



Dégustation VIFA



Journée Technique Bergerac-Duras



27 Mars 2024



gironde.chambre-agriculture.fr

Maud-Isabeau FURET

VIFA ?

Réduction des intrants
phytosanitaires au
vignoble



Adaptation aux évolutions
climatiques



Adaptation
agronomique



VIFA

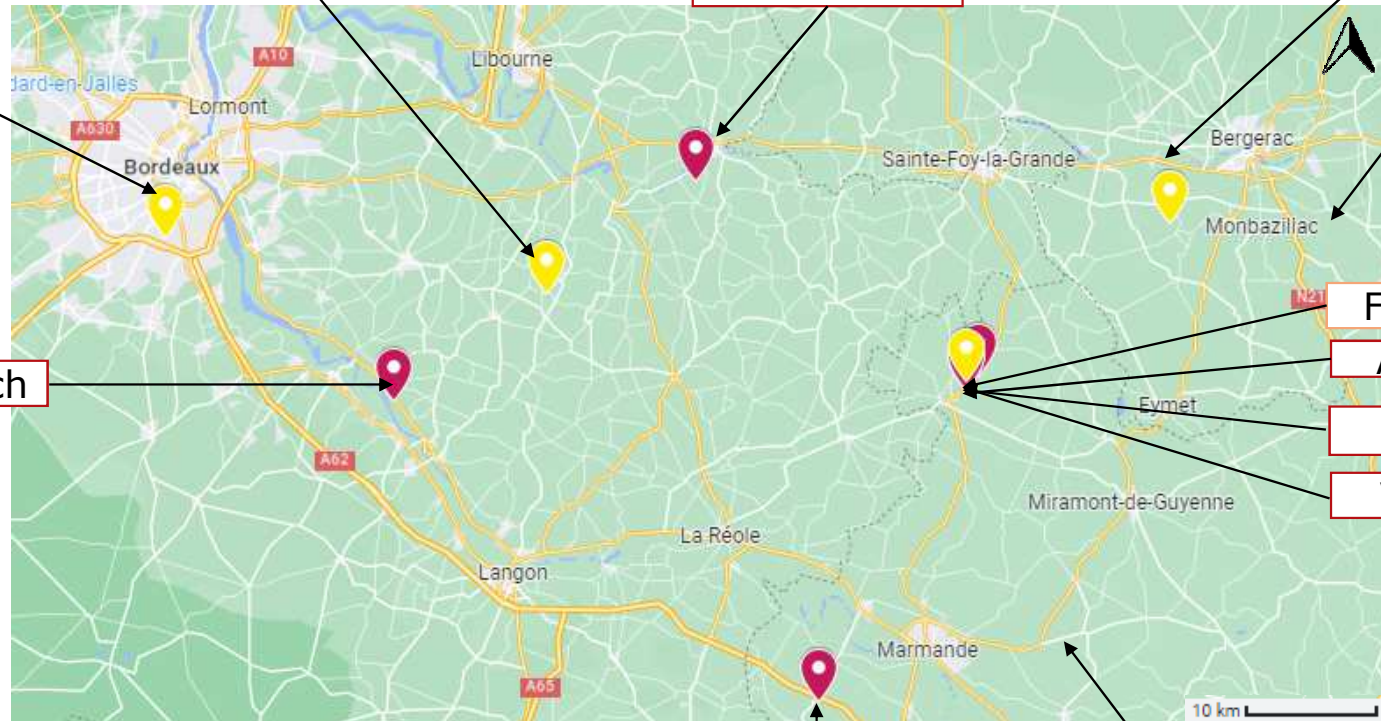
Variété d'intérêt à fin d'adaptation

Directive INAO-DIR-CNAOV-2018-01

Réhabilitation de
ressources génétiques
locales



→ Autorisées en AOC sous conditions



Essai NOVANA - Dégustation

	Blanc	Rouge
Variété résistante	Floreal (vin expé) Sauvignac (vin commercial) Souvignier gris (vin commercial)	Monarch (vin commercial) Vidoc (vin expé)
Cépage adapté au Changement Climatique	Liliorila (vin expé)	Marselan (vin expé)

Liliorila (vin expé)

Origine : Pépinières Gentié (Lot-et-Garonne)
Parcelle située à Saint-Etienne-de-Fougères



Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
23/09/2021	12	1,39
05/09/2022	21	3,5

Cépage obtenu en 1956 par l'Inrae, croisement entre le Baroque et le Chardonnay

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas

Epoque de maturité : 1ère époque, 2 semaines après le Chasselas

Vigueur modérée ou faible, moyennement fertile. Les rendements obtenus avec le Liliorila B restent en général limités.

Le Liliorila B est peu sensible à la pourriture grise.

Les grappes et les baies sont petites. Le Liliorila B donne des vins aromatiques, puissants, bouquetés et relativement peu acides, surtout en surmaturation.

Floreal (vin expé)

Origine : Cave des Vignerons de Berticot (Lot-et-Garonne)
Parcelle située à Duras

Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
07/09/2021	10,5	1,35
25/08/2022	12,3	1,4
28/08/2023	12,2	1,55



Création Inrae 2018. Issue du croisement entre Villaris (Allemagne) et Mtp 3159-2-12 (France).

Epoque de débourrement : quelques jours après le Sauvignon.

Epoque de maturité : 2ème époque, quelques jours avant le Sauvignon.

Bonne vigueur, avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage. Production de raisins moyenne à élevée en fonction de la taille (faible fertilité sur les yeux de la base).

Le Floreal est doté de résistances polygéniques au Mildiou et à l'Oïdium. Il s'avère sensible au Black-Rot, un traitement fongicide est nécessaire autour de la floraison.

L'acidité des baies est à suivre de près lors de la maturation ; on observe une chute assez rapide lors des millésimes chauds. Cependant, quand on conserve une acidité suffisante, l'équilibre est très intéressant avec une belle aromatique.

Vins expressifs, aromatiques avec une bonne fraîcheur. Les arômes sont dominés par des notes florales et fruitées (fruits exotiques et thiols type Sauvignon blanc). Les vins sont souvent trouvés plus gras en bouche que le Sauvignon blanc.

➤ Sauvignac/Muscaris (vin commercial : Château Grinou, assemblage)

Origine : Château Grinou (Vignobles Cuisset, Dordogne)
Parcelle située à Razac-de-Saussignac



Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
26/08/2021	14,5	1,14
17/08/2022	8,8	0,8
23/08/2023	10,7	1,4

Cépage obtenu en 1987 en Allemagne, croisement entre le Solaris et le Muscat à petits grains blancs

Débourrement : précoce à moyen

Maturité : (très) précoce

Vigueur forte

Les rendements sont moyens à élevés

Le Muscaris est résistant (monogénique) au Mildiou et à l'Oïdium

Les vins obtenus sont caractérisés par la présence de notes florales, fruits blancs que l'on trouve habituellement sur les vins de Muscat. Le volume est souvent très important et soutenu par l'acidité.

➤ Sauvignac/Muscaris (vin commercial : Château Grinou, assemblage)

Origine : Vignobles Ducourt (Gironde)
Parcelle située à Romagne

Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
16/09/2021	14,4	1,6
29/08/2022	18,3	2,2
28/08/2023	17,9	2,37



Le Sauvignac a été obtenue par Valentin Blattner en Suisse. Issu d'un croisement entre un descendant de Sauvignon x Riesling et un hybride dont l'identité n'est pas connue

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas

Vigueur moyenne, productif

Le feuillage du Sauvignac est sensible au vent et ses rameaux sont cassants

Le Sauvignac est résistant au Mildiou et à l'Oïdium et peu sensible au black-rot

Les vins sont frais et aromatiques avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Ils présentent souvent une belle rondeur et du gras en bouche avec une bonne vivacité.

Marselan (vin expé)

Origine : Clos du Breil (Dordogne)
Parcelle située à Boisse

Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
11/10/2021	22	2,5
27/09/2022	21,2	2,1
02/10/2023	22,8	1,38



Variété obtenue par l'INRA en 1961 est issue d'un croisement entre le Cabernet-Sauvignon N et le Grenache N.

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas

Le Marselan N peut être taillé court (en cordons). Il est préférable de le conduire avec un palissage suffisant car il émet des rameaux assez longs.

Très peu sensible à la pourriture grise et peu sensible à l'oïdium et aux acariens.

Les grappes sont grosses alors que les baies sont très petites en forme d'olive. Le rendement en jus est, de ce fait, limité (environ 160kg/hL).

Le Marselan N permet d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, dotés d'une structure très intéressante (tanins souples sans amertume) qui les rend aptes au vieillissement.

Vidoc (vin expé)

Origine : Cave des Vignerons de Berticot (Lot-et-Garonne)
Parcelle située à Duras

Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
30/09/2021	6,9	0,93
21/09/2022	7,6	1
20/09/2023	16,1	1,86



Création Inrae 2018. Issue du croisement entre Regent (Allemagne) et Mtp 3082-1-42 (France).

Epoque de débourrement : quelques jours après le Merlot.

Epoque de maturité : 2ème époque tardive, une semaine après le Merlot.

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage.

Production de raisins moyenne à élevée.

Très bonne résistance au Mildiou et à l'Oïdium. Le Vidoc est sensible au black rot.

Pour ce cépage, il faut rechercher la meilleure maturité phénolique possible afin d'avoir de bons tanins à travailler en vinification.

Les vins obtenus sont très charpentés et intensément colorés. La trame tannique est intéressante quand les tanins sont mûrs. Le niveau d'acidité confère un bon équilibre en bouche. Les arômes sont complexes, dominés par des notes fruitées noires et parfois épicées.

Monarch (vin commercial)

Origine : Vignobles Gonfrier (Gironde)
Parcelle située à Rions



Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
01/10/2021	-	-
08/09/2022	7,5	0,8
30/08/2023	10,4	1,55

Origine Allemagne (1988). Issu du croisement entre le Solaris et le Dornfelder
Dans les zones septentrionales : débourrement précoc, quelques jours avant le pinot noir.

Maturité : moyenne à précoc. En même temps que le pinot noir, voire quelques jours avant.

Vigueur et production : très vigoureux

Rendements : 9 à 15 t/ha en zones septentrionales

Bonne résistance au Mildiou et à l'Oïdium. Résistance au botrytis relevée en zones septentrionales.

Produit des vins très colorés, charpentés aux arômes d'épices. Le Monarch produit des vins avec un TAV faible (12-12,5 %) et avec une bonne acidité.

➤ **Souvignier Gris/Muscaris** (vin commercial moelleux : assemblage)

Origine : Domaine de Grange Neuve, Vignobles Castaing (Dordogne)
Parcelle située à Pomport

Dates de récolte	Nombre de grappes/cep	Poids de vendange (en kg) par cep
09/09/2021	7,5	0,78
05/09/2022	8,8	1
28/08/2023	10,8	1,82



Le Souvignier Gris a été obtenue en Allemagne. Issu d'un croisement entre Seyval blanc x Zaehringer

Débourrement moyen à tardif

Maturité précoce à moyenne

Le Souvignier gris présente une forte vigueur avec des rameaux à port érigé

Bonne résistance au Mildiou et à l'Oïdium et peu sensible au black rot.

Les baies sont de couleur grise/rose très foncée, on ne constate pas d'extraction de couleur en macération. L'expression aromatique est variable : obtention de notes fruitées agrumes, fruits exotiques et dans une moindre mesure, fruits blancs. Les vins présentent en général une acidité importante.

Merci de votre attention

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter :

Maud-Isabeau FURET

mi.furet@gironde.chambagri.fr

05 56 35 00 00



Camille DELAMOTTE et Coralie DAYER
Chambre d'Agriculture de la Dordogne



Alexandre BANNES
AgroBioPérigord



Charlotte LIADOUZE
Institut Français de la Vigne et du Vin



Stéphane BECQUET
Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine



Avec le soutien financier de

