



  
**ICOMTAT** ...  
PEPINIERISTES PRODUCTEURS

# Guide des cépages

## CHOISIR AUJOURD'HUI LES CÉPAGES DE DEMAIN....

Le viticulteur de demain doit s'appuyer sur la tradition mais doit également être novateur.

Dans de nombreuses régions, chacun a tendance à vouloir faire mieux et à se renseigner sur d'autres cépages ou porte-greffes.

Cette brochure vous permettra de mieux connaître les principales caractéristiques de chaque cépage. Notre souci est de vous accompagner dans cette démarche.

De par notre expérience, nous pourrons apporter des compléments d'information et vous aider dans les choix adaptés à votre situation.

Le président,  
Jean-François Barnier



# ○ L'entreprise

Les Pépiniéristes Producteurs du Comtat sont implantés à SARRIANS dans le Vaucluse, au pied du mont Ventoux. À quelques kilomètres des vignobles les plus prestigieux des Côtes-du-Rhône, le groupement est situé dans la région traditionnelle de la pépinière viticole.



L'entreprise, forte d'une expérience de plusieurs décennies, bénéficie du savoir-faire de ses aînés et de structures adaptées à la production de plants de vigne. Les porte-greffes, greffons et greffés-soudés sont cultivés sur ses propres propriétés ce qui constitue un gage de traçabilité. Le fait de maîtriser la matière première permet en effet de garantir l'authenticité et la sélection des plants.



La bonne maîtrise des techniques de production est le résultat d'une organisation efficace et de structures solides. La garantie sanitaire des plants ainsi que leurs origines et leur pureté variétale sont assurées par des contrôles réguliers.

Les besoins précis de chaque viticulteur trouvent réponse dans une gamme riche de plusieurs centaines de produits provenant de plus de cinquantes cépages différents.



Les viticulteurs bénéficient de services adaptés :

- **Avant** - dès que le projet de plantation apparaît : analyses diverses et conseils.
- **Pendant** - au moment de la plantation : livraisons rapides et service de plantation.
- **Après** - une fois la plantation effectuée : suivi des plantiers et conseils.



De par les diverses responsabilités qu'occupent les membres de la direction du groupe et le fait qu'ils soient également viticulteurs, les Pépiniéristes Producteurs du Comtat restent au fait des évolutions du métier notamment en matière de sélection, de production et d'œnologie.

Le matériel certifié est issu d'une méthode, la sélection clonale, mise en œuvre par les scientifiques depuis de nombreuses années et dont l'objectif est d'apporter la garantie génétique et sanitaire aux viticulteurs.

# ● La Sélection Clonale

Le matériel certifié que nous proposons est issu de la sélection clonale mise en œuvre par les établissements de sélection dont l'objectif est d'apporter une garantie génétique et sanitaire aux viticulteurs.

## • La Sélection génétique

Elle assure l'authenticité, la pureté variétale, l'origine et l'identité clonale dans le vignoble.

## • La Sélection sanitaire

Des contrôles sanitaires sont réalisés de manière à limiter le nombre de plants porteurs de viroses graves (court-noué, enrroulement, marbrures...) et seuls les clones exempts sont agréés. D'autres viroses sont dépistées sur les clones dont l'agrément est récent.



## • La Sélection de greffons

Elle consiste à repérer dans le vignoble des souches dites « têtes de clones » dont les caractéristiques sont conformes aux souhaits des sélectionneurs (moindre sensibilité à la coulure, production de qualité...).

Les souches sélectionnées font l'objet d'examen attentifs et de contrôles sanitaires afin d'éliminer tous les clones porteurs de viroses graves. Le potentiel qualitatif est également évalué avant l'agrément.

Une fois agréés, ces clones font à nouveau l'objet, dans leur vignoble d'origine, d'études afin de préciser leurs caractéristiques qualitatives.

## Résultats

Plus de mille clones sont à la disposition des viticulteurs représentant plus de deux cent cépages. La plupart des clones ont fait l'objet d'études permettant de connaître leurs caractéristiques.

La présence de virose est contrôlée et seuls les plants sains sont conservés par les établissements de sélection.

Le viticulteur dispose grâce à la sélection clonale et au matériel certifié (étiquette bleue), de plants de qualité lui permettant d'obtenir un vignoble :

- homogène
- avec une production régulière dans le temps,
- avec une longévité accrue.





# Les cépages

# ○ Alicante Bouschet

C'est un croisement entre le Petit Bouschet et le Grenache, obtenu en 1885 par Henri Bouschet.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré très carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, bullées, rouges sur les bosselures ; dessous du limbe cotonneux, blanc rosé.
- Feuilles épaisses, brillantes, bullées, avec les bords du limbe fortement révolutés, entières ou faiblement trilobées ; sinus pétiolaire en lyre plus ou moins fermée ; dents ogivales, moyennes, peu visibles du fait de l'enroulement des bords du limbe. Le feuillage rougit totalement à l'automne.
- Rameaux côtelés, duveteux au sommet, verts avec des stries longitudinales brun rouge ; vrilles longues.
- Grappes grandes, ailées, tronconiques, lâches ; baies sphériques, moyennes, noires avec une pruine très abondante, jus très coloré, rouge vif avec beaucoup de matière colorante dans la pellicule.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Assez résistant à l'oïdium, sensible au mildiou, à l'excoriose, à l'antracnose et à la maladie bactérienne ainsi qu'aux vers de la grappe.
- Port légèrement retombant, peut se conduire en gobelet ou en palissage.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin très coloré, d'un beau rouge vif.
- Cépage teinturier à diffusion mondiale, utilisé dans les assemblages pour apporter de la couleur.

## Quels clones choisir ?

- **4 clones sont agréés** : 540, 803, 804, 805.  
Le 804 s'est révélé être le plus productif.



# ○ Bourboulenc

Connu sous le nom de « Malvoisie » dans l'Aude de « Blanquette de Mourterille » dans les Pyrénées Orientales, c'est la « Clairette rousse ou Roussette » en Provence.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres à plages bronzées, dessous du limbe cotonneux blanc.
- Feuilles épaisses, bullées, tourmentées, quinquelobées ; les sinus latéraux supérieurs profonds souvent à bords superposés, les inférieurs ouverts ; sinus pétiolaire en lyre, fréquemment à bords superposés ; dents ogivales, larges, peu visibles ; dessous du limbe duveteux-pubescent avec les nervures principales très pubescentes, l'ensemble ayant un aspect feutré blanchâtre comme la Clairette.
- Rameaux côtelés, violacés du côté exposé au soleil.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques ; baies ovoïdes ou légèrement ellipsoïdes, moyennes, blanc rosé à pruine grisâtre terne et orangé roux au soleil.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité tardive.
- C'est un plant vigoureux et rustique à port retombant.
- Sensible au mildiou, un peu moins à l'oïdium et peu sensible à la pourriture grise ; il doit être vendangé tard pour que son vin puisse acquérir toutes ses qualités.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Ce cépage tardif et à faible potentiel alcoolique doit être réservé aux sols superficiels et aux coteaux bien exposés.
- Ce cépage fait partie de l'encépagement de la plupart des appellations d'origine des départements méditerranéens.

## Quels clones choisir ?

- Actuellement deux clones sont agréés : le 541 et le 1002.

# ○ Cabernet Franc

En France, il entre dans l'encépagement rouge de la Vallée de la Loire (sous le nom de Breton), du Sud-Ouest et est un peu présent dans le Languedoc.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées, dessous du limbe cotonneux et carminé.
- Feuilles vert assez clair, brillantes, unies, très découpées à sinus latéraux profonds, à fonds aigus et étroits, avec parfois une dent au fond du sinus ; sinus pétiolaire en lyre étroite ; dents ogivales étroites ; dessous du limbe aranéeux en pelote. A l'automne, le feuillage rougit partiellement.
- Rameaux côtelés, vert clair, légèrement striés de rouge sur le côté exposé au soleil ; vrilles charnues, assez grandes.
- Sarment beige clair à nœuds plus foncés avec une légère pruine mauve au niveau des nœuds.
- Grappes petites à moyennes, cylindro-coniques, lâches, parfois ailées ; baies petites, sphériques, noir bleuté, pellicule fine, jus sucré, un peu astringent.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité tardive.
- Cépage vigoureux nécessitant un palissage.
- Sensible au mildiou, à l'oïdium, au black rot et moyennement résistant à la pourriture grise, assez sensible aux cicadelles.
- Production moyenne légèrement inférieure au Cabernet Sauvignon.

## Aptitudes œnologiques

- Vin fin de qualité, coloré, avec des parfums rappelant la framboise ou la violette.
- L'intensité colorante et la structure tannique sont inférieures au Cabernet Sauvignon.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 214, 326, 327, 1156, 1166, 1167, 1204.
- **Production moyenne à élevée** : 215, 312, 393, 394, 395, 396, 409, 543, 544, 623, 678, 1203.
- **Production élevée à très élevée** : 210, 211, 212, 213, 330, 331, 332, 542, 545, 622.

# ○ Cabernet Sauvignon

Cépage de base du Bordelais, il a une diffusion mondiale, représentant plus de 140 000 ha (Californie, Mexique, Chili, Afrique du Sud, Australie, Chine, Chypre, Russie, Roumanie, Bulgarie, Espagne).



photos : P. Galet

## Description

- Bourgeonnement en crosse, très duveteux, blanc à liseré très carminé, foncé.
- Jeunes feuilles duveteuses, bullées ; les bords du limbe conservant une teinte rougeâtre ; leur donnant un aspect vineux et grenat sombre.
- Feuilles moyennes, vert foncé, bullées, brillantes, profondément lobées avec des sinus latéraux à fonds concaves, les sinus supérieurs étant à bords superposés donnant un aspect caractéristique à la feuille, qui semble trouée à l'emporte-pièce et les sinus inférieurs généralement ouverts, sinus pétiolaire en lyre fermée ou à bords superposés et à base dégarnie (le fond du sinus est limité par le départ des nervures) ; dents ogivales, larges, peu nombreuses ; face inférieure duveteuse en pelote et légèrement pubescente ; pétiole violacé. Le feuillage rougit un peu à l'automne sur quelques dents.
- Grappes petites, cylindro-coniques, ailées ; baies sphériques, petites, noires, très pruinées (aspect bleuté) ; peau épaisse, dure, avec une chair très ferme, croquante ayant une saveur spéciale, caractéristique, rappelant à la fois la violette et les fruits sauvages comme les sorbes ; goût astringent.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Plant vigoureux nécessitant un palissage ; sensible à la sécheresse.
- Très sensible à l'oïdium, à l'eutypiose et à l'esca et assez résistant à la pourriture grise.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin très coloré et riche en tanin, nécessitant un vieillissement pour atteindre sa plénitude.
- Qualités aromatiques très importantes, permettant l'obtention de vins de garde de grande qualité.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 169, 191, 412.
- **Production moyenne à élevée** : 170, 337, 338, 341, 410, 411, 1124, 1125.
- **Production élevée à très élevée** : 15, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 339, 685.

# ○ Caladoc

Obtention INRA.

C'est un croisement de Grenache Noir x Cot N.



photos : F. Galet

## Description

- Son feuillage ressemble à celui du Grenache, mais il est plus terne ; le sinus pétiolaire est plus ouvert et les dents plus anguleuses.
- Grappes moyennes, tronconiques, peu compactes ; baies assez grosses, ellipsoïdes, noires.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Vigoureux avec un port dressé.
- Sensible au mildiou, il est plus résistant que le Grenache à la pourriture grise.
- Sensible à la sécheresse.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Potentiel alcoolique élevé avec une couleur intense et des arômes puissants, de type « épicés ».
- Le vin obtenu se caractérise par la présence d'une bonne charpente lui conférant la structure nécessaire à un bon vieillissement.

## Quels clones choisir ?

- Un seul clone existe, le n°724

# ○ Carignan

Cépage de vin français important, mais son importance tend à diminuer dans les appellations méridionales.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, aplati, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles jaunâtres, cotonneuses, devenant brillantes et minces en grandissant.
- Feuilles très grandes, tourmentées, très gaufrées autour du point pétiolaire et finement bullées, quinquelobées profondément avec des sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U moyennement ouvert ; dents anguleuses, grandes, étroites ; limbe aranéeux en pelote à la face inférieure. A l'automne, le feuillage rougit en partie, notamment sur les bords des dents.
- Rameaux vigoureux, vert clair avec de légères stries longitudinales brunes, aranéeux au sommet ; nœuds bombé, proéminent ; vrilles grandes et fortes.
- Grappes assez grosses, cylindro-coniques, compactes, ailées avec un pédoncule lignifié ; baies sphériques, moyennes, noir bleuté à peau épaisse et astringente, jus sucré, incolore à saveur un peu fade.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Plant vigoureux à un port dressé, peut se conduire en gobelet ou en palissage.
- Très sensible à l'oïdium sensible au mildiou et au vers de grappe.
- Production moyenne en coteaux avec degrés corrects, élevée en plaine avec degrés faibles.

## Aptitudes œnologiques

- Vin coloré, bien charpenté, un peu astringent, rustique.
- Amène une certaine structure dans les assemblages.
- Cépage très bien adapté à la macération carbonique.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 9, 65, 274.
- **Production moyenne à élevée** : 6, 7, 8, 63, 64, 66, 152, 178, 179, 271, 272, 275, 276.
- **Production élevée à très élevée** : 62, 90, 151, 153, 171, 270, 273, 505, 547.

# ○ Chardonnay

Il est implanté dans tous les grands pays viticoles. En France, ce cépage bourguignon d'origine se retrouve maintenant dans la plupart des zones viticoles.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement duveteux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéeuses, vert jaunâtre bronzées sur les bosselures.
- Feuilles moyennes, tourmentées, finement bullées, d'un vert clair assez vif, à bords révolutes, généralement entières ou faiblement lobées, mais les feuilles issues des gourmands peuvent être profondément découpées, sinus pétiolaire très caractéristique en lyre à base dégarnie ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe glabre avec des nervures légèrement pubescentes.
- Rameaux glabres, anguleux, brun rouge au soleil, nœuds rosés ; vrilles fines, petites.
- Grappes petites à moyennes, cylindriques, compactes, avec quelquefois deux ailerons, baies sphériques, de couleur jaune ambré au soleil, peau assez mince, chair légèrement consistante avec des pépins relativement petits ; saveur douce, sucrée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement très précoce, ce qui entraîne une sensibilité aux gelées printanières.
- Maturité très précoce.
- Cépage assez vigoureux, nécessitant un palissage.
- Sensible à l'oïdium et très sensible à la pourriture grise.
- Production faible à moyenne. Pour compenser la faible production par souche et éviter les problèmes d'excès de vigueur, il faut rechercher des densités de plantation élevées supérieures à 4 000 pieds/ha.

## Aptitudes œnologiques

- C'est le premier cépage blanc de qualité, dont les vins se distinguent par leur finesse et une grande puissance aromatique.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 548, 1066, 1067, 1068, 1146, 1147.
- **Production moyenne à élevée** : 76, 95, 121, 124, 131, 809 (musqué), 1145.
- **Production élevée à très élevée** : 75, 78, 96, 118, 119, 122, 125, 128, 130, 132, 277.

# ○ Chasan

Provient d'un croisement de Listan et de Chardonnay obtenu par l'INRA.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement faiblement cotonneux.
- Feuilles profondément lobées, à sinus latéraux à fonds concaves, sinus pétiolaire en lyre, parfois à base dégarnie.
- Grappes assez grandes avec 2 ailerons ; baies moyennes, sphériques, blanc doré.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce à moyenne.
- Cépage à port étalé qui doit être palissé.
- Peu sensible à la pourriture grise, sensible à l'oïdium et à l'excoriose.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Donne des vins légèrement aromatiques, peu acides et moyennement alcooliques.

## Quels clones choisir ?

- Un seul clone existe, le n° 538.

# ○ Chenanson

Obtention INRA : c'est un croisement de Grenache Noir x Jurançon.



photos : F. Galet

## Description

- Son feuillage est bien découpé et ressemble à celui du Jurançon.
- Grappes grandes, ailée, moyennement compacte ; baies petites à moyennes, sphériques, noires.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Vigoureux, port semi-dressé.
- Sensible au mildiou et au bobrytis.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Son vin est coloré, assez typé, avec du gras et une bonne harmonie.
- Ses qualités rappellent les vins de Grenache.
- Toutefois son fort potentiel de production demande une maîtrise des rendements pour obtenir un bon niveau qualitatif.

## Quels clones choisir ?

- Un seul clone existe, le n° 602.



# ○ Chenin

En France, il est utilisé pour l'élaboration des vins d'appellation de la Vallée de la Loire. On le rencontre également dans l'Aude pour la « Blanquette de Limoux ».



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré rosé.
- Jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées, limbe cotonneux en dessus.
- Feuilles vert foncé, bullées, tourmentées, quinquelobées avec les sinus latéraux plus ou moins profonds, sinus pétiolaire en lyre avec la base des nervures rouges à la face supérieure (chez certains clones les nervures sont vertes) ; dents ogivales étroites ; limbe en dessous duveteux en pelote.
- Rameaux glabres, rouge acajou du côté exposé au soleil et portant des stries longitudinales brunes au dos ; vrilles longues, rouges, charnues.
- Grappes moyennes, coniques avec un ou deux ailerons, assez compactes ; baies ovoïdes, moyennes, croquantes, jaune doré, pellicule fine, pulpe dense.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce, le rendant sensible aux gelées printanières.
- Maturité moyenne.
- Cépage vigoureux.
- Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et aux maladies du bois.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Le vin du Chenin est très fruité, avec beaucoup de bouquet et il peut se garder longtemps. Il est généralement vinifié en vin moelleux, ce qui est la caractéristique des vins blancs d'Anjou dont il a fait la renommée. Il serait moins bien adapté pour l'élaboration de vins secs ; par contre il prend très bien la mousse permettant l'obtention de nombreux vins mousseux AOC.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée :**  
1206, 1207.
- **Production moyenne à élevée :**  
220, 278, 880, 982, 1018, 1208, 1209.
- **Production élevée à très élevée :**  
416, 417, 624.

# ○ Cinsaut

Ce cépage présent dans de nombreux pays se retrouve dans la plupart des AOC du Midi de la France.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, bullées, jaune rougeâtre, quinquelobées.
- Feuilles moyennes, molles, tourmentées, vert clair, profondément lobées avec les sinus latéraux à fonds aigus, s'élargissant ensuite en forme de massue et plus ou moins fermés, ayant parfois une dent au fond du sinus, sinus pétiolaire en lyre étroite ou fermée ; dents anguleuses, très étroites ; dessous du limbe aranéeux en pelote ou pubescent selon les clones. A l'automne, le feuillage se macule partiellement de rouge.
- Rameaux côtelés, vert clair, glabres avec de grandes vrilles.
- Grappes grandes, cylindro-coniques, compactes ; baies grosses ; chair juteuse quoique assez ferme.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité moyenne.
- Port couché, vigueur moyenne.
- Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et aux maladies du bois.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin moyennement coloré, fruité, apportant de la souplesse aux assemblages.
- Permet l'obtention de vins rosés agréables.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 92, 255.
- **Production moyenne à élevée** : 4,67, 91, 103, 104, 320, 321.
- **Production élevée à très élevée** : 3, 5, 252, 254, 256, 257, 260, 261.

# ○ Clairette

Cépage cultivé dans l'ensemble de la région méditerranéenne.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres à dessous cotonneux.
- Feuilles moyennes, vert foncé et légèrement bleuté, épaisses, tourmentées, bullées, lobées avec les sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire fermé, à bords superposés ; dents ogivales, petites, étroites, mucronées ; dessous du limbe cotonneux, pubescent, blanchâtre.
- Rameaux côtelés, vert clair, duveteux au sommet et faiblement striés de rouge ; vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, généralement peu compactes ; baies ellipsoïdes à olivoïdes, pointues, moyennes, blanches, parsemées de points bruns ; chair ferme, juteuse.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen à tardif.
- Maturité tardive.
- Port semi-dressé, très vigoureux.
- Cépage rustique, peu sensible au botrytis, sensible aux vers de la grappe et aux acariens.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Cépage intéressant en assemblage où il apporte finesse et alcool.
- Récolté précocement, il permet d'obtenir des vins très agréables, légèrement aromatiques et vifs.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 94, 208.
- **Production moyenne à élevée** : 68, 69, 93, 209.
- **Production élevée à très élevée** : 97, 98, 175, 207.

# Colombard

Il fait partie de l'encépagement du Cognac et de l'Armagnac, et sert aussi à la préparation du Pineau des Charentes.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres.
- Feuilles épaisses, avec les bords du limbe involutés, entières ou faiblement lobées, sinus pétiolaire en V ouvert ; dents ogivales, moyennes ; limbe duveteux en dessous, ainsi que sur les nervures, les poils se rassemblant en petits flocons blancs.
- Rameaux côtelés, aranéux au sommet, vert brunâtre à nœuds partiellement rosés ; vrilles moyennes, jaune pâle, fines.
- Grappes moyennes, cylindriques, ailées ; baies moyennes ovoïdes, blanc doré, pulpe juteuse.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité moyenne à tardive.
- Port semi-érigé, de vigueur moyenne.
- Sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin de qualité moyenne, alcoolique mais restant vert et acide avec les rendements élevés.
- Eau de vie légèrement inférieure à celle de la Folle blanche ou de l'Ugni-Blanc.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1179.
- **Production moyenne à élevée** : 551, 552, 606, 625, 695, 938, 1180.
- **Production élevée à très élevée** : 553, 605, 607, 608, 609, 626.

# o Cot

En France, il est cultivé principalement dans le Sud-Ouest (Cahors,...)  
Synonymie : Malbec, Auxerrois.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux à liseré faiblement carminé.
- Jeunes feuilles d'abord cotonneuses puis duveteuses à la plages bronzées.
- Feuilles molles, tourmentées, à bords du limbe révolutes, entières ou faiblement tri-lobées à sinus latéraux à peines marqués, parfois un peu plus profond, mais toujours avec le lobe médian très large, sinus pétiolaire en U ou en V ouvert ; dents anguleuses, étroite ; dessous du limbe aranéeux en pelote. A l'automne, le feuillage rougit partiellement.
- Rameaux gros, côtelés, à nœuds proéminents, rougeâtres des deux côtés.
- Grappes moyennes, avec généralement 2 ailerons, assez lâches ; peu juteuses ; grains sphériques, 10-12mm, noirs.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce à moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Vigueur moyenne.
- Assez résistant à l'oïdium mais plus sensible au mildiou, à l'excoriose et aux cicadelles.
- A conduire en taille longue sur des portes-greffes faibles pour limiter les effets de la coulure.
- Production moyennes.

## Aptitudes œnologiques

- Vin coloré, riche en tanin, moins parfumé et plus souple que les vins de Cabernet.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1127, 1128.
- **Production moyenne à élevée** : 42, 46, 180, 594, 595, 596, 598, 1061.

# ○ Gamay

En France, c'est principalement le cépage des vins du beaujolais, dont il fait à la fois la réputation des vins primeurs et des vins AOC de garde.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement duveteux blanc, à pointe rosée.
- Jeunes feuilles aranéeuses, brillantes à plages bronzées.
- Feuilles moyennes, unies, minces, lisses, vert clair, faiblement lobées, sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert ; dents angeleuses, étroites ; dessous du limbe pratiquement glabre ou faiblement pubescent selon les clones. Certaines feuilles, issus des gourmands, peuvent être profondément lobées. A l'automne, le rougissement du feuillage est important sans être total.
- Rameaux vert clair, glabres, brillants ; vrilles petites, fines, vertes.
- Grappes moyennes, cylindriques, compactes, un peu ailées ; baies moyennes, légèrement ovoïdes, bleu blanchâtre, peau fine, jus abondant à saveur simple.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce.
- Vigueur moyenne à conduire en taille courte.
- Sensible à la pourriture grise et à l'excoriose.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin peu alcoolique, moyennement coloré et plus ou moins acide selon les rendements.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 358, 509, 565, 787, 1108, 1109.
- **Production moyenne à élevée** : 222, 282, 489, 656, 1060.
- **Production élevée à très élevée** : 102, 105, 106, 284, 285, 356, 490.

# ○ Grenache blanc

C'est la variété blanche du Grenache. Ses caractéristiques sont très semblables à celles du Grenache noir.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement aplati, épanoui, duveteux faiblement carminé.
- Feuilles moyennes, cunéiformes, vert clair, très brillantes, glabres sur les deux faces, sinus pétiolaire en lyre plus ou moins ouverte.
- Grappes moyennes à grandes, tronconiques, ailées, compactes ; baies moyennes sphériques, noires, à pellicule assez épaisse, jus incolore.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Très sensible au mildiou, moyennement à l'oïdium. Ces grappes sont très sensibles au botrytis.
- Bonne résistance à la sécheresse.
- Port dressé, très vigoureux. Il peut être conduit en gobelet ou en palissage.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Potentiel phénolique et aromatique moyen.
- Il donne des vins très alcooliques, ronds, très capiteux.
- Dans les Côtes-du-Rhône, son association avec d'autres cépages (Clairette, Roussanne, Viognier,...) permet l'obtention de grands vins.

## Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :**  
141, 143 et 1213.

# ○ Grenache noir

Ce cépage, d'origine espagnole, est la variété principale de la vallée du Rhône. Il se trouve dans toutes les appellations du midi méditerranéen.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement aplati, épanoui, duveteux blanc à liseré faiblement carminé.
- Feuilles moyennes, cunéiformes, vert clair, très brillantes, glabres sur les deux faces, quinquelobées ; sinus pétiolaire en lyre plus ou moins ouverte.
- Grappes moyennes, à grandes, tronconiques, ailées, compactes ; baie moyennes, sphériques, noires, à pellicule assez épaisse, jus incolore.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Cycle végétatif long (éviter les zones froides et tardives).
- Très sensible à l'excoriose et la pourriture grise. Peu sensible à l'oïdium et aux acariens.
- Bonne résistance à la sécheresse.
- Port dressé, très vigoureux. Il peut être conduit en gobelet ou en palissage.
- Production élevée. La sensibilité a été fortement réduite depuis l'utilisation de matériel certifié.

## Aptitudes œnologiques

- Potentiel phénolique et aromatique moyen.
- Le grenache, cépage de base du vignoble méridional, donne ses meilleurs résultats dans un coteaux secs et caillouteux. Le vin obtenu est très alcoolique, d'une acidité généralement faible.
- Les vins vieillissent toutefois assez rapidement, la couleur s'oxyde. Ce caractère est recherché pour la production de vin doux naturel (Banyuls, Rasteau, Rivesaltes, Maury).
- Pour obtenir des bons vins de garde, il est préférable de l'associer à d'autres cépages ayant plus de corps (Syrah, Mourvèdre, Carignan) ou de souplesse (Cinsaut).

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 136, 362, 435, 435, 513, 1064, 1065, 1212.
- **Production moyenne à élevée** : 135, 137, 139, 433, 434, 515, 516.
- **Production élevée à très élevée** : 70, 134, 224, 287, 517, 814.



# Macabeu

Cépage d'origine espagnole (appelé Viura).  
En France, on le retrouve principalement  
dans le Roussillon



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, en crosse, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtre, très bullées à dessous cotonneux rosé.
- Feuilles grandes, molles, tourmentées, quinquelobées avec les sinus latéraux à fonds aigus et parfois une dent au fond des sinus, sinus pétiolaire en lyre à bords plus ou moins superposés ; dents ogivales, moyennes ; dessus du limbe duveteux-pubescent, jaunissant à l'arrière-saison.
- Rameaux côtelés, mous, duveteux au sommet, avec quelques stries longitudinales, brunes ; grandes vrilles.
- Grappes très grandes, pyramidales, très ramifiées, souvent ailées ; baies sphériques, moyennes, jaune doré, juteuses.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité moyenne à tardive.
- Cépage très vigoureux au port dressé, ayant des rameaux sensibles à l'action des vents violents.
- Sensible à l'oïdium, un peu moins au mildiou, mais craignant la pourriture grise et la nécrose bactérienne.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Il donne un vin fin, léger, de couleur jaune paille, fruité, très peu acide.
- Vendangé au début septembre, on obtient des vins blancs secs, titrant moins de 12° et gardant une certaine acidité.
- Vendangé fin septembre, il permet de produire des vins généreux, plus alcoolisés destinés aux V.D.N.

## Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :** 630, 631, 632, 633, 735, 736, 737.
- **Production élevée à très élevée :** 789, 1025.
- **Production irrégulière :** 706.

# ○ Manseng

On trouve ces cépages principalement dans les régions du sud-ouest



**Gros Manseng**

## Description

- Bourgeoisement cotonneux blanc.
- Jeunes feuilles duveteuses de couleur verte ou jaune.
- Feuilles avec un sinus pétiolaire ; à bords légèrement chevauchants ; dents courtes à côtes convexes, limbe involuté sur les bords légèrement gaufré et face inférieure, ayant une faible densité de poils couchés.
- Les baies sont de forme arrondie et petites.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité tardive.
- Vigoureux et fertile.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Ce cépage possède un bon potentiel alcoolique tout en conservant une forte acidité. Il permet d'obtenir des vins moelleux ou secs d'un haut niveau qualitatif.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 397, 439.
- **Production moyenne à élevée** : 634, 661, 731, 764.
- **Production élevée à très élevée** : 572, 662.



**Petit M**

## Description

- Bourgeoisement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, à plages bronzées.
- Feuilles vert foncé, en entonnoir, finement bullées, gaufrées au point pétiolaire ; sinus pétiolaire en U ; dents ogivales, moyennes ; limbe en dessous aranéeux en pelote.
- Rameaux côtelés, avec des stries longitudinales rouges, aranéeux au sommet.
- Grappes petites à moyennes, tronconiques, ailées ; baies sphériques, petites, blanches.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité tardive.
- Très résistant à la pourriture grise, très sensible à l'oïdium et au mildiou.
- Vigoureux : taille longue et palissage nécessaires.
- Production faible à moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Ce cépage aromatique a fait la renommée des vins blancs de Jurançon. L'action de la pourriture noble permettant d'obtenir des vins liquoreux, d'une grande finesse, au parfum typé.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1107
- **Production moyenne** : 440, 1107, 1113.
- **Production élevée** : 573

# ○ Marsanne

Cépage originaire de la Drôme, il est souvent associé à la Roussanne.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, légèrement bronzées sur les bosselures.
- Feuilles grandes, tronquées, parcheminées, à texture grossière, épaisses, très bullées, luisantes, profondément quinquelobées à sinus latéraux supérieurs souvent fermés, sinus pétiolaire totalement à bords superposés ; dents ogivales, larges ; dessous du limbe aranéeux.
- Rameaux anguleux, mous, aranéeux au sommet, vert clair, aplatis aux nœuds ; grandes vrilles charnues, vertes.
- Grappes moyennes ou assez grosses, tronconiques, ailées, peu compactes ; baies petites à moyennes, sphériques, blanc doré, juteuses.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen à tardif.
- Maturité moyenne.
- Vigoureux, à port retombant, il nécessite un palissage.
- Craint l'oïdium, sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin de bonne qualité, plus aromatique que celui du Grenache Blanc.
- Il est utilisé seul pour l'obtention des vins blancs AOC Hermitage, St-Péray ou en assemblage avec d'autres cépages méditerranéens (Côtes-du-Rhône...).

## Quels clones choisir ?

- Il n'existe que trois clones : 574, 1036, 1083.

# ○ Marselan

Cette variété obtenue par l'INRA est issue d'un croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache Noir.



photos : F. Galet

## Description

- A l'extrémité du jeune rameau, une faible densité de poils couchés. Les rameaux ont des entrenœuds de couleur verte.
- Jeunes feuilles de couleur vert foncé, à plages bronzées.
- Feuilles adultes vert foncé, brillantes, orbiculaires, à cinq, sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en U, ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes ou moyennes, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique, des nervures nulles ou faibles, un limbe tourmenté, lisse, et face intérieure, une densité nulle des poils couchés.
- Les baies sont de forme arrondie ou elliptique courte.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Cépage vigoureux. Il est préférable de le conduire avec un palissage suffisant car il émet des rameaux assez longs.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Les grappes sont grosses tandis que les baies sont très petites. Le rendement en jus est, de ce fait, limité. Le Marselan permet d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, structurés et aptes au vieillissement.

## Quels clones choisir ?

- Un seul clone existe : 980.

# Merlot

Cépage important en France.  
Il est également répandu dans  
le monde entier.



photos : P. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, blanches.
- Feuilles moyennes cunéiformes, vert foncé, en gouttière, bullées, gaufrées au point pétiolaire, profondément quinquelobées, sinus latéraux, en massue, parfois avec une dent au fond du sinus, sinus pétiolaire en U, plus ou moins ouvert : dents anguleuses, étroites, dessous du limbe aranéeux en pelote. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.
- Rameaux brun rouge, comme l'acajou, ou vert brun strié de rouge longitudinalement ; vrilles charnues, moyennes.
- Grappes moyennes, cylindriques, 10 à 15 cm, lâches, parfois ailées ; baies sphériques petites à moyennes, de couleur bleu noir, peau d'épaisseur moyenne, pulpe juteuse, de saveur agréable.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce.
- Cépage vigoureux, à port retombant.
- Peu attaqué par l'oïdium, il est sensible au mildiou, à la pourriture grise, et sensible aux attaques de cicadelles.
- Sensible à la sécheresse.
- Production moyenne.

La sensibilité à la coulure de ce cépage a fortement diminué avec l'utilisation de matériel certifié.

## Aptitudes œnologiques

- En Gironde, il fait partie des AOC rouges, notamment à St-Emilion, Pomerol où l'on obtient des vins de grande renommée.
- Dans le Midi, c'est un cépage améliorateur qui donne des vins colorés, de bonne qualité, aromatiques. Selon le type de vinification, il est possible d'obtenir une grande palette de produits allant du vin rosé typé, à boire jeune, au vin rouge de garde.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 181, 343, 347.
- **Production moyenne à élevée** : 182, 314, 342, 346, 348.
- **Production élevée à très élevée** : 184, 349, 519.

# ○ Mourvèdre

Cépage des AOC méridionales : Bandol, Châteauneuf du Pape, Côtes-du-Rhône, Côtes de Provence, Coteaux du Languedoc.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses jaunâtres ; pétioles et limbe en dessous cotonneux.
- Feuilles cunéotronquées, planes, finement bullées, entières, sinus pétiolaire en lyre ; dents anguleuses, moyennes, en dents de scie ; limbe duveteux-pubescent en dessous.
- Rameaux côtelés, entièrement violacés, duveteux au sommet ; vrilles moyennes, violettes.
- Grappes moyennes, coniques, étroites, parfois ailées, compactes ; baies petites, sphériques, noires, très fleuries par une pruine abondante, pellicule épaisse, pulpe fondante avec une saveur âpre.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Vigueur, port érigé, se conduit bien en gobelet.
- Sensible aux acariens et à l'esca, il résiste bien à l'excoriose et à la pourriture grise.
- Sensible à la sécheresse.
- Il faut lui réserver les terrains chauds, bien exposés et limiter sa production pour lui permettre d'arriver à maturité.
- Production moyenne.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 249, 369, 1069, 1215.
- **Production moyenne à élevée** : 233, 234, 245, 247, 248, 449, 450.
- **Production élevée à très élevée** : 244, 520.
- **Production irrégulière** : 448.

# ○ Muscadelle

Utilisé comme cépage d'appoint dans les AOC de Gironde et de Dordogne.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc.
- Jeunes feuilles duveteuses, bullées, bronzées sur les bosselures.
- Feuilles grandes, bullées, tourmentées, lobées moyennement à sinus latéraux étroits, sinus pétiolaire en lyre, généralement ferme, point pétiolaire rosé ; dents anguleuses, moyennes ; dessous du limbe légèrement aranéeux, pétioles et nervures à pubescence rugueuse.
- Rameaux côtelés, rouge foncé acajou du côté exposé au soleil alors que le dos n'est qu'en partie rouge et les nœuds rosés ; vrilles longues, rouges, fines.
- Grappes grandes, tronconiques, lâches ; baies sphériques, moyennes, blanches à gris rosé, mouchetées à complète maturité, saveur légèrement musquée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité moyenne.
- Vigueur moyenne.
- Très sensible à la pourriture grise, sensible aux vers de la grappe et à l'oïdium.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin parfumé, très légèrement musqué mais cépage rarement vinifié seul.
- Utilisé dans les AOC de Gironde et de Dordogne, comme cépage d'appoint.

## Quels clones choisir ?

- **Production moyenne** : 1216, 1217.
- **Production élevée** : 610.

# ○ Muscat à petits grains

On le trouve dans de nombreux pays pour l'élaboration de nombreux vins secs, liquoreux ou effervescents.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement duveteux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéuses, brillantes, très bronzées.
- Feuilles épaisses, finement bullées, gaufrées, lobées à sinus latéraux supérieurs profonds et très étroits, sinus pétiolaire fermé à bords parallèles, dents anguleuses en deux séries, très étroites ; dessous du limbe glabre avec les nervures pubescentes.
- Rameaux striés, à nœuds aplatis au sommet, avec des raies brunes, longitudinales ; grandes vrilles, vertes.
- Grappes moyennes, rarement ailées, cylindriques, longues, étroites et compactes ; baies sphériques, moyennes, d'une couleur jaune ambré, pellicule épaisse se couvrant de points roux à complète maturité, chair ferme, juteuse, très sucrée, possédant une saveur aromatique musquée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce.
- Vigueur moyenne, port dressé.
- Très sensible à l'oïdium, à la pourriture grise, aux vers de la grappe et aux attaques de guêpes et acariens.
- Production faible à moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin très parfumé, potentiel aromatique très élevé permettant l'élaboration de vins secs ou effervescents typés et de vins doux naturels renommés : Rivesaltes, Lunel, Frontignan, Beaugues-de-Venise, etc.

## Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :**  
154, 156, 452, 453, 454, 455, 576, 577, 578, 579, 826.



# ○ Muscat d'Alexandrie

Cépage utilisé aussi comme raisin de table frais ou raisin sec.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement duveteux à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéeuses, à plages bronzées.
- Feuilles moyennes, brillantes, finement bullées, tourmentées, lobées assez profondément avec les sinus latéraux à fonds aigus et très étroits, sinus pétiolaire en lyre étroite, point pétiolaire rouge ; dents anguleuses, très étroites, en deux séries ; limbe pubescent en dessous.
- Rameaux côtelés, aranéeux au sommet, vert clair, à stries rouges du côté exposé au soleil.
- Grappes moyennes à grandes, cylindro-coniques, ailées, lâches ; baies ellipsoïdes, grosses à très grosses, blanc jaunâtre, peau assez mince, pulpe charnue, saveur musquée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Peu vigoureux, à port retombant ; il doit être palissé.
- Sensible à l'oïdium, aux acariens.
- Résistant à la sécheresse.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin musqué, à profil aromatique, différent du Muscat à petits grains.
- Récolté précocement, il apporte une certaine typicité à des vins blancs secs et est également utilisé dans l'AOC Muscat de Rivesaltes, conjointement avec le Muscat à petits grains.
- Dans le monde, cépage important, utilisé aussi comme raisin de table frais ou raisin sec (Malaga) et pour la distillation au Chili et au Pérou (Pisco).

## Quels clones choisir ?

- Production moyenne à élevée : 308, 635, 866, 979.
- Production élevée : 1014.

# ○ Nielluccio

Ce cépage cultivé en Corse est d'origine italienne (Sangiovese) où il a fait la réputation des vins du Chianti.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, duveteux blanc.
- Jeunes feuilles aranéuses, à plages bronzées.
- Feuilles cunéiformes, tourmentées, profondément lobées à sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U ouvert ; dents anguleuses, très étroites ; dessous du limbe légèrement aranéux, surtout autour des nervures principales. A l'automne, le feuillage rougit sur le bord des dents.
- Rameaux faiblement côtelés, entièrement verts, glabres avec les mérithalles longs ; vrilles jaunes, longues.
- Grappes moyennes, cylindriques, lâches avec 2 ailerons ; baies moyennes, ovoïdes, noir bleuté, juteuses.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité moyenne à tardive.
- Cépage moyennement vigoureux.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin peu coloré, alcoolique, astringent, ayant une certaine finesse et supportant bien le vieillissement.

## Quels clones choisir ?

- Il existe six clones : 902, 903, 904, 960, 997, 998.

# ○ Petit Verdot

Cépage bordelais, un peu cultivé en Gironde, Dordogne, Lot et Garonne



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres ou orangées, à dessous cotonneux blanc.
- Feuilles à lobe médian allongé, vert foncé, grossièrement bullées, gaufrées au point pétiolaire, lobées à lobes révolutés, avec les sinus latéraux supérieurs profonds à fonds concaves et à bords superposés, avec parfois une dent au fond du sinus, les inférieurs peu marqués, sinus pétiolaire en lyre, parfois fermée et avec quelquefois une dent sur un des côtés ; dents ogivales, larges ; dessous du limbe duveteux avec les nervures pubescentes.
- Rameaux côtelés, vert pâle ; vrilles jaunes, charnues, très longues.
- Grappes moyennes, cylindriques, lâches ; baies petites, sphériques, noir bleuté.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité tardive.
- Résistant à la pourriture grise, il est vendangé le dernier en Bordelais.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin très coloré, riche en tanin, s'améliorant en vieillissant.

## Quels clones choisir ?

- **Il n'existe que 2 clones : 400 et 1058.**

# ○ Pinot noir

Cépage des grandes appellations de Bourgogne, il est utilisé en Champagne en association avec le Chardonnay. On le retrouve également en Alsace, Vallée de la Loire...



photos: F. Galet

## Description

- Bourgeonnement presque cotonneux blanc au début du printemps pour devenir ensuite seulement duveteux blanc.
- Jeunes feuilles d'abord duveteuses, puis aranéeuses et finalement glabres, le dessous du limbe demeurant duveteux.
- Feuilles moyennes, vert foncé, épaisses, en entonnoir, très grossièrement bullées, généralement entières ou faiblement lobées, sinus pétiolaire en lyre étroite ou à bords se recouvrant chez les feuilles fortement involutées ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe faiblement aranéeux. A l'automne, le feuillage prend une belle teinte jaune, plus ou moins maculée de rouge selon les clones.
- Rameaux côtelés, verts avec quelques stries longitudinales brunes et les nœuds rosés ; vrilles charnues, moyennes.
- Grappes petites, cylindriques, rarement ailées, compactes et à pédoncule ligneux, très dur ; baies petites, sphériques ou légèrement ovoïdes, d'un noir bleuté ou violet foncé, recouvertes d'une pruine abondante, pellicule épaisse, riche en matières colorantes, pulpe peu abondante et fondante.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité très précoce.
- Vigueur moyenne.
- Sensible à l'oïdium, au mildiou, à la pourriture grise et aux cicadelles.
- Production moyenne, avec de grandes variations selon les clones.

## Aptitudes œnologiques

- En Bourgogne, vins de grande qualité, d'une belle couleur et possédant un bouquet très agréable aptes au vieillissement.
- En Champagne, en association avec le Chardonnay, il donne le plus grand vin effervescent du monde.
- En région méridionale, les raisins mûrissent en août et fournissent des vins alcoolisés sans bouquet spécial.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 777, 828, 1184, 1185, 1196, 1197.
- **Production moyenne à élevée** : 111, 113, 114, 115, 162, 165, 386, 521, 667, 743, 779, 780, 792, 870, 871, 872, 927, 943.
- **Production élevée à très élevée** : 236, 292, 375, 388, 389, 459, 583, 665, 666, 668, 829.

# ○ Piquepoul blanc

Le Piquepoul blanc est utilisé pour l'AOC Piquepoul de Pinet, on le trouve aussi dans l'encépagement des Côtes-du-Rhône



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à plages carminées.
- Jeunes feuilles duveteuses, bullées, bronzées.
- Feuilles vert bleuté foncé, tourmentées, finement bullées à lobes un peu involutés, quinquelobées profondément, sinus latéraux à fonds aigus, les supérieurs refermés en massue, sinus pétiolaire en lyre, faiblement ouvert, base des nervures rouge autour du point pétiolaire ; dents ogivales, étroites ; dessous du limbe aranéeux ou aranéeux-pubescent selon les clones.
- Rameaux côtelés, vert clair, avec des stries longitudinales rouges ; grandes vrilles, brunes.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, compactes ; baies ovoïdes à ellipsoïdes, moyennes, blanches, peau mince et chair juteuse.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité moyenne à tardive.
- Port étalé.
- Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin blanc sec de qualité moyennement aromatique, avec une bonne acidité.
- Il est utilisé pour l'AOC Piquepoul de Pinet, on le retrouve également dans l'encépagement des Côtes-du-Rhône.

## Quels clones choisir ?

- Production moyenne à élevée : 237, 238, 463.
- Production élevée à très élevée : 176.

# ○ Roussanne

Cépage présent dans les Côtes-du-Rhône, ainsi qu'en Savoie (Bergeron).



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles très découpées, duveteuses, bullées.
- Feuilles grandes, bullées, gaufrées, épaisses, tourmentées, involutées en cornet, profondément lobées, sinus latéraux à fonds concaves et larges, les supérieurs parfois fermés, sinus pétiolaire en lyre à bords superposés ; dents ogivales, grandes et larges, dessous du limbe pubescent, rugueux.
- Rameaux anguleux, durs, glabres, vert clair ; vrilles longues, enchevêtrées.
- Grappes petites, cylindriques, compactes ; baies sphériques, petites, blanc doré, presque rousses à maturité complète, peu juteuses.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Vigueur moyenne, port retombant nécessitant un palissage.
- Sensible à l'oïdium, et très sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin de grande qualité, fin, bouquet faisant l'originalité des vins de Savoie.
- Il est présent aussi à Chateauneuf-du-Pape et dans les Côtes-du-Rhône où ses vins présentent des qualités aromatiques supérieures à ceux issus de Marsanne.

## Quels clones choisir ?

- Production limitée : 467.
- Production moyenne à élevée : 468, 469, 522.
- Production élevée à très élevée : 1040.

# ○ Sauvignon

Cépage mondialement connu.  
En France, il se rencontrait initialement dans les pays de la Loire et dans les appellations Bordeaux.  
Il connaît un fort développement pour l'obtention de vins IGP.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres avec quelques reflets bronzés, face inférieure cotonneuse.
- Feuilles petites, tourmentées, frisées et grossièrement bullées, profondément lobées avec les sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en lyre plus ou moins ouverte ; dents ogivales, étroites ; limbe en dessous duveteux en pelote.
- Rameaux côtelés, glabres, vert clair, à nœuds partiellement rosés ; vrilles petites, fines.
- Grappes petites, tronconiques, compactes, parfois ailées ; baies petites, ovoïdes, d'un beau jaune d'or à maturité complète, pellicule épaisse et pulpe fondante, ayant une saveur spéciale rappelant le muscat.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce à moyen.
- Maturité précoce.
- Vigueur nécessitant un palissage.
- Très sensible à la pourriture grise, à l'eutypiose, sensible à l'oïdium.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vin blanc généralement très parfumé, se vinifiant soit en sec dans la Vallée de la Loire (Sancerre, Pouilly) et le Bordelais, soit en vin liquoreux avec de faibles rendements (Sauternes, Coteaux du Layon).
- Dans le Midi, il permet l'obtention de vin de cépages verts, aromatiques, revalorisés commercialement.
- Il donne également de bons résultats en vins d'assemblage.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 530.
- **Production moyenne à élevée** : 108, 159, 240, 241, 242, 316, 317, 376, 377, 379, 531, 619, 905, 906.
- **Production élevée à très élevée** : 07, 107, 160, 161, 297, 378.

# Sciaccarello

Cépage corse



## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles jaunâtres à plages bronzées, dessous cotonneux.
- Feuilles moyennes, tronquées, finement bullées, à bords involutés, quinquelobées moyennement à sinus latéraux étroits, sinus pétiolaire en lyre, plus ou moins fermées ; dents ogivales moyennes ; dessous du limbe aranéeux.
- Rameaux côtelés, vigoureux, aranéeux au sommet, vert clair à nœuds rosés : grandes vrilles longues, plus ou moins enchevêtrées.
- Grappes grandes, tronconiques, compactes, parfois ailées ; baies moyennes, ovoïdes, noir violacé, croquantes, juteuses.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Port dressé, vigueur moyenne.
- Peu sensible aux maladies.
- Production moyenne.
- La sensibilité à la coulure de ce cépage a fortement diminué avec l'utilisation de matériel certifié.

## Aptitudes œnologiques

- Moyennement coloré, bien charpenté, ayant de la finesse et une saveur particulière. Il a fait la renommée des vins de la région de Sartène.

## Quels clones choisir ?

- Production limitée : 875.
- Production moyenne à élevée : 834
- Production élevée : 744, 907.

il existe trois autres clones dont le potentiel productif technologique est à l'étude : 874, 930, 961.

photos : F. Galet



# ○ Sémillon

Cépage principalement implanté dans le vignoble bordelais.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtre, bronzées sur les bosselures.
- Feuilles tourmentées, finement bullées, gaufrées au point pétiolaire en lyre, généralement ouvert ; dents ogivales, moyennes ; limbe en dessous aranéux et faiblement pubescent.
- Rameaux côtelés, très gros, vert, à nœuds brun rosé ; vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes, cylindriques, ailées, compactes ; baies moyennes sphériques, blanc doré devenant même rosées à maturité complète, peau épaisse, jus abondant avec une saveur légèrement musquée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Vigueur moyenne.
- Sensible au mildiou, et surtout à la pourriture grise, peu sensible à l'oïdium et à l'eutypiose.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Il est utilisé dans le Sud-Ouest pour l'élaboration de vins liquoreux (Sauternes). Pour cela il est vendangé très tardivement, quelquefois grain par grain, sur des grappes atteintes par la pourriture noble.
- Il donne également des vins très agréables en association avec le Sauvignon et qui fond la renommée des grands vins de Bordeaux.

## Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :** 173, 315, 908, 909, 910.
- **Production élevée à très élevée :** 299, 380.

# ○ Syrah

Traditionnellement implanté dans les Côtes-du-Rhône Nord, il connaît un très fort développement dans l'ensemble du vignoble méridional.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, blanc jaunâtre à dessous du limbe cotonneux blanc rosé.
- Feuilles moyennes, bullées, gaufrées au point pétiolaire, tourmentées, souvent ondulées, moyennement lobées avec les sinus latéraux à fonds aigus et étroits, sinus pétiolaire en lyre, plus ou moins fermée ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe duveteux en pelote et finement pubescent. A l'automne, le feuillage rougit partiellement sur les bords du limbe.
- Rameaux très côtelés, quadrangulaires (ce qui est un bon caractère distinctif) verts à nœuds rouges, duveteux au sommet ; vrilles fines et longues.
- Grappes moyennes, cylindriques, parfois ailées, compactes, à pédoncules rapidement lignifiés, baies ovoïdes, petites, d'un beau noir bleuté avec une pruine abondante, peau fine mais résistante, chair fondante, juteuse avec un goût agréable.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Vigueur importante, port retombant, mérithalles longs, nécessitant un palissage.
- Sensible aux cicadelles.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Vins de haute qualité, très coloré, riche en tanin, au parfum rappelant la violette ayant fait la réputation de l'Hermitage, de Cornas, de Côte-Rôtie.
- La rapidité de l'évolution de sa maturation nécessite des contrôles fréquents : pour l'obtention de vins fruités et aromatiques, il est nécessaire de le récolter à son optimum de maturité (11 à 12°) ; pour l'obtention de vins de garde, il accepte une certaine surmaturité (supérieur à 12°).
- Il est très complémentaire du Grenache dans les vins d'assemblage.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 470, 1140, 1141.
- **Production moyenne à élevée** : 524, 747.

# ○ Tannat

Cépage originaire du vignoble pyrénéen.



photos : P. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, bulbées à plages bronzées.
- Feuilles adultes de grande taille, pentagonales, entières, à trois ou cinq lobes, avec un lobe central allongé, un sinus pétiolaire peu ouvert ou même fermé, des dents courtes, à côtés rectilignes une pigmentation antocyanique, des nervures moyennes, un limbe révoluté, bulbé, et face intérieure, une densité moyenne des poils couchés.
- Rameaux côtelés, rouges au niveau des nœuds. Petites vrilles et fines.
- Grappes grosses alors que les baies sont petites à moyennes de forme arrondie.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité 2<sup>ème</sup> à 3<sup>ème</sup> époque.
- Cépage assez vigoureux, qui est habituellement conduit en taille longue et qui doit être palissé.
- Sensible aux acariens et aux cicadelles, un peu sensible aussi à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Le tannat donne des vins colorés, très toniques et nerveux (avec une acidité un peu dure). Ce cépage permet d'élaborer des vins rouges de qualité, puissants, charpentés et aptes au vieillissement.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 398, 717, 794, 1154, 1175.
- **Production moyenne à élevée** : 472, 473, 474, 944, 1048.
- **Production élevée à très élevée** : 399, 475.

# ○ Tempranillo

Cépage d'origine espagnole (Cencibel).



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, orangées à bronzées, dessous du limbe cotonneux.
- Feuilles grandes, tronquées, involutées, gaufrées au point pétiolaire, profondément quinquelobées avec les sinus latéraux à fonds aigus, les sinus supérieurs parfois à bords superposés, sinus pétiolaire en lyre fermée, généralement à bords superposés ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe aranéeux avec quelques poils pubescents sur les nervures. Le feuillage rougit presque totalement à l'automne.
- Rameaux côtelés, brun rouge du côté exposé au soleil.
- Grappes moyennes à grandes, cylindriques, longues, étroites parfois ailées, compactes ; baie moyennes, sphériques, noir bleuté, peau assez épaisse, pulpe charnue, peu juteuse.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce.
- Vigoureux, port dressé, peut être conduit en gobelet comme en palissage.
- Sensible à l'eutypiose, aux cicadelles.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin alcoolique, assez coloré.
- En Espagne, sur des terrains secs et des rendements moyens, il donne des vins de garde très typés.
- En France, souvent comparé à un « Carignan précoce », il n'a pas permis l'obtention de vins lui assurant un bon développement.

## Quels clones choisir ?

- Production moyenne à élevée : 770, 771, 776.

# Ugni blanc

D'origine italienne (Trebbiano di Toscane), c'est le premier cépage blanc cultivé en France principalement pour la distillation à Cognac et dans l'Armagnac.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc, à liseré carminé, en crosse ; axe duveteux.
- Jeunes feuilles cotonneuses, jaunâtres, bullées.
- Feuilles grandes, grossièrement bullées, épaisses, tourmentées, à texture grossière et à bords involutés, quinquelobées à sinus généralement peu profond aigus et étroits, sinus pétiolaire en lyre, plus ou moins fermée; dents ovigales, moyennes; limbe duveteux en dessous.
- Rameaux très gros, aplatis au niveau des nœuds, très côtelés, aranéux au sommet, bruns au soleil et nœuds foncés ; vrilles grandes, très développées.
- Grappes très grandes, 20 à 30 cm de long, ailées, cylindriques, allongées et étroite, (d'où son surnom de Queue de renard) avec les pédoncules lignifiés à la bases ; baies sphériques, moyennes, jaune doré devenant plus ou moins ambrées à bonne exposition, pour finir roses et même rouge cuivré sur les coteaux secs et fortement ensoleillés ; pellicule fine, mais coriace, chair juteuse, abondante.

## Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Port semi-dressé, très vigoureux, ses mérithalles longs nécessitent un palissage.
- Résiste bien à l'oïdium et à la pourriture grise, craint le mildiou.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Dans le midi, on obtient des vins alcooliques, de qualité moyenne, participant à l'encépagement des AOC méridionales.
- Cépage de base dans les zones de production de Cognac et d'Armagnac, il est très adapté à la distillation.
- Il permet l'obtention de vins secs moyennement alcoolisés peu aromatiques, avec un bon support acide. Il peut être considéré comme une base de vins d'assemblage.

## Quels clones choisir ?

- **Il existe 11 clones d'Ugni blanc :**  
384, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486 et 638.

# Vermentino

Ce cépage est cultivé principalement en Corse et en Provence (Rolle). On le rencontre aussi en Italie.



## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres.
- Feuilles moyennes, orbiculaires, tourmentées, vert bleuté, finement bullées, profondément lobées avec les sinus latéraux étroits ; dessous du limbe duveteux en pelote.
- Rameaux côtelés, glabres, brun rouge du côté exposé au soleil ; vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes à grosses, tronconiques avec généralement un aileron bien développé, lâches ; baie moyennes, légèrement ellipsoïdes, blanches devenant rosées à sur-maturité.

## Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Cépage vigoureux, rustique.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Cépage donnant un vin blanc de bonne qualité, fin et légèrement aromatique, bien équilibré.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée :**  
640, 856, 876, 914.
- **Production moyenne à élevée :**  
639, 766, 795, 912, 913, 915, 963, 964, 1081 et 1082.

photos : F. Galet

# ○ Viognier

Traditionnellement, implanté dans les Côtes-du-Rhône Nord. Ce cépage est maintenant reconnu mondialement.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement aplati, fortement duveteux blanc ou presque cotonneux à liseré carmin.
- Jeunes feuilles aranéuses, bullées, à plages bronzées.
- Feuilles moyennes, bullées, tourmentées, lobées à sinus latéraux, étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U ouvert ; dents ovigiales, étroites ; dessous du limbe duveteux-pubescent à nervures aranéuses.
- Rameaux côtelés, vert clair, légèrement bruns du côté exposé au soleil ; vrilles longues, charnues.
- Grappes petites, tronconique, compactes, parfois ailées ; baies petites, sphériques ou faiblement ovoïdes, blanc ambré, peau épaisse, saveur légèrement musquée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce à moyenne.
- Sensible à l'oïdium et la pourriture grise.
- Peu sensible à la sécheresse.
- Production moyenne. La sélection clonale a permis une production régulière et supérieure à celle obtenue auparavant avec le matériel standard.

## Aptitudes œnologiques

- Vin de grande qualité aux parfums de pêche, abricot, miel et épices, faisant la renommée des vins blancs de Condrieu et Châteaux-Grillet.
- Ces qualités expliquent le développement de ce cépage dans les vignobles du midi où il donne des vins aromatiques très prisés.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1042.
- **Production moyenne à élevée** : 1051.
- **Production élevée** : 642.

# ○ Conseils pratiques

## Précautions élémentaires avant la plantation

Prendre dès le départ toutes les précautions nécessaires est un gage de succès et garantit l'avenir.

### Bien connaître son sol

- **L'analyse de terre** : elle vous permettra de connaître le taux de calcaire actif et la granulométrie qui seront déterminants pour le choix du porte-greffe, et d'adapter la fumure de fond en fonction des caractéristiques du terrain.
- **La sécheresse** : selon les porte-greffes, la résistance au sec est faible ou élevée.
- **L'humidité** : il n'existe pratiquement pas de porte-greffes ayant une adaptation parfaite à l'humidité. Certaines variétés se comportent toutefois mieux que les autres.
- **Le défoncement** : un défoncement estival (juin à octobre), par labour ou croisement à l'aide du Chisel, est toujours souhaitable car la terre a besoin de s'aérer et d'emmagasiner de l'eau pour permettre un bon départ de la végétation.



### Prévoir la commande

Pour des assemblages spéciaux, vous devez passer la commande 1 an et demi avant plantation (en janvier pour la plantation au printemps de l'année suivante).

Pour des assemblages courants, il est dans votre intérêt de commander vos plants tôt ; vous serez ainsi assuré d'avoir les quantités et variétés de votre choix.

### Quels clones choisir ?

Pour chaque cépage, vous retrouverez dans le guide des cépages, les clones répartis par groupe en fonction de leurs caractéristiques de production :

- **Groupe A** : clones de production limitée, soit inférieure ou proche de la moyenne mais d'un niveau suffisant pour satisfaire le rendement autorisé du type de production ; généralement ces clones permettent d'atteindre un très bon niveau qualitatif.
- **Groupe B** : clones de production moyenne à élevée suivant les conditions du milieu. Une maîtrise rigoureuse des rendements permet d'obtenir un bon niveau qualitatif.
- **Groupe C** : clones de production élevée à très élevée. Ils se justifient pour la production de vin de table ou vin de pays lorsque le viticulteur recherche un rendement à l'hectare élevé.



## Stockage

La livraison se fait à votre demande seulement quelques jours avant la plantation : vos plants seront conservés et préparés dans de très bonnes conditions grâce à nos installations frigorifiques adaptées.

## Pour une bonne plantation

En plus du soin que doit apporter le planteur à la mise en place, et de l'arrosage éventuel, il faut rappeler :

- que les sachets plastiques fermés ne doivent pas être exposés au soleil sur le champ.
- qu'en cas de couverture par paillage plastique, il est nécessaire de percer le plastique, faire sortir le plant immédiatement, et de reboucher le trou rapidement autour du plant.

## Échelle théorique de plantations

Le tableau ci-dessous permet d'obtenir le nombre de plants à l'hectare. Ces quantités doivent être diminuées de 8% à 15% selon la dimension ou la forme de la parcelle.

		DISTANCE ENTRE LES RANGS																
		1,00m	1,10m	1,15m	1,25m	1,30m	1,40m	1,50m	1,75m	2,00m	2,10m	2,25m	2,50m	2,75m		3,00m		
DISTANCE ENTRE LES SOUCHES	0,80m	12500	11364	10870	10000	9615	8929	8333	7143	6250	5952	5556	5000	4545	4167	NOMBRE DE PLANTS À L'HECTARE		
	0,90m	11111	10101	9662	8889	8547	7937	7407	6349	5556	5291	4938	4444	4040	3704			
	1,00m	10000	9091	8696	8000	7692	7143	6667	5714	5000	4762	4444	4000	3636	3333			
	1,10m		8264	7905	7273	6993	6494	6061	5195	4545	4329	4040	3636	3306	3030			
	1,15m			7561	6957	6689	6211	5797	4969	4348	4141	3865	3478	3162	2899			
	1,20m				6667	6410	5952	5556	4762	4167	3968	3704	3333	3030	2778			
	1,25m					6154	5714	5333	4571	4000	3810	3556	3200	2909	2667			
	1,30m						5495	5128	4396	3846	3663	3419	3077	2797	2564			
	1,40m							4762	4082	3571	3401	3175	2857	2597	2381			
	1,50m								3810	3333	3175	2963	2667	2424	2222			
	1,75m									3265	2875	2721	2540	2286	2078		1905	
	2,00m											2381	2222	2000	1818		1667	
	2,25m												2116	1975	1778		1616	1481
	2,50m													1778	1600		1455	1333

# Les Porte-greffes

Le phylloxera, puceron d'origine américaine, a été signalé en 1868 en France. À partir de cette date, son extension a été rapide et le vignoble détruit suite aux piqûres sur les racines des ceps de vigne.

La reconstruction du vignoble n'a pu être envisagée que grâce aux greffages des variétés françaises (*Vitis vinifera*) sur des porte-greffes qui sont issus des variétés américaines résistantes au phylloxera (*Vitis Rupestris*, *Riparia*, *Berlandieri*).

Les caractéristiques des principaux porte-greffes sont rapportées ci-dessous :

## Vitis Rupestris

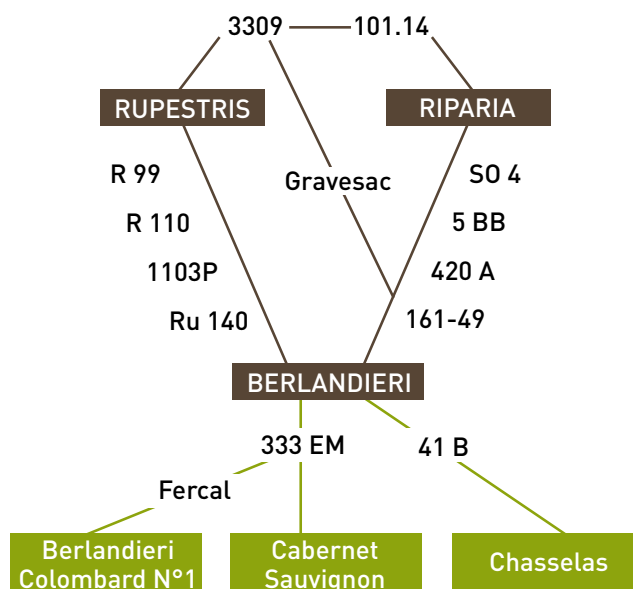
- très vigoureux
- cycle végétatif long
- moyennement sensible à la chlorose (CA 14 %)
- résistance au phylloxera élevée : 18/20 (Ravaz)

## Vitis Riparia

- vigueur faible à moyenne
- cycle végétatif court
- sensible à la présence de calcaire
- résistance au phylloxera élevée : 18/20

## Vitis Berlandieri

- vigueur forte
- cycle végétatif long
- très bonne résistance à la chlorose
- bonne résistance au phylloxera : 17/20



Ces variétés américaines ont fait l'objet de croisements de manière à obtenir des porte-greffes adaptés aux différents types de sol. Pour les porte-greffes à implanter dans les sols calcaires, des croisements ont été réalisés avec des *Vitis vinifera*.

# Les Porte-greffes

Caractéristiques et aptitudes culturales des principales variétés de porte-greffes

Porte-greffes	IPC*	RÉSISTANCE			VIGUEUR	OBSERVATIONS
		calcaire actif (GALET)	humidité	sécheresse		
196.17 C	5	6%	faible	faible	forte	tolérant en terrains salés
Riparia Gloire	5	6%	bonne	faible	faible	qualitatif
101.14 MG	10	9%	moyenne	moyenne	moyenne	système racinaire traçant
44.53 M	10	10%	faible	faible	moyenne	peu utilisé
3309 C	10	11%	moyenne	moyenne	moyenne	qualitatif
Gravesac	20	12%	moyenne	moyenne	moyenne	croisement 3309 et 161.49
Rupestris du Lot	20	14%	moyenne	moyenne	très forte	système racinaire plongeant
R 99	30	17%	moyenne	moyenne	forte	peu utilisé
R 110	30	17%	moyenne	moyenne	moyenne	attention à la chlorose avec Syrah
1103 P	30	17%	moyenne	moyenne	très forte	tolérant en terrains salés
S04	30	20%	bonne	bonne	bonne	s'adapte bien en milieu humide
5 BB	40	20%	bonne	bonne	bonne	s'adapte bien en milieu humide
RSB1	40	20%	moyenne	moyenne	bonne	principalement utilisé en Charentes
420 A	40	20%	bonne	bonne	faible	riparia des terres calcaires
161.49 C	50	25%	faible	faible	moyenne	craint la thyllose en terrain sec
Ru 140	90	30%	moyenne	moyenne	forte	déconseillé dans les terres riches et humides
41 B	60	40%	faible	faible	moyenne	retarde la maturité
Fercal	120	40%	moyenne	moyenne	moyenne	excellent contre la chlorose ferrique

\*Indice de Pouvoir Chlorosant

# Remplacements, complantations, racottages

Face à la recrudescence des différentes causes de mortalité dans les vignobles français, les Pépiniéristes Producteurs du Comtat vous proposent, pour les remplacements, complantations, les Plants à tige haute ainsi que les Vignemottes dans les cépages, clones et porte-greffes que vous désirez. Pour effectuer ces opérations il est préférable de faire les trous avec une tarière ou une mini-pelle afin de permettre une bonne extraction des racines et d'ameublir le sol.

## La Vignemotte®

Notre plant de vigne paraffiné, conditionné dans un terreau fertilisé et entouré d'un filet biodégradable pour vous faciliter la plantation, est à même de vous assurer la meilleure reprise possible.

Cela vous permet :

- d'éviter l'apport d'une fumure dans les trous,
- d'améliorer la reprise des plants,
- de choisir la protection contre les lapins et les désherbages en fonction de votre méthode de culture,
- de maintenir en production des « vieilles vignes ».

Pour la livraison, les Vignemottes sont conditionnées dans des cartons afin de conserver une hygrométrie maximum du plant et du terreau.

## Conservation

Si le mauvais temps ne vous permet pas de planter les vignemottes immédiatement, ne les sortez pas de l'emballage d'origine. Rangez les cartons dans un local frais ; les Vignemottes pourront rester ainsi 3 à 4 semaines sans dommage dans cet emballage.

## Comment les planter ?

- 1 - Faire un trou à la tarière
- 2 - Positionner la Vignemotte de telle manière que le point de greffe arrive légèrement au-dessus du niveau du sol.
- 3 - Remplir le trou et disposer la terre meuble autour de la motte. Laisser une cuvette et arroser abondamment pour assurer un bon contact motte-terre.
- 4 - Après infiltration de l'eau, reboucher la cuvette.



## Le Plant à Tige Haute

Ce plant de vigne paraffiné a la particularité d'avoir une longueur de porte-greffe supérieure à la normale (environ 60 à 65 cm).

Cela vous permet :

- de supprimer le filet à lapin
- de n'avoir aucun risque d'affranchissement du greffon
- un decavaillonnage mieux adapté
- un désherbage possible à tout moment en se passant de la protection plastique
- de ne plus ébourgeonner la vigne
- une taille de formation du pied simplifiée
- de ne plus faire de plaies de taille sur la souche donc moins de risques de maladies.

Commandé un an à l'avance, le Plant à Tige Haute vous permettra de réussir tous vos remplacements dans les cépages, clones et porte-greffes que vous souhaitez.

NB : Le Plant à Tige Haute peut être livré également en Vignemotte.

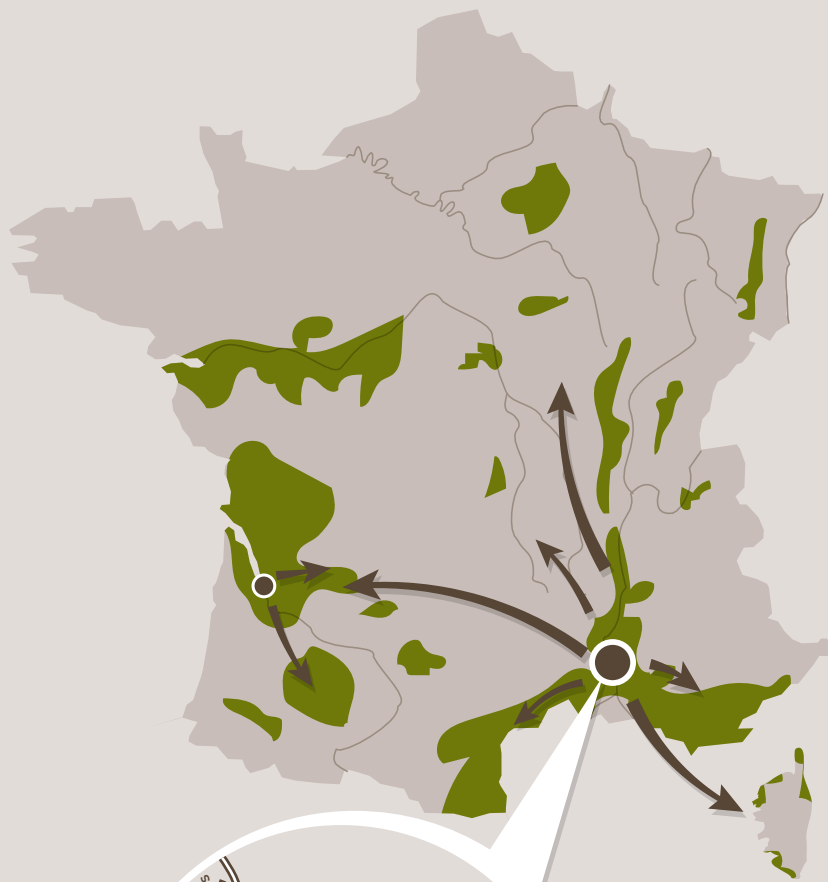
# les cépages blancs

Cépages	débourrement	époque de maturité	production	OBSERVATIONS
Bourboulenc	moyen	tardive	moyenne à élevée	faible potentiel alcoolique
Chardonnay	très précoce	très précoce	faible à moyenne	grande puissance aromatique
Chasan	précoce	précoce à moyenne	moyenne à élevée	peu sensible à la pourriture grise obtention de vins peu acides
Chenin	précoce	moyenne	moyenne	sensible à l'oïdium et à la pourriture grise
Clairette	moyen à tardif	tardive	moyenne à élevée	intéressant en assemblage où il apporte finesse et alcool
Colombard	précoce	moyenne à tardive	élevée	encépagement du Cognac et de l'Armagnac
Grenache blanc	moyen	précoce à moyenne	élevée	système racinaire plongeant
Macabeu	tardif	moyenne à tardive	élevée	très sensible au Botrytis. Obtention de vins très alcooliques, ronds.
Petit Manseng	précoce	tardive	faible à moyenne	cépage aromatique du Jurançon
Gros Manseng	précoce	tardive	moyenne	plus productif que le Petit Manseng
Marsanne	moyen à tardif	moyenne	moyenne à élevée	bonne qualité aromatique AOC blanc Hermitage
Muscadelle	tardif	moyenne	moyenne	cépage d'assemblage, très parfumé
Muscat à petits grains	précoce	précoce	faible à moyenne	vin très parfumé pour l'élaboration de vins doux naturels
Muscat d'Alexandrie	tardif	tardive	élevée	vin musqué, aromatique
Piquepoul blanc	tardif	moyenne à tardive	moyenne à élevée	vin blanc avec bonne acidité AOC Piquepoul de Pinet
Roussanne	moyen	précoce à moyenne	moyenne	grande qualité aromatique
Sauvignon	précoce à moyen	précoce	moyenne	vin blanc très parfumé
Sémillon	moyen	précoce à moyenne	moyenne	élaboration de vins liquoreux blanc sec en assemblage avec le Sauvignon
Ugni blanc	tardif	tardive	élevée	bien adapté à la distillation également base de vins d'assemblage
Vermentino	moyen	moyenne	moyenne à élevée	cépage rustique donnant un vin blanc fin et légèrement aromatique
Viognier	précoce	précoce à moyenne	moyenne	grande qualité aromatique

# les cépages rouges

Cépages	débourrement	époque de maturité	production	OBSERVATIONS
Alicante bouchet	moyen	moyenne	moyenne à élevée	cépage teinturier
Cabernet franc	moyen	tardive	moyenne	vin fin de qualité
Cabernet sauvignon	tardif	tardive	moyenne	petites grappes vin très coloré et riche en tanins
Caladoc	moyen	moyenne	élevée	résistant à la pourriture grise couleur intense et arômes puissants
Carignan	tardif	tardive	moyenne à élevée	très sensible à l'oïdium
Chenanson	moyen	moyenne	élevée	son fort potentiel de production demande une bonne maîtrise des rendements pour obtenir un bon niveau qualitatif
Cinsault	tardif	moyenne	élevée	vins rosés agréables
Cot	précoce à moyen	précoce à moyenne	moyenne	vins colorés, riches en tanins
Gamay	précoce	précoce	moyenne à élevée	vins primeurs
Grenache noir	moyen	moyenne	élevée	cycle végétatif long, vins très alcooliques
Marsellan	moyen	moyenne	moyenne	vins colorés, aromatiques, corsés et structurés
Merlot	moyen	précoce	moyenne	selon le type de vinification, obtention d'une grande palette de produits
Mourvèdre	tardif	tardive	moyenne	vins colorés, riches en tanins
Nielluccio	précoce	moyenne à tardive	moyenne	cultivé en Corse vin supportant bien le vieillissement
Petit Verdot	moyen	tardive	moyenne	vins riches en tanins résistant à la pourriture grise
Pinot noir	précoce	tardive	moyenne	en Bourgogne, vin rouge de grande qualité en Champagne, en association avec le Chardonnay pour les vins effervescents
Sciaccarello	tardif	précoce	moyenne	vins bien charpentés, cépage corse
Syrah	moyen	tardive moyenne	moyenne	vins colorés, riches en tanins
Tannat	tardif	moyenne	moyenne à élevée	vins colorés et toniques, aptes au vieillissement
Tempranillo	moyen	précoce	élevée	origine espagnole, comparé à un Carignan précoce





**Les Pépiniéristes Producteurs du Comtat**

735 Bd du Comté d'Orange - 84260 SARRIANS

Tél : +33 (0)4 90 65 42 73 - Fax : +33 (0)4 90 65 30 69

Mail : pepiniere@comtat.com

[www.comtat.com](http://www.comtat.com)