

# Bientôt de nouvelles variétés à l'essai dans nos appellations

Face au changement climatique et aux attentes environnementales et sociétales, la filière vitivinicole de la Vallée du Rhône veut s'adapter pour assurer sa durabilité.

Une directive Inao (Institut National de l'Origine et de la Qualité) sortie en 2018 permet d'ouvrir une porte à de **nouvelles variétés à fin d'adaptation** dans les cahiers des charges des AOP, sans passer par la longue démarche d'introduction après 10 années d'expérimentation (ce qui a été exigé à l'époque pour caladoc et coustou en Côtes du Rhône). Ces variétés de vigne, dont le nombre est limité à 20 par AOP et 10 par couleur, seront autorisées dans un cadre expérimental, limitées à 5 % de l'encépagement de l'exploitation. Ces essais, menés « grandeur nature » par les viticulteurs, offrent la **possibilité de revendiquer en AOC** les vins issus de ces variétés.

**Les conditions ?** Le dossier de candidature des exploitants intéressés par les VIFA sera mis en ligne prochainement sur le site du Syndicat ([www.syndicat-cotes-durhone.com](http://www.syndicat-cotes-durhone.com)). Car un encadrement de l'essai par une convention est nécessaire entre le viticulteur et la structure de vinification, l'ODG et l'Inao. Un suivi agronomique minimum est requis, ainsi que la vinification de tout ou partie du volume en « pur » du cépage pour permettre l'analyse et la dégustation des vins obtenus, histoire de mieux les connaître. Les vins des variétés testées seront obligatoirement assemblés (10 % max. de l'assemblage final).

Ces essais encadrés, d'une durée de 10 ans, permettront de confirmer ou non l'intérêt des variétés sélectionnées tout en permettant au viticulteur de les produire dans un contexte AOC.

## Quelles variétés intéressantes pour les Côtes du Rhône ?

La réflexion sur les variétés pouvant être intégrées dans nos cahiers des charges

via ces expérimentations grandeur nature implique l'ensemble des acteurs. Un groupe de travail regroupant la production, les techniciens référents du secteur (Chambres d'Agriculture, Institut Rhodanien) et un représentant des pépiniéristes a travaillé à faire des propositions en tenant compte des contraintes suivantes :

- Ne pas proposer trop de variétés, car l'expérimentation est engageante et coûteuse à la fois pour le viticulteur et pour l'organisme technique qui suivra les essais.
- Répondre aux contraintes liées au changement climatique : cépages adaptés à la sécheresse, si possible tardifs aussi bien pour le débourrement que pour la maturité.
- Répondre aux contraintes de voisinage, ZNT (Zone de Non-Traitement) et DSR (Distance de Sécurité Riverain).

Le cépage parfait répondant à toutes ces contraintes n'existe pas ! Proposer une liste de cépages permet de répondre à ces questions en s'intéressant aux variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium, aux cépages locaux pouvant être remis au goût du jour et à de potentiels candidats intéressants faisant leurs preuves dans des

pays voisins à climat méditerranéen. Après réflexion, les vigneronnes des Côtes du Rhône ont décidé de proposer une variété résistante en blanc – **floreal** – ; une en rouge – **vidoc**. Deux nouveaux cépages blancs, adaptés au changement climatique, sont également proposés : le **carignan blanc**, intéressant pour son acidité, et le **rolle**, intéressant pour son potentiel aromatique.

Denis Guthmuller explique : « Avant de choisir des variétés exotiques, nous souhaitons nous intéresser à ce qui était déjà présent dans

nos cahiers des charges. Nous avons de nombreux cépages à disposition, autrefois délaissés, qui répondent à certaines de nos problématiques d'aujourd'hui et qui méritent d'être remis en avant. »

En parallèle, un travail de communication vise à accompagner et promouvoir des cépages qui appartiennent déjà à nos cahiers des charges, et qui n'ont pas été fortement plantés ces 30 dernières années. Aujourd'hui, ces variétés présentent un intérêt face au changement climatique observé. En blanc, le bourboulenc et le piquepoul blanc méritent d'être redécouverts. En rouge, carignan et cinsault font toujours leurs preuves face à la sécheresse. Et les brun argenté (vaccarèse), counoise et muscardin sont des cépages qui permettent d'élaborer des vins à degrés raisonnables, tout en ayant de l'équilibre et de la fraîcheur. 🍷

Les cépages floreal, carignan blanc, rolle et vidoc ont été choisis.



## + D'INFOS

Accédez aux fiches cépages sur le site

[www.institut-rhodanien.com](http://www.institut-rhodanien.com) ;



Site PlantGrape :

<https://plantgrape.plantnet-project.org>



Site OSCAR :

<https://observatoire-cepages-resistants.fr/>



# Les VIFA (Variétés à Fin d'Adaptation) retenues lors du Conseil d'administration du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône du 22 mars 2022

## FLOREAL



© V.Bécart



Pour l'instant ce cépage n'a été testé qu'en terrains plutôt fertiles et irrigués (IGP). Il y a peu de recul concernant le comportement en conditions séchantes.



Cépage plutôt précoce, vigoureux, à port demi-érigé. Résistant au mildiou et à l'oïdium, il montre également une bonne tolérance au black-rot.



Potentiel de production moyen, potentiel d'accumulation en sucres moyen à fort. Acidité faible.



Vins très expressifs et aromatiques d'un bon niveau qualitatif. Profil plutôt floral, avec arômes typés selon la maturité plutôt sur le buis / cassis ou sur les fruits exotiques.

## CARIGNAN BLANC



© V.Bécart



Comportement identique au carignan noir : ce cépage est adapté aux sols peu fertiles et résiste bien à la sécheresse.



Cépage moyen à tardif, vigoureux, à port érigé. Très sensible à l'oïdium.



Potentiel de production élevé, potentiel d'accumulation en sucres moyen. Acidité forte.



Comme le carignan noir, la qualité des vins du carignan blanc peut être variable et dépend de la charge en raisin et du millésime. Les vins sont vifs, moyennement alcoolisés, avec un profil aromatique intéressant (fruité et floral). Idéal pour rehausser les assemblages.

## ROLLE



© Wikipedia



Bien adapté aux zones chaudes, terroirs secs et peu fertiles.



Cépage à précocité moyenne, vigoureux, à port plutôt horizontal et aux rameaux cassants : à palisser. Sensible à l'oïdium.



Potentiel de production élevé, potentiel d'accumulation en sucres moyen à élevé. Acidité moyenne.



Les vins de Rolle sont expressifs, équilibrés et gras. Arômes floraux et fruités puissants. Profil thiolé, très intéressant également pour la production de rosés aromatiques à robe claire.

## VIDOC



© CA&4



Pour l'instant ce cépage n'a été testé qu'en terrains plutôt fertiles et irrigués (IGP) : peu de recul concernant le comportement en conditions séchantes.



Cépage plutôt précoce, vigoureux, à port demi-retombant. Résistant au mildiou et à l'oïdium, il est toutefois sensible au black-rot : traitements conseillés en encadrement de la floraison.



Potentiel de production moyen à élevé, potentiel d'accumulation en sucres élevé. Acidité moyenne à forte.



Les vins de Vidoc sont tanniques, pouvant présenter une certaine verdeur lorsque les rendements sont importants. Potentiel couleur élevé. Profil aromatique plutôt épicé, avec degrés d'alcool moyens à supérieurs. Donne de bons résultats en rosé.