



Institut
des hautes études
de la vigne et du vin



Préservation et valorisation des cépages rares
des régions nord-méditerranéennes

Treize cépages prometteurs

Héloïse Mahé

2015

TABLE DES MATIERES

<i>Aramon (N, G, B)</i>	<i>p. 2</i>
<i>Bourboulenc B</i>	<i>p. 5</i>
<i>Carignan (N, G, B)</i>	<i>p. 7</i>
<i>Chatus N</i>	<i>p. 11</i>
<i>Counoise N</i>	<i>p. 14</i>
<i>Morrastel N</i>	<i>p. 17</i>
<i>Picardan B</i>	<i>p. 20</i>
<i>Piquepoul (N, G, B)</i>	<i>p. 23</i>
<i>Rivairenc (N, G, B)</i>	<i>p. 27</i>
<i>Sciaccarello N – Mammolo N</i>	<i>p. 30</i>
<i>Terret (N, G, B)</i>	<i>p. 33</i>
<i>Tibouren N – Rossese N</i>	<i>p. 36</i>
<i>Tourbat B</i>	<i>p. 40</i>

ARAMON (N, G, B)



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Aramonen (selon Marès), Gros Bouteillan (Draguignan), Ugni noir (Var), Plant riche ou Réballaïré (Hérault), Benidicho (province de Huesca, Espagne) (2).

CONFUSIONS POSSIBLES

Bouteillan noir (confusion possible avec un des synonymes de l'Aramon).

ORIGINE

L'origine exacte n'est pas connue : Espagne, Provence, Languedoc ? Cette dernière région a cependant été pendant son bastion pendant un peu plus d'un siècle.

HISTORIQUE

Au XIXe siècle, début XXe très répandu notamment dans l'Hérault. A été au premier rang de la reconstruction du vignoble après le phylloxéra, d'autant plus que la quantité permettait de combler les pertes subies pendant la crise. Il est cité par Viala et Vermorel comme étant sans conteste le cépage le plus important du Midi, et même sa « raison d'être », au même titre que le Pinot Noir en Bourgogne. Cependant Viala note aussi que cette prévalence est récente. Entre la crise de l'oïdium et celle du phylloxéra, la diminution progressive de la fabrication d'alcool en Languedoc pour celle de vins de consommation courante avait quelque peu encouragé l'Aramon. Mais avant 1830 le cépage était confidentiel (3). C'est l'Aramon qui a fait la richesse de plusieurs générations de viticulteurs du Languedoc (2).

PARENTES

Descendant du Gouais et de l'Ouliven (4).

SUPERFICIES ET TENDANCES

150 008 ha en France en 1958. En 2013 1434 ha d'A. noir en LR, en 2011 38 ha d'A. gris et 13 ha de blanc (5). Ce cépage a été peu multiplié en dehors de l'Hexagone, si ce n'est en Algérie (5000 ha avant 1962), un peu au Maroc, au Portugal, en Uruguay et en Roumanie. Les surfaces dans le monde ne dépassent pas 10000 ha (2).

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Présent dans aucun CDC d'AOC du Languedoc-Roussillon. A. noir dans 14 IGP et les autres couleurs dans 9 IGP de la région.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Faible densité de poils. Jeunes feuilles vertes très légèrement bronzées. Feuille cunéiforme entière ou à 3 lobes. Sinus pétiolaire en V ouvert. Face inférieure densité de poils dressés moyenne. Petites dents mucronées. Limbe involuté. Grandes grappes, très grosses baies. (6)

PHENOLOGIE

Débourrement précoce, 3 jours après le Chasselas, maturité tardive 4,5 semaines après le Chasselas (6).

SENSIBILITES

Sensibilité aux gelées de printemps, mais comme presque tous les bourgeons sont à fruits la récolte est rarement complètement perdue. Sensible au mildiou surtout sur fleurs et à l'oïdium (mais facile à défendre), à l'excoriose, aux acariens, à l'échaudage. Baies sensibles au botrytis car pellicule fine, l'Aramon gris l'est encore plus que le noir (6).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Peu vigoureux mais très productif, port retombant. 60-80 hL/ha en coteaux et jusqu'à 150-250 hL (voire 300 !) en plaine avec 7-9%vol.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte, gobelet ou cordon traditionnellement. Un ébourgeonnage important du tronc peut être nécessaire chaque année (6).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Vins fruités, peu concentrés, légers, peu colorés, peu alcooliques. Décrits comme agréables, neutres. Cultivé en plaine la vinification en blanc est préférable, sinon il peut être nécessaire d'assembler l'Aramon avec des cépages plus colorés. A vendanger avant sur-maturation, pour conserver de l'acidité, et privilégier les cuvaisons courtes à moyennes (3,6).

EXIGENCES PARTICULIERES

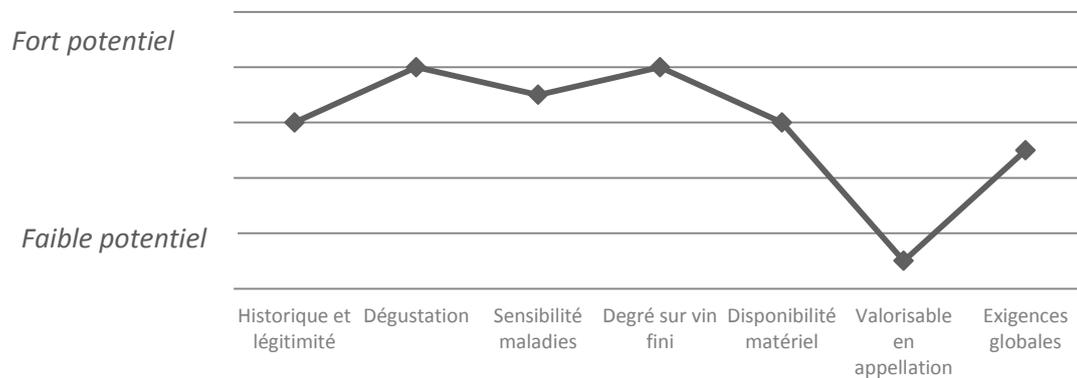
Globalement très peu exigeant, s'adapte à toutes les situations. Porte-greffe vigoureux. Particulièrement adapté au bassin méditerranéen, il n'a pas donné de résultats satisfaisants dans d'autres régions, tant au niveau de la quantité que de la qualité. (6)

CONTACTS

AUTRE

Conservatoire Aude, Domaine Pech Rouge (80 clones). Il existe 5 clones d'Aramon N (le 204 est le plus intéressant (2)), le plus récent date de 1975, par contre aucun clone n'est agréé pour l'Aramon G ou pour l'Aramon B. Aucun ne semble plus être multiplié à ce jour (7).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011 [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>
2. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
3. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
4. Boursiquot J-M. Origine des cépages et évolution de l'encépagement en Languedoc. Données INRA Montpellier et Domaine de Vassal; 2012 sept 19; Béziers.
5. FranceAgriMer, Agence DYOPTA. Observatoire de la Viticulture française [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://www.observatoire-viti-france.com/>
6. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
7. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 oct.

BOURBOULENC B



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Clairette dorée, Clairette rousse, Doucillon (à Cassis)

CONFUSIONS POSSIBLES

Roussette

ORIGINE

Provence, Vaucluse.

HISTORIQUE

Assez important dans la qualité qu'il confère aux vins de Châteauneuf-du-Pape, il n'est dès le début du XX^e rencontré qu'ici et là dans les vignobles de l'ouest du Vaucluse et du nord des Bouches-du-Rhône (2).

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

450 ha dans le Gard en 1958, 152 en 1999. En France 1279 ha 1958, 573 en 2011.

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Entre le Languedoc-Roussillon, la vallée du Rhône et la Provence présent dans le CDC de 24 AOC, dont 14 en cépage principal, ainsi que dans 33 IGP.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Très forte densité de poils couchés à l'apex. Jeunes feuilles jaunes à plages bronzées. Feuille trilobée. SP chevauchant avec présence fréquente d'une dent sur le bord. Dents courtes par rapport à leur base. Limbe bullé, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire. Face inférieure densité moyenne de poils couchés et dressés. Grosses grappes. Baies pellicule épaisse. (3)

PHENOLOGIE

Débourrement 4 jours après le Chasselas. Maturité tardive 3^e époque, 4,5 semaines après le Chasselas (4,3).

SENSIBILITES

Sensible au mildiou et un peu moins à l'oidium. Résiste bien à la pourriture grise. Bien adapté à la sécheresse (4,3).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Vigueur moyenne, port retombant. Rendement moyen.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte ou longue, palissage nécessaire, le Bourboulenc est sensible au vent (3).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Vins neutres de bonne qualité, bon aussi pour des assemblages. Niveau alcoolique peu élevé.

EXIGENCES PARTICULIERES

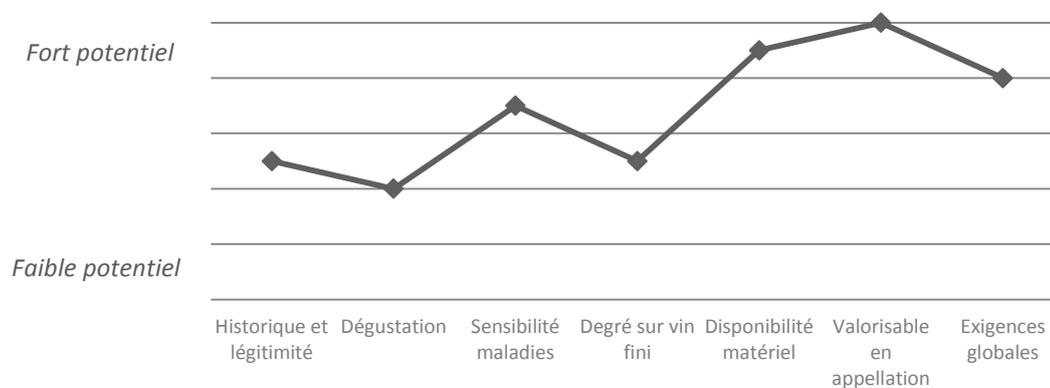
Maturation lente nécessite terroirs chauds (4).

CONTACTS

AUTRE

2 clones, le plus récent de 1993. 1.83.36 ha de VMG productrices de matériel certifié.

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le catalogue des vignes cultivées en France. 2009-2011 [Internet]. INRA - IFV - Montpellier SupAgro; 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/>
2. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
3. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
4. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.

CARIGNAN (N, G, B)



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Carignane, Bois dur, Plan d'Espagne, Roussillon, Catalan (Aude), Grenache du bois dur (Var, Bouches-du-Rhône) Mazuelo (Espagne), Granaccio (Italie), Greco bianco (Italie), Legno duro (Italie) etc. Le nombre important de synonymes démontre l'ancienneté et la grande répartition géographique de ce cépage (2,3).

CONFUSIONS POSSIBLES

ORIGINE

Espagne, région d'Aragon

HISTORIQUE

Cultivé dans le Sud de la France depuis très longtemps, le Carignan est vraisemblablement arrivé d'Espagne au XII^e siècle. Il s'est ensuite répandu sur tout l'arc méditerranéen français grâce à ses qualités indéniables, malgré sa sensibilité aux maladies cryptogamiques. Au début du XX^e c'est dans l'Aude et dans les Pyrénées-Orientales qu'on le retrouve le plus. Les formes grises et blanches ont été fixées assez récemment, au début du XX^e siècle. Elles étaient encore donc peu répandues avant le milieu du siècle (4). Les surfaces ont considérablement diminué dans le Sud de la France, remplacés par les cépages dits « améliorateurs ».

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

169 712 ha et 1 653 ha respectivement en France en 1958 pour le Carignan noir et le Carignan blanc. En 2013, 27 227 ha de Carignan noir en Languedoc-Roussillon, 253 de blanc et moins de 1 ha en France en 2008 de gris (5,1). En Provence où ce cépage est aussi cultivé on trouve en 2011 8 356 ha de Carignan N, dans la Drôme et l'Ardèche un total de 1 307 ha et en Corse 96 ha. Dans le reste du monde il représente 100 000 ha (3).

Tableau 1 : Evolution des surfaces des Carignans en région Languedoc-Roussillon et nombre d'exploitation en possédant (6).

		1979	1988	2000	2010
Carignan Noir	Ha	174 850	143 256	80 641	31 613
	<i>Nbr exploit.</i>	54 719	43 309	24 260	12 249
Carignan Blanc	Ha	2 182	1 627	928	277,5
	<i>Nbr exploit.</i>	2 876	2189	1 374	492
Carignan Gris	Ha	-	-	18,2	-
	<i>Nbr exploit.</i>	-	-	33	-

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Le Carignan blanc est présent dans 5 CDC d'AOC du Languedoc-Roussillon, uniquement en cépage secondaire, dans 19 IGP dont en cépage principal. Le Carignan G est en cours d'inscription au catalogue.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Apex densité de poils moyenne et jeunes feuilles jaunes. Rameaux à raies rouges. Feuille de grande taille découpée en cinq lobes. Bullure grossière et irrégulière. Limbe gaufré, aranéeux en pelote à la face inférieure. Sinus pétiolaire en U moyennement ouvert. Grandes dents à bords rectilignes. Nœuds renflés. Grappe de taille moyenne à grosse (7).

PHENOLOGIE

Débourrement tardif, maturité 3^e époque (7).

SENSIBILITES

Très sensible à l'oïdium, au mildiou, au botrytis, aux vers de la grappe (7). Du fait de son débourrement tardif il n'est pas sensible aux gelées de printemps.

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Port érigé, vigoureux, d'où son surnom de « bois dur ». Il peut s'avérer sensible au vent (7). Le rendement peut atteindre en plaine 200 hL/ha (3).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Les Carignans blanc et gris donnent des vins peu alcooliques, d'un intérêt faible par rapport au Terret selon certaines sources (7). Au domaine Le Conte des Floris à Pézenas une vieille parcelle (plantée en 1950) donne pourtant des résultats remarquables par la critique et les amateurs. L'acidité est bien conservée et l'état sanitaire du raisin est très satisfaisant, même jusqu'à mi-octobre. La maturation est lente et plusieurs vendanges peuvent être

pratiquées pour obtenir des produits avec des caractéristiques différentes. Sauf dans le cas d'une vendange bien mûre, il est nécessaire de faire une fermentation malo-lactique. Cela donne un vin apte à vieillir, mais il faudrait pouvoir constater les résultats avec de jeunes vignes.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte. En gobelet, le Carignan blanc semble être peu sensible aux maladies du bois.

EXIGENCES PARTICULIERES

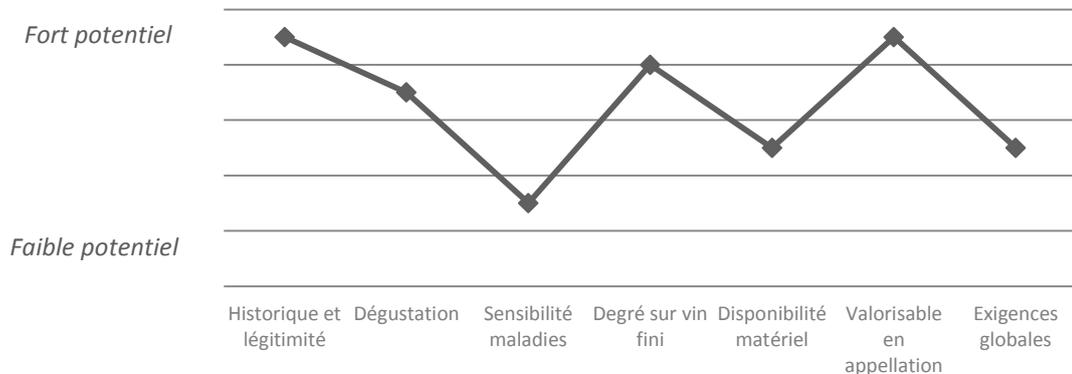
CONTACTS

- Domaine Le Conte des Floris – Pézenas (34). Bio. Parcelle de 1950, les 3 couleurs en complantation, 3500 pieds/ha, 20 hL/ha
- Mas Gabriel – Caux (34)

AUTRE

Conservatoires à la Chambre Agriculture de l'Aude et au Domaine de Pech Rouge. Pas de clone agréé du Carignan B. 3.91 ares de VMG productrices de matériel standard, dont des plantations postérieure à 2011 (8).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



Il faut de plus signaler ici que le Carignan est au cœur du désir de reconquête d'identité du Languedoc. L'association Carignan Renaissance milite pour sa cause et le CIVL souhaite en faire son porte-étendard. Toutes ces initiatives vont sans doute participer à la relance du Carignan et notamment de ses formes blanches et grises.

BIBLIOGRAPHIE

1. Marinoni T, Raimondi S, Ruffa P, Lacombe T, Schneider A. Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy). *Vitis*. 2009;(48):175–83.

2. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
3. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
4. FranceAgriMer, Agence DYOPTA. Observatoire de la Viticulture française [Internet]. 2015. Available from: <http://www.observatoire-viti-france.com/>
5. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011. 2015.
6. DRAAF Languedoc-Roussillon, Service Régional de l'Information Statistique, Economique et Territoriale (Sriset). Les surfaces de cépages rares en Languedoc-Roussillon. Communication personnelle; 2015.
7. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
8. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 Oct.

CHATUS N



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Corbesse, Corbelle (Drôme), Syramuse, Mauvais noir. *Chatus* désignerait une petite monnaie d'or en latin, ce qui a d'ailleurs donné son nom à la cuvée de la cave La Cévenole à Rosières.

CONFUSIONS POSSIBLES

Le Corbeau et la Douce noire sont des cépages différents même si les synonymes du *Chatus* peuvent porter à confusion.

ORIGINE

Sud-ouest de l'Ardèche et sud-est de la Lozère.

HISTORIQUE

Mentionné par Olivier de Serre en 1599 comme un des meilleurs cépages du Vivarais (2), il dominait l'encépagement de la région au XIX^e siècle mais a disparu après le phylloxéra. Il y était cultivé traditionnellement en terrasses. Il a été remplacé par des cépages plus faciles, méridionaux, et adaptés à la production de vin de table (3). La cave coopérative de Rosières a mené un travail de revalorisation du *Chatus* dès 1988, encouragée par la bonne réputation qu'avait encore le cépage dans la région « *Quand on veut faire du bon vin on met du Chatus dans la cuve* ». A l'époque il ne restait plus que 2 ha chez les adhérents de la cave et le *Chatus* n'était plus vinifié à part depuis une cinquantaine d'années.

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

60 ha en 1958 (1). Les plantations sont en augmentation après être tombées à 18 ha en 1988. L'inscription en tant que cépage autorisé dans l'Ardèche en 1991 a permis de remonter les surfaces à 64 ha en 2011, uniquement dans l'Ardèche (5).

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Le Chatus est inscrit dans 3 IGP du sud de la vallée du Rhône et dans l'IGP Saint-Guilhem-du-Désert.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement à forte densité de poils couchés. Jeunes feuilles à plages bronzées. Feuilles adultes pentagonales, 5 lobes. Sinus pétiolaire fermé à bords chevauchant. Sinus latéraux supérieurs avec présence parfois d'une dent à la base. Dents moyennes rectilignes. Limbe tourmenté, légèrement révoluté, bullé, gaufré. Face inférieure densité faible à moyenne de poils couchés et dressés. Nervures partiellement rouge sur la face supérieure et point pétiolaire rouge. Grappe moyenne à grosse, compacte (4).

PHENOLOGIE

Débourrement 5 jours après le Chasselas. Maturité 2^e époque, 3 semaines après le Chasselas (4).

SENSIBILITES

Résistant aux gelées de printemps. Peu sensible au mildiou et à l'oïdium (4,5).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Il peut y avoir des problèmes lors de l'effeuillage des feuilles âgées, le pétiole qui se détache entraîne les écailles du bourgeon latent qui ne sera pas protégé pendant l'hiver. L'effeuillage aux ciseaux est alors nécessaire mais très long. Parfois les grappes très grosses et compactes entraînent le déchirement de la rafle. Fertile, port érigé (4).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Vins colorés, assez acides et très tanniques. « Rustiques ». Intéressant en assemblage, avec la Syrah notamment mais il donne un excellent vin seul quand il est vinifié en macération carbonique notamment. La cave de Rosières diversifie sa production de Chatus en proposant notamment des vins de vieilles vignes, des vins vieilliss plus longtemps en barrique et même un vin rosé. La cuvée *Monnaie d'Or* a reçu la médaille d'Or au concours général agricole de Paris en 2013.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille longue nécessaire, en arcure, car les bourgeons de la base ne sont pas fructifères (3,4). Cela entraîne un travail plus long.

EXIGENCES PARTICULIERES

Du fait de sa vigueur, l'implantation possible et même souhaitable, dans des terroirs pauvres et secs. Le cépage semble bien adapté aux sols acides,

gréseux, c'est dans ces terroirs qu'il était traditionnellement implanté en Ardèche. L'altitude et une bonne exposition peut lui permettre de bien mûrir, il ne convient pas aux sols calcaires et aux climats trop chauds.

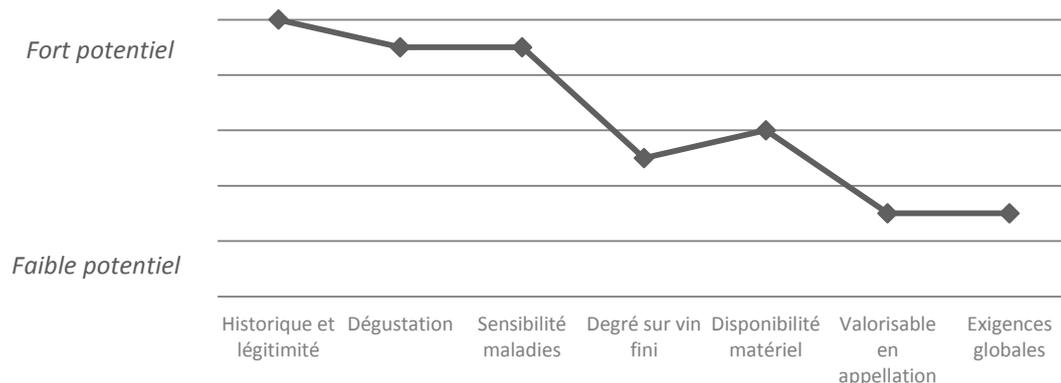
CONTACTS

- Cave coopérative La Cévenole – Rosières (07).

AUTRE

Un clone agréé en 1998 (n°1046), d'autres sont à l'étude (5,6). 25 ares de VMG pour matériel certifié et 27.70 ares pour matériel standard (6). Le syndicat des producteurs de Chatus regroupe 5 caves coopératives et 100 vignerons. La production est de 1000 hL environ chaque année (3). Une demande d'inscription a été lancée en 2012 pour créer une AOC Côte de Joyeuse mais elle a finalement été abandonnée, les producteurs ayant préféré garder le maximum de liberté pour la création de leurs vins.

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
2. Syndicat des producteurs de Chatus. Le Chatus. Communication personnelle; p. 2.
3. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le catalogue des vignes cultivées en France. 2009-2011 [Internet]. INRA - IFV - Montpellier SupAgro; 2015. Available from: <http://plantgrape.plantnet-project.org/>
4. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
5. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
6. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 Oct.

COUNOISE N



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Moustardier, Ribier, Conèse, Couneso.

CONFUSIONS POSSIBLES

Aubun N du fait de la ressemblance ampélographique

ORIGINE

Rhône, Vaucluse.

HISTORIQUE

Attesté en 1626 (2). Aurait été importé d'Espagne à Châteauneuf-du-Pape par un dénommé Conesa pour être offert à Urbain V (3). Au début XXe son aire de répartition était déjà limitée, principalement restreinte au Vaucluse et à quelques vignobles de l'Ardèche. Elle est alors peu connue dans le Languedoc et en Provence.

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

660 ha en 1979. 381 ha en 2011 en France, la quasi-totalité en Vallée du Rhône et Provence.

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Cépage principal dans l'AOC Châteauneuf-du-Pape et dans 6 autres AOC en cépage secondaire. Dans le CDC de 3 IGP. Cépage principal dans l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et dans les 9 IGP provençales. En secondaire dans l'AOC Baux de Provence. Dans le Languedoc-Roussillon on la trouve dans 12 CDC d'IGP et 7 AOC en cépage secondaire.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé. Jeunes feuilles à plages bronzée, liseré carminé sur les plus jeunes. Cotonneuse. Feuille adulte grande, limbe tourmenté et lobes révolutés. Face supérieure glabre.

Face inférieure duveteuse ou cotonneuse. Surface finement bullée, vert franc, PP rouge. Nervures partiellement rouges sur la face supérieure. Grappe grosse à moyenne, compacte. Baies moyennes, irrégulières. (4)

PHENOLOGIE

Débourrement 12 jours après le Chasselas. Maturité 3^e époque jusqu'à 4 semaines après le Chasselas. (4,5)

SENSIBILITES

Peu sensible au mildiou mais assez sensible à la pourriture grise. (4,5)

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Vigoureux. Port dressé ou semi-érigé. Production irrégulière.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte comme le gobelet.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Vin brillant, alcoolique, peu coloré. Dans les assemblages apporte de la souplesse et de la fraîcheur.

EXIGENCES PARTICULIERES

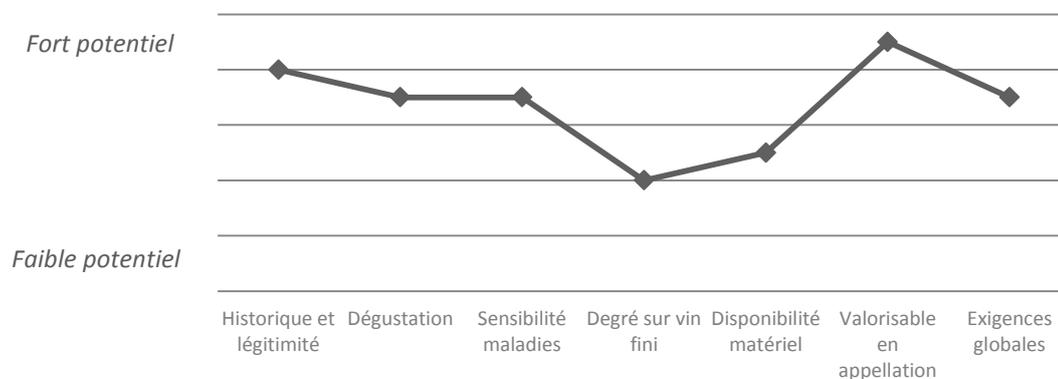
Adapté aux terroirs de coteaux chauds et caillouteux.

CONTACTS

AUTRE

2 clones dont le plus récent (1982) porteur du virus de l'enroulement 2. 27.85 ares de VMG pour matériel certifié, 65.16 ares pour du matériel standard (6).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011 [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>
2. Rézeau P. Dictionnaire des noms de cépages de France. Paris: CNRS éd.; 2014.
3. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
4. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 1949.
5. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
6. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 oct.

MORRASTEL N



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Monastrel, Perpignanou (en France), Graciano (en Espagne), Cagnulari (en Italie), Tinta miuda, Tintillo (Andalousie), Xeres (Australie), Ministello (en Corse).

CONFUSIONS POSSIBLES

Mourvèdre auquel il peut ressembler, Terret noir.

ORIGINE

Péninsule ibérique

HISTORIQUE

Il était largement répandu sur les coteaux dans le Languedoc avant le phylloxéra. Lors de la reconstruction on lui a préféré le Carignan et les hybrides Bouschet pour leurs rendements plus élevés (2). Il était encore classé recommandé au XX^e dans l'Aveyron, la Lozère, la Haute-Garonne, le Tarn et le Tarn-et-Garonne. Il a pâti de la mauvaise réputation du Morrastel Bouschet, d'où son nom parfois de Morrastel noir à jus blanc. Abandonné il y a 45 ans, tout comme le Mourvèdre il n'a pas su comme ce dernier se refaire une place dans les vignobles. Cependant en Espagne et notamment dans La Rioja il est considéré comme un des cépages les plus qualitatifs, même si les surfaces sont modérées (3)

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

7 ha en 1988, 18 en 2011 (1). Le retour parmi les cépages autorisés dans l'Hérault et l'inscription en tant que cépage secondaire dans l'AOC Languedoc n'ont pas fait bondir les surfaces.

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Dans le CDC de 18 IGP du Languedoc-Roussillon, en cépage secondaire dans l'AOC Languedoc. En Provence on le retrouve dans 5 IGP et dans 3 IGP dans le sud de la vallée du Rhône.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement forte densité de poils couchés. Jeunes feuilles aranéuses rougeâtres ou jaunes à plages bronzées. Rameau à entre-noeuds à raies rouges. Feuille adulte vert foncé, pentagonale ou orbiculaire. 3 ou 5 lobes. SP chevauchant. Dents courtes rectilignes. Limbe bullé, révoluté. Face inférieure densité moyenne de poils dressés, forte densité de poils couchés. Grappe longue, moyennement compacte. Baies petites noires bleutées. (4)

PHENOLOGIE

Débourrement 12 jours après le Chasselas. Maturité 3^e époque, 4 semaines après le Chasselas. Globalement tardif (4).

SENSIBILITES

Craint un peu l'oïdium et surtout le mildiou ainsi que l'échaudage. Peu sensible à la pourriture grise (4). Ne craint pas la sécheresse (3).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Port demi-érigé à érigé. Potentiel d'accumulation des sucres faible ou moyen. Rendements plutôt faibles mais réguliers (4).

CARACTERISTIQUES GENOLOGIQUES

Vins bien colorés. Bonne réserve d'acidité, supérieure à celle du Mourvèdre notamment et dominée par l'acidité tartrique (5). Richesse en sucre assez importante. Arômes de poivre, de pruneau. Bonne structure tannique. Il était souvent utilisé comme vin de coupage, après des cuvaisons relativement longue, mais produisait aussi des vins plus fins et légers quand il était récolté moins mûr et macéré moins longtemps. On produisait aussi un VDN entre Villeveyrac et Sète à destination de l'Amérique du Sud (2). Son apport en assemblage, même à hauteur de 10% seulement apporte une spécificité intéressante au vin (5).

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte préférable, gobelet assez près du sol traditionnellement ce qui permet d'obtenir des petites grappes.(4). En taille longue les grappes sont plus grosses (5).

EXIGENCES PARTICULIERES

Adapté aux sols calcaires, de coteaux, plutôt secs. Cycle long donc nécessite terroir chaud et une maîtrise de la charge. (6)

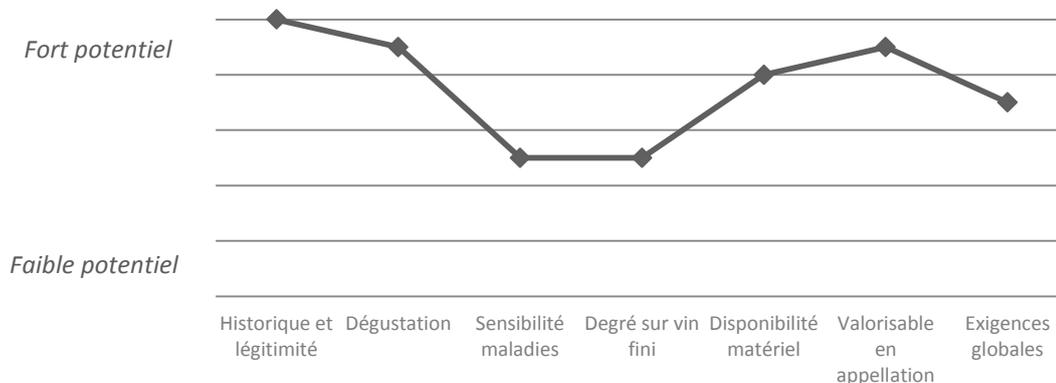
CONTACTS

- Abbaye de Valmagne – Villeveyrac (34)

AUTRE

3 clones agréés dont le plus récent date de 1990 (n° 824, 949, 950). 12.85 ares de VMG pour matériel certifié et 52.48 ares pour du matériel standard (7).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
2. Clavel J. Documents personnels relatifs au Morrastel. 2000.
3. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011. 2015.
4. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 1949.
5. Chambre d'agriculture de l'Hérault, ICV. Dossier Technique Morrastel noir à jus blanc. 2003.
6. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
7. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 Oct.

PICARDAN B



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Araignan B, Œillade blanche. Picardan était autrefois le terme utilisé pour désigner un vin plutôt qu'un cépage (2). Milhaud blanc (Tarn), Grosse Clairette (Vallée de la Durance), Papadoux (Ardèche).

CONFUSIONS POSSIBLES

Dans le Var, le Cinsaut peut être désigné Picardan noir N, et le Bourboulenc Picardan blanc B.

ORIGINE

Sud de la France

HISTORIQUE

Le Picardan est utilisé surtout en vallée du Rhône pour son apport d'acidité mais il est aujourd'hui très rare. Cité dès 1600 par Olivier de Serre, il était déjà décrit comme rare en 1890 dans les écrits de Marès (3). Il a pratiquement disparu notamment dans l'Hérault où il était bien implanté, suite à la crise de l'oïdium en 1850 et ensuite à celle du phylloxéra. Le mot de Picardan était utilisé pour désigner un vin plutôt qu'un cépage à l'origine. Par la suite, ce même vin, toujours sous le nom de Picardan était produit avec de la Clairette (2).

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

1 ha en France en 2011 (1).

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Présent en cépage principal dans l'AOC Châteauneuf-du-Pape et dans 3 IGP des Côtes du Rhône sud. Présent dans 7 cahiers des charges IGP du Languedoc-Roussillon.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé. Jeunes feuilles en gouttière, à bords révolutés, plages bronzées. Feuille moyenne, glabre sur la face supérieure, face inférieure duveteuse. Limbe faiblement tourmenté, lobes révolutés. Limbe finement bullé. Dentelure assez profonde et aiguë. Grappe cylindrique un peu ailée. Pédoncule assez long. Baie moyenne, à chair ferme, pellicule résistante (4).

PHENOLOGIE

Débourrement 5 jours après le Chasselas. Maturité 2^e époque, 3,8 semaines après le Chasselas (4,5).

SENSIBILITES

Très sensible au court-noué, très résistant au mildiou, plutôt sensible à l'oïdium (4,5).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Peu productif, vigueur moyenne (4).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Apport acidité important dans les vins. Vinifié pur il présente une couleur rose. Vin fin, doux, léger. Les baies elles-mêmes ont une saveur agréable (il était consommé tel quel en dessert) (2).

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

EXIGENCES PARTICULIERES

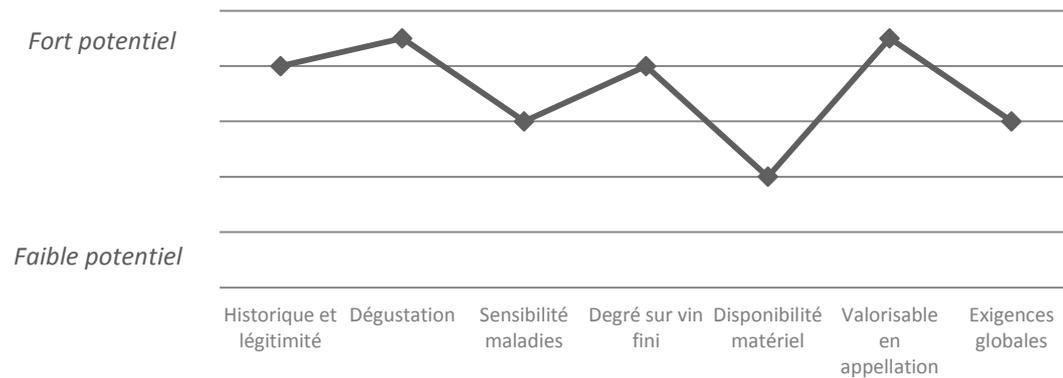
CONTACTS

- Domaine Beurenard – Châteauneuf-du-Pape (84)

AUTRE

Un clone agréé en 2012 le n°1183, mais il ne semble pas encore être multiplié (6).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
2. Marès H. Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France. Montpellier: C. Coulet; 1890. 120 p.
3. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011. 2015.
4. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 1949.
5. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
6. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 Oct.

PIQUEPOUL (N, G, B)



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Pical (Piquepoul N au Portugal), Picapoll negro (Catalogne), Picapoll tinta, Avillo (Piquepoul B en Catalogne)

CONFUSIONS POSSIBLES

Picapoll blanco désigne la Clairette en Espagne.

ORIGINE

Sud de la France

HISTORIQUE

Le Piquepoul a toujours été présent dans le sud de la France, en Provence et en Languedoc (surtout dans l'Hérault) mais n'a jamais joué un rôle prépondérant. Le Piquepoul gris était selon Prosper Gervais plus répandu que le noir mais moins que le blanc (2). Cependant, avant le phylloxéra on retrouvait le Piquepoul noir dans le Roussillon où il rentrait avec le Carignan et le Murrastel notamment dans l'assemblage des vins locaux. Lors de la reconstruction, l'ascension de l'Aramon a porté préjudice au Piquepoul noir. Cependant, alors qu'il était observé que le phylloxéra ne pouvait pas se propager dans les sables littoraux, les vignobles se sont étendus dans cette zone (Aigues-Mortes, Sète etc.). Les Piquepouls gris et blanc, réputés pour n'être pas exigeants quant à la nature du sol, ont tout naturellement été choisis. Dans les communes où l'on produit alors du Vermouth, le Piquepoul répond aux besoins de la production, associé avec le Terret (Agde, Marseillan, Pinet).(2) Aujourd'hui la remontée des surfaces est portée par l'AOC Piquepoul de Pinet en pleine ascension.

PARENTES

Descendant du Brun fourca (3).

SUPERFICIES ET TENDANCES

1600 ha de Piquepoul blanc en 2013, surfaces essentiellement en AOC Picpoul de Pinet, en croissance. Moins de 60 ha de Piquepoul noir et moins de 2 ha de Piquepoul gris en 2011 en France. 3 ha de Picapoll negro en 2008 en Catalogne. (4,5).

Tableau 1 : Surface des Piquepoul en région Languedoc-Roussillon et nombre d'exploitation en possédant (6).

		1979	1988	2000	2010
Piquepoul Noir	<i>Ha</i>	210,5	115	67	44
	<i>Nbr exploit.</i>	346	176	132	96
Piquepoul Blanc	<i>Ha</i>	420	529	956	1381
	<i>Nbr exploit.</i>	477	415	404	382
Piquepoul Gris	<i>Ha</i>	-	-	7,4	1,5
	<i>Nbr exploit.</i>	-	-	19	7

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Le Piquepoul noir est présent dans 16 IGP du Languedoc-Roussillon et dans l'AOC Tavel, ainsi que dans 7 autres AOC en cépage secondaire. Le Piquepoul gris est dans 12 IGP et dans l'AOC Tavel. Les 3 couleurs du Piquepoul sont inscrites au cahier des charges de l'AOC Châteauneuf-du-Pape.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement forte densité de poils couchés. Jeunes feuilles vertes à plages légèrement bronzées. Feuilla adulte orbiculaire, à 5-7 lobes. SP en U ouvert ou peu ouvert. Point pétiolaire et nervures rouges. Dents moyennes à longues, celles des nervures principales ayant tendance à être plus longues, à côtés convexes. Limbe bullé, involuté. Face inférieure faible densité de poils dressés et couchés. Baies elliptiques. (7)

PHENOLOGIE

Débourrement tardif, 5 jours après le Chasselas. Maturité 3^e époque, 4,5 semaines après le Chasselas (7).

SENSIBILITES

Le Piquepoul N est sensible à la pourriture grise et un peu à l'oïdium. Il est sensible à une humidité excessive, surtout au moment de la floraison avec un risque important de coulure (7), il a cependant besoin d'eau.

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Port érigé. Le Piquepoul N est donné pour être plus faible et moins fertile que les 2 autres formes. Le Piquepoul B peut produire jusqu'à 80 hL/ha (7)

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Piquepoul N bien adapté pour la production de rosés, auxquels il apporte de l'acidité (8). Vins nerveux, peu colorés lorsqu'il est vinifié en rouge. Acidité élevée, vins délicats et fins.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte (7)

EXIGENCES PARTICULIERES

Peu exigeant. Terroirs chauds. Adapté aux terrains argilo-calcaires et sablonneux (7).

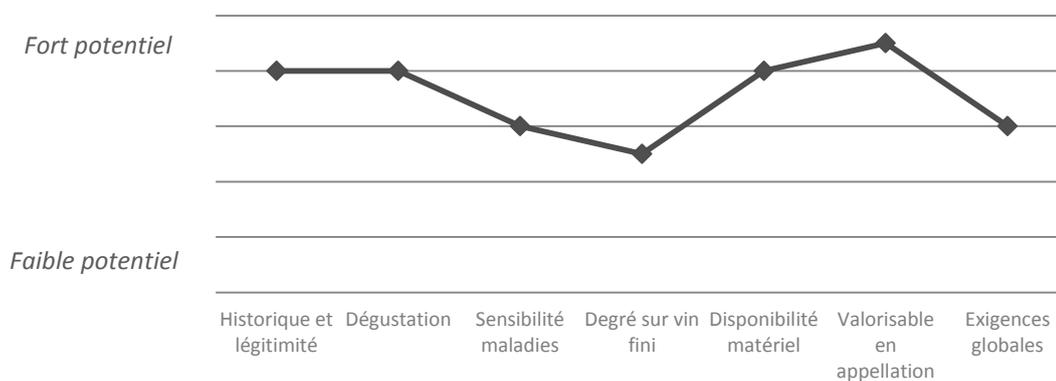
CONTACTS

- Domaine La Grangette – Castelneau de Guers (34). Piquepoul noir vinifié en rosé et en rouge.

AUTRE

4 clones agréés de Piquepoul B dont le plus récent date de 1976 (n°176, 237, 238, 463), 3.49.38 ha de VMG pour matériel certifié dont des plantations récentes. 6 clones de Piquepoul N dont le plus récent date de 1985 (n°239, 294, 295, 636, 830, 832), 25.38 ares pour du matériel certifié dont des plantations récentes. 2 clones agréés de Piquepoul G dont le plus récent date de 1973 (n°71, 293), 0,5 ares de VMG (9).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011 [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>
2. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
3. Boursiquot J-M. Origine des cépages et évolution de l'encépagement en Languedoc. 2012 sept 19; Béziers.

4. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
5. FranceAgriMer, DYOPTA. Observatoire de la Viticulture française [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://www.observatoire-viti.com/>
6. DRAAF Languedoc-Roussillon, Service Régional de l'Information Statistique, Economique et Territoriale (Sriset). Les surfaces de cépages rares en Languedoc-Roussillon. Communication personnelle; 2015.
7. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 1949.
8. Boursiquot J-M, Carbonneau A. La viticulture pour le vin rosé. In: Le Vin Rosé. Féret. Bordeaux: Féret; 2009. p. 334.
9. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 oct.

RIVAIRENC (N, G, B)



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Aspiran (nom le plus courant dans les documents historiques), Spiran, Espiran, Esperan, Riveyrenc, Ribeyrenc. Ces deux dernières terminologies étaient celles connues notamment à partir de Béziers et vers l'Ouest.

CONFUSIONS POSSIBLES

La Roussanne du Var est parfois appelée Rivairenc.

ORIGINE

Languedoc

HISTORIQUE

Très répandu avant le phylloxéra et aujourd'hui quasiment disparu. Il était cultivé sur toute la façade méditerranéenne et principalement dans l'Hérault et le Gard. Surtout cultivé à l'époque comme raisin de table mais pour une consommation locale car il ne supporte pas le transport. La forme noire est la plus répandue. Cependant le Rivairenc était aussi connu pour produire un bon vin et il entrait pour une part non négligeable dans les vins de Saint-Georges-d'Orques et de Langlade, dont la renommée était importante. C'est d'ailleurs autour de ces communes qu'il est toujours resté localisé. Le Rivairenc blanc était le plus rare, on le retrouvait seulement parfois en complantation (2).

PARENTES

Parent de l'œillade, du Terret, du Cinsaut. Descendant du Brun fourca (3) (données INRA Montpellier et Domaine de Vassal).

SUPERFICIES ET TENDANCES

Moins de 7 ha de Rivairenc noir en 1988, moins de 7 ha de Rivairenc gris en 1958 et moins de 1 ha de Rivairenc blanc en 1979 (1). Les chiffres les plus

récents donnent 1 ha de Rivairenc noir en 2011 dans l'Hérault, 0,13 ha de Rivairenc blanc et aucune surface référencée de Rivairenc gris (4).

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Rivairenc noir signalé dans 11 cahiers des charges d'IGP et 3 fois en cépage secondaire dans les AOC. Le fait qu'il soit intégré au cahier des charges de l'appellation AOC Minervois a d'ailleurs justifié sa réinscription au catalogue officiel. Le Rivairenc blanc se trouve dans 6 IGP et il n'est pas fait mention dans les appellations du Languedoc-Roussillon du Rivairenc gris.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement cotonneux à liseré carminé. Jeunes feuilles bronzées. Feuilles adultes séteuses sur la face inférieure. 5 lobes bien marqués. Nervures partiellement rouges. Dents aiguës assez grandes. Baies légèrement ellipsoïdes à pellicule très épaisse (5). « *L'ensemble du cépage est gracieux et séduisant. On reconnaît toujours les Aspirans quand on les a vus une seule fois* » écrit B. Chauzit dans l'ouvrage de Viala et Vermorel (2).

PHENOLOGIE

Maturité 3,4 semaines après le Chasselas. Le Rivairenc gris serait encore plus tardif (4,9 semaines). Débourrement 8 jours après le Chasselas, voire plus, ce qui le met à l'abri des dégâts dus aux gelées de printemps (4,5).

SENSIBILITES

Sensibilité forte au mildiou, à l'oïdium et au black-rot. Semble assez résistant à la pourriture grise. Sensible aux gelées d'hiver (4,5).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendements bas, 30-35 hL/ha qui ont entraîné la régression du cépage. Port mi-érigé. Richesse en sucres limitée.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte préférable pour obtenir des grappes assez grandes (5).

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Vin fin mais assez léger, peu de couleur et peu de degré. Les études menées par la CA34 et l'expérience des vignerons montrent qu'il dépasse rarement les 11,5 %vol. B. Chauzit prédit « *assurément, dans les plantations futures on se préoccupera bien plus qu'on ne l'a fait dans le passé de la qualité des produits, et à ce moment on pensera à l'Aspiran, à ce cépage à deux fins, dont les raisins sont exquis et le vin remarquable* » (2).

EXIGENCES PARTICULIERES

Compte tenu de sa sensibilité élevée aux maladies cryptogamiques il est très exigeant quant au terroir d'implantation. Sols de coteaux, frais et terroirs bien exposés (5). Se plait dans les terrains rocailloux (4).

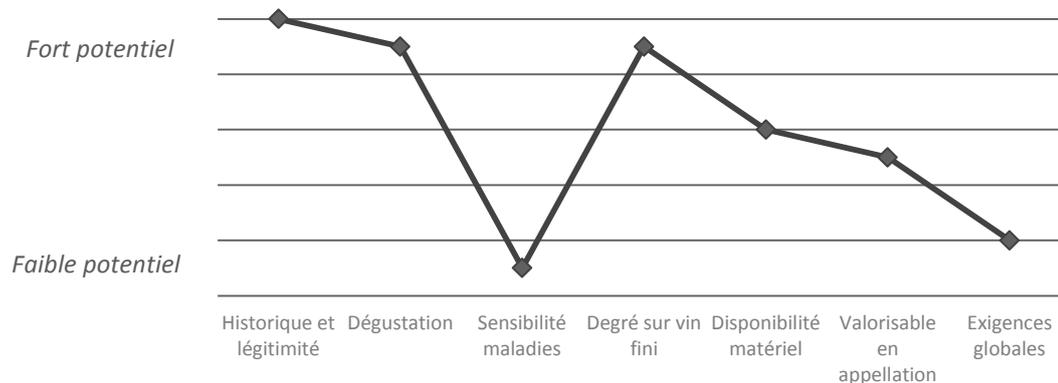
CONTACTS

- Domaine Thierry Navarre – Roquebrun (34)
- Clos de Centeilles – Siran (34)
- Domaine Henry – Saint-Georges-d'Orques (34)

AUTRE

Conservatoire CA11 à Félines-Minervois : 3 clones de Rivairenc G et 5 clones de Rivairenc N. Un clone a été agréé en 2010 pour le Rivairenc N (n°1152) et 16,61 ares de VMG productrices de matériel de base et initial plantées en 2012 (6), pas encore de plantations de VMG répertoriées pour les autres formes, aucun clone n'est encore agréé.

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le catalogue des vignes cultivées en France. 2009-2011 [Internet]. INRA - IFV - Montpellier SupAgro; 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/>
2. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
3. Boursiquot J-M. Origine des cépages et évolution de l'encépagement en Languedoc. 2012 sept 19; Béziers.
4. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
5. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
6. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 oct.

SCIACCARELLO, MAMMOLO N



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Muntanaccio, Sciuchetadiuru (Corse), Mammoles (IT) (2).

CONFUSIONS POSSIBLES

ORIGINE

Corse. Se cultive aussi en Toscane.

HISTORIQUE

Au début du XXe siècle on le rencontrait en déjà faibles proportions, associé à d'autres cépages dans les parcelles du vignoble corse, surtout dans les environs d'Ajaccio et Sartène (3).

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

654 ha en 1958. 843 ha en 2011.

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Cépage principal des AOC Corse et Ajaccio, cépage secondaire dans l'AOC Patrimonio. Dans l'IGP Ile de beauté, 9 IGP provençales, 3 du sud de la vallée du Rhône, 12 du Languedoc-Roussillon.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement épanoui cotonneux à liseré carminé. Jeunes feuilles duveteuses jaunâtres à plages bronzées. Feuille moyenne finement bullée à bords involutés. 0-3-5 lobes, sinus peu profonds. SP en lyre plus ou moins fermé. Dents rectilignes moyennes à longues. Face inférieure aranéeuse. Grande grappe tronconique parfois ailée compacte. Baies grosses, elliptiques, croquantes. (4)

PHENOLOGIE

Débourrement tardif +7 jours. Maturité 3^e époque +3 semaines. (5,6)

SENSIBILITES

Peu sensible aux maladies, un peu plus au mildiou. Sensible au grillage et à la coulure. (5,6)

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Port érigé. Vigueur moyenne. Bon potentiel d'accumulation des sucres tout en conservant une acidité élevée. En surmaturation les baies flétrissent rapidement, ce qui est souvent recherché.

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille longue ou courte.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Vins charpentés, fins, bonne complexité aromatique manquant un peu de couleur. Intéressant aussi en assemblage ou pour du rosé. Notes florales, fruités et épicées. Conserve une bonne acidité (7).

EXIGENCES PARTICULIERES

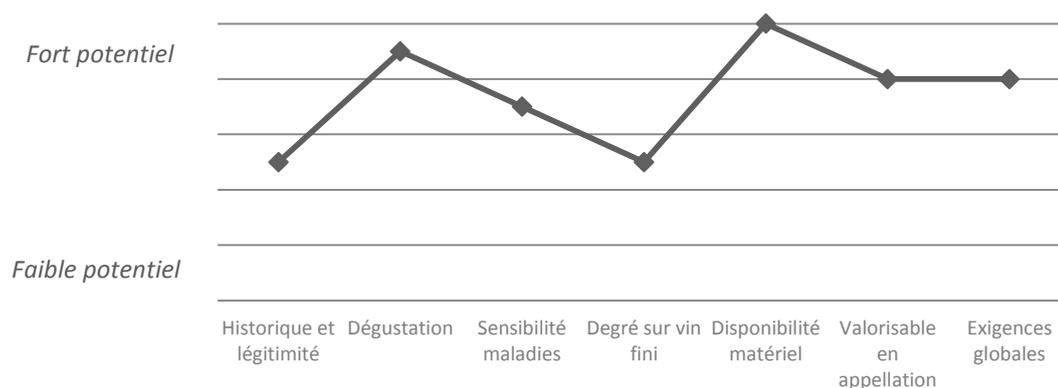
Terroirs chauds. Taille modérée et rendements limités.

CONTACTS

AUTRE

7 clones. 1.63.36 ha de VMG pour matériel certifié dont des plantations récentes ainsi que 6.20.58 ha pour du matériel standard.

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le catalogue des vignes cultivées en France. 2009-2011 [Internet]. INRA - IFV - Montpellier SupAgro; 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

2. Calò A., Scienza A., Costacurta A. Vitigni d'Italia Schede ampelografiche a cura di Moreno Molina. Bologna; 2011.
3. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
4. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages. Paris: Hachette; 2000. 935 p.
5. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
6. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
7. Flanzly C, Masson G, Millo F. Le Vin rosé. Féret. Bordeaux; 2009. 334 p.

TERRET (N, G, B)



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Terret Bourret ou Bourret pour le Terret gris. Pas ou peu d'autres synonymes du fait de sa localisation restreinte.

CONFUSIONS POSSIBLES

ORIGINE

Languedoc. Attesté en 1619 à Carcassonne (2)

HISTORIQUE

Avant le phylloxéra le Terret était largement répandu mais il servait aussi à la fabrication de vermouth et d'eau-de-vie (3). Le Terret était aussi cultivé pour la table. Les formes noires et grises étaient les plus répandues, alors qu'on ne trouve principalement aujourd'hui que la forme blanche. Après la reconstruction la forme noire a presque disparu, pour ne se maintenir que dans quelques vignobles comme celui de Saint-Georges-d'Orques encore au début du XXe siècle (4). Alors que le Terret noir disparaissait, les Terret gris et blanc étaient largement plantés pour répondre à la demande importante de vins blancs. Le Terret gris a ainsi constitué la base du vignoble de l'étang de Thau. Le Terret blanc était à l'époque réputé moins fertile mais la sélection a amélioré ce caractère et il est peu à peu remonté au niveau du gris en terme de surface, jusqu'à le surpasser très largement.

PARENTES

Descendant du Rivarenc (5).

SUPERFICIES ET TENDANCES

15.017 ha de Terret blanc en France en 1958. En 2013, 1.167 ha de Terret blanc presque uniquement dans l'Hérault. Terret noir 163 ha en 2008, Terret gris moins de 69 en 2011. Cultivé surtout autour d'Agde et de Marseillan. Petite superficie en Barossa Valley (6,7).

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Le Terret noir est présent dans 7 AOC du Languedoc en tant que cépage secondaire et le Terret blanc dans 3 AOC, aussi en secondaire. Parmi les 19 IGP qui intègrent le Terret, 16 mentionnent les 3 couleurs.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement cotonneux. Jeunes feuilles duveteuses parfois bronzées. Feuille adulte orbiculaire de couleur variable selon le terroir. 3 lobes. Dents moyennes ogivales ou pointues à mucrons visibles. Face inférieure aranéuse, cotonneuse. SL assez importants à fonds arrondis. Grappes et baies grosses (7).

PHENOLOGIE

Débourrement 9 jours après le Chasselas. Maturité 3e époque, 5 semaines après le Chasselas (6,7).

SENSIBILITES

Sensible à l'oïdium, un peu au mildiou. Très tardif donc risque par rapport aux vers de la grappe (eudémis). Résistant aux gelées et à la pourriture (6,7).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Port érigé, vigoureux. Le Terret gris est moins sensible à la coulure et montre une production plus régulière que le Terret noir. Ce dernier présente aussi fréquemment des variations de couleur des baies (7).

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte en gobelet ou cordon (7).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Vins neutres à bouquetés, relativement acides, légers, peu alcooliques. Peu de couleur avec le Terret N. Les Terrets vinifiés en blanc étaient souvent assemblés avec la Clairette et les Piquepouls (4).

EXIGENCES PARTICULIERES

Sur sol trop fertile, humide et PG vigoureux il a tendance à couler mais il est globalement peu exigeant quant à la nature du sol (6).

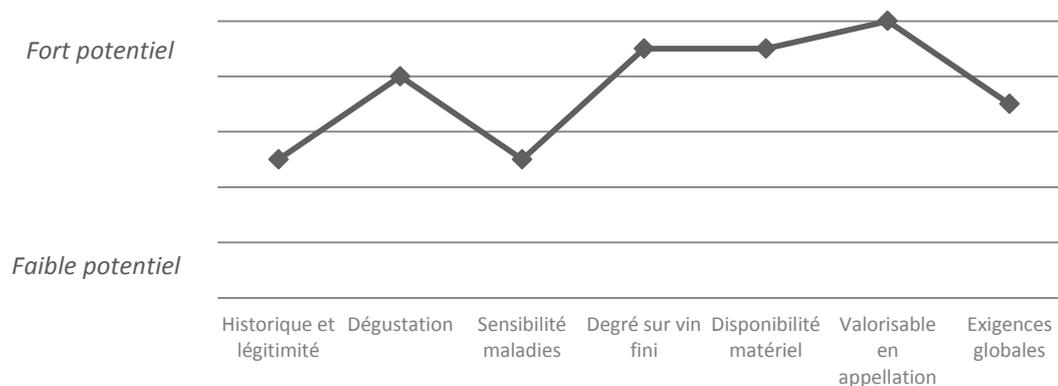
CONTACTS

- Caves Richemer – Marseillan (34)

AUTRE

2 clones de Terret B (2003), 41.11 ares de VMG pour matériel certifié et 2.25.39 ha pour du matériel standard. Un clone agréé en 2004 pour le Terret N et un clone agréé en 2014 pour le Terret gris.

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011 [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>
2. Rézeau P. Dictionnaire des noms de cépages de France. Paris: CNRS éd.; 2014.
3. Robinson J, Harding J, Vouillamoz J. Wine grapes a complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours. London: Allen Lane; 2012. 1242 p.
4. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
5. Boursiquot J-M. Origine des cépages et évolution de l'encépagement en Languedoc. 2012 sept 19; Béziers.
6. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
7. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.

TIBOUREN N – ROSSESE N



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Tibouren (FR), Rossese nericcio, Rossese di Dolceacqua, Rossese di Ventimiglia (IT) (2,3).

CONFUSIONS POSSIBLES

De nombreux cépages répondent au même nom de Rossese en Italie du Nord, qu'ils soient noirs ou blancs : Rossese bianco peut ainsi désigner le Pigato (ou Vermentino) ou le Grillo, c'est aussi un cépage Ligure à part entière qui n'est pas la forme blanche du Rossese présenté ici. On retrouve aussi les noms de Rossese di Campochiesa, Rossese bianco di Monforte, Rossese bianco di San Biagio (3).

ORIGINE

Ligurie, Provence (Var).

HISTORIQUE

C'est le cépage rouge le plus répandu dans la partie ouest de la province d'Imperia, au nord de Ventimiglia. Il produit le vin Rossese di Dolceacqua. Il a été introduit dans la région de St-Tropez dans le courant du XIX^e siècle par un dénommé Antiboul, nom qui a donné Tibouren par dérivation (4). Apprécié, même plus que l'Apiran, comme raisin de table. Il est resté assez localisé dans la région du golfe de St-Tropez.

PARENTES

Le Rossese a été identifié comme étant identique au Tibouren en 2009 (5). Ce résultat est gentiment mis en doute par certains viticulteurs ligures.

SUPERFICIES ET TENDANCES

650 à 700 ha dans les années 60 en Italie, en 2010 seulement 152 ha soit 9,8% du vignoble ligure. La DOC Dolceacqua regroupe 80-85 ha. 431 ha en Provence en 2013 (assez stable) (6,7).

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

En Italie fait partie des DOC Riviera Ligure di Ponente (au minimum 90% dans les vins revendiqués comme étant Rossese) et Rossese di Dolceacqua (au minimum 95%) ainsi que de l'IGT Terrazze dell'Imperiese (au minimum 40% dans les assemblages avec l'Ormeasco) (8). C'est un cépage complémentaire dans toutes les autres DOC et IGT de la région. Dolceacqua conteste l'utilisation du Rossese en Riviera Ligure di Ponente où les terroirs de plaines sont très différents des collines de Dolceacqua, du fait du risque de confusion que cela induit. La DOC Dolceacqua date de 1972, il y a aujourd'hui une trentaine de producteurs pour 400 000 bouteilles par an environ. En Provence cépage principal dans l'AOC Côtes-de-Provence et secondaire dans les AOC Coteaux Varois et Palette. Présent dans les 9 IGP.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement épanoui, presque glabre. Jeunes feuilles jaunes bronzé. Rameau en crosse, section lisse glabre vert et rouge d'un côté. Feuille assez grande à 5-7 lobes, sinus profonds, sinus inférieurs moins marqués. Face inférieure duveteuse. Limbe ondulé, replié en coupe, lobe révolutés, dentelure prononcée. Baies ovoïdes assez grande sur une grappe longue, conique, moyennement compacte et ailée. (2,8)

PHENOLOGIE

Débourrement, floraison et véraison précoce. Maturité début 2^e époque (3,9)

SENSIBILITES

Résiste assez bien aux gelées, aux embruns et à l'oïdium, un peu moins au mildiou. Sensible à la coulure. (3,9) La baie est fragile et peut être sensible aux attaques de botrytis.

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

70-75 quintaux/ha, à Dolceacqua ce rendement ne dépasse pas 1 kg/pied tandis qu'au même endroit le Vermentino peut produire jusqu'à 2-3 kg/pied. Il est préférable d'utiliser un porte-greffe rustique, qui permet de garder l'acidité. Port dressé, vigoureux (9).

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Couleur assez claire du fait d'une faible teneur en anthocyanes, légèrement plus coloré qu'un Pinot noir toutefois. Acidité modérée, faible teneur en tanins, teneur assez élevée en alcool. Le vieillissement n'est pas nécessaire mais le vin de Rossese peut vieillir très bien à Dolceacqua. Antonio Perrino à Dolceacqua a ainsi réalisé des dégustations horizontales sur plus de 20 millésimes avec toujours des résultats très satisfaisants. Le degré obtenu dans cette région est généralement de 13,5-14%vol. Il est traditionnellement

utilisé en assemblage en Provence, et est adapté à l'élaboration de rosés légers et aromatiques. Les arômes sont souvent ceux de fruits exotiques et de fruits à chair jaune (10).

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Taille courte préférable pour obtenir des grappes assez grandes (9). Il est conduit en gobelet à Dolceacqua.

EXIGENCES PARTICULIERES

Convient mal aux sols pauvres calcaires (au moins franc de pied).

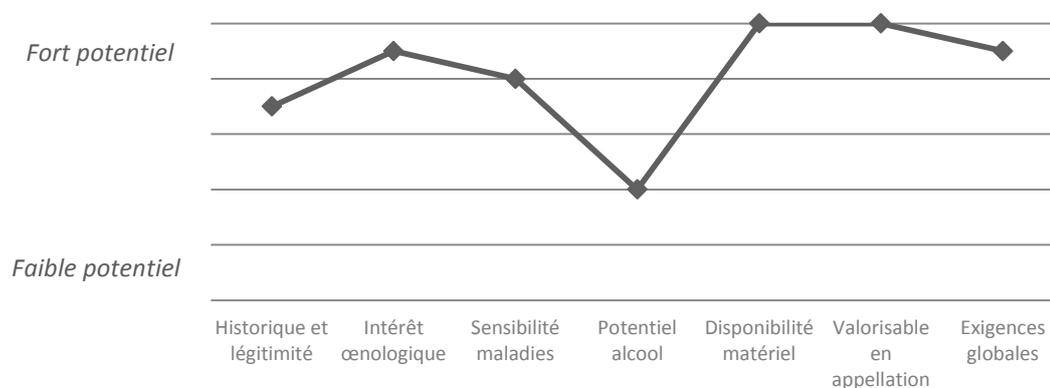
CONTACTS

- Azienda Agricola Testalonga – Antonio Perrino. Dolceacqua (IM)

AUTRE

2 clones en France (2001 et 2009). 84.23 ares de VMG pour du matériel certifié et 20 ares pour du matériel standard. Viala et Vermorel font état de l'existence d'un Tibouren blanc.

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011 [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>
2. Calò A., Scienza A., Costacurta A. Vitigni d'Italia Schede ampelografiche a cura di Moreno Molina. Bologna; 2011.
3. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
4. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.

5. Marinoni T, Raimondi S, Ruffa P, Lacombe T, Schneider A. Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy). *Vitis*. 2009;(48):175- 83.
6. FranceAgriMer, DYOPTA. Observatoire de la Viticulture française [Internet]. 2015. Disponible sur: <http://www.observatoire-viti.com/>
7. Wine Economics Research Centre. Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010. [Internet]. 2013. Disponible sur: <http://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/winegrapes/>
8. Carmisciano M, Regione Liguria - Dipartimento Agricoltura, settore Servizi alle Imprese Agricole. Le Varietà Liguri di Vite. Regione Liguria; 2012.
9. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
10. Flanzly C, Masson G, Millo F. Le Vin rosé. Féret. Bordeaux; 2009. 334 p.

TOURBAT B



Crédits photo : UMT Géno-Vigne® (1)

SYNONYMES

Malvoisie du Roussillon, Malvoisie des Pyrénées-Orientales (FR), Torbato, Uva Catalana, Canina, Caninu (IT) (2,3).

CONFUSIONS POSSIBLES

Dans Viala et Vermorel (4) le Tourbat est signalé sous ce nom par erreur comme synonyme de l'Ugni blanc, du Macabeu et du Mauzac. Il est cependant fait mention d'une Malvoisie des Pyrénées-Orientales décrite par Pulliat, cépage aux petites baies jaunes dorée ellipsoïdes à maturité tardive.

ORIGINE

Ce cépage cultivé en Sardaigne aurait été introduit sur l'île pendant l'occupation catalane entre le XIV^e et le XV^e siècle.

HISTORIQUE

Les origines du cépage ne sont pas clairement définies mais on le trouve traditionnellement dans les anciennes provinces du Royaume d'Aragon, la Catalogne, le Roussillon, la Sardaigne. Les surfaces ont beaucoup régressé du fait d'un mauvais état sanitaire, une dégénérescence infectieuse qui entraîne coulure et millerandage (3). En 1973 la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales a introduit des bois sains depuis la Sardaigne ce qui a permis le retour des plantations.

PARENTES

SUPERFICIES ET TENDANCES

20 ha uniquement dans le Roussillon en 1994. Etait aussi cultivé en Sardaigne, où des prospections ont été faites pour réintroduire des clones sains dans le vignoble français. On en trouve 31 ha en 2013 (5), contre 141 en 1968 (1). Il répond au souhait des viticulteurs du Roussillon d'affirmer leur identité.

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Cépage principal de l'AOC Languedoc et des AOC du Roussillon, on le retrouve aussi dans 5 IGP du sud-ouest de la région.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE

Bourgeonnement cotonneux à liseré carminé. Jeunes feuilles à plages bronzées, liseré carminé, face inférieure cotonneuse. Feuille adulte moyenne à grande, tourmentée. Parfois révoluté (origine virale ?). Feuille très peu découpée, aspect grossier, finement bullé. Face inférieure aranéuse. Grappes moyennes à grande assez lâches. Sarment vigoureux, brun rougeâtre très pruiné au niveau des nœuds. Quelques aberrations comme le Macabeu (fasciation etc.). L'aspect du Tourbat n'est pas très joli globalement.

PHENOLOGIE

Première partie du cycle végétatif assez précoce. Maturité très tardive 3^e époque (3).

SENSIBILITES

Sensible aux acariens, aux thrips et aux cicadelles. Sensible à l'oïdium et peut montrer des carences en magnésium. Très résistant au botrytis avec sa pellicule épaisse (2,3).

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Peu productif, vigueur moyenne.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Intéressant pour son fort apport d'acidité, pour produire des vins blancs secs ou des VDN. Arômes floraux. Très parfumé. Décrit comme « dur », demande à vieillir (3).

TAILLE ET MODE DE CONDUITE

Port un peu retombant et buissonnant. Taille courte en gobelet assez adaptée du fait de la vigueur moyenne (3).

EXIGENCES PARTICULIERES

Cépage tardif donc exige des terroirs chauds et secs. Cependant supporte des situations difficiles et des sécheresses (3).

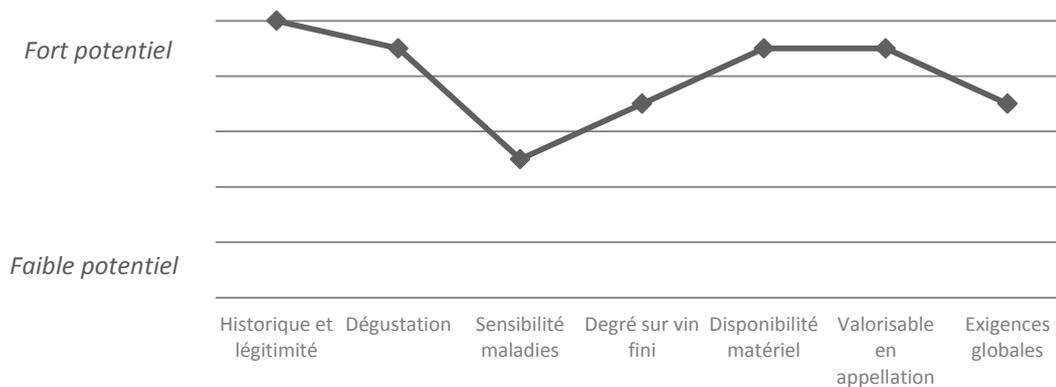
CONTACTS

- Station viti-vinicole de Tressere – Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, Tressere (66)

AUTRE

2 clones agréés n°911, 987, le plus récent date de 1992. 2,38 ares de VMG pour du matériel certifié, 20,80 ares pour du matériel standard (6).

BILAN : POTENTIEL ET INTERETS



BIBLIOGRAPHIE

1. Galet P. Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Libre & Solidaire; 2015. 1200 p.
2. INRA. Documentation interne du Domaine de Vassal - Marseillan Plage. 1949-2015. 2015.
3. Viala P, Vermorel V. Traité général de Viticulture - Ampélographie. Protat Frères, imprimeurs. Macon; 1901.
4. Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales. Le millésime 2013 en Roussillon. Station vitivinicole de Tresserre; 2013 p. 24.
5. UMT Géno-Vigne. Pl@ntgrape - Le Catalogue des vignes cultivées en France 2009-2011. 2015.
6. FranceAgriMer. Les chiffres de la pépinière viticole 2013. 2014 Oct.