



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 : Connus 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 maladie.
- L'adéquation cépage/porte greffe.

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.