

1^{er} > 05
Fév. 2021

VITICULTURE
ŒNOLOGIE
COMMERCIALISATION

ÉDITION MIXTE
DIGITAL &
PRÉSENTIEL

JOURNÉES TECHNIQUES
Vigne & Vin BIO

Un événement
GRATUIT et 100% BIO



Variétés résistantes

Présentation des essais en vinification menés par la Chambre d'Agriculture de la Gironde depuis 2018

Georges Couderc déclarait au Congrès International Viticole de Montpellier en 1911 : « *Les drogues, les remèdes ne peuvent être que des palliatifs passagers.*

Le Phylloxera a été vaincu par des vignes américaines et non par le sulfure ; la chlorose, par des porte-greffes des terrains calcaires et non par le sulfate de fer ; le mildiou le sera plus ou moins tôt par les hybrides qui lui résistent, tout le cuivre du monde, d'ailleurs n'y suffirait pas au bout de quelques siècles ».

Depuis quelques années, de nouvelles créations variétales résistantes au Mildiou et à l'Oïdium ont fait leur apparition sur le territoire national.

En 2017, plusieurs variétés étrangères ont été intégrées au catalogue français. Puis en 2018, les 4 premières créations de l'INRAE ont été classées définitivement. Elles ne sont pas encore autorisées en AOC mais le sont déjà en VSIG ou pour certaines IGP. Le cahier des charges IGP Atlantique autorise la production de vins à partir de plusieurs variétés résistantes depuis juillet 2019.

La problématique de la qualité des vins obtenus s'est posée assez rapidement. En Gironde, la Chambre d'Agriculture a mis en place un projet visant à évaluer le potentiel qualitatif des vins issus de cépages résistants avec le millésime 2018. Nommé Optimisation de la Vinification des variétés résistantes au Mildiou et à l'Oïdium, il a pour objectif de fournir des références sur la vinification de ces nouveaux cépages.

Nous avons choisi de vous présenter, sur quelques essais, les variétés qui ont été testées en vinification en 2018 et 2019 ainsi que certaines données issues des dégustations.

Variétés de raisins blancs :

Sauvignac (Millésime 2019)

Origine de la récolte : Château Grinou (Vignoble de Bergerac)

Modalités : 3 dates de récolte (4/09, 11/09 et 17/09)

En dégustation, il ressort que la troisième date de récolte a été plus appréciée car plus équilibrée, avec une plus forte expression aromatique et un meilleur équilibre en bouche. Au niveau aromatique, en vin jeune le Sauvignac est assez proche du Sauvignon blanc et, à l'aveugle, il peut assez facilement passer pour ce cépage emblématique dont il est issu.

Floreal (Millésime 2019)

Modalités et origines de la récolte : INRAE La Grande Ferrade (Villenave d'Ornon) ; 2 souches de levures différentes (Excellence FTH et Anchor NT 116) et Les Vignerons de Berticot (Duras) ; souche de levure Excellence FTH.

En dégustation, le vin issu du terroir de Duras a été plus apprécié car il avait gardé plus de fraîcheur que les vins issus de la Grande Ferrade. Pour conserver de la vivacité, le Floreal ne doit pas être récolté

JOURNÉES CO-ORGANISÉES PAR

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



1^{er} > 05
Fév. 2021

VITICULTURE
ŒNOLOGIE
COMMERCIALISATION

ÉDITION MIXTE
DIGITAL &
PRÉSENTIEL

Un événement
GRATUIT et 100% BIO



JOURNÉES TECHNIQUES Vigne & Vin BIO

trop tardivement. Au niveau aromatique, c'est un cépage assez expressif, entre des arômes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs. Il apporte beaucoup de gras aux vins dont il est issu.

Muscaris (Millésime 2019)

Origine de la récolte : Château Grinou (Vignoble de Bergerac)

Modalités : 2 dates de récolte (29/08 et 11/09)

Le Muscaris est un cépage à forte typicité muscatée. Il a une capacité de chargement en sucres importante et rapide au cours de la maturation tout en conservant une très bonne acidité. C'est un candidat idéal pour élaborer des vins sucrés. Sur ce premier millésime, nous l'avons testé en vin blanc sec. Il s'avère que l'on peut également élaborer des vins secs très équilibrés et vifs avec une très belle expression aromatique et une bouche harmonieuse.

Variétés de raisins rouges :

Artaban (Millésime 2018)

Origine de la récolte : INRAE La Grande Ferrade (Villenave d'Ornon)

Modalités : 2 durée de macération (8 jours et 16 jours de cuvaison)

A la dégustation, seule l'intensité colorante est notée comme significativement différente (plus intense pour la cuvaison courte). Les dégustateurs décrivent des vins avec des arômes fruités assez neutres, une structure assez légère avec des tanins assez secs et astringents. A noter que le rendement souhaité sur cette parcelle correspond à un objectif assez élevé (plus de 120 hL/ha). La qualité de la maturation des raisins d'Artaban s'avère assez affecté par ce rendement élevé. Un essai de contrôle du rendement a été mené sur le millésime 2020 et montre de très belles différences.

Artaban (Millésime 2019)

Origine de la récolte : INRAE La Grande Ferrade (Villenave d'Ornon)

Modalités : 2 vins rosés (un typé variétal, l'autre typé fermentaire) et un claret

A la dégustation, le claret est peu apprécié pour les mêmes raisons que les vins rouges (bouche dure). Par contre, les rosés remportent assez largement les suffrages (plus forte intensité aromatique et plus de sucrosité en bouche). Ensuite, les dégustateurs apprécient l'un ou l'autre des rosés en fonction de leur goût personnel. Il semblerait que le cépage Artaban avec des rendements élevés soit apte à l'élaboration de vins rosés vifs, aromatiques et équilibrés.

Pour le millésime 2020, d'autres cépages ont pu être testés en vinification pour la plupart sur des essais de dates de récolte afin d'évaluer le potentiel aromatique et gustatif en fonction de la maturité. Ainsi en blanc, le Sauvignier gris et le Sauvignon Rytos ont été vinifiés ainsi que le Monarch, le Vidoc, le Merlot Khorus et le Cabernet Volos en rouges. Les dégustations devraient démarrer en mars et sont ouvertes à tous les dégustateurs professionnels (viticulteurs, œnologues...).

Pour en savoir plus :

- N'hésitez pas à me contacter :

Maud-Isabeau FURET, Service Vigne et Vin, Chambre d'Agriculture de la Gironde, 05 56 35 00 00, mi.furet@gironde.chambagri.fr

- Site internet dédié aux cépages résistants : Observatoire National du déploiement des cépages résistants (OsCar)

JOURNÉES CO-ORGANISÉES PAR

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

