



VERMENTINU

 854^{ha}

AUX ORIGINES

Ce cépage se cultivait traditionnellement dans toute la Corse. En Corse on le nomme principalement Vermentinu mais aussi Barmintinu, Barbintina, Cermentinu, Vermentil e, Vermentini, Uvavermentina, Varmintina, Malvasia, Garbessu.

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Le fermenting B est inscrit au « Catalogue officiel des variétés de vigne ». Ce cépage fait partie des encépagements AOP et IGP Le fermenting est identique au Rolle. Il est inscrit au catalogue officiel en Bulgarie, Espagne, Italie (Favorita, Pigato) et à Malte.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

Phénologie : deuxième époque de maturité. Sensible à la pourriture grise, moyennement sensible à la pourriture acide et à l'oïdium.

PROFIL SENSORIEL

Le Vermentinu est certainement le cépage blanc le plus précieux de Corse et des vignobles méditerranéens. Il produit des vins blancs haut de gamme, généralement jaune pâle avec des reflets verts, au nez élégant et complexe où les notes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de fleurs jaunes (genêt) se mêlent à celles des fruits blancs (poire, pomme, coing), fruits secs (amande), agrumes et fruits exotiques. En bouche ils sont parfaitement équilibrés, amples et longs, quelquefois de type minéral. C'est un cépage éclectique qui peut explorer de nombreux itinéraires de vinification et donner des styles de vins très différents (bois, oeuf béton, sucres résiduels.)

IDENTIFICATION VERMENTINU

À l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés. Aux jeunes feuilles de couleur jaune. Aux rameaux avec des entre-nœuds de couleur rouge. Aux feuilles orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq ou sept lobes, avec sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des sinus latéraux profonds, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe tourmenté, légèrement gaufré, bulle et à la face intérieure, une densité moyenne des poils couchés et une faible densité des poils dressés. Au baies qui sont de forme légèrement elliptique.

SÉLECTION CLONALE

14 clones agréés pour ce cépage : Vermentino B n°639, 640, 766, 795, 856, 876, 912, 913, 814, 915, 963, 964, 1081 et 1082. Tous les clones agréés ont fait l'objet d'études au CRVI. Matériel de multiplication disponible : standard et certifié (14 clones).