

Soreli

Cépage blanc

📍 Origine

Parents : Friulano & Kozma 20-3



Obtenteur : Institut de génomique appliquée d'Udine (Italie) - 2002

🍃 Aptitudes viticoles

Phénologie

Débourrement : moyen. Similaire au Pinot Blanc dans le Nord-Est de l'Italie

Maturité : précoce. Avant le pinot blanc dans le Nord-Est de l'Italie

Vigueur et production

Vigueur : moyennement élevée

Rendements : réguliers. 10 à 13 t/ha

Situation réglementaire

Classement définitif depuis 2017



Résistance aux maladies fongiques

Oïdium	+ / ++	Résistance aux gelées hivernales
Mildiou	++	



Crédit photo : INRA



Paramètres œnologiques

Bonne accumulation des sucres, notes de fruits exotiques, agrumes, notes florales

Les caractéristiques agronomiques et œnologiques du cépage sont issues du registro nazionale delle varietà di vite et de VCR. Expérimentations menées au Nord-Est de l'Italie, comparativement à du pinot blanc

Fiche Technique Soreli®

Origine

Parents : Tokay friulano x Kozma 20-3 (UD 34 113)

Année d'obtention : 2002

Obtenteur : Instituto di Genomica Applicata d'Udine (Italie)

Hybrideur :

Surface plantée : 48 ha en France (2019)



©OsCar



Résistances aux maladies

	Résistance	Gène de résistance
Oïdium	+	REN3
Mildiou	++	RPV12-RPV3
Black-rot	-	Très sensible

Un à 3 traitements contre l'oïdium nécessaires.



❖ **Débourrement :** Moyen

❖ **Maturité :** Précoce (comme le Chardonnay)



❖ **Rendement :** 9-11 t/ha

❖ Vigueur moyenne à élevée

❖ Port semi retombant

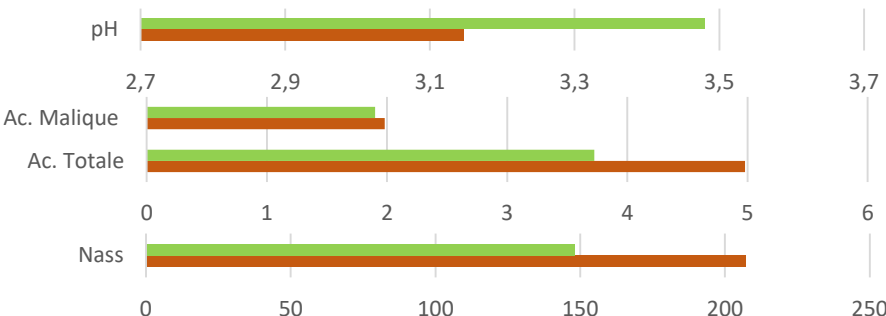
❖ Palissage nécessaire

❖ Grappe peu compacte



Éléments Analytiques

■ Sorelli ■ Chardonnay



Caractéristique des baies

❖ Baies jaune paille à maturité

❖ Pulpe fruitée, assez juteuse, avec bon équilibre sucré/acide

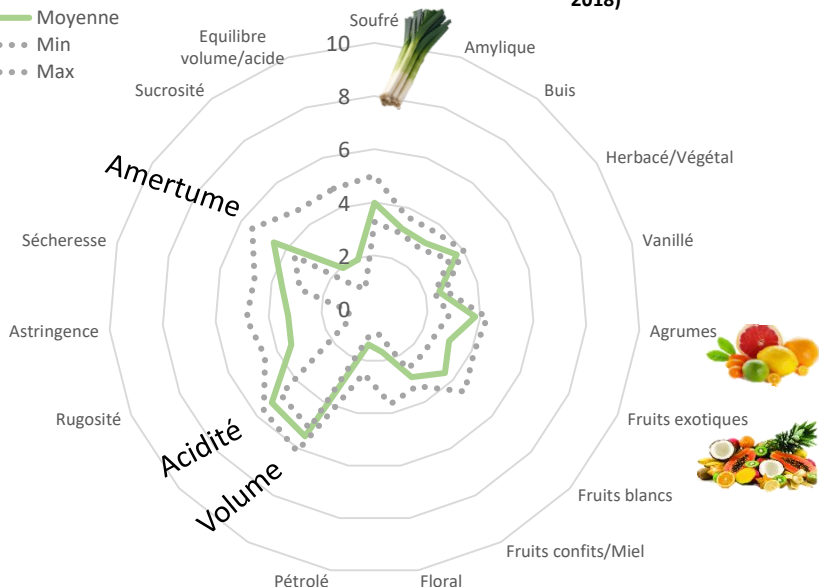
❖ Pellicule épaisse, restant ferme, avec persistance de notes herbacées



Profil Organoleptique

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'agriculture 34
4 vins dégustés sur 2 Millésimes (2017 à 2018)

— Moyenne
..... Min
..... Max



Selon le millésime et la parcelle, les vins obtenus sont caractérisés par la présence de notes soufrées, d'agrumes et de fruits exotiques. Si la maturité est plus poussée, des notes de buis et de sécheresse peuvent apparaître. L'acidité, le volume et l'amertume sont eux par contre régulièrement importants.

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

- ❖ Résistance moyenne à l'oïdium et sensibilité élevée au black rot
- ❖ Bonne aptitude à la taille mécanique
- ❖ Produit des vins fruités et agréables, avec une bonne fraîcheur

Contexte :

Les variétés résistantes, parfois appelées cépages PIWI (Pilzwiderstandsfähig en allemand), portent des résistances contre les maladies cryptogamiques, héritées de Vitis asiatiques et américains.

De 2017 à 2020, 17 variétés résistantes nouvelles ont été classées définitivement en France. En complément du guide technique « *Les Cépages Résistants aux maladies cryptogamiques Panorama européen* » publié en 2012, ces fiches recensent les informations sur certains cépages résistants en zone méditerranéenne recueillies par l'ICV et ses partenaires grâce aux expérimentations débutées en 2014.

Notice : *Ces vins sont des vins expérimentaux réalisés à la cave expérimentales du Groupe ICV, à partir de parcelles expérimentales suivies par les chambres d'agriculture, l'IFV ou l'INRAE.*

Résistances aux maladies (synthèse des différents millésimes observés depuis 2014) :

Issues d'observations en évolution dont les résultats les plus complets sortiront fin 2020, début 2021.

+++ : Très bonne résistance ++ : Bonne résistance
+ : Moyenne résistance - : Sensible

Éléments Analytiques (moyenne des différents millésimes observés à l'ICV) :

Ac. Malique : Acide malique en g/L

Ac. Totale : Acidité totale en g H₂SO₄/L

Nass : Azote assimilable en mg/L

Profil Organoleptique : Les résultats des profils organoleptiques obtenus par Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée par différents jurys ont permis le calcul de la moyenne mais aussi du minimum et du maximum centrés-normés de chaque descripteur pour prendre en compte tous les millésimes, toutes les parcelles d'origine et tous les process. Les descripteurs représentatifs de ce cépage sont mis en avant à l'aide de pictogramme.

Nos partenaires :



Pour en savoir plus : www.icv.fr

Avec le soutien financier de :

