

Prior N

Origine

Fr 4-61

x

Fr 236-75 R

=

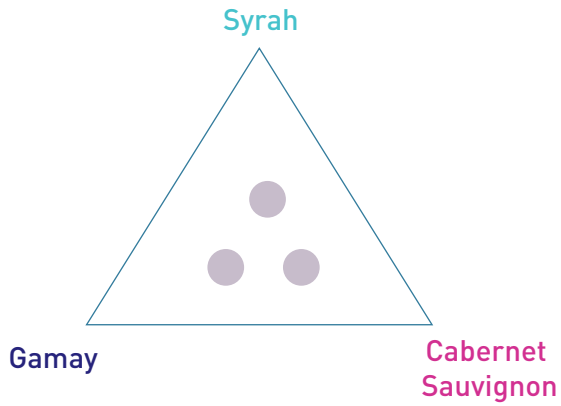
PRIOR N

Obtention en 1987 en Allemagne
Classée définitivement en France depuis le 19 avril 2017



La proximité sensorielle

Trois vins dégustés



Parmi les vins dégustés, aucun n'est proche des vins de référence.

Le profil analytique

Six vins analysés

	Moyenne	valeur max / valeur min retrouvées
Degré (%vol)	12	13,3 / 10,8
Sucres (g/L)	2,4	5,3 / 0,1
Acidité Totale (g/L H_2SO_4)	3,9	5,1 / 3,1
Acidité Volatile(g/L H_2SO_4)	0,49	0,72 / 0,29
pH	3,69	3,88 / 3,21
Intensité Colorante	7,6	9,8 / 4,6
Teinte	0,83	0,93 / 0,77
IPT	53	70 / 8
Anthocyanes (mg/L)	684	897 / 535
Tanins (mg/L)	1691	2340 / 1103
CO2 (g/L)	0,7	1,3 / 0,2

La caractérisation sensorielle

Trois vins degustés

Par rapport au Gamay

-		+
Acide Astringent		Fruité Rond

Par rapport au Cabernet Sauvignon

-		+
Fruité Tannique		Acide Floral Sucré

Par rapport à la Syrah

-		+
Epicé Fruit noir		Floral Fruité

DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET CIVARE

Caractérisation sensorielle des Innovations VAriétales Résistantes Européennes classées en France
Financé par FranceAgriMer

IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

FranceAgriMer

Automne 2018 - Création IFV - Crédit photos : VIVC

La phénologie du Prior N





ÉPOQUE DE DÉBOURREMENT : Quelques jours après le Pinot noir.

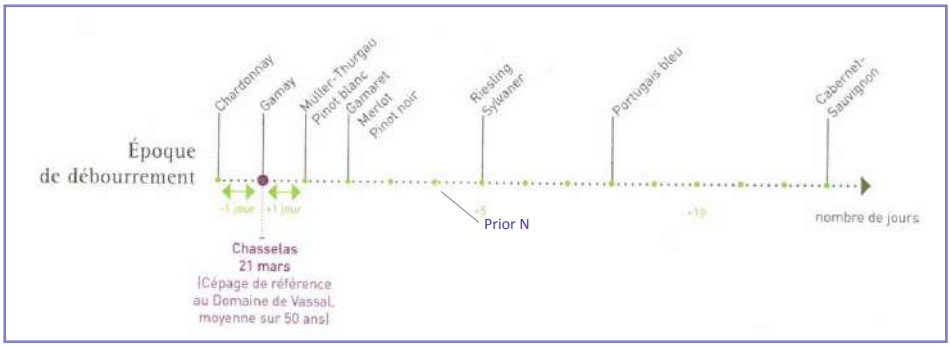
ÉPOQUE DE MATURITÉ : Une semaine après le Pinot Noir.

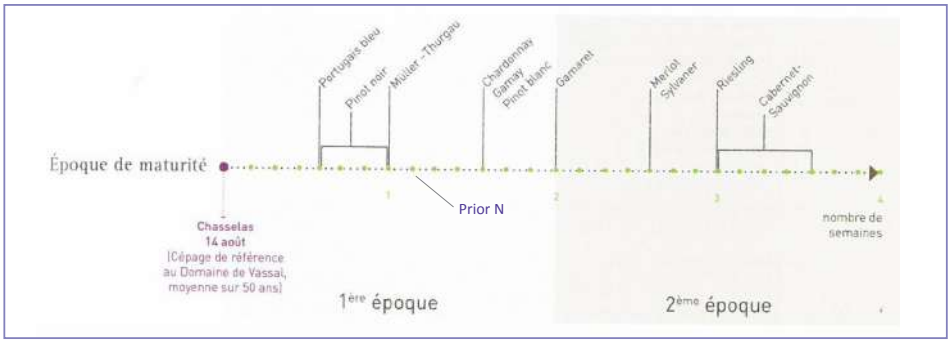
Phénologie observée dans les régions suivantes : Allemagne (Pays de Bade, Saxe), Suisse (Zürich, Tessin, Va, Vaud), Italie (Trentin)

Les stades phénologiques indiqués, débourrement et maturité, résultent d'une synthèse des données d'observations provenant de différents pays.

La transposition directe des données d'observation sous nos climats étant incertaine, nous avons préféré diffuser les données brutes en mentionnant la ou les régions où ont été faites les observations. Les stades sont exprimés par rapport à un cépage de référence régional ou en données calendaires.

La figure ci-contre reprend, à titre indicatif, les données phénologiques des différents cépages de référence, observés au Domaine de Vassal (Hérault).





Les aptitudes agronomiques du Prior N

RENDEMENT : 10 à 13 t/ha

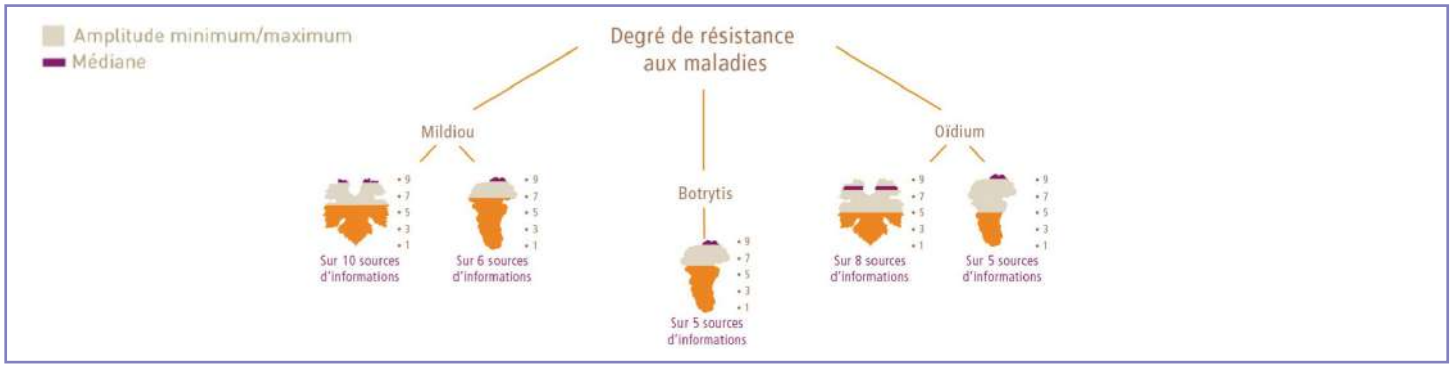
VIGUEUR : Forte

STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE : 0 à 3 traitements

Le schéma suivant résume le degré de résistance du cépage aux trois maladies cryptogamiques, que sont le mildiou, l'oïdium et le botrytis sur grappe et/ou sur feuille. Sur chaque feuille ou grappe figurent les notes minimale, maximale et médiane de résistance du cépage.

Les notations minimales, maximales et médianes sont issues de données bibliographiques et de notations effectuées par l'ICV en 2012 sur des parcelles dans les pays suivants : Allemagne, République tchèque, Autriche, Roumanie et Hongrie.

Les grilles de l'Organisation Internationale de la Vigne et du vin (OIV) spécifiques à chaque combinaison «organe végétatif» et «maladie» ont été utilisées pour la notation des dégats.



Cette variété a été évaluée en vue de son inscription en région méridionale selon le dispositif VATE. Des informations complémentaires sur son comportement sont disponibles auprès des Chambres d'Agriculture de l'Aude et du Var.

Tous droits réservés - Groupe ICV - www.icv.fr

Fiche Technique Prior®



©Grouoe ICV

Origine

Parents : FR 4-61 x FR 236-75 R
Année d'obtention : 1987
Obtenteur : Staatliches Weinbauinstitut Freiburg *(Allemagne)*
Hybrideur : Dr. Becker Norbert
Surface plantée : 3 ha en France *(2019)*

Résistances aux maladies

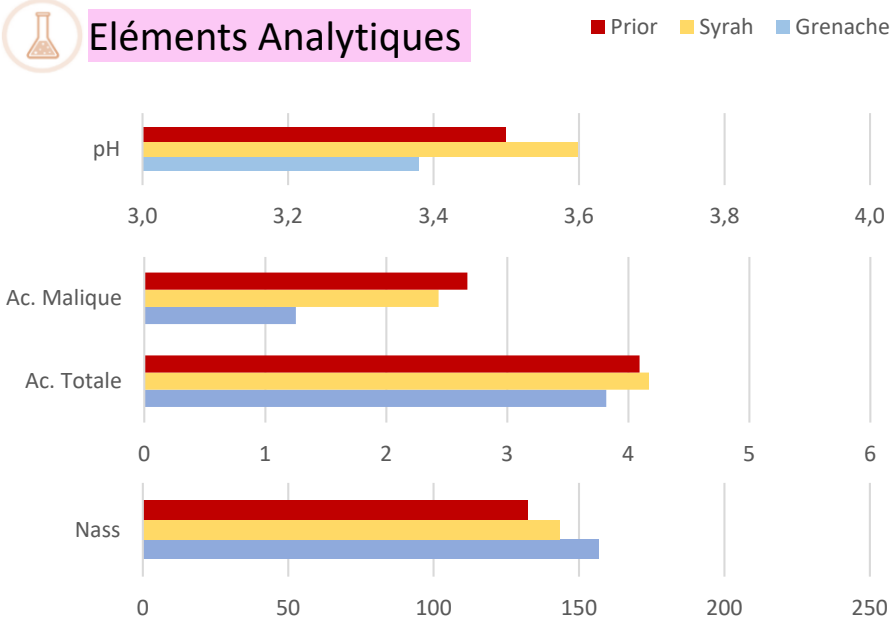
	Résistance	Gène de résistance
Oïdium	+++	REN3.2
Mildiou	++	RPV3
Black-rot	++	Non Testé

Doutes sur la durabilité de la résistance au mildiou, car le gène Rpv3 a été contourné.

- **Débourrement** : tardif *(après le Merlot)*
- **Maturité** : Moyenne à tardive *(après le Merlot)*

- **Rendement** : 12-14 t/ha
- Vigueur moyenne
- Port dressé

Eléments Analytiques



Caractéristiques des baies

- Grappes compactes
- Taille des baies : moyenne
- Couleur sort vite

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

- Des niveaux de malique élevés, même à maturité avancée.
- Un potentiel couleur important avec une sortie rapide.
- Des profils aromatiques plus intéressants en rouge qu'en rosé.
- Un fort potentiel polyphénols et des tanins à travailler.

Nos partenaires :

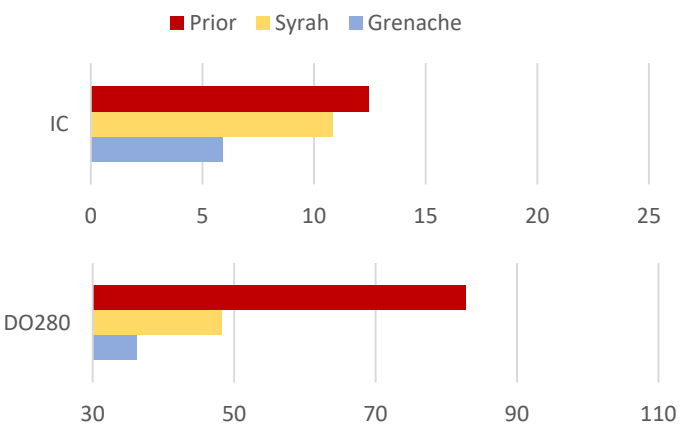
Avec le soutien financier de:

Pour en savoir plus : www.icv.fr

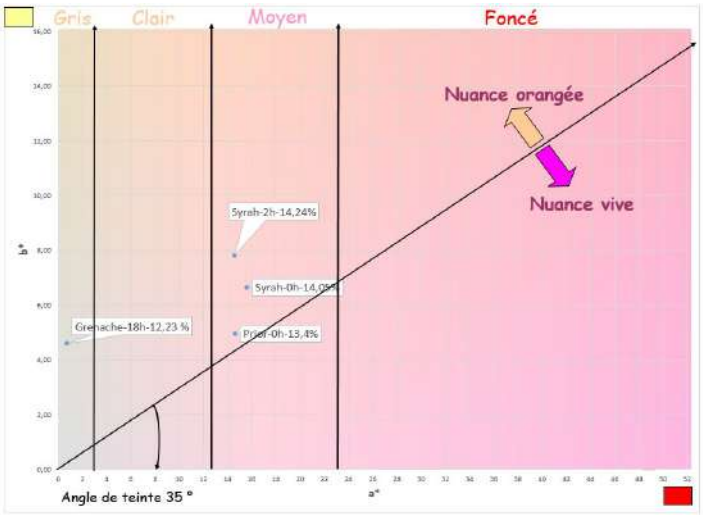
Fiche Technique Prior®

Eléments Analytiques : La Couleur

Vin Rouge



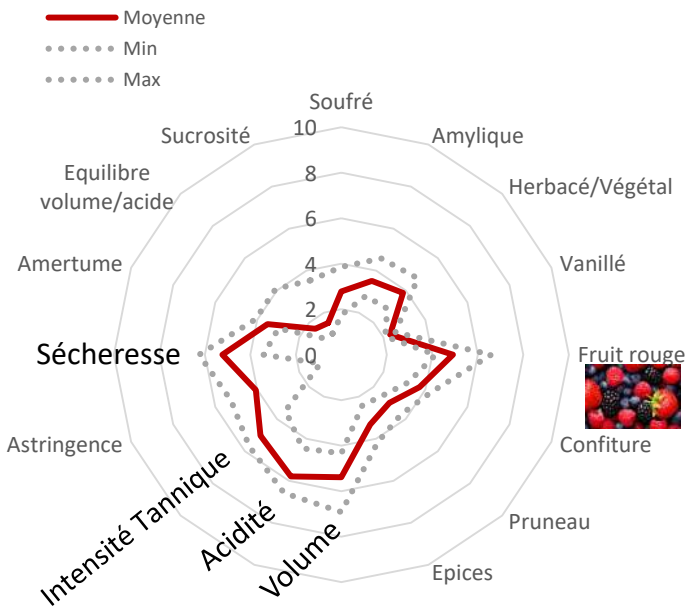
Vin Rosé



Profil Organoleptique

Vin Rouge

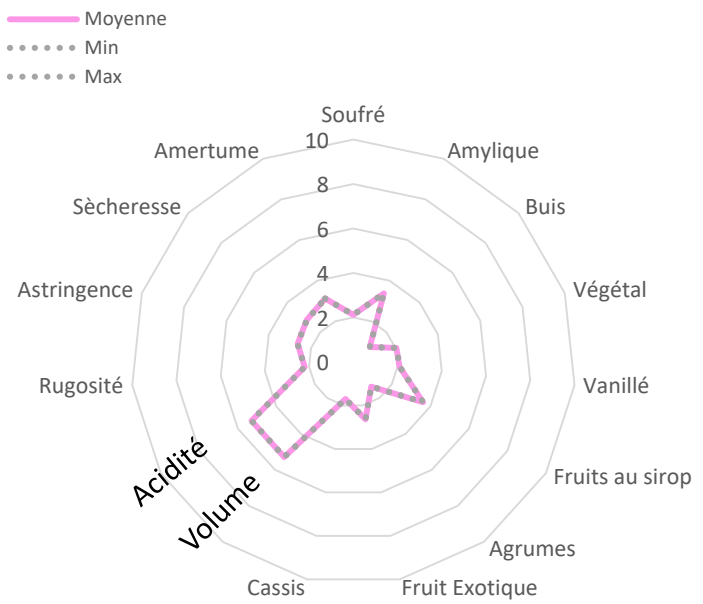
Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
5 vins dégustés sur 3 millésimes (2017 à 2019).



Les notes de fruit rouge sont régulièrement dominantes sur les profils olfactifs. L'acidité est souvent importante. Une attention particulière devra être portée au travail des tanins pour éviter la sècheresse.

Vin Rosé

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
1 vin dégusté sur 1 millésime (2019).



Le profil olfactif est peu intense et peu complexe. Peu d'originalité aromatique. L'acidité et le volume s'équilibrent bien.

Fiche Technique
Prior®

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) :

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

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

Eléments Analytiques (synthèse des différents millésimes observés à l'ICV) :

Ac. Malique : Acide malique en g/L
Ac. Totale : Acidité totale en g H_2SO_4/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 :

Avec le soutien financier de:

Pour en savoir plus : www.icv.fr