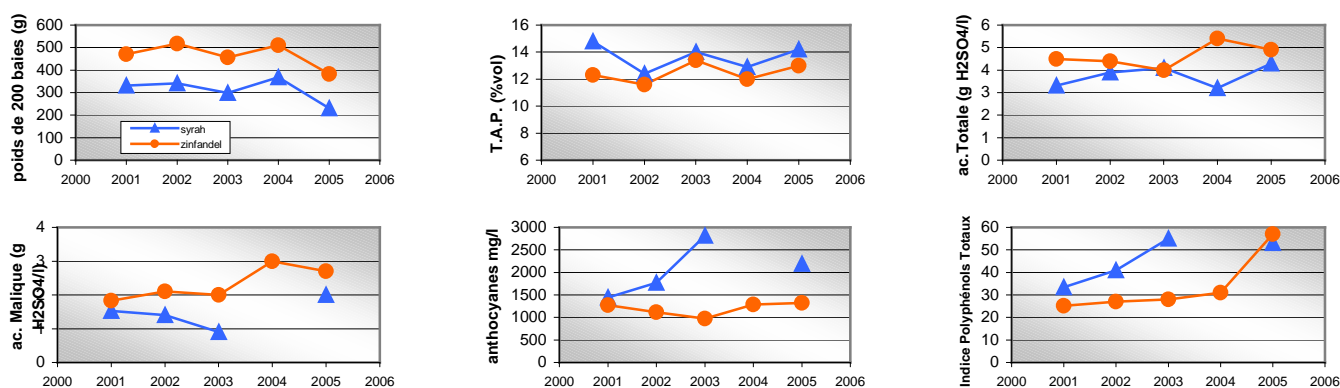
- obtention de références agronomiques et œnologiques de cépages non autorisés dans la région
- nouveaux dossiers d'implantation envisagés pour le département

Principaux stades phénologiques synthèse 1998-2005 en jours juliens*



➔ malgré un débourrement plus tardif pour le zinfandel, les cycles du zinfandel et de la syrah sont rapidement semblables. Aucun symptôme de chlorose, de carences ou de défoliation n'a été observé sur les 5 années de suivi.

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



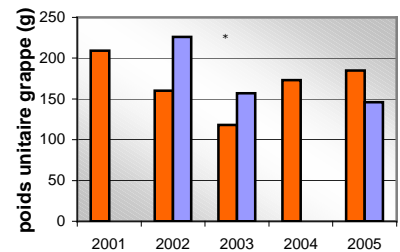
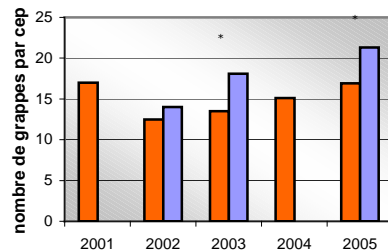
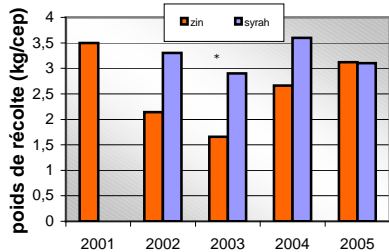
➔ Les grappes sur zinfandel ont des baies toujours plus grosses que celles de la syrah. Les grappes sont compactes, la pellicule des baies fragile. L'acidité totale reste plus marquée sur le zinfandel que sur la syrah, principalement dû aux taux d'acide malique. Les paramètres relevés sur la maturité phénologique peuvent provenir soit d'une caractéristique propre du cépage zinfandel soit d'un effet du virus de l'enroulement type III présent sur tous les ceps de zinfandel.

➔ Le zinfandel est sensible au *B.cinerea* : estimation de l'intensité d'attaque sur la récolte en 2002 à 10% (0% sur la syrah), en 2004 à 62% (pas d'estimation sur la syrah, les rangs avaient été vendangés par le viticulteur avant nous).

* 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



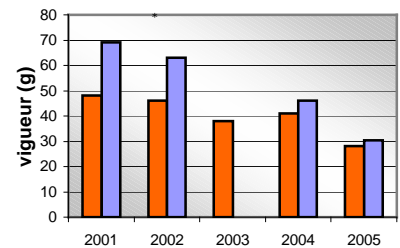
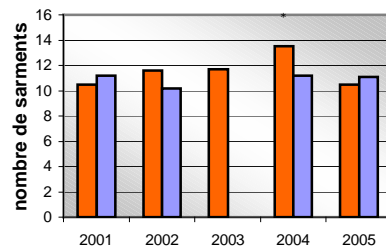
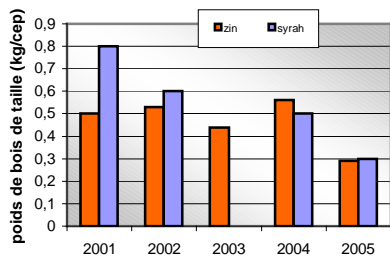
Les syrahs de 2001 et 2004 ont été vendangées par le viticulteur. Pour 2004, une estimation du viticulteur a été portée sur le graphique.

Jusqu'en 2003 (compris), les souches de zinfandel ont été éclaircies. Les souches se sont ensuite régulées et la production a été naturellement plus limitée.

Globalement la syrah porte plus de récolte que le zinfandel. Ceci est dû à un nombre de grappes plus grands (uniquement dû à l'éclaircissage ?) et des grappes plus grosses.

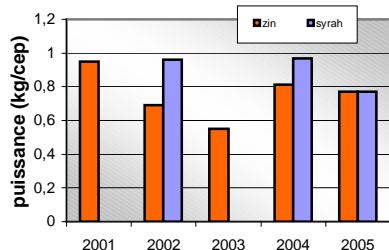
* : différences statistiques.

Caractéristiques à la taille



La vigueur du zinfandel est moins importante que celle de la syrah : les sarments, en même quantité, sont plus légers. Les souches taillées en 2005 ne correspondent pas aux souches suivies en production (erreur lors du prétaillage). La taille est cependant la même.

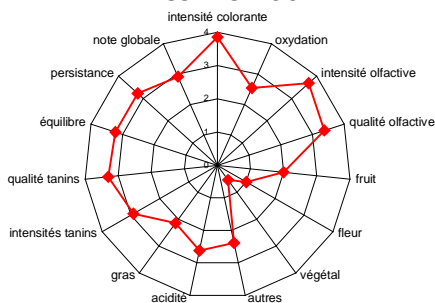
Puissance



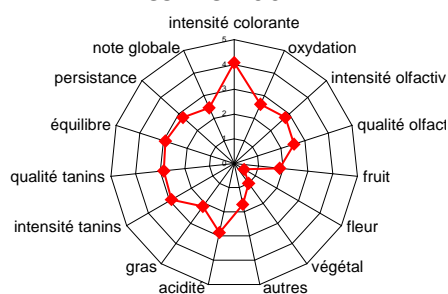
La puissance est une donnée calculée qui synthétise la production totale de matière sèche de l'année (à partir de la récolte et du bois de taille). Le graphique donne une idée de la différence entre les 2 cépages, et montre un zinfandel un peu moins productif que la syrah. Cependant, ce graphique n'exprime que des tendances puisqu'il existe des limites de calcul pour chaque millésime (problèmes de vendange ou de taille).

Vins, dégustations mai 2004

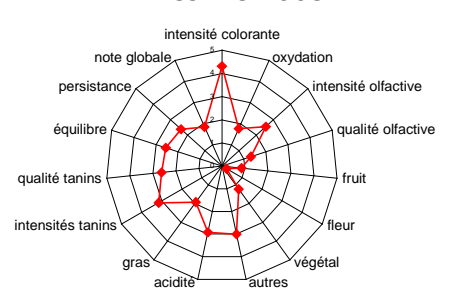
millésime 2001



millésime 2002



millésime 2003



Lors de ces dégustations, quelle que soit le millésime, le zinfandel est très bien noté sur l'intensité colorante. Il ressort aussi au niveau de l'acidité en bouche. Par contre, il est pauvre en arômes fruits, fleurs, végétal. Une nouvelle dégustation est programmée pour 2006.