

# 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 réglementaires

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 striés de rouge,
- 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.

# 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.

### 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.

### Sélection clonale en France

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

### 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.

### Phénologie

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

### 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.



