

Cépages

Résistant, VIFA, hybrides



Sources : Floreal plantgrape

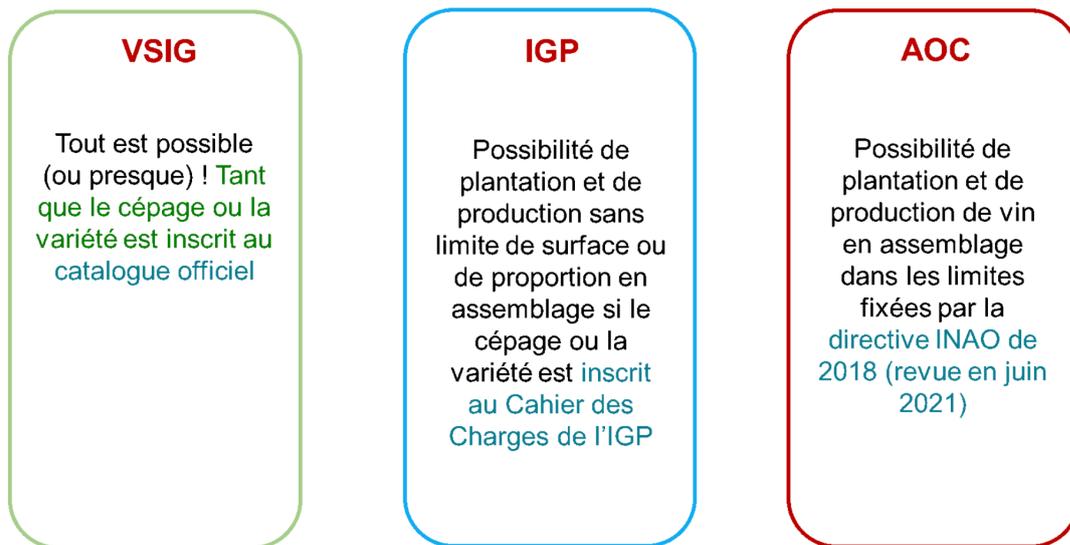


Les VIFA ou Variété d'Intérêt à Fin d'Adaptation

Le dispositif de VIFA a été mis en place en 2018 par l'INAO sur demande des ODG. Cela doit permettre une plus grande réactivité et adaptabilité des cahiers des charges des AOC. Il répond aux enjeux de changement climatique et de diminution des intrants phytosanitaires.

Les cépages concernés par ce dispositif peuvent être des cépages adaptés au changement climatique, des variétés résistantes au Mildiou et à l'Oïdium, des cépages patrimoniaux ou des anciens cépages. Ils doivent prouver leur intérêt face aux enjeux actuels et de demain.

La réglementation concernant les VIFA



Les cépages blancs

Les vins élaborés avec des variétés en blanc sont généralement bien appréciés par les dégustateurs.

Le Floreal pour commencer est une des variétés les plus appréciées ; il est caractérisé notamment par une forte intensité aromatique que ce soit en olfactif ou en gustatif et des notes de fruit variétal marquées. Cette variété donne très fréquemment des vins bien équilibrés qui plaisent aux dégustateurs qui lui trouvent un rapprochement sensoriel avec le Sauvignon blanc.

Le Muscaris donne des vins très particuliers avec une forte intensité aromatique caractérisée par des notes muscatées très reconnaissables. Il est très souvent apprécié du fait de cette spécificité.

Le Sauvignac se rapproche parfois du Sauvignon blanc en termes d'intensité aromatique notamment mais bien moins fréquemment que le Floreal.

Le Souvignier gris donne des vins caractérisés par une acidité très marquée et peu de sucrosité. Les vins présentent assez régulièrement des notes de fruit variétal et sont bien appréciés.

Le Voltis est une variété plutôt neutre qui manque d'intensité aromatique et de sucrosité. Elle est plus propice à l'élaboration de vins effervescents que de vins tranquilles.

Le Johanniter tend à produire des vins peu aromatiques et ceux-ci sont généralement moyennement appréciés.

Les vins issus de l'Arriloba sont parfois acides et alcooleux et pas très bien notés.

Le Sauvignon Rhytos va produire des vins souvent très appréciés car pourvus d'une belle intensité aromatique avec des notes de fruit variétal mais aussi florales soutenues ce qui leur apporte une complexité très intéressante. Les vins sont bien équilibrés en bouche.

Certaines variétés comme le Soreli et le Liliorila n'ayant été évaluées que pour un seul millésime, elles ne peuvent être à ce jour décrites globalement en termes de caractérisation sensorielle.

Les cépages rouges

En rouge, les nouvelles variétés produisent également des vins intéressants et notamment en assemblage, apportant pour certains de la couleur et de la structure tannique.

Le Vidoc est une variété qui permet d'élaborer des vins très colorés et une forte intensité tannique. S'il est bien apprécié pur, il peut être également un atout en assemblage pour compenser un déficit en composés phénoliques.

Le Divico quant à lui donne des vins colorés, complexes avec un bon potentiel aromatique orienté sur le fruit. Ces vins présentent une belle sucrosité et de la rondeur en bouche. Les arômes en bouches sont également intenses et les vins présentent une forte intensité tannique, un bel équilibre et de la longueur en bouche. Les vins sont généralement très bien notés.

Les vins issus du Monarch sont plutôt colorés, ils présentent peu de notes végétales mais souffrent d'une intensité aromatique un peu faible. L'intensité tannique est plus faible que pour les autres variétés.

Le Castets permet de produire des vins très colorés, avec une forte acidité et des notes végétales parfois marquées. Cependant, la parcelle suivie dans le cadre de nos expérimentations n'étant pas très représentative de l'appellation, il serait hasardeux de trop généraliser. En effet, nous avons pu déguster des vins commerciaux issus de parcelles plus propices à l'élaboration de vins de qualité et le résultat est souvent très intéressant.

Pour le Merlot Khorus, 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.

Le Marselan donne également des vins très appréciés, bien équilibrés et sans dureté.

L'Arinarnoa va conférer couleur, acidité et structure tannique aux vins cependant ceux-ci sont souvent peu appréciés en pur par les dégustateurs.

La Touriga Nacional n'a été vinifié que sur un millésime, en 2023 mais le vin produit a été bien jugé avec des intensités colorante et aromatique marquées, des notes fruitées et une intensité tannique intéressante. Les vinifications des prochains millésimes permettront de vérifier si cela se confirme. Analyse sensorielle des vins expérimentaux issus de variétés résistantes et cépages climatiques du projet Novana.

Enfin, l'Artaban va lui, donner des vins très peu colorés, avec une faible intensité aromatique, peu de notes fruitées, des caractères végétaux, un manque d'acidité mais aussi de sucrosité, de

rondeur et de longueur en bouche. Les vins rouges issus de cette variété sont souvent peu appréciés, les vins rosés le sont davantage.

Sources VIFA : https://www.vinopole.com/wp-content/uploads/2025/01/Profils-sensoriels-des-nouvelles-varietes_Bilan-Novana-2021-2023.pdf

Cépages d'adaptation au changement climatique en région méditerranéenne (ICV)

Après avoir pendant plusieurs années étudié les aptitudes œnologiques des cépages résistants aux maladies cryptogamiques, le Groupe ICV a commencé à suivre depuis 2021 plusieurs parcelles de cépages étrangers pouvant présenter un intérêt face au changement climatique (VIFA = variétés d'intérêt à fin d'adaptation).

16 cépages implantés par des vignerons dans 25 parcelles réparties sur 8 sites du Gard et de l'Hérault ont été suivis, avec des observations au vignoble, des suivis de maturité et des vinifications à la cave expérimentale du Groupe ICV.

Différents cépages ont pu ainsi être évalués :

- Portugal (Touriga national N, Baga N, Verdelho B),
- Espagne (Verdejo B, Alvarinho B, Xarello B, Parellada B, Godello B)
- Italie (Nero d'Avola N, Primitivo N, Aleatico N)
- Croatie (Grk B, Prc B, Malvoisie d'Istrie B)
- Grèce (Assyrtiko B)
- Géorgie (Saperavi N).

Les observations au vignoble ont été définies à partir de l'impact prévisible du changement climatique sur la vigne :

- Augmentation de l'exposition au gel de printemps (si les gelées seront moins fréquentes, elles auront plus d'impact du fait du débourrement plus précoce des vignes) : date de débourrement, potentiel fructifère- des bourgeons secondaires (capacité à produire du raisin en cas de repousse après un gel important)
- Comportement face au stress hydrique : mesures de potentiel foliaire, observation de symptômes sur feuilles
- Comportement face aux stress thermique
- Capacité de maturation : suivi fin des composants du raisin au cours de la maturation, notamment de l'acidité et des anthocyanes

Le potentiel œnologique a été évalué grâce à plus de 40 mini-vinifications à la cave expérimentale, avec si possible comparaison de dates de récolte ou de process de vinification (par exemple rosé et rouge pour les cépages noirs).

Les premières conclusions de ces observations montrent que :

- La date de débourrement risque de ne pas suffire à faire face à l'avance en cours des dates de débourrement.

Alors que les modèles utilisés par l'INRAE montrent que le réchauffement hivernal en cours va entraîner une avance de débourrement de 10 à 30 jours par rapport à la période 1960-1990 selon les scénarios du GIEC, l'amplitude de débourrement établie à Marseillan (34) à partir des données du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne, Collection de Vassal-Montpellier, INRAE, montre une amplitude d'une dizaine de jours par rapport au Chasselas. L'adaptation aux gelées de

printemps ne pourra se faire que par le seul choix du cépage, il faudra l'associer à des pratiques de taille (taille hivernale longue suivie d'un deuxième passage après la période de gels).

En revanche des différences importantes de fertilité secondaire font que certains cépages ont la capacité de produire du raisin même en cas de destruction des bourgeons primaires, comme le Touriga national, l'Aleatico, le Verdelho.

- Aucun cépage ne peut être considéré comme résistant à la sécheresse : placés dans des conditions de fort stress hydrique, tous manifestent des symptômes foliaires plus ou moins marqués, ou des valeurs de potentiel foliaire très basses. Tout au mieux peut-on parler de moindre sensibilité à la contrainte hydrique pour certains cépages comme le Calabrese (Nero d'Avola).
- Des différences importantes de potentiel en acide malique apparaissent entre les cépages. Le fort potentiel en acide malique de certains cépages (comme l'Alvarinho, le Saperavi, le Xarello, le Verdelho ou le Nero d'Avola, qui présentent des acidités comparables à supérieures à celles du Carignan à même niveau de teneur en sucres, en font des cépages intéressants dans des conditions de sécheresse et de fortes chaleurs.

Ce travail montre aussi qu'il sera indispensable d'expérimenter ces nouvelles variétés dans nos différents terroirs avant de les adopter.

L'Assyrtiko s'est révélé par exemple très sensible au mildiou en cas de fortes pressions comme 2018 ou 2020. Il est de plus très peu fertile sous nos latitudes, et doit impérativement être taillé en baguette pour fournir une récolte normale.

Par ailleurs, nos observations montrent que l'introduction de cépages venant de régions plus chaudes et plus sèches (ce qui n'est pas le cas de tous les bassins d'origine des cépages que nous avons testés !) n'entraîne pas systématiquement un allongement des stades phénologiques quand ils sont implantés dans des terroirs plus frais.

Sources ICV : [https://www.icv.fr/cepages-dadaptation-au-changement-climatique-quels-comportements-en-region-mediterraneenne#:~:text=Apr%C3%A8s%20avoir%20pendant%20plusieurs%20ann%C3%A9es,%C3%A0%20fin%20d'adaptation\).](https://www.icv.fr/cepages-dadaptation-au-changement-climatique-quels-comportements-en-region-mediterraneenne#:~:text=Apr%C3%A8s%20avoir%20pendant%20plusieurs%20ann%C3%A9es,%C3%A0%20fin%20d'adaptation).)