Assyrtiko B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est originaire de Grèce, probablement de l'île de Santorin.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Assyrtiko

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, l'Assyrtiko est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue d'autres pays de l'Union européenne : Chypre, Grèce et Bulgarie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche à liseré carminé et qui présente une densité moyenne à forte des poils couchés,

- aux jeunes feuilles de couleur vert-jaune, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,

- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,

- aux feuilles adultes moyennes à grandes, à trois lobes, avec un sinus pétiolaire très ouvert en U ou en V, des sinus latéraux avec présence assez fréquente d'une dent au fond, des dents petites, nombreuses, de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe ondulé entre les nervures, légèrement révoluté, moyennement bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,

- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	1.4

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	238	243	176	188	252	238	235	255
Allele 2	133	238	249	191	202	258	240	243	257

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Assyrtiko est un cépage vigoureux, tardif, moyennement productif et à port demi-érigé. Dans sa région d'origine, cette variété semble être très tolérante à la sécheresse, aux vagues de chaleur et au vent. Elle peut être conduite en taille courte (gobelet, cordon) ou bien en Guyot simple.

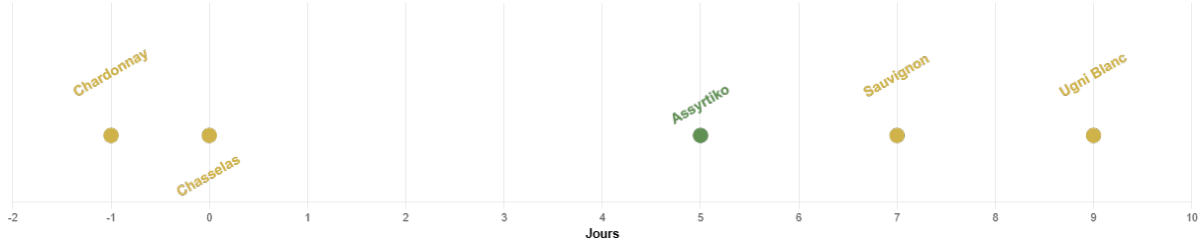
Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Assyrtiko porte le numéro 1281.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 5 semaines après le Chasselas.

Debourrement



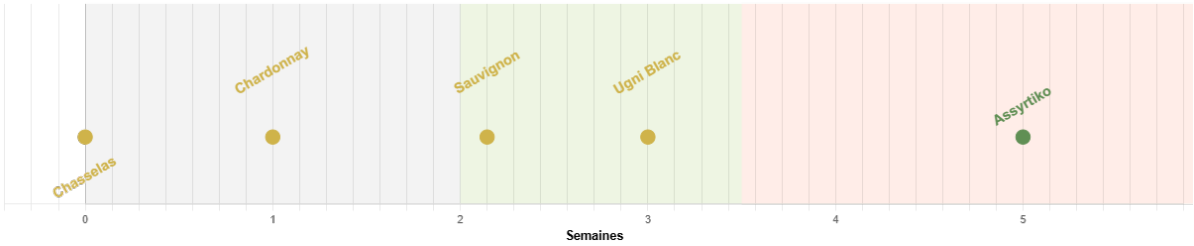
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Assyrtiko sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pulpe juteuse et une pellicule épaisse, riche en tanins. A maturité, les baies de ce cépage méditerranéen conservent une très bonne acidité avec une concentration en sucres moyenne à bonne. L'Assyrtiko est utilisé pour produire des vins blancs secs ou parfois liquoreux ou effervescents, aptes au vieillissement mais qui peuvent être sensibles à l'oxydation. Les arômes typiques et complexes de cette variété sont le minéral, la pierre à fusil, les agrumes, la cire, la noisette et l'ananas.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Assyrtiko est sensible aux vers de la grappe (Eudemis) mais ne semble pas présenter d'autre sensibilité particulière aux maladies.

Maturité



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Références bibliographiques

- 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.
- Ampélographie hellénique. B. Krimbas, 1943, Grèce.
- Plaquettes Hellenifera. K. Bakasietas, S. Petropoulos et G. Tavaditis, 2019, Grèce.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés