



LE MÉMO EXPRESS

POUR DÉCIDER AU VIGNOBLE



**Outils
pratiques**



**Ressources
utiles**



**Contacts
d'experts**

Pour :

- ✓ produire du raisin
- ✓ sécuriser sa production
- ✓ retrouver de la compétitivité
- ✓ produire des vins avec les VIFA

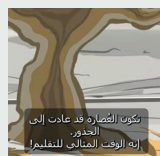
Comment produire du raisin ?



Autodiagnostiquer la qualité de vos sols
Identifier la flore présente
Choisir de nouvelles interventions



Identifier les porte-greffes les mieux adaptés à vos parcelles



Transmettre les bons gestes de taille en plusieurs langues



Tout savoir sur les dépérissements de la vigne



Nos experts



Violette Aurelle

Chargée d'études sol
Chambre d'Agriculture Gironde
06 48 58 38 36
v.aurelle@gironde.chambagri.fr



Marie Descotis-Bonnaud

Référente PNDV pour le vignoble de Bordeaux
07 88 09 56 15
m.descotisbonnaud@gironde.chambagri.fr



Ronan Jehanno

Chef du département matériel végétal
Chambre d'Agriculture Gironde
06 76 33 02 36
r.jehanno@gironde.chambagri.fr



Léna Masset

Chargée d'études sol
Chambre d'Agriculture Gironde
07 88 35 80 97
l.masset@gironde.chambagri.fr



Aurélien Pérousset

Chargé d'études matériel végétal
Chambre d'Agriculture Gironde
06 02 59 89 75
a.perousset@gironde.chambagri.fr

Comment sécuriser sa production ?



Prévenir le risque de gel de son vignoble



Cuivre : comprendre l'évolution de la réglementation depuis juillet 2025



Prévenir le risque de résistances dans votre vignoble



Mieux comprendre et utiliser le biocontrôle



Mieux comprendre et utiliser le cuivre



Calculer les paramètres de réglage de votre pulvérisateur



Positionner ses traitements et choisir les doses de produits



Nos experts



Sarah Audureau
Chargée de projets sporée
IFV-UMT Seven
06 83 74 76 75
sarah.audureau@vignevin.com



Nicolas Aveline
Chargé de projets protection du vignoble IFV-UMT Seven
06 28 97 00 90
nicolas.aveline@vignevin.com



Adel Bakache
Conseiller agro-équipement
Chambre d'Agriculture Gironde
06 35 37 64 08
a.bakache@gironde.chambagri.fr



Xavier Burgun
Chargé de projets protection du vignoble IFV-UMT Seven
06 73 47 69 40
xavier.burgun@vignevin.com



Alexandre Davy
Chargé de projets modélisation et pulvérisation IFV
06 14 47 48 72
alexandre.davy@vignevin.com



Dominique Dochier
Responsable d'essais
Chambre d'Agriculture Gironde
07 61 42 68 68
d.dochier@gironde.chambagri.fr



Camille Errecart
Chargée de missions protection du vignoble
Chambre d'Agriculture Gironde
06 72 62 34 16
c.errecart@gironde.chambagri.fr



David Perrier
Conseiller viticole
Chambre d'Agriculture Gironde
06 76 23 49 84
d.perrier@gironde.chambagri.fr



Pierre-Adrien Roux
Réfèrent phytosanitaire
Chambre d'Agriculture Gironde
06 36 09 48 32
pa.roux@gironde.chambagri.fr



Romain Tourdias
Conseiller viticole
Chambre d'Agriculture Gironde
06 28 70 22 48
r.tourdias@gironde.chambagri.fr



Marc Vergnes
Chargé de projets protection et agronomie IFV
06 16 61 71 62
marc.vergues@vignevin.com

Comment retrouver de la compétitivité ?



Faire le bon
choix de
matériel



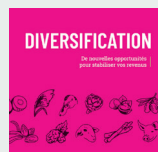
Estimer les
temps de
travaux à la
vigne



Estimer les
doses de semis
à appliquer dans
vos vignes



Évaluer le
coût d'un
changement
de pratique



Stabiliser ses
revenus avec une
nouvelle production
complémentaire



Nos experts



Thomas Cerciat
Conseiller élevage
Chambre d'Agriculture Gironde
06 09 21 43 66
t.cerciat@gironde.chambagri.fr



David Clerdan
Conseiller agro-équipement
Chambre d'Agriculture Gironde
06 85 03 92 80
d.clerdan@gironde.chambagri.fr



Arthur Gaubey
Conseiller entreprise
Chambre d'Agriculture Gironde
06 84 63 31 18
a.gaubey@gironde.chambagri.fr



Jean-Baptiste Meyrignac
Conseiller et animateur réseaux
Chambre d'Agriculture Gironde
06 76 78 49 76
Jb.meyrignac@gironde.chambagri.fr



Philippe Mouquot
Conseiller Productions Végétales
et Diversification
Chambre d'Agriculture Gironde
06 73 99 94 35
p.mouquot@gironde.chambagri.fr



David Perrier
Conseiller viticole
Chambre d'Agriculture Gironde
06 76 23 49 84
d.perrier@gironde.chambagri.fr



Géraud Peylet
Installation - Transmission -
Diversification
Chambre d'Agriculture Gironde
06 71 00 07 28
g.peylet@gironde.chambagri.fr



François Rauscher
Conseiller élevage
Chambre d'Agriculture Gironde
06 76 23 49 97
f.rauscher@gironde.chambagri.fr

Quels vins produire avec les VIFA ?



Adopter les Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation



Nos experts



Maud-Isabeau Furet
Responsable d'essais VIFA
Chambre d'Agriculture Gironde
06 42 82 28 69
mi.furet@gironde.chambagri.fr



Charlotte Liadouze
Chargée de projets Profil des vins et environnement IFV
06 88 39 67 52
charlotte.liadouze@vignevin.com



Romain Warneys
Responsable d'essais changement climatique et matériel végétal
Chambre d'Agriculture Gironde
07 71 57 08 28
r.warneys@gironde.chambagri.fr

VIDOC CLONE 1268
VARIÉTÉ DE CUVES RESIDUR I OBTENUE PAR L'INRAE ET LE JULIUS KÜHN INSTITUT À RESISTANCE POLYGENIQUE.

FLOREAL CLONE 1265
VARIÉTÉ DE CUVES RESIDUR I OBTENUE PAR L'INRAE À RESISTANCE POLYGENIQUE.

ARTABAN CLONE 1267
VARIÉTÉ DE CUVES RESIDUR I OBTENUE PAR L'INRAE À RESISTANCE POLYGENIQUE.

VOLTIS CLONE 1266
VARIÉTÉ DE CUVES RESIDUR I OBTENUE PAR L'INRAE À RESISTANCE POLYGENIQUE.

APITUDES VITICOLES
PHÉNOLOGIE
Débournement quelques jours après le Merlot. Maturité 2^e époque tardive, une semaine après le Merlot.

PARAMÈTRES CENOLOGIQUES
RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS
À maturité, la richesse en sucres peut être un peu plus élevée (vers 15-14 % vol.). Légèrement inférieure au Merlot. À contrario, grâce à une forte proportion en acide tartarique, l'acidité des baies se maintient à un niveau assez élevé, et dépasse nettement celle du Merlot. La richesse en anthocyanes est élevée. Pour ce cépage, il faut rechercher la meilleure maturité phénologique possible, c'est-à-dire de bons tanins à travailler en vinification.

APITUDES VITICOLES
PHÉNOLOGIE
Débournement quelques jours après le Sauvignon. Maturité 2^e époque, quelques jours avant le Sauvignon.

PARAMÈTRES CENOLOGIQUES
RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS
À maturité, la richesse en sucres peut être un peu plus élevée qu'un Sauvignon blanc (vers 15-14 % vol.). L'acidité des baies est à observer une chute assez rapide lors des millésimes chauds. Cependant, quand on compare une acidité suffisante, l'acidité est très intéressante avec une belle aromatique.

APITUDES VITICOLES
PHÉNOLOGIE
Débournement comparable au Gamay. Maturité 2^e époque, quelques jours après le Gamay.

PARAMÈTRES CENOLOGIQUES
RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS
À maturité, la richesse en sucres est modérée, toujours inférieure de 10 à 20% à celle des cépages légers. L'acidité des baies n'est pas la même tendance, ce qui aboutit à un bon équilibre sucre-acide.

APITUDES VITICOLES
PHÉNOLOGIE
Débournement plus tardif que le Chardonnay. Maturité 2^e époque compatible au Chardonnay.

PARAMÈTRES CENOLOGIQUES
RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS
Le degré de maturité dépend fortement du climat, la richesse en sucres est en moyenne comparable au Chardonnay, l'acidité en revanche est plus élevée, la couleur en sucres est en retard et l'acidité un peu supérieure.

QUALITÉ DES VINS
Les vins obtenus sont généralement légers, à la production de vins secs et pétillants. À maturité, les baies sont suaves et soutenues. Cette variété peut être utilisée pour l'élaboration de vins intermédiaires.

La diffusion du cépage Voltis - Clone 1266 est exclusivement assurée par IFV ENTAV INRAE



Le Vinopôle Bordeaux-Aquitaine est un pôle de recherche appliquée et de formation en viticulture et œnologie. Sa mission principale est de transférer les résultats des expérimentations vitivinicoles menées, au service des exploitations viticoles d'Aquitaine.

Il participe à la réalisation de projets collectifs et collaboratifs d'envergure et met en place des actions innovantes pour le vignoble aquitain.

Vinopôle Bordeaux-Aquitaine

39 rue Michel Montaigne - 33290 BLANQUEFORT
05 56 35 00 00
contact@vinopole.com



Avec le soutien de

