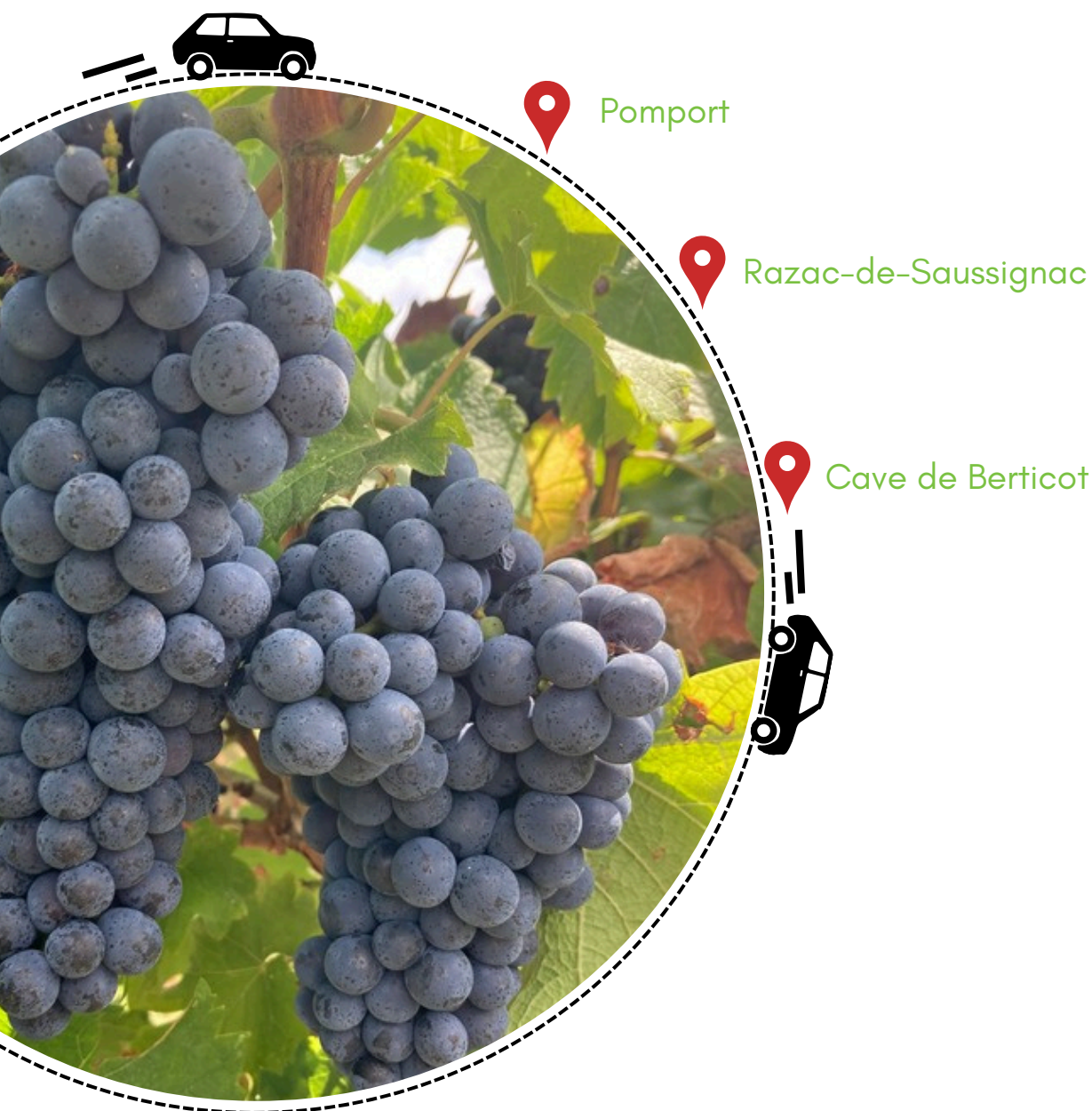


Tour des variétés résistantes et à fin d'adaptation au changement climatique

Intervenants techniques : C. Delamotte (CA24), L. Leyx Valade (Berticot), M.-I. Furet (CA33), C. Liadouze (IFV), A. Thenard (Agrobio Périgord), S. Seurin (Oenocentres)

Jeudi 3 Juillet 2025



Financeurs



Partenaires



Au programme



13h30 : Accueil covoiturage au pôle viticole de Bergerac



14h : Pomport

Présentation des variétés résistantes aux maladies :
Muscaris, Sauvignier gris, Artaban



15h30 : Razac de Saussignac

Suite des variétés résistantes : Sauvignac



16h30 : Cave de Berticot

Fin des variétés résistantes et présentation des
variétés à fin d'adaptation au changement climatique
(VIFA) : Floreal, Vidoc, Divico, Ariloba, Arinarnoa,
Marselan



18h : Cave de Berticot

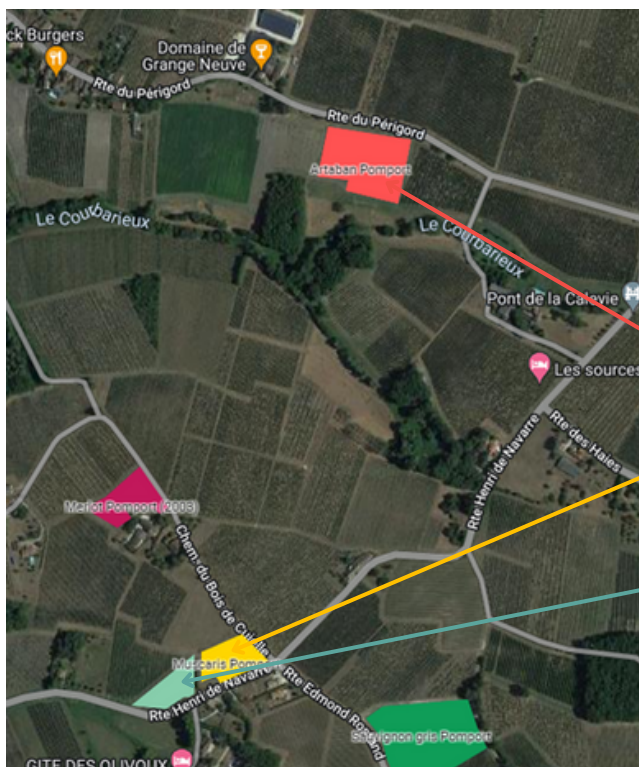
Dégustation des vins locaux issus de ces variétés commercialisées

19h : Fin de la journée autour de planches apéritives

Étape 1 : Pomport

Domaine de Grange Neuve : Pomport (24)

 **3 cépages** de variétés résistantes
aux maladies :



Artaban : planté en 2019, 5 000 pieds/ha

Muscaris : planté en 2017. 5 000 pieds/ha

Souvignier gris : planté en 2017. 5 000
pieds/ha

Mode de conduite : guyot mixte,



Vins produits :

Félibrée : IGP Périgord rosé

- Mélange d'Artaban et Muscaris
- Vin fruité au parfum de fraise au sucre et de framboise

Résiliences : IGP Périgord blanc

- Mélange Muscaris et Souvignier gris
- Vin floral avec notes citronnées, et subtils arômes de pamplemousse et d'ananas



Pomport : fiches variétés



Muscaris

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Solaris et Muscat à petits grains blancs

Résistance maladies :

- Mildiou : résistance forte à très forte
- Oïdium : résistance moyenne à forte

Caractéristiques physiologiques :

- Très vigoureux
- Rendements moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement précoce
- Maturité précoce (1 semaine avant chardonnay)

Caractéristiques oenologiques :

- Potentiel d'accumulation des sucres élevé
- Bouquet intense, notes muscatées, forte acidité



Souvignier gris

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Seyval blanc et Zaehring rose

Résistance maladies :

- Mildiou : très forte résistance
- Oïdium : très forte résistance
- Black rot : très forte résistance

Caractéristiques physiologiques :

- Forte vigueur
- Port érigé, nombreux grappillons et grappe peu compacte
- Rendements : moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement précoce
- Maturité moyenne (5 jours après chardonnay)

Caractéristiques oenologiques :

- Notes fruitées d'agrumes et fruits exotiques
- Acidité et volume important. Peut aussi produire notes soufrées
- Bonne aptitude à macération pelliculaire.



Artaban

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Mtp 3082-I-42 (INRAE) et Regent

Résistance maladies :

- Mildiou : très forte résistance
- Oïdium : très forte résistance
- Black rot : faible résistance

Caractéristiques physiologiques :

- Vigueur moyenne
- Port dressé, sensible à la carence magnésienne sur jeune vigne, rameaux semi-dressés (palissage nécessaire)
- Rendements : moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement comparable au Merlot
- Maturité précoce à moyenne

Caractéristiques œnologiques :

- Vins légers, gouteux, dominés par notes fruitées
- pH acide, potentiel couleur moyen, tanins pouvant être agressifs sur faibles maturités



A NOTER

Des **contournements des certains gènes de résistances** des variétés par le mildiou et l'oïdium peuvent avoir lieu dans **quelques rares cas**, comme cela a pu être observé en Europe, et ponctuellement en France. Ces événements **restent rares**, et caractérisés par des **contextes climatiques et agronomiques particulièrement favorables au mildiou**, ne remettant donc pas en cause l'intérêt des variétés résistantes, qui **restent un levier majeur** dans la lutte contre ces maladies.

Pour **minimiser ces risques** de contournement, des **mesures** peuvent être mises en place :

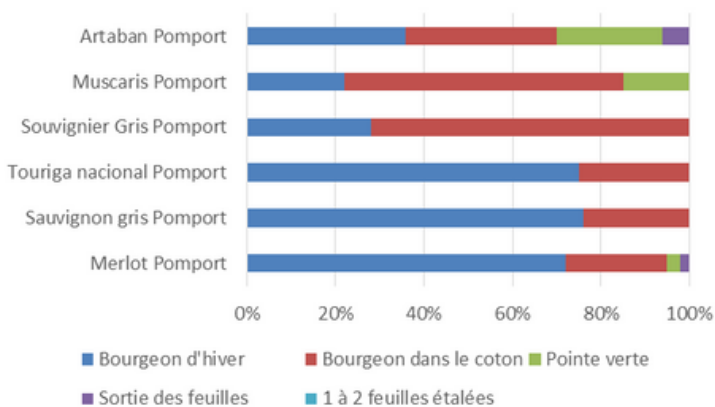
- **Conduire** les parcelles en **respectant les bonnes pratiques agronomiques** comme pour les cépages sensibles (relevage, palissage, gestion des sols...)
- **Réaliser 2 traitements préventifs** autour de la **floraison** (à voir selon pression sanitaire et préconisations de votre conseiller technique)

Pomport : fiches variétés

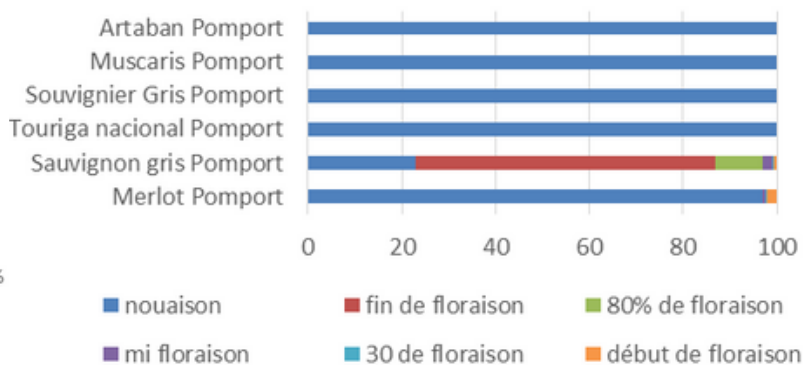


Suivis phénologiques

Débourrement des variétés au 27 Mars 2025



Floraison des variétés au 03 juin 2025



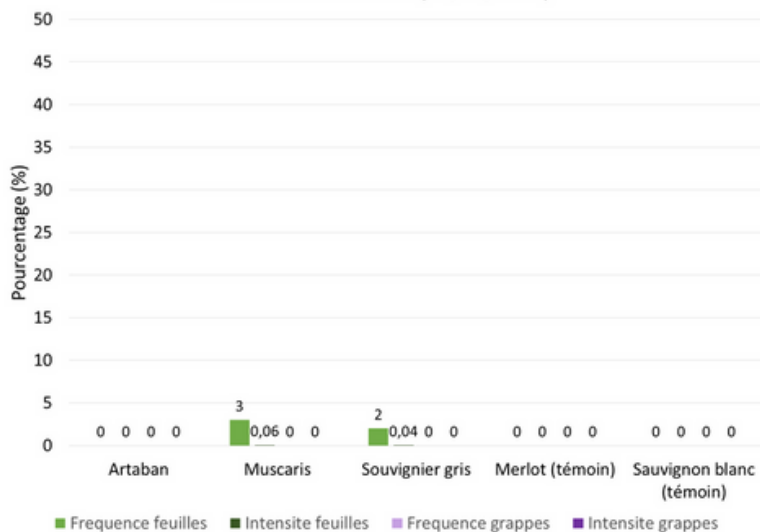
Suivis maladies (2024)

Mildiou et black rot : fréquences (%) et intensités (%) sur feuilles (en vert) et sur grappes (en violet) à floraison et fermeture

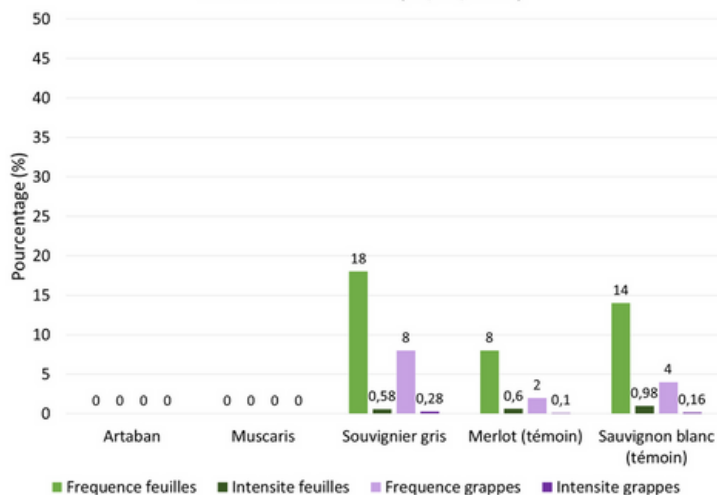
A noter :

- **Floraison** : pas de présence de mildiou pour chacune des variétés (y compris les témoins Merlot et Sauvignon blanc)
- **Véraison** : pas de notation sur tous les cépages
- Présence de galles phylloxériques sur Artaban
- Pas de coulures ni millerandages

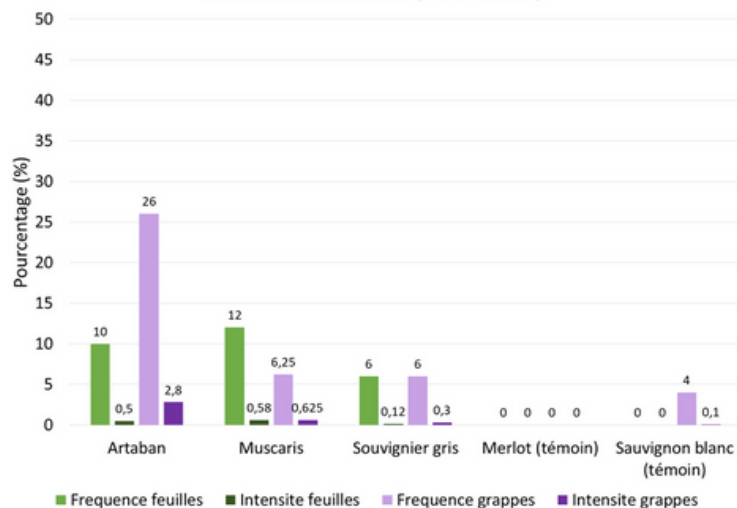
Black rot à floraison (27/05/2024)



Mildiou à fermeture (12/07/2024)



Black rot à fermeture (12/07/2024)



Pomport : fiches variétés



Suivis maturité (2024)

Souvenir gris

Date du prélèvement	09-août	17-août	24-août	28-août
Sucres (g/L)	171	198	232	226
TAP (% vol.)	10,2	11,8	13,8	13,43
AT (g H2SO4)	9,8	7,77	5,89	4,87
pH	2,83	2,95	3,19	3,32
Acide malique (g/L)	7,7	5,1	2,6	2,9
Poids des baies (g/100 baies)	128	140	138	170
Azote assimilable (mg/L)		59		97

Notes

Notes

[illegible]

Etape 2 : Razac de Saussignac

Terroir Grinou : Razac-de-Saussignac (24)



1 cépage de variété résistante aux maladies

Sauvignac : planté en 2014 sur SO4.

5 500 pieds/ha plantés sur 1.5ha

Valorisation : bouteille

Production visée : vin de France / IGP

Périgord



Sauvignac B

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Sauvignon -
Riesling et hybride non identifié



Vins produits

Cuvée **BON** : 2024

- Mélange de **Sauvignac et Muscaris**
- Vin fruité aux arômes de fruits exotiques, d'agrumes, de pêche et de fleurs

Résistance maladies :

- Mildiou : importante résistance
- Oïdium : très forte résistance
- Black rot : forte résistance

Caractéristiques physiologiques :

- Vigueur moyenne
- Port demi-retombant (vigilance à la casse des rameaux)
- Rendements moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

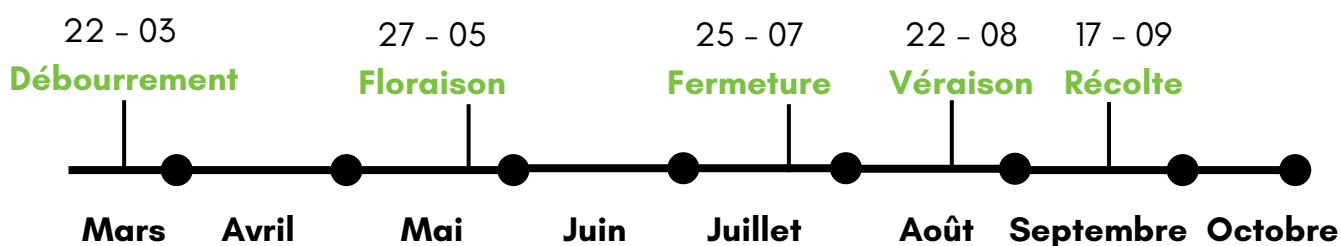
- Débourrement 8 jours après Chasselas
- Maturité : 1ère époque

Caractéristiques oenologiques :

- Potentiel d'accumulation des sucres élevé
- Bouquet intense, notes muscatées, forte acidité



Suivis **phénologiques** en 2024



Notes

[illegible]

Etape 3 : Cave de Berticot

Cave de Berticot : Duras (47)



7 cépages de variétés résistantes aux maladies et VIFA (en vert les cépages présentés, en noir ceux non présentés)

Mode de conduite : 100% bio, planté en 3m * 1m

Floreal : planté en 2017

Vidoc : planté en 2018

Marselan : planté en 2016

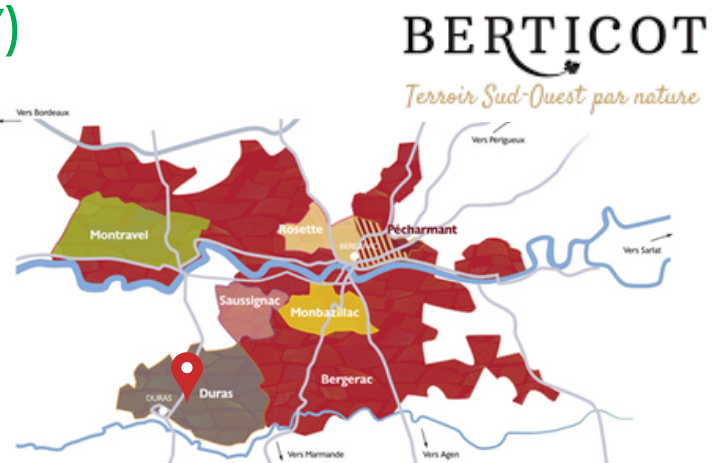
Arinarnoa : planté en 2017

Merlot Khorus (sur commune de Ste-Colombe-de-Duras) : planté en 2021

Divico : planté en 2019

Ariloba : planté en 2019

Petit Manseng : planté en 2016



Vins produits

A toute berzingue Edition spéciale : Carbernet Sauvignon - Marselan.

A toute berzingue blanc : Arriloba - Floreal

A toute berzingue rouge : Marselan - Arinarnoa

Le petit Berticot moelleux : Gros Manseng - Petit Manseng - Colombard



Cave de Berticot : les variétés



Floreal

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Villaris et descendant du Muscadinia rotundifolia (INRAE)

Résistance maladies :

- Mildiou : très forte résistance
- Oïdium : très forte résistance
- Black rot : résistance moyenne

Caractéristiques physiologiques :

- Vigoureux au port demi-érigé
- Grappes petites et lâches
- Baies taille moyenne
- Rendements : élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement quelques jours après Sauvignon
- Maturité quelques jours avant Sauvignon

Caractéristiques œnologiques :

- Vins expressifs, aromatiques (arômes fruits exotiques et de buis) et avec une bonne fraîcheur



Arriloba

Type de variété : **VIFA**

Croisement entre Raffiat de Moncade et le Sauvignon (INRAE)

Comportement face aux maladies :

- Mildiou : peu sensible
- Oïdium : peu sensible
- Black rot : peu sensible
- Pourriture grise : peu sensible

Caractéristiques physiologiques :

- Forte vigueur
- Grappes de taille moyenne et baies très petites
- Rendements : moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement similaire au Chasselas
- Maturité 1 semaine après Chasselas

Caractéristiques œnologiques :

- Vins fins et légèrement bouquetés



Vidoc

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Mtp 3082-1-42 (INRAE) et Regent

Résistance maladies :

- Mildiou : forte résistance
- Oïdium : très forte résistance
- Black rot : faible résistance

Caractéristiques physiologiques :

- Vigueur moyenne
- Port semi-dressé
- Grappes compactes avec de petites baies
- Rendements : moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement quelques jours après Merlot
- Maturité une semaine après Merlot

Caractéristiques œnologiques :

- Arômes complexes dominés par notes fruitées et parfois épicées
- pH très élevé
- Vins très charpentés et intensément colorés



Marselan

Type de variété : **VIFA**

Croisement entre Carbernet-Sauvignon et Grenache (INRAE)

Comportement face aux maladies :

- Mildiou : peu sensible
- Oïdium : peu sensible
- Black Rot : sensibilité moyenne
- Pourriture grise : peu sensible

Caractéristiques physiologiques :

- Vigueur importante et port dressé
- Grappes grosses avec petites baies en forme d'olive
- Rendement : moyens

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement 5j après Chasselas
- Maturité tardive (4 semaines après Chasselas)

Caractéristiques œnologiques :

- Vins colorés, aromatiques, corsés avec structure intéressante (tanins souples sans amertume)

Cave de Berticot : les variétés



Arinarnoa

Type de variété : **VIFA**

Croisement entre Tannat et Cabernet-Sauvignon (INRAE)

Comportement face aux maladies :

- Mildiou : sensibilité légère à moyenne
- Oïdium : non constaté
- Black rot : peu sensible
- Pourriture grise : peu sensible

Caractéristiques physiologiques :

- Vigueur moyenne
- Grosses grappes avec baies moyennes
- Rendements : élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement très tardif (13j après Chasselas)
- Maturité tardive (3 semaines après Chasselas)

Caractéristiques oenologiques :

- Arôme complexes et persistants
- Vins bien structurés entre alcool et acidité, colorés et tanniques



Divico

Type de variété : **résistante**

Croisement entre Gamaret et Bronner (Agroscope)

Résistance maladies :

- Mildiou : très forte résistance
- Oïdium : très forte résistance
- Black rot : faible résistance
- Pourriture grise : très forte résistance

Caractéristiques physiologiques :

- Conduite taille longue obligatoire
- Fertilité modérée
- Rendements : élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Débourrement précoce
- Maturité moyenne

Caractéristiques oenologiques :

- Vins structurés, riches en couleurs et tannins soyeux, arômes fruités et épicés



Merlot Khorus

Type de variété : **VIFA**

Croisement entre Merlot et Kozma 20 -3

Comportement face aux maladies :

- Mildiou : peu sensible
- Oïdium : très peu sensible
- Black rot : sensible

Caractéristiques physiologiques :

- Vigueur élevée
- Port semi-érigé
- Rendements : moyens à élevés

Caractéristiques phénologiques :

- Maturité quelques jours après le merlot

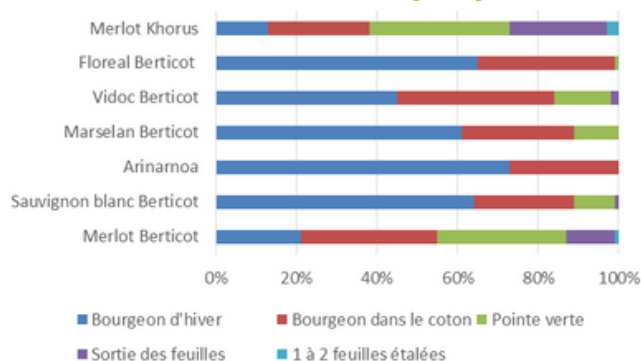
Caractéristiques oenologiques :

- Vins aux qualités organoleptiques proches du merlot
- Tanins peu agressifs
- Arômes de fruits rouges

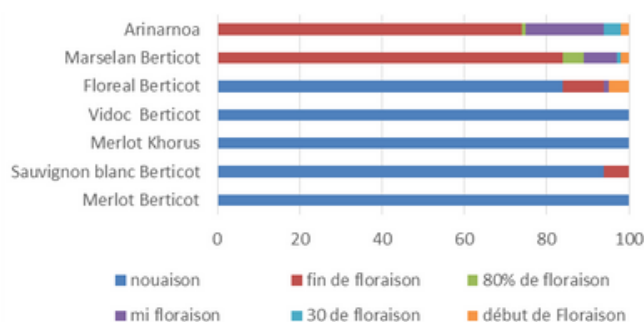


Suivis phénologiques (2025)

Débourrement au 27/03/2025



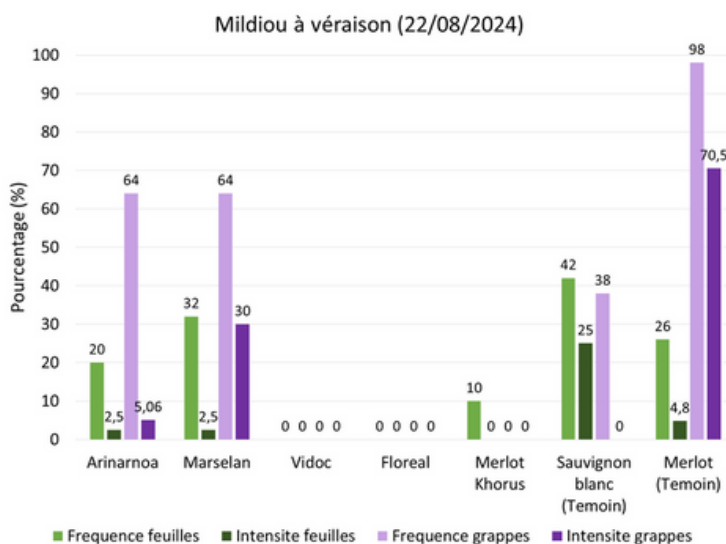
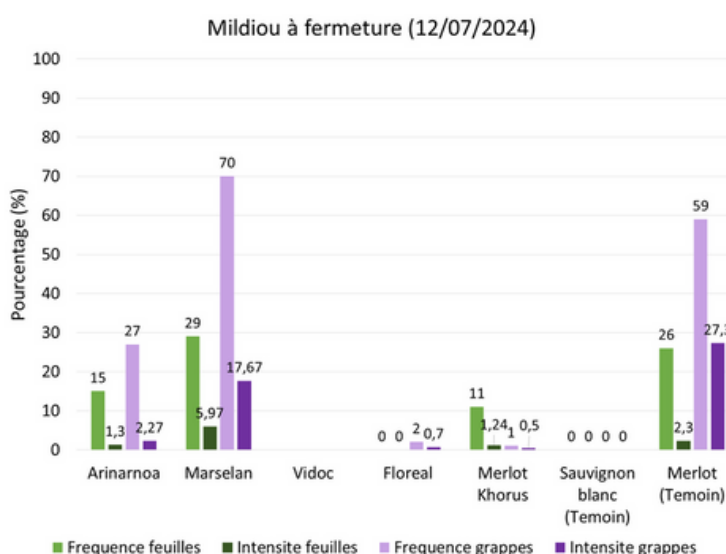
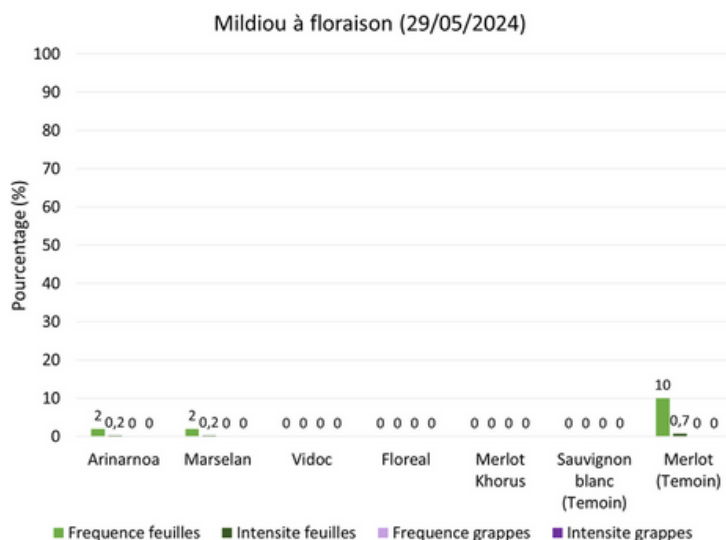
Floraison au 03/06/2025



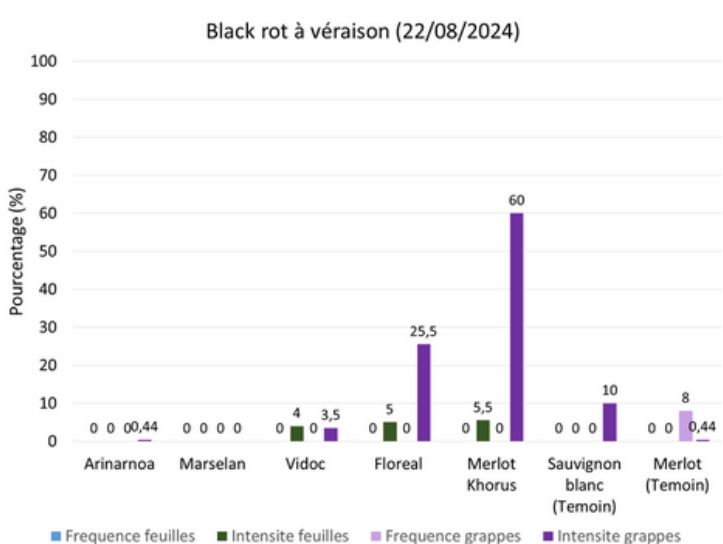
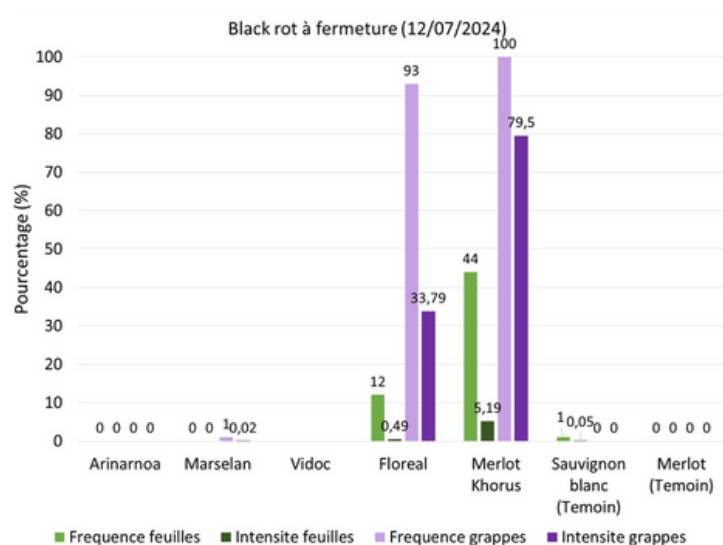
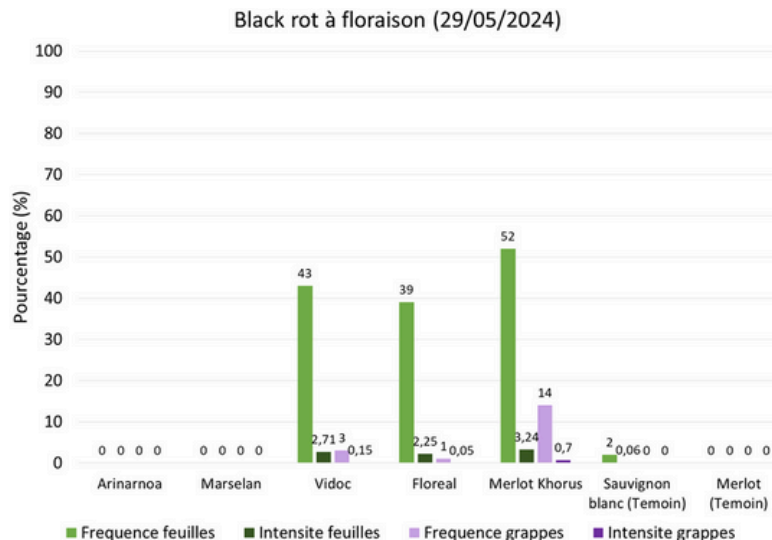
Cave de Berticot : les différents suivis

Suivis maladies (2024)

Mildiou : fréquences (%) et intensités (%) sur feuilles (en vert) et sur grappes (en violet) à floraison, fermeture et véraison



Black rot : fréquences (%) et intensités (%) sur feuilles (en vert) et sur grappes (en violet) à floraison, fermeture et véraison



Cave de Berticot : les différents suivis

Suivis maturité (2024)



Merlot Khorus



21.4 grappes / ceps



0.10 Kg/ grappe



2.08 Kg/cep
6.9 t/ha

Date du prélèvement	28-août	04-sept	11-sept
Sucres (g/L)	215	228	265
TAP (% vol.)	12,77	13,55	15,75
AT (g H2SO4)	5,07	4,03	3,58
pH	3,43	3,57	3,75
Acide malique (g/L)	3,4	2,3	2,8
Anthocyanes (mg/L)	297	364	468
IPT	21	23	27
Poids des baies (g/100 baies)	116	110	115
Azote assimilable (mg/L)			192



Arinarnoa



24.6 grappes / ceps



0.10 Kg/ grappe



2.51 Kg/cep
8.3 t/ha

Date du prélèvement	11-sept	18-sept	20-sept
Sucres (g/L)	226	215	232
TAP (% vol.)	13,68	12,77	13,78
AT (g H2SO4)	4,22	4,08	4,74
pH	3,39	3,56	3,34
Acide malique (g/L)	2,2	1,9	2,3
Anthocyanes (mg/L)	289	307	249
IPT	17	21	17
Poids des baies (g/100 baies)	212	200	213
Azote assimilable (mg/L)			132



Vidoc



16.1 grappes / ceps



0.12 Kg/ grappe



1.86 Kg/cep
6.2 t/ha

Date du prélèvement	11-sept	18-sept	20-sept
Sucres (g/L)	224	219	236
TAP (% vol.)	14,16	13,01	14,02
AT (g H2SO4)	4,56	4,07	3,63
pH	3,47	3,51	3,59
Acide malique (g/L)	2,2	1,3	2
Anthocyanes (mg/L)	165	200	139
IPT	17	21	14
Poids des baies (g/100 baies)	132	145	146
Azote assimilable (mg/L)			197



Marselan



22.8 grappes / ceps



0.06 Kg/ grappe



1.38 Kg/cep
4.6 t/ha

Date du prélèvement	18-sept	27-sept	02-oct
Sucres (g/L)	218	230	252
TAP (% vol.)	12,95	13,67	14,97
AT (g H2SO4)	4,49	4,19	4,31
pH	3,43	3,5	3,41
Acide malique (g/L)	0,9	1	0,9
Anthocyanes (mg/L)	304	255	144
IPT	23	20	13
Poids des baies (g/100 baies)	117		119
Azote assimilable (mg/L)			314

Cave de Berticot : les différents suivis

Suivis maturité (2024)



Floreal



26.8 grappes / ceps



0.10 Kg/ grappe



2.78 Kg/cep
9.2 t/ha



Arriloba



12.2 grappes / ceps



0.15 Kg/ grappe



1.75 Kg/cep
5.8 t/ha

Date du prélèvement	16-août	22-août	28-août
Sucres (g/L)	170	185	211
TAP (% vol.)	10,1	10,99	12,54
AT (g H2SO4)	5,5	4,45	3,64
pH	3,04	3,13	3,32
Acide malique (g/L)	3,4	2	1,7
Poids des baies (g/100 baies)	190	181	197
Azote assimilable (mg/L)			181

Date du prélèvement	16-août	22-août	28-août
Sucres (g/L)	194	210	207
TAP (% vol.)	11,53	12,48	12,3
AT (g H2SO4)	5,11	4,12	4,07
pH	3,33	3,41	3,35
Acide malique (g/L)	4,8	3,2	2,64
Poids des baies (g/100 baies)	127	122	123
Azote assimilable (mg/L)			133

Notes

Notes

[illegible]

Pour plus d'informations



Pour plus d'informations :

Rendez-vous sur les liens de nos partenaires suivants :

Les instituts

- www.vinopole.com
- www.observatoire-cepages-resistants.fr
- www.fv-bergerac.fr
- www.vignevin.fr

Les vignerons

- www.grangeneuve.fr
- www.chateau-grinou.com
- www.berticot.com

Contacts



Camille Delamotte

camille.delamotte@dordogne.chambagri.fr

François Ballouhey

francois.ballouhey@dordogne.chambagri.fr

Marie-Elise Gonzalez

marie-elise.gonzalez@dordogne.chambagri.fr



Maud-Isabeau Furet

mi.furet@gironde.chambagri.fr



Alexandre Thenard

coordoviticulture@agrobioperigord.fr



Cathy Lourtet

cathy.lourtet@fvbd.fr



Laurent Delière

laurent.deliere@inrae.fr



Charlotte Liadouze

charlotte.liadouze@vignevin.com



Stéphane Seurin

stephane.seurin@oenocentres.com

Financeurs



Partenaires

