Nielluccio N

Variété de raisin de cuve.





Origine

Ce cépage traditionnellement cultivé en Corse est originaire d'Italie (Toscane) où il est cultivé sous le nom de Sangiovese.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Nielluccio

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Niellucciu" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Nielluccio peut officiellement être désigné par d'autres noms : Sangiovese (Autriche, Chrypre, Croatie, Grèce, Italie, Malte, Roumanie) et Prugnolo gentile (Italie).

Données règlementaires

En France, le Nielluccio est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Autriche, Bulgarie, Chypre, Croatie, Grèce, Italie, Malte et Roumanie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages légèrement bronzées,
- aux feuilles adultes de couleur vert moyen un peu mat, cunéiformes, entières ou à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents à côtés rectilignes, longues ou très longues par rapport à leur largeur à la base (en particulier pour celles correspondant aux nervures principales), une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, et à la face inférieure, un limbe avec une densité nulle ou très faible des poils couchés et une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	1988	1998	2000	2008	2018
ha	508	2552	1399	1625	1646	1510	1928

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	194	244	240	233	251
Allele 2	131	234	262	182	196	260	240	243	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Nielluccio est un cépage de vigueur moyenne qui débourre tôt. Il est préférable de le tailler court en gobelet ou en cordon. Ce cépage résiste bien à la sécheresse et se montre adapté aux terrains peu fertiles.

Sélection clonale en France

Les six clones agréés de Nielluccio portent les numéros 902, 903, 904, 960, 997 et 998. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été implanté en 2005 dans le vignoble corse.

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

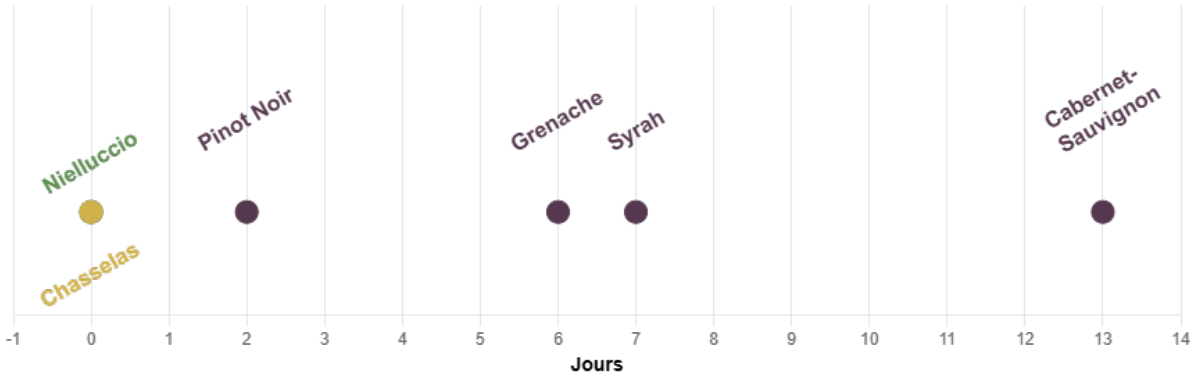
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies sont grosses. Le Nielluccio permet d'élaborer des vins fruités évoluant vers des arômes épicés, charpentés et aptes au vieillissement. Ces vins peuvent se caractériser également par une très grande finesse et un bon équilibre. La couleur des vins chute rapidement lorsque les rendements augmentent. Ce cépage présente aussi une bonne aptitude à l'élaboration de vins rosés de qualité.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

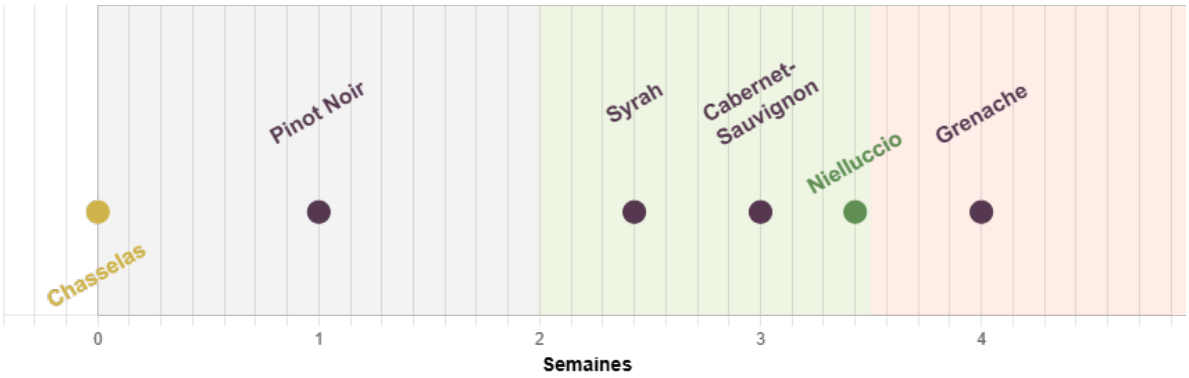
Le Nielluccio s'avère sensible à la flavescence dorée. En revanche, il est moyennement sensible à l'oïdium et peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien [site web, consulté en 2020].

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés