



LES VARIETES RESISTANTES

Alexandre BANNES
Technicien viticole – Agrobio Périgord



Les dispositifs OSCAR et NOVANA



INRAE



OSCAR est un dispositif participatif. Il est constitué d'un réseau de parcelles en production plantées par les viticulteurs. L'intégration dans l'Observatoire se fait sur la base du volontariat

- Contexte socio-économique de la production (type et objectif de production)
- Caractérisation des parcelles (cépage, mode de conduite, contexte paysager)
- Stades phénologiques clés
- Dynamiques épidémiques des maladies et ravageurs
- Itinéraires techniques
- Données à la vendange (aptitude à la récolte mécanisée, acidité totale, rendement...)
- Retours d'expérience du vigneron sur la conduite (temps de travail, facilité de palissage, fragilité...)

NOVANA



Il s'agit d'évaluer le potentiel agronomique des cépages résistants NOVANA a pour objet de continuer l'étude comportementale des cépages résistants face aux maladies cryptogamiques et autres pathogènes. En plus de l'étude agronomique l'essai se voit complété par l'évaluation des potentiels œnologiques de ces cépages.



BERTICOT
Terroir Sud-Ouest par nature



MUSCARIS

Origine: Solaris et Muscat.

Aptitudes culturales:

- Epoque de débourrement précoce, Maturité précoce
- Cépage vigoureux et à fort rendement
- Très peu sensible à l'oïdium et au mildiou (sensibilité au black-rot).

Potentialités technologiques:

- Potentiel d'accumulation des sucres élevé
- Bouquet intense, notes muscatées, forte acidité



SAUVIGNAC

Origine: Sauvignon et Riesling.

Aptitudes culturales:

- Vigueur moyenne, port demi-retombant
- Cépage précoce
- Très peu sensible à l'oïdium et au mildiou (sensibilité au black-rot).

Potentialités technologiques:

- Richesse en sucre moyenne et acidité moyenne
- Permet l'élaboration de vins aromatiques et fins



JOHANNITER

Origine: Riesling et Fr 589-54

Aptitudes culturales:

- Débourrement précoce à moyen
- Vigueur modérée à forte
- Très peu sensible à l'oïdium et au mildiou (sensibilité au black-rot).

Potentialités technologiques:

- Richesse en sucre moyenne et acidité moyenne
- Permet l'élaboration de vins aromatiques et fins



ARTABAN

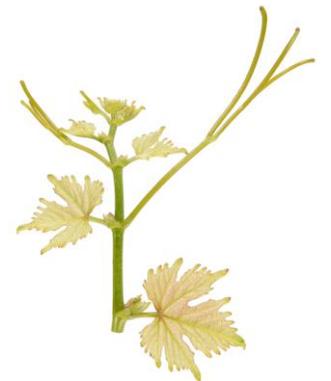
Origine: *V.Rupestris* et *V.aestivalis*

Aptitudes culturales:

- Débourrement moyen
- Vigueur moyenne avec rameaux à port dressé, sensible à la carence magnésienne
- Forte résistance au mildiou et à l'oïdium
- Rendement moyen à fort

Potentialités technologiques:

- Richesse en sucre moyenne et acidité moyenne



VIDOC

Origine: *Mtp 3082-1-42 et Regent*

Aptitudes culturales:

- Débourrement tardif
- Forte résistance au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise
- Rendement fort

Potentialités technologiques:

- Fort potentiel couleur
- Adapté à la vinification des rouges et des rosés



FLOREAL

Origine: *Villarais et Mtp 3159-2-12*

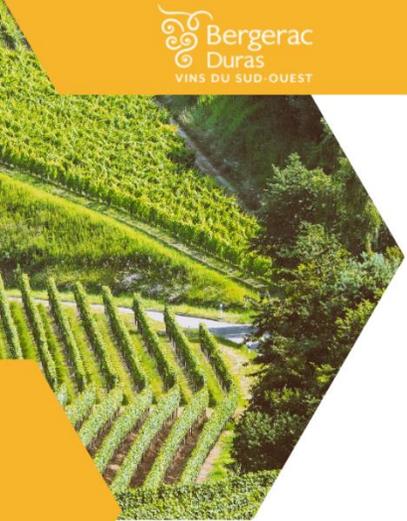
Aptitudes culturales:

- Débourrement moyen à tardif
- Vigueur forte avec rameaux à port semi-dressé Forte résistance au mildiou, à l'oïdium et résistance partielle au black-rot
- Rendement moyen à fort

Potentialités technologiques:

- Vins expressifs, aromatiques, avec une bonne fraîcheur
- Adapté à la vinification des rouges et des rosés

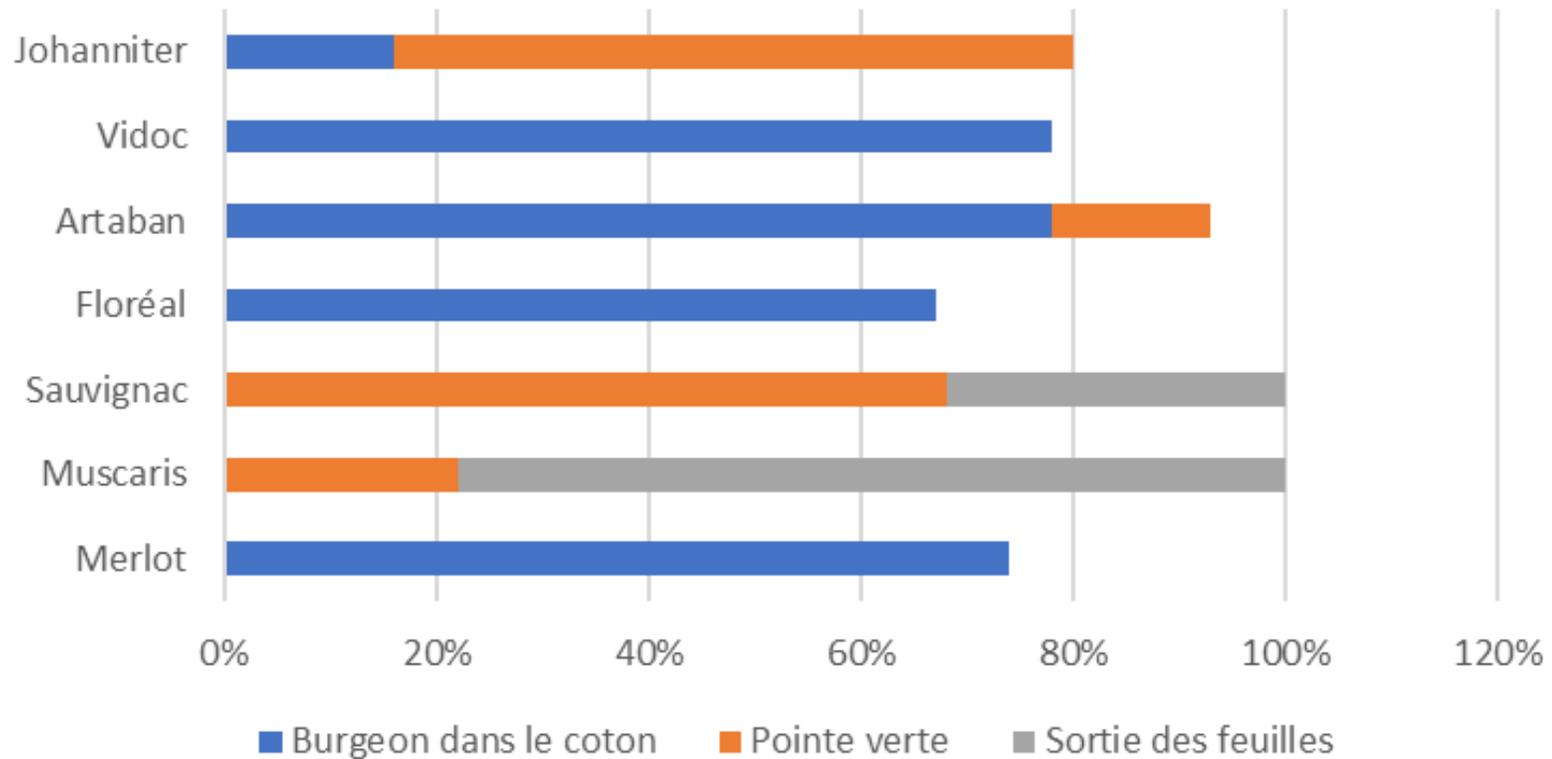


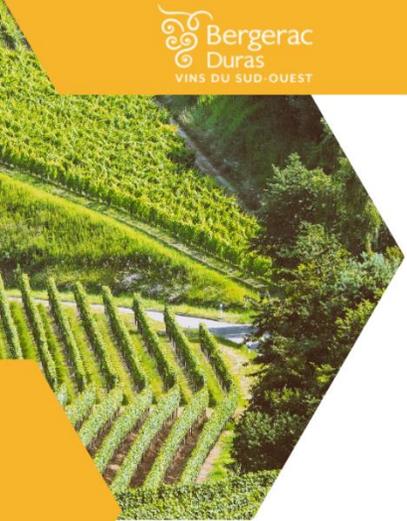


Phénologie

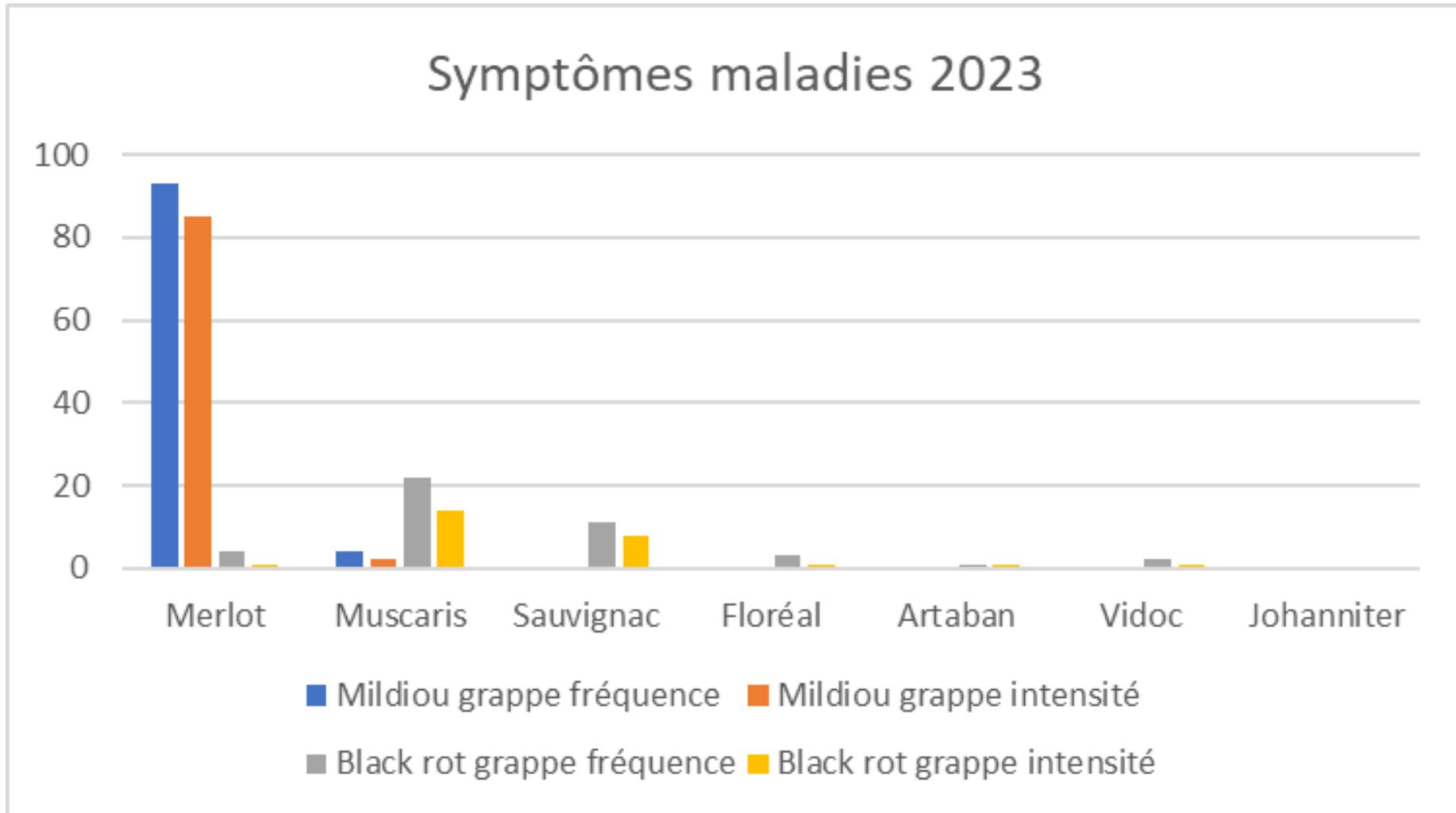


Débourrement au 4 avril 2023





Saison 2023



TRAITEMENTS

Cépages	Quantité totale de cuivre	Quantité totale de soufre	Nombre de traitements	Rendement
Merlot	3,12	60	14	nc

Cépages	Quantité totale de cuivre	Quantité totale de soufre	Nombre de traitements	Rendement
Muscaris	2,63	70	7	82HL/HA
Sauvignac	2,63	70	7	82HL/HA
Artaban	1,45	30	6	nc
Vidoc	1,45	30	6	nc
Floreal	1,45	30	6	nc
Johanniter	1,45	30	6	nc



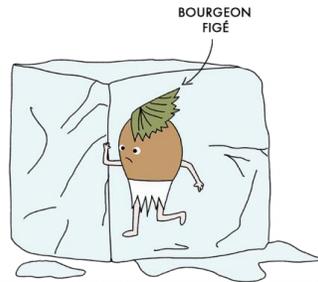
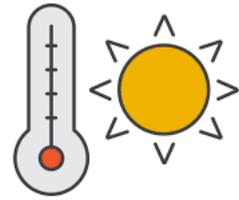
J.-M. Thiriet

LES VARIETES A FIN D'ADAPTATION

Camille DELAMOTTE
Conseillère viticole – Chambre Agriculture 24



Pourquoi l'étude de ces variétés ?



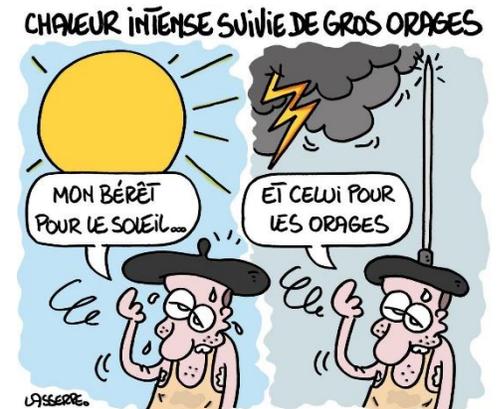
Chaleur

Sécheresse

Changement
climatique

Gelées
récurrentes

Climat
extrême



Et ses effets :

- Migration des insectes/maladies
- Précocité de la phénologie et de la maturité
- Modification de la composition des raisins (plus de sucres, moins d'acidité...)
- Modification du profil aromatique et polyphénolique des vins

ÉTUDE EN LOCAL AVEC LA FVBD

- POTENTIEL ŒNOLOGIQUE : QUALITÉ ET TYPICITÉ
- COMPORTEMENT AGRONOMIQUE
- POTENTIEL EN ASSEMBLAGE AVEC NOS CÉPAGES LOCAUX DANS L'OBJECTIF DE LEUR INTÉGRATION AU CAHIER DES CHARGES DE NOS AOC



Le Clos
DU BREIL



FVBD
Fédération
des Vins
de Bergerac
et Duras

MARSELAN

Origine: Cabernet-Sauvignon N et Grenache N.

Aptitudes culturales:

- Maturité de 3^{ème} époque
- Cépage moyennement fertile qui peut être taillé court (en cordons).
- Très peu sensible à la pourriture grise et peu sensible à l'oïdium. Sensible aux galles phylloxériques et au mildiou sur les jeunes feuilles.

Potentialités technologiques:

- Grosses grappes avec baies très petites et fortement pruinées (faible rendement en jus).
- Vins colorés, aromatiques, corsés, dotés d'une structure très intéressante (tanins souples sans amertume)
- Arômes de cassis, confiture, cuir, épices, framboise, fleurs blanches, fruits mûrs et confiturés, groseille, kirsch, mûre, pruneau, réglisse...



ARINARNOA

Origine: Tannat et Cabernet-Sauvignon.

Aptitudes culturales:

- Variété tardive, maturité de 3^{ème} époque
- Sa vigueur est moyenne et sa production régulière.
- Résiste bien à la pourriture grise (grappes lâches et pellicules épaisses) .

Potentialités technologiques:

- Grosses grappes et baies moyennes.
- Le vin est bien structuré (acidité et alcool), coloré et tannique, avec des arômes complexes et persistants.



SAPERAVI

Origine: Cépage Géorgien

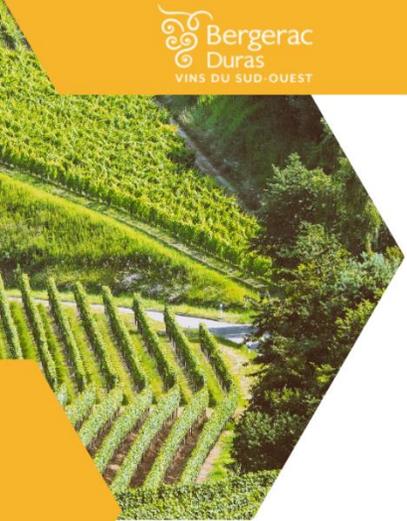
Aptitudes culturales:

- Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.
- Epoque de maturité : 2ème époque
- Les grappes et baies du Saperavi sont petites à moyennes et ovoïdes
- La peau est épaisse très colorée d'un beau noir bleuté

Potentialités technologiques:

- Cépage semi-teinturier
- Vins puissants très colorés donne un vin rouge intense et puissant, très riche en alcool et en tanins
- Acidité naturelle élevée
- Arômes de fruits rouges mûrs (cerise noire, prune, ...), notes épicées, notes de garrigue, ...

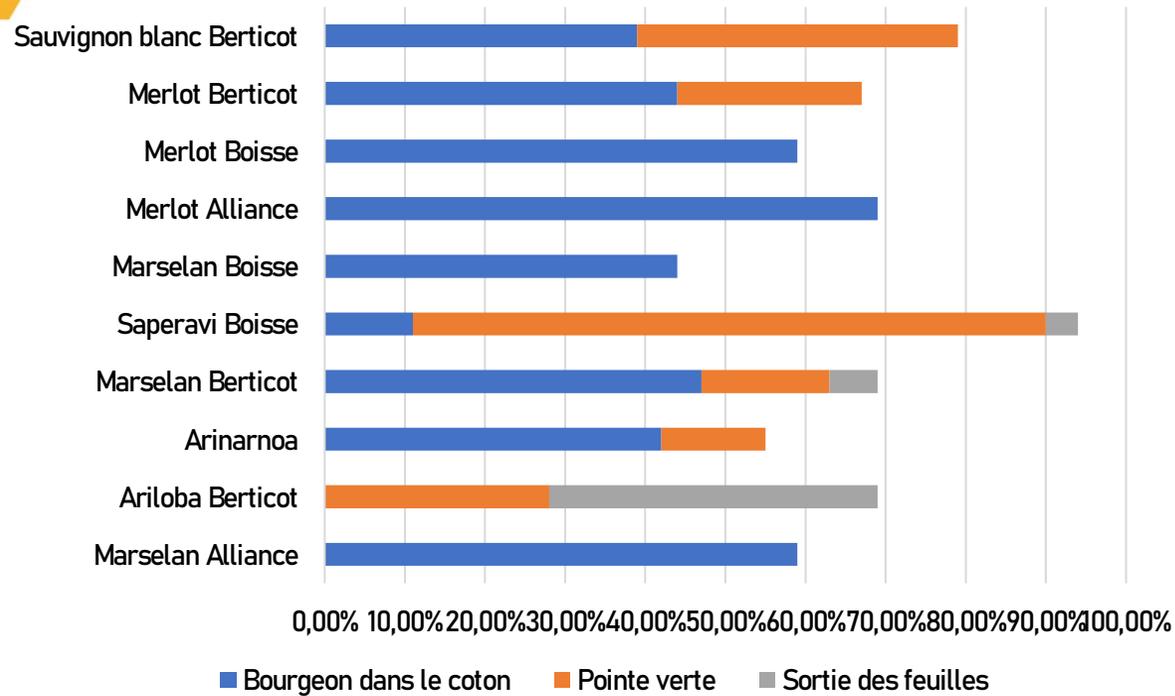




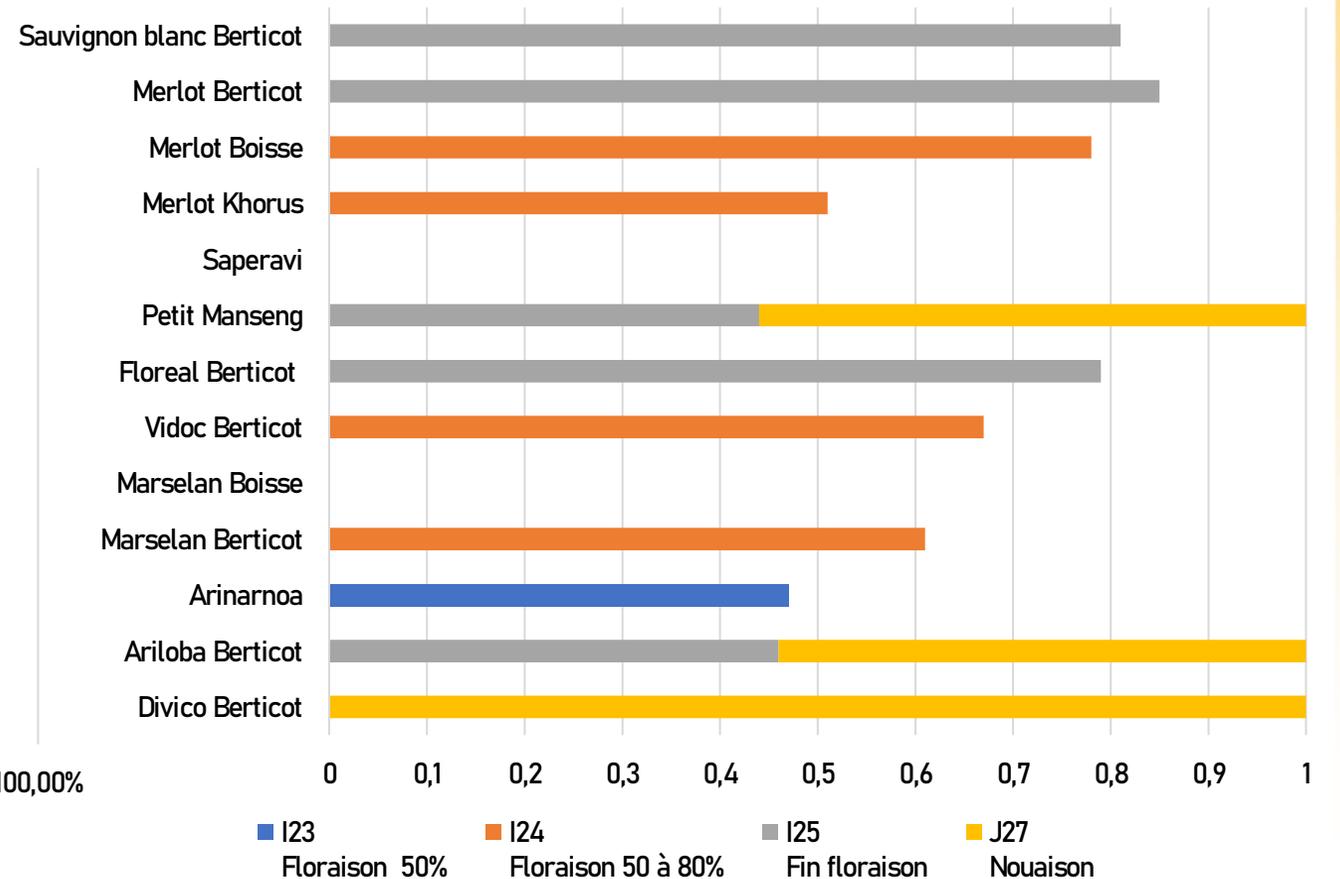
Phénologie

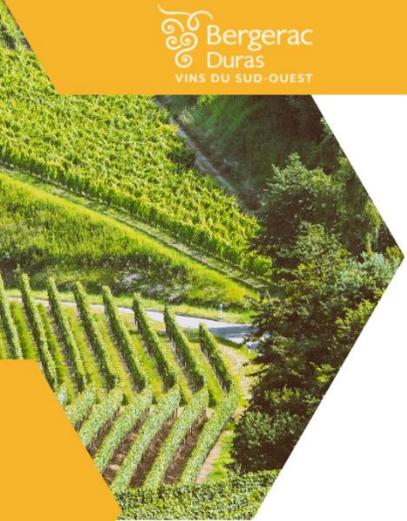


Débourèvement au 28/03



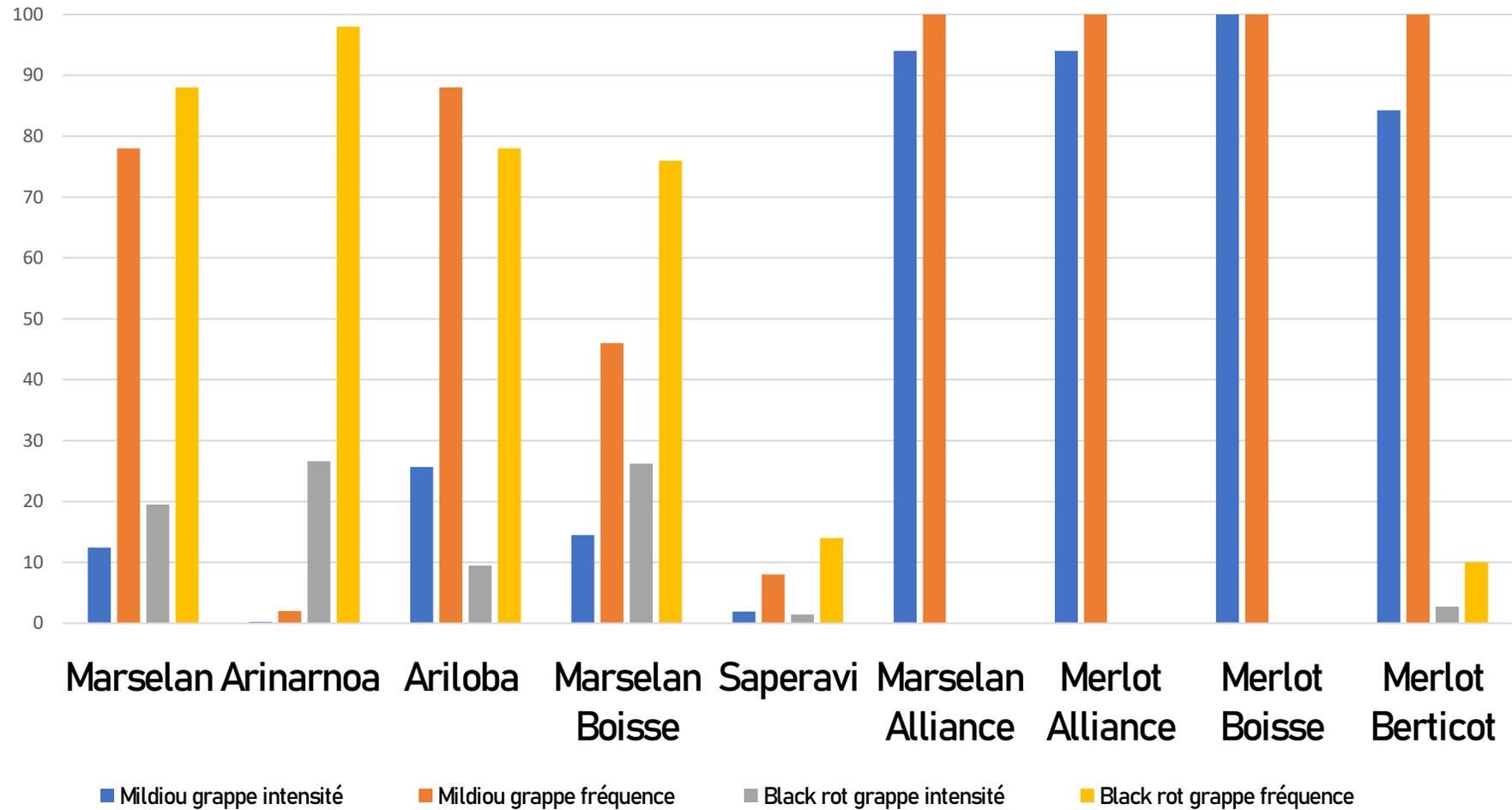
Observations Floraison au 30 Mai 2023





Saison 2023

Impacts et sensibilités maladies 2023





RECOLTE 2022

	SAPERAVI	MARSELAN BOISSE	MERLOT BOISSE	ARINARNOA	MARSELAN DURAS	MERLOT DURAS
DATE	09/09/22	12/09/22	06/09/22	12/09/22	12/09/22	06/09/22
Sucres AT gH2SO4/L	208	237	244	217	215	218
pH	3.55	3.45	3.81	3.45	3.42	3.7
TAP %vol.	12.9	14	14.5	12.89	12.77	12.95
Poids des baies	158		123	179	105	130



Variété	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps
Arriloba	25-août	16,3	1,7
Arinarnoa	14-sept	18,1	2,05
Marselan	27-sept	21,2	2,06
Saperavi	09-sept	7,7	0,61
Marselan	21-sept	20,2	1,66

RECOLTE 2023



	ARINARNOA	MARSELAN DURAS	MERLOT DURAS	MARSELAN ALLIANCE	MERLOT ALLIANCE
DATE	28/08/23	28/08/23	24/08/23	11/08/23	24/08/23
Sucres	183	205	232	160	232
AT	5,3	5,12	4,26	14,99	4,71
pH	3,14	3,33	3,48	2,6	3,44
TAP (%vol)	10,87	12,18	13,8	9,5	12,2
Poids de baies	205	121	141	69	137



Variété	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps
Arriloba	28-août	26,8	2,78
Arinarnoa	20-sept	24,6	2,51
Marselan	02-oct	22,8	1,38



BILAN

VIFA

RÉSISTANTS

AVANTAGES

« Tout à construire »

Réduction drastique des fongicides

Hauts potentiels de rendements

Diminution charge lourde en saison

INCONVÉNIENTS

Montée rapide en degrés

Précocité

Vigilance contournement et maladies secondaires

Circuits de commercialisation



Décalage de maturité

Caractère tardif des variétés observés pour l'Arinarnoa et le Marselan

Degrés moins élevés et intéressants à la dégustation

Acidité préservé



Faible sensibilité aux maladies

Comparé au merlot significativement moins sensibles et bon producteur



RENDEZ VOUS EN SAISON 2024 TOUR DE PARCELLES ET DEGUSTATION



AGROBIO PÉRIGORD
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

