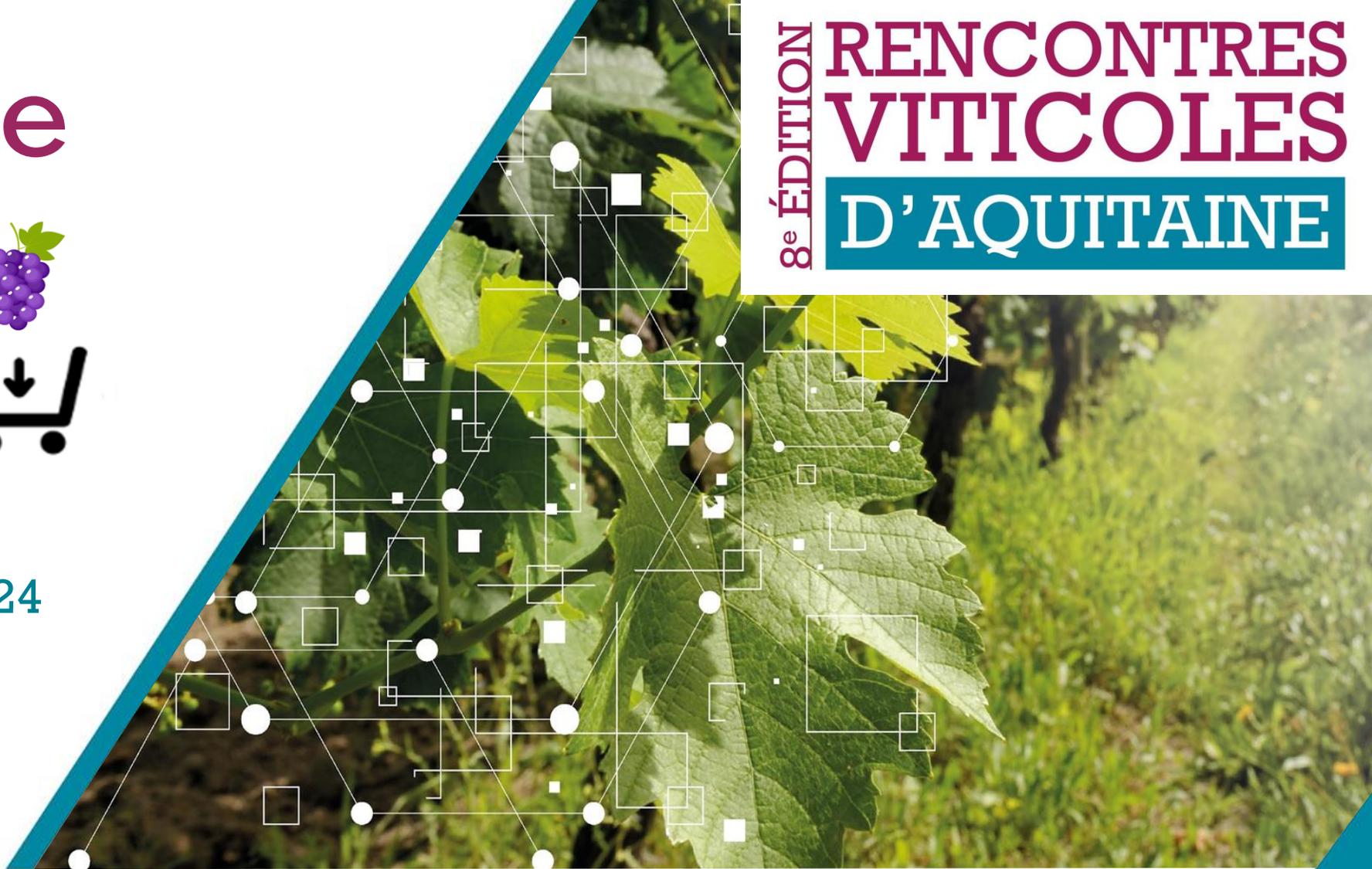


# Adopt' une VIFA



Blanquefort  
Mercredi 31 Janvier 2024

8<sup>e</sup> ÉDITION  
**RENCONTRES  
VITICOLES  
D'AQUITAINE**



# Vous avez dit VIFA ???

VIFA = Variété d'Intérêt à Fin d'Adaptation



Dispositif mis en place en 2018  
par l'INAO sur demande des  
ODG

Réactivité et adaptabilité des  
Cahiers des Charges des AOC



Réponse aux enjeux de  
changement climatique et de  
diminution des intrants  
phytosanitaires



Cépages adaptés au changement climatique  
Variétés résistantes au Mildiou et à l'Oïdium  
Cépages patrimoniaux ou anciens cépages

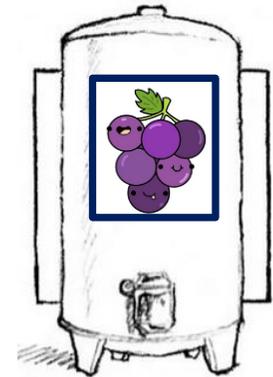
# Règles d'inscription au catalogue Français

Pour produire et commercialiser du vin en France

⇒ 2 conditions cumulatives



Inscription au catalogue officiel  
2 critères : DHS et VATE  
Inscription européenne



Classement en tant que variété de vigne à raisins de cuve

# La réglementation liée aux VIFA

## VSIG

Tout est possible (ou presque) ! Tant que le cépage ou la variété est inscrit au catalogue officiel



## IGP

Possibilité de plantation et de production sans limite de surface ou de proportion en assemblage si le cépage ou la variété est inscrit au Cahier des Charges de l'IGP

## AOC

Possibilité de plantation et de production de vin en assemblage dans les limites fixées par la directive INAO de 2018 (revue en juin 2021)

# La réglementation liée aux VIFA

## Règles spécifiques aux VIFA en **AOC**

### Convention tripartite

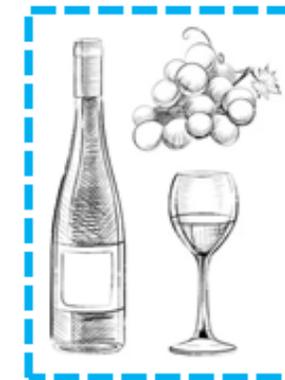
INAO, Exploitant et ODG  
10 ans minimum



Données issues du suivi  
agronomique et échantillons  
de vins à fournir

### Proportion max :

- 5 % surface exploitation
- 10 % dans l'assemblage



# Modification des CDC des ODG de Bordeaux ?

## 4 ODG ayant intégrés la directive VIFA :

Bordeaux - Bordeaux Supérieur  
 Médoc – Haut-Médoc – Listrac-Médoc  
 Margaux  
 Côtes de Bourg

## VIFA intégrées :

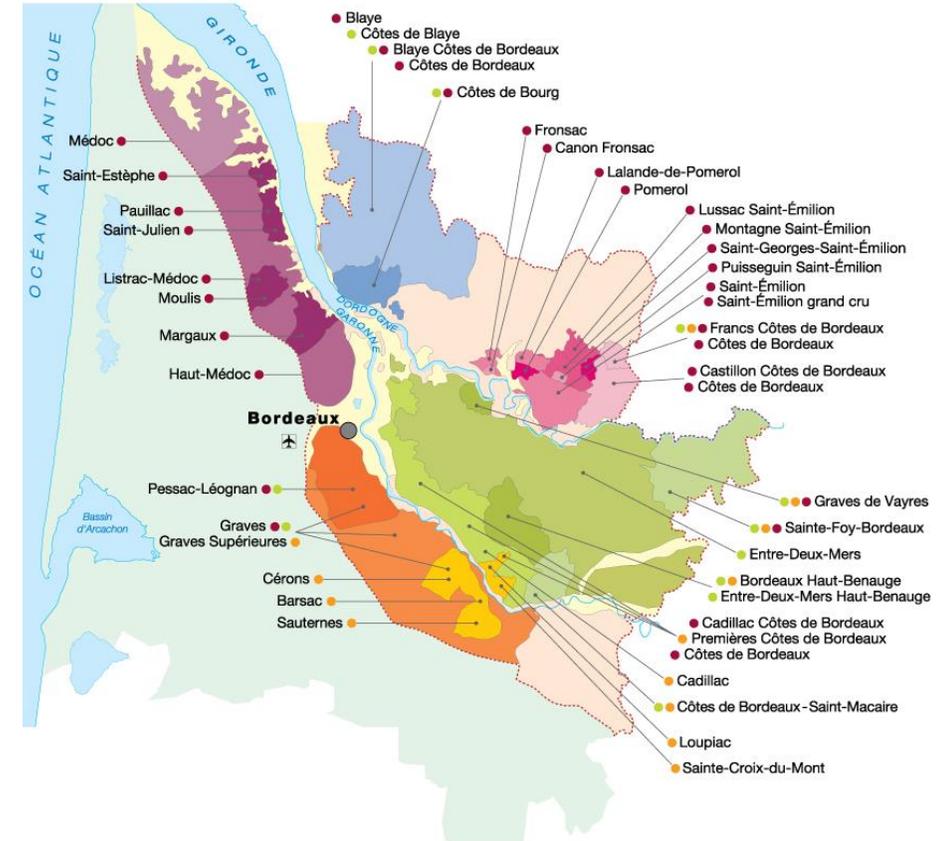
Marselan, Arinarnoa, Castets, Touriga nacional, Vidoc,  
 Petit Verdot et Carmenère  
 Lilliorila, Alvarinho, Sauvignier gris, Sauvignac, Floreal

## Au moins une ODG en cours de modification du CDC :

Montagne Saint Emilion

## VIFA demandées :

Arinarnoa, Castets, Marselan, Syrah, Manseng N, Abouriou,  
 Agiorgitiko, Touriga Franca, Touriga nacional.



# Comment choisir les VIFA ?



Interrogation sur  
les VIFA à intégrer  
Se rapprocher de  
son ODG



Retours d'expérience  
de viticulteurs



INRAE



Sollicitation des organismes de  
recherche et développement

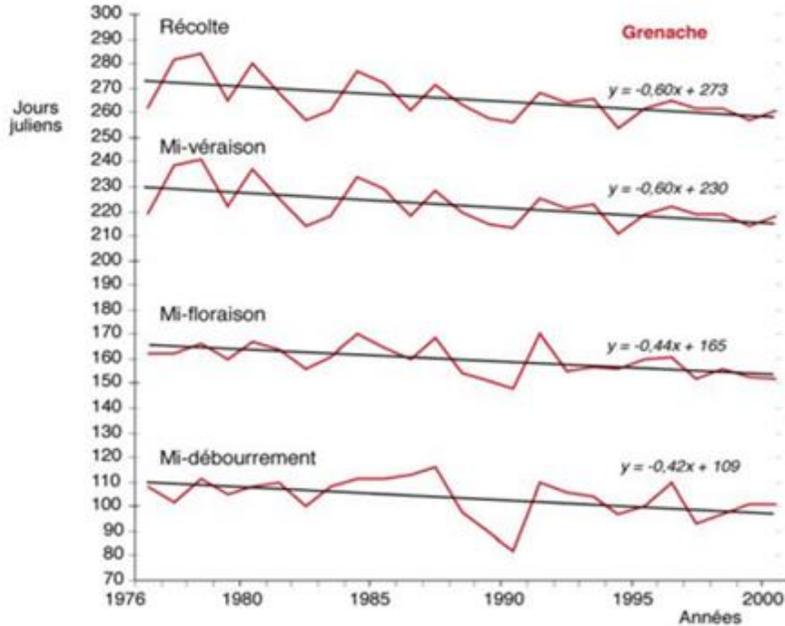


INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

Autorisation pour  
l'intégration des VIFA  
demandées dans le  
CDC

# Les profils qui match !

## Le changement climatique

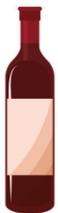


## La réduction des produits phytosanitaires



Résistance validée aux 2 pathogènes Mildiou et Oïdium

49 variétés résistantes sur la liste des variétés de raisins de cuve.



Augmentation du taux d'alcool

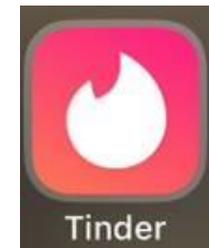


Diminution de l'acidité

Baco Blanc  
(1898)



Floreal  
(2018)





## Marselan

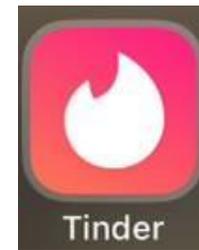
“ Je suis Marselan, cépage noir. Je suis né en 1961 à l'INRAE, près de Marsellan, d'où mon nom ! Mes parents sont le Cabernet-Sauvignon et le Grenache. Je vis actuellement dans le Languedoc et dans la Vallée du Rhône, et pourquoi pas chez vous ?

Je suis assez fertile et peut être taillé court mais il faut veiller à bien me palisser car je m'étire en longueur facilement.

A maturité, je garde une bonne acidité.

Mes raisins de petite taille produisent un vin rouge concentré aux arômes fruités proches du Grenache. En bouche, j'ai une bonne attaque, du volume avec des tanins puissants mais ronds.

Attention : je ne match pas avec le 140 Rugieri !



# Le Floreal

## Croisement et Origine :

Villaris X Mtp 3159-2-12  
Résistance polygénique  
Inscription 2018



## Phénologie :

Débourrement proche Sauvignon  
Maturité 2<sup>ème</sup> époque quelques jours après Sauvignon

## Vigueur et production :

Bonne vigueur, port semi-dressé (palissage)  
Production de raisin moyenne à élevée (faible fertilité sur les yeux de la base).  
Baie de taille moyenne.



## Maturité technologique :

Chargement en sucre moyen.  
Une acidité qui chute rapidement

## Profil sensoriel :

Expression aromatique proche du Sauvignon. Arômes d'agrumes, fruits exotiques et des notes florales.  
Du volume avec du gras.  
Bon équilibre acide/alcool.

## Millésime 2022

Récolte 30/08/2022  
1,7 kg / pieds

## Triangulaire millésime 2022

Pas de différence en assemblage à 20%



Sauvignon Floreal

	Sauvignon	Floreal
TAV (% vol.)	12,25	13,24
Glu+Fru (g/L)	0,4	0,9
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	3,35	3,07
pH	3,37	3,26
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	0,18	0,22
Acide malique (g/L)	2,1	0,3
Acide tartrique (g/L)	1,7	3,4
ICM blanc	0,046	0,067
Teinte	5,1	6,1

# Le Marselan

**Croisement et Origine :**  
Cabernet Sauvignon X Grenache.  
Création 1961.



**Phénologie :**  
Débourrement proche Merlot.  
Maturité 3<sup>ème</sup> époque.

**Vigueur et production :**  
Vigueur modérée, port semi-érigé  
Peut être taillé court  
Production de raisins moyenne à élevée  
Très petites baies



**Maturité technologique :**  
Chargement en sucre assez important.  
Une acidité maintenue à maturité.

**Profil sensoriel :**  
Expression aromatique proche du  
Grenache. Arômes intenses de fruits  
mûrs  
Une bonne attaque, du volume  
Tanins puissants mais ronds  
Du volume avec du gras.  
Bel équilibre avec de la longueur

**Millésime 2022**  
Récolte 27/09/2022  
1,86 kg / pieds

**Triangulaire millésime 2022**  
Pas de différence en assemblage à 20%

	Merlot	Marselan
TAV (% vol.)	15,18	14,35
AT (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	3,02	3,94
Acidité Volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	0,57	0,22
pH	3,74	3,45
Intensité Col. Modif	18,35	21,5
Teinte	0,64	0,48
Anthocyanes (mg/L)	830	777
IPT	70	82

Merci de votre attention

Nous contacter:

Maud-Isabeau FURET

[mi.furet@gironde.chambagri.fr](mailto:mi.furet@gironde.chambagri.fr)

Romain WARNEYS

[r.warneys@gironde.chambagri.fr](mailto:r.warneys@gironde.chambagri.fr)

Charlotte LIADOUZE-ANNERAUD

[charlotte.anneraud@vignevin.com](mailto:charlotte.anneraud@vignevin.com)

Avec l'aimable participation  
de nos Guest-stars :

♥ Juliette, Jeanne et Louise ♥

du BTS Viti-œno de Libourne-  
Montagne

8<sup>e</sup> ÉDITION  
**RENCONTRES  
VITICOLES  
D'AQUITAINE**



# Flashez-moi !

## 8<sup>e</sup> ÉDITION RENCONTRES VITICOLES D'AQUITAINE

Pour en savoir plus sur la vigne et le  
changement climatique



Pour en savoir plus sur les VIFA



Pour nous dire ce que vous avez  
pensé de l'atelier !



# Les parcelles NOVANA blancs 2022

St Aubin de Médoc



## Parcelle située à Villemartin (33)

- **Date de récolte : 30/08/2022**

Date de récolte	Cépage	Origine	Rendement estimé à la récolte	
			Poids par pieds (en kg)	Nombre de grappes par pieds
16/08	Muscaris	Pomport, 24	0,5	5,4
18/08	Floreal	INRAE, 33	-	-
25/08	Floreal	Duras, 47	1,4	12,3
<b>30/08</b>	<b>Floreal</b>	<b>Villemartin, 33</b>	<b>1,8</b>	<b>10,4</b>
01/09	Floreal	St Jean de Blaignac, 33	1,9	9,7
08/09	Souvigner gris	INRAE, 33	0,9	6,8

- **Analyse à la MEB**

	Sauvignon Blanc	Floreal	Moy
<b>TAV (% vol.)</b>	12,25	13,24	13,49
<b>Glu+Fru (g/L)</b>	0,4	0,9	0,8
<b>Acidité totale (g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)</b>	3,35	3,07	3,30
<b>pH</b>	3,37	3,26	3,37
<b>Acidité volatile (g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)</b>	0,18	0,22	0,20
<b>Acide malique (g/L)</b>	2,1	0,3	1,3
<b>Acide tartrique (g/L)</b>	1,7	3,4	2,4
<b>ICM blanc</b>	0,046	0,067	0,074
<b>Teinte</b>	5,1	6,1	5,62

- **Analyse sensorielle (descriptive millésime 2021)**

- Floreal caractérisé par les critères suivants: notes de fruité fermentaire, gras en bouche, plus forte intensité aromatique
- Semble plus proche sensoriellement du Sauvignon blanc que les autres VB

- **Triangulaire millésime 2022**

- pas de différence en assemblage à 20%

# Les parcelles NOVANA rouge 2022



# Marselan

## Parcelle située à Duras (47)

- **Date de récolte** : 27/09/2022

Date de récolte	Cépage	Origine	Rendement estimé à la récolte	
			Poids par pieds (en kg)	Nombre de grappes par pieds
17/08/2022	Divico	Saint Emilion	-	-
21/09/2022	Marselan	Boisse	1,66	20,2
<b>27/09/2022</b>	<b>Marselan</b>	<b>Duras</b>	<b>2,06</b>	<b>21,2</b>

- **Analyse sensorielle**

- **Descriptive millésime 2021** : bien apprécié, qualité tanins, gras, équilibre, intensité arôme bouche, sucrosité
- **Triangulaire millésime 2022** : pas de différence en assemblage à 20%

- **Analyse à la MEB**

	Merlot	Marselan Berticot	Moy
<b>Titre Alcoom. Volum. (% vol)</b>	15,18	14,35	13,03
<b>Acidité Totale (g H2SO4 /L)</b>	3,02	3,94	3,44
<b>Acidité Volatile (g H2SO4 /L)</b>	0,57	0,22	0,31
<b>pH</b>	3,74	3,45	3,65
<b>Intensité Col. Modif</b>	18,35	21,5	17,75
<b>Teinte</b>	0,64	0,48	0,59
<b>Anthocyanes (mg/L)</b>	830	777	906
<b>IPT</b>	70	82	86