

Agiorgitiko N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de Grèce, probablement de la région du Péloponnèse.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Agiorgitiko

Synonymie

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

Données réglementaires

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

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages légèrement bronzées, et avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec une pigmentation anthocyanique moyenne des entre-nœuds,
- aux feuilles adultes grandes, de couleur vert franc, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire fermé et très chevauchant, des dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une très faible à faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe plutôt tourmenté ou involuté, moyennement bullé et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	229	243	172	200	248	238	257	255
Allele 2	143	238	249	182	202	248	240	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Agiorgitiko est un cépage vigoureux et a un port demi-érigé à retombant. Il est préférable de le palisser et de le conduire en taille courte. Si celle-ci est mal maîtrisée, l'Agiorgitiko a tendance à produire des rendements élevés. Il se montre adapté à des conditions de sécheresse, à des terroirs variés et à des sols peu fertiles. Ce cépage est un peu sensible à la carence en potassium.

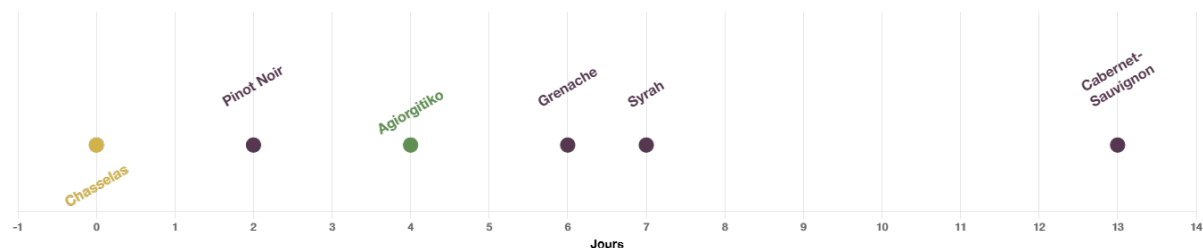
Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Agiorgitiko porte le numéro 1252.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Debourrement



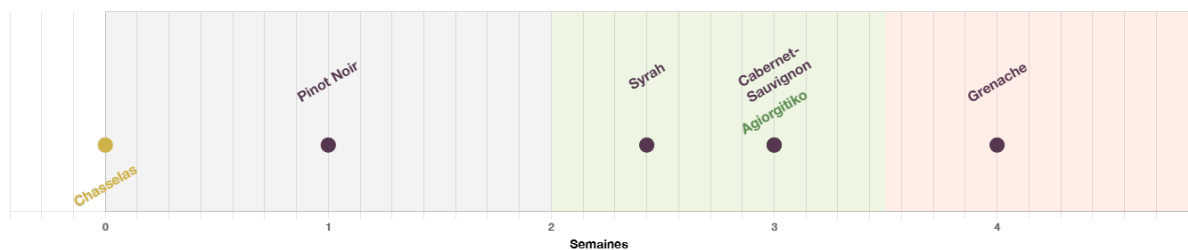
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies de l'Agiorgitiko sont moyennes à grosses. Les grappes sont assez compactes avec souvent présence d'un aileron. Les baies ont une pellicule assez fine et une pulpe juteuse. Il peut produire des vins avec des profils variés : des rosés frais, légers et aromatiques ; des vins rouges plus tanniques et aptes au vieillissement. La couleur est extraite facilement. Les arômes typiques de cette variété sont la cerise, les fruits des bois, les fruits secs et les épices. L'altitude peut modifier le profil aromatique de fruité à épicé.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Agiorgitiko est sensible à la pourriture grise, et aux acariens. Il est également sensible aux maladies du bois (esca).

Maturité



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*