



CHOIX DU PORTE-GREFFE ET CHOIX DU CÉPAGE

1. LE PORTE-GREFFE : FONDATION DU VIGNOBLE

Parmi tous les facteurs qui influencent les critères de production d'un vignoble, le porte-greffe tient une place prépondérante. C'est lui qui établit le lien entre le sol et le cépage et par conséquent qui joue sur son alimentation hydrique et minérale, sa vigueur et son cycle végétatif. Lors de l'établissement d'un vignoble, le choix du porte-greffe doit être réfléchi, non seulement par rapport à ces critères mais aussi en tenant compte des objectifs de production en quantité et en qualité.

Bien adapté, il assure la stabilité de l'édifice et participe à la production d'une récolte régulière et de qualité ; dans le cas contraire, il compromet l'avenir et la pérennité de la vigne

• Un porte greffe adapté au sol de sa parcelle

Seules les espèces américaines résistent au phylloxéra et fournissent l'essentiel des porte-greffes. Par contre, leur sensibilité au calcaire limite leur utilisation et constitue le premier critère de choix. Les critères qui viennent ensuite sont la résistance à la sécheresse, à l'excès d'eau, au salant ou aux nématodes, la vigueur et le cycle végétatif conférés au greffon, enfin les conditions de l'alimentation hydrique et minérale.

Avant toute décision, il est indispensable de procéder à une analyse physique et chimique du sol et du sous-sol. Outre la richesse de la parcelle en éléments minéraux et en matière organique, les résultats de ces analyses informent sur le pouvoir chlorosant du sol.

Par ailleurs, les porte-greffes connus pour leur résistance à la sécheresse (140 RU, 1103 P, Rupestris du Lot) ou à l'humidité (Fercal, SO4, Gravesac) ne corrigeront pas tout seuls les défauts d'une parcelle dont les problèmes pédologiques (hydromorphie, compaction...) devront être résolus par une préparation adaptée avant la plantation (drainage, sous-solage...)

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DES PORTE-GREFFES UTILISÉS DANS LES CHARENTES

Porte greffe	Seuil de résistance au calcaire			Tolérance		Vigueur	Type de sol
	Calcaire total (en %)	Calcaire actif (en %)	IPC	Humidité	Sécheresse		
Fercal	60	40	120	+	+	+	Sols calcaires assez profonds
333 Ecole de Montpellier	60	40	70	+	++	++	Sols calcaires, secs et peu profonds
41 B Millardet et de Grasset	60	40	60	-	+	+	Sols calcaires assez profonds
161-49 Couderc	40	25	50	-	+	++	Sols argilo calcaires
Ruggeri 140	50	20	90	-	+++	+++	Sols calcaires, secs, caillouteux
Rességuier Sélection Birolleau 1 (RSB)	40	20	50	+	++	++	Sols fertiles et calcaires
420 A Millardet et de Grasset	35	20	40	-	+	-	Sols calcaires assez profonds
Kober 5 BB	35	20	40	+	+	+++	Sols sableux



Porte greffe	Seuil de résistance au calcaire			Tolérance		Vigueur	Type de sol
	Calcaire total (en %)	Calcaire actif (en %)	IPC	Humidité	Sécheresse		
Sélection Oppenheim 4	35	17	30	-	++	+++	Sols sableux, sols argilo-calcaires peu chlorosants
1103 Paulsen	30	17	30	+	+++	+++	Sols acides, sols secs
110 Richter	nc	17	30	---	+++	++	Sols secs, maigres, caillouteux, peu calcaire
Rupestris du Lot	25	14	20	-	+	++	Sols secs et pauvres
3309 Couderc	20	11	10	-	-	+	Sols profonds, sablo argileux, peu calcaires
101-14 Millardet et de Grasset	20	9	10	+++	-	-	Sols argileux, profonds, peu calcaires
Gravesac	15	6	5	+	+	++	Sols sableux, graveleux
Riparia Gloire de Montpellier	15	6	5	+	-	-	Sols profonds, peu calcaires, avec suffisamment de réserve hydrique

Principales caractéristiques des porte-greffes utilisés dans les Charentes (Classés par résistance au calcaire actif) Sources : PlantGrape, Catalogue des vignes cultivées en France et fiche technique BNIC AG 02« Caractéristiques des principaux porte greffes utilisés en Charentes ».



Quelques points à retenir

Parmi ces porte-greffes autorisés à la plantation en France, cinq d’entre eux représentent près de 75 % des surfaces en Charentes (RSB, Fercal, SO4, 161-49 C, Rupestris du Lot).

Cependant, compte tenu de l’évolution climatique, certaines variétés vigoureuses et bien adaptées aux sols calcaires progressent fortement, c’est notamment le cas du 333 EM et du 140 Ruggeri.

Un porte-greffe semble maintenant à éviter, il s’agit du 161-49 C. En effet, au-delà de sa sensibilité connue à la thyllose, des problèmes de dépérissement (rencontrés dans bon nombre de régions) apparaissent de plus en plus, rendant déconseillée son utilisation.

2. CHOIX DU CÉPAGE

Le choix du cépage est primordial puisque cela revient à s’engager pour quelques dizaines d’années. Il convient donc tout d’abord de bien réfléchir à l’orientation que l’on souhaite donner à sa production. Une fois cette décision prise, le choix devra se faire parmi les cépages listés dans les cahiers des charges d’appellation et sera réfléchi en fonction des potentialités de chaque variété, ainsi que des caractéristiques du terroir sur lequel il sera implanté.

• Élaboration du Cognac

Six cépages sont autorisés dans l’AOP Cognac. L’Ugni blanc, variété ultra majoritaire, a largement fait ses preuves ; cependant la culture d’un monocépage n’est jamais exempte de risques (maladie du bois, dégénérescence...). Il est donc vivement recommandé, dans le cadre des futures plantations, de diversifier les cépages à Cognac, ou a minima les clones d’Ugni blanc.



Principales caractéristiques des cépages autorisés pour l'élaboration du Cognac :



Colombard : Croisement naturel de Gouais blanc x Chenin blanc, le Colombard est encore cultivé de manière assez importante en France. Vis-à-vis des eaux de vie de Cognac, s'il apporte de la diversité, ses qualités sont parfois discutables, avec notamment des notes végétales parfois persistantes.



Folignan : Métis d'Ugni blanc x Folle blanche obtenu en 1964 par l'INRA. Le Folignan produit des eaux de vie fines et qualitatives. Ses rendements sont cependant moindres que l'Ugni blanc.



Folle blanche : Cépage historique «de référence» pour les eaux de vie de Cognac (60 % de la surface à la fin du 19^{ème} siècle dans les Charentes), la Folle blanche est actuellement peu cultivée dans la région du Cognac (une centaine d'hectares). Ses eaux de vie sont riches et complexes, mais sa très grande sensibilité au Botrytis cinerea est un de ses principaux défauts.



Montils : Connu également sous le nom de «Chalosse», le Montils serait un descendant du Gouais blanc. Il est principalement rencontré dans les Charentes où il produit des eaux de vie très fines et aromatiques. Le Montils peut être un bon cépage complémentaire.



Sémillon : Cultivé historiquement dans la région Cognac, le Sémillon n'est plus utilisé pour l'élaboration des eaux de vie, son manque d'acidité est un de ses principaux défauts vis-à-vis de cette production.



Ugni blanc : Originaire de Toscane (« Trebbiano toscano »), c'est le principal cépage utilisé pour le Cognac (près de 98 % des surfaces), peu utilisé jusqu'à la crise phylloxérique, l'Ugni blanc s'est développé au début du 20^{ème} siècle dans les Charentes, notamment vis-à-vis de son bon comportement cultural suite au greffage et de ses bonnes aptitudes pour l'élaboration du Cognac.

Actuellement, plusieurs programmes de création et de sélection de variétés résistantes sont en cours. Ces variétés devraient permettre de réduire de manière très forte (jusqu'à 75 %) la quantité de produits phytosanitaires utilisés.

• Les autres cépages et Vins IGP Charentais

Le terroir est un facteur essentiel de l'expression qualitative d'un cépage, plus particulièrement pour les Vins IGP Charentais : il faut donc prendre en compte les caractéristiques climatiques et le type de sol afin d'optimiser l'adaptation cépage/terroir.

La connaissance du passé parcellaire en matière de pression parasitaire peut également aider dans le choix du cépage ; ainsi on évitera par exemple de planter des cépages très sensibles à la pourriture, comme le Sauvignon, dans des zones humides. L'implantation peut également aider au choix du cépage, les variétés précoces (ex : Chardonnay) seront à proscrire en zones gélives.

Pour un cépage donné, la gamme de clones peut être assez large vis-à-vis du potentiel et des aptitudes œnologiques. Lorsque les superficies plantées sont importantes, il est recommandé d'éviter de cultiver un seul clone de cépage (diversité génétique et qualitative ou même gestion des risques liés aux mauvaises conditions climatiques). De plus, l'assemblage de cuvées obtenues à partir de différents clones d'un même cépage peut contribuer à une plus grande complexité des vins.



• Pineau des Charentes

Le choix du cépage repose sur :

- Les objectifs de commercialisation (élaboration de blanc, rosé, rouge, Pineau jeune ou vieux) et de communication (ex : valorisation des cépages anciens).
- Le contexte pédo climatique de la parcelle (adéquation cépage/terroir).
- La sensibilité aux maladies.
- L'adéquation cépage/portegreffe.

Pour un même cépage cultivé sur des superficies importantes, il est recommandé de planter plusieurs clones de manière à limiter, par la diversité génétique, les risques liés à un seul et même clone.

Caractéristiques des cépages blancs autorisés pour la production de moûts à Pineau



Ugni blanc



Colombard



Montils



Sauvignon



Sémillon



Folle blanche



Meslier St François



Jurançon blanc



Merlot blanc



Chauché

Cépage	Caractéristiques essentielles	Maturité	Sensibilité aux maladies et caractéristiques physiologiques
Colombard	Arômes variétaux à maturité, bonne acidité et pH bas	Moyenne à tardive	Sensible au mildiou et à la pourriture grise
Sauvignon	Très parfumé, cependant ses arômes sont fragiles	Précoce	Sensible à la pourriture grise
Sémillon	Arômes primaires – Maturité souvent compromise par la pourriture grise due à un excès de vigueur	Moyenne	Sensible au court-noué et à la pourriture grise
Folle blanche	Arômes discrets, limite de maturité	Tardive	Très sensible à la pourriture grise
Montils	Fin, moûts équilibrés	Moyenne à tardive	Sensible à la pourriture grise si excès de vigueur
Ugni blanc	Arômes discrets, bon producteur	Tardive	Sensible au mildiou
Chauché gris	Arômes complexes Fruits blancs et floraux	Précoce	Sensible à la pourriture grise
Jurançon	Arômes discrets, limite de maturité	Moyenne	Très sensible au mildiou et à la pourriture grise
Merlot blanc	Très fertile, productif et régulier, arômes discrets	Moyenne	Très sensible à la pourriture grise
Meslier St François	Débourrement précoce, vigueur faible à modérée mais fertile	Moyenne	Assez sensible à l'oïdium et très sensible à la pourriture acide.



Caractéristiques des cépages noirs autorisés pour la production de moûts à Pineau



Merlot Noir



Cabernet sauvignon



Cabernet Franc



Malbec (ou Cot Noir)

Cépage	Caractéristiques essentielles	Maturité	Sensibilité aux maladies et caractéristiques physiologiques
Merlot Noir	Arômes fins de petits fruits rouge cerise, cassis	Précoce	Coulure climatique – variable suivant les clones et le porte-greffe
Cabernet Sauvignon	Apporte une bonne structure tannique Bonne aptitude à l'élaboration d'un Pineau rosé frais	Moyenne à tardive	Oïdium
Cabernet Franc	Arômes fruités et floraux (framboise, violette)	Moyenne	Sensibilité moyenne vis-à-vis de l'eutypiose et de l'esca, assez sensible aux cicadelles
Malbec (Cot)	Apporte une bonne structure tannique et de la couleur Bonne aptitude à l'élaboration d'un Pineau rouge intense	Précoce à moyenne	Sensible à l'excoriose, aux cicadelles

Le choix du porte-greffe reposera sur :

- la vigueur : pour la production de Pineau le choix se porte sur les variétés de vigueur moyenne à faible, de manière à favoriser la maturité des raisins et limiter les risques de pourriture grise.

➔ POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.vignevin-charentes.com/recherche/materiel-vegetal>

- Guide vigneron charentais choisir son cépage <http://www.charente-maritime.chambagri.fr>
- Guide viticulture durable Charentes – Extranet du BN

• Vins IGP Charentais

Cépages noirs : Alicante Henri-Bouschet N, Arinarnoa N, *Artaban N*, *Cabernet Cortis N*, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cot N (Calbec N), Egiodola N, Gamay N, Jurançon noir N (Folle noire), Merlot N, *Monarch N*, Mourvèdre N (Balzac noir), Négrette N, Pinot noir N, *Pinotin N*, *Prior N*, Syrah N, Tannat N et *Vidoc N*.

Les cépages noirs suivants ne peuvent représenter plus de 20 % de l'encépagement des parcelles produisant ces vins : Alicante Henri-Bouschet N, Jurançon noir N (Folle noire), Mourvèdre N (Balzac noir).

Cépages blancs : Arriloba B, *Bronner B*, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Colombard B, *Floreal B*, Folle blanche B, *Johanniter B*, gros Manseng B, petit Manseng B, Montils B, Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sémillon B, *Solaris B*, *Souvignier gris Rs*, Trousseau gris G (Chauché gris), *Voltis B*.

En vert des variétés présentant des résistances au mildiou et / ou à l'oïdium, mais qui nécessitent des traitements de précaution (2 à 3 fongicides /an).

➔ POUR EN SAVOIR PLUS

sur chaque cépage et sur la diversité clonale disponible : <https://plantgrape.plantnet-project.org>

©Crédits photos : Conservatoire du vignoble Charentais, PI@ntGrape, Le catalogue des vignes cultivées en France, UMT Géno-Vigne®, INRA – IFV – Montpellier SupAgro 2009-2011.