

Etude VIFA (Variétés d'Intérêts à Fin d'Adaptation) Vignoble Bergerac Duras

Présentation commission technique

FVBD

27 Mars 2025

Étude cépages à but d'adaptation Vignoble Bergerac - Duras

Démarrage 2021

Tester l'adaptation de variétés au changement climatique:

Evaluer l'expression organoleptique sur différents terroirs
des AOC Bergerac et Côtes de Duras.

Le Clos
DU BREIL


CHÂTEAU
LES FARCIES DU PECH

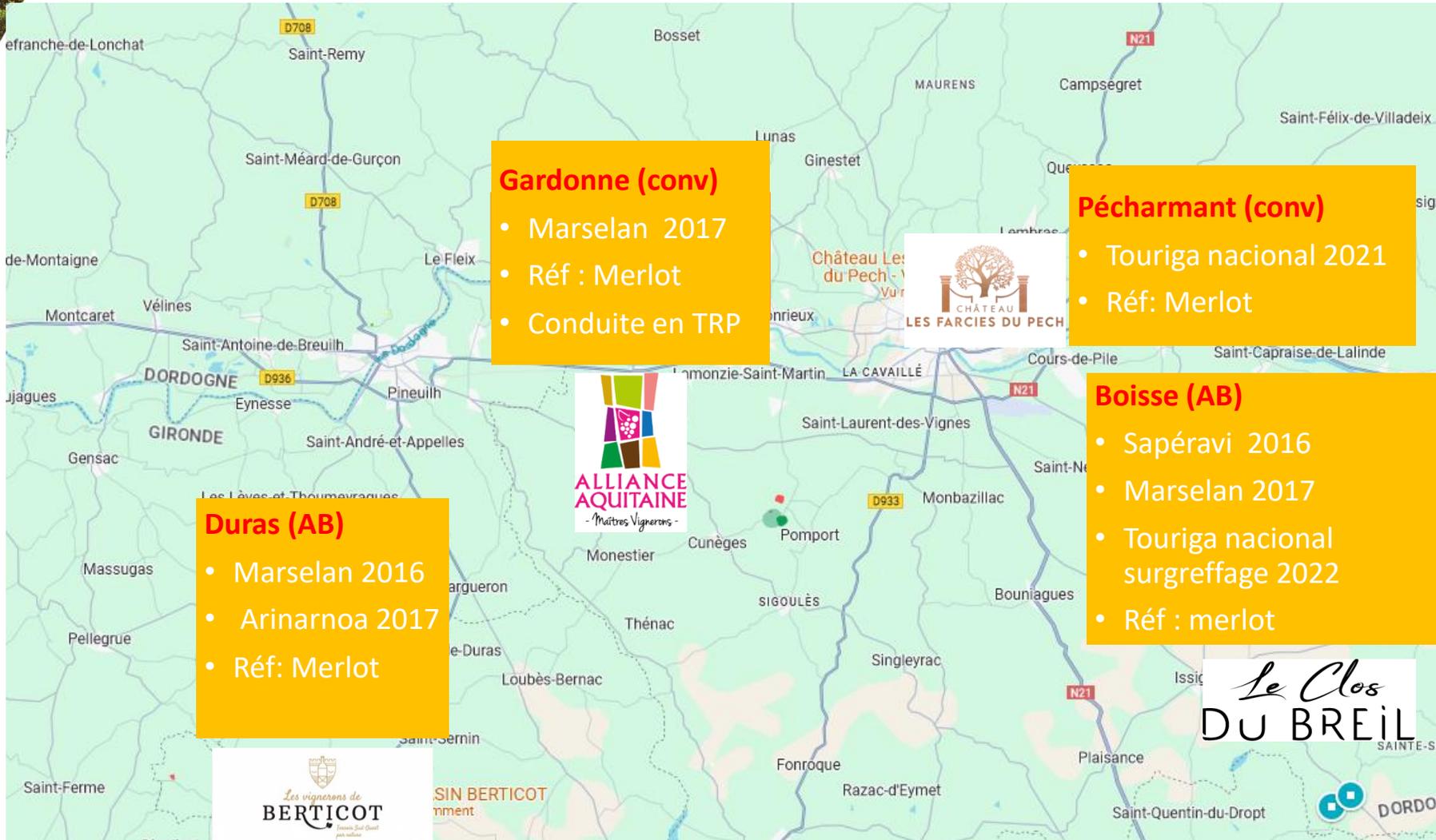
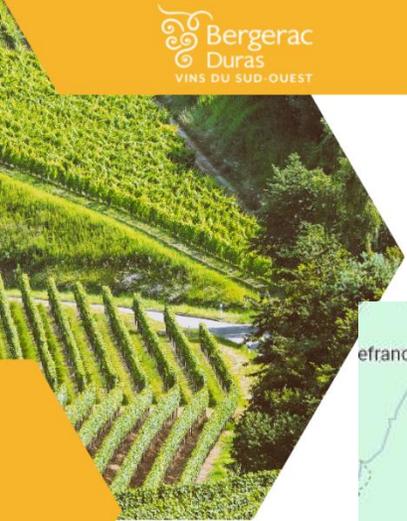

Les vigneron de
BERTICOT
*Terroirs Sud-Ouest
par nature*


ALLIANCE
AQUITAINE
- Maîtres Vignerons -


CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE

FVBD
Fédération
des Vins
de Bergerac
et Duras

4 Sites



4 cépages

ARINARNOA

Origine: Tannat x 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.



4 cépages

MARSELAN

Origine: Cabernet-Sauvignon N x 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...



4 cépages

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, ...



4 cépages

TOURIGA NATIONAL

Origine: Portugal

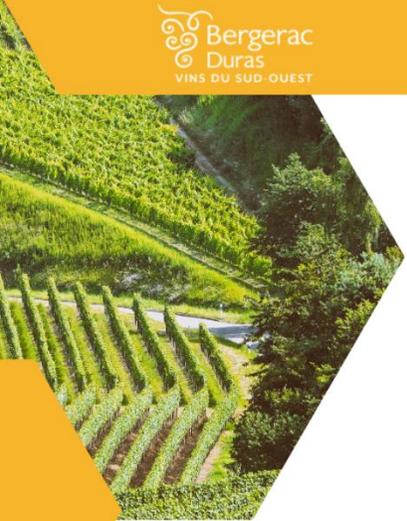
Aptitudes culturales:

- Variété moyennement tardive, maturité de 2^{ème} époque
- Sa vigueur est moyenne, port demi-érigé.
- Bien adapté aux conditions chaude et sèches mais éviter implantation sur sols trop superficiel
- Ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies (sauf excoriose).

Potentialités technologiques:

- Petites grappes et baies petites à moyennes.
- Permet d'élaborer des vins d'excellente qualité, complexes, aromatiques, corsés et structurés, très colorés et aptes au vieillissement.

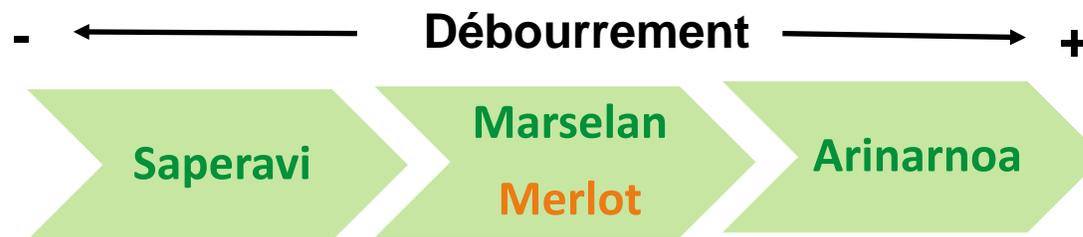




DÉBOURREMENT



2021



2022

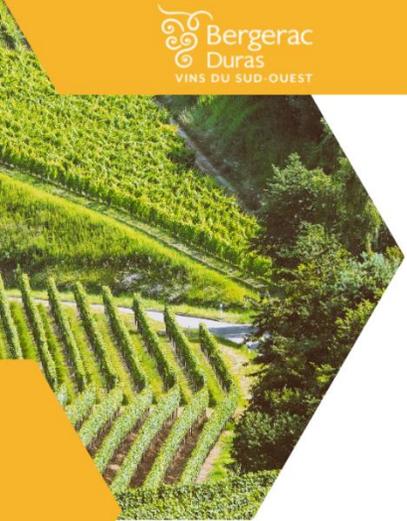


2023



2024





FLORAISON



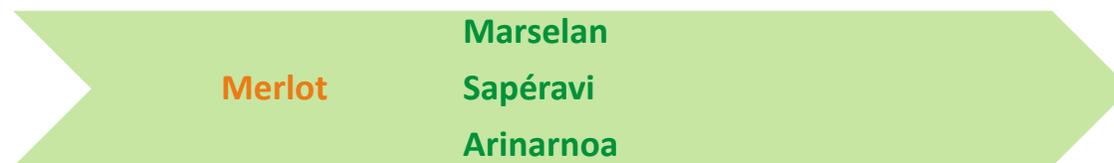
2021

- ← Floraison → +



2022

- ← Floraison → +



2023

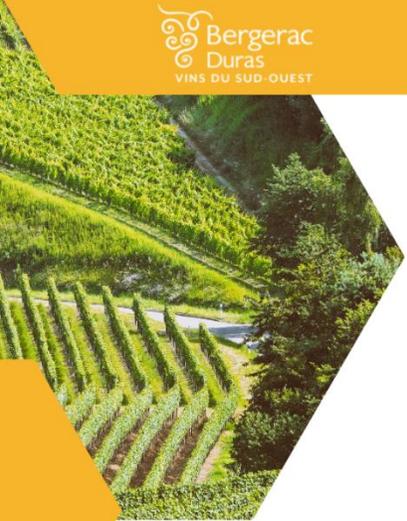
- ← Floraison → +



2024

- ← Floraison → +





VÉRAISON



2021

- ← Véraison → +

Marselan Merlot

Saperavi Arinarnoa

2022

- ← Véraison → +

Merlot
Marselan

Saperavi
Arinarnoa

2023

Pas de données Phénologie

2024

- ← Véraison → +

Merlot
Marselan

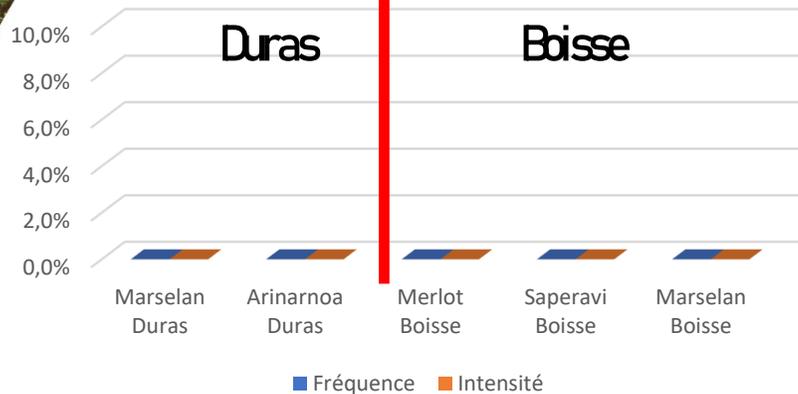
Touriga nacional
Saperavi
Arinarnoa



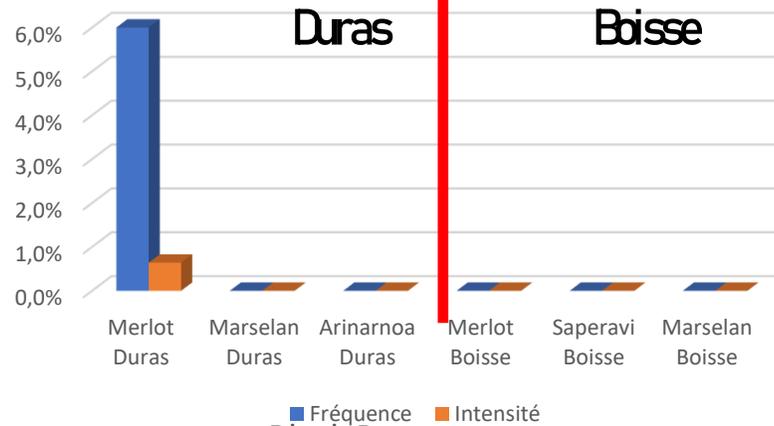
2021

Pression sanitaire maîtrisée

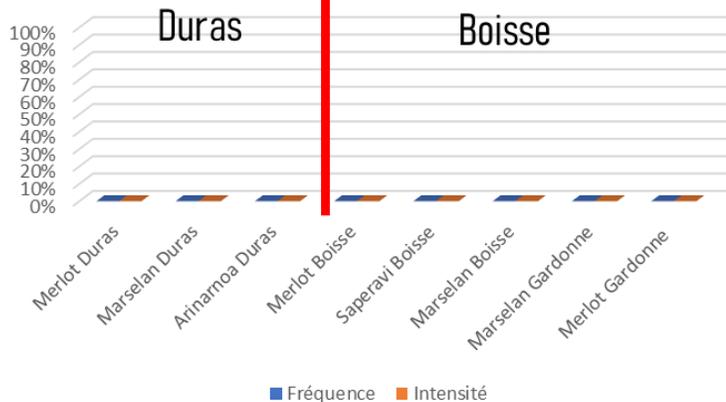
Mildiou sur grappe



Black Rot sur grappe

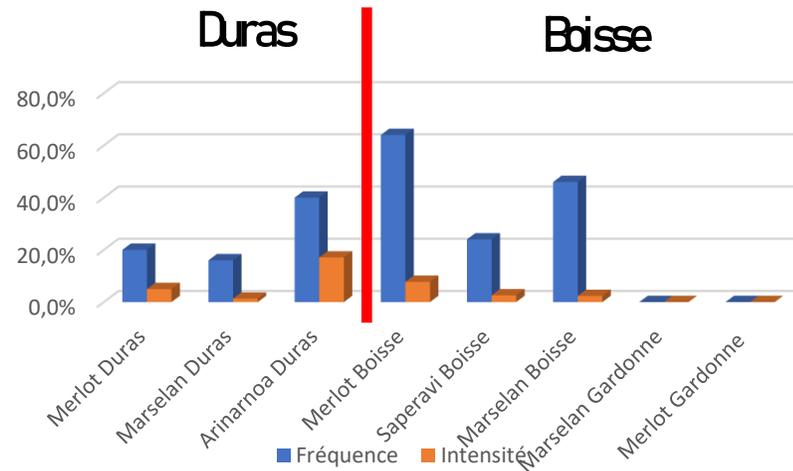


Mildiou sur grappe



2022

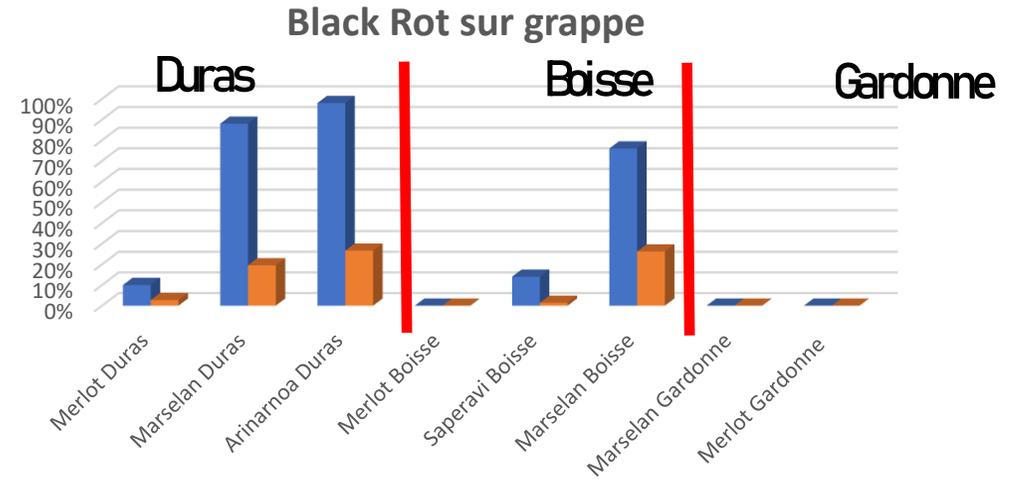
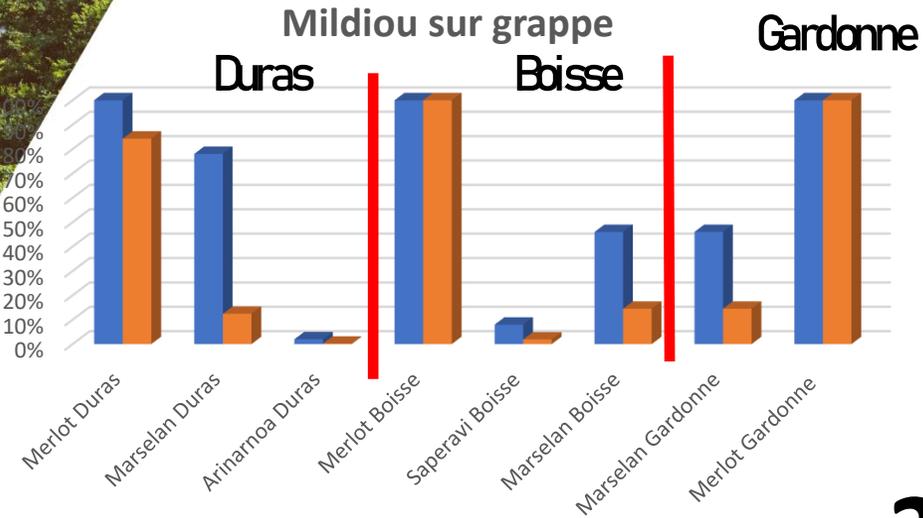
Black Rot sur grappe



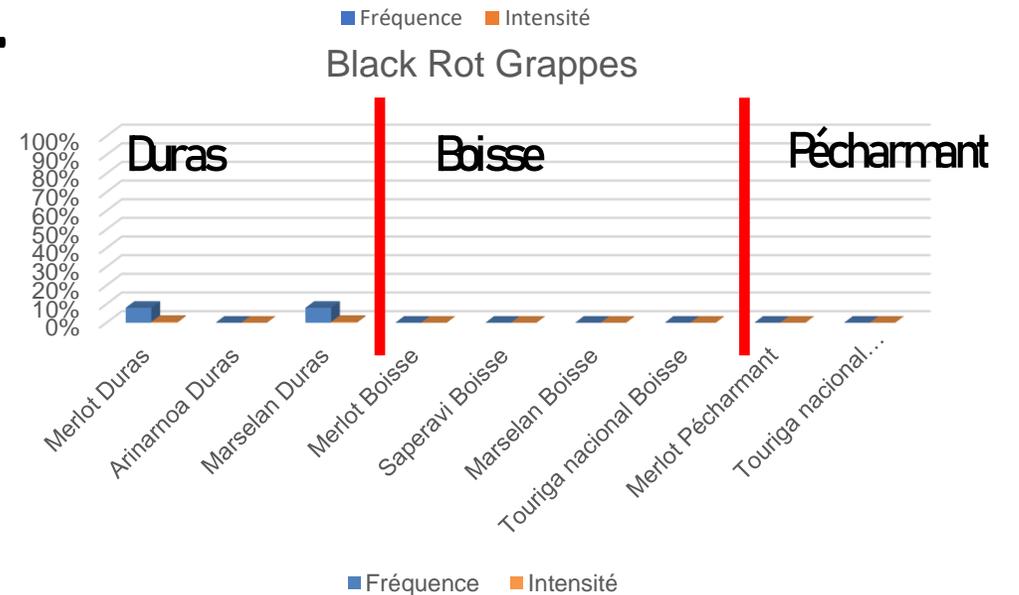
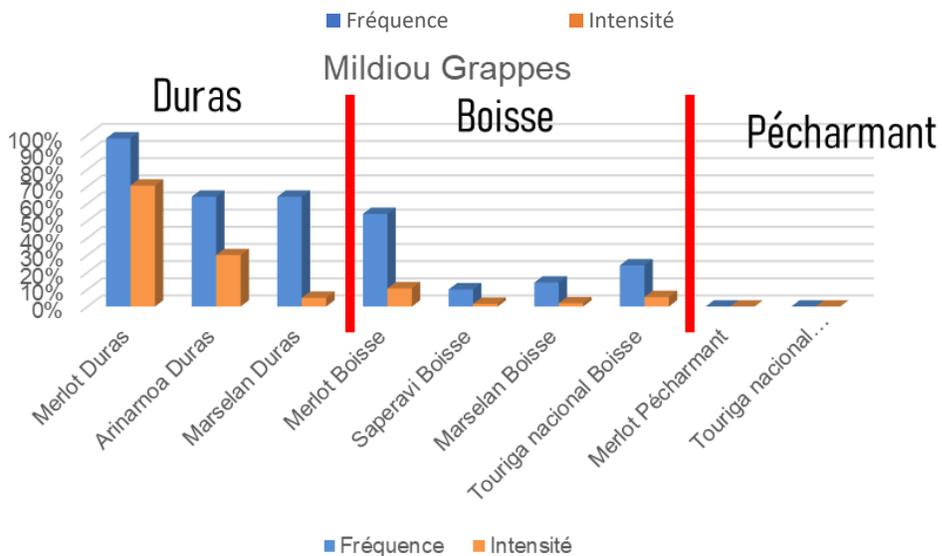
VÉRAISON



2023



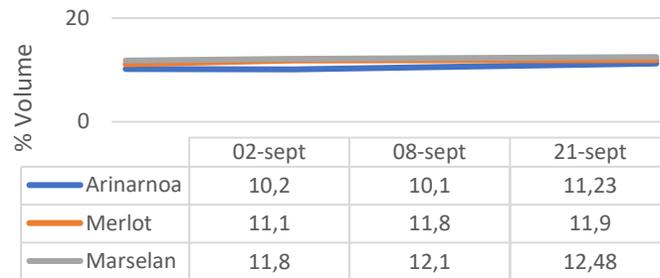
2024



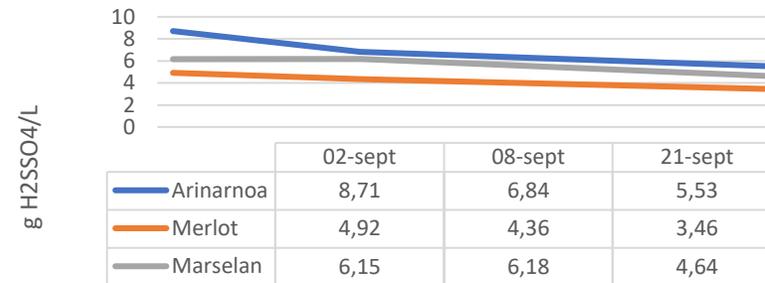
2021

Suivi maturité - Duras

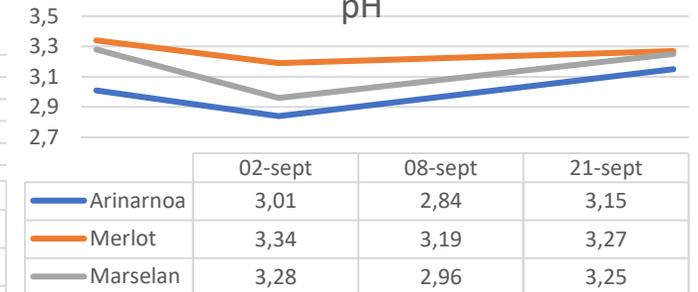
Degré Alcool Probable



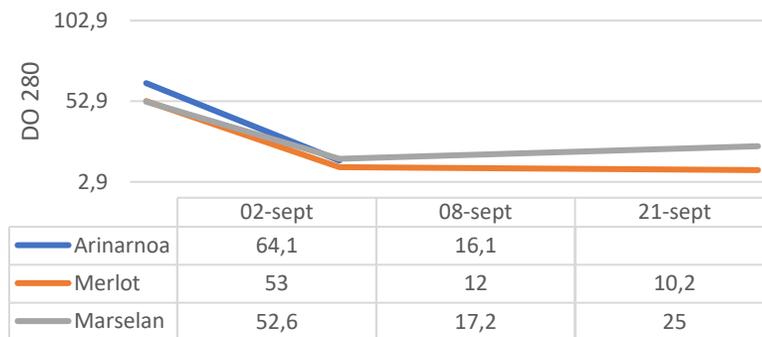
Acidité Totale



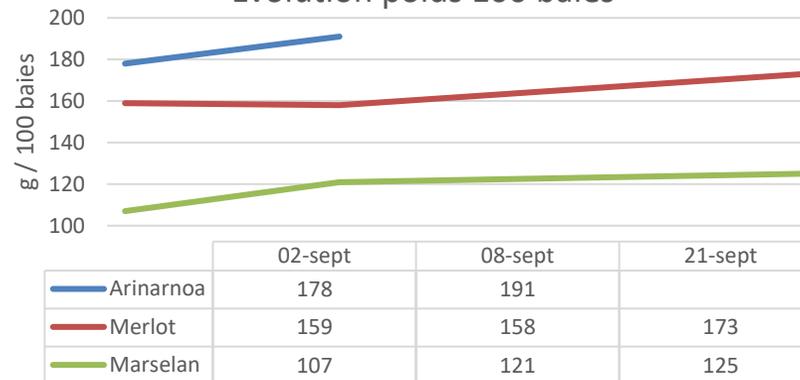
pH



Composés phénoliques



Evolution poids 100 baies



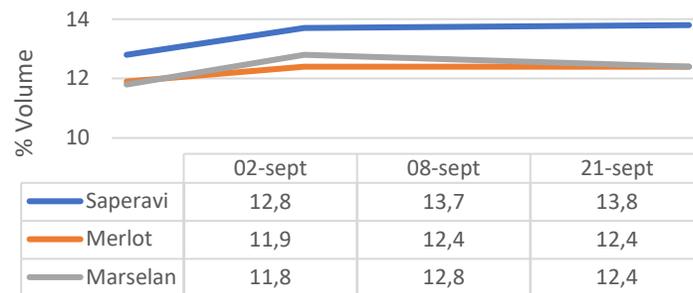
| DURAS | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|-----------|-----------------|----------------------|
| MERLOT | 02 Octobre | 44 hl/ha |
| MARSELAN | 19 Octobre | 60 hl/ha |
| ARINARNOA | 05 Octobre | 75 hl/ha |

Marselan et Arinarnoa conservent des acidités intéressantes
Marselan petites baies, Arinornoa grosses baies

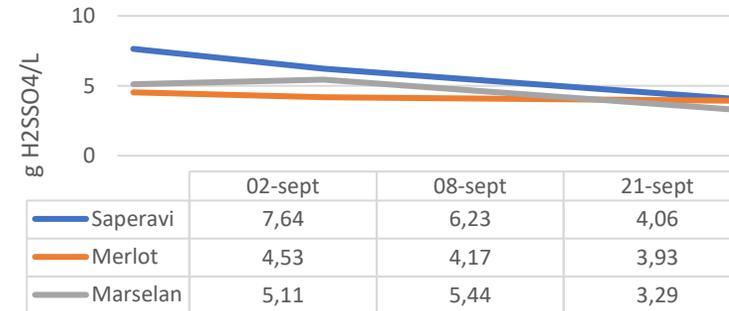
2021

Suivi maturité - Boisse

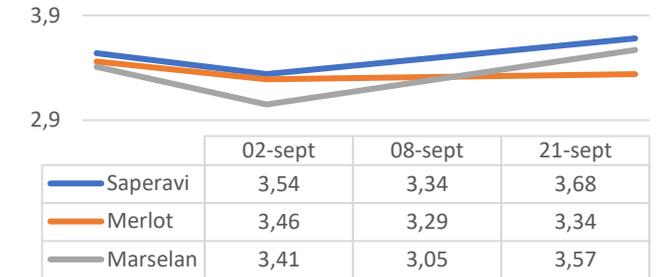
Degré Alcool Probable



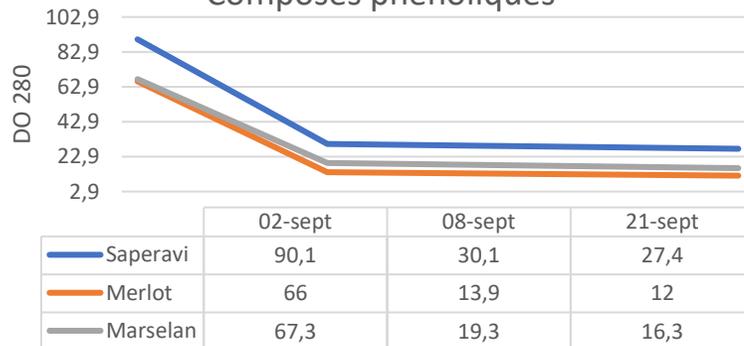
Acidité Totale



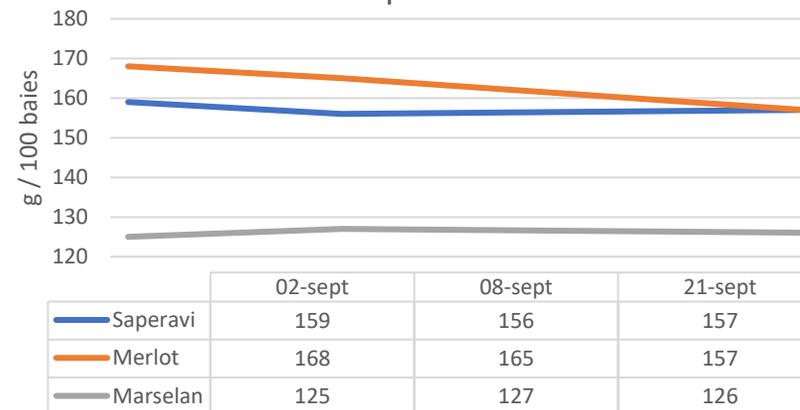
pH



Composés phénoliques



Evolution poids des baies

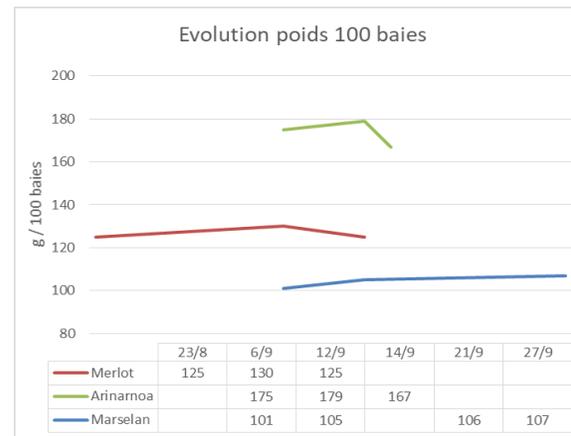
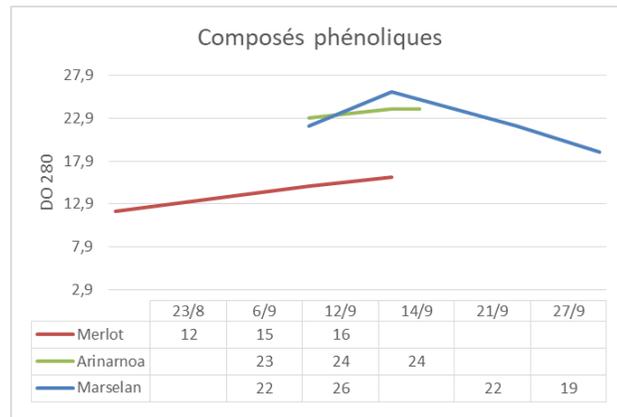
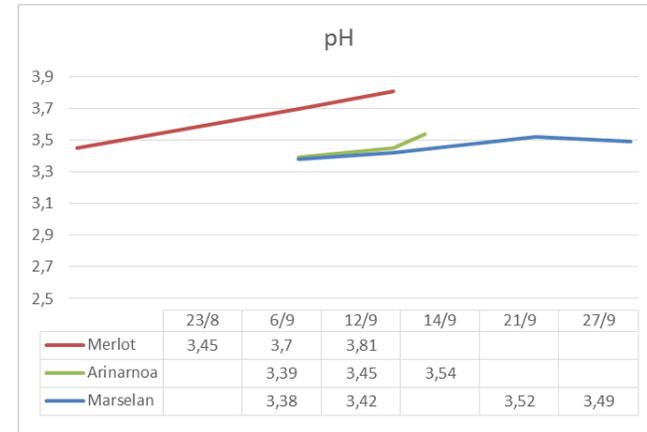
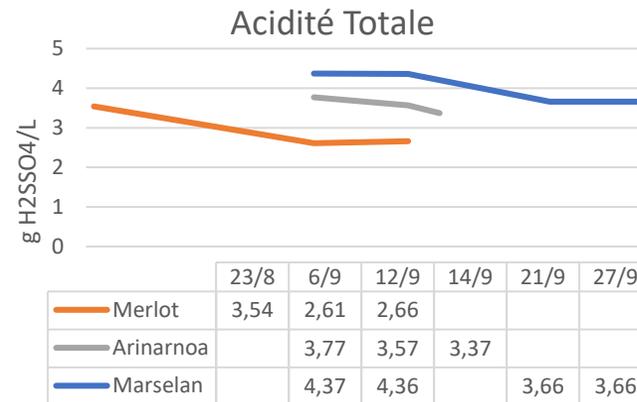
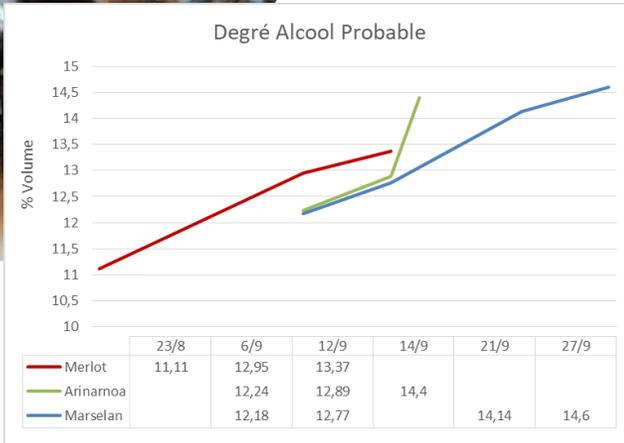


| BOISSE (estimation de récolte au 21 septembre) | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|---|-----------------|----------------------|
| MERLOT | 02 Octobre | 25 hl/ha |
| MARSELAN | 19 Octobre | 23 hl/ha |
| SAPERAVI | 05 Octobre | 5 hl/ha |

Marselan et Saperavi conservent acidité intéressante avec degrés élevés
Marselan petites baies

2022

Suivi maturité - Duras

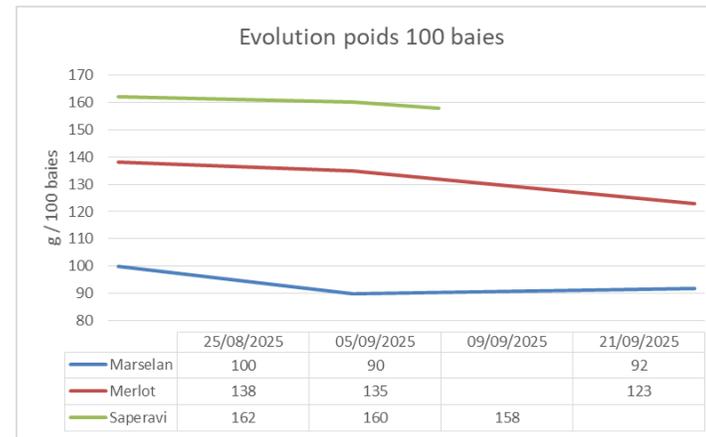
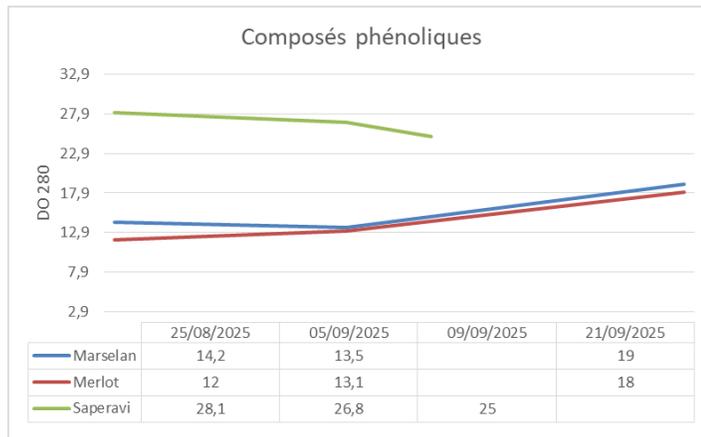
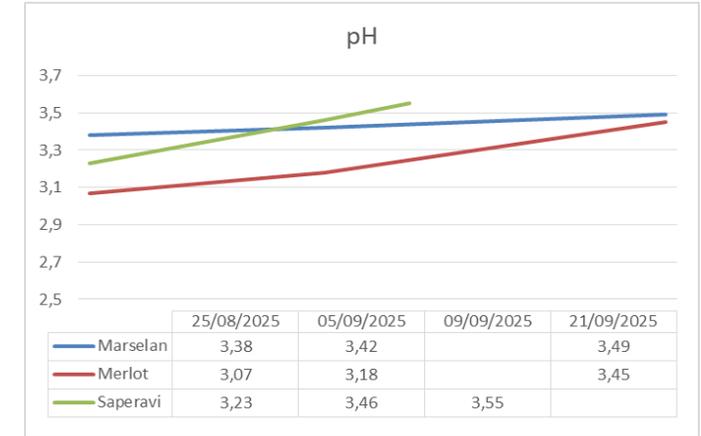
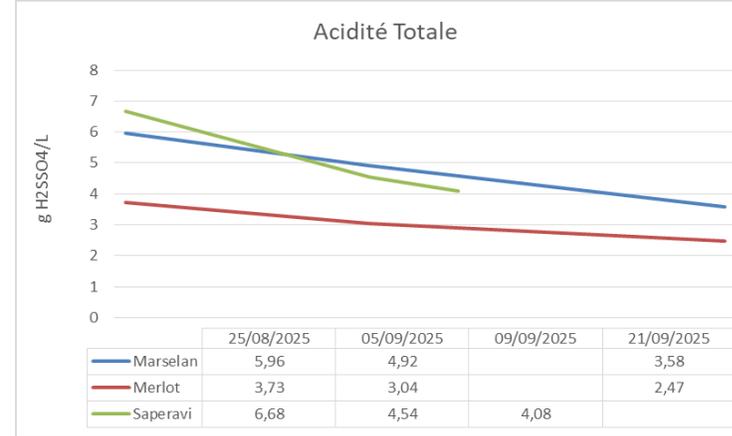
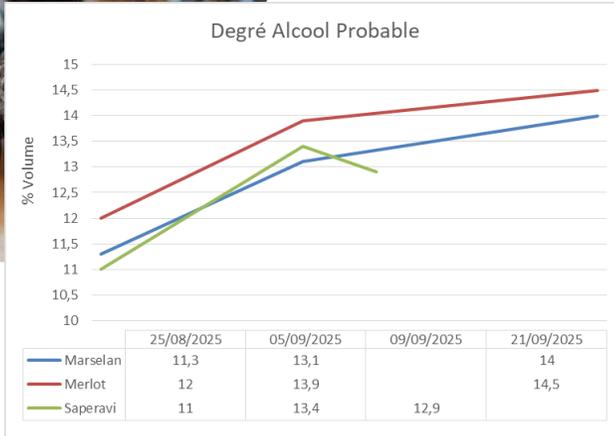


| DURAS | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|-----------|-----------------|----------------------|
| MERLOT | 12 Septembre | 33 hl/ha |
| MARSELAN | 27 Septembre | 40 hl/ha |
| ARINARNOA | 14 Septembre | 40 hl/ha |

**Marselan et Arinarnoa maturation plus longue que Merlot, conservent acidité intéressante bien que les degrés soient élevés.
Marselan petites baies, Arinarnoa grosses baies.**

2022

Suivi maturité - Boisse



| BOISSE (estimation de récolte au 21 septembre) | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|--|-----------------|----------------------|
| MERLOT | 21 Septembre | 42 hl/ha |
| MARSELAN | 21 Septembre | 47 hl/ha |
| SAPERAVI | 09 Septembre | 17 hl/ha |

Marselan et Saperavi conservent acidité intéressante avec degrés élevés
Marselan petites baies
Saperavi parcelle avec faible production

Suivis maturité 2023

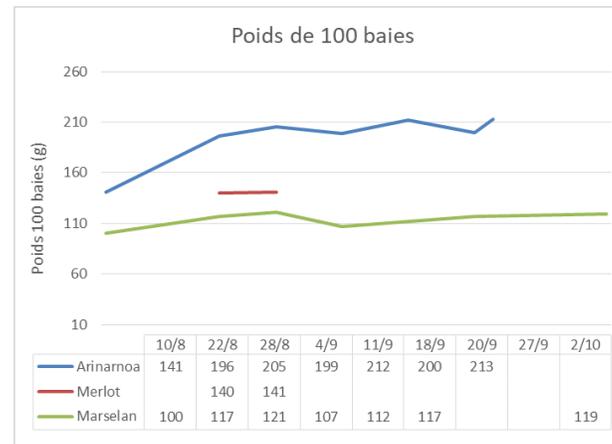
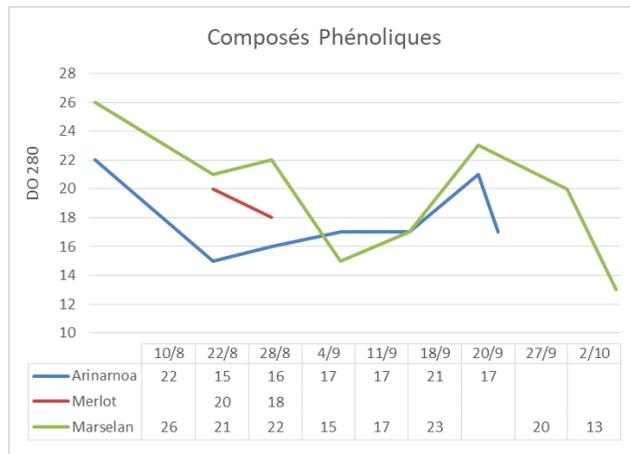
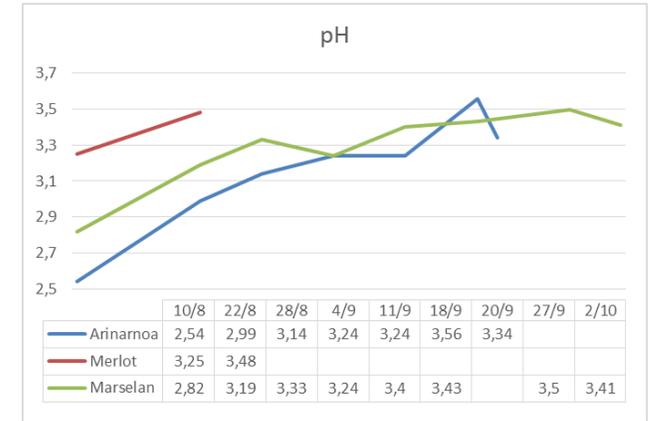
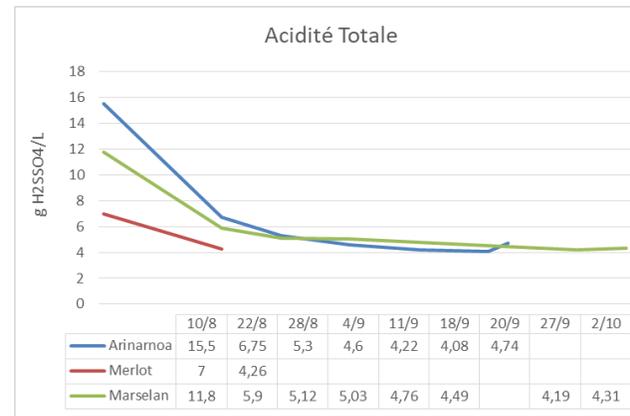
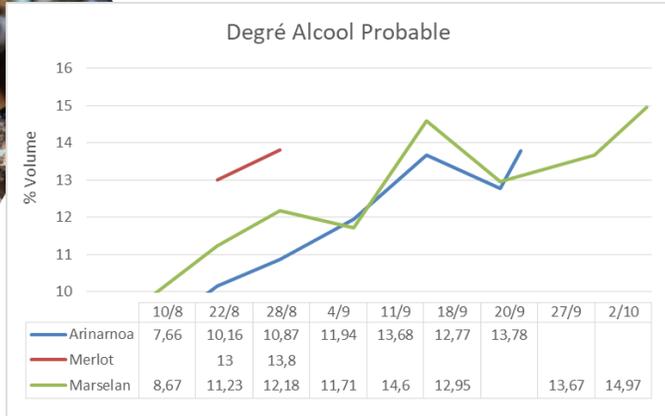
Pas de suivis ni de récolte sur les sites :

Gardonne: Mildiou, destruction totale de vendange

Boisse: Destruction par la grêle plus mildiou

2023

Suivi maturité - Duras



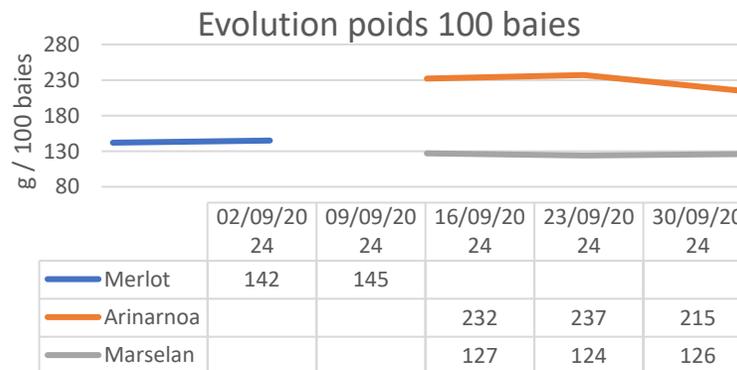
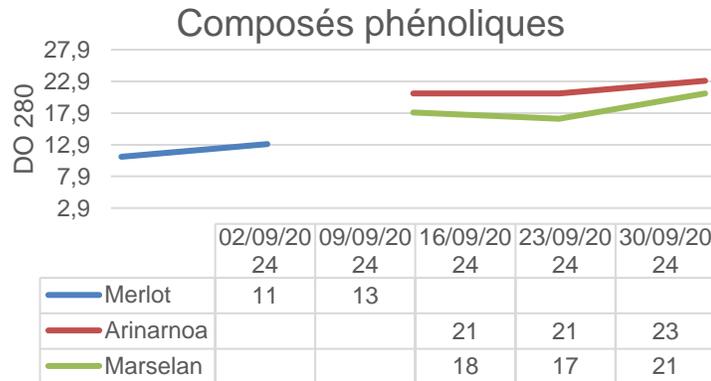
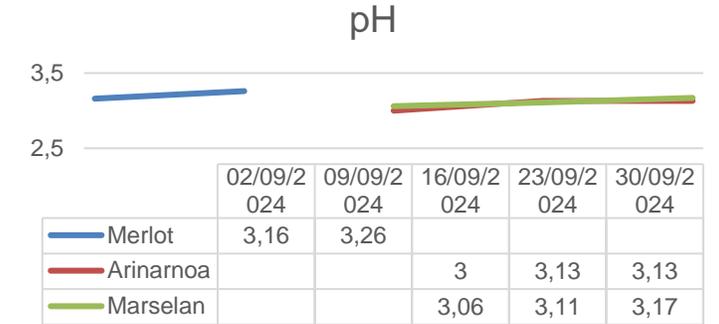
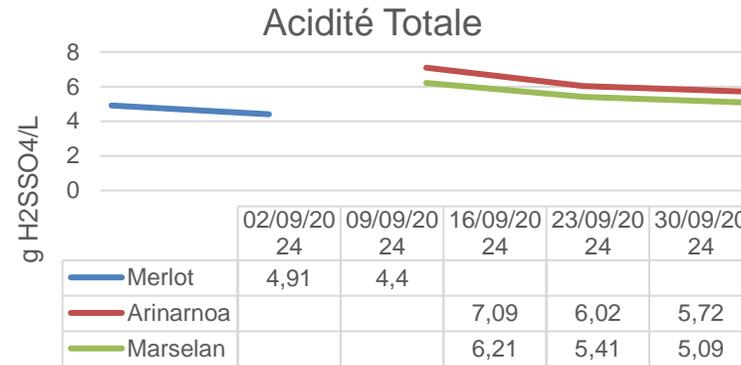
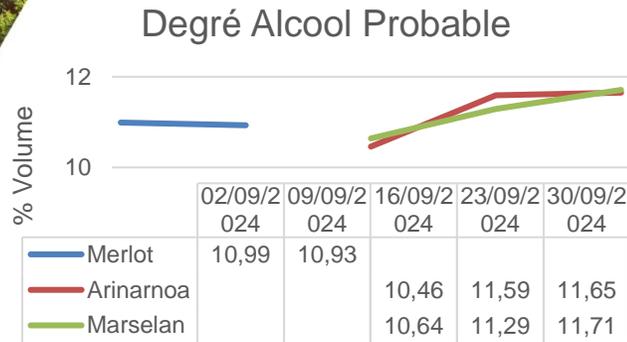
| DURAS | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|---------------|-----------------|----------------------|
| MERLOT (Rosé) | 25 Aout | ? |
| MARSELAN | 02 Octobre | 52 hl/ha |
| ARINARNOA | 20 Septembre | 56 hl/ha |

Merlot récolté en rosé

Marselan et Arinarnoa conservent acidité intéressante avec degrés élevés

Marselan petites baies

Suivi maturité Duras 2024



| DURAS | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|---------------|-----------------|----------------------|
| MERLOT (Rosé) | 01 Septembre | ? |
| MARSELAN | 03 Octobre | 50 hl/ha |
| ARINARNOA | 03 Octobre | 58 hl/ha |

Marselan et Arinarnoa plus tardifs que Merlot, conservent acidité intéressante avec degrés élevés.

Marselan petites baies, Arinarnoa grosses baies.

Suivi maturité Pécharmant 2024

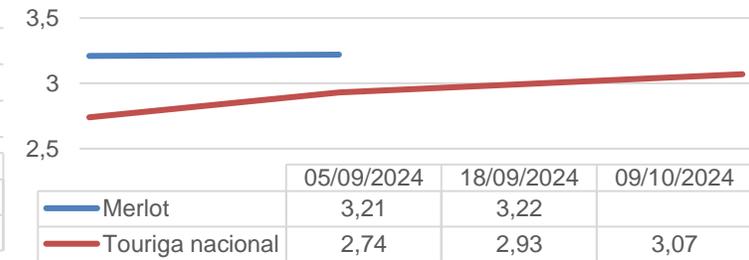
Degré Alcool Probable



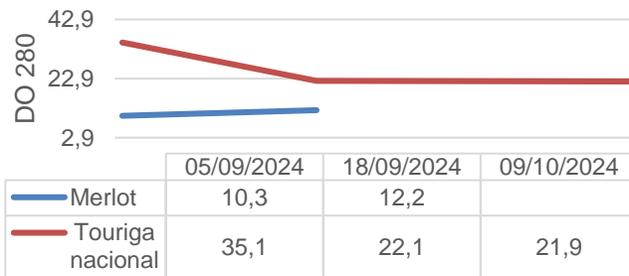
Acidité Totale



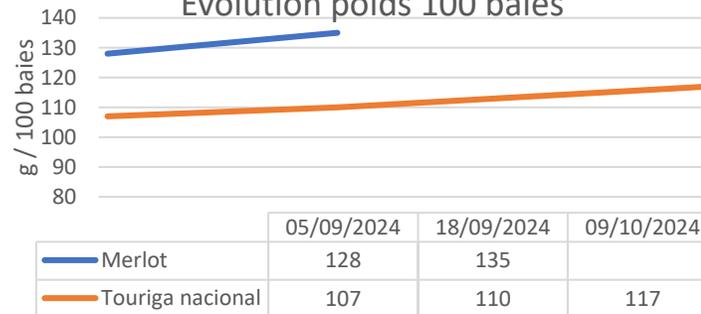
pH



Composés phénoliques



Evolution poids 100 baies

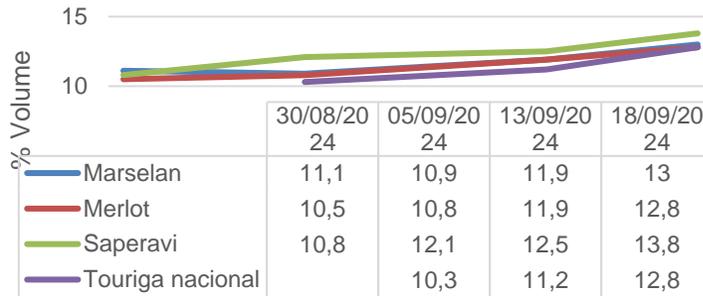


| | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|------------------|-----------------|----------------------|
| MERLOT | 27 Septembre | 10 hl/ha |
| TOURIGA NACIONAL | Pas de récolte | |

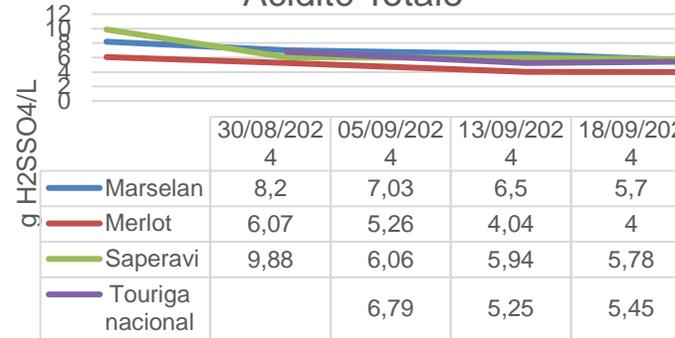
Retard maturation du Touriga en raison du gel (maturation perturbée).
Dégradation de l'état sanitaire (botrytis)

Suivi maturité Boisse 2024

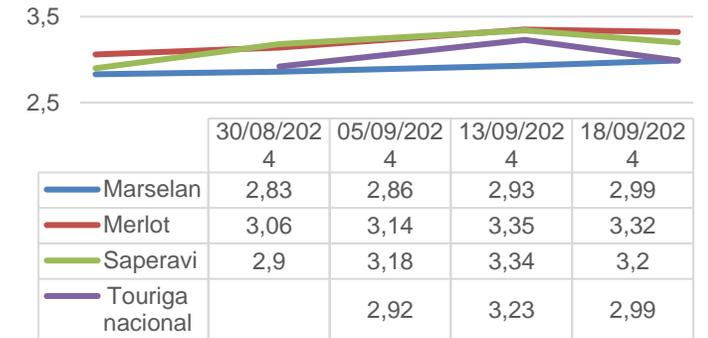
Degré Alcool Probable



Acidité Totale



pH



Composés phénoliques



Evolution poids des baies



| BOISSE | DATE DE RECOLTE | Estimation Rendement |
|------------------|-----------------|----------------------|
| MERLOT | 25 Septembre | 40 hl/ha |
| MARSELAN | 11 Octobre | 32 hl/ha |
| SAPERAVI | 11 Octobre | 5 hl/ha |
| TOURIGA NACIONAL | Pas de récolte | |

Evolutions des maturités en sucre similaires
Autres cépages acidités sont moins basses
Saperavi et Touriga: charges en raisins très faibles



Touriga nacional



Aptitudes viticoles

Phénologie:

Débourrement plus précoce que
Merlot
Maturité même période

Production:

Peu de grappes, un seul millésime,
Données insuffisantes

Paramètres oenologiques

Richesse en sucre et acidité:

Maturation assez lente
Données insuffisantes



SAPERAVI



Aptitudes viticoles

Phénologie:

Débourrement plus précoce que
Merlot
Maturité même période

Production:

Peu de grappes, petites baies
ovoïdes, peu de jus

Paramètres oenologiques

Richesse en sucre et acidité:

Maturation assez rapide, degrés peuvent être élevés
mais conservent des acidités et des pH plus favorables



ARINARNOA



Aptitudes viticoles

Phénologie:

Débourrement plus tardif que Merlot
Maturité légèrement plus tardive

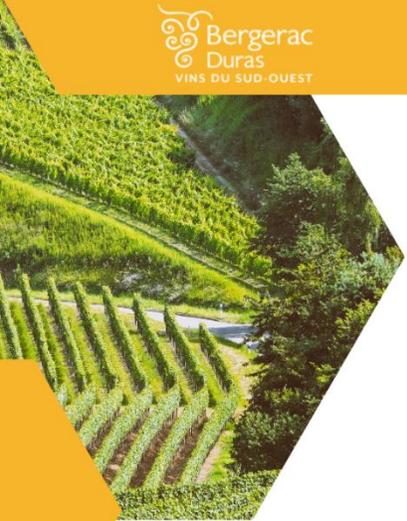
Production:

Grosses grappes. Grosses baies

Paramètres oenologiques

Richesse en sucre et acidité:

Maturation assez lente, degrés peuvent être élevés si conditions favorables mais conservent des acidités et des pH plus favorables



MARSELAN



Aptitudes viticoles

Phénologie:

Débourrement légèrement plus tardif
que Merlot
Maturité légèrement plus tardive

Production:

Nombreuses grappes, petites baies,
peu de jus

Paramètres oenologiques

Richesse en sucre et acidité:

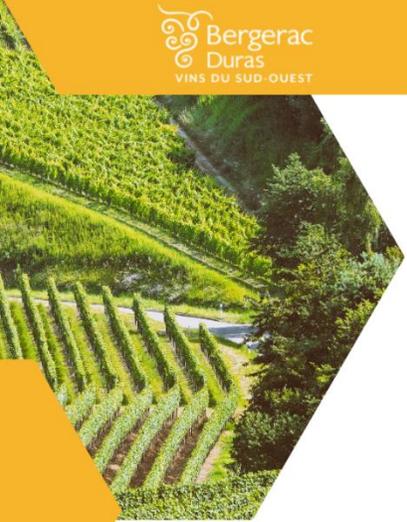
Maturation même dynamique que Merlot, degrés plus élevés (2 années sur 3) mais conservent des acidités et des pH plus favorables

BILAN 2021- 2024

VIFA



- Marselan et Arinarnoa présentent des maturations plus tardives et plus lentes que le Merlot. Les acidités restent correctes mêmes avec des degrés élevés
- Saperavi précoce mais acidités restent correctes
- Les différentes variétés sont moins sensibles aux maladies que le Merlot
- Suivis perturbés par de nombreux accidents climatiques (gel, grêle), intérêt d'avoir plusieurs sites.

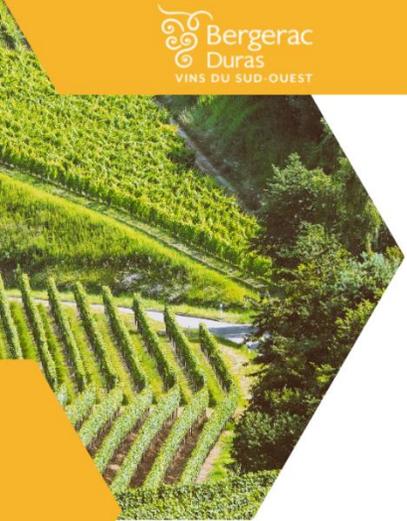


Perspectives

- ✓ **Perte d'un site de suivi avec cépage Marselan:**
 - **Nouveau site suivi en 2025 secteur Duracois**

- ✓ **Certaines parcelles encore jeunes, il faut continuer les suivis, en particulier pour le Touriga nacional.**

- ✓ **Poursuivre et formaliser les dégustations de ces variétés**



Merci de votre Attention

François Ballouhey

Conseiller spécialisé en viticulture et en agroforesterie

Mail: francois.ballouhey@dordogne.chambagri.fr

Tél.: 07 86 00 50 53

Le Clos
DU BREÏL



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINÉTÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*