Bergerac Duras
VINS DU SUD-OUEST

ATELIER
Dégustation de VIFA

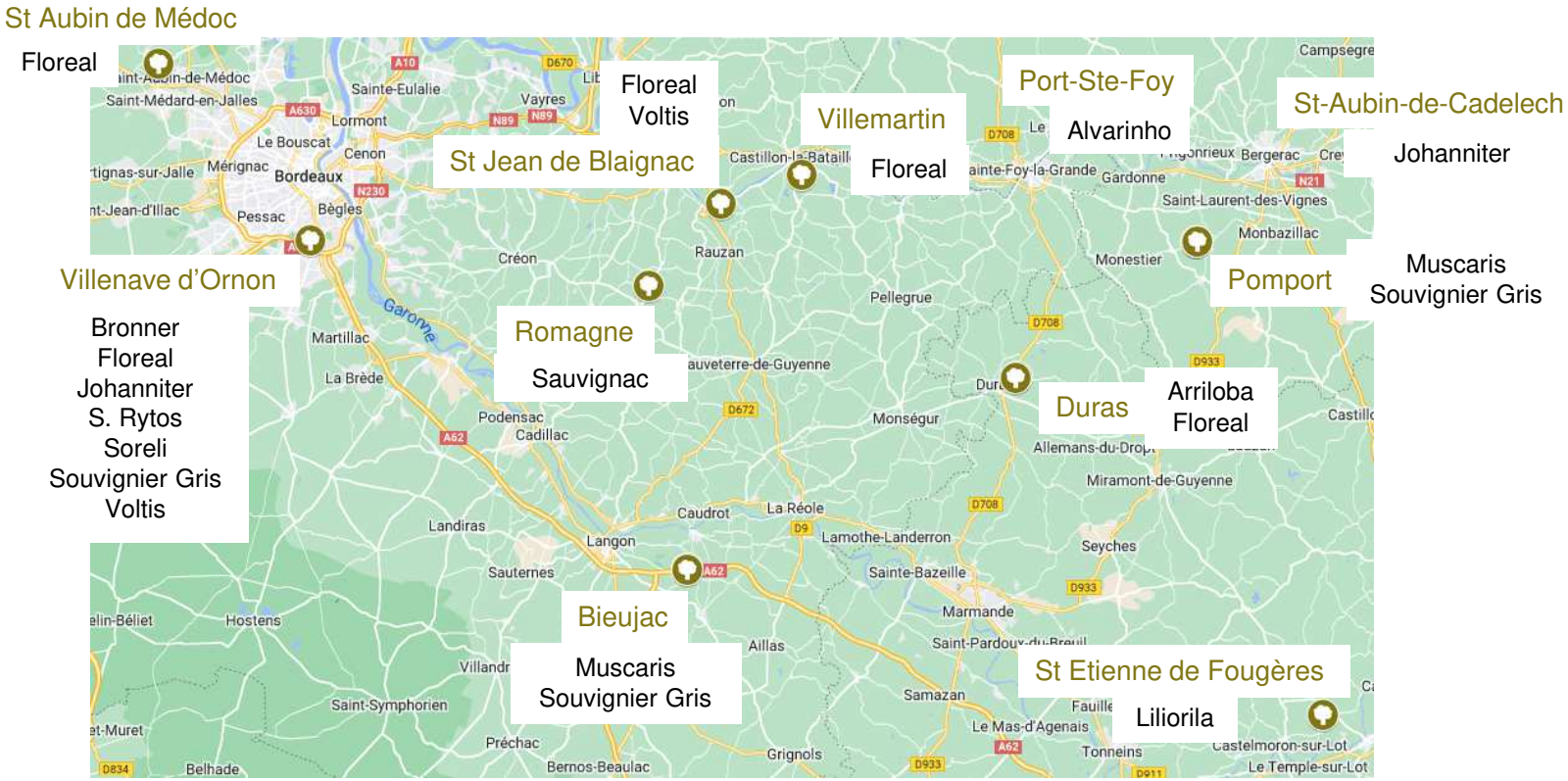
LA JOURNEE TECHNIQUE DU VIGNOBLE
2025

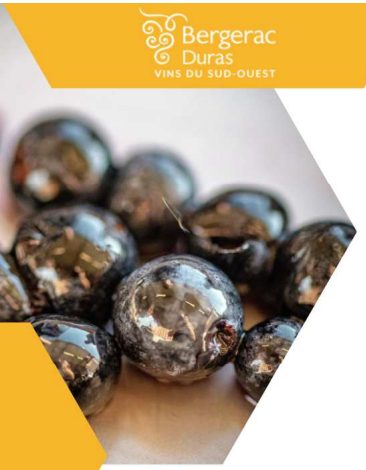
CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE
CHAMBRE D'AGRICULTURE DORDOGNE
ŒNO CENTRES By CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE
IFV
AGROBIO PÉRIGORD Les Agriculteurs BIO de Dordogne
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE
RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

NOVANA : un projet dédié aux VIFA en Nouvelle-Aquitaine

- Parcelles NOVANA en blanc





Bronner

Variété de cuve à raisin blanc résistant au Mildiou et à l'Oïdium

- **Origine :** Allemagne (1975). Issue du croisement entre le Geisenheim 6494 et le Merzling.
- **Phénologie :** Précoce, débourrement avant le Chardonnay et le Pinot noir. Moyen, maturité similaire au Gamay en Suisse et après le Pinot Blanc en Autriche et en Allemagne.
- **Vigueur et production :** Très vigoureux et très productif, tend toutefois à alterner si une limitation de rendement ne lui est pas appliquée. Résiste assez bien aux froids hivernaux. Peu sensible au millerandage et à la coulure.
- **Profil sensoriel :** Se rapproche sensoriellement du Chardonnay. Moins gras et moins rond mais aussi plus aromatique et plus acide. Les vins sont relativement neutres avec peu de typicité. En Belgique, associé au Johanniter, le Bronner est vinifié en effervescent

Bronner

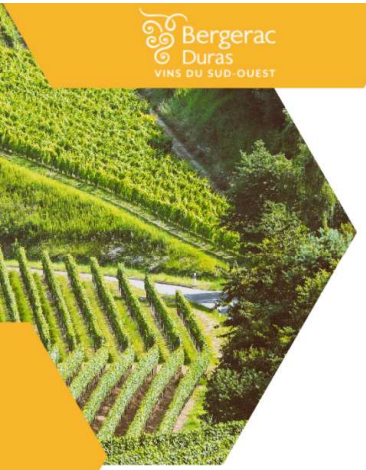
Parcelle située à Villenave d'Ornon (33) – INRAE

- **Date de récolte :** 29/08/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Bronner	**INRAE**	**29-août**	**11,9**	**3**
Floreal	SEINSEVIN	23-août	14,4	2,58
Floreal	INRAE	23-août	8,7	1,65
Floreal	BERTICOT	28-août	12,2	1,75
Muscaris	DUCOURT	23-août	10,7	1,40
Sauvignac	DUCOURT	28-août	17,9	2,37
Sauvignac	RAZAC	04-sept	28,6	2,09
S. Rytos	INRAE	21-août	7,3	0,81
Solaris	INRAE	09-août	13,8	1,61
Souvignier gris	INRAE	21-août	7,8	1,44
Souvignier gris	DUCOURT	28-août	10,8	1,82
Voltis	SEINSEVIN	31-août	19,1	5,37

	Bronner	Sauvignon Blanc	Moyenne Variétés résistantes 2023
TAV (% vol.)	12,95	12,62	13,71
Glu+Fru (g/L)	0,3	0,3	0,7
Acidité totale (g H_2SO_4/L)	3,96	3,62	3,37
pH	3,44	3,43	3,37
Acidité volatile (g H_2SO_4/L)	0,24	0,16	0,19
Acide malique (g/L)	3,1	3,0	1,40
Acide tartrique (g/L)	1,3	1,6	2,45
Teinte	5,41	4,31	5,65

- **Triangulaires millésimes 2021, 2022, 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10 et 20% avec du Sauvignon blanc comparé au même Sauvignon blanc pur



Floreal

Variété de cuve à raisin blanc résistant au Mildiou avec une résistance totale à l'Oïdium

- **Origine :** France (INRAe). Issue du croisement entre le Villaris (Allemagne) et le Mtp 3159-2-12 (France)
- **Phénologie :** Débourrement quelques jours après le Sauvignon. Maturité 2ème époque, quelques jours avant le Sauvignon.
- **Vigueur et production :** Variété de 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). Baies de taille moyenne.
- **Maturité technologique :** Chargement en sucres moyen. Une acidité qui chute rapidement, attention à ne pas me récolter trop tard.
- **Profil sensoriel :** Des arômes intenses et une expression aromatique proche d'un Sauvignon mûr (agrumes, fruits exotiques) et des notes florales en bonus. En bouche, du volume avec du gras et une finale aromatique. Un bon équilibre acide/alcool.

Floreal

Parcelle située à Duras (47) – Cave des Vignerons de Berticot

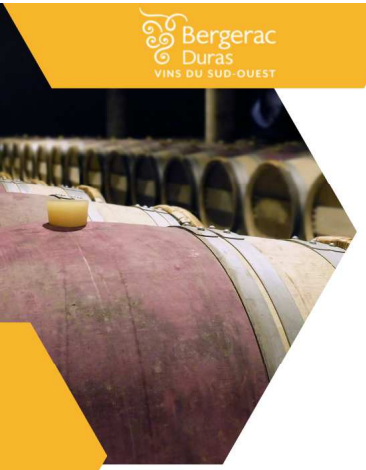
- **Date de récolte :** 28/08/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Floreal	AMBLEVERT	31-août	12,8	1,86
Floreal	SEINSEVIN	23-août	14,4	2,58
Floreal	INRAE	23-août	8,7	1,65
Floreal	**BERTICOT**	**28-août**	**12,2**	**1,75**
Muscaris	DUCOURT	23-août	10,7	1,40
Sauvignac	DUCOURT	28-août	17,9	2,37
Sauvignac	RAZAC	04-sept	28,6	2,09
S. Rytos	INRAE	21-août	7,3	0,81
Solaris	INRAE	09-août	13,8	1,61
Souvignier gris	INRAE	21-août	7,8	1,44
Souvignier gris	DUCOURT	28-août	10,8	1,82
Voltis	SEINSEVIN	31-août	19,1	5,37

- **Analyse à la MEB**

	Floreal	Sauvignon Blanc	Moyenne Variétés résistantes 2023
TAV (% vol.)	**13,11**	12,62	13,71
Glu+Fru (g/L)	**0,6**	0,3	0,7
Acidité totale (g H_2SO_4/L)	**3,59**	3,62	3,37
pH	**3,25**	3,43	3,37
Acidité volatile (g H_2SO_4/L)	**0,22**	0,16	0,19
Acide malique (g/L)	**1,3**	3,0	1,40
Acide tartrique (g/L)	**2,8**	1,6	2,45
Teinte	**6,38**	4,31	5,65

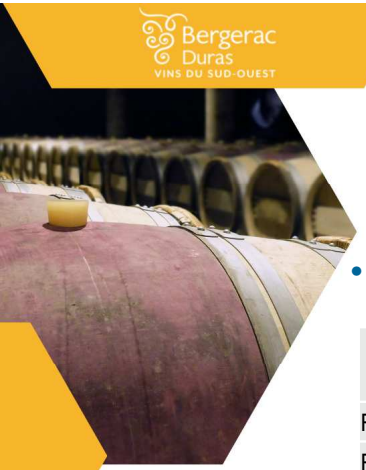
- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - Floreal caractérisé par les critères suivants : notes de fruité fermentaire, gras en bouche, plus forte intensité aromatique
  - Semble plus proche sensoriellement du Sauvignon blanc que les autres VB
- **Triangulaires millésimes 2021, 2022, 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10 et 20% avec du Sauvignon blanc comparé au même Sauvignon blanc pur



Rytos (UD-55.100)

Variété de cuve à raisin blanc résistant au Mildiou

- **Origine :** 2002, Italie. Issu d'un croisement interspécifique entre le Sauvignon blanc et la Bianca.
- **Phénologie :** débourrement plutôt tardif. Maturité 1ère à 2ème semaine de septembre.
- **Vigueur et production :** Vigoureux, port semi-dressé voire retombant avec une forte végétation à conduire sur fils de fer de préférence. Fertile et productif, résiste assez bien au Mildiou, tolère l'Oïdium et présente une sensibilité moyenne à la pourriture grise.
- **Profil sensoriel :** donne un vin de bonne qualité, alliant très souvent degré et acidité, que l'on peut boire jeune voire au bout de 4 à 5 ans. Arômes de fruits tropicaux, notes minérales.



Rytos (UD-55.100)

Parcelle située à Villenave d'Ornon (33) – INRAE

- **Date de récolte :** 21/08/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Floreal	AMBLEVERT	31-août	12,8	1,86
Floreal	SEINSEVIN	23-août	14,4	2,58
Floreal	INRAE	23-août	8,7	1,65
Floreal	BERTICOT	28-août	12,2	1,75
Muscaris	DUCOURT	23-août	10,7	1,40
Sauvignac	DUCOURT	28-août	17,9	2,37
Sauvignac	RAZAC	04-sept	28,6	2,09
Rytos	**INRAE**	**21-août**	**7,3**	**0,81**
Solaris	INRAE	09-août	13,8	1,61
Souvignier gris	INRAE	21-août	7,8	1,44
Souvignier gris	DUCOURT	28-août	10,8	1,82
Voltis	SEINSEVIN	31-août	19,1	5,37

- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - vins souvent très appréciés, belle intensité aromatique, notes de fruit variétal et florales, complexité aromatique, bonne équilibre en bouche.
- **Triangulaires millésimes 2021, 2022, 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10 et 20% avec du Sauvignon blanc comparé au même Sauvignon blanc pur.

- **Analyse à la MEB**

	Rytos	Sauvignon Blanc	Moyenne Variétés résistantes 2023
TAV (% vol.)	**13,77**	12,62	13,71
Glu+Fru (g/L)	**1,6**	0,3	0,7
Acidité totale (g H_2SO_4/L)	**3,87**	3,62	3,37
pH	**3,41**	3,43	3,37
Acidité volatile (g H_2SO_4/L)	**0,32**	0,16	0,19
Acide malique (g/L)	**2,7**	3,0	1,40
Acide tartrique (g/L)	**1,9**	1,6	2,45
Teinte	**6,12**	4,31	5,65

Souvignier gris

Variété de cuve à raisin blanc résistant au Mildiou et à l'Oïdium

- **Origine :** variété issue d'un croisement entre Seyval blanc x Zaehringer. Le Seyval blanc est une ancienne variété hybride française et le Zaehringer est un ancien croisement de l'institut viticole de Fribourg (Traminer x Riesling).
- **Phénologie :**
  - Epoque de débourrement : moyen. Juste après le Chardonnay.
  - Epoque de maturité : 2ème époque (moyen à tardif). 1 semaine après le Pinot blanc
- **Aptitudes culturales et agronomiques :** forte vigueur avec des rameaux à port érigé. Cette variété est adaptée pour la taille mécanique. Par ailleurs, elle présente de nombreux grapillons et ses grappes sont peu compactes.
- **Potentialités technologiques :** les baies sont de couleur grise/rose très foncée. Pulpe très ferme et pellicule épaisse (bonne aptitude à la macération pelliculaire). Expression aromatique variable : notes fruitées agrumes, fruits exotiques, parfois fortes notes de buis ou de soufré végétal. Les vins présentent en général une acidité importante.

Souvignier gris

Parcelle située à Villenave d'Ornon (33) – INRAE

- **Date de récolte :** 21/08/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Floreal	AMBLEVERT	31-août	12,8	1,86
Floreal	SEINSEVIN	23-août	14,4	2,58
Floreal	INRAE	23-août	8,7	1,65
Floreal	BERTICOT	28-août	12,2	1,75
Muscaris	DUCOURT	23-août	10,7	1,40
Sauvignac	DUCOURT	28-août	17,9	2,37
Sauvignac	RAZAC	04-sept	28,6	2,09
S. Rytos	INRAE	21-août	7,3	0,81
Solaris	INRAE	09-août	13,8	1,61
Souvignier gris	**INRAE**	**21-août**	**7,8**	**1,44**
Souvignier gris	DUCOURT	28-août	10,8	1,82
Voltis	SEINSEVIN	31-août	19,1	5,37

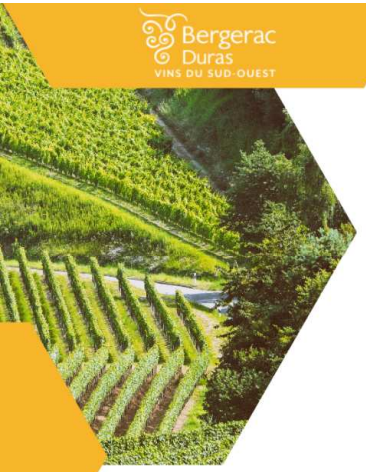
- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - Acidité plus marquée que les autres VB et sucrosité moindre. Notes de fruité variétal, bien appréciés en général.
- **Triangulaires millésimes 2021, 2022, 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10 et 20% avec du Sauvignon blanc comparé au même Sauvignon blanc pur

- **Analyse à la MEB**

	Souvignier Gris	Sauvignon Blanc	Moyenne Variétés résistantes 2023
TAV (% vol.)	**13,51**	12,62	13,71
Glu+Fru (g/L)	**2,1**	0,3	0,7
Acidité totale (g H_2SO_4/L)	**5,3**	3,62	3,37
pH	**3,06**	3,43	3,37
Acidité volatile (g H_2SO_4/L)	**0,4**	0,16	0,19
Acide malique (g/L)	**2,5**	3,0	1,40
Acide tartrique (g/L)	**3,9**	1,6	2,45
Teinte	**7,09**	4,31	5,65

NOVANA : un projet dédié aux VIFA en Nouvelle-Aquitaine

- Parcelles NOVANA rouges



Artaban

Variété de cuve à raisin rouge résistant au Mildiou et à l'Oïdium

- **Origine :** variété obtenue par l'INRA et le Julius Kühn Institut. Hybride interspécifique issu d'un croisement entre un descendant de Muscadinia rotundifolia et le Regent.
- **Phénologie :**
  - Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.
  - Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.
- **Aptitudes culturales et agronomiques :** vigueur moyenne et un port demi-érigé. Très sensible à la carence en magnésium
- Sensible au black rot et un peu à la pourriture grise.
- **Potentialités technologiques :** grosses grappes, de forme conique et compactes. Les baies sont petites. Les vins issus de l'Artaban sont légers, bien colorés, destinés à une consommation rapide et dominés par des arômes fruités.

Artaban

Parcelle située à Villenave d'Ornon (33) - INRAE

- **Date de récolte :** 07/09/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Artaban	AMBLEVERT	31-août	12,5	1,36
Artaban	MARCELLUS	07-sept	19,9	3,08
Artaban	SEINSEVIN	31-août	11,5	1,80
Artaban	**INRAE**	**07-sept**	**10**	**1,95**
Cabernet Cortis	GARDONNE	30-août	16,3	1,64
Merlot Khorus	BERTICOT	11-sept	21,4	2,08
Monarch	GARDONNE	11-sept	17,4	3,11
Monarch	GONFRIE	30-août	10,4	1,55
Vidoc	AMBLEVERT	25-sept	7,9	0,60
Vidoc	BERTICOT	20-sept	16,1	1,86
Vidoc	INRAE	14-sept	7,2	1,06

- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - Faible intensité aromatique, peu de notes fruitées, manque d'acidité. Vins rouges souvent peu appréciés, les vins rosés le sont davantage.
- **Triangulaires millésimes 2021, 2022, 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10 et 20% avec du Merlot comparé au même Merlot pur

- **Analyse à la MEB**

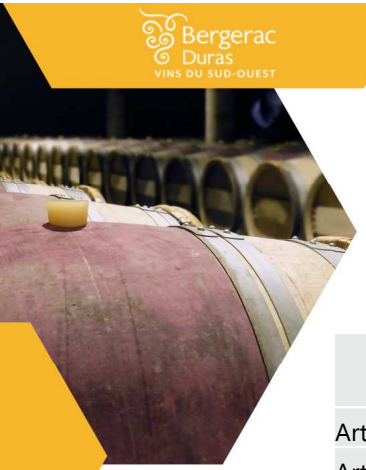
	Artaban	Cabernet-Sauvignon	Moyenne variétés 2023
Titre Alcoom. Volum. (% vol)	**13,01**	12,85	13,62
Acidité Totale (g H2SO4 /L)	**2,67**	3,35	3,42
Acidité Volatile (g H2SO4 /L)	**0,57**	0,68	0,33
pH	**4,01**	3,97	3,79
Intensité Col. Modif	**10,06**	12,5	21,53
Teinte	**0,83**	0,71	0,64
Anthocyanes (mg/L)	**701**	568	960
IPT	**86**	61	96

Khorus (UD-31.125)

Variété de cuve à raisin rouge résistant au Mildiou

- **Origine :** croisement interspecifique entre le merlot noir et le kozma 20-3 (bianca x SK77-4/5) obtenu en 2002 par Simone Diego Castellarin et Guido Cipriani à l'Institut de génomique appliquée de Udine en Italie.
- **Phénologie :** débourrement tardif. Maturité précoce fin août/début septembre.
- **Aptitudes culturales et agronomiques :** Port semi-dressé, vigoureux, très fertile avec une très bonne production régulière et constante, à tailler court de préférence. Du fait de sa grande végétation et de sa forte production, certaines années on prévoira un effeuillage voire également une "vendange en vert".
- Résistant au mildiou avec une bonne tolérance à l'oïdium, moyenne résistance à la pourriture grise et à la pourriture acide, sensible à l'anthracnose.
- **Potentialités technologiques** : grappes moyennes, cylindro-pyramidales, plus ou moins compactes, baies moyennes irrégulières, sphériques, peau d'épaisseur moyenne de couleur noir bleuté recouverte d'une légère pruine peu persistante, pulpe ferme avec un jus au goût légèrement herbacé.
- **Profil sensoriel :** donne un vin structuré, corsé, de couleur rouge rubis intense aux reflets violets, riche en tanins doux avec une forte teneur en anthocyanes et une acidité quelquefois moyenne, apte en général au vieillissement. Arômes de épices, fruits rouges, notes herbacées, violette...

Source: http://lescepages.free.fr/khorus.html



Khorus (UD-31.125)

Parcelle située à Duras (47) – Cave de Berticot

- **Date de récolte :** 11/09/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Artaban	AMBLEVERT	31-août	12,5	1,36
Artaban	MARCELLUS	07-sept	19,9	3,08
Artaban	SEINSEVIN	31-août	11,5	1,80
Artaban	INRAE	07-sept	10	1,95
Cabernet Cortis	GARDONNE	30-août	16,3	1,64
Merlot Khorus	**BERTICOT**	**11-sept**	**21,4**	**2,08**
Monarch	GARDONNE	11-sept	17,4	3,11
Monarch	GONFRIE	30-août	10,4	1,55
Vidoc	AMBLEVERT	25-sept	7,9	0,60
Vidoc	BERTICOT	20-sept	16,1	1,86
Vidoc	INRAE	14-sept	7,2	1,06

- **Analyse à la MEB**

	Khorus (UD-31.125)	Cabernet-Sauvignon	Moyenne variétés 2023
Titre Alcoom. Volum. (% vol)	**15,34**	12,85	13,62
Acidité Totale (g H2SO4 /L)	**3,17**	3,35	3,42
Acidité Volatile (g H2SO4 /L)	**0,41**	0,68	0,33
pH	**4,20**	3,97	3,79
Intensité Col. Modif	**21,8**	12,5	21,53
Teinte	**0,83**	0,71	0,64
Anthocyanes (mg/L)	**1175**	568	960
IPT	**120**	61	96

- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - si les vins ne sont pas caractérisés par une forte intensité colorante, ils sont toutefois dépourvus de caractères végétaux. Ils présentent une bonne intensité tannique mais également aromatique en bouche. Les vins produits sont en général très bien notés par les dégustateurs.
- **Triangulaires millésimes 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10 avec du Merlot comparé au même Merlot pur

Touriga Nacional

Cépage adapté au changement climatique

- **Origine :** Portugal
- **Phénologie :**
  - Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.
  - Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

- **Aptitudes culturales et agronomiques :** Le Touriga nacional N est un cépage de vigueur moyenne. Il peut être conduit en taille longue. Le port des rameaux est demi-érigé et ce cépage doit être palissé. Il faut également éviter de l'implanter dans des sols trop superficiels.
- Le Touriga nacional N ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies cryptogamiques sauf vis-à-vis de l'excoriose.

- **Potentialités technologiques** : Les grappes du Touriga nacional N sont petites avec un pédoncule herbacé assez long. Les baies sont petites à moyennes.

- **Profil sensoriel :** Ce cépage permet d'élaborer des vins d'excellente qualité, complexes, aromatiques, corsés et structurés, très colorés et aptes au vieillissement.

Touriga Nacional

Parcelle située à Pomport (24) – Domaine de Pécoula

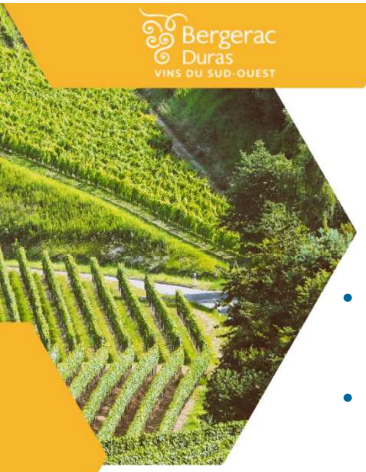
- **Date de récolte :** 05/10/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Artaban	AMBLEVERT	31-août	12,5	1,36
Artaban	MARCELLUS	07-sept	19,9	3,08
Artaban	SEINSEVIN	31-août	11,5	1,80
Artaban	INRAE	07-sept	10	1,95
Cabernet Cortis	GARDONNE	30-août	16,3	1,64
Merlot Khorus	BERTICOT	11-sept	21,4	2,08
Monarch	GARDONNE	11-sept	17,4	3,11
Monarch	GONFRIE	30-août	10,4	1,55
Touriga Nacional	PECOULA	5-octobre	-	-
Vidoc	BERTICOT	20-sept	16,1	1,86
Vidoc	INRAE	14-sept	7,2	1,06

- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - intensités colorante et aromatique marquées, notes fruitées, intensité tannique intéressante sans dureté.
- **Triangulaires millésimes 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10% avec du Merlot comparé au même Merlot pur

- **Analyse à la MEB**

	Touriga Nacional	Cabernet-Sauvignon	Moyenne variétés 2023
Titre Alcoom. Volum. (% vol)	**12,46**	12,85	13,62
Acidité Totale (g H2SO4 /L)	**2,69**	3,35	3,42
Acidité Volatile (g H2SO4 /L)	**0,37**	0,68	0,33
pH	**3,94**	3,97	3,79
Intensité Col. Modif	**14,48**	12,5	21,53
Teinte	**0,68**	0,71	0,64
Anthocyanes (mg/L)	**607**	568	960
IPT	**75**	61	96



Divico

Variété de cuve à raisin rouge résistant au Mildiou et à l'Oïdium

- **Origine :** Croisement interspécifique (monogénique) entre le bronner et le gamaret obtenu en 1997 par Jean-Laurent Spring à la Station de recherches Agroscope à Pully (Suisse).
- **Phénologie :**
  - Débourrement précoce
  - Maturité première époque tardive à atteindre au mieux - condition quasi obligée pour obtenir des vins de qualité - et en pensant à protéger les grappes des oiseaux.
- **Aptitudes culturales et agronomiques :** Port semi-érigé, vigueur moyenne à forte à tailler long et à palisser de préférence. Résiste assez bien aux froids de l'hiver. Production moyenne et irrégulière, peut craindre la coulure si la floraison intervient pendant une période climatique défavorable, possible aussi avec une forte vigueur de la vigne, voire les deux cas en même temps.

- Résistance bonne à très bonne à la pourriture grise et au mildiou, un peu moins à l'oïdium, à surveiller les années difficiles. Ne présente pas de résistance particulière contre le black-rot et le rougeot parasitaire.
- **Potentialités technologiques** : baies petites à moyennes, elliptiques courtes, peau épaisse d'une belle couleur bleu noir à noir foncé à pleine maturité, pruine abondante plus ou moins résistante, chair juteuse.
- **Profil sensoriel :** Le Divico donne un vin de qualité, structuré, fruité, assez proche du gamaret, de couleur noir violacé foncé, riche en tanins généralement fermes et serrés, avec une quantité importante de resvératrol et ses dérivés, caractérisé par un goût assez particulier à découvrir. Le Divico peut avoir un grand intérêt si on prend le soin de le vinifier seul. Arômes de kirsch, notes épicées, notes florales, notes fruitées (cerise noire, mûre, myrtille, ...).

Divico

Parcelle située à Duras (47) – Cave de Berticot

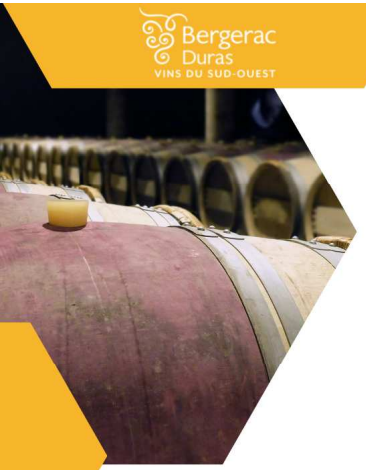
- **Date de récolte :** 28/08/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Artaban	AMBLEVERT	31-août	12,5	1,36
Artaban	MARCELLUS	07-sept	19,9	3,08
Artaban	SEINSEVIN	31-août	11,5	1,80
Artaban	INRAE	07-sept	10	1,95
Divico	**BERTICOT**	**28-août**	**15,5**	**0,96**
Merlot Khorus	BERTICOT	11-sept	21,4	2,08
Monarch	GARDONNE	11-sept	17,4	3,11
Monarch	GONFRIE	30-août	10,4	1,55
Touriga Nacional	PECOULA	5-octobre	-	-
Vidoc	BERTICOT	20-sept	16,1	1,86
Vidoc	INRAE	14-sept	7,2	1,06

- **Analyse à la MEB**

	Divico	Cabernet-Sauvignon	Moyenne variétés 2023
Titre Alcoom. Volum. (% vol)	**14,63**	12,85	13,62
Acidité Totale (g H2SO4 /L)	**3,16**	3,35	3,42
Acidité Volatile (g H2SO4 /L)	**0,36**	0,68	0,33
pH	**3,83**	3,97	3,79
Intensité Col. Modif	**31,79**	12,5	21,53
Teinte	**0,68**	0,71	0,64
Anthocyanes (mg/L)	**1893**	568	960
IPT	**137**	61	96

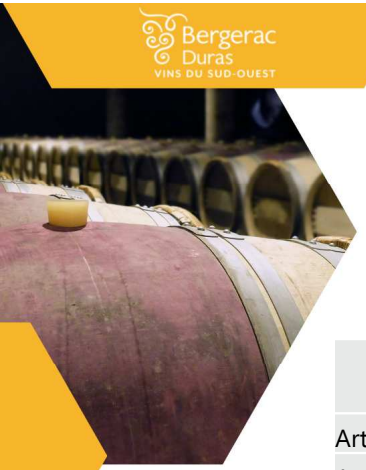
- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - couleur, fruité, sucrosité, rondeur en bouche, intensité tannique, vins équilibrés, longueur en bouche, généralement très bien notés.
- **Triangulaires millésimes 2021, 2022 et 2023 :**
  - Pas de différence en assemblage à 10% et 20% avec du Merlot comparé au même Merlot pur



Monarch

Variété de cuve à raisin rouge résistant au Mildiou et à l'Oïdium

- **Origine :** Origine Allemande. Il résulte d'un croisement effectué à Fribourg par Norbert Becker entre les variétés Solaris et Dornfelder.
- **Phénologie :** maturité un peu avant le Merlot.
- **Aptitudes culturales et agronomiques :** semi retombant, végétation anarchique nécessitant un palissage soigné (matériel de palissage et passages aux bons moments). La végétation présente une sensibilité au vent en taille longue. carence en magnésium constatée entrainant des brunissures des feuilles et dessèchements des rafles. Attention d'autres rougissements sont également observés.
- Très résistant au Mildiou et résistant à l'Oïdium. Résistance moyenne contre le botrytis et le Black-Rot.
- **Potentialités technologiques** : Les grappes et les baies sont de taille moyenne. production moyenne à importante, inférieure à celle du Grenache. Poids des grappes (210 g) comparable au Merlot, à la Syrah. Poids des baies comparable au Cabernet-Sauvignon.
- **Profil sensoriel :** Le cépage Monarch produit un vin rouge intense aux arômes de fraises et de framboises. Sa saveur riche et fruitée, riche en tanins, rappelle le Pinot Noir.



Monarch

Parcelle située à Gardonne (24) – Alliance Aquitaine

- **Date de récolte :** 11/09/2023

Variété	Origine	Date de récolte	Nbre moyen de grappes/ ceps	Poids moyen/ceps (en kg)
Artaban	AMBLEVERT	31-août	12,5	1,36
Artaban	MARCELLUS	07-sept	19,9	3,08
Artaban	SEINSEVIN	31-août	11,5	1,80
Artaban	INRAE	07-sept	10	1,95
Cabernet Cortis	GARDONNE	30-août	16,3	1,64
Merlot Khorus	BERTICOT	11-sept	21,4	2,08
Monarch	**GARDONNE**	**11-sept**	**17,4**	**3,11**
Monarch	GONFRIE	30-août	10,4	1,55
Vidoc	AMBLEVERT	25-sept	7,9	0,60
Vidoc	BERTICOT	20-sept	16,1	1,86
Vidoc	INRAE	14-sept	7,2	1,06

- **Analyse à la MEB**

	Monarch Gardonne	Cabernet sauvignon	Moyenne variétés 2023
Titre Alcoom. Volum. (% vol)	**12,23**	12,85	13,62
Acidité Totale (g H2SO4 /L)	**4,39**	3,35	3,42
Acidité Volatile (g H2SO4 /L)	**0,26**	0,68	0,33
pH	**3,32**	3,97	3,79
Intensité Col. Modif	**33,55**	12,5	21,53
Teinte	**0,4**	0,71	0,64
Anthocyanes (mg/L)	**1665**	568	960
IPT	**109**	61	96

- **Analyse sensorielle (descriptive) :**
  - bien apprécié en 2022, très coloré, fruit un peu évolué, intensité tannique, qualité tanins, équilibre.
- **Triangulaires millésimes 2021, 2022, 2023 :**
  - Différence significative en assemblage à 20% avec du Merlot comparé au même Merlot pur

Merci pour votre attention

Contacts :

Maud-Isabeau FURET
Chambre d'Agriculture de la Gironde
Pôle Viticulture-Œnologie
mi.furet@gironde.chambagri.fr
06 42 82 28 69

Charlotte LIADOUZE
Institut Français de la Vigne et du Vin
Pôle Bordeaux-Aquitaine
charlotte.liadouze@vignevin.com

François BALLOUHEY
Chambre d'Agriculture de la Gironde
francois.ballouhey@dordogne.chambagri.fr

Stéphane SEURIN
Chambre d'Agriculture de la Gironde
Laboratoire Oenocentre de Bergeac
stephane.seurin@oenocentres.com

Si vous voulez en savoir plus sur les VIFA et participer aux dégustations sur le millésime 2024

Contacts :

Maud-Isabeau FURET
Chambre d'Agriculture de la Gironde
Pôle Viticulture-Œnologie
mi.furet@gironde.chambagri.fr
06 42 82 28 69

Stéphane SEURIN
Chambre d'Agriculture de la Gironde
Laboratoire Oenocentre de Bergeac
stephane.seurin@oenocentres.com

Les dates à retenir (sur la matinée) :

Jeudi 17 Avril
Mardi 29 Avril
Jeudi 22 Mai
Jeudi 10 Juillet

Où ça se passe ?

Salle de réunion de la FVBD
Pôle Viticole
Zone Artisanale Vallade Sud
Bergerac