

L'ENCÉPAGEMENT DES CÔTES DE PROVENCE

D'hier et de demain



CÔTES DE PROVENCE

SYNDICAT DES VINS

HISTORIQUE DE L'APPELLATION

D'hier à aujourd'hui

19ème siècle :

Vignoble constitué de cépages locaux

1951, obtention de l'appellation VDQS :

augmentation des cépages principaux (*) et une diminution des cépages secondaires (*)

Crise du phylloxéra

: apparition des cépages qui constituent le cahier des charges de CDP

1960:

+ de 70% de la surface du vignoble constitué de Carignan N et d'Ugni Blanc B

fin 20ème siècle / courant 21ème :

progrès technologiques en cave et évolution du produit rosé : plantation majoritaire de quatre cépages : Grenache N, Syrah N, Cinsaut N et Rolle B.

1977, reconnaissance de l'appellation :

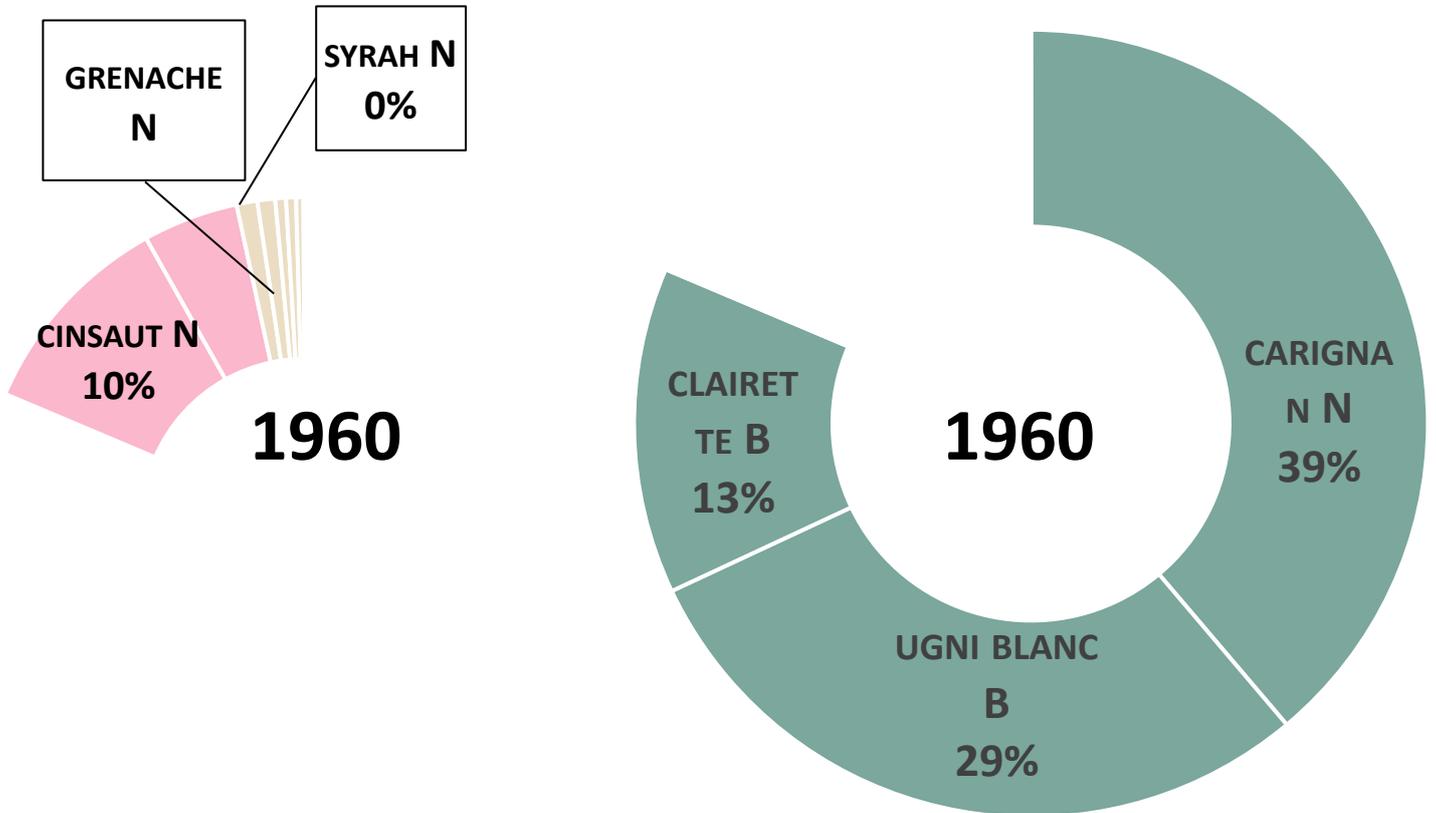
le déclin de l'Ugni Blanc B et du Carignan N . Promotion de cépages dit « améliorateurs »

*Cépages principaux : Grenache, Carignan, Cinsaut, Mourvèdre, Tibouren, Clairette, Ugni blanc, Vermentino
*Cépages secondaires : Calitor, Barbaroux, Roussane du Var, Mourvaison, Cabernet Sauvignon, Muscat, Semillon

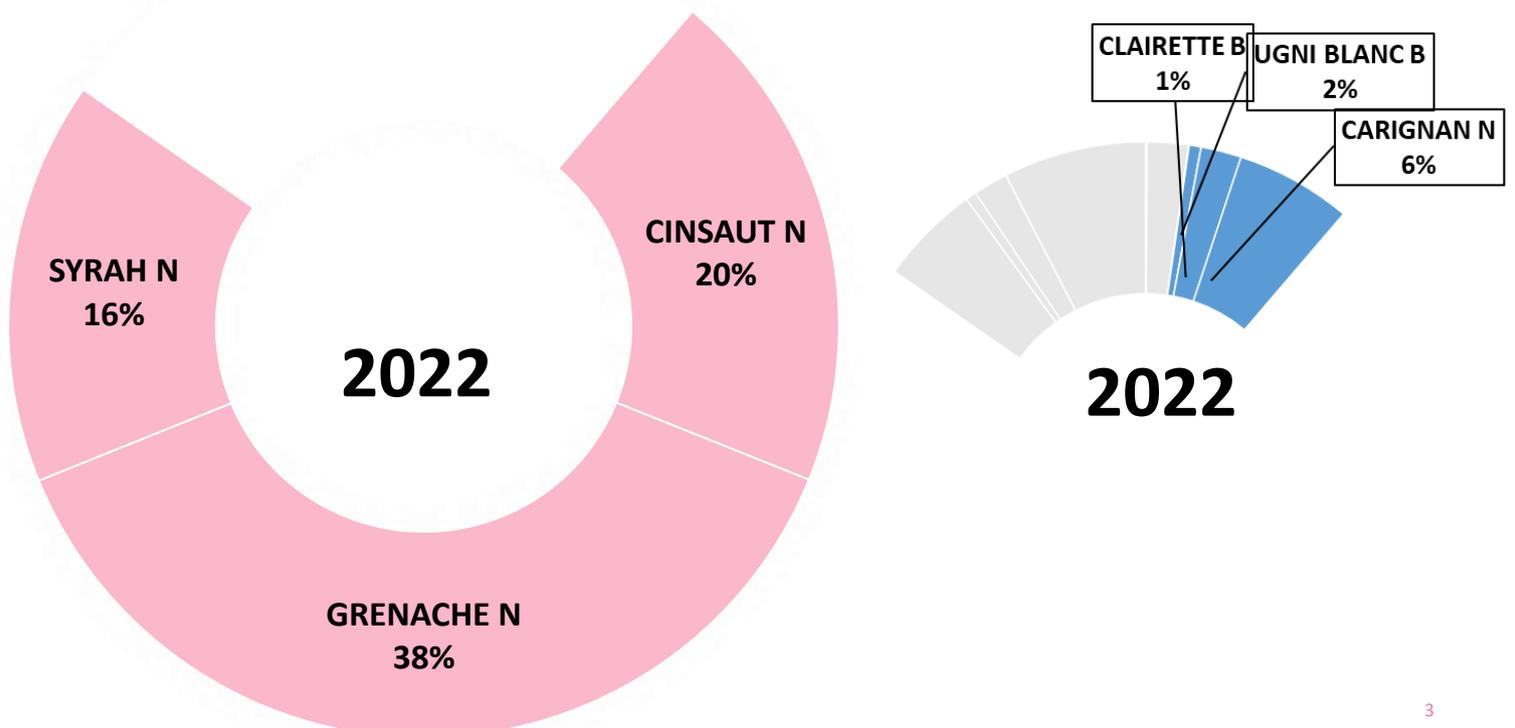
EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Entre 1960 et 2022

Dans les années 60, le Carignan, l'Ugni blanc et la Clairette composaient 81% de l'encépagement revendiqué en AOP.



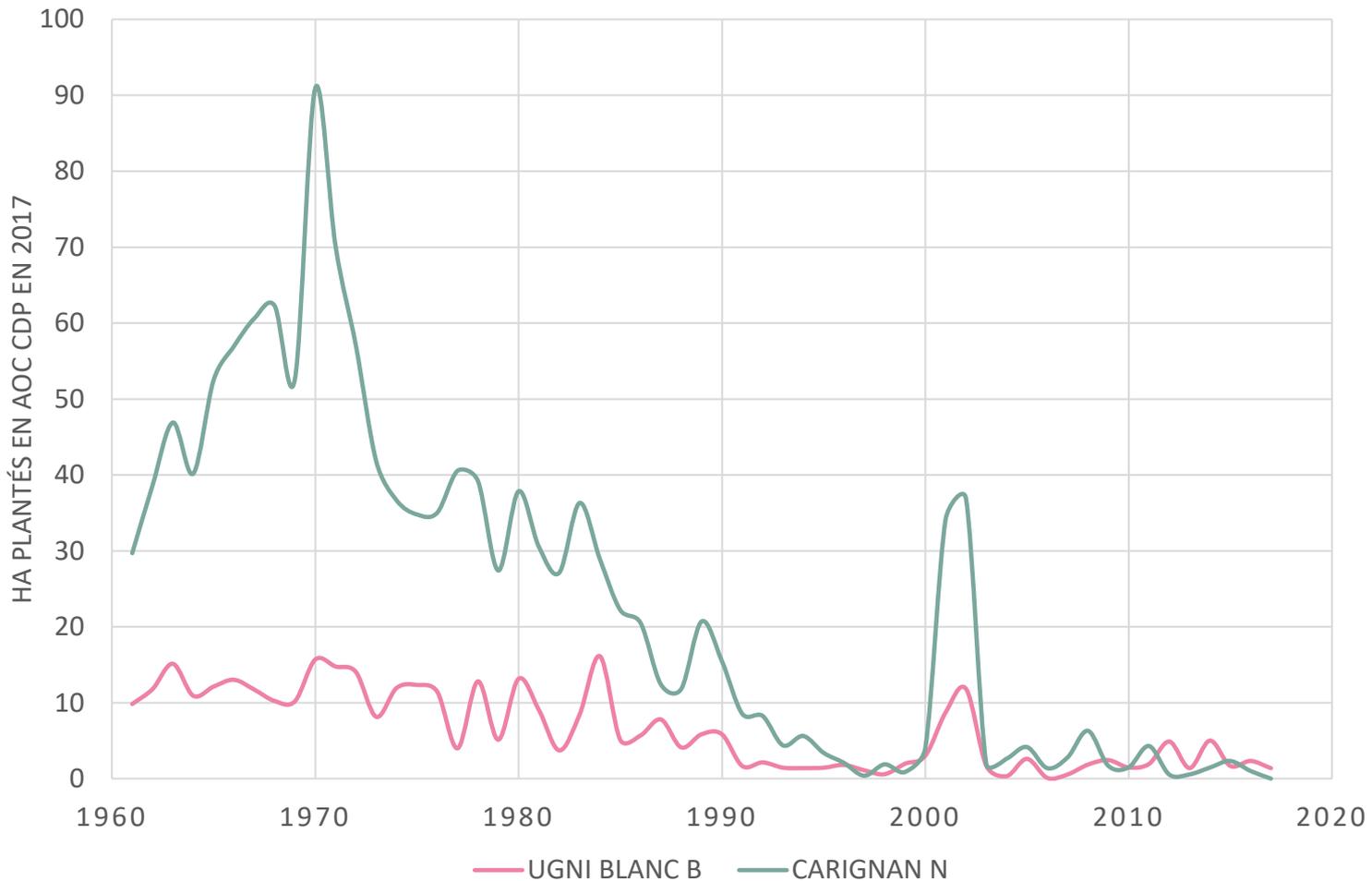
En 2022, le Carignan, l'Ugni blanc et la Clairette composent seulement 9% de l'encépagement revendiqué en AOP contre 74% pour la Syrah, le Cinsaut et le Grenache.



EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Les anciens cépages pionniers

Dans les années 60, le Carignan et l'Ugni blanc composaient 68% de l'encépagement revendiqué en AOP.



UGNI BLANC B

Surface dans l'appellation

327 ha | 2 %

Age moyen des vignes

39 ans

CARIGNAN N

Surface dans l'appellation

1106 ha | 6 %

Age moyen des vignes

42 ans

Ces cépages ne représentent à eux deux plus que **8 %** de l'encépagement. Ils sont en nette diminution et ne sont plus replantés. Leur vieillissement est net avec un âge moyen des vignes de 40 ans.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Nœuds **aplatis**, feuilles adultes de **grande taille**, de couleur **vert clair**, légèrement bullées avec une densité moyenne des poils couchés sur la face inférieure. Grappes très **longues**, baies de forme arrondies, petites à moyennes, légèrement **rosées en surmaturité**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité début à mi-septembre. Adapté à de **nombreux terroirs**. Légèrement sensible au vent. Très **vigoureux**, sensible au **mildiou** et à l'**eutypiose**, peu sensible à l'excoriose et à la pourriture grise. Onze clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Vins **neutres** mais **équilibrés**.

UGNI-BLANC B



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Entre-nœuds à **stries rouges**, feuilles adultes de **grande taille**, tourmentées, très **gauffrées** avec une faible densité des poils couchés sur la face inférieure. Grappes et baies moyennes à grosses, de forme arrondies ou elliptiques courtes.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité mi-septembre. Port érigé, production régulière, **facile à conduire**, adapté aux terroirs peu fertiles, **chauds et secs**. Peu sensible à la pourriture grise et très peu sensible à l'excoriose, très sensible à l'**oïdium**. 25 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Potentiel alcool moyen, **couleur intense**, **indice de polyphénols totaux élevé**. Potentiel très dépendant de l'**âge des vignes** et du terroir.

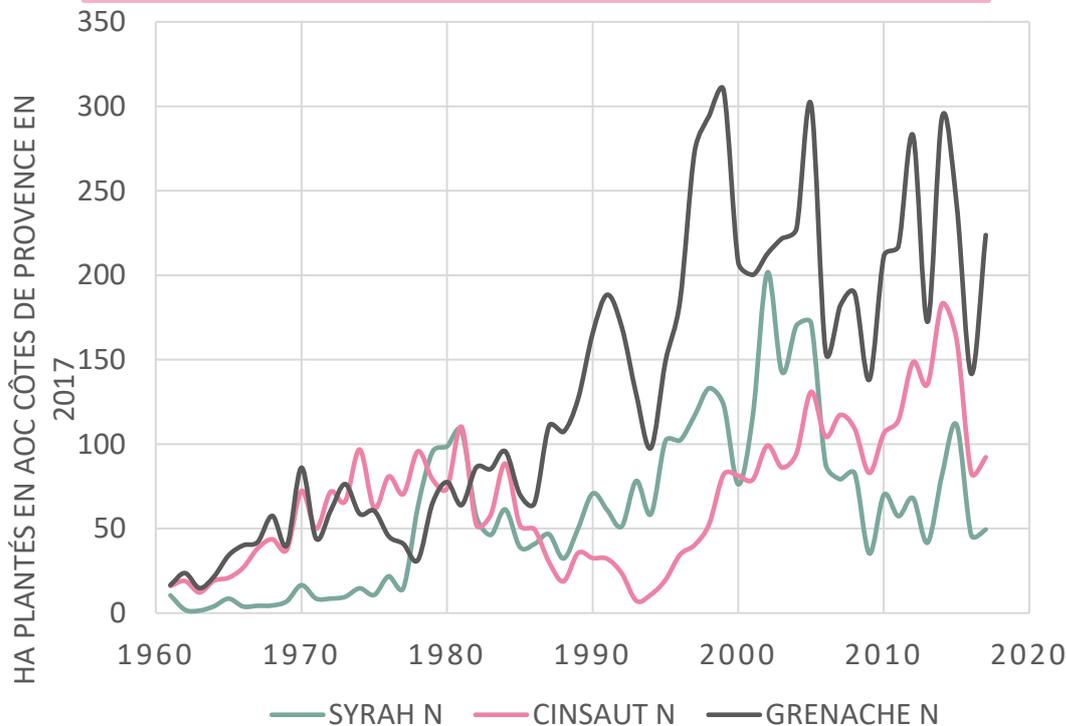
CARIGNAN N



EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Le trio de tête

Aujourd'hui, 74 % des surfaces sont représentées par le Grenache, le Cinsaut et la Syrah



GRENACHE N

Surface dans l'appellation

7572 ha | 38 %

Age moyen des vignes

20 ans

CINSAUT N

Surface dans l'appellation

3992 ha | 20 %

Age moyen des vignes

23 ans

SYRAH N

Surface dans l'appellation

3142 ha | 16 %

Age moyen des vignes

21 ans

Le Grenache domine avec près de 8 000 ha plantés dans l'appellation. L'âge des vignes est jeune pour ce trio de tête, avec une moyenne proche des 20 ans.

ELÉMENTS DE DESCRIPTION



Densité faible de poils couchés et densité moyenne de poils dressés sur la face inférieure des feuilles. **Grappes grosses** et **baies très grosses de forme elliptique**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES



Port retombant, **productif**, très résistant à la **sécheresse**, mieux adapté aux **terroirs pauvres** et secs, sensible aux **maladies du bois**, aux **acariens**, aux **vers de la grappe** et à la **pourriture grise**, moyennement sensible à l'oïdium. 20 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE



Potentiel alcool modéré, **couleur pâle**, faible indice de polyphénols totaux, **peu acide**.

CINSAUT N



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Jeunes feuilles **lisses, brillantes et vert clair** dépourvues de poils, très **tourmentées**. Grappes moyennes à grosses, **baies moyennes et arrondies**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité début à mi-septembre. Port **dressé**, très **vigoureux**, sensible à la **coulure**, mieux adapté aux terroirs légèrement **acides et caillouteux**. Très sensible au **mildiou** et à l'**excoriose**, assez sensible à la nécrose bactérienne, à la **pourriture grise** et aux **vers de la grappe**. 23 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Potentiel d'accumulation des **sucres élevé**, la couleur chute lorsque les rendements augmentent, **acidité** généralement **faible**. **Structure et aromatique** dépendante de la qualité du terroir d'implantation.

GRENACHE N



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Rameau à surface **côtelée** avec des **entre-noeuds longs** et de couleur verte, densité faible à moyenne des poils couchés sur la face inférieure. Grappes petites à moyennes, **baies petites de forme elliptique**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Sensible à la **chlorose** (éviter 110 R), période optimale de **récolte brève** (début septembre), sensible aux **acariens** et à la **pourriture grise, dépérissement** spécifique (rougissements foliaires, crevasses au point de greffe). 12 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

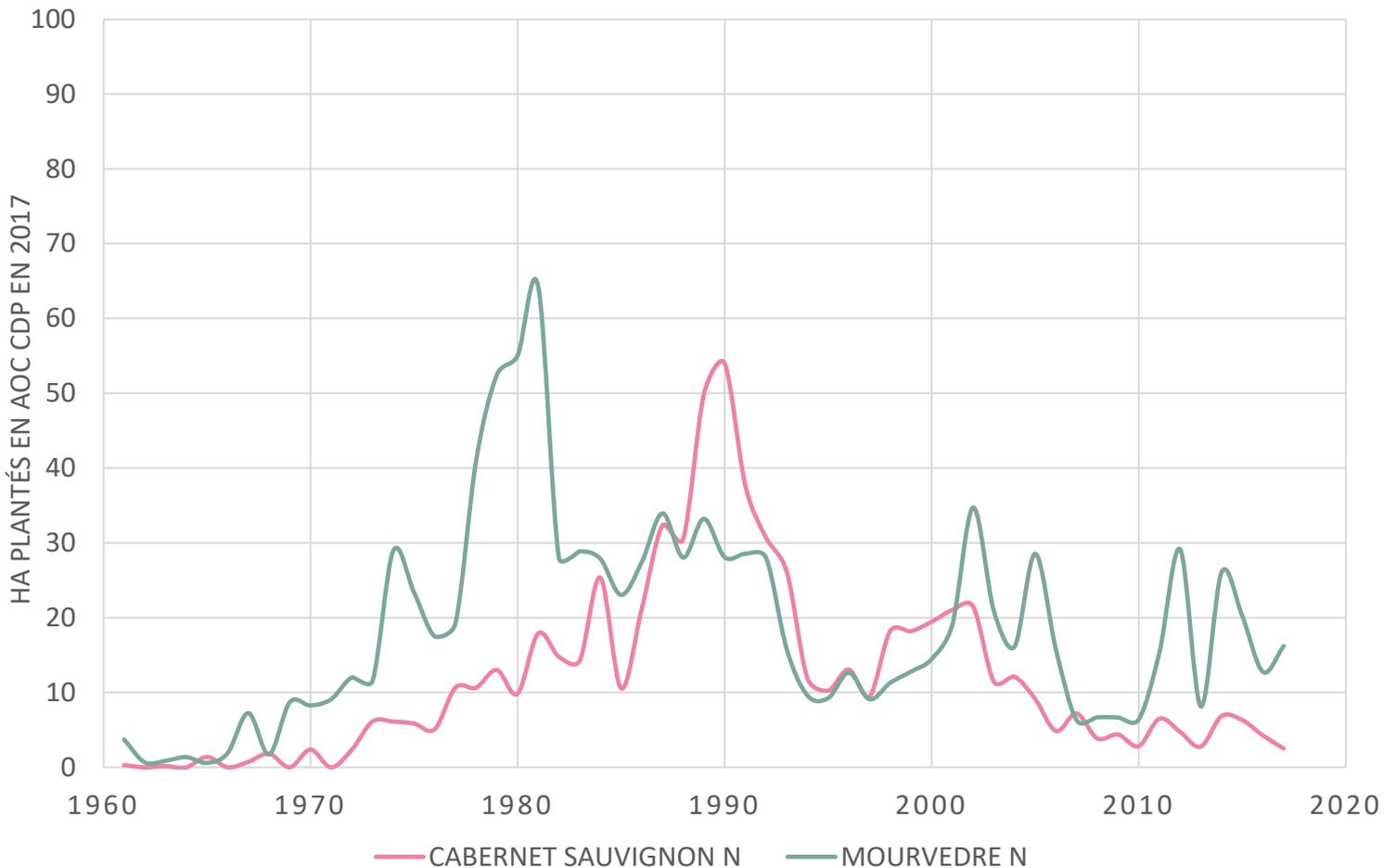
Bon degré alcoolique, **couleur intense** (bleutée), **aromatique, tannique**, relativement **peu acide**.

SYRAH N



EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Les cépages « améliorateurs »



CABERNET SAUVIGNON N

Surface dans l'appellation

512 ha

2 %

Age moyen des vignes

26 ans

MOURVÈDRE N

Surface dans l'appellation

928 ha

5 %

Age moyen des vignes

28 ans

Ces deux cépages restent constants. Malgré une nette évolution dans les années 80 suite à leur promotion, ils se sont stabilisés sur une surface cumulée de près de 2 000 ha. Ils présentent un âge moyen de 27 ans.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Jeunes feuilles de couleur **rougeâtre**, bronzées. Feuilles adultes très **découpées**, **bullées** avec une faible densité des poils couchés sur la face inférieure. Grappes et baie **petites**, de forme arrondie.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité début septembre. **Vigoureux**, meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Moindre sensibilité à la pourriture grise, très sensible aux **maladies du bois** et à **l'oïdium**. 20 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Structure **tannique** intéressante, **couleur soutenue**, manque souvent de gras et de rondeur. Belle aromatique à **maturité satisfaisante**.

CABERNET SAUVIGNON N



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Entre-nœuds de couleur **rouge**, forte densité des **poils dressés et couchés** sur la face inférieure des feuilles adultes. Grappes moyennes à grosses, baies moyennes de forme arrondie.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité mi-septembre. Port érigé. **Exigeant** et de culture délicate, mieux adapté aux **sols calcaires** suffisamment **profonds** (alimentation hydrique régulière), et aux zones méridionales **chaudes** pour permettre une bonne maturité. Sensible aux **acariens**, aux **cicadelles**, à **l'esca** et à la **pourriture acide**. 14 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

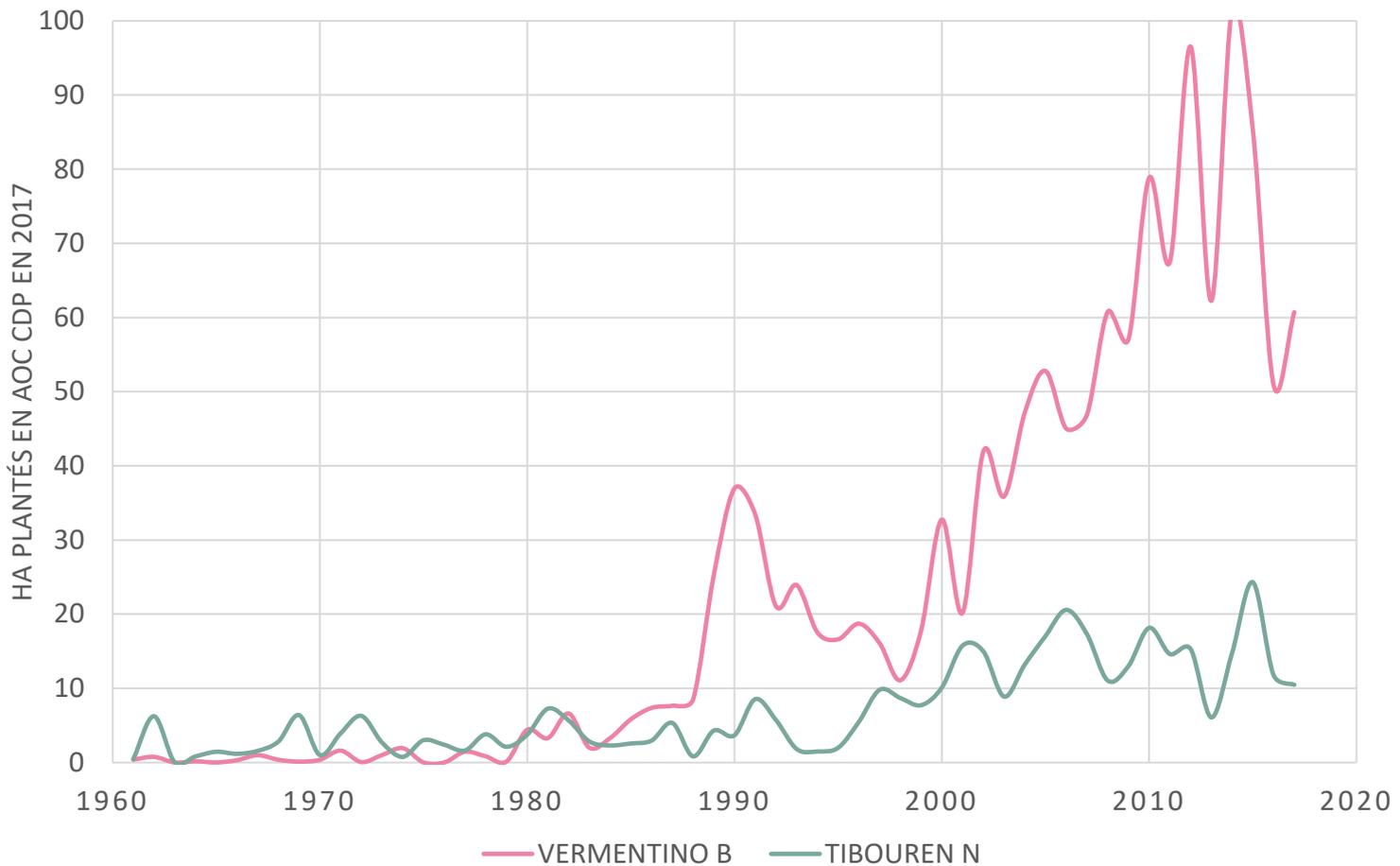
Potentiel **couleur et structure tannique élevés**, parfois **manque d'acidité**. Vins de très grande qualité à **maturité suffisante** et faible rendement.

MOURVÈDRE N



EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Les cépages en croissance



VERMENTINO B

Surface dans l'appellation

1530 ha | 6 %

Age moyen des vignes

12 ans

TIBOUREN N

Surface dans l'appellation

385 ha | 2 %

Age moyen des vignes

18 ans

Le Vermentino est en pleine expansion depuis le début des années 2000, avec plus de 1 400 ha de plantés. Cela se traduit par un âge moyen des vignes très jeune, proche de 10 ans. Le Tibouren connaît un regain d'intérêt avec un rajeunissement de l'âge moyen des vignes aux alentours de 20 ans.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Feuilles adultes de couleur **vert foncé**, tourmentées, légèrement **bullées** avec une densité moyenne des poils couchés sur la face inférieure. **Grappes et baies grosses**, de forme **légèrement elliptique**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité début septembre. **Productif** et vigoureux, adapté aux **zones chaudes** et aux **terroirs secs** et peu fertiles, **palissage soigné** nécessaire (sensible au vent). Un peu sensible à la **pourriture grise**, moyennement sensible à la **pourriture acide**, et assez sensible à l'**oïdium**. 14 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Vins fins **équilibrés** et gras, **aromatique** intéressante.

VERMENTINO B



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Feuilles adultes très **découpées**, **tourmentées**, **bullées** avec une forte densité des **poils dressés et couchés** sur la face inférieure. Grappes moyennes à grosses, baies moyennes de forme arrondie, avec présence assez fréquente de **très petites baies** qui restent **vertes**. 2 clones agréés.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité fin août. Sensible au **millerandage**, au **dessèchement de la rafle**, bien adapté aux **terroirs acides**. Pas de sensibilité particulière aux maladies, sauf peut-être aux acariens.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

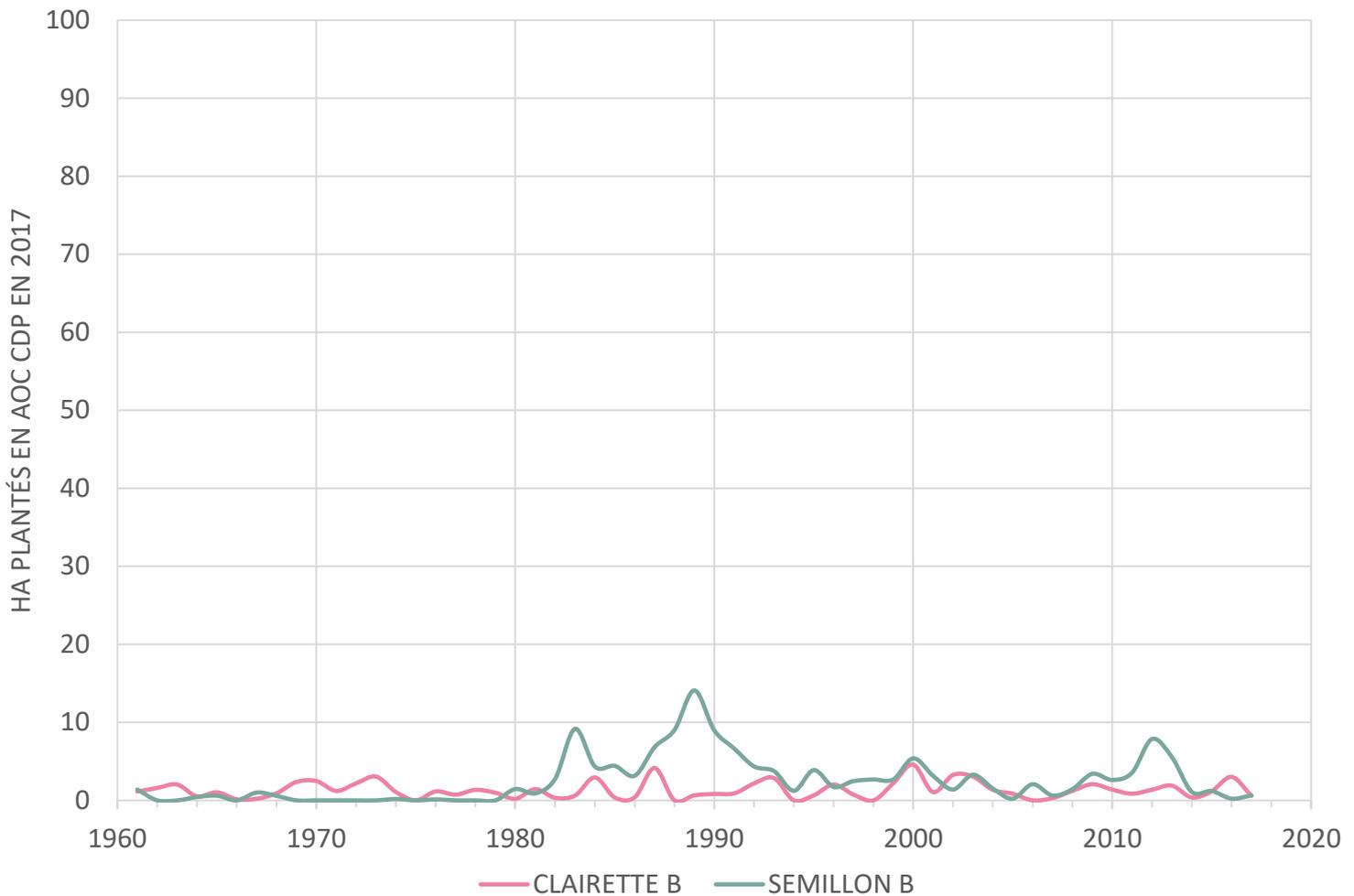
Vins **fruités**, avec des notes **florales**, plutôt **ronds et gras**, relativement longs, parfois marqués par des caractères **oxydatifs**.

TIBOUREN N



EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Les cépages délaissés



CLAIRETTE B

Surface dans l'appellation

85 ha

1 %

Age moyen des vignes

28 ans

SÉMILLON B

Surface dans l'appellation

131 ha

1 %

Age moyen des vignes

24 ans

Ces deux cépages représentent chacun moins de 1 % de l'encépagement. Ils n'ont pas évolué depuis ces 50 dernières années. L'âge moyen des vignes est de 26 ans.

ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Feuilles adultes de couleur **vert clair** ou vert moyen, légèrement **tourmentées**, très régulièrement **bullées**, faible densité des poils couchés sur la face inférieure. Grappes moyennes, **baies grosses** de forme **arrondie**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité fin-août début septembre. Vigueur moyenne, **assez productif**, rendements très dépendants des terroirs, semble adapté aux sols **graveleux** ou **argilo-calcaires**. Sensible à la **pourriture grise**, au **black rot** ainsi qu'aux **acariens** et aux **cicadelles**, peu sensible à l'oïdium et à l'eutypiose. 7 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Beaucoup de **gras**, une acidité moyenne à faible.

SÉMILLON B



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

Forte densité des **poils couchés** sur la face inférieure des feuilles adultes. Grappes et baies de taille moyenne, **baies** de forme **elliptique**.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Maturité début septembre. Port demi-érigé, un peu sensible au vent. **Vigoureux**, mieux adapté aux terrains **calcaires, maigres et secs**. Sensible aux **vers de la grappe** et aux **acariens**, moins sensible à l'oïdium et à la pourriture grise. 10 clones agréés.

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Vins **alcooliques**, peu acides, avec des **arômes marqués** présentant parfois une **légère amertume en fin de bouche**.

CLAIRETTE B



NOUVEAUX CÉPAGES INTÉGRÉS AU CAHIER DES CHARGES

Les cépages présentés dans la suite de ce livret sont des cépages qui ont été inscrits au cahier des charges de l'AOC Côtes de Provence en décembre 2021. Le Caladoc et le Rousseli au titre de cépages accessoires. Les cépages «Variété d'intérêt à fin d'adaptation » VIFA à titre expérimental pour les dix prochaines années, suivis ou non d'une inscription définitive.



CALADOC N

Cépage traditionnel



ORIGINE

Variété obtenue en 1958 par l'INRA en croisant le Grenache N et le Cot N



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Jeunes feuilles de couleur verte
- Feuilles adultes faiblement ondulées avec une très faible densité des poils couchés sur la face inférieure
- Grappes grosses, baies de taille moyenne, de forme légèrement elliptique et qui présentent des taches particulières (des ponctuations) sur la pruine



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

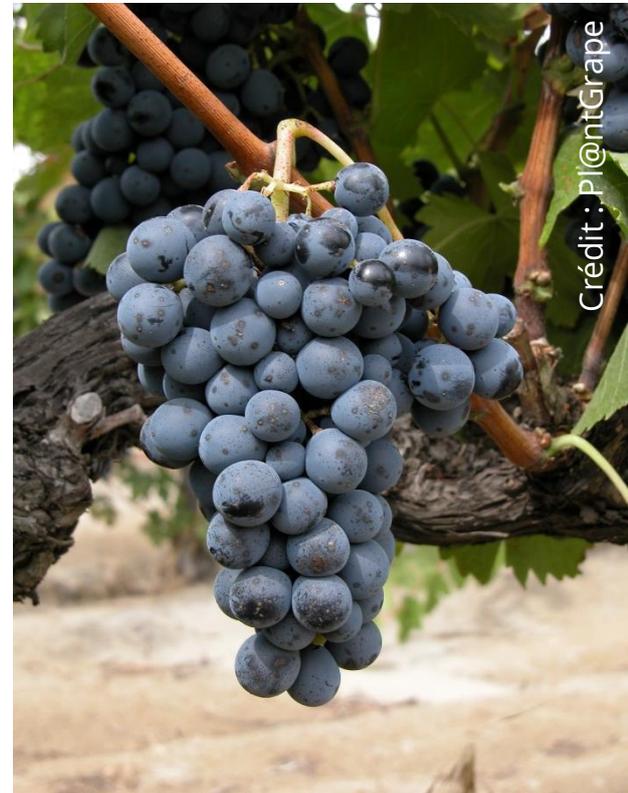
- Maturité à partir de début septembre
- Vigueur moyenne, production régulière, peu sujet à la coulure
- Résiste bien à la pourriture grise, peu sensible à l'oïdium
- Un seul clone agréé, le 724

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE



Degrés alcooliques et acidité proches du Grenache N, couleur plus soutenue avec un indice de polyphénols totaux légèrement inférieur. Qualitatif en vinification rouge et rosé.

Cépage productif et polyvalent grâce à sa belle acidité, sa couleur soutenue et ses tanins légers



Credit : P@ntGrape



Credit : P@ntGrape

ROUSSELI Rs

Cépage traditionnel



ORIGINE

Cépage d'origine provençale



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées
- Feuilles adultes tourmentées avec une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés sur la face inférieure
- Grosses grappes, grosses baies de forme arrondie et dont l'épiderme est de couleur rose non homogène



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité à partir de début septembre
- Fertile et productif
- Sensible au millerandage
- Peu sensible au mildiou et à l'oïdium, parfois sensible à la pourriture grise
- Un seul clone agréé, le 1264

POTENTIEL ŒNOLOGIQUE



Degrés alcooliques et acidité faibles, couleur très pâle. Arômes légers sur les fruits jaunes et les confiseries.

Cépage autochtone rustique, productif, de couleur pâle avec un faible potentiel alcoolique



NERO D'AVOLA N

Cépage étranger



ORIGINE

Cépage traditionnel du Sud de l'Italie (Sicile)



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Jeunes feuilles de couleur verte ou jaune
- Feuilles adultes grandes, entières, légèrement tourmentées, densité faible de poils couchés sur la face inférieure
- Grappes petites à moyennes, baies moyennes de forme elliptique



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité tardive, à partir de mi-septembre
- Port demi-érigé
- Production régulière
- Bien adapté aux climats chauds et secs
- Sensible à l'oïdium, peu atteint par la pourriture grise
- Un seul clone agréé, le 1205



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Degrés alcooliques et polyphénols totaux proches du Grenache N, avec plus d'acidité. Couleur intermédiaire entre le Grenache N et la Syrah N



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

A ce jour, n'est pas présent chez tous les pépiniéristes et en faible quantité. Vous pouvez le trouver en STANDARD majoritairement. Dérogation pour les demandes d'aides à la restructuration pour du matériel STANDARD.



Crédit : Pl@ntGrape



Crédit : Pl@ntGrape

XINOMAVRO N

Cépage étranger



ORIGINE

Cépage originaire de Grèce (Macédoine)



ELÉMENTS DE DESCRIPTION

- Jeunes feuilles vertes
- Feuilles adultes de couleur vert franc, entières, tourmentées, légèrement bullées, faible densité de poils sur la face inférieure
- Grappes moyennes, baies moyennes de forme sphérique



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Sa maturité est tardive (mi-sept, mi-oct)
- Légèrement sensible à l'oïdium et mildiou
- Vigoureux et productif
- Un clone agréé, le 1255



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Il donne un vin tannique, très aromatique, avec très souvent une bonne acidité et une taux de polyphénol élevé. Ils sont aptes à vieillir et une couleur claire.



Crédit: Pl@ntGrape



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

A ce jour, n'est pas présent chez tous les pépiniéristes et en faible quantité. Vous pouvez le trouver en STANDARD majoritairement. Dérogation pour les demandes d'aides à la restructuration pour du matériel STANDARD.



Crédit: Pl@ntGrape

AGIORGITIKO N

Cépage étranger



ORIGINE

Cépage originaire de Grèce (AOP Néméa)



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Feuilles adultes de couleur vert franc, grandes, tourmentées, légèrement bullées
- Grappes moyennes, baies moyennes de grosseur irrégulière, sphériques parfois légèrement elliptiques



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité à partir de mi-septembre
- Port semi-érigé
- Vigueur moyenne, très productif
- Résiste bien à la chaleur
- Sensible à l'oïdium, un peu moins au mildiou
- Un clone agréé, le 1252



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Bon équilibre alcool/acidité, Indice de polyphénols totaux élevé, couleur soutenue proche de la Syrah. Arômes dominants de fruits rouges frais.



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

A ce jour, n'est pas présent chez tous les pépiniéristes et en faible quantité. Vous pouvez le trouver en STANDARD majoritairement. Dérogation pour les demandes d'aides à la restructuration pour du matériel STANDARD.



Crédit : Pl@ntGrape



Crédit : Pl@ntGrape

MOSCHOFILERO Rs



ORIGINE

Cépage originaire de Grèce (Péloponnèse)



ELÉMENTS DE DESCRIPTION

- Feuilles adultes de couleur vert franc, planes, légèrement bullées, densité moyenne de poils sur la face inférieure
- Grappes moyennes, baies moyennes de grosseur irrégulière et de forme sphérique



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité tardive, fin septembre à mi-octobre
- Vigoureux et productif
- Bonne tolérance à la sécheresse
- Peu sensible à l'oïdium, légèrement au mildiou et au Botrytis
- Un clone agréé, le 1253



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Faible degré alcoolique, bonne acidité, couleur très pâle, arômes muscatés très présents



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

A ce jour, n'est pas présent chez tous les pépiniéristes et en faible quantité. Vous pouvez le trouver en STANDARD majoritairement Dérogation pour les demandes d'aides à la restructuration pour du matériel STANDARD.

Cépage étranger



Credit : Pl@ntGrape



Credit : Pl@ntGrape

VERDEJO B

Cépage étranger



ORIGINE

Cépage originaire d'Afrique du Nord, il est planté majoritairement en Espagne dans la Rueda



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Jeunes feuilles très brillantes et bullées
- Feuilles adultes petites à moyennes, densité de poils nulle à très faible
- Grappes moyennes, baies moyennes, généralement sphériques ou elliptiques



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité de début à mi-septembre
- Adapté à un climat continental sec et chaud
- Supporte bien de grandes variations de températures
- Port semi-érigé
- Assez vigoureux, production moyenne
- Faible sensibilité au mildiou, plus sensible à l'oïdium et à la pourriture grise
- Un clone agréé, le 1302



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Bon équilibre alcool/acidité, aromatique thiolée, apporte de la rondeur, légère amertume en fin de bouche sur les jeunes vignes



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

A ce jour, le Verdejo B n'est pas présent chez tous les pépiniéristes et en faible quantité. Vous pouvez le trouver en STANDARD et en CERTIFIÉ. Attention, pas de dérogation pour les demandes d'aides à la restructuration pour du matériel STANDARD.



Crédit : Pl@ntGrape



Crédit : Pl@ntGrape

CEPAGES FUTURS

Les cépages présentés dans la suite de ce livret sont des cépages qui seront inscrits au cahier des charges de l'AOC Côtes de Provence d'ici 2024. Ils intégreront le cahier des charges au titre de cépages « Variété d'intérêt à fin d'adaptation » VIFA à titre expérimental pour les dix prochaines années, suivis ou non d'une inscription définitive.



FLOREAL B



ORIGINE

Variété polygénique issue du programme RESDUR première génération de l'INRA, inscrite au catalogue en 2018.

Floréal = Villaris
(Allemagne) x Mtp
3159-2-12 (INRA)



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Feuilles ronde, sinus pétiolaires chevauchant.
- Grappes aux baies séparées, baies moyennes, peaux épaisses.



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité précoce, fin août – début septembre
- Port semi-retombant
- Produit peu de pampres. Bonne végétation et Vigueur importante.
- Moyennement productif, bons rendement en jus réguliers.
- Résistance totale à l'Oïdium, bonne résistance au mildiou et au Botrytis. Attention, résistance partielle au Black Rot et à l'Erinose.
- Forte sensibilité au vent (demande un bon palissage). Bonne remise à fruit après un épisode de gel.



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Cépage au potentiel aromatique important, se rapprochant du Sauvignon B et **du Rolle B**. Notes florales et de fruits exotiques dominantes. Cépage avec des degrés alcooliques moyens et acidité plutôt faible.



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

Cépage résistant le plus disponible en pépinière. Commandes conseillées 1 an et demi avant la plantation. Dérogation de France AGRIMER pour les plantation de Floréal B avec du matériel standard effective jusqu'à la campagne 2022-2023.



SOUVIGNIER GRIS B



ORIGINE

Variété monogénique obtenue en 1983 en Allemagne et classée en France en 2017.

*Souvinier Gris B =
Cabernet-Sauvignon
x Bronner*



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Feuilles dentelées, plutôt rondes de couleur vert foncé.
- Grappes compactes, baies de tailles moyennes et de couleur rose tournant vers le gris.



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Maturité moyenne à tardive, à partir de mi-septembre
- Port semi-érigé
- Produit peu de pampres. Bonne végétation et Vigueur importante. Cépage très productif.
- Bonne résistance à l'Oïdium et au Botrytis, importante résistance au Mildiou. Demandra néanmoins plus de vigilance.
- Pas de signes de sensibilité à la sécheresse ou au vent à ce jour. Bonne remise à fruit après un épisode de gel.



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Bon potentiel aromatique, sur des notes de fruits (blancs et jaunes). Forte acidité et degrés comparable aux cépages emblématiques (environ 13°). Malgré la couleur des baies, ce cépage donne des vins blanc non colorés.



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

Il y a peu de disponibilité à ce jour sur ce cépage. 3 pépiniéristes seulement ont des plants certifiés de ce cépage, les autres ont des disponibilités en standard. Il fait parti des cépages sous dérogation France AGRIMER jusqu'en 2023 afin de pouvoir planter sous format standard.



ORIGINE

Variété polygénique (4 gènes connus de résistance), inscrite par MERCIER NOVATECH au Catalogue des variétés de vignes française en 2020.

Nathy Sauvignac B=

(Sauvignon B *
 Riesling B) *
 Hybride non
 identifié



ELÉMENTS DE DESCRIPTION

Feuilles avec 3 lobes dessinés

- Grappes moyennes à petites, baies moyennes, de couleur jaune rosie du côté ensoleillé.



APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

- Débourrement et Maturité proche du Vermentino B.
- Port érigé.
- Produit peu de pampres. Vigueur moyenne. Cépage moyennement productif (environ 90hl/ha).
- Résistance totale à l'Oïdium, très bonne résistance au mildiou. Bonne Tolérance au Black Rot et au Botrytis également.
- Pas de signes de sensibilité à la sécheresse. Bonne remise à fruit après un épisode de gel. Forte sensibilité au vent.



POTENTIEL ŒNOLOGIQUE

Intensité aromatique forte avec des notes thiolées. Acidité totale moyenne avec des degrés alcooliques faibles à moyens. Donne des vins dynamiques et frais.



DISPONIBILITÉ DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

A ce jour, seul les pépinières Mercier ont le monopole pour la production de ce cépage et veulent pour le moment conserver l'exclusivité de la production. Pour l'année 2023, 150 000 plants sont disponibles et leur disponibilité devraient augmenter au fur et à mesure des années.



RAPPEL DU CAHIER DES CHARGE

Cépages principaux :

- ≥ 70 % de l'encépagement
- Au moins **2 cépages** présents
- Chacun $<$ à **90** %
- \geq à **50** % des assemblages

*Cinsaut N , Grenache N, Mourvèdre N,
Syrah N, Tibouren N*

Cépages accessoires :

Cépages Noirs

- ≤ 30 % de l'encépagement

Cabernet-Sauvignon N , Carignan N

Cépages Blancs

- ≤ 10 % de l'encépagement

Clairette B, Sémillon B, Ugni blanc B

- ≤ 20 % de l'encépagement

*Clairette B, Sémillon B, Ugni blanc B,
Vermentino B*

Le **Caladoc N** et le **Rousseli Rs** sont introduits en tant que cépages **accessoires**, dans la limite de **10 %** de l'encépagement et avec obligation d'assemblage

Cépages « d'intérêts à fin d'adaptation »

Nero d'Avola

Verdejo B

Xinomavro N

Agiorgitiko N

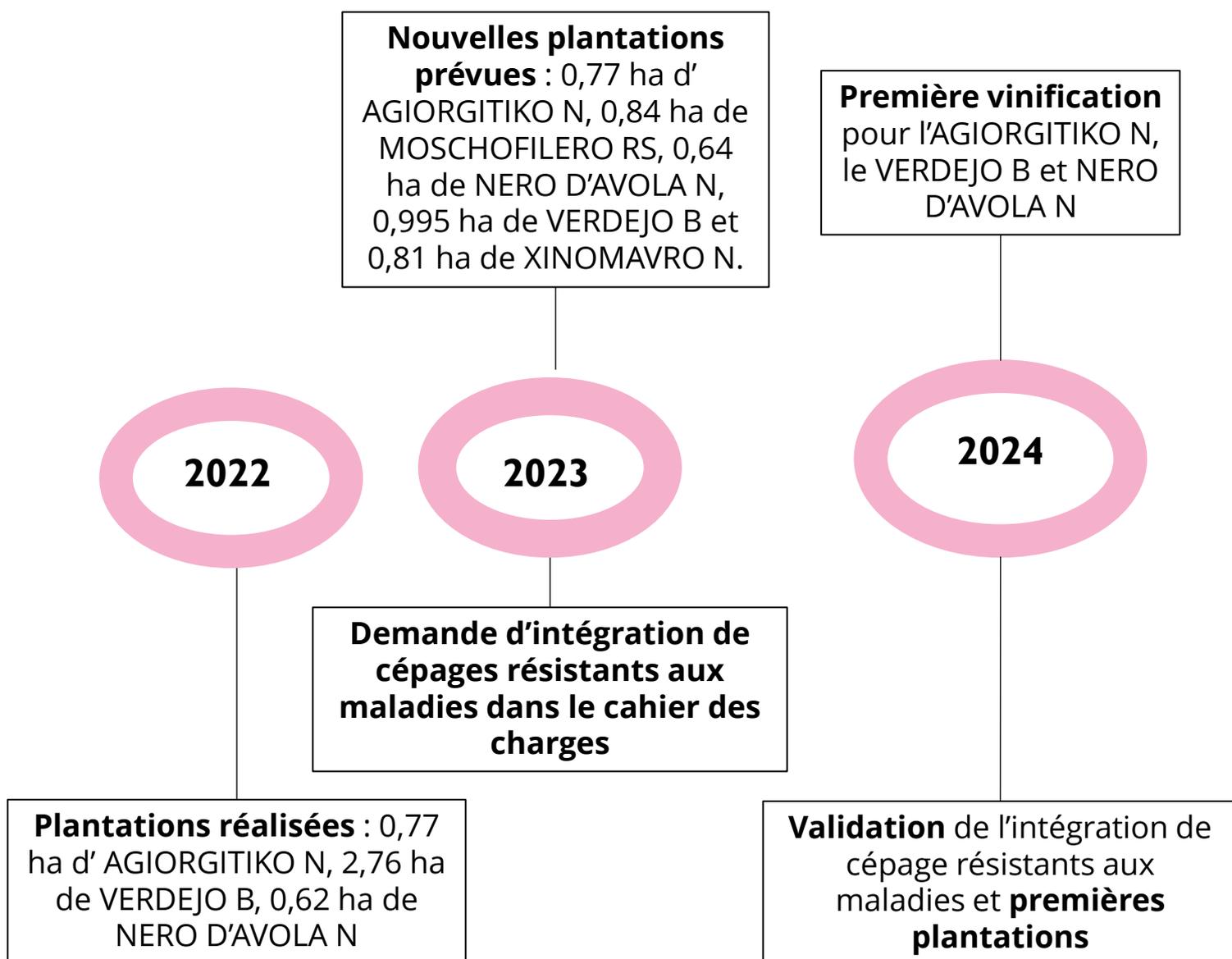
Moschofilero Rs



- ≤ 5 % de l'encépagement
- ≤ 10 % des assemblages

LES CÉPAGES DITS VIFA

Point sur les plantations et évolutions



* Anticipation des commandes de plants 18 mois minimum avant la date de plantation

* Revendications possibles pour les plantations au moins en 3^{ème} feuille

Pensez à **anticiper vos demandes de plants auprès des pépiniéristes** pour les nouveaux cépages (selon les pépinières, délai d'obtention de plants allant de 18 mois jusqu'à 5 ans). Pour plus de renseignements sur la disponibilité des plants, vous pouvez contacter FranceAgriMer ou vous rapprocher du Syndicat.

SOURCES ET CRÉDITS

Pl@ntGrape, le catalogue des vignes cultivées en France, © UMT Géno-Vigne®, INRA – IFV – Montpellier SupAgro 2009-2011

Bioweb.supagro.inra.fr [en ligne] Disponible sur [https://bioweb.supagro.inra.fr/collections_vigne/Home.ph](https://bioweb.supagro.inra.fr/collections_vigne/Home.php)

p
Stavrakas E.D., 2011. Ampelography, Ziti publications, Thessaloniki, 624 p

Documents internes, Syndicat des Vins Côtes de Provence, Chambre d'Agriculture du Var, Centre du Rosé

Crédits photos :

Syndicat des Vins Côtes de Provence

Pl@ntGrape : INRA-IFV-Montpellier SupAgro 2009-2011

CONTACT

Mélanie ARMARIO *Technicienne Vignoble*

07 86 86 01 69 | 04 94 99 50 00

m.armario@odg-cotesdeprovence.com

Syndicat des Vins Côtes de Provence

RN7- 83 460 Les Arcs sur Argens

CÔTES DE PROVENCE

SYNDICAT DES VINS