



Chambre d'Agriculture du Var
Service Viticulture - 2024

CAHIER TECHNIQUE DE VARIÉTÉS INNOVANTES EN CONTEXTE MÉRIDIONAL

chambre-agriculture83.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAR

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION.....	4
Chapitre 1 : Intérêt des variables mesurées.....	7
Chapitre 2 : Parcelles des variétés patrimoniales et étrangères.....	12
Cannet des maures	12
Le Beausset.....	13
Chapitre 3 : Variétés patrimoniales	15
Barbaroux Rs	15
Carignan B	16
Clairette Rs.....	17
Colombeau b	18
Faux Morrastel N	19
Grenache b	20
Grenache gris	21
Métis de Bandol.....	22
Mourvaison N.....	23
Mourvèdre Blanc.....	24
Mourvèdre Gris	25
Plant droit n	26
Rolle b (Vermentino)	27
Rosé du Var Rs (récemment renommé Rousseli Rs).....	28
Téoulis n.....	29
Tibouren n.....	30
Chapitre 4 : Variétés étrangères	32
Agiorgitiko N.....	32
Calabrese N	33
Mavrud N.....	34
Pinotage N.....	35
Tempranillo N.....	36
Touriga Nacional N	37
Zinfandel N ou Primitivo N.....	38

Chapitre 5 : Parcelles des variétés résistantes.....	
Saint Maximin	40
Le Roquebrussanne	41
Pontevès	42
Chapitre 6 : Variétés résistantes	
Cabernet B	44
Cabernet Cortis N.....	45
Monarch N	46
Muscaris b	47
Prior n.....	48
Sauvignac b (Vb Cal 6-04)	49
Souvignier gris	50

INTRODUCTION

La viticulture est soumise à des exigences économiques, sociales et environnementales. En effet, il faut pouvoir assurer une production en adéquation avec la tendance du marché en situation de concurrence. De plus, c'est un secteur sous pression sociétale où l'utilisation de traitements phytopharmaceutiques est limitée. A cela s'ajoute un climat en perpétuel changement où les épisodes climatiques extrêmes sont de plus en plus nombreux. En conséquence, le monde viticole se retrouve déstabilisé et fragilisé. Pour apporter des réponses techniques à ce contexte délétère, la Chambre d'agriculture du Var travaille en étroite collaboration avec ses partenaires.

En outre, on relèvera une situation d'uniformisation des produits qui conduit à la raréfaction voir à la disparition de certains cépages, et une perte de choix pour le consommateur.

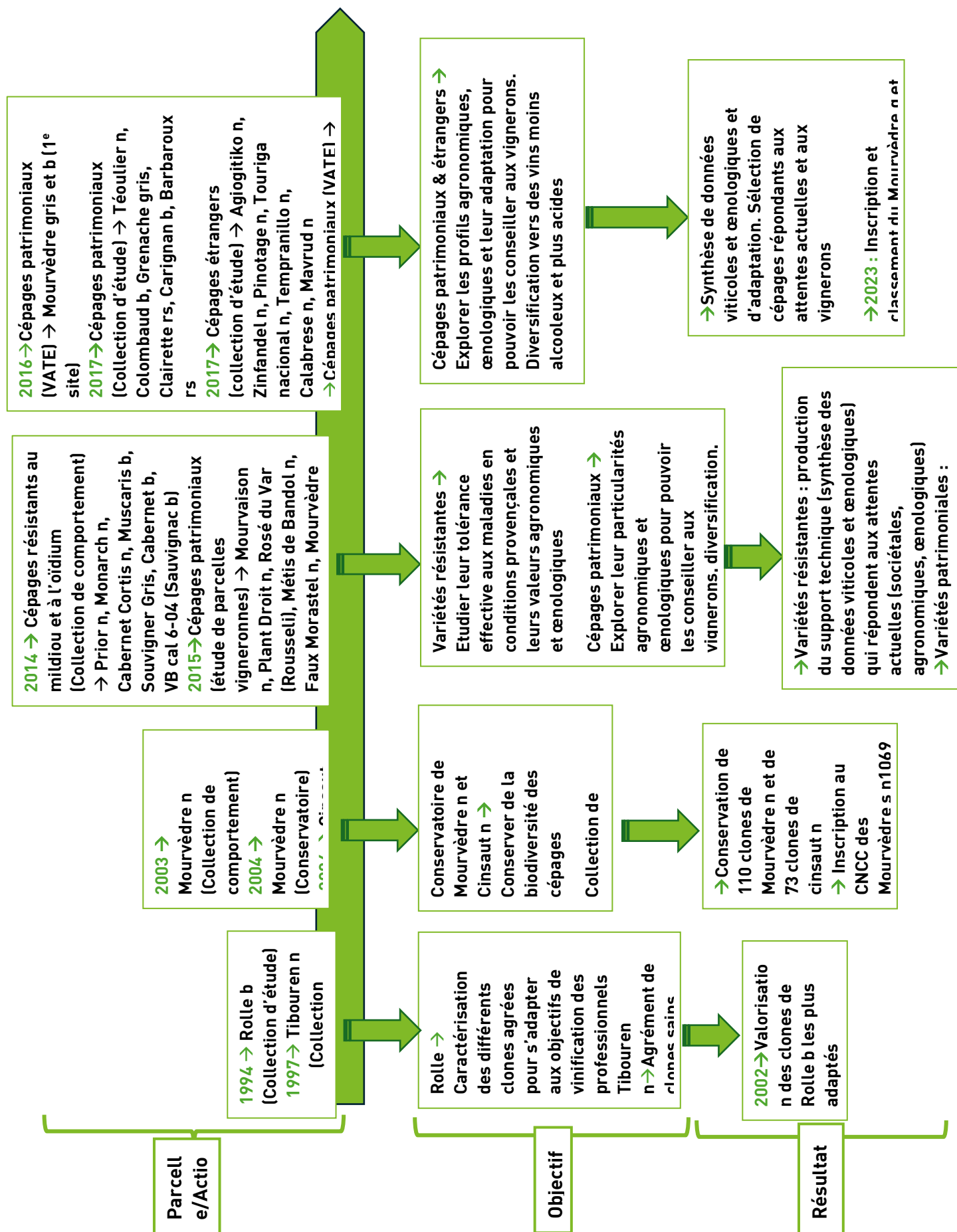
Pour faire face à ces enjeux, la voie des cépages peut apporter des solutions techniques efficaces et plusieurs familles de cépages peuvent être appréhendée

(NB : Par convention, on note le cépage avec une lettre majuscule au début et sa couleur, n pour noir, b pour blanc, rs pour rosé et on écrit gris pour gris):

- Les cépages actuels (Cinsaut n, Mourvèdre n, Tibouren n et Rolle b, et leurs différents clones)
- Les cépages modestes/patrimoniaux/autochtones (Mourvaison n, Plant Droit n, Colombaud b, Mourvèdres Gris et b...)
- Les cépages exogènes/étrangers provenant du sud de l'Europe récemment inscrits au catalogue français des cépages de cuve (CNCC) sur la base de données techniques collectées dans leurs pays d'origine et qui pourraient bien répondre à certaines problématiques actuelles, les stress thermique et hydrique notamment (Mavrud n, Tempranillo n, Pinotage n, Zinfandel n...)
- Les variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium (Prior n, Cabernet Cortis n, Monarch n, Muscaris b, Cabernet b, Sauvignac b, Sauvignier gris)

Ci-dessous figure le diagramme chronologique de la mise en place des parcelles expérimentales concernant ces cépages. Les parcelles expérimentales sont des parcelles au repos depuis au moins 10 ans, ou neuves, afin d'éviter tous risques de contamination des jeunes plants étudiés par des viroses ou des champignons présents dans le sol.

Expérimentations Chambre d'Agriculture du Var - Chronogramme



LÉGENDE

Cépages : Vignes *vitis vinifera*

Clones : ensemble des individus identiques, de même génome, représentant un cépage, ils peuvent cependant se différencier dans leur comportement viticole et oenologique

CNCC : Catalogue National des Cépages de Cuve

Conservatoires : Parcelle de conservation de la diversité d'un cépage dans laquelle est effectué un suivi agronomique / viticole

Collections d'étude : parcelle d'étude de différents clones d'un même cépage effectuées des analyses agronomiques / viticoles et oenologiques

Variétés : Vignes de toutes espèces

VATE : Valeur agronomique technologique et environnementale, étude réalisée sur 2 parcelles agronomiquement très différentes comme l'exige le protocole VATE. Les observations viticoles sur ces parcelles durent 5 ans et les observations vinicoles durent 3 ans. L'objectif de l'étude VATE est l'agrément des variétés étudiées.

L'objectifs des travaux menés sur l'ensemble des variétés étudiées au sein des parcelles expérimentales est d'apporter des réponses techniques sur 3 thèmes prépondérants : la diversification, la sensibilité au dérèglement climatique, dont particulièrement les stress hydrique et thermique et la tolérance aux maladies (mildiou et oïdium).

Pendant toute la durée du suivi des parcelles expérimentales, des données ont été récoltées. Les plus pertinentes seront mises en avant dans un cahier technique sous forme de fiches pratiques par cépage élaborées dans le cadre de mon stage. Ce document a pour but de répondre aux questions pratiques des vignerons concernant le corpus de cépages étudiés. Ces cépages ont été notamment évalués par rapport « au contexte environnemental actuel » c'est-à-dire par rapport au dérèglement climatique et à l'imposition de la réduction de traitements phytosanitaires. Cela a été fait par le biais des suivis tant agronomiques que vinicoles décrits dans les différents protocoles.

Au travers de ce document, il sera possible de connaître le profil, tant viticole qu'œnologique et d'adaptation au dérèglement climatique des différents cépages, et de diversifier le vignoble provençal pour s'adapter aux défis environnementaux actuels.

CHAPITRE 1

Intérêts des variables mesurées



FACTEURS ÉTUDIÉS

Variables mesurées

LE PROTOCOLE TECHNIQUE D'EXPÉRIMENTATION S'INSCRIT DANS LE CADRE DÉFINI PAR LA SECTION VIGNE CTPS 1998 (COMITÉ TECHNIQUE PERMANENT DE LA SÉLECTION), ACTUALISÉ EN 2013

Prérequis : Dans toutes les parcelles expérimentales suivies, des témoins, cépages de référence connus, sont implantés aux côtés des cépages étudiés. Ils seront suivis pour les mêmes critères que les cépages étudiés. Ils serviront pour l'ensemble des données collectées de référence et de comparaison.

SUIVI AGRONOMIQUE DES PARCELLES

(5 ans pour avoir un corpus de données considéré comme statistiquement représentatif)

- **Pression sanitaire** → Elle permet de déterminer principalement la sensibilité au mildiou et à l'oïdium, elle est effectuée à 3 stades : nouaison, véraison et récolte

Intérêt : Définir la sensibilité aux maladies des différents cépages étudiés, pouvoir conseiller en conséquence les vignerons qui souhaitent les planter.

- **Fertilité** → Moyenne du nombre de grappes par ceps. Elle est évaluée sur au moins 30 ceps après nouaison répartis sur plusieurs placettes dans la parcelle

Intérêt : Indicateur de capacité de production d'un cépage, cette donnée est à corrélérer avec la taille et la forme des grappes et des baies, ainsi qu'avec le rendement à la récolte (en effet on peut par exemple avoir beaucoup de petites grappes, et peu de grosses grappes pour obtenir un même rendement).

- **Stades phénologiques**

Intérêt : Ils permettent d'évaluer la précocité ou la tardivité d'un cépage, on prendra en compte principalement la véraison et la maturité car le débourrement peut-être très variable suivant la date de taille et les conditions climatiques.

- **Rendement** → Le poids de récolte en kg/ceps

Intérêt : On recherche des vignes avec une production suffisante mais sans excès pour assurer un gain financier allié à une qualité de vin produit.

- **Vigueur** → Poids des bois de taille en kg/cep. Elle est évaluée au moment de la taille sur au moins 30 ceps répartis sur plusieurs placettes dans la parcelle.

- **Contrôle de maturité** → Est déterminé le TAV (Taux alcoométrique volumique), l'AT (Acidité totale), le pH, TH2 (Acide Tartrique) et MH2 (acide malique)

Intérêt : Le TAV permet d'identifier si le vin est riche en alcool, et l'AT, le pH sont des indicateurs sur l'acidité du vin. L'acide tartrique (TH2) et malique (MH2) ont aussi un intérêt dans l'équilibre du vin, ils sont tous deux présents naturellement dans le raisin. Le TH2 contribue à la stabilité chimique du vin en plus d'être agréable en bouche. Le MH2 est un conservateur organique dans le vin, sur des vins rosés il est préférable de le conserver et il a tendance à diminuer jusqu'à la vinification donc il est important que celui-ci ne soit pas faible. Les variétés recherchées sont celles dont le TAV n'est pas élevé, et où l'AT est importante avec un bon équilibre TH2 et MH2.

SUIVI ŒNOLOGIQUE DES VARIÉTÉS ÉTUDIÉES (PROTOCOLE DU CENTRE DU ROSÉ):

(3 vinifications sur 3 millésimes pour avoir un corpus de données considéré comme statistiquement représentatif)

- **Mini-vinification (TAV, pH, AT) et dégustation (Nez, bouche, harmonie)** → Dégustation réalisée de janvier à juillet en raison de 1 jour par semaine pendant 2 heures. Test triangulaires qui consiste à trouver sur 3 verres celui qui est différent, le vin est servi dans des verres noirs, sa température est comprise entre 12 et 13°C.

Intérêt : En plus d'avoir une vigne avec des critères agronomiques satisfaisants, les vins obtenus doivent être appréciés. Ainsi un jury composé d'experts et de professionnels dégustent les vins, ce qui permet d'avoir une évaluation répondant aux exigences des viticulteurs et aux attentes des consommateurs.

SUIVI DE L'ADAPTATION DES VARIÉTÉS À DES CONDITIONS CLIMATIQUES LIMITANTES:

- **Méthode des apex** → observation de la période à laquelle la vigne commence à marquer le déficit en alimentation hydrique. Réalisée environ tous les 10 jours de début juin à la vendange. Mesures réalisées sur 50 apex à classer selon trois catégories (pleine croissance = P, croissance ralentie = R, ou arrêt de croissance = C). Calcul de l'indice d'arrêt de croissance : $IAC = 100/3 \times (1 - \%P + \%R + 2\%C)$. Interprétation des résultats permettant de distinguer quatre niveaux de contrainte hydrique : Niveau 0 : absence de contrainte hydrique ; niveau 1 : contrainte hydrique modérée ; niveau 2 : contrainte hydrique forte ; niveau 3 : contrainte hydrique sévère.

Intérêt : Une vigne adaptée doit pouvoir continuer sa croissance même pendant une période de déficit en eau. Les variétés les plus intéressantes sont celles dont les apex continuent de croître pendant cette période.

- **Evaluation qualitative par rapport aux fortes chaleurs → état du feuillage, date d'apparition du jaunissement des feuilles, évaluation de pourcentage de défoliation éventuelle à la récolte, état des grappes (% de baies desséchées, % de grappes desséchées à la récolte, phénomène d'échaudage des grappes)**

Intérêt : Une vigne qui montre une faible sensibilité au stress hydrique est une vigne qui est potentiellement capable de s'adapter à des conditions climatiques limitantes et d'assurer dans un tel contexte sa production.

- **Mesure de la contrainte hydrique ($\delta^{13}C$) au cours de la période de maturation**

Intérêt : Permet de mesurer la capacité des cellules à retenir l'eau et donc savoir si la variété est sensible ou non à une forte contrainte hydrique.

- **Mise en perspectives des caractéristiques des vins : degrés alcooliques, équilibres acides et profils organoleptiques des vins**

Intérêt : Avec le dérèglement climatique et les fortes chaleurs les vins ont tendance à être plus alcooleux et moins acide. Ainsi pour s'adapter à ce contexte particulier, on recherchera des cépages présentant un degré alcoolique modéré et une bonne acidité. Cela tout en privilégiant des vins dotés d'un potentiel aromatique complexe.

CHAPITRE 2

Parcelles des variétés patrimoniales et étrangères



CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

Cannet des Maures



LOCALISATION

Château de Roux au Cannet des maures

SITUATION

Dans la réserve naturelle de « Plaine des Maures », bordée à l'est par la rivière du Réal Martin

CLIMAT

Méditerranéen avec des précipitations intenses en automne et printemps, des hivers doux et des été chauds et secs

SOL

Dépôts alluviaux profonds, présence de grès rouge du permien

PARCELLE

Classée en IGP Var

CARACTÉRISTIQUES DE PLANTATION

- Plantée en mai 2017 et avril 2018 + complantation
- Ecartement inter-rangs de 2.5 m, espacement inter-rangs de 0.9 m
- Porte greffe → 110 Richter (résistant au stress hydrique)
- Pas d'irrigation ; cordon de Royat
- Palissage sur 3 fils, 1 porteur et 2 releveurs, orientée est-ouest
 - Densité de plantation → 4444 pieds/ha



Carte 2, de situation de la parcelle, avec la signalisation des parcelles du Geo-portail

CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

Le Beausset



➤ SITUATION

Var, la commune du Beausset,
versant orienté nord ; Lieu-dit
Gailleux

➤ CLIMAT

Méditerranéen avec des précipitations
intenses en automne et printemps,
des hivers doux et des été chauds et
secs

➤ SOL

Issu de l'érosion calcaire du crétacé,
profond à moyennement profond

➤ PARCELLE

Classée en AOP Bandol

➤ CARACTÉRISTIQUES DE PLANTATION

- Plantée en mars 2016
- Porte greffe → 110 Richter (résistant au stress hydrique)
- Gobelet
- Ecartement inter-rangs de 2 m, espacement inter-rangs de 0.6 m
- Densité de plantation → 8300 ceps/ha



Carte de situation de la plantation déployée
sur deux numéros cadastraux : AH 244 et

CHAPITRE 3

Variétés patrimoniales



VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Barbaroux Rs



- ORIGINE: PROVENCE
- 1 parcelle de collection: le Cagnet des Maures

PHÉNOLOGIE:



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → port dressé et buissonnant, baies grosses
- Vigueur → Moyenne (> Clairette b témoin & < Grenache n témoin)
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 321 g
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante, terroirs chauds

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Moyenne	Faible à moyenne
(En comparaison au Grenache n témoin)	(En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.3	3	3.5	5.4	1.2



Acidité faible, structure légère, peut être oxydatif, plutôt à valoriser en assemblage ;



RESISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : BARBAROUX RS

- Cépage adapté au contexte climatique actuel
- Peut être sensible aux maladies cryptogamiques
- Débourrement précoce → peut craindre les gelées printanières.
 - Bonne tolérance à la sécheresse
 - Élaboration de vins peu acides de structure légère
- Au nez: notes de fleurs blanches, fumées, d'agrumes, parfois mentholées
 - En bouche: vin rond

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Carignan B



ORIGINE: MUTATION SPONTANÉE DU CARIGNAN N
1 parcelle de collection: le Cagnet des Maures

PHÉNOLOGIE :



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Grappes grosses et baies de tailles moyennes
- Fertilité → En moyenne 5 grappes/cep
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante
- Vigueur → Forte (> Grenache t)
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 241 g

SENSIBILITÉ AUX MALADIES AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Moyenne (Comparable au Grenache n témoin)	Moyenne (Comparable au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
11.6	4.4	3.2	7.9	1.2



Vin présentant une bonne acidité, des notes d'agrumes, de la minéralité

RESISTANCE À LA SÉCHERESSE : BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : CARIGNAN B

- Cépage fertile et vigoureux,
- Moins précoce que le Grenache n témoin, peu sujet aux gelées de printemps
 - Résistant à la sécheresse et au stress thermique
 - Moyennement sensible au mildiou et à l'oïdium
 - Élaboration de vins minéraux et frais
- Au nez les vins obtenus offrent des notes d'agrumes
- En bouche, on relève une acidité marquée et une bonne fraîcheur

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Clairette RS



ORIGINE → MUTATION SPONTANÉE DE LA CLAIRETTE B, ORIGINE VAR (PROVENCE)

1 parcelle de collection → Cannet Des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Baies de tailles moyenne, grappes grosses
- Fertilité → En moyenne 9.3 grappes/cep (> Clairette b témoin)
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 148 g
- Vigueur → Moyenne (< Clairette b témoin)

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible	Faible
(En comparaison à la Clairette b témoin)	(En comparaison à la Clairette b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH ₂ SO ₄)	pH	TH ₂ (g/L)	MH ₂ (g/L)
10.9	3.4	3.3	5.1	0.7



Vin présentant des notes de fruits blancs, de fleurs, d'agrumes, en bouche, acidité légère

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: MOYENNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : CLAIRETTE RS

- Cépage fertile et moyennement vigoureux
 - Sensibilité à la sécheresse moyenne
 - Peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Élaboration de vins rosés très clairs, à blanc, frais
 - Au nez, notes de fruits, de fleurs blanches et d'agrumes
- En bouche, vin peu alcoolé (TAV moyen 10.9 dans les conditions étudiées), acidité légère

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Colombeau B



ORIGINE → PROVENCE

1 parcelle de collection → Cannet Des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port dressé, baies grosses
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 424 g
- Vigueur → Moyenne à forte (> Clairette b témoin)
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante, terroirs chauds

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (Comparé à la Clairette b)	Faible (Comparé à la Clairette b)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH ₂ SO ₄)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
10	4	3.3	6	1.8



Bonne acidité, notes d'agrumes, minéralité

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : COLOMBAUD B

- Cépage vigoureux
- Il tolère bien la sécheresse
- Sa sensibilité au mildiou et à l'oïdium est faible
- Elaboration de vins frais et acides, présentant un taux d'alcool plutôt bas (TAV moyen = 10%vol.), cela peut être intéressant en assemblage dans le contexte actuel lié au dérèglement climatique d'obtention de vins avec des TAV trop élevés / goût des consommateurs
 - Au nez : notes d'agrumes
 - En bouche : une acidité et minéralité marquée

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Faux Morrastel N



ORIGINE → PROVENCE

2 parcelles de collection → St Cyr Sur Mer

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → baies moyennes, feuilles adultes révolutes
- **Fertilité** → En moyenne 6.1 grappes/cep
- **Rendement** → 2.5 kg/cep
- **Vigueur** → Forte (→ Mourvèdre n témoin)
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 399 g



SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (Comparable au Mourvèdre n témoin)	Faible (Comparable au Mourvèdre n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	PH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.2	4.1	3.3	2.8	2.2



Confiserie, végétal, sucrosité, amertume et acidité marquées, bonne rondeur

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : FAUX MORRASTEL N

- Fertilité moyenne, vigueur et rendement forts
 - Bonne résistance à la sécheresse
 - Peu sensible à l'oïdium et au mildiou.
 - Elaboration de vins acides et ronds
- Au nez : notes de confiserie et végétales
- En bouche : sucrosité et acidité marquées

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Grenache B



ORIGINE → MUTATION SPONTANÉE DU GRENACHE N, À L'ORIGINE EN ESPAGNE (BARCELONE ET TARRAGONE). LE CÉPAGE EST MAINTENANT REPENDU EN ZONE MÉRIDIONALE

1 parcelle de collection → Cannel des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Rendement → En moyenne 0.9 kg/cep
- Fertilité → En moyenne 6 grappes/cep
- Vigueur → Faible à moyenne (→ Clairette b témoin)
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 247 g

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Forte (En comparaison à la Clairette b témoin)	Faible (En comparaison à la Clairette b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.9	3.5	3.1	4	0.8



Fruits blancs et jaunes, fleurs blanches, notes de citron et un peu de rondeur



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: MOYENNE À FAIBLE

CE QU'IL FAUT RETENIR : GRENACHE B

- Cépage précoce, il peut être sensible aux gelées printanières
 - Peu résistant à la sécheresse.
 - Sensible au mildiou et faiblement sensible à l'oïdium.
- Élaboration de vins aromatiques mais avec un léger déséquilibre dû au manque d'acide malique
 - Au nez notes de fruits blancs, jaunes et floral
- En bouche vins ronds, gras et citronnés avec une belle longueur

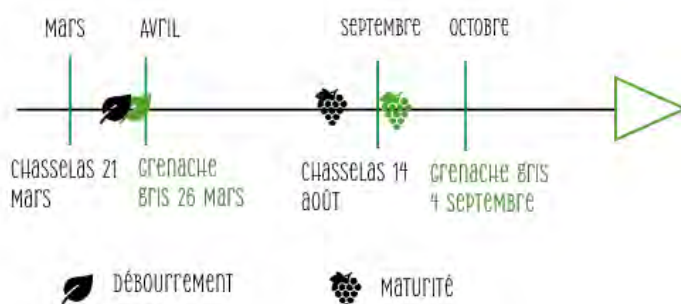
VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Grenache Gris



ORIGINE → MUTATION SPONTANÉE DU GRENACHE N (ESPAGNE)
1 parcelle de collection → Cannet Des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Fertilité** → En moyenne 5.5 grappes/cep
- **Vigueur** → Faible (Comparé au Grenache n témoin)
- **Poids moyen de 200 baies à la vendange** → 189 g

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Moyenne (Comparable au Grenache n témoin)	Faible (En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.9	4	3.1	4	0.8



Fruits blancs, notes d'agrumes et de fruits secs, rond

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: FAIBLE

CE QU'IL FAUT RETENIR : GRENACHE GRIS

- Cépage précoce, comparable au Grenache n témoin
 - Faible résistance à la sécheresse.
 - Sensibilité moyenne au mildiou et faible à l'oïdium.
- Elaboration de vins ronds mais avec un léger déséquilibre dû au manque d'acide malique
 - Au nez des fruits blancs et secs
- En bouche une belle longueur et des notes d'agrumes

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Métis de Bandol



- ORIGINE → PLANT DROIT N X MOURVÈDRE N –DÉCOUVERT À ST CYR SUR MER EN 2002 LORS DE PROSPECTIONS DANS DES PARCELLES DE MOURVÈDRE N DE PLUS DE 40 ANS
- 1 parcelle d'étude → Commune de St Cyr sur mer

- PHÉNOLOGIE: COMPARABLE AU MOURVÈDRE N, CÉPAGE PLUTÔT TARDIF

- APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port érigé, grappes de taille moyenne, baies grosses
- Fertilité → En moyenne 6.8 grappes/cep
- Rendement → En moyenne 2.5 kg/cep
- Vigueur → Forte (→ Mourvèdre n témoin)



- SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (Comparable au Mourvèdre n témoin)	Faible (Comparable au Mourvèdre n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	PH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12	3.1	3.7	1.9	3.2



Agrumes, fruits exotiques, confiserie, bon rapport alcool-acidité et belle rondeur

- RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : METIS DE BANDOL N

- Cépage fertile à forte vigueur.
- Bonne résistance à la sécheresse
- Peu sensible à l'oïdium et au mildiou
- Elaboration de vins équilibrés et complexes
- Au nez : notes de confiseries, de fruits exotiques et d'agrumes
- En bouche : complexité aromatique, rondeur, bon équilibre alcool

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Mourvaison N



ORIGINE → PROVENCE

1 parcelle d'étude → Cannet des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Rendement → En moyenne 2.1 kg/cep
- Fertilité → En moyenne 7 grappes/cep
- Vigueur → Moyenne (← Grenache n témoin)
- Conduites à privilégier → Taille courte ; implantation en terroirs chauds et bien exposés
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 291 g



SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison au Grenache n t)	Faible (En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	PH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
11.5	4.2	3.1	3.2	1.7



Boisé avec une belle acidité et une amertume un peu prononcée, sucrosité légère, fruits rouges et noirs bien mûrs, notes de confiserie



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : MOURVAISON N

- Cépage vigoureux, fertile et productif
- Bonne résistance à la sécheresse
- Peu sensible à l'oïdium et au mildiou
- Elaboration de vins aromatiques et complexes
- Au nez : notes de fruits rouges et noirs, et de confiserie
- En bouche : acidité marquée, légère amertume et sucrosité légère

VARIÉTÉS ANCESTRALES

Mourvèdre B



Contexte : Ce cépage a fait l'objet d'une étude VATE (valeur agronomique, technologique environnementale) : étude agronomique pendant 5 ans et vinification pendant 3 ans/sur 2 parcelles de caractéristiques différentes avec comme témoins le Mourvèdre N et la Clairette b.

→ **Inscription du cépage au catalogue national des cépages de cuve en décembre 2023**

➤ **ORIGINE → MUTATION SPONTANÉE DU MOURVÈDRE N (PROVENCE)**

2 parcelles d'étude → Cannet des Maures & Le Beausset

➤ **PHÉNOLOGIE: TARDIF**



➤ **APTITUDES AGRONOMIQUES**

- Rendement → En moyenne 2.2 kg/cep
- Fertilité → En moyenne 6.5 grappes/cep
- Vigueur → Forte (→ Clairette b témoin)
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante en cordons ou gobelet
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 408 g

➤ **SENSIBILITÉ AUX MALADIES**

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison à la Clairette b témoin)	Faible (En comparaison à la Clairette b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.8	4.1	3.1	3.1	2



Minéral, note d'agrumes et de fruits exotiques, fleurs fraîches et fruits jaunes, acidité légère, sucrosité et salinité légère

➤ **RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE**

CE QU'IL FAUT RETENIR : MOURVEDRE B

- Cépage vigoureux, fertile et productif
- Cépage tardif peu sensible aux gelées printanières
 - Peu sensible à la sécheresse
 - Peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Élaboration de vins de bonne complexité organoleptique
- Au nez : notes d'agrumes, de fleurs fraîches et de fruits exotiques et jaunes
- En bouche : légère acidité et salinité avec un bon équilibre

VARIÉTÉS ANCESTRALES

Mourvèdre Gris



Contexte : Ce cépage a fait l'objet d'une étude VATE (valeur agronomique, technologique environnementale) : étude agronomique pendant 5 ans et vinification pendant 3 ans/sur 2 parcelles de caractéristiques différentes avec comme témoins le Mourvèdre N et la Clairette b
→ Inscription du cépage au catalogue national des cépages de cuve en décembre 2023

ORIGINE → MUTATION SPONTANÉE DU MOURVÈDRE N (PROVENCE)
2 parcelles d'étude → Cannet des Maures & Le Beausset

PHÉNOLOGIE: TARDIF



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Rendement → En moyenne 2.4 kg/cep
- Fertilité → En moyenne 6.2 grappes/cep
- Vigueur → Moyenne à forte (Légèrement ← Grenache t)
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante en cordons ou gobelet ; Feuillage à préserver
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 422 g

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison au Mourvèdre n témoin)	Faible (En comparaison au Mourvèdre n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.4	3.9	3.2	2.6	1.9



Note d'agrumes, de fruits jaune et secs, confiserie acidité légèrement marquée, assez gras et alcooléux

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE, COMPARABLE AU TÉMOIN, LE MOURVÈDRE N

CE QU'IL FAUT RETENIR : MOURVEDRE GRIS

- Cépage vigoureux, fertile et productif
- Cépage tardif peu sensible aux gelées printanières
 - Peu sensible à la sécheresse
 - Peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Elaboration de vins obtenus sont savoureux aromatiques et marqués
- Au nez : notes d'agrumes, de fruits jaunes et secs, un côté végétal

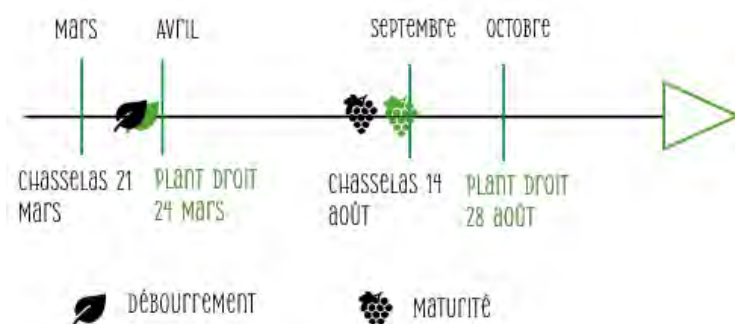
VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Plant droit N



ORIGINE → ALPES DE HAUTE-PROVENCE
1 parcelle de collection → Cannet des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port érigé, baies moyennes à grosses
- Fertilité → En moyenne 9.3 grappes/cep
- Vigueur → Faible (← Carignan n témoin)
- Conduites à privilégier → Bien adapté à la conduite en gobelet
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 336 g



SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible	Légère
(En comparaison avec le Carignan n témoin)	(En comparaison avec le Carignan n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	PH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.5	3.4	3.9	1.9	2.3



Fruits jaunes, assez gras, une bonne sucrosité et une acidité et un degré d'alcool moyen

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : PLANT DROIT N

- Cépage fertile, vigoureux
- Précoce, possible sensibilité aux gelées printanières
 - Bonne résistance à la sécheresse.
 - Peu sensible au mildiou et à l'oïdium
 - Élaboration de vins avec un degré alcoolique moyen
- Au nez : notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits exotiques
- En bouche : sucrosité et acidité avec une légère amertume

VARIÉTÉS ANCESTRALES

Rolle B (Vermentino)



ORIGINE → SARDAIGNE / CORSE, PRÉSENT DEPUIS LONGTEMPS EN PROVENCE
Site → Massif des Maures, Collobrières

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port semi dressé, baies grosses,
- **Fertilité** → En moyenne 10.3 grappes/cep
- **Rendement** → En moyenne 3.6 kg/cep
- **Conduites à privilégier** → Taille non mutilante, il doit être palissé en conditions provençales, zones chaudes et sèches

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Légère	Légère
(En comparaison au Grenache n témoin)	(En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.2	4	3.3	1.7	1.8



Fruits blancs et exotiques, agrumes, gras et avec une bonne acidité

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : ROLLE B

- Ce cépage présente un bon rendement
 - Il résiste bien à la sécheresse
 - Cépage peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Elaboration de vins blancs aromatiques avec un degré alcoolique suffisant
 - Au nez se distinguent des notes de fruits blancs et exotiques
 - En bouche, on note une bonne acidité et de la rondeur

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Rosé du var RS (Rousseli RS)



ORIGINE → VAR

1 parcelle de collection → Cannel des Maures + 1 parcelle vigneronne → Brignoles

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Précoce, baies moyennes à grosses
- Fertilité → En moyenne 14 grappes/cep
- Vigueur → Forte (Comparable au Grenache n témoin)
- Conduites à privilégier → Taille courte, non mutilante
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 369 g

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Légère (En comparaison au Grenache n témoin)	Légère (En comparaison au Grenache n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE (VIN ROSÉ)

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	PH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
11.3	3.1	3.4	4.1	0.9



Fleurs fraîches, agrumes, fruits jaunes, acidité légèrement marquée et faiblement alcooléux

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : ROUSSELI RS

- Cépage avec un bon rendement
- Il résiste bien à la sécheresse
- Cépage peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Elaboration de vins blancs aromatiques avec un degré alcoolique suffisant
 - Au nez se distinguent des notes de fruits blancs et exotiques
- En bouche, on note une bonne acidité, du gras et de la rondeur, soulignons que ce cépage est très intéressant en assemblage sur les rosés

VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Téoulie N



ORIGINE → PROVENCE

1 parcelle de collection → Cannet des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques → Port érigé, grappes compactes**
- **Vigueur → Faible (← Grenache n témoin)**
- **Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante en gobelet ou cordon**
- **Poids moyen de 200 baies à la vendange → 311 g**

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Légère	Légère
(En comparaison au Grenache n témoin)	(En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
11.4	3.6	3.5	5.5	2



Fruits rouges et mûrs, taux d'acidité et d'alcool léger

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: MOYENNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : TEOULIE N

- Cépage avec une faible vigueur
- Il est précoce, comparable au Grenache n
- Sa sensibilité à la sécheresse est moyenne
- Il est peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Les vins qu'il offre sont riches en couleur et souvent utilisés en assemblage pour ajouter de la couleur au vin
- Au nez des notes de fruits rouges et mûrs et en bouche un léger déséquilibre avec peu d'acidité et un manque de finesse

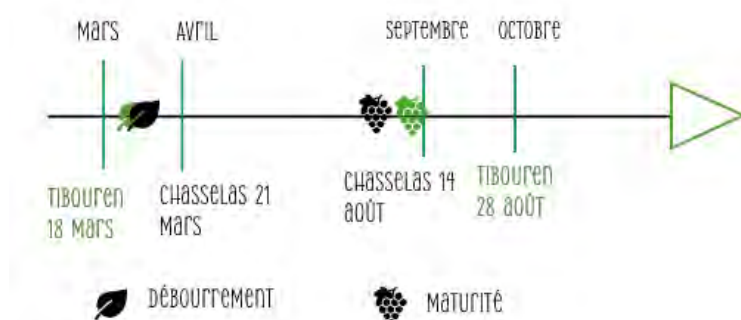
VARIÉTÉS PATRIMONIALES

Tibouren N



ORIGINE → PROVENCE
Site → St Maxime

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port érigé, baies moyennes
- **Fertilité** → En moyenne 10.2 grappes/cep
- **Rendement** → en moyenne 2.6 kg/cep
- **Conduites à privilégier** → Taille courte et non mutilante, terre acide

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison au Grenache n témoin)	Faible (En comparaison au Carignan n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.6	4.1	3.4	3.2	1.5



Fruits rouges et épicés, acidité marquée, mineral

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : TIBOUREN N

- Ce cépage est fertile et productif
- Il est précoce, attention au risque de sensibilité au gel de printemps
 - Il est peu sensible à la sécheresse
 - Il est peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Le Tibouren permet l'élaboration principalement de vins rosés en Provence, expressifs et aromatiques
 - Au nez, on remarque des notes de fruits et d'épices douces
 - En bouche, on note une acidité et une longueur notable avec des touches de minéralité

CHAPITRE 4

Variétés étrangères



VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

Agiorgitiko N



ORIGINE → GRÈCE

1 parcelle de collection → Cagnet des Maures



PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port semi-érigé à retombant, baies moyennes à grosses
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 235 g
- Vigueur → Forte (→ Grenache témoin)
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante



SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Moyen	Faible
(En comparaison au Grenache n témoin)	(En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
13.8	3.5	3.5	5.7	1



Fruits rouges, noirs et mûrs, légèrement boisé, notes de confiserie puis assez alcooliques



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : AGIORGITIKO N

- Adapté dans le contexte environnemental décrit
- Précoce, comparable localement à un Grenache n
 - Peu sensible à la sécheresse
- Peu sensible à l'oïdium et moyennement sensible au mildiou
 - Au nez : arômes de fruits des bois et confis
 - En bouche : rond et alcooliques

VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

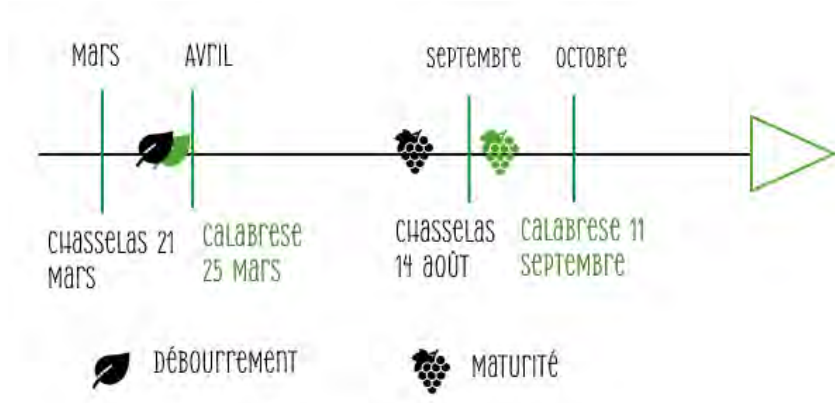
Calabrese N



ORIGINE → ITALIE (CALABRE)

1 parcelle de collection → Cannel des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Grappes petites à moyennes, baies moyennes, port retombant
- **Vigueur** → Moyenne (← Grenache n témoin)
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 210 g

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Moyenne (En comparaison au Grenache n témoin)	Faible (En comparaison au Carignan n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
13.3	5.1	3.3	6	2.1



Fleurs fraîches, agrumes, minéral, végétal, avec un bel équilibre et une acidité très marquée

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE À SUPÉRIEURE

CE QU'IL FAUT RETENIR : CALABRESE N

- Cépage précoce, comparable à un Grenache n
- Résiste bien à la sécheresse et au stress thermique
- Peu sensible à l'oïdium et moyennement sensible au mildiou
 - Elaboration de vins acides et alcoolés
 - Au nez : notes d'agrumes et de fleurs fraîches
 - En bouche : vins équilibrés et frais

VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

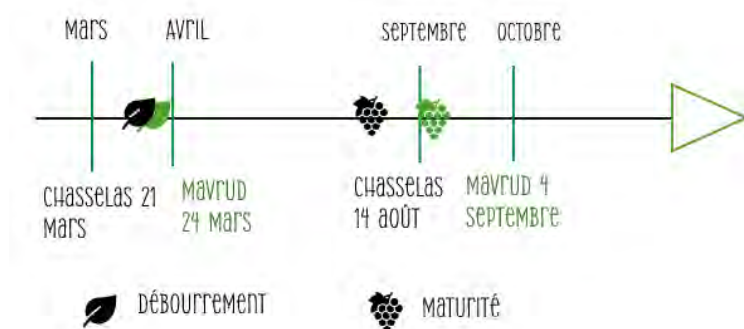
Mavrud N



ORIGINE → BULGARIE

1 parcelle de collection → Cagnet des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → grappes moyennes et compacte, baies moyennes, port érigé à semi-érigé
- Fertilité → En moyenne 3.8 grappes/cep
- Vigueur → Forte (→ Grenache n témoin)

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible	Faible
(En comparaison au Grenache n témoin)	(En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
10.1	4.7	3.2	6.8	2



Fruits rouges, noirs et mûrs, lacté et boisé, bonne acidité

RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : MAVRUD N

- Cépage précoce, comparable au Grenache n témoin
 - Peu sensible à la sécheresse
 - Peu sensible au mildiou et à l'oïdium
- Ce cépage permet l'élaboration de vins souples et profonds
 - Au nez on retrouve des fruits rouges et noirs bien mûrs
- En bouche une acidité légère mais présente avec des notes de vanille

VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

Pinotage N



- ORIGINE → AFRIQUE DU SUD (CINSAUT N X PINOT NOIR)
- 1 parcelle de collection → Cannet des Maures

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port érigé, baies petites à moyennes
- Vigueur → Forte (→ Grenache n témoin)
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 180 g
- Conduites à privilégier → Taille courte et non mutilante

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison au Grenache n témoin)	Faible (En comparaison au Carignan n)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
14.05	3.4	3.8	6.2	0.8



Fruits rouges et noirs, boisé, épices et poivres, notes fumées



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : PINOTAGE N

- Cépage vigoureux
- Précoce, comparable au Grenache n témoin, il peut être sensible aux gels de printemps
 - Bonne résistance à la sécheresse.
 - Peu sensible au mildiou et à l'oïdium
 - Elaboration de vins alcooleux mais aromatiques
 - Au nez, notes de fruits rouges et noirs et d'épices
- En bouche, profil complexe avec des notes de poivres et une légère acidité

VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

Tempranillo N



ORIGINE → ESPAGNE

1 parcelle de collection → Cannel des Maures
+ 1 parcelle vigneronne → La Crau

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Grappes moyennes à grandes, baies moyennes
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 239 g
- **Fertilité** → En moyenne 9 grappes/cep
- **Vigueur** → Forte (→ Carignan n témoin)

SENSIBILITÉ AUX MALADIES:

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison au Grenache n témoin)	Faible (En comparaison au Carignan n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
11.7	3	3.7	5.6	1.6



Fruits rouges, épices, vanille, tanins, acidité légère



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : TEMPRANILLO N

- Cépage fertile et vigoureux
- Il est peu sensible au mildiou et à l'oïdium
 - Non sensible à la sécheresse
- Les vins obtenus vieillissent très bien
- Il permet l'élaboration de vins rouges peu acide caractérisés, au nez par des notes de fruits rouges et d'épices
 - En bouche, par une touche d'acidité et d'amertume avec une belle harmonie

VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

Touriga Nacional N



ORIGINE → PORTUGAL

1 parcelle de collection → Cannel des Maures



PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port semi-érigé, baies petites à moyennes
- **Fertilité** → En moyenne 9 grappes/cep
- **Vigueur** → Moyenne à forte (→ Grenache n témoin)
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 260 g



SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible (En comparaison au Grenache n témoin)	Faible (En comparaison au Carignan n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
11.3	3.3	3.8	5.1	2



Fruits noirs, fleurs, agrumes, confiserie et tanins, acidité faible



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : TOURIGA NACIONAL N

- Cépage fertile avec de la vigueur
- Cépage précoce, comparable au Grenache n témoin (sensibilité possible aux gelées printanières)
 - Cépage peu sensible à la sécheresse
 - Faible sensibilité au mildiou et à l'oïdium
- Ce cépage offre des vins rouges puissants, harmonieux avec une complexité aromatique
 - Au nez on remarque des notes de fruits noirs, de confiseries
 - En bouche l'acidité est légère accompagnée de notes de caramel et de cacao

VARIÉTÉS ÉTRANGÈRES

Zinfandel N ou Primitivo N



ORIGINE → ITALIE

1 parcelle de collection → Cannel des Maures



PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port semi-érigé à érigé, grappes moyennes à grosses, baies de taille moyenne
- **Vigueur** → Forte (→ Grenache n témoin)
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 220 g



SENSIBILITÉ AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Faible	Faible
(En comparaison au Grenache n témoin)	(En comparaison au Carignan n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.3	3.3	3.6	5.4	0.9



Fruits jaunes et fruits rouges, agrumes, bonne acidité et assez alcooléux



RÉSISTANCE À LA SÉCHERESSE: BONNE

CE QU'IL FAUT RETENIR : ZINFANDEL N

- Cépage précoce, comparable au Grenache n témoin (attention à la sensibilité aux gelées printanières)
 - Peu sensible à la sécheresse
 - Peu sensibilité au mildiou et à l'oïdium
 - Il permet l'élaboration de vins acides et assez alcooléux
- Au nez : notes très fruitées de fruits jaunes et rouges et d'agrumes
 - En bouche des tanins fondus et des notes fumées

CHAPITRE 5

Parcelles des variétés résistantes



CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

Saint Maximin



SITUATION

Lieu-dit Chemin Herbe, parcelle AK 490 et 492
Var, la commune St Maximin

CLIMAT

Tempéré à hiver froid, pas d'influence maritime

SOL

Riche, argilo-calcaire, homogène

PARCELLE

Classée en IGP Var

CARACTÉRISTIQUES DE PLANTATION

- Plantée en 2014
- Porte greffe → 110 Richter (résistant au stress hydrique)
- Double cordon de Royat
- Densité de plantation → 4140 pieds/ha
- Ecartement inter-rangs de 2.5m, espacement inter-rangs de 1 m



Cartes de situation de la plantation déployée sur
deux numéros cadastraux : AH 490 et AH 492

CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

La Roquebrussanne



SITUATION

Lieu-dit le Sambuc, numéro F329
Var, la commune de la Roquebrussanne

CLIMAT

Méditerranéen avec des précipitations intenses en automne et printemps, des hivers doux et des étés chauds et secs

SOL

Issu de l'érosion calcaire du crétacé, profond à moyennement profond

PARCELLE

Classée en AOP Coteaux Varois



Cartes de situation de la plantation déployée

CARACTÉRISTIQUES DE PLANTATION

- Plantée en mars 2017
- Porte greffe → 110 Richter (résistant au stress hydrique)
- Double cordon de Royat
- Densité de plantation → 4140 pieds/ha

CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

Pontevès



➤ **SITUATION** A l'est de Pontevès, latitude: 43.555276, longitude: 6.09494

Var, à l'est de la Commune Pontevès

➤ **CLIMAT**

Méditerranéen avec des précipitations intenses en automne et printemps, des hivers doux et des étés chauds et secs

➤ **SOL**

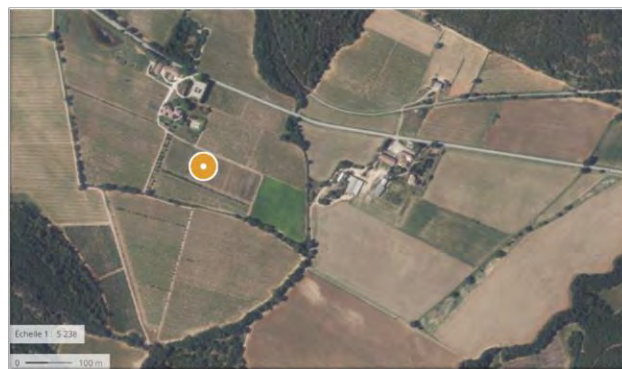
Relativement profond et moyennement caillouteux, colluvions de résidus de relief calcaire

➤ **PARCELLE**

Classée en AOP Coteaux Varois

➤ **CARACTÉRISTIQUES DE PLANTATION**

- Plantée en 2015
- Porte greffe → 110 Richter (résistant au stress hydrique)
- Double cordon de Royat
- Densité de plantation → 4140 pieds/ha
- Ecartement inter-rangs de 2.5 m, espacement inter-rangs de 1 m



Cartes de situation de la plantation déployée

CHAPITRE 6

Variétés résistantes



VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIU ET A L'OÏDIUM



Cabernet B

ORIGINE → ALLEMAGNE (CABERNET SAUVIGNON N X INCONNU)
1 parcelle d'étude → Pontevès

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Petites baies et petites grappes, port érigé
- **Fertilité** → En moyenne 13.5 grappes/cep
- **Vigueur** → Forte (→ Rolle b témoin)
- **Rendement** → En moyenne 1 kg/cep en condition expérimentales, parcelle plantée en 2016
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 165 g

RÉSISTANCE AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Bonne	Bonne
(En comparaison au Rolle b témoin)	(En comparaison au Rolle b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.8	5.1	3.1	5.7	1.9



Végétal frais, agrumes, fruits jaunes, minéral, acidité

CE QU'IL FAUT RETENIR : CABERNET B

- Variété fertile et vigoureuse
- Rendement est moyen et grappes petites
- Précoce, comparable au Grenache n
 - Non sensible à la sécheresse
- Bonne résistance au mildiou et à l'oïdium / Rolle b témoin
 - Elaboration de vin équilibré
- Au nez : végétal frais et des fruits jaunes
- En bouche : vin frais et rond

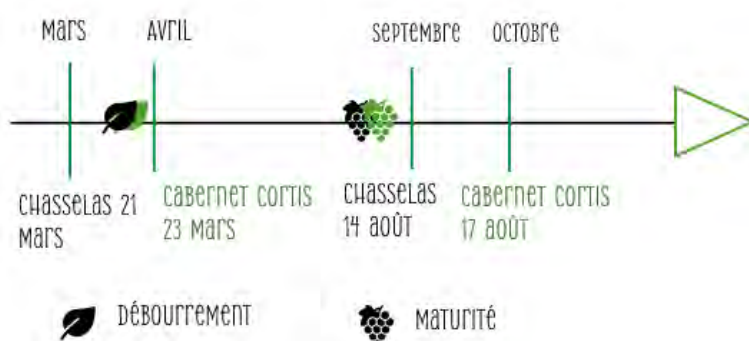
VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM



Cabernet Cortis N

ORIGINE → ALLEMAGNE (CABERNET-SAUVIGNON X SOLARIS BLANC)
1 parcelle d'étude → St Maximin

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port érigé, baies moyennes / Cinsaut n témoin
- Fertilité → En moyenne 9.9 grappes/cep
- Vigueur → Forte (→ Cinsaut n témoin)
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 259 g



RÉSISTANCE AUX MALADIES:

Mildiou	Oïdium
Bonne (→ Cinsaut n témoin)	Bonne (→ Cinsaut n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
13.8	5.8	3.1	6.3	1.7



Très bonne acidité, possiblement à valoriser en assemblage avec des cépages moins acides, notes de fruits rouges et noirs, d'agrumes, vin assez alcooléux

CE QU'IL FAUT RETENIR : CABERNET CORTIS N

- Vigueur et fertilité moyenne à forte
- Rendement faible car petites grappes
 - Tolérant à la sécheresse
- Bonne résistance aux maladies cryptogamiques
- Elaboration de vins très acides et assez alcooléux
- Au nez : notes de fruits rouges et noirs, et d'agrumes
 - En bouche : très bonne acidité et fraîcheur

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIU ET A L'OÏDIUM



Monarch N

ORIGINE → ALLEMAGNE (DORNFELDER N X SOLARIS)
2 parcelles d'étude → St Maximin

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- Caractéristiques → Port retombant, baies moyennes, grappes lâches
- Fertilité → En moyenne 8.5 grappes/cep
- Vigueur → Forte (→ Cinsaut n témoin)
- Rendement → En moyenne 1.2 kg/cep
- Poids moyen de 200 baies à la vendange → 279 g

RÉSISTANCE AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Bonne	Bonne
(En comparaison au Cinsaut n témoin)	(En comparaison au Cinsaut n témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.5	6.6	3	7.5	1.2



Fleurs fraîches, fruits jaunes, agrumes et minéral

CE QU'IL FAUT RETENIR : MONARCH N

- Variété fertile et vigoureuse
- Précocité, il peut être sujet aux gelées de printemps
 - Très bonne résistance aux maladies
 - Elaboration de vins frais et équilibrés
- Au nez : notes de fleurs fraîches et agrumes
- En bouche : très bonne acidité et minéralité

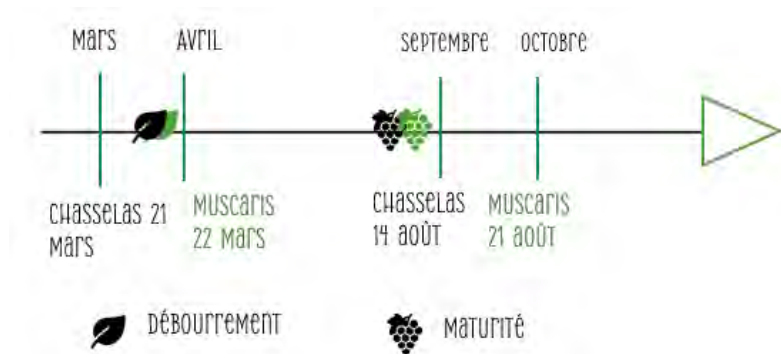
VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIU ET A L'OÏDIUM



Muscaris B

ORIGINE → ALLEMAGNE (SOLARIS B X MUSCAT À PETIT GRAINS BLANCS)
1 parcelle d'étude → Pontevès

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port semi-érigé, baies moyennes, petites grappes
- **Fertilité** → En moyenne 11.2 grappes/cep
- **Vigueur** → Forte (→ Rolle b témoin)
- **Rendement** → En moyenne 1 kg/cep
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 281 g

RÉSISTANCE AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Bonne (→ Rolle b témoin)	Bonne (→ Rolle b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
14.1	4.6	3.3	5.9	1.9



Floral, fruits blancs et jaunes, bon équilibré en bouche entre acidité et sucrosité

CE QU'IL FAUT RETENIR : MUSCARIS B

- Variété vigoureuse et fertile à rendement moyen
- Débourrement précoce, sensibilité possible aux gelées de printemps
- Maturité précoce, TAV très élevé : peu compatible avec les profils des cépages recherchés actuellement (= maturité moyenne et TAV plutôt moyen à inférieur)
 - Bonne résistance aux maladies cryptogamiques
 - Elaboration de vins équilibrés, légèrement muscatés
 - Au nez : notes florales et muscatées
 - En bouche : équilibre entre acidité, rondeur et un fort taux alcoométrique

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIU ET A L'OÏDIUM



Prior N

ORIGINE → ALLEMAGNE (FR-4-61 X FR 236-75-R)
2 parcelles d'étude → St Maximin

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Grappes compactes, baies moyennes, port dressé
- **Fertilité** → En moyenne 9.8 grappes/cep
- **Vigueur** → Moyenne à forte (Comparable au Cinsaut témoin)
- **Poids moyen de 200 baies à la vendange** → 277 g
- **Rendement** → En moyenne 1.3 kg/cep

RÉSISTANCE AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Bonne (→ Cinsaut témoin)	Bonne (→ Cinsaut témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.4	5.2	3.2	5.6	3.1



Fruits exotiques et fruits rouges, végétal frais, bonne acidité, légère rondeur

CE QU'IL FAUT RETENIR : PRIOR N

- Variété fertile présentant une vigueur moyenne à forte
- Précoce, comparable au Grenache n, donc possiblement sensible aux gelées de printemps
 - Bonne résistance au mildiou et à l'oïdium dans le contexte étudié
- Elaboration de vins équilibrés présentant au nez frais des notes végétales et de fruits exotiques et en bouche, une bonne acidité et de la rondeur
 - En bouche, on retrouve une bonne acidité et une rondeur agréable

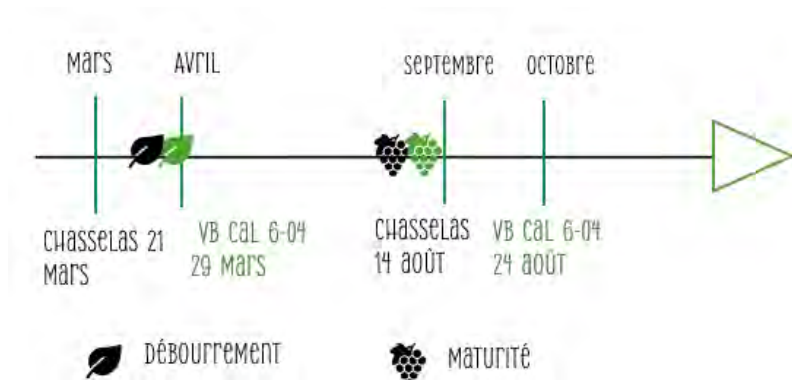
VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM



Sauvignac b (Vb Cal 6-04)

ORIGINE → SUISSE ((SAUVIGNON X RIESLING) X VITIS SPP.)
1 parcelle d'étude → Pontevès

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port semi-dressé, baies et grappes de taille moyenne
- **Fertilité** → En moyenne 13.3 grappes/cep
- **Vigueur** → Moyenne à Forte (→Rolle b témoin)
- **Rendement** → En moyenne 1.9 kg/cep
- **Poids moyen** de 200 baies à la vendange → 284 g

RÉSISTANCE AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Bonne (→ Rolle b témoin)	Bonne (→ Rolle b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
10.2	5.6	3.1	6.5	3



Agrumes, fruits secs et jaunes, acidité et alcool marqués

CE QU'IL FAUT RETENIR : SAUVIGNAC B

- Variété présentant une fertilité et une vigueur supérieures (en comparaison au témoin le Rolle b)
 - Bonne résistance aux maladies cryptogamiques
- Variété permettant l'élaboration de vins aromatiquement intenses, au nez et en bouche
 - Au nez, on note des notes d'agrumes et fruits secs
 - En bouche un déséquilibre est présent avec la forte présence d'acidité et d'alcool

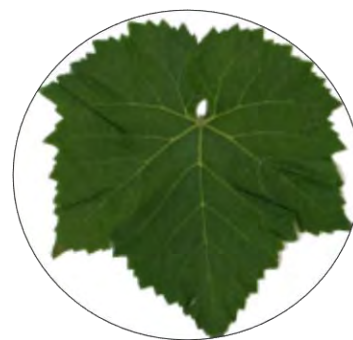
VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM



Souvignier Gris

ORIGINE → ALLEMAGNE (CABERNET-SAUVIGNON X BRONNER)
1 parcelle d'étude → Pontevès

PHÉNOLOGIE



APTITUDES AGRONOMIQUES

- **Caractéristiques** → Port érigé, baies moyennes
- **Fertilité** → En moyenne 13.7 grappes/cep
- **Vigueur** → Forte (→ Rolle/Vermentino témoin)
- **Rendement** → En moyenne 1.8 kg/cep
- **Poids moyen de 200 baies à la vendange** → 223 g

RÉSISTANCE AUX MALADIES

Mildiou	Oïdium
Bonne (→ Rolle b témoin)	Bonne (→ Rolle b témoin)



PROFIL ANALYTIQUE, VIN BLANC (VARIÉTÉ CLAIRE)

TAV (%)	AT (g/LH2SO4)	pH	TH2 (g/L)	MH2 (g/L)
12.5	6.0	3.0	7.5	3.2



Fruits jaunes, blancs et mûrs, agrumes, végétal frais, forte acidité et alcooleux

CE QU'IL FAUT RETENIR : SOUVIGNIER GRIS

- Cette variété présente une vigueur et un rendement plutôt supérieurs (en comparaison à son témoin le Rolle b)
 - Bonne résistance aux maladies cryptogamiques
 - Bonne résistance à la sécheresse
- Cette variété permet l'élaboration de vins blancs caractérisés par des notes de fruits jaunes et des agrumes
 - En bouche, le vin est acide, vert et peut-être asséchant

CAHIER TECHNIQUE DE VARIÉTÉS INNOVANTES EN CONTEXTE MÉRIDIONAL

Contact

Chambre d'Agriculture du Var - Service Viticulture
70, avenue du Président Wilson • 83 550 Vidauban
viticulture@var.chambagri.fr
04 94 99 74 13

Année de publication : 2025

Cahier réalisé par Camille KRUST, stagiaire à la Chambre d'agriculture du Var à partir de données récoltées par Garance MARCANTONI, conseillère viticole - Cheffe de projet AB - Référente matériel végétal et Olivier THEVE-NON, conseiller spécialisé en viticulture (Chambre d'Agriculture du Var)

