

Vigneron charentais



Choisir
son
cépage

Vin
de pays
charentais

EDITORIAL	p.1
QUELQUES ELEMENTS D'AMPELOGRAPHIE	p.2
CONSEILS & LEXIQUE	p.3
TABLEAUX COMPARATIFS DES CYCLES VEGETATIFS	p.4

CEPAGES BLANCS

ARRILOBA.....	p.5
CHARDONNAY.....	p.6
CHENIN.....	p.7
COLOMBARD.....	p.8
MUSCADELLE.....	p.9
SAUVIGNON.....	p.10
SEMILLON.....	p.11
UGNI BLANC.....	p.12

CEPAGES NOIRS

ARINARNOA.....	p.13
CABERNET FRANC.....	p.14
CABERNET SAUVIGNON.....	p.15
COT.....	p.16
EGIODOLA.....	p.17
GAMAY.....	p.18
MERLOT.....	p.19
PINOT NOIR.....	p.20
TANNAT.....	p.21

REMERCIEMENTS, BIBLIOGRAPHIE	p.22
---	------

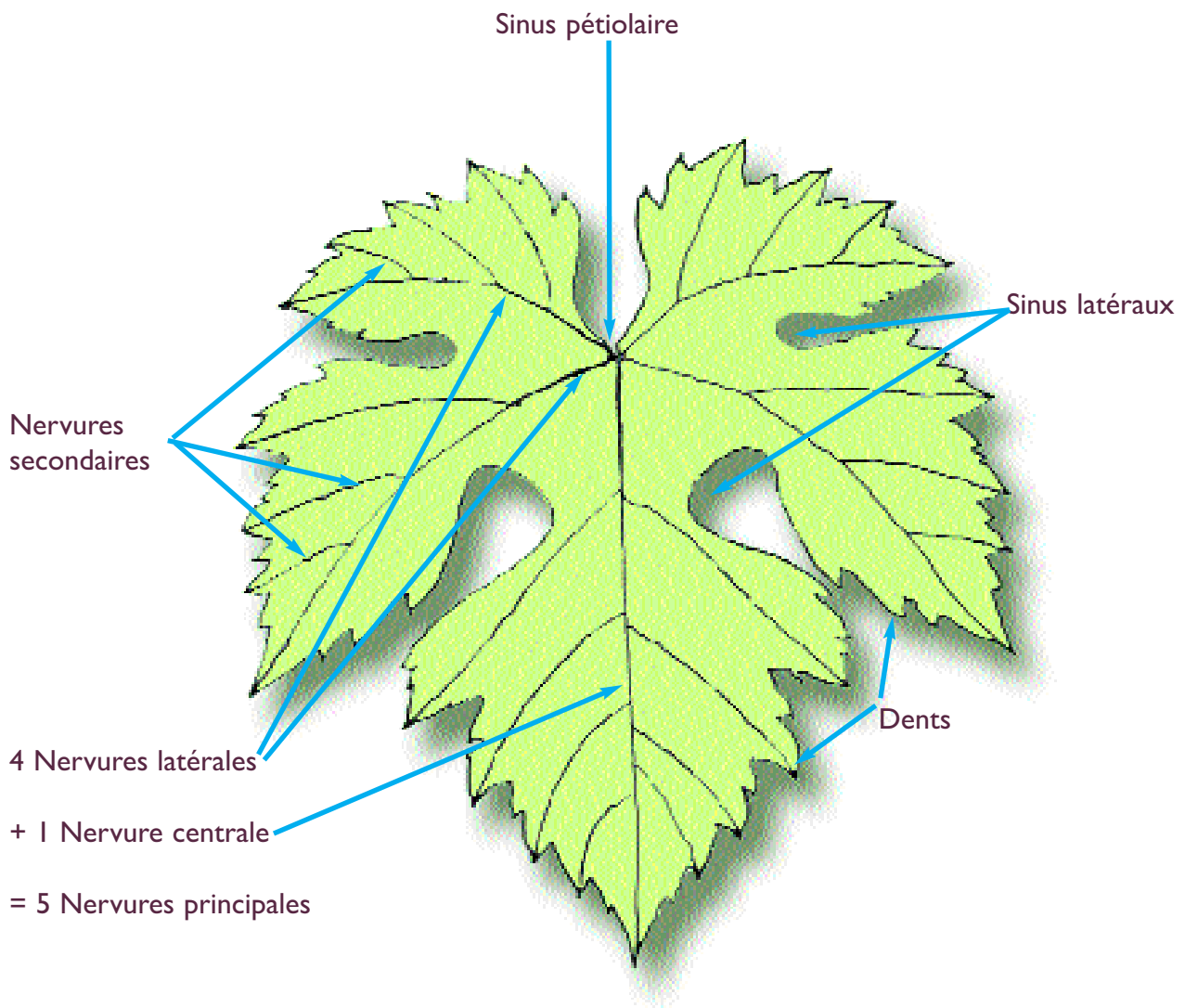
Ce document est destiné à guider les choix des viticulteurs charentais engagés dans une démarche de reconversion en vin de pays. Qui dit reconversion dit apprentissage. Découvrir et coordonner les composantes essentielles de la qualité d'un vin : le sol, le climat, l'encépagement et les méthodes œnologiques, tel est l'enjeu. On ne fera pas aisément un vin rouge charpenté avec du gamay planté dans des sables, comme on aura quelques difficultés à élaborer un chardonnay élégant sur des argiles lourdes. Autrement dit, il s'agit non seulement de cultiver un ou des cépages différents, mais de connaître son terroir et d'y adapter ses objectifs de production.

Ce guide présente les principaux cépages autorisés pour la production du vin de pays charentais (et également le Pinot noir, pour lequel l'autorisation a été demandée), avec leurs aptitudes agronomiques et œnologiques, les clones les plus intéressants et quelques indications quant aux choix des modes de conduite. Nous n'avons pas voulu être exhaustifs, car moyennant la mise en œuvre de techniques culturales appropriées la plupart des cépages se cultivent dans des situations très variées, particulièrement lorsque le vigneron a bien défini le type de vin qu'il désire produire. Notre but a surtout été d'éviter les mauvais choix en décrivant chaque cépage avec ses qualités et ses défauts les plus connus.

Pour le rédiger, ne disposant pas de suffisamment de références locales, nous nous sommes basés sur l'expérience de nombreuses régions viticoles françaises, en essayant de synthétiser un maximum de connaissances disponibles.

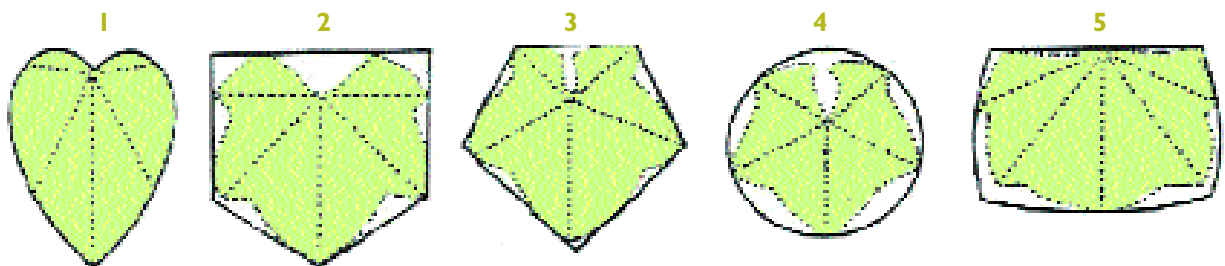
Naturellement, un guide n'a pas vocation à remplacer les échanges fructueux avec des techniciens viticoles, des œnologues ou d'autres vignerons. L'expérience des autres est souvent profitable. Cependant, nous espérons apporter aux viticulteurs charentais des réponses claires et synthétiques, correspondant à leurs préoccupations.

**Les Equipes Viticoles
des Chambres d'Agriculture**



FORME DU LIMBE DES FEUILLES ADULTES :

(observation à faire sur le tiers médian du rameau, au-dessus de la zone des grappes)



1= CORDIFORME : (en forme de coeur) feuille primitive dont la nervure centrale est très allongée.

2= CUNÉIFORME : (en forme d'écusson) allongement des nervures secondaires par rapport à la nervure centrale (ex : Merlot).

3= PENTAGONALE : accroissement des angles entre les nervures (ex : Cabernet Franc).

4= ORBICULAIRE : s'inscrit dans un cercle (ex : Cabernet Sauvignon).

5= RÉNIFORME : feuille plus large que longue, raccourcissement de la nervure centrale (ex : Colombard).

CONSEILS AVANT LECTURE DU DOCUMENT

Ce document traite d'aspects techniques dans le cadre de la production Vin de Pays.

- Il n'y a pas de référence concernant les aspects réglementaires qui sont évolutifs.
- Toutes les comparaisons de cycles végétatifs par rapport à l'Ugni blanc se basent sur l'hypothèse d'un Ugni blanc mené à maturité.
- En ampélographie, le descripteur le plus discriminant pour l'identification du cépage est mis en gras.
- Les tableaux de clones, pour chaque cépage, ne sont pas exhaustifs. Le choix des numéros proposés est orienté dans le cadre de la production de Vin de Pays.
- Le rendement dit " optimal " est un rendement visant l'obtention d'un produit qui exprime la typicité du cépage.

AMPÉLOGRAPHIE : vient d'Ampélos qui veut dire vigne. C'est la description botanique des variétés de vignes et la connaissance de leurs aptitudes. A l'aide de nombreux descripteurs, les différentes variétés sont caractérisées : observations du rameau, du bourgeonnement, des jeunes feuilles, des inflorescences et fleurs, des feuilles adultes, des grappes et des baies...

DUVETEUX : Présence d'une densité moyenne de poils couchés.

ELLIPTIQUE : Se dit d'une baie de forme allongée.

FERTILITÉ : C'est le nombre moyen d'inflorescences par bourgeon. Plusieurs méthodes de calcul sont possibles : en fonction du nombre de bourgeons laissés à la taille ou du nombre de bourgeons débourrés.

GAUFFRÉ : Le limbe est crispé entre les nervures.

LIMBE INVOLUTÉ : Les bords de la feuille se tournent vers la face supérieure.

LIMBE TOURMENTÉ : La feuille est tantôt enroulée vers la face inférieure ou vers la face supérieure.

LIMBE RÉVOLUTÉ : Les bords de la feuille se tournent vers la face inférieure.

MACÉRATION CARBONIQUE : La vinification par macération carbonique consiste à placer les grappes entières dans une cuve fortement appauvrie en oxygène et enrichie en dioxyde de carbone. Macération type Beaujolaise.

MÉRITHALLE : Synonyme d'entre-noëud. Nom donné à la partie du sarment situé entre deux noëuds.

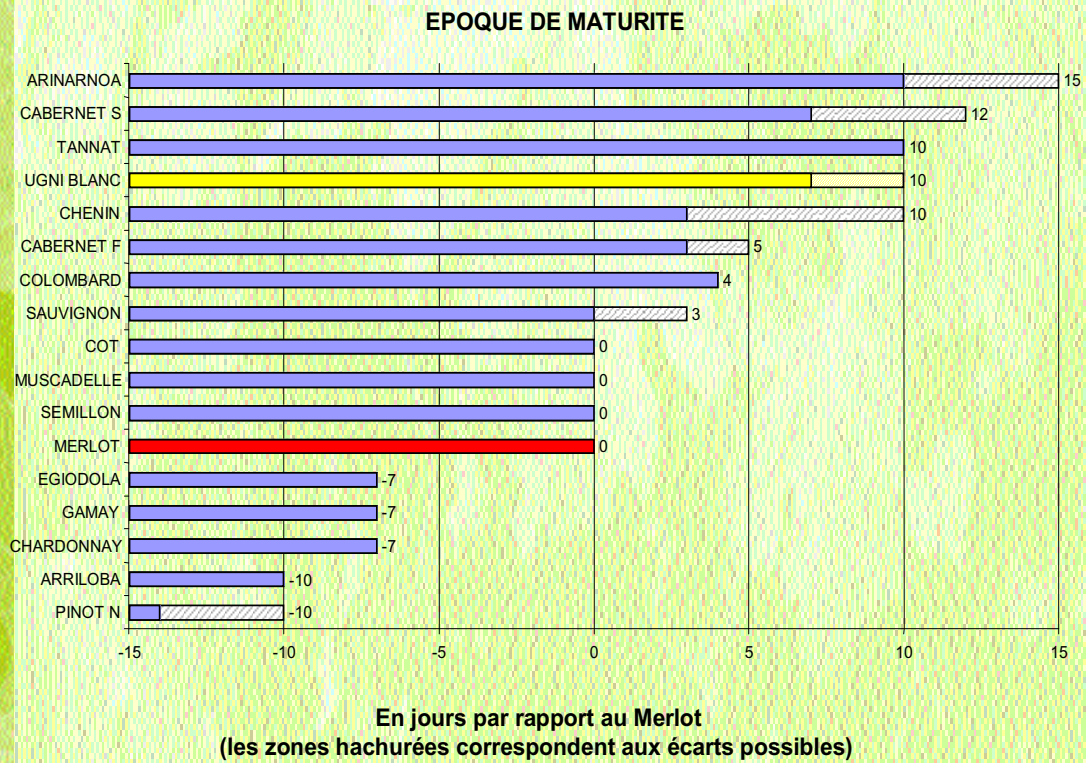
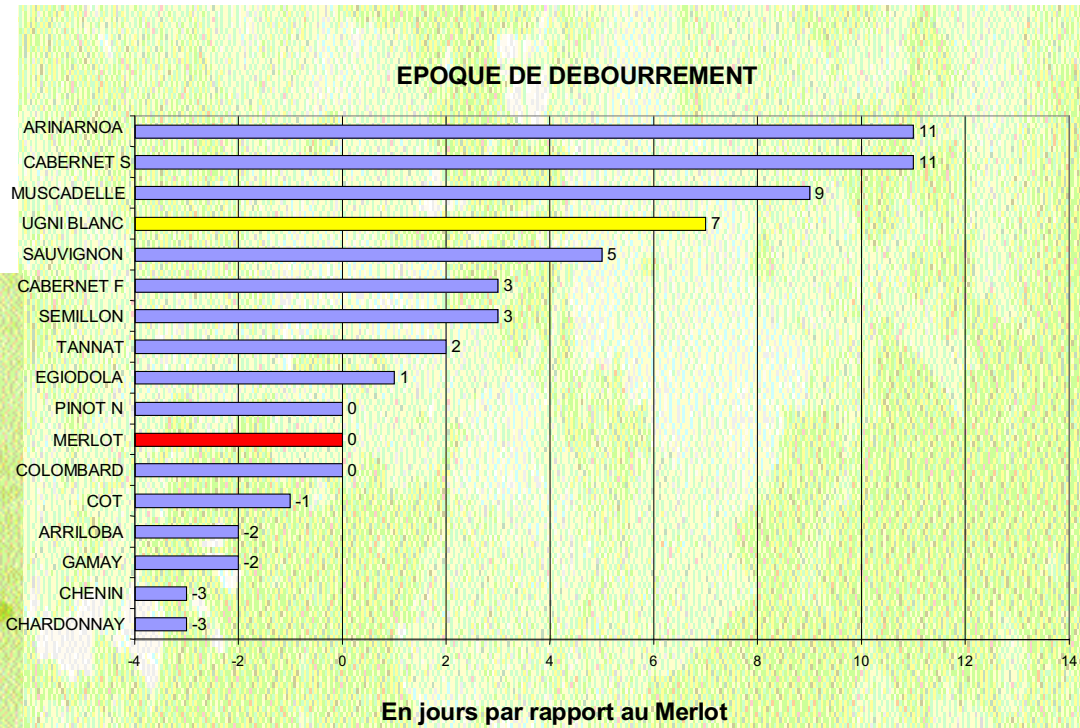
QUINQUÉLOBÉ : Se dit d'une feuille qui possède cinq lobes.

SINUS PÉTIOLAIRE : Échancrure du limbe au niveau de l'insertion pétiolaire. Forme des bords : ouvert (en U), rectiligne (en V), sinus en lyre ouverte ou fermée, sinus fermé ou à bord chevauchant. Ou encore sinus pétiolaire dégarni où le limbe part des nervures secondaires et non pas du point pétiolaire (ex : Chardonnay).

SINUS LATÉRAUX : Échancrure du limbe avec une nette interruption de la dentition. Degré d'ouverture et profondeur plus ou moins important. Fond du sinus arrondi (U), pointu (V) ou plat. Il est possible d'avoir la présence d'une dent dans le fond du sinus (ex : Cabernet Franc).

PRISE DE MOUSSE : C'est la seconde fermentation réalisée en bouteille ou cuve close, lors de la vinification des vins effervescents, qui en dégageant du gaz carbonique créera la pression.

VIRUS DE L'ENROULEMENT TYPE II : Virus qui affecte la vigueur et la récolte. Les symptômes sont un rougissement des feuilles pour les cépages rouges et un jaunissement pour les cépages blancs, avec un enroulement du limbe vers le bas. Ces symptômes pouvant être très discrets et difficiles à identifier.



AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles vertes à plages bronzées brillantes
- feuilles trilobées parfois quinquelobées au stade adulte ; sinus pétiolaire en U ouvert ; limbes tourmentés, involutés et pénétrés de profonds sinus
- pigmentation plus ou moins prononcée des nervures
- baies rondes, très petites

PHENOLOGIE :

- débourrement : précoce, 9 jours avant l'Ugni blanc ; 2 à 3 jours avant le Merlot
- maturité : deux semaines et demi à trois semaines avant l'Ugni blanc ; 10 jours avant le Merlot
- cycle végétatif : court

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+	0 à +	++	+	+

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- dessèchement de la rafle
- très sensible à l'excoriose
- gelées de printemps

TERROIRS DE PREDILECTION :

- argilo-calcaires (enherbement conseillé).

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- bonne affinité avec le Fercal.

QUELQUES CLONES :

- un seul clone disponible, le 762 : productivité forte ; richesse en sucres bonne ; vins fins, peu acides ; bonne aptitude à la surmaturation



TAILLE :

- guyot simple ; la charge doit être maîtrisée (cépage très vigoureux)
- cordon de Royat (4 coursons de 2 yeux)

PORT :

- dressé ; relevages aisés et rapides

BOIS :

- moyennement durs

EPAMPRAGE :

- moyen

FERTILITE :

- bonne ; bourgeons secondaires tout aussi fertiles ; ébourgeonnage impératif

PRODUCTION DES GRAPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 200 à 250 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 70 à 75 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins de faible acidité, finement bouquetés, évoluant avec le vieillissement vers des arômes qui rappellent ceux du sauvignon
- arômes floraux et fruités, de miel
- permet aussi l'élaboration de vins blancs primeurs



AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles vertes à plages bronzées
- feuilles d'un vert vif, non découpées, presque glabres, avec un **sinus pétiolaire délimité par les nervures (sinus pétiolaire dégarni)** et des dents courtes et larges
- mérithalles de couleur rouge

PHENOLOGIE :

- débourrement : 10 jours avant l'Ugni blanc ; 3 jours avant le Merlot
- maturité : 17 jours avant l'Ugni blanc ; 7 jours avant le Merlot
- cycle végétatif : court, exigences thermiques très faibles

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+++	+++	+	+	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

AUTRES SENSIBILITES :

- excoriose
- bois noir
- gelées de printemps
- sécheresse

TERROIRS DE PREDILECTION :

- moyennement fertiles
- calcaires, en particulier la craie ; argilo-calcaires ; argilo-siliceux ; marneux assez frais
- coteaux ou hauts de coteaux, éviter les zones gélives et les sols profonds

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- à éviter avec le SO4, à cause de la sensibilité à la pourriture

TAILLE :

- taille longue à plat ou le cordon de Royat, à adapter selon l'objectif de rendement et la densité

PORT :

- retombant, deux relevages indispensables

BOIS :

- souples ; vrilles nombreuses et accrochées, prétaillage utile même en guyot

EPAMPORAGE :

- indispensable

FERTILITE :

- 1.4 grappes par œil débourré en moyenne ; débourrement fréquent de contre-bourgeons fertiles

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- très faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 90 à 140 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- très bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 60 hl/ha (vins tranquilles)

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- potentiel qualitatif très élevé
- élaboration de vins blancs secs et effervescents

- vins équilibrés, puissants et amples, avec beaucoup de gras
- grande finesse sur craie ; en sols argilo-calcaires arômes plus lourds ; en sols argilo-siliceux vins typés terroir, pierre à fusil
- fermentation malolactique possible, selon l'équilibre recherché
- arômes : fruité, floral (vins jeunes), fraîcheur liée à l'acidité, arômes de fruits secs, noisette, beurre, brioché, torréfaction au cours du vieillissement



QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques	Remarques
548	faible	très bonne	vins concentrés, structurés, complexes, aptes à la garde	clone conseillé pour des objectifs de production faibles, à forte valeur ajoutée
76	bonne	très bonne	vins aromatiques, fins, typés, équilibrés	clone qualitatif, taille longue conseillée
95	bonne	très bonne	vins aromatiques, fins, riches, structurés et équilibrés	taille longue conseillée, éviter en sols profonds
131	bonne	très bonne	vins fins et riches, équilibrés	comportement régulier
121	bonne	bonne	vins aromatiques, fins, typés, assez acides	
277	bonne	bonne	vins équilibrés et gras, mais assez peu aromatiques	utiliser en association, maîtriser la vigueur

AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées
- feuilles adultes à 3 ou 5 lobes, **base des nervures rouge** à la face supérieure
- grosses grappes très compactes ; baies de forme elliptique

PHENOLOGIE :

- débourrement : 10 jours avant l'Ugni blanc ; 3 jours avant le Merlot
- maturité : 3 jours à une semaine avant l'Ugni blanc ; 3 jours à 1,5 semaine après le Merlot
- cycle végétatif : long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+++	+++	+++	+	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- excoriose
- broussin
- échaudage
- gelées hivernales et printanières
- dessèchement de la rafle
- pourriture acide (en raison de la finesse de sa pellicule)

TERROIRS DE PREDILECTION :

- à réserver aux terrains précoces et peu à moyennement fertiles (coteaux maigres sans réserve d'eau importante)

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :



- rechercher un porte-greffe de faible vigueur et induisant une bonne précocité
- 101-14 Mgt en situation non chlorosante, Fercal en situation chlorosante
- le 3309 C est souvent incompatible avec le Chenin, à éviter

TAILLE :

- en densité moyenne (4500 - 5000 pieds en Anjou-Saumur) taille en guyot simple (1 X 6 + 1 X 2)
- meilleures aptitudes pour la maturation en système gobelet
- le cordon de Royat est à éviter (grappes trop proches de la charpente, d'où Botrytis induit par frottement)

PORT :

- moyennement retombant ; relevage en deux fois

BOIS :

- peu de moelle, relativement faciles à tailler

EPAMPRAGE :

- moyen, surtout fonction de la vigueur

FERTILITE :

- 1.26 grappes en moyenne par œil débourré ; yeux secondaires très peu fertiles

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- fonction du porte-greffe, importante si vigueur conférée mal maîtrisée (SO4...)

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 200 à 300 g, grosses grappes compactes

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 60 à 70 hl/ha (vins tranquilles)

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- selon les conditions de culture et les terroirs, ce cépage peut permettre l'élaboration de vins effervescents, secs ou même liquoreux
- potentiel d'acidité important
- produit des vins élégants, nerveux avec des arômes floraux (acacia, aubépine)



QUELQUES CLONES :

- importante diversité intravariétale des clones
- les clones existants sont tardifs et productifs ; ils nécessitent une importante maîtrise de la charge
- éviter les clones 416, 417, 278 et 550, trop productifs

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques	Remarques
1018	faible	très bonne	vins charpentés, puissants ; aptitude à la surmaturation	très précoce, sensible à la pourriture noble
220	moyenne	très bonne	vins fins, nerveux, bien structurés, élégants ; aptitude à la surmaturation	peu sensible à la pourriture ; clone polyvalent tout type de production
982	bonne	bonne	vins blancs secs charpentés et puissants	complémentaire du clone 220, maîtriser le rendement
880	moyenne	bonne	vins plus gras, plus lourds, plus fermés, moins aromatiques que le clone 220	à réserver aux terroirs de qualité ; complémentaire du clone 220
624	forte	moyenne	vins secs et mousseux ; acidité faible	maîtriser les rendements, sensible à la pourriture

COLOMBARD B



AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées
- feuilles adultes de grande taille, entières ou à 3 lobes avec un **sinus pétiolaire en V**, fermé à lobes chevauchants, un limbe révoluté, grossièrement gaufré avec une face inférieure claire
- grappes courtes et compactes aux baies de forme légèrement elliptique



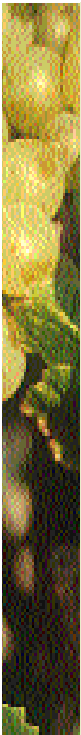
PHENOLOGIE :

- débourrement : précoce, 9 jours avant l'Ugni blanc, identique au Merlot
- maturité : 10 jours avant l'Ugni blanc, 4 jours après le Merlot
- cycle végétatif : moyen

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	++	++	+	+	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- sécheresse en sol peu profond
- excoriose
- nécrose bactérienne

TERROIRS DE PREDILECTION :

- terroirs plutôt pauvres, mais sans risque de sécheresse

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- pas d'incompatibilité signalée, mais rechercher un porte-greffe qui limite la vigueur
- Fercal en situation chlorosante

TAILLE :

- préférer une taille courte

PORT :

- semi-érigé, se palisse facilement

BOIS :

- dur, présence de vrilles, taille assez difficile ; rameaux cassants

EPAMPRAGE :

- beaucoup de gourmands le long du tronc et sur les charpentes ; temps d'épamprage important

FERTILITE :

- 2.5 grappes par œil débourré en moyenne, très variable selon la vigueur et le mode de conduite

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 280 g, variable selon la charge (210 à 300 g)

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 60 à 70 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- produit des vins assez acides et plaisants, à consommer jeunes (arômes fugaces)
- potentiel aromatique fortement influencé par le niveau de rendement



QUELQUES CLONES : il existe 12 clones actuellement sélectionnés ; ils sont relativement proches.

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques	Remarques
551	bonne	très bonne	peu aromatique ; intéressant en assemblage, car moins acide, plus gras	bonne aptitude à la production de vins blancs secs ; port buissonnant, difficile à ébourgeonner
938	bonne	bonne	exprime bien la typicité du cépage	résultats à confirmer
552	bonne	bonne		bonne aptitude à la production de vins blancs secs
605, 606, 608	forte	moyenne	clones assez proches, avec un bon comportement par rapport à la moyenne	clone 606 plus facile à maîtriser que le 605 et le 608

AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées
- feuilles adultes cunéiformes, entières ou à 3 lobes ; sinus pétiolaire en U ouvert
- extrémité des rameaux présentant une forte densité de poils couchés
- grandes grappes lâches, tronconiques

PHENOLOGIE :

- débourrement : tardif ; 2 jours après l'Ugni blanc ; 9 jours après le Merlot
- maturité : 1 semaine et demi avant l'Ugni blanc ; identique au Merlot
- cycle végétatif : très court

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
++	+++	+++	0	++	+++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- black rot
- excorioso
- attaques des guêpes et des abeilles ; pourriture acide

TERROIRS DE PREDILECTION :

- ce cépage s'adapte bien aux sols à texture argileuse, où il est moins sensible à la pourriture grise que dans des sols filtrants et superficiels

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- éviter les porte-greffes vigoureux



QUELQUES CLONES :

- un seul clone agréé, le 610

TAILLE :

- préférer une taille courte, avec un palissage très soigné
- la taille longue accentue sa vigueur et augmente le risque de pourriture grise

PORT :

- semi-retombant

BOIS :

- tendres

EPAMPRAGE :

- faible production de gourmands

FERTILITE :

- bonne, 1.6 à 2 grappes par oeil débourré

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 170 à 210 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 50 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- cépage le plus souvent utilisé en assemblage pour produire des vins liquoreux
- confère une bonne longueur en bouche
- produit des vins moyennement alcooliques, peu acides et légèrement aromatiques, parfois sensibles à l'oxydation
- parfum marqué qui rappelle celui des muscats ; arômes d'acacia, de chèvrefeuille, de miel



SAUVIGNON B



AMPELOGRAPHIE :

- bourgeonnement cotonneux blanc à liseré rouge - rosé
- jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres avec quelques reflets bronzés
- feuilles adultes petites, de forme orbiculaire, **plus larges que longues**, aspect ondulé, limbe épais vert soutenu et **sinus pétiolaire profond, en forme de lyre ouverte**
- petites grappes cylindroconiques

PHENOLOGIE :

- débourrement : 4 jours avant l'Ugni blanc ; 3 à 5 jours après le Merlot
- maturité : 13 jours avant l'Ugni blanc ; 0 à 3 jours avant le Merlot
- cycle végétatif : court, besoins thermiques importants pendant la phase débourrement - floraison, puis faibles par la suite

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	++	+++	+++	++	+

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++

AUTRES SENSIBILITES :

- excoriose
- dessèchement de la rafle
- black rot
- acariens
- stress hydrique

TERROIRS DE PREDILECTION :

- graves et argilo-calcaires peu profonds, peu à moyennement fertiles
- préférer les sols frais à alimentation hydrique régulière, le stress hydrique diminuant les teneurs en précurseurs d'arômes

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- compte tenu de sa forte vigueur, préférer les porte-greffes faibles de type Riparia Gloire de Montpellier (très bonne affinité) ou 101-14 Mgt
- éviter les porte-greffes sensibles à la carence magnésienne comme le SO4 et le Fercal

TAILLE :

- longue maîtrisée (ne pas dépasser 10 bourgeons par pied) ; éviter les grosses plaies de taille

PORT :

- droit ; soigner le palissage (éviter les paquets de grappes)

BOIS :

- durs et très cassants, avec de nombreuses vrilles charnues ; prétaillage utile

EPAMPRAGE :

- indispensable ; beaucoup de pampres

ROGNAGES :

- fréquents si vigueur non maîtrisée ; nombreux entre-cœurs (effeuillage conseillé)

FERTILITE :

- 1.6 à 2 grappes par œil débourré ; bourgeons secondaires peu fertiles

PRODUCTION DES GRAPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 140 à 160 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 50 à 60 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins blancs secs, très élégants, très fins, équilibrés et typés
- vins liquoreux en vendanges tardives ou en présence de pourriture noble
- potentiel aromatique élevé (agrumes, fruits exotiques, bourgeons de cassis, buis) ; mais d'expression irrégulière ; parfois notes végétales et coté pierreuse
- bouquet puissant sur sol argilo-calcaire et fin sur graves
- bon équilibre sucre / acide

REMARQUE :

Le Sauvignon gris est une variété voisine du Sauvignon blanc. Il diffère peu de ce dernier dans son comportement, mais produit des baies dont l'épiderme est rose ou gris. Généralement, il est précoce. Il donne des moûts riches en sucre et des vins fins avec des arômes discrets (caractère minéral). Le clone 917 est le seul agréé. Il se distingue des clones de Sauvignon blanc par une teneur en sucres plus élevée et une acidité plus faible.

QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques	Remarques
530	moyenne	très bonne	vins secs aromatiques et amples, parfois un peu lourds	précocité supérieure, sensible au botrytis, incompatible avec le 3309 C
905	bonne	bonne	très typés, très aromatiques	résiste bien au botrytis
906	bonne	bonne	très typés, très aromatiques	
108	bonne	moyenne	vins équilibrés et réguliers ; nez très intense	clone améliorateur à utiliser en association, fertile
316	bonne	moyenne	vins plus acides que la moyenne	porteur du virus de l'enroulement type II
242	forte	moyenne	vins aromatiques et bien équilibrés ; nez intense non sauvignonné, très typé en bouche	clone très régulier, productif, sensible au botrytis



AMPELOGRAPHIE :**- bourgeonnement très duveteux**

- jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées
- feuilles adultes vert clair, quinquelobées, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert ; limbe légèrement tourmenté et régulièrement bullé

**PHENOLOGIE :**

- débourrement : 4 jours avant l'Ugni blanc ; 3 à 5 jours après le Merlot ; débourrement étalé dans le temps
- maturité : une semaine à une semaine et demi avant l'Ugni blanc ; comme le Merlot
- cycle végétatif : moyen

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Black rot	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte
++	0	+++	+++	0	+++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

**AUTRES SENSIBILITES :**

- acariens
- gelées d'hiver et de printemps
- carence en potasse
- peu sensible à la coulure

TERROIRS DE PREDILECTION :

- rendements très variables en fonction des terroirs
- bien adapté aux sols graveleux, siliceux et argilo-calcaires
- à éviter en sols lourds, préfère des emplacements assez chauds, avec des sols plutôt secs et bien drainés

**COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :**

- éviter les porte-greffes vigoureux
- très bonne affinité avec le 3309 C et le 420 A

QUELQUES CLONES :

- à préférer les 173, 908, 909 et 910, aussi bien pour la production de vins secs que liquoreux

TAILLE :

- taille longue modérée ou taille courte, nécessité de limiter la vigueur et les rendements

PORT :

- droit

BOIS :

- sarments épais, peu durs (comme le Merlot)

EPAMPRAGE :

- peu de pampres

FERTILITE :

- 1.4 grappes par bourgeon laissé à la taille ; bourgeons secondaires fertiles

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 150 à 180 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- mauvaise

RENDEMENT OPTIMAL :

- 65 hl/ha pour les vins secs,
- 20 à 30 hl/ha pour les liquoreux

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins secs ou liquoreux
- vins d'un beau jaune doré, brillants, alcooliques, avec rondeur et gras (arômes discrets), manquent quelque peu d'acidité
- vins liquoreux avec des arômes d'amande grillée, cannelle, cédrat, noix fraîche, cire
- bien adapté à l'élevage en fûts de chêne
- utilisé surtout en assemblage, principalement avec le Sauvignon car, seul, il manque de nervosité



AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles de couleur jaune
- **mérithalles très longs, rameaux aplatis aux nœuds**
- feuilles adultes de grande taille, de couleur vert clair, à 3 ou 5 lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert, limbe légèrement gaufré
- grappes longues et ailées, peu compactes ; baies arrondies dont l'épiderme peut prendre une couleur rosée en surmaturité

PHENOLOGIE :

- débourrement : 7 jours après le Merlot
- maturité : une semaine et demi après le Merlot
- cycle végétatif : très long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+++	+	+	+++	+	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

AUTRES SENSIBILITES :

- nécrose bactérienne
- échaudage
- parfois sensible au dessèchement de la rafle

TERROIRS DE PREDILECTION :

- moyennement fertiles, plutôt précoces, à alimentation hydrique modérée

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- pas d'incompatibilité signalée, mais rechercher un porte-greffe de faible vigueur
- Fercal en situation chlorosante

QUELQUES CLONES :

- 11 clones sélectionnés
- faible diversité entre les clones ; (NDLR. nous avons retenu de ne pas donner d'indication de clones, dans la mesure où ils sont tous très proches, avec comme objectif de sélection : la production)
- légère supériorité de production de sucres pour le clone 384

TAILLE :

- une taille longue ou courte peut être envisagée ; choisir une charge en bourgeons modérée, voir faible, et maîtriser la vigueur

PORT :

- retombant ; relevage en deux fois

BOIS :

- les bois sont gros, avec beaucoup de moelle, donc faciles à tailler

EPAMPRAGE :

- faible, quel que soit le niveau de vigueur

FERTILITE :

- 1.6 grappes par œil débourré ; yeux secondaires peu fertiles

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 340 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- moyenne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 60 à 70 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- il produit des vins acides aux arômes discrets, intéressants pour les assemblages





AMPELOGRAPHIE :

- feuilles moyennes et **très découpées** (bonne aération du feuillage)
- grappes lâches, pellicules des baies épaisses

PHENOLOGIE :

- débourrement : tardif, 4 jours après l'Ugni blanc ; 11 jours après le Merlot
- maturité : même époque que l'Ugni blanc, 10 à 15 jours après le Merlot
- cycle végétatif : long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois
+	+	0 à +	+

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

AUTRES SENSIBILITES :

- acariens
- sécheresse
- échaudage

TERROIRS DE PREDILECTION :

- sols profonds mais précoces



QUELQUES CLONES :

- un seul clone disponible, le 723 : productivité forte ; richesse en sucres très bonne ; confère arômes, couleur et tanins ; maîtrise de la vigueur indispensable

TAILLE :

- courte de préférence (guyot double court, ou cordon)

PORT :

- retombant, palissage sur trois niveaux

BOIS :

- assez durs

FERTILITE :

- supérieure au Merlot

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

250 à 280 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 60 à 70 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins très colorés, riches en tanins, très aromatiques à dominante fruits rouges
- propice aux vins de garde
- en sous-maturité fortes nuances végétales (poivron), tanins astringents et manque de gras

CABERNET FRANC N



AMPELOGRAPHIE :

- feuilles vert clair, brillantes, à trois ou cinq lobes découpés, des **sinus latéraux profonds avec présence fréquente d'une dent au fond**, sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants
- jeunes feuilles de couleur rougeâtre à plages bronzées

PHENOLOGIE :

- débourrement : 4 jours avant l'Ugni blanc ; 3 jours après le Merlot
- maturité : une semaine avant l'Ugni blanc ; 3 à 5 jours après le Merlot
- cycle végétatif : assez long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+++	++	++	+++	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- excoriose
- carence magnésienne
- très sensible au stress hydrique ; pour ce cépage l'alimentation régulière en eau est l'un des principaux facteurs pour une production de qualité

TERROIRS DE PREDILECTION :

- s'adapte à tous les types de sols, particulièrement aux argilo-calcaires et aux sablo-limoneux
- donne les meilleurs résultats en terrains frais non séchant
- possible dans les sables si pas de stress hydrique

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- déconseillé avec des porte-greffes très vigoureux ou sensibles à la carence magnésienne : SO4, RSBI
- à éviter avec le 3309 C à cause de l'apparition des arômes pimentés et verts
- à éviter avec le 101.14 Mgt en sol séchant (stress hydrique)
- privilégier : le Riparia Gloire de Montpellier en sols profonds, le 101.14 Mgt en sols argileux frais, le 420 A ou

le 161.49 C en sols moyennement chlorosants, le Fercal en sols chlorosants

TAILLE :

- cépage vigoureux, préférer une taille longue avec ébourgeonnage (ex. guyot double à 2x6 + 2x1 yeux)

PORT :

- droit, palissage facile

BOIS :

- durs, taille difficile ; très nombreuses vrilles, prétaillage utile

EPAMPRAGE :

- moyen

FERTILITE :

- 1.9 grappes par œil laissé à la taille

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- forte

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 160 à 180 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- très bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- pour le vin rouge 50 hl/ha ; pour le vin rosé 70 hl/ha
- le Cabernet Franc est un cépage qui présente un déficit de couleur dans le cas de forts rendements
- d'une année à l'autre on observe une forte variabilité du rendement et de la qualité

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins aromatiques
- potentiels en sucre, en acidité et en polyphénols moyens
- intéressant en assemblage, apporte de l'élégance, de la finesse et des arômes caractéristiques : framboise, poivron vert, truffe
- bien adapté à la production des vins rosés



QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques	Remarques
214	moyenne	très bonne	vins puissants, fins, structurés, tanniques, colorés	sensible à la coulure, à réserver aux terrains chauds
622	moyenne	très bonne	vins très aromatiques, bien structurés	légèrement plus tardif, différer la récolte de 4 à 5 jours
393	bonne à forte	très bonne	vins structurés, puissants, colorés, tanniques	grosses grappes à petits grains
396	bonne	très bonne	vins souples et fins	robuste, régulier, résistant
394	moyenne	bonne	vins souples qui expriment le terroir	peu sensible au Botrytis, à réserver aux terrains argilo-calcaires chauds
623	bonne	bonne	vins souples, fins, fruités	produit à consommer rapidement
326, 327	moyenne	très bonne		clones porteurs du virus de l'enroulement type II



AMPELOGRAPHIE :

- **bourgeonnement très duveteux, à liseré carminé, en crosse**
- jeunes feuilles duveteuses, bullées, les bords du limbe conservant une teinte rougeâtre
- feuilles petites, vert foncé, brillantes, à cinq lobes ; sinus latéraux à bords superposés ; sinus pétiolaire en lyre fermée à bords légèrement chevauchants ; pétiole violacé ; dents ogivales ; rameaux côtelés

PHENOLOGIE :

- débourrement : 4 jours après l'Ugni blanc ; 11 jours après le Merlot
- maturité : 3 jours avant l'Ugni blanc ; une semaine à 12 jours après le Merlot
- cycle végétatif : long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+++	+	+++	+	+

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

AUTRES SENSIBILITES :

- excoriose
- carence magnésienne, dessèchement de la rafle
- chlorose
- sécheresse
- pourriture pédonculaire

TERROIRS DE PREDILECTION :

- sols de graves bien exposés
- pour une bonne maturité, s'adapte bien dans les sols ayant une alimentation hydrique limitée, sans stress sévère

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- pour un vin riche et structuré, préférer des porte-greffes faibles, comme le Riparia Gloire de Montpellier et le 101-14 Mgt



- dans les sols calcaires choisir le Fercal
- à éviter avec le 420 A, le 161-49 C, le SO4 et le RSB1

TAILLE :

- en taille longue classique excès de raisin, entassement des grappes aux extrémités des baguettes; préférer un guyot double court ou pratiquer l'ébourgeonnage
- la taille en cordon de Royat permet de maîtriser la production mais exige une très bonne technicité

BOIS :

- très durs ; les vrilles se lignifient ; prétaillage utile

PORT :

- semi-érigé à érigé ; palissage facile, prévoir un seul relevage

EPAMPRAGE :

- développe peu de gourmands

FERTILITE :

- 1.8 grappes par œil laissé à la taille en moyenne

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- l'écimage entraîne la formation de nombreux entre-cœurs fertiles en grappillons

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- très variable selon les clones
- 150 à 160 g en moyenne
- forte proportion de rafles
- baies de petite taille : faible rendement en jus

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne, avec un taux de baies entières supérieur à 50%.

RENDEMENT OPTIMAL :

- 50 à 60 hl/ha pour l'obtention d'une bonne structure

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- La typicité et la qualité du vin dépend du niveau de production, de la maturité et de la vinification
- si manque de maturité : vins maigres, herbacés, tanniques, sans souplesse et marqués par des arômes végétaux
 - sinon : vins riches, puissants aux arômes de fruits mûrs et d'épices, aux tanins concentrés et gras, doux, veloutés et puissants ; vins de garde
 - c'est le cépage qui valorise au maximum le terroir

QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes oenologiques	Remarques
337,191	moyenne	très bonne	vins structurés aptes au vieillissement	clones porteurs du virus de l'enroulement type II
169	faible	bonne	vins équilibrés avec des tanins ronds	} richesse en anthocyanes maîtriser les rendements
341	bonne	moyenne	vins dans le type du cépage	
685	bonne	bonne		
15	forte	moyenne	produits intéressants	maîtrise des rendements indispensable
170	forte	moyenne		maîtrise des rendements indispensable



AMPELOGRAPHIE :

- **feuille très ronde**, cloquée, petites dents fines et régulières, sinus pétiolaire ouvert
- jeunes feuilles vertes à plages bronzées
- extrémité du rameau présentant une forte densité de poils
- grappe aérée avec des grains bien séparés, très colorés

PHENOLOGIE :

- débourrement : moyennement précoce, 5 jours avant l'Ugni blanc ; 1 jour après le Merlot
- maturité : une semaine à 10 jours avant l'Ugni blanc ; même époque que le Merlot (à Cahors, 2 à 3 jours avant)
- cycle végétatif : long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
++	0	+	+	+++	+

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

AUTRES SENSIBILITES :

- très sensible à l'excoriose
- coulure
- gelées d'hiver

TERROIRS DE PREDILECTION :

- le plus favorable : argilo-siliceux acide
- argilo-calcaire pierreux
- limons sableux ou graveleux

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- 3309 C et Riparia Gloire de Montpellier de préférence, bon résultats avec le 101.14 Mgt
- Fercal sur calcaire

TAILLE :

- A cause de sa forte productivité, il demande une taille sévère pour un rendement maîtrisé :
- l'idéal est une forte densité (6000 pieds / ha) avec une taille en éventail (gobelet palissé)
 - cordon dans les zones non gélives
 - guyot double court (2x5 + 2x1)

PORT :

- dressé, relevage et palissage faciles

BOIS :

- durs ; vrilles dures ; prétaillage conseillé

FERTILITE :

- 2 à 3 grappes par œil débouffé, selon le mode de taille

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 160 à 190 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 45 à 65 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- très sensible à la dilution par un trop fort rendement

- cépage relativement acide, rustique, riche en tanins, aux arômes de fruits rouges
- sur terroir argilo-siliceux acide vins assez corpulents, pleins et de bonne garde ; sur argilo-calcaire vins moins gras plus structurés, un peu durs mais de grande garde ; sur limons vins légers et plaisants, à boire jeunes
- intéressant en assemblage
- aptitude au vieillissement et au passage sous bois



QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques Remarques
595	bonne	bonne	vins typés, fins, harmonieux, bien appréciés à la dégustation ;
594	bonne	bonne	vins dans le type de cépage ; bon potentiel de couleur
596	bonne	moyenne	bons résultats en association avec le Riparia Gloire de Montpellier
598	bonne	moyenne	
46	forte	bonne	

AMPELOGRAPHIE :

- feuilles orbiculaires dont les lobes se chevauchent au niveau du sinus pétiolaire ; limbe involuté
- jeunes feuilles jaunâtres
- baies rondes, grosses grappes lâches

PHENOLOGIE :

- débourrement : précoce, 9 jours avant l'Ugni blanc ; 1 jour après le Merlot
- maturité : 15 à 20 jours avant l'Ugni blanc ; une semaine avant le Merlot
- cycle végétatif : moyen

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+	+	+	+	0

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- sécheresse
- excoriose
- gelées de printemps

TERROIRS DE PREDILECTION :

- argilo-calcaires (enherbement conseillé)

QUELQUES CLONES :

- un seul clone disponible, le 600 : productif ; richesse en sucres moyenne ; conférant couleur et charpente ; très vigoureux



TAILLE :

- guyot double court ou cordon de Royat
- la charge doit être maîtrisée (cépage vigoureux)

PORT :

- dressé ; relevages aisés et rapides

FERTILITE :

- forte

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 220 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

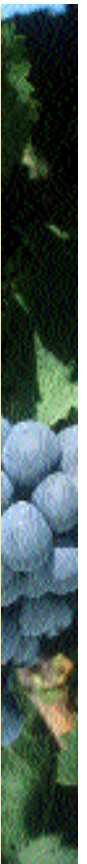
- moyenne, voire médiocre lorsque la maturité n'est pas complète

RENDEMENT OPTIMAL :

- 70 hl/ha

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins rouges primeurs et rosés agréables et fruités
- produits équilibrés, fruits rouges, épices
- lorsque sa vigueur est parfaitement maîtrisée par un itinéraire cultural adapté, ce cépage est apte à fournir des vins colorés et charpentés, mais qui nécessitent un élevage assez long pour s'affiner





AMPELOGRAPHIE :

- bourgeonnement légèrement duveteux à pointe rosée ; jeunes feuilles d'un vert jaunâtre, brillantes à pointes rosées
- **feuilles adultes rondes** à 3 ou 5 lobes, **dents courtes**, selon les sélections avec sinus pétiolaire en V
- **mérithalles rouges**

PHENOLOGIE :

- débourrement : 9 jours avant l'Ugni blanc ; 2 jours avant le Merlot
- maturité : 2 semaines à 2 semaines et demi avant l'Ugni blanc ; 1 semaine avant le Merlot
- cycle végétatif : court

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
++	+++	+++	+	+	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte)



AUTRES SENSIBILITES :

- excoriose
- millerandage en conditions climatiques défavorables au moment de la floraison
- échaudage (peu de végétation)
- gelées de printemps

TERROIRS DE PREDILECTION :

- coteaux granitiques
- grande facilité d'adaptation, hormis en climat trop chaud

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- pas d'incompatibilité connue au greffage; bons résultats avec le Riparia Gloire de Montpellier et le 101.14 Mgt, également avec le 420 A pour les clones peu productifs
- à éviter avec le 41 B (vins maigres, caractère acide et végétal)

TAILLE :

- taille courte pour maîtriser la production (cordon de Royat)
- taille longue pour les clones 565, 509 et 358, selon la fertilité du sol

PORT :

- érigé, exception faite du 656

BOIS :

- de petite à moyenne section, relativement verts à la taille

EPAMPRAGE :

- moyen (supérieur à l'Ugni blanc, inférieur au Merlot)

FERTILITE :

- 2 à 2.5 grappes par œil laissé à la taille ; importante même sur les yeux de la base et sur les contre bourgeons ce qui réduit l'incidence des gelées printanières

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- importante

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 70 à 140 g (180 à 200 g en Charentes)

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne (incompatible avec la vinification en macération carbonique)

RENDEMENT OPTIMAL :

- vin primeur : 70 à 80 hl/ha
- vin de garde : 40 à 50 hl/ha.

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- les précurseurs aromatiques du Gamay se situent majoritairement dans la pellicule de la baie ; il s'exprime très bien en macération semi-carbonique ou carbonique en grappe entière où il donne des vins très fruités
- à faible rendement les vins obtenus sont fruités et d'une structure permettant une moyenne garde
- convient bien également à la production de rosé



QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes œnologiques	Remarques
565	faible	très bonne	vins de garde très équilibrés, aromatiques, charpentés, couleur intense	taille longue obligatoire, réserver aux terrains fertiles
509	moyenne	très bonne	vins de garde aromatiques et charpentés, parfois un manque d'acidité	éviter les secteurs trop précoces
787	bonne	bonne	vins de garde fins et colorés, régulièrement en tête à la dégustation	taille courte de préférence, bon compromis qualité / quantité
656	bonne	bonne	vins primeurs ou de garde, complexité aromatique et finesse, couleur soutenue	taille courte obligatoire, port retombant, grosses grappes
358	moyenne	bonne	vins primeurs aromatiques, assez charpentés	facile à maîtriser, bon potentiel qualitatif
222	bonne	moyenne	vins primeurs fruités et aromatiques	taille courte de préférence, convient à tous les secteurs



AMPELOGRAPHIE :

- bourgeonnement très duveteux
- **feuilles adultes vert foncé, à cinq ou sept lobes (le lobe central montre des ébauches de sinus), sinus pétiolaire ouvert ; limbe gaufré**

PHENOLOGIE :

- débourrement : 7 jours avant l'Ugni blanc
- maturité : une semaine et demi avant l'Ugni blanc
- cycle végétatif : assez long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou*	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
++	+	++	+	+++	++

* surtout mildiou sur grappes 0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).

AUTRES SENSIBILITES :

- carence en potasse
- black rot
- gelées d'hiver et de printemps
- coulure
- sécheresse

TERROIRS DE PREDILECTION :

- éviter les sols trop fertiles et/ou sensibles à la sécheresse, préférer les sols argileux et argilo-calcaires ; rechercher une alimentation hydrique régulière
- risque de surmaturité en sol filtrant et très superficiel

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :



- très bonne affinité avec : Riparia Gloire de Montpellier, 101-14 Mgt, 420 A, 41 B et Fercal
- sur 3309 C, sensible à la thyllose d'hiver en sol limoneux

- la qualité de la vendange est moins bonne avec des porte-greffes plus vigoureux ; éviter le SO4
- le Fercal, tout en étant vigoureux, donne des vins significativement mieux appréciés à la dégustation

TAILLE :

- taille longue ou courte

PORT :

- retombant, tout particulièrement le clone 181; relevage précoce et en deux fois, afin d'éviter l'entassement

BOIS :

- relativement tendres ; section et longueur variant selon la vigueur

EPAMPRAGE :

- indispensable, beaucoup de gourmands

FERTILITE :

- 2 grappes en moyenne par œil laissé à la taille, gourmands aussi fertiles que les " bois à fruits "

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- moyenne : 175 g, gamme de poids large : de 88 à 317 g

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- bonne, les baies restent entières

RENDEMENT OPTIMAL :

- 70 à 80 hl/ha pour des vins légers et fruités
- 50 à 60 hl/ha pour des vins structurés et complexes

APTITUDES OENOLOGIQUES :

Il est possible d'obtenir avec ce cépage un large panel de vins.

- une macération courte permettra d'obtenir un vin souple, sans agressivité, riche en fruits rouges
- des raisins sains, poussés en maturité et vinifiés longuement donnent des vins plus amples aux tanins puissants et enrobés et aux arômes plus complexes : épicés, confits ; ce sont des vins aptes à l'élevage et au vieillissement.

QUELQUES CLONES : comportement très homogène entre les différents clones

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes oenologiques	Remarques
181	moyenne	bonne		petites grappes, port plus retombant conseillé en forte densité
182	bonne	bonne	vins de garde structure et alcool	intéressant en sol argilo-sableux (moût riche en sucres et anthocyanes)
343	bonne	bonne		bonne aptitude à produire des vins de garde
347	bonne	moyenne	vins équilibrés	
348	bonne	moyenne	vins plus riches en polyphénols et en alcool	plus productif car réputé moins « coulard » que le 181
346	forte	moyenne	vins dans le type du cépage	



Remarque :

le Pinot noir fait partie des cépages primables dans le cadre des aides à la reconversion, mais il n'est pas inscrit actuellement sur la liste des cépages autorisés pour la production de Vin de Pays Charentais.

AMPELOGRAPHIE :

- jeunes feuilles de couleur verte ou jaune
- rameaux avec entre-nœuds à raies rouges
- **feuilles adultes vert foncé, fortement bullées, entières à trois ou cinq lobes**
- sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, dents courtes, limbe tourmenté

PHENOLOGIE :

- débourrement : 7 jours avant l'Ugni blanc et identique au Merlot
- maturité : 3 semaines à 3 semaines et demi avant l'Ugni blanc ; 1 semaine et demi à 2 semaines avant le Merlot
- cycle végétatif : court

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+++	++	+++	++	+++	++

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- acariens
- échaudage en climat chaud
- chlorose ferrique

TERROIRS DE PREDILECTION :

- calcaires et argilo-calcaires

COMPATIBILITE AVEC LES

PORTE-GREFFES :

- pas d'incompatibilité connue au greffage

TAILLE :

- taille courte pour maîtriser la productivité de certains clones
- taille longue possible pour les clones 114, 115, 667, 777

PORT :

- buissonnant et semi-retombant

BOIS :

- souples et cassants, moyennement durs lorsqu'ils sont courts

EPAMPRAGE :

- indispensable, beaucoup de gourmands

FERTILITE :

- de 1.5 à 2 grappes par œil débourré, suivant les clones

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- très importante

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- de 90 à 140 g

APTITUDE A LA VENDANGE

MECANIQUE :

- bonne

RENDEMENT OPTIMAL :

- 55 hl/ha (vins tranquilles)

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vin très riche en alcool, à l'acidité régulièrement faible à moyenne présentant une grande complexité aromatique, alliant puissance et finesse
- couleur souvent peu intense
- bonne aptitude à la prise de mousse



QUELQUES CLONES :

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes oenologiques	Remarques
777	faible	très bonne	bonne couleur, vins équilibrés, tanniques, de garde	bon complément du clone 115
115	moyenne	bonne	vins fins, colorés, agréables	rendement régulier, bonne base d'encépagement
114	moyenne	bonne	bonne richesse aromatique, vins assez tanniques	comportement parfois irrégulier
667	moyenne	bonne	caractéristiques proches du clone 115	port plutôt retombant
459	bonne	moyenne	} vins pour prise de mousse	grosses grappes, faible potentiel de couleur
386	bonne	moyenne		
292	bonne	moyenne		

Remarque :

Le Tannat est autorisé pour la production de Vin de Pays Charentais uniquement sur l'île de Ré.

AMPELOGRAPHIE :

- 4 formes différentes de feuilles (globuleuse, farineuse, luisante et commune) ; feuilles au **lobe central allongé, en " barbichette de bouc "** ; le feuillage rougit totalement en automne
- grappe généralement ailée avec un tronc principal conique de taille et de poids assez élevés ; baies généralement de petite à moyenne taille

PHENOLOGIE :

- débourrement : 5 jours avant l'Ugni blanc ; 2 jours après le Merlot
- maturité : identique à l'Ugni blanc ; une semaine et demi après le Merlot
- cycle végétatif : moyen à long

SENSIBILITE AUX MALADIES :

Mildiou	Oïdium	Botrytis	Maladies du bois	Cicadelle verte	Vers de la grappe
+	+	++	+	+++	+

0 (nulle) ; + (faible) ; ++ (moyenne) ; +++ (forte).



AUTRES SENSIBILITES :

- acariens
- coulure en sols riches

TERRAINS DE PREDILECTION :

- les coteaux argilo-calcaires conviennent bien
- les terrains graveleux drainant bien permettent un enracinement profond et évitent un stress hydrique estival

COMPATIBILITE AVEC LES PORTE-GREFFES :

- à associer à un porte-greffe qualitatif pour maîtriser le rendement : Riparia Gloire de Montpellier, 101-14 Mgt, 420 A, 161-49 C



- éviter le 3309 C qui lui confère trop peu de vigueur
- sensibilité à l'Esca accrue avec le SO4

TAILLE

- cépage assez vigoureux habituellement conduit en taille longue, guyot simple et double
- essais en cordon de Royat avec alternance de coursons à 1 et 2 yeux francs

PORT :

- retombant ; cépage nécessitant un palissage soigné

BOIS :

- dureté du bois équivalente aux Cabernets, fonction du porte-greffe ; bois très cassants

EPAMPRAGE :

- indispensable, beaucoup de gourmands

FERTILITE :

- la fertilité du 1er œil est faible ; la fertilité des yeux suivants est bonne, voire élevée : 2.5 grappes par œil laissé à la taille en moyenne

PRODUCTION DES GRAPPILLONS :

- faible

POIDS MOYEN DES GRAPPES :

- 260 g si pas d'excès de vigueur

APTITUDE A LA VENDANGE MECANIQUE :

- récolte mécanique peu adaptée
- problèmes de perte devant la machine à vendanger étant donné les maturités avancées recherchées

RENDEMENT OPTIMAL :

- 40-50 hl haut de gamme
- 60 hl traditionnellement

APTITUDES OENOLOGIQUES :

- vins colorés, très tanniques et nerveux nécessitant un vieillissement
- permet l'élaboration de vins rouges de qualité, charpentés, aptes au vieillissement, souvent associés avec les Cabernets



QUELQUES CLONES : variété génétiquement vigoureuse, les clones se différencient peu

Clone	Productivité	Richesse en sucres	Aptitudes oenologiques	Remarques
473	moyenne	bonne	vins appréciés à la dégustation	fertilité plus faible et baie plus petite
474	bonne	très bonne	vins appréciés à la dégustation	clone précoce
717	bonne	bonne		grappes plus lâches
794	bonne	très bonne	vins très structurés	clone précoce
944	moyenne	bonne	vins puissants	
1048	moyenne	moyenne	arômes équilibrés en bouche, aptitude au vieillissement	petites grappes

Nous remercions les experts et les organismes qui ont permis la réalisation de ce document :

- ADAR de Bourg-St André-Fronsac
- ADAR de Cadillac
- ATAV Val de Loire
- ATVB
- Chambre d'Agriculture de l'Aude
- Chambre d'Agriculture de la Côte d'Or
- Chambre d'Agriculture du Gers
- Chambre d'Agriculture de la Gironde
- Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire
- Chambre d'Agriculture des Landes
- Chambre d'Agriculture du Loir et Cher
- Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques
- Château St Didier à Parnac
- Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne
- ENTAV Bourgogne Franche-Comté
- GETEVAY 89
- INRA Montreuil-Bellay
- SICAREX Beaujolais
- Station Viticole du BNIC
- Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors
- Patrick Vinet, Samuel Neau ; Chambre d'Agriculture de la Charente

BIBLIOGRAPHIE :

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France - ENTAV / INRA / ENSAM / ONIVINS
- Les cépages en Aquitaine - Chambres d'Agriculture d'Aquitaine
- Précis d'ampélographie pratique - Pierre GALET
- Le magazine technique des vins de Pays d'Oc : Cépages en Pays d'Oc, Le Cabernet-Sauvignon

PHOTOS :

- ENTAV
- J.P. Bruno ; INRA, Domaine de Vassal
- Station viticole du BNIC







Document réalisé par

Magdalena GIRARD

Chambre d'Agriculture 17
3 Bd de Vladimir
17100 SAINTES
Tél 05 46 93 71 05
Fax 05 46 97 20 08

Isabelle COUPRIE

Chambre d'Agriculture 16
25 rue de Cagouillet
16100 COGNAC
Tél 05 45 36 34 00
Fax 05 45 36 34 06

avec la collaboration de

Pour la Chambre d'Agriculture
de Charente-Maritime

Valérie BAUMANN VIAUD
Laetitia CAILLAUD
Lionel DUMAS LATTAQUE
Michel GIRARD

Pour la Chambre d'Agriculture
de la Charente

Jean-François ALLARD
Laurent DUQUESNE
Yoann LEFEBVRE
Philippe MENARD

Conception graphique

Service Communication
de la Chambre d'Agriculture de Charente-Maritime
2 avenue de Fétilly
17074 LA ROCHELLE Cédex 9
Tél 05 46 50 45 00
Fax 05 46 34 17 64

e.mail : chambagri17.com@wanadoo.fr

