



Alp Rési Viti



COLLECTION D'ETUDE DE CEPAGES DE VALENSOLE COMPTE RENDU DE L'ACTION 2024

Rédactrices : Emilie SIRI CA04 - Garance MARCANTONI CA83

Relectrices : Coline BRAUD, Céleste TUILIERE CA 05

A. IDENTIFICATION DE L'ACTION

- Organismes responsables : Chambres d'Agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes et du Var
- Responsables techniques : Garance Marcantoni, Emilie SIRI, Coline Braud et Céleste Tuilière
- Partenaires : Chambre Régionale d'Agriculture PACA, Domaine des Grandes Marges (Valensole, 04), Domaine du Petit Août (Théus, 05)

Début de l'action : 2021

Durée prévue : 5 années à partir de la troisième feuille de la vigne soit 2028

B. DESCRIPTION DE L'ACTION

□ Thème et but

La diversité des cépages européens est bien connue et largement étudiée, notamment en France.

A côté des variétés phares qui permettent l'essentiel de la production de vins, de nombreux cépages secondaires existent toujours dans les vignobles. Certains se font rares et menacent parfois de disparaître sans que l'on ait pu déterminer finement leur potentiel agronomique et œnologique. A côté de cela, des cépages méteils prometteurs créés par nos instituts de recherche, sont peu documentés.

Dans un contexte de dérèglement climatique et de nécessité pour les exploitations agricoles de s'y adapter mais aussi de trouver des productions de diversification, en 2021, sur l'exploitation de M. DAVID Alex, le Domaine des Grandes Marges, à Valensole, a été implanté un vignoble de collection d'étude de cépages.

L'objectif est de définir le potentiel viticole et œnologique de ce groupe de cépages lorsqu'ils sont conduits en agriculture biologique (en particulier pas d'utilisation d'herbicide de synthèse et protection phytosanitaire suivant le cahier des charges européen de l'AB) et de prospector leur adaptation au dérèglement climatique, en particulier aux stress hydrique et thermique. On notera qu'il a été décidé de ne pas installer d'irrigation sur cette parcelle.

Pour ce protocole expérimental, 10 cépages attestés historiquement sur le territoire mais peu connus ont été implantés, ils seront finement étudiés afin de définir leur profil viticole et œnologique.

Sur la même parcelle, 10 méteils de cépages méridionaux créés par l'INRAe ont été mis en place. Ils sont très mal connus à ce jour, mais leur généalogie méridionale permet d'espérer qu'il y aura parmi eux de bons candidats à l'adaptation des vignobles au dérèglement climatique en cours.

Deux cépages méridionaux connus, un noir et un blanc, sont implantés également. Ils serviront de témoins pour cette parcelle, et leurs données agronomiques et œnologiques seront les références auxquelles on comparera les résultats obtenus pour les autres cépages étudiés.

Le choix des cépages implantés a été réalisé par Garance Marcantoni, référente matériel végétal CA83 et viticulture biologique pour la région PACA jusqu'en 2021 et nationale actuellement.



Parcelle le 26 octobre 2023

(On discerne aisément les différences de port et de couleurs de feuillage entre les différentes variétés)



❑ **Suivi technique**

Le suivi technique, sur 5 ans, va consister pour chaque cépage à :

→ Un suivi des critères agronomiques : précocité, fertilité, sensibilité aux maladies (principalement mildiou, oïdium, maladies du bois), date de véraison, vigueur, rendement à la récolte, maturité.

→ Un suivi des critères climatiques : observation pendant la période de stress hydrique (méthode des apex), évaluation qualitative par rapport aux fortes chaleurs (état du feuillage et des grappes), sensibilité au gel printanier (suivi de dégâts éventuels).

→ Des contrôles de maturité (4 contrôles/cépage dont 1 le jour de la vendange) pour appréhender la dynamique de maturation.

→ Des micro-vinifications incluant une analyse complète sur moût, une analyse complète sur vin fini et des dégustations en jury professionnel et jury expert

❑ **Matériel végétal**

La parcelle expérimentale est composée de 593 ceps implantés sur 15 ares, au Domaine des Grandes Marges (Valensole).

10 cépages sont historiques mais peu connus, 10 autres sont des métis peu/pas connus de variétés méridionales créés par l'INRAe entre les années 1950 et 1980. Parmi ces variétés méridionales, le Carignan n, le Grenache n et le Mourvèdre n, proviennent tous les 3 du sud de l'Espagne et sont plutôt bien adaptés aux stress hydrique et thermique.

❑ **Dispositif expérimental**

nombre de ceps	Collection de cépages: <i>vitis vinifera</i> et métais	
	variétés	Cépages présents historiquement
33	plant droit N	
35	mourvaison N 25 - plant droit N 10	
36	colombaud E4 B	
38	colombaud E2 B	
39	téoulier N	
41	mourvèdre B 30 -clairette B 7 - téoulier N 4	
41	mourvèdre Gris 25 - mourvèdre N 16	
43	barbaroux Rs 29 - mourvèdre N 14	
45	barbaroux Rs 11 - syrah N x plant droit N 34	Métais de cépages présents historiquement
46	grenache N x cinsaut N 25 - aramon N x aubun N 21	
47	mourvèdre N xcinsaut N 3 - alicante bouschet N x cinsaut N 44	
48	mourvèdre N x grenache N 29 - carignan Nx granche N 19	
49	ugni blanc B x mourvèdre N 33 - cinsaut N x carignan N 16	
52	grenache N x carignan N 37 - cinsaut N x carignan N 15	
593 ceps, 15 ares	Plantation 15 avril 2021, taux de reprise: 100%, plantation à 1mx2,4m - pg R110 Valensole, Terroirs argilo calcaire profond, caillouteux, drainant, stress hydrique possible, mistral	



❑ **Variables mesurées dès la 4^{ième} année de parcelle**

(On laisse les 3 premières années de la vigne hors expérimentation, afin que les ceps aient le temps de s'établir correctement et qu'il n'existe pas de biais expérimental lié à leur jeunesse)

Des observations permettant de préciser les caractéristiques et les potentialités des différents cépages les uns par rapport aux autres et par rapport aux cépages témoins connus seront effectuées :

- Port de la végétation
Taille et forme des feuilles et des grappes
- Fertilité (nombre moyen de grappes après nouaison et poids moyen d'une grappe à la vendange) et rendement (poids de grappes en kg/cep, à la vendange)
- Vigueur (poids des sarments par cep, à la taille)
- Sensibilité aux maladies en contexte de protection sanitaire AB
- Sensibilité aux aléas climatiques : gel de printemps, stress hydrique, stress thermique principalement
- Contrôles de maturité
- Micro-vinifications et dégustation des vin en jury professionnel

C. RESULTATS 2024

- **Descriptif physique des différents cépages (extraits de la photothèque illustrant le port de la végétation, et la taille et la forme des feuilles et des grappes)**

NB : La taille de l'hiver 2023/ 2024 est intervenue vers le 10 mars 2024.

Cépages historiques peu connus

Plant droit



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Mourvaison

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Colombaud

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Téoulier

2 avril 2024



31 mai 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024

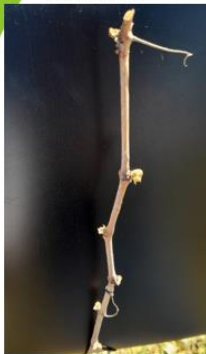


29 octobre 2024



Mourvèdre blanc

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Mourvèdre gris

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



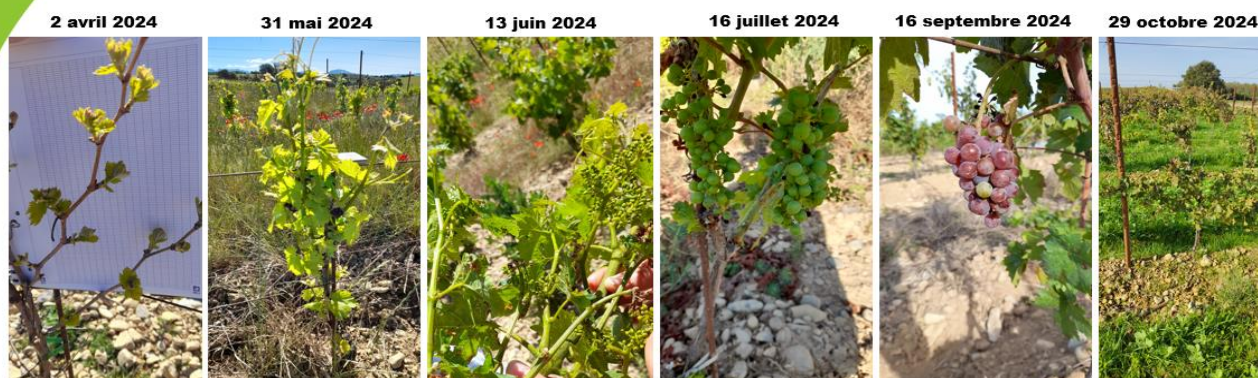
16 septembre 2024



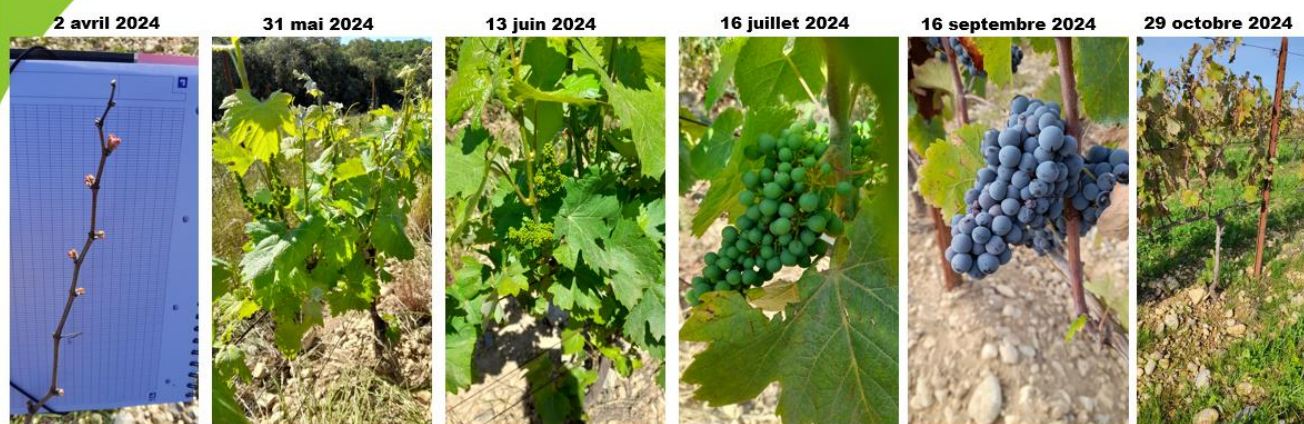
29 octobre 2024



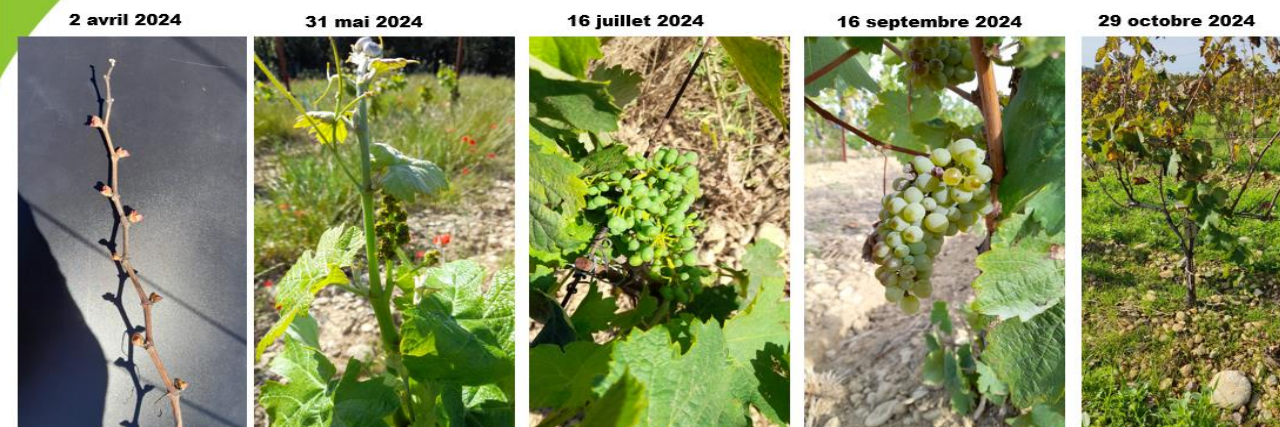
Barbaroux



Mourvèdre noir témoin



Clairette blanche témoin



Les photos précédentes nous montrent que parmi les cépages historiques, le Barbaroux est le cépage le plus précoce, suivi par le Plant droit et le Téboul. Les 3 Mourvèdres sont les plus tardifs.

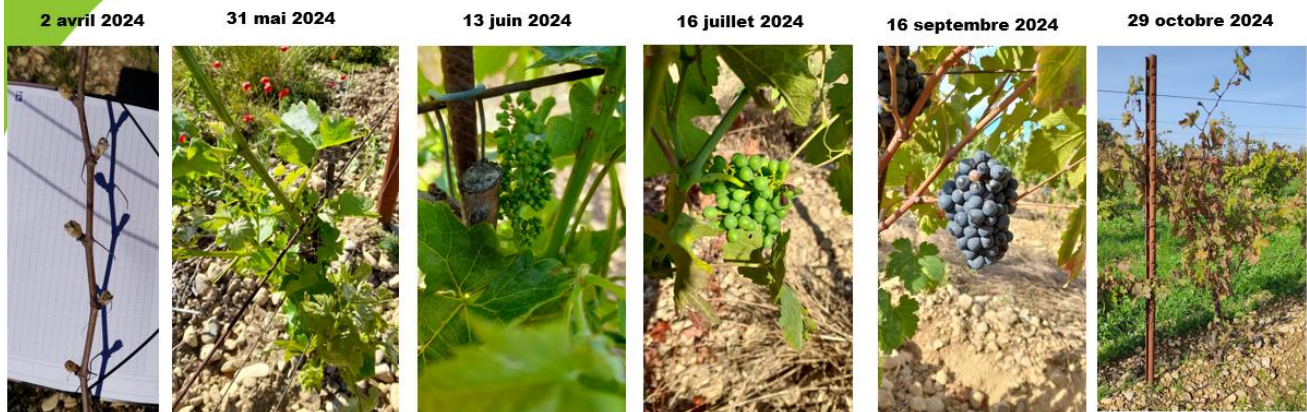
L'observation des feuillages des variétés au 29 octobre montre que ce gradient de précocité est maintenu entre les cépages.

Il est difficile de commenter l'aspect des grappes, en effet **le gel tardif le 22 avril 2024** a considérablement impacté les cépages les plus précoces, les inflorescences ont gelé et leur récolte a été quasiment détruite. Les cépages plus tardifs, les 3 Mourvèdres, mais aussi le Colombeau, et la Clairette présentent des grappes bien formées et grandes.

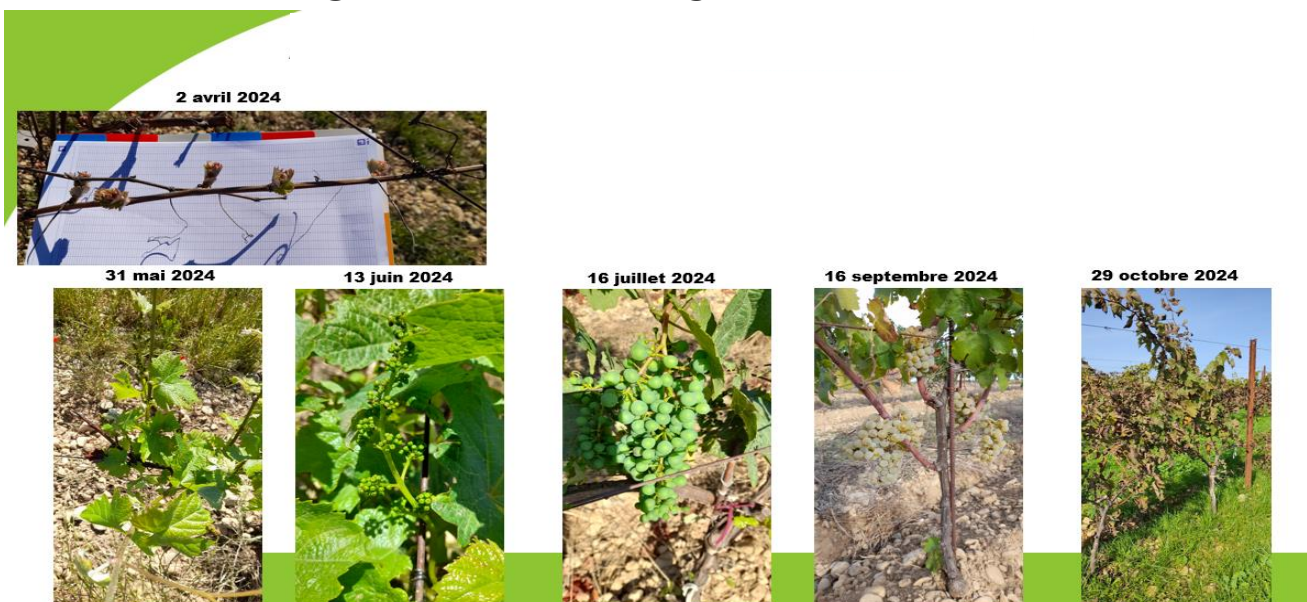
Rappel : le Mourvèdre noir et la Clairette blanche sont les témoins pour l'ensemble des cépages suivis

Métis de cépages méridionaux (obtentions INRAe)

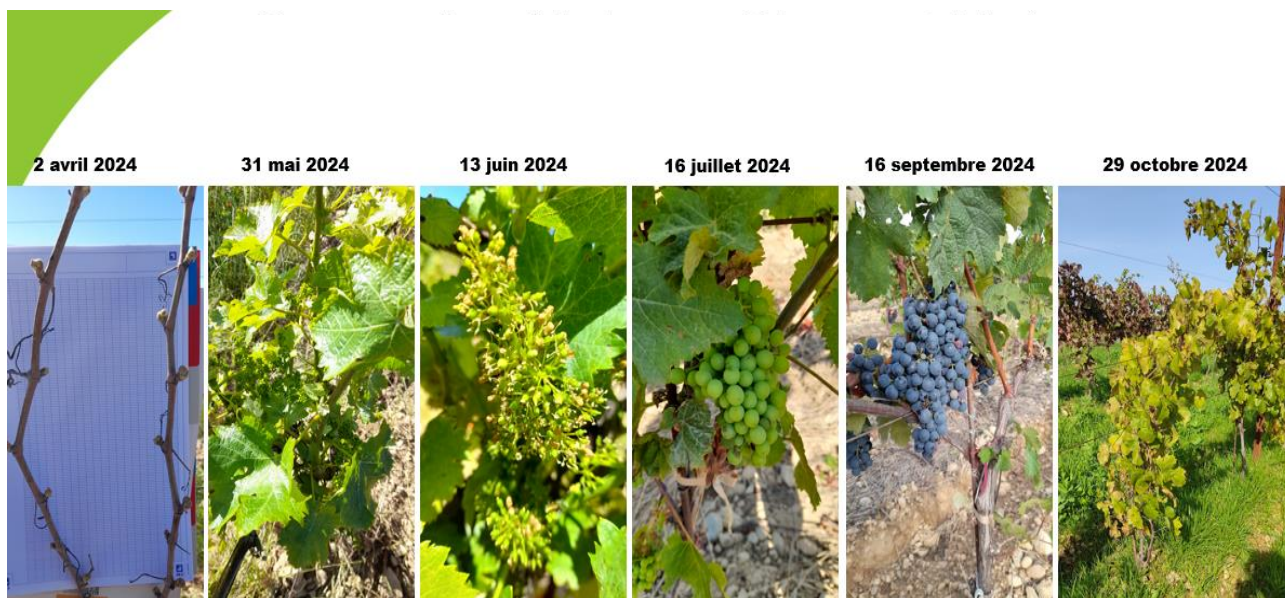
Syrah Noir x Plant Droit



Grenache Noir x Cinsaut Noir



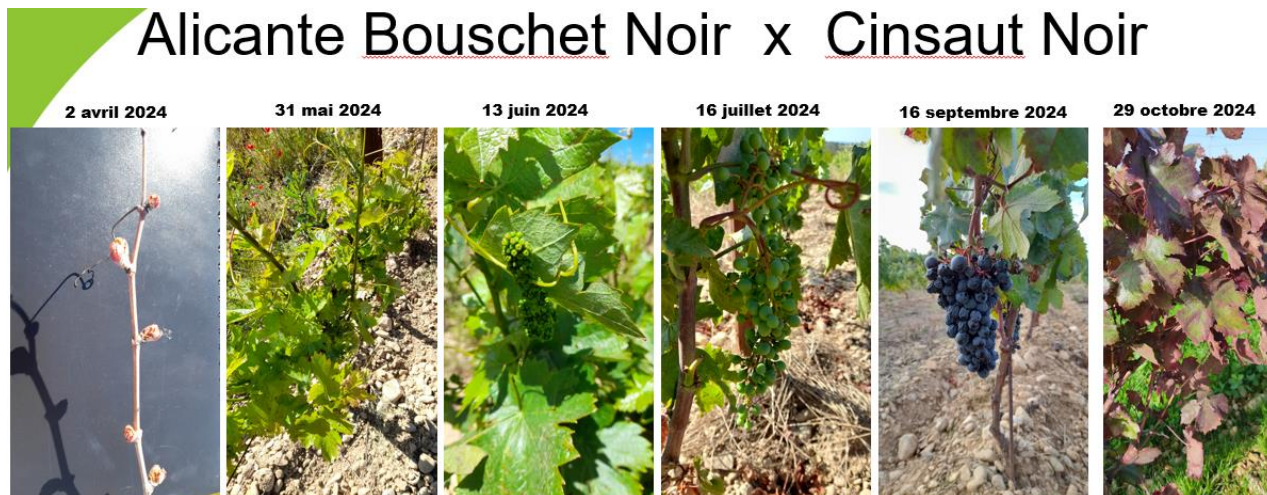
Aramon noir x Aubun Noir



Mourvèdre Noir x Cinsaut Noir



Alicante Bouschet Noir x Cinsaut Noir



Mourvèdre Noir x Grenache Noir

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024

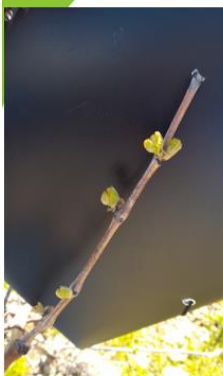


29 octobre 2024



Carignan Noir x Grenache Noir

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Cinsaut Noir x Carignan Noir

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Grenache Noir x Carignan Noir

2 avril 2024



31 mai 2024



13 juin 2024



16 juillet 2024



16 septembre 2024



29 octobre 2024



Si on observe attentivement les métis créés par l'INRAe (voir photos précédentes) on observe une grande hétérogénéité de comportement du débourrement à la récolte.

Par exemple, au moment du débourrement, le 2 avril – voir photos ci-dessous,



L'aramon x aubun et le cinsaut x carignan sont les plus précoces. L'ugni blanc x mourvèdre et le mourvèdre x grenache sont les plus tardifs, ils semblent même plus tardifs que les 2 témoins (voir ci-dessous).



2 avril, Mourvèdre noir témoin

Clairette blanche témoin

De même si on observe les grappes au moment de la récolte le 16 septembre – voir photos ci-dessous –, on notera que ces méteils de cépages noirs ont donné naissance à 5 variétés noires et 4 blanches. Ce critère nous intéresse dans un contexte où le monde viticole se réoriente sur les vins blancs et rosés et où nous cherchons des variétés blanches bien adaptées à nos conditions méridionales souvent limitantes d'un point de vue climatique.

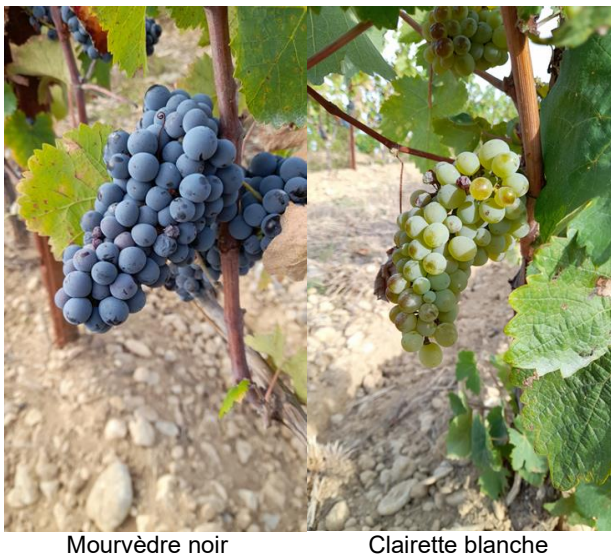
Grenache x cinsaut



Aramon x aubun



Voici les grappes des 2 cépages témoins le 16 septembre:



Concernant les méteils, on se trouve dans une démarche d'innovation complète puisqu'ils ne sont pas connus. Il est **exceptionnel** de découvrir le comportement de variétés dont la création et la sélection par des chercheurs INRAe laissent présager qu'elles seront qualitatives.

La description des cépages et leurs stades phénologiques demandent plusieurs années d'observation pour pouvoir en tirer des conclusions robustes.

- **Sensibilité aux aléas climatiques : gel de printemps, stress hydrique**

Cépages historiques ou métis	aléas climatique gel printemps	aléas climatique stress hydrique (au 9 septembre 2024)
Plant Droit N (43 ceps)	impact fort	pas d'impact
Mourvaison N (25 ceps)	impact fort	pas d'impact
Colombaud E4 B (36 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance
Colombaud E2 B (38 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance
Téoulis N (43 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance
Clairette B (7 ceps)	peu d'impact	pas d'impact
Mourvèdre B (30 ceps)	peu d'impact	pas d'impact
Mourvèdre G (25 ceps)	peu d'impact	pas d'impact
Mourvèdre N (30 ceps)	peu d'impact	pas d'impact
Barbaroux (40 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance
Syrah N X Plant Droit N (34 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance
Aramon N X Aubun N (21 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance
Grenache N X Cinsault N (25 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance
Mourvèdre N X Cinsault N (3 ceps)	*	*
Alicante Bouschet N X Cinsault N (44 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance
Carignan N X Grenache N (19 ceps)	peu d'impact	pas d'impact
Mourvèdre N X Grenache N (29 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance
Ugni Blanc B X Mourvèdre N (33 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance
Cinsault N X Carignan N (31 ceps)	impact fort	pas d'impact
Grenache N X Carignan N (37 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance

Si l'on considère la sensibilité au gel de printemps, parmi les cépages historiques, les 3 mourvèdres et la clairette y sont peu sensibles, parmi les métis, seul le carignan x grenache est peu impacté.

Quant au stress hydrique, aucune des variétés étudiées n'est très impactée au 9 septembre, soit une semaine avant vendanges. Elles présentent soit un impact faible qui se manifeste par un arrêt de croissance, attendu dans une certaine mesure car on est proche des vendanges ; soit, pas d'impact du tout pour les 3 mourvèdres, la clairette, le



plant droit et le mourvaison, en variétés historiques, et pour les métis, pas d'impact sur le carignan x grenache et sur le cinsaut x carignan.

Si on considère les 2 aléas (gel de printemps et stress hydrique), les bons candidats, peu sensibles à ces 2 fléaux, sont donc les 3 mourvèdres, la clairette et le métis carignan x grenache.

- Sensibilité aux maladies en contexte de protection sanitaire AB

Le domaine des Grandes Marges est certifié en Agriculture Biologique (AB).

A ce titre, le responsable utilise des engrais certifiés AB, n'utilise aucun herbicide de synthèse et protège les cultures avec des produits autorisés dans le cahier des charges européen de l'AB et sa déclinaison française. A la vigne, il utilise du cuivre et du soufre (5 applications de cuivre et 2 de soufre pour le millésime 2024).

Tout au long de la saison, l'entretien du sol, que ce soit sur les rangs ou les inter-rangs, a été maîtrisé. Il n'a pas été observé de concurrence d'adventice vis-à-vis des vignes.

Par ailleurs, si on s'intéresse à l'aspect sanitaire, et qu'on considère les cépages historiques étudiés, pour le barbaroux seulement, il est parfois mentionné une certaine sensibilité à l'oïdium dans les sources.

Si l'on se penche sur les métis, parmi leurs cépages parents, on retiendra que le carignan est sensible à l'oïdium (c'est un cépage à drapeaux) et que le grenache est sensible au mildiou.

Dans le contexte de notre étude, et avec une protection sanitaire AB compatible telle que mentionnée ci-dessus, nous n'avons observé quasiment aucun symptôme de maladie. Seul le métis carignan x grenache présentait quelques symptômes d'oïdium sur grappe à la vendange, mais rien d'important car il n'a pas fallu trier les raisins au moment de la récolte.

- **Fertilité (nombre moyen de grappes après nouaison et poids moyen d'une grappe à la récolte) et rendement (critère non pertinent en 2024 à cause de l'épisode de gel de printemps qui a diminué le rendement pour plusieurs variétés)**

Cépages historiques ou métis	aléas climatique gel printemps	aléas climatique stress hydrique (au 9 septembre 2024)	nb moyen de grappes par cep	poids moyen d'une grappe à la vendange g
Plant Droit N (43 ceps)	impact fort	pas d'impact	*	*
Mourvaison N (25 ceps)	impact fort	pas d'impact	*	*
Colombaud E4 B (36 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance	4	prédation faune sauvage
Colombaud E2 B (38 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance	4,4	prédation faune sauvage
Téoulisier N (43 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance	0,46	
Clairette B (7 ceps)	peu d'impact	pas d'impact	6,1	*
Mourvèdre B (30 ceps)	peu d'impact	pas d'impact	5	100
Mourvèdre G (25 ceps)	peu d'impact	pas d'impact	4,6	180
Mourvèdre N (30 ceps)	peu d'impact	pas d'impact	3	130
Barbaroux (40 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance	*	*
Syrah N X Plant Droit N (34 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance	1,3	
Aramon N X Aubun N (21 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance	3,2	160
Grenache N X Cinsault N (25 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance	2,5	120
Mourvèdre N X Cinsault N (3 ceps)	*	*	*	*
Alicante Bouschet N X Cinsault N (44 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance	3,5	75
Carignan N X Grenache N (19 ceps)	peu d'impact	pas d'impact	4,2	120
Mourvèdre N X Grenache N (29 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance	1,3	
Ugni Blanc B X Mourvèdre N (33 ceps)	impact moyen	impact faible arrêt croissance	2,6	140
Cinsault N X Carignan N (31 ceps)	impact fort	pas d'impact	1	
Grenache N X Carignan N (37 ceps)	impact fort	impact faible arrêt croissance	1,5	

Le recul et l'expérience du travail au vignoble nous font considérer qu'en dessous d'une fertilité moyenne de 3 grappes par ceps, pour des vignes dans leur 4^{ième} année, l'impact du gel de printemps sur la fertilité donc la récolte est significatif. Nous considérerons donc pour 2024, comme valeurs expérimentales fiables, les moyennes supérieures ou égales à 3 grappes / ceps.



Concernant les cépages historiques peu connus, les mourvèdres gris, blancs ainsi que les 2 colombaud sont donc à une fertilité moyenne cohérente par rapport à leur âge – 4 ans – avec 4 à 5 grappes/cep. Les 2 cépages témoins, clairette blanche et mourvèdre noir, également, avec respectivement 6.1 grappes/cep et 3 grappes/cep. Le poids d'une grappe à la récolte varie de 100 à 180 g. les 3 mourvèdres et le colombaud ont été vinifiés. Les 4 autres cépages ont été impactés fortement par le gel de printemps, du coup, il n'a pas été possible d'en établir le nombre de grappe/cep puisque les inflorescences ont gelé.

A ce stade, les cépages les plus intéressants sont les **mourvèdres gris et blanc** : peu sensibles aux aléas climatiques, compatible avec un itinéraire cultural AB et relativement fertiles.

Concernant les cépages métis, 3 d'entre eux dépassent 3 grappes/cep, l'aramon x aubun, l'alicante x cinsaut et le carignan x grenache. Le poids de leurs grappes à la récolte varie entre 75 et 160 g. ces 3 cépages ont été vinifiés. A noter que 2 autres métis ont pu être vinifiés bien qu'ils présentent une toute petite récolte, ce sont le grenache x cinsaut et l'ugni blanc x mourvèdre. Les autres métis très sensibles au gel de printemps avec un impact fort de l'épisode sur leurs inflorescences, n'ont pas des valeurs de grappe/cep fiables en 2024.

A ce stade, le métis le plus intéressant est le **carignan x grenache** : peu sensibles aux aléas climatiques, compatible avec un itinéraire cultural AB et relativement fertile.

- **Vigueur (poids des sarments par cep, à la taille) ⇔ Taille 2024/2025, le 10 avril 2025**

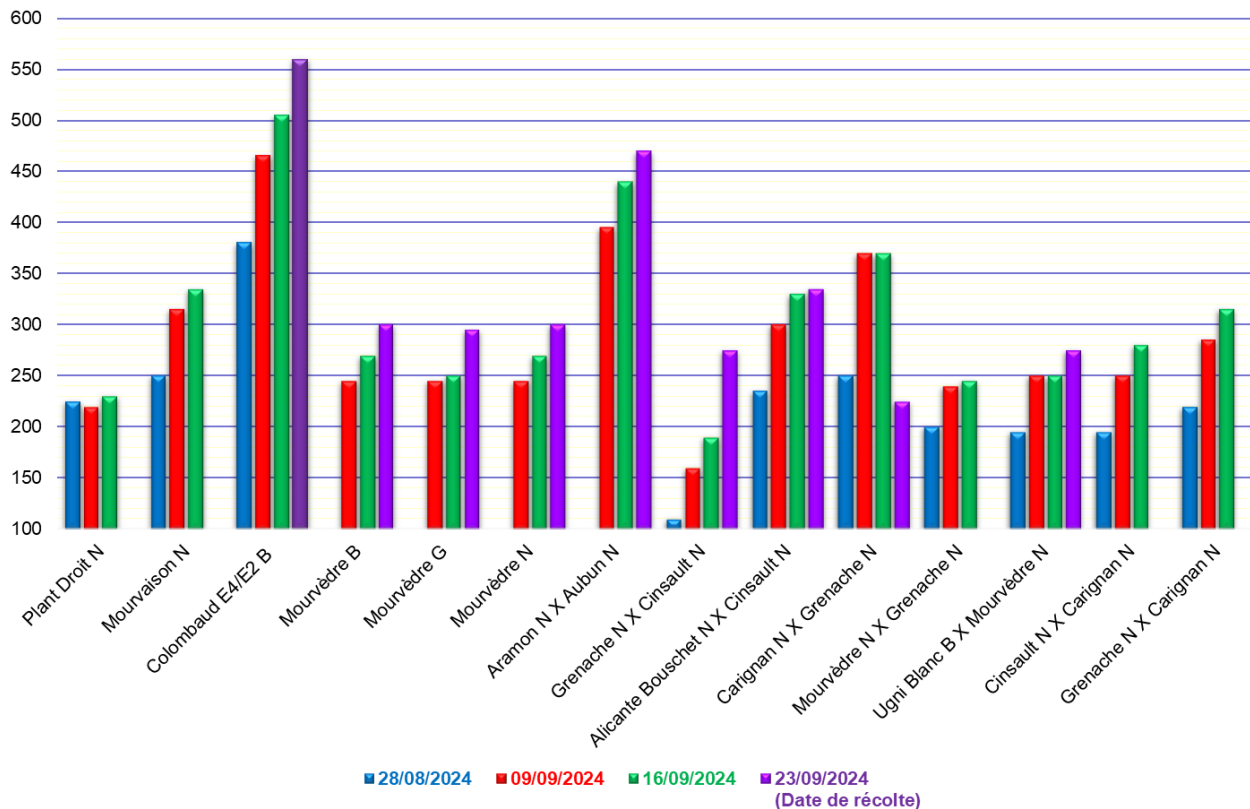
Collection de cépage de Valensole	
VIGUEUR mesurée par la pesée des bois de taille - 10 avril 2025	
CEPAGE	poids des bois de taille (g/cep) ¹
Barbaroux Rs	76
Mourvèdre N x Cinsault (3 ceps), N	98
Mourvèdre B	117
Syrah x Plant Droit N	139
Grenache x Cinsault B	141
Alicante Bouschet x Cinsault N	145
Ugni Blanc x Mourvèdre N, B	145
Mourvèdre G	150
Clairette B témoin	159
Colombeau B	171
Téoulis N	180
Plant Droit N	184
Grenache x Carignan N	194
Carignan x Grenache B	204
Aramon x Aubun N	218
Mourvèdre N x Grenache, B	223
Cinsault x Carignan N	228
Mourvaison N	236
Mourvèdre N témoin	238

A ce stade de l'expérimentation, il est difficile de commenter ces résultats, qui doivent théoriquement discriminer les cépages pour leur vigueur. En effet, certaines variétés sont encore en cours de formation et le poids de leurs sarments, à date, ne reflète pas forcément leur vigueur. Pour supprimer autant que possible ce biais, nous avons taillé les vignes déjà formées en double cordon de Royat (mode de formation retenu pour la parcelle), mais il existe une hétérogénéité de situations liées notamment à l'épisode de gel de début 2024 qui a très fortement impacté les variétés les plus précoces et le développement de leurs sarments.

- Contrôles de maturité :

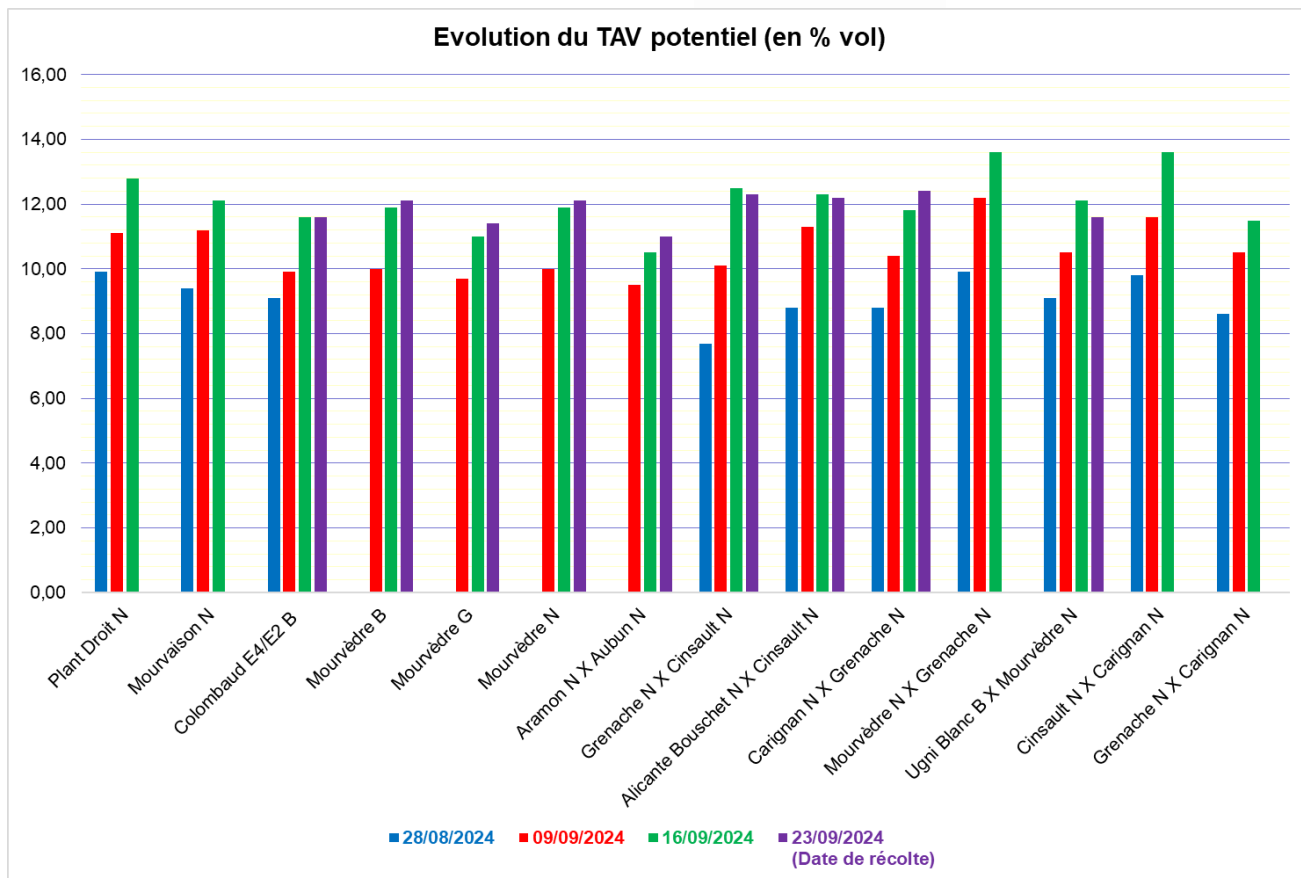
Ces contrôles de maturité ont été faits sur l'ensemble des cépages du dispositif à 4 dates : le 28 août, les 9, 16 et 23 septembre pour les 9 cépages vendangés. Les cépages fortement gelés le 22 avril avaient encore suffisamment de grappes pour faire ces contrôles, ce qui nous a permis d'évaluer des tendances dans le déroulement de leur maturation. Les cépages les plus tardifs, les 3 mourvèdres et l'aramon x aubun, n'ont pas été prélevés le 28 août, l'évolution de leurs grappes ne le justifiant pas.

Evolution du poids de 200 baies (en grammes)



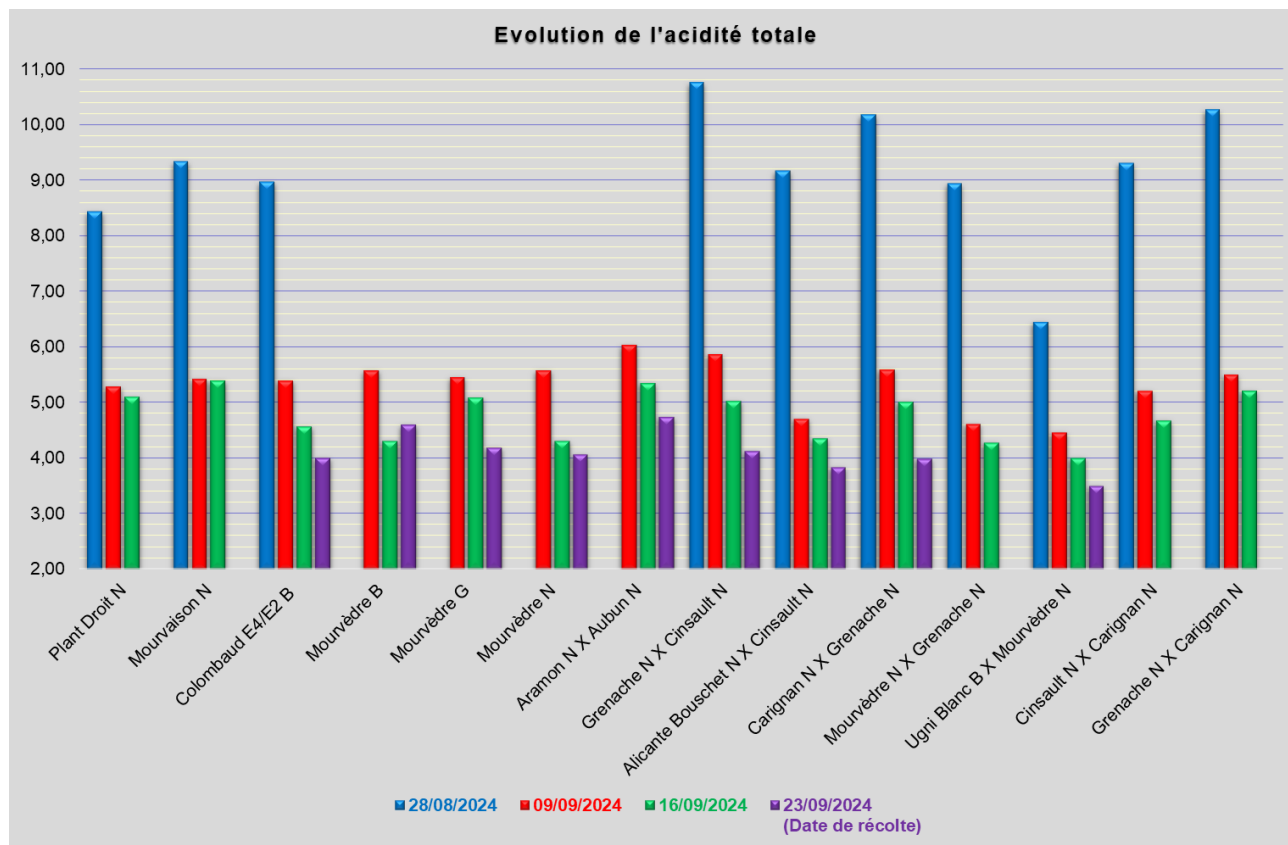
Commentaire :

On observe une forte hétérogénéité pour ce critère entre les cépages. Au 16 septembre par exemple, 200 baies de plant droit pèsent 225 g alors que 200 baies de colombaud en pèse 500. Ceci peut être une caractéristique de la variété, mais également être lié aux conditions climatiques et de maturation du millésime. En général, les baies les plus grosses, les plus juteuses, sont plus propices pour une production de rosé et de blanc. Ça tombe bien pour le colombaud qui est un cépage blanc. On observe également des hétérogénéités d'évolution du poids de 200 baies pendant la maturation en ce sens que pour certains cépages, ce poids augmente pendant la maturation en continue (ex : colombaud, aramon x aubun) alors que d'autres présentent une évolution modérée voire peu d'évolution dès le 9 septembre (ex : alicante x cinsaut, carignan x grenache, ugni blanc x mourvèdre), là encore il est trop tôt dans nos observations pour pouvoir dire si ce phénomène est plutôt lié aux caractéristiques d'un cépage ou aux conditions du millésime. Ce sera à affiner ces prochaines années. En tout état de cause, si l'on compare les résultats par rapport aux données du mourvèdre noir 270 g pour 200 baies), notre témoin, au 9 septembre, le plant droit, le mourvèdre gris, le m mourvèdre x grenache et l'ugni blanc x mourvèdre sont légèrement en dessous, seul le grenache x cinsaut présente une valeur nettement inférieure (190 g pour 200 baies). Si cela se révèle corrélé avec une fertilité basse et un rendement bas, il est possible que ce cépage ne soit pas assez productif, cela reste à définir précisément dans la suite de notre expérimentation.



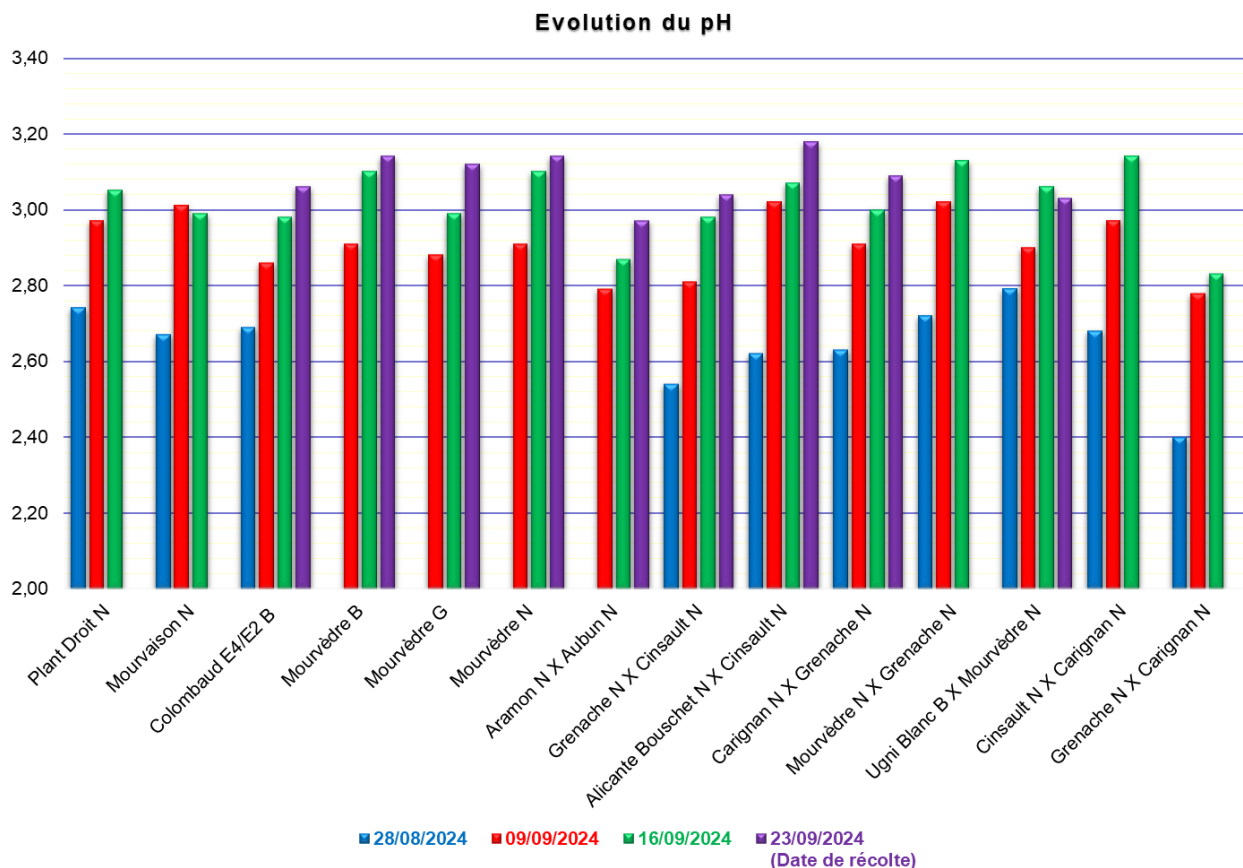
Commentaire :

Le témoin mourvèdre noir, présente le 23 septembre un titre alcoométrique potentiel de 12% vol. la moyenne des cépages, que l'on ait pu les vendanger ou non, tourne autour de cette valeur entre le 16 et le 23 septembre. Le mourvèdre x grenache et le cinsaut x carignan ont des valeurs plus élevées, plus proches de 14%vol. ce qui n'est pas forcément à rechercher pour avoir des vins présentant de la fraîcheur, on pourra éventuellement imaginer qu'il faudrait les ramasser plus tôt que les autres pour cela. Ils n'ont pas été vinifiés en 2024 car trop impactés par le gel de printemps. Ces données sont cohérentes, on observe un débourrement précoce avec sensibilité au gel, puis une montée en maturation précoce également, ces cépages sont donc précoces et à cycle plus court que les autres. Seul l'aramon x aubun présente un TAV inférieur aux autres, avec environ 11 % vol., ses baies sont grosses, sa fertilité de 3.2 g/ cep, est acceptable pour un cépage de 3 ans, à voir si on a là un cépage productif, de degré plutôt moyen bas, qui serait intéressant en assemblage. Les prochaines années d'expérimentation nous le diront.



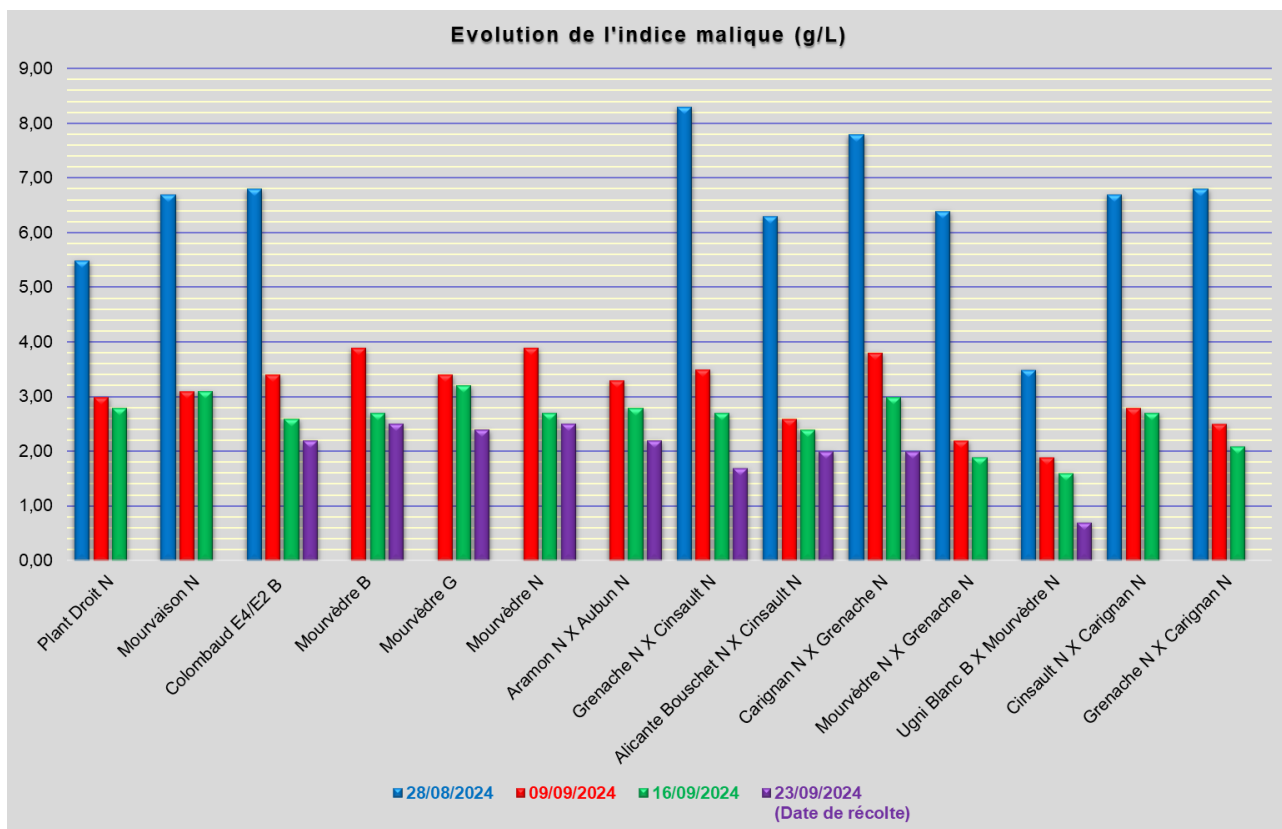
Commentaires :

On observe une évolution très forte à la baisse de l'AT entre le 28 août et le 9 septembre pour tous les cépages analysés à ces 2 dates. A relier probablement à des conditions climatiques limitantes (chaleur, pas de pluie). A la récolte, le mourvèdre noir, notre témoin, a une AT de 4, valeur moyenne pour ce cépage. L'aramon x aubun avec une AT proche de 5 est fortement acide. Cette observation est cohérente avec nos commentaires précédents à savoir qu'il présente un TAV inférieur aux autres, avec environ 11 % vol., que ses baies sont grosses, sa fertilité de 3.2 g/ cep, est acceptable pour un cépage de 3 ans, à voir si on a là un cépage productif, de degré plutôt moyen bas, plutôt acide et qui serait intéressant en assemblage. Les prochaines années d'expérimentation nous le diront. A l'inverse, l'ugni blanc x mourvèdre avec une AT de 3.5 présente la valeur la plus basse mais correcte à maturité.



Commentaire :

A la récolte, le 23 septembre, le mourvèdre noir témoin a un pH de l'ordre de 3.15. l'alicante x cinsaut, en cohérence avec une acidité basse, est plus proche d'un pH de 3.2 alors que l'aramon x aubun dont l'acidité était forte a un pH bas, de l'ordre de 2.98. Le grenache x carignan, non vendangé, présentait le 16 septembre, un pH inférieur – 2.8 - aux autres cépages non récoltés d'acidité totale équivalente, soit 5 environ. Serait-il le plus acide des cépages étudiés ? Ce critère peut être intéressant dans un contexte où le changement climatique fait perdre de l'acidité à tous nos cépages et où un cépage acide en assemblage peut-être une opportunité. Mais ce cépage a été fortement impacté par le gel de printemps, du coup, cette observation sur son éventuelle forte acidité intrinsèque devra être confortée dans les années à venir pour se révéler exacte.



Commentaire :

L'évolution du taux d'acide malique dans les raisins durant la maturation indique une diminution générale de l'acidité. Cette diminution n'est pas uniforme ; l'acide malique, en particulier, est dégradé par la chaleur après la véraison. La présence d'acide malique est essentielle, car en son absence, la maturation du raisin est bloquée. Les millésimes marqués par des canicules ont souvent moins d'acide malique. En dessous de 1 à 2 g/l d'acide malique on considère que la maturation est bloquée, cependant, elle peut encore évoluer par concentration (perte d'eau) des raisins. Dans le cas présent on relèvera une perte très forte d'acide malique pour les cépages précoces, dosés dès le 28 août entre fin août justement et le 9 septembre, après les valeurs évoluent plus doucement sauf pour l'ugni blanc x mourvèdre qui a un taux très bas à la vendange, à mettre en rapport avec une AT plus basse que les autres cépages.

- Micro-vinifications

Suite au gel de fin avril, et à son impact sur les bourgeons et les inflorescences, seuls 9 cépages ont pu être vendangés le 23 septembre 2024, avant un épisode prolongé de pluie. Le Colombeau B et l'Alicante x Cinsaut N présentaient à cette date des dégâts de faune sauvage.

Cépages historiques :

- Colombeau Blanc
- Mourvèdre Blanc
- Mourvèdre Gris
- Mourvèdre Noir

Cépages métis :

- Ugni Blanc X Mourvèdre Noir (cépage blanc)
- Grenache Noir X Cinsault Noir (cépage blanc)
- Carignan Noir X Grenache Noir (cépage blanc)
- Alicante Bouschet Noir X Cinsault Noir (cépage noir)
- Aramon Noir X Aubun Noir (cépage noir)



	Raisin apporté à la cave (Kg)
Mourvèdre Blanc	15,00
Mourvèdre Gris	20,40
Mourvèdre Noir	11,90
Colombeau	17,60
Alicante Bouschet N X Cinsault N (44 ceps)	11,40
Carignan N X Grenache N (19 ceps)	9,70
Ugni Blanc B X Mourvèdre N (33 ceps)	11,80
Aramon N X Aubun N (21 ceps)	10,60
Grenache N X Cinsault N (25 ceps)	7,30

Les quantités ramassées sont faibles. D'une part, les cépages ont été impactés à des degrés divers par le gel de printemps, ensuite, sur certains d'entre, on observait de la prédation de la faune sauvage.

Les protocoles de vinification pour les vins sont les suivants :

BLANC (3)	40 kg par cépage
	30 L par Bonbonne - 3 Bonbonnes
MICROVINIFICATION	ACTION
A réception, Sulfitage	Sulfites 2g/hL
Presse	Ajout gaz inerte
Débourbage une nuit	Froid+ enzyme 2g/hL
Fermentation	Levurage 20g/hL IOC
	Maintien température 16 °C
Stabilisation	Bentonite
Soutirage	A la fin de FA (sucre <2g/L)
Sulfitage	Ajustement à 25mg/L SO ₂ L
Clarification + mise en bouteilles	En mars
Mise en bouteille	Ajustement à 25mg/L SO ₂ L
MATERIELS	Hygiène soude+peracétique
	Bonbonne gros col 30l
	Bonde
	Bonbonne petit col 15l
SI BESOIN	Apports azotés
	Sulfitage
ANALYSES	Analyse moût à réception
	Suivi FA : Densité+température+observations visuelles+organoleptiques
	Suivi FML : (sucre), AM, AL, AV
	Vin : Bilan globale + analyse sensorielle

IOC : levure choisie car elle est assez neutre et laisse donc l'expression du cépage se révéler.

ROSE (1)	40 kg par cépage 30L par Bonbonne - 1 Bonbonne
MICROVINIFICATION	ACTION
A reception, Sulfitage	Sulfites 2g/hL
Presse	Ajout gaz inerte
Débourbage une nuit	Froid+ enzyme 2g/hL
Fermentation	Levurage 20g/hL IOC
	Maintien temperature 16 °C
Stabilisation	Bentonite
Soutirage	A la fin de FA (sucre <2g/L)
Sulfitage	Ajustement à 25mg/L SO2 L
Clarification + mise en bouteilles	En mars
Mise en bouteille	Ajustement à 25mg/L SO2 L
MATERIELS	Hygiène soude+peracetique
	Bonbonne gros col 30l
	Bonde
	Bonbonne petit col 15l
SI BESOIN	Apports azotés
	Sulfitage
ANALYSES	Analyse moût à réception
	Suivi FA : Densité+température+observations visuelles+organoleptiques
	Suivi FML : (sucre), AM, AL, AV
	Vin : Bilan globale + analyse sensorielle

ROUGE (6)	
	40kg par cépage
	30L par Bonbonne - 6 Bonbonnes
MICROVINIFICATION	ACTION
Egrappage	Utilisation egrappoir en osier
A réception, Sulfitage	Sulfites 2g/hL
Protection	Ajout gaz inerte
Fermentation	Levurage 20g/hL IOC
Inoculation bactérie	Bactérie 24h après levurage
Macération	7 jours - maintien température 20-24 °C
Presse	1020 de densité
Soutirage	A fin de FA (<2g/L)
Sulfitage	Ajustement à 25mg/L SO ₂ L
Soutirage + mise en bouteilles	En mars
Mise en bouteille	Ajustement soufre SO ₂ T à 50mg/L
MATERIELS	Hygiène soude+peracetique
	Bonbonne gros col 30l
	Bonde
	Bonbonne petit col 15l
SI BESOIN	Apports azotés
	Sulfitage
ANALYSES	Analyse moût à réception
	Suivi FA : Densité+température+observations visuelles+organoleptiques
	Suivi FML : (sucre), AM, AL, AV
	Vin : Bilan globale + analyse sensorielle

Analyse sur les vins blancs en fin de fermentation alcoolique :

29-oct-24	VINS BLANCS FIN FA		
	TAV%vol.	AT	pH
grenache x cinsaut	11,93	>5,5	2,98
carignan x grenache	11,93	>5,5	3,02
mourvèdre blanc	11,9	>5,5	3,09
mourvèdre gris	10,44	>5,5	3,03
colombeau	11,91	>5,5	3,03
ugni blanc x mourvèdre noir	11,79	>5,5	3,06

Les vins ont tous fini leur fermentation alcoolique, c'est un pari réussi sur de si petites quantités de vendanges.

Les TAV sont très regroupées, autour de 12 % vol. avec un pH correct moyen, non excessif. Ces résultats sont très satisfaisants dans un contexte bas alpin, très calcaire, non arrosé et sujet à de forts vents.

Le mourvèdre gris a un degré inférieur aux autres de 1.5%vol. tout en ayant un pH comparable. Il a une fertilité comparable au témoin mourvèdre noir et c'est le cépage qui a les grappes les plus grosses. Difficile d'en dire plus à ce stade, il faudra voir ce que donne les résultats des expérimentations des années futures.

Analyse sur les vins rouges en fin de fermentation alcoolique :

13-nov-24	VINS ROUGES FIN FA		
	TAV	AT	pH
mourvèdre noir témoin	11,84	>5,5	3,16
alicante x cinsaut	15,7	>5,5	3,14
aramon x aubun	10,15	>5,5	3

Sur ces trois vins, on observe des situations très différentes.

Le mourvèdre noir témoin présente des caractéristiques proches de celles des mourvèdres gris et blanc telles que décrites ci-dessus, soit un TAV proche de 12%vol. et une AT de 3.16.

Le métis alicante x cinsaut génère un TAV très élevé, de 15.7 % vol., en lien avec sa parenté alicante, plus que sa parenté cinsaut. Le contrôle de maturité à la vendange ne laissait pas présager d'un TAV si élevé.

Le métis aramon x aubun, de façon assez attendue vu les critères analysés lors du suivi agronomique et des contrôles maturité (une AT proche de 5 à la vendange fortement acide, un TAV potentiel à la vendange inférieur aux autres, avec environ 11 % vol., des baies sont grosses, et une fertilité de 3.2 g/ cep), présente un TAV sur vin fini inférieur d'environ 1.7 % vol par rapport au mourvèdre noir témoin. A voir si on a là un cépage productif, de degré plutôt moyen bas, plutôt acide et qui serait intéressant en assemblage si toutefois il est jugé qualitatif en dégustation. Les prochaines années d'expérimentation nous le diront.



**- Dégustation des vins en jury professionnel
(21 mai 2025)**

Rappel : Les différentes variétés ont été toutes vendangées le même jour, le 23 septembre 2024, pour cette première année de vinification, avant un épisode de pluie prolongée annoncé qui aurait pu dégrader la qualité de la vendange. A cette date, le Colombeau B et l'Alicante x Cinsaut N présentaient déjà des dégâts de faune sauvage. Les raisins blancs, gris et rosé, ont été travaillés en grappes entières. Concernant les raisins rouges, ils ont été éraflés avant vinification.

	Raisin apporté à la cave (Kg)	Volume de vin (L)
Mourvèdre Blanc	15,00	5,75
Mourvèdre Gris	20,40	8,00
Mourvèdre Noir	11,90	5,75
Colombeau	17,60	6,50
Alicante Bouschet N X Cinsaut N (44 ceps)	11,40	5,00
Carignan N X Grenache N (19 ceps)	9,70	3,00
Ugni Blanc B X Mourvèdre N (33 ceps)	11,80	5,00
Aramon N X Aubun N (21 ceps)	10,60	6,50
Grenache N X Cinsaut N (25 ceps)	7,30	3,00
TOTAL	115,70	48,50

Les protocoles de vinification mentionnés dans le chapitre précédent ont été mis en place. Les vins ont été ajustés en SO₂ (rouges : 50 mg/L SO₂ libre, rosé et blanc : 25 mg/L SO₂ libre) à la mise en bouteille, en avril 2025. Ce sulfitage étant récent, en dégustation, certains vins révéleront une finale sèche.

La dégustation en jury expert (dégustateurs = œnologues, techniciens et vignerons) est organisée le 21 mai.

La fiche de dégustation utilisée est présentée ci-après.

Elle a été réalisée à partir de documents élaborés par le Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé.

	<i>Alp Rési Viti</i>	Dégustation des vins 2024 - 21 mai 2025, Sisteron				
	descripteurs, note 0 à 10	mourvèdre N	aramon x aubun N	alicantexcinsaut N	mourvèdre G	défauts
olfaction directe et rétro - olfaction	fleurs fraîches					1 oxydation 2 réduction 3 serpillère sale croupi 4 fruits moisiss pourris 5 plastique caoutchouc pétrole 6 poussière 7 beurre rance 8 poivron prononcé herbacé géranium 9 soufre 10 savon 11 champignon 12 animal
	confiserie					
	fruits agrumes					
	fruits exotiques					
	fruits rouges et noirs					
	fruits jaunes et blancs					
	fruits/fleurs/végétaux secs					
	Fruits mûrs/compotés/confits					
	végétal frais					
	épices/aromates					
	empyromatique/lacté/boisé					
	minéral					
gustation	défauts					
	perlant					
	acidité					
	sucrosité					
	gras/rond					
	alcool					
	salinité					
	amertume					
	astringence					
	défauts					
harmonie globale, note 0 à 10						

Remarques générales :

La dégustation de ces premiers vins est une découverte. Les faibles poids vendanges rendaient la vinification compliquée et risquée d'un point de vue œnologique, mais elle a été menée à bout avec succès pour tous les cépages.

Les cépages sont tous perçus avec de la complexité, en nez comme en bouche.

L'acidité de certains d'entre eux très marquée, est à mettre en relation avec la gestion de la maturité en 2024, qui n'a pas pu être fine car nous ne les connaissions pas, certains d'entre eux ne sont pas assez mûrs alors que d'autres le sont trop.

La perception du soufre en finale en bouche liée à de la sécheresse pour certains vins dégustés est liée au sulfitage lors de la mise en bouteille, rapprochée dans le temps de la dégustation. Elle sera mieux gérée lors des prochains millésimes.

Dégustation des vins blancs

		<i>Alp Rési Viti</i>	Dégustation des vins 2024 - 21 mai 2025, Sisteron					
			descripteurs, note 0 à 10	mourvèdre B	colombaud B	carignan x grenache B	ugni blanc x mourvèdre B	grenache x cinsaut B
olfaction directe et rétro - olfaction		flours fraîches	751	5722	446	526	627	
		confiserie	57	1	35	52562	422	
		fruits agrumes	2636	213 872	32	34	454	
		fruits exotiques	86517	2	2	53	65	
		fruits rouges et noirs		2	7			
		fruits jaunes et blancs	55	24278	5536	557	653	
		fruits/fleurs/végétaux secs	3	2		2		
		Fruits mûrs/compotés/confits	5	213	325	3273	24	
		végétal frais	31	425	13	23	53	
		épices/aromates	2	2		25	25	
		emphyromatique/lacté/boisé	4	2	2	22		
		minéral	333	258		35	222	
gustation		défauts				plastique	poussière	1 oxydation 2 réduction 3 serpillière sale croupi 4 fruits mois pourris 5 plastique 6 caoutchouc pétrole 7 poussière 8 poivre prononcé herbacé géranium 9 soufre 10 savon 11 champignon 12 animal
		perlant		5				
		acidité	6 636 667	6 655 878	6647	6423357	6456	
		sucrosité	674	23	6224	62244	636	
		gras/rond	617	57	633	61556	6	
		alcool	665	5255	5154	65	5	
		salinité	113	52116	2 325	22	24	
		amertume	311	224	2	2	15	
		astringence	2	272		11	2	
		défauts	soufre	soufre soufre	soufre	oxyd+soufre plastique		
harmonie globale, note 0 à 10			6647,5, moyenne 5,5	4 76 6,56, moyenne 5,9	78686, moyenne 7	6 77 8,572, moyenne 6,2	785745, moyenne 6	
remarques			maturité ok très thiolée, déséquilibre nez bouche nez rond de fruits exotiques, bouche acide	un peu en sous maturité S = finale sèche, citron citron vert, golden, acidité marquée en bouche	un peu en sous maturité, notes de miel, persistance importante (caudalies>), miel, golden	maturité ok, notes miel >, miel, pomme, pêche, oxydation? Nez rond acidité en bouche, notes plastique	un peu en sous maturité, notes anis, légère oxydation, fleurs blanches miel coing, nez rond acidité en bouche	

Le Mourvèdre B est moyennement apprécié avec une note d'harmonie globale à 5,5 sur 10. Au nez, il se caractérise par des notes de fruits exotiques pour 5 dégustateurs sur 7, et d'agrumes pour 4 dégustateurs sur 7. C'est son acidité qui ressort en bouche pour 7 dégustateurs sur 7. Pourtant certains pensent qu'il a été récolté à maturité. Les dégustateurs mentionnent un déséquilibre entre un nez rond de fruits exotiques et une bouche acide.

Le Colombaud B est apprécié avec une note d'harmonie globale à 5,9 sur 10. Au nez, les notes d'agrumes dominent (citron, citron vert), suivies par des notes de fruits jaunes et blancs, et de fleurs fraîches. En bouche, l'acidité domine pour l'ensemble des dégustateurs, la salinité et l'alcool sont également marqués. Plusieurs dégustateurs pensent qu'il manquait de maturité à la récolte.

Le Carignan x grenache B est bien apprécié avec une note d'harmonie globale de 7 sur 10. Au nez, les notes de fruits blancs et jaunes sont les plus marquées, suivies par les notes de fleurs fraîches. Les dégustateurs mentionnent plusieurs fois des notes de miel. En bouche, les différents descripteurs sont équilibrés et moyennement intenses: acidité, sucrosité, alcool, des notes salines sont également mentionnées. Certains dégustateurs estiment qu'il manque cependant un peu de maturité.

L'Ugni blanc x mourvèdre B est apprécié avec une note d'harmonie globale de 6,2 sur 10. AU nez, les notes de confiserie l'emportent pour 5 dégustateurs sur 7 (miel). Ils relèvent également quelques notes de fruits jaunes et blancs (pêches) et de fruits mûrs, compotés (pommes). En bouche, l'acidité ressort pour 6 dégustateurs sur 7, mais également la rondeur, le gras et la sucrosité pour 5 dégustateurs sur 7. Ils pensent que la maturité est atteinte. Des dégustateurs s'interrogent sur une oxydation possible (pommes cuites) et 1 dégustateur perçoit des notes de plastique au nez et en bouche.

Le Grenache x cinsaut B est apprécié avec une note d'harmonie globale à 6 sur 10. Au nez il est équilibré et moyennement intense avec des notes de fleurs fraîches (fleurs blanches), confiserie (miel), agrumes et fruits jaunes et blancs, anis et coing. En bouche, l'acidité est présente pour 4 dégustateurs sur 7. La sucrosité est moyenne, mentionnée par 3 dégustateurs sur 7. Il est jugé issu de raisin un peu en sous maturité. Il présente un nez rond et de l'acidité en bouche. 1 dégustateur sur 7 trouve au nez des notes de poussière tandis qu'un autre s'interroge sur un début d'oxydation.

Dégustation des vins rouges et gris

	<i>Alp Régi Viti</i>	Dégustation des vins 2024 - 21 mai 2025, Sisteron				
	descripteurs, note 0 à 10	mourvèdre N	aramon x aubun N	alicantexcinsaut N	mourvèdre G	défauts identifiables
olfaction directe et rétro- olfaction	fleurs fraîches	2			588	1 oxydation 2 réduction 3 serpillère sale croupi 4 fruits moisiss pourris 5 plastique caoutchouc pétrole 6 poussière 7 beurre rance 8 poivron prononcé herbacé géranium 9 soufre 10 savon 11 champignon 12 animal
	confiserie	36	63		56	
	fruits agrumes		3	2	566 622	
	fruits exotiques				3961	
	fruits rouges et noirs	585 867	2485	4882	244	
	fruits jaunes et blancs				6	
	fruits/fleurs/végétaux secs	22		3	6	
	Fruits mûrs/compotés/confits	25	277	58346	2	
	végétal frais	6	56		4427	
	épices/aromates	52135	5157	5645		
gustation	empyromatique/lacté/boisé	22	526	56617	131	
	minéral				5	
	défauts					
	perlant	3				
	acidité	545	6712	55 242	6444	
	sucrosité	22	2	5344	6235	
	gras/rond	5634	21	6	63513	
	alcool	4	2	7 235	512	
	salinité	21	2	213	211	
	amertume	21	225	2	212	
	astringence	325	642	3825		
	défauts	soufre	oxyd+soufre		soufre	
harmonie globale, note 0 à 10		6979977, moyenne 7,7	4 287, moyenne 5,2	7 36967, moyenne 6,3	8775976, moyenne 7	
remarques		FML faite, très foncé, cuir tabac en bouche, poivre, intense et velouté, assez tannique mais fin et très bon+++, cassis framboise	FML faite, très très foncé, rouge intense en bouche vin creux, plat, court, noix, pommes, AL dit que c'est la vinif dont elle n'est pas contente, cerise à fond poivre, tanins fins bien présents, léger vernis à ongles, notes fruitées et végétales	FML non faite, TAV très haut 15,17% vol., nez et bouche complexes, au nez cassis et limite écurie, très rond, moyennement tannique, bien équilibré, pas alcooleux pour 15,17%vol, bouche très fruitée, de la longueur, notes salines en finale	vin blanc buis miel pêche blanche, persistant (caudalies>), thiolé>>>, acacia, genêt, buis, évoque sauvignon blanc (!)notes l'amandes, amertume en finale, buis, fleurs végétal miel fraise	



Le Mourvèdre N (témoin) est globalement très apprécié et bien noté, avec une note d'harmonie globale à 7.7 sur 10. Il se caractérise au nez par des notes intenses de fruits rouges et noirs (cassis, framboise) que perçoivent 6 dégustateurs sur 7 ; et d'épices et aromates (tabac, poivre) que perçoivent 5 dégustateurs sur 7. En bouche, l'acidité et la rondeur s'équilibrent, l'astringence est peu marquée.

Le Mourvèdre G est très apprécié avec une note d'harmonie globale à 7 sur 10. Au nez, il est marqué par des notes d'agrumes pour 5 dégustateurs sur 7 et de végétal frais pour 4 dégustateurs sur 7. Ces derniers mentionnent des notes de buis, acacia, miel, pêche blanche, genêt, fleurs, amandes, il est thiolé et évoque à certains le Sauvignon B. En bouche, son gras sa rondeur sont notés par 5 dégustateurs sur 7. Sa sucrosité et son acidité sont mentionnées par 4 dégustateurs sur 7. Il présente une bonne longueur en bouche.

L'Alicante x cinsaut N est apprécié avec une note d'harmonie globale à 6.3 sur 10. Au nez, il présente une grande complexité, avec des notes de fruits noirs et rouges (cassis), d'épices et d'aromates (presque d'écurie) pour 4 dégustateurs sur 7. Il présente également des notes de fruits mûrs, compotés, confits et empireumatique lacté boisé pour 5 dégustateurs sur 7. La bouche est longue, équilibrée, ronde, fruitée, moyennement tanique, le vin n'est pas alcooleux bien qu'il titre 15.17% vol.

L'Aramon x Aubun N est moyennement appréciée avec une note d'harmonie globale de 5.2 sur 10. Au nez, il se caractérise par des notes de fruits rouges et noirs (cerise) et d'épices et aromates (poivre) que perçoivent 4 dégustateurs sur 7. En bouche, on note une certaine acidité (4 dégustateurs sur 7), une légère amertume (3 dégustateurs sur 7), et une astringence moyenne (3 dégustateurs sur 7). La question de l'oxydation se pose pour certains dégustateurs car le vin présente des notes de noix, de pomme et qu'il est perçu par certains comme creux, court, même si ses tanins sont fins.

CONCLUSION

- La parcelle est très bien entretenue, à date, on n'observe pas de manquants, c'est exceptionnel.
- Elle est entretenue en AB, à date, pas de décrochage notamment sanitaire, d'aucun des cépages par rapport à ce mode d'entretien.
- Elle est non arrosée, sujette au stress hydrique et thermique, et très calcaire. Pas d'observation de chlorose dépérissante sur les cépages suivis – aucun des cépages suivis est très impacté par le stress hydrique, les 3 mourvèdres, la clairette blanche, le plant droit, le mourvaison, le carignan x grenache et le cinsaut x carignan se semble pas du tout impactés.
- Le gel du 22 avril 2024 a impacté la parcelle, les variétés les plus précoces ont été très touchées et ont perdu une bonne partie de leur récolte. Les variétés plus tardives, les 3 mourvèdres, la clairette et le carignan x grenache, ont été relativement peu impactées. Il faudra probablement décaler la taille des cépages les plus précoces (ex : le barbaroux, le plant droit, le mourvaison, le cinsaut x carignan, le syrah x plant droit) les prochaines années afin d'avoir une récolte et de pouvoir poursuivre l'étude dans les meilleures conditions possibles.
- Le suivi agronomique est biaisé en 2024 par l'épisode de gel qui ne nous permet pas d'estimer au mieux la fertilité, le rendement.
- Il restait assez de grappes pour chaque variété pour faire des contrôles de maturité et vinifier 9 cépages sur les 19 implantés.
- Les contrôles maturité révèlent un TAV moyen aux alentours de 12% vol., les AT et les pH sont corrects. L'aramon x aubun se détache des autres avec un TAV potentiel plus bas et une AT plus élevée à mettre peut-être en relation avec sa fertilité et la taille importante de ses grappes.
- Bien que de petites quantités aient été récoltées, les fermentations alcooliques et malolactiques (quand elles ont eu lieu) ont été menées à bien.
- En fin de fermentation alcoolique, les 5 blancs ont des acidités proches de 3 et des TAV proches de 12% vol., cet équilibre peut être très qualitatif pour des vins blancs. Le mourvèdre gris a un TAV inférieur de 1.5% vol. par rapport aux autres cépages.
- En fin de fermentation alcoolique, les 3 rouges sont plus contrastés : le mourvèdre noir témoin présente un TAV proche de 12%vol. et une AT de 3.16. Le métis alicante x cinsaut génère un TAV très élevé, de 15.7 % vol., en lien avec sa parenté alicante, plus que sa parenté cinsaut. Le contrôle de maturité à la vendange ne laissait pas présager d'un TAV si élevé. Le métis aramon x aubun, de façon assez attendue vu les critères analysés lors du suivi agronomique et des contrôles maturité (une AT proche de 5 à la vendange fortement acide, un TAV potentiel à la vendange inférieur aux autres, avec environ 11 % vol., des baies sont grosses, et une fertilité de 3.2 g/ cep), présente un TAV sur vin fini inférieur d'environ 1.7 % vol par rapport au mourvèdre noir témoin. A voir si on a là un cépage productif, de degré plutôt moyen bas, plutôt acide et qui serait intéressant en assemblage, si toutefois il est jugé qualitatif en dégustation. Les prochaines années d'expérimentation nous le diront.

- La dégustation des vins - 3 vins rouges issus de raisins noirs, un vin blanc issu de raisins gris et 5 vin blancs issus de raisins blancs – montre des vins d'une grande complexité tant au nez (fleurs fraîches, agrumes, miel, fruits noirs, fruits compotés, épices...) qu'en bouche (rondeur, gras, salinité, sucrosité...). Aucun ne démerite et pour un projet aussi expérimental que celui-ci, c'est exceptionnel. Ils ont une acidité très marquée pour certains d'entre-eux, probablement liée à leur maturation et à leur date de vendange, difficiles à caler de façon optimale dans la mesure où c'est une première année de vinification, une découverte. Nous gageons que ce critère sera mieux géré à l'avenir. Les dégustateurs relèvent ponctuellement quelques points négatifs comme un début d'oxydation ou un nez de poussière. La sécheresse finale ne bouche pour certains d'entre-eux est liée au sulfitage à la mise en bouteille, proche dans le temps de la dégustation.

vins blancs, harmonie globale /10	
grenache x cinsaut B	6
ugni blanc x mourvèdre B	6,2
carignan x grenache B	7
colombeau B	5,9
mourvèdre B	5,5
mourvèdre G	7

Et :

vins rouges, harmonie globale / 10	
mourvèdre N	7,7
aramon X aubun N	5,2
alicante x cinsaut N	6,3

Alp Rési Viti

