

Étudier le potentiel des VIFA pour construire les vins de demain à Bordeaux

Que ce soit pour réduire ses traitements phytosanitaires ou s'adapter au changement climatique, les viticulteurs ont à leur disposition un large choix de variétés et de cépages dont les Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIFA). Les premières expérimentations révèlent leur potentiel agronomique et aromatique et suggèrent d'en faire de véritables outils œnologiques pour construire les vins de demain adaptés aux attentes des consommateurs.



Le Vinopôle Bordeaux-Aquitaine organise régulièrement des dégustations de vins issus de VIFA (ici à Wine Paris, sur le stand de l'ANAA).

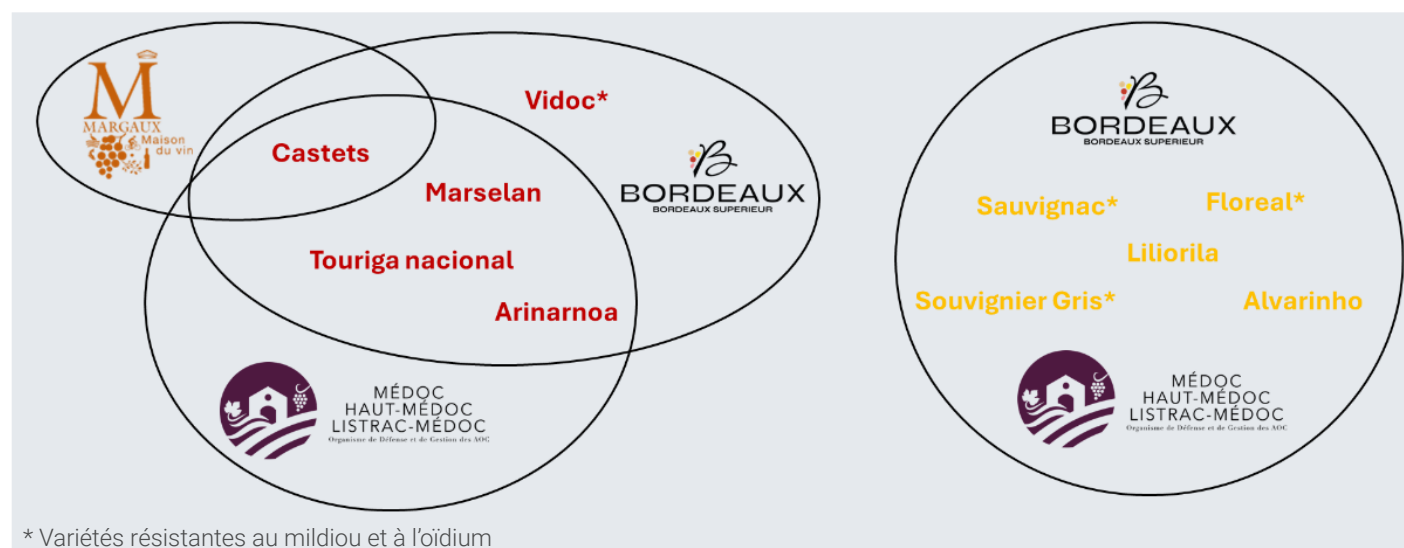
Les Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIFA) ont été introduites dans le paysage viticole français en 2018 à la suite de la publication d'une directive de l'INAO. Cette mesure répondait aux demandes des ODG d'autoriser l'expérimentation de nouveaux cépages et variétés de vigne au sein des appellations. L'objectif : relever les défis de l'adaptation au changement climatique, la réduction des produits phytosanitaires, la maîtrise du degré alcoolique des vins, ainsi que la valorisation des ressources génétiques locales.

Parallèlement, plusieurs programmes de recherche et de développement ont été mis en œuvre et se poursuivent aujourd'hui afin d'améliorer la connaissance des comportements agronomiques et œnologiques de variétés et de cépages non-inscrits dans les cahiers des charges des appellations bordelaises. Ces travaux poursuivent un double objectif : d'une part, faire découvrir aux acteurs de la filière des variétés et cépages originaux, notamment à travers la dégustation de vins issus des expérimentations ; d'autre part, partager

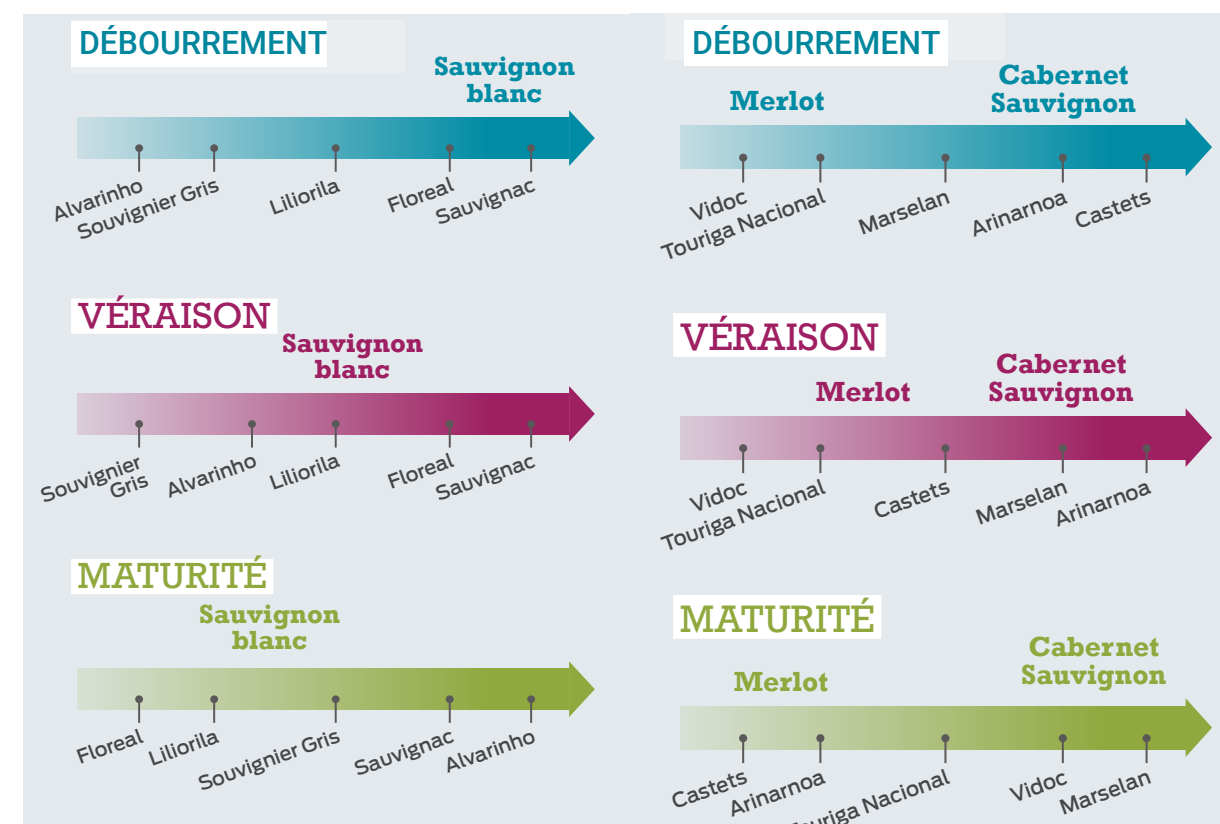
les connaissances acquises afin de fournir aux ODG les éléments techniques nécessaires à la sélection du matériel végétal qu'ils souhaitent évaluer dans le cadre du dispositif VIFA.

Afin de déterminer si les VIFA doivent être intégrées de manière définitive dans les cahiers des charges des appellations concernées, les viticulteurs et viticultrices ayant implanté ces variétés sont tenus de transmettre à leur ODG des données relatives à leur comportement viticole et œnologique. Ces informations permettent

Figure 1. Les VIFA intégrées dans les cahiers des charges de différentes appellations de Bordeaux. Vinopôle Bordeaux-Aquitaine



* Variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium



Figures 2 et 3 : Comportement agronomique des VIFA. Vinopôle Bordeaux-Aquitaine

ensuite à l'ODG d'évaluer leur intérêt et de constituer un dossier argumenté auprès de l'INAO en vue de statuer sur l'avenir de ces cépages au sein de l'appellation. Cette obligation de renseignements est appuyée sur le terrain par l'expertise des techniciens de la Chambre d'Agriculture de la Gironde et de l'INRAe. Ainsi, le projet VIFADEPT (soutenu par le CIVB) collecte des données agronomiques directement sur les parcelles de viticulteurs ayant intégré la directive INAO. Le projet NOVANA I et II (soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine) est, quant à lui, centré sur le comportement œnologique et le profil sensoriel des différentes variétés et cépages. Les micro-vinifications sont réalisées au Vinopôle Bordeaux-Aquitaine à Blanquefort. Ces deux projets ont permis de constituer un réseau de 45 parcelles de différentes variétés résistantes et cépages d'adaptation, dont la grande majorité est située en Gironde et en Dordogne mais également en Lot-et-Garonne.

Les surfaces restent encore limitées en raison de la conjoncture économique difficile. Pour donner un ordre de grandeur,

les VIFA rouges plantées sur 5 ans représentent environ 10 % des surfaces plantées en Merlot sur la même période, et les VIFA blancs atteignent 17 % des surfaces plantées en Sauvignon blanc. Trois variétés se distinguent : le Marselan (rouge), le Sauvignier gris et le Floreal (blancs).

À date, les appellations Bordeaux/Bordeaux Supérieur, Médoc/Haut-Médoc/Listrac-Médoc et enfin Margaux ont intégré des Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIFA) dans leurs cahiers des charges. Cette dynamique se poursuit au sein du vignoble bordelais, plusieurs autres appellations étant actuellement engagées dans des réflexions ou des démarches de concertation. Certaines sont d'ailleurs proches d'aboutir à une modification réglementaire, à l'image de l'appellation Pessac-Léognan.

Les cépages et variétés actuellement retenus dans le cadre de ces dispositifs sont présentés dans la figure 1.

Les différents programmes de recherche mentionnés permettent de caractériser ces variétés dans le contexte de production du Vignoble de Bordeaux.

Le comportement agronomique des VIFA

Les figures 2 et 3 résument le comportement agronomique des VIFA intégrées dans les appellations de Bordeaux.

La plupart des VIFA blancs débourent plus tôt que le Sauvignon blanc, ce qui impose une certaine vigilance dans les zones exposées aux gelées tardives. Le Sauvignac fait exception avec un comportement proche du Sauvignon. Sur notre réseau de parcelles, le Floreal se rapproche du Sauvignon et du Sauvignac en termes de précocité. Les différences de maturité sont également marquées. Le Floreal se distingue par sa précocité tandis que le Sauvignac s'est révélé plus tardif qu'attendu dans les conditions observées en Nouvelle-Aquitaine.

Pour les variétés en rouge, les résultats confirment globalement les tendances observées au niveau national tout en révélant des spécificités locales. Le Vidoc apparaît notamment plus précoce que prévu alors que le Castet se montre plus tardif que ce qui est relevé à l'échelle nationale.

Les observations de terrain (**tableau 1**) mettent en évidence des caractéristiques agronomiques propres à chaque variété: rendements élevés pour le Sauvignier gris et le Vidoc, sensibilité du Marselan au mildiou foliaire, fragilité des bois du Sauvignac ou encore vigilance vis-à-vis du *Botrytis cinerea* pour l'Arinarnoa.

Des profils de vins blancs marqués par la fraîcheur

Dans l'ensemble, les VIFA blancs se distinguent souvent par leur capacité à conserver de l'acidité dans un contexte climatique de plus en plus chaud.

Le Sauvignier gris présente les niveaux d'acidité les plus élevés parmi les variétés étudiées. Le Sauvignac et l'Alvarinho affichent également des équilibres intéressants.

À l'inverse, l'acidité du Floreal diminue très rapidement au cours de la maturation, des vendanges précoces sont préconisées afin d'éviter des teneurs en acidité totale trop faibles dans les vins.

Les vins blancs présentent des profils sensoriels qui plaisent

Le Floreal est la variété la plus connue et la plus répandue aujourd'hui. Ses vins rappellent souvent le Sauvignon blanc avec des notes thiolées, exotiques et une expression aromatique intense.

Le Sauvignac, également proche sensoriellement du Sauvignon blanc offre un profil différent avec des notes d'abricot, de thiols et une vivacité marquée. Les vins présentent généralement davantage de volume en bouche.

Les vins de Sauvignier gris sont expressifs, frais et vifs en bouche, des caractéristiques appréciées par les dégustateurs. Son acidité naturelle peut être modulée par certaines pratiques œnologiques comme la macération pelliculaire mais sa vivacité reste un atout précieux en assemblage.

L'Alvarinho est peu représenté localement. Toutefois il permet d'élaborer des vins acidulés et bien équilibrés avec des notes minérales et exotiques, ce qui en fait un profil séduisant.



► La vivacité du Sauvignier gris est un atout précieux en assemblage.
Crédit photo : IFV - Vendanges 2026

Tableau 1. Caractéristiques agronomiques des VIFA en conditions de production du vignoble aquitain

Nom	Couleur	Rendement	Remarque	Sensibilité maladie
Sauvignac	Blanc	++	Bois très fragiles	Résistant mildiou oïdium
Floreal	Blanc	++	Faible fertilité sur les yeux de la base (à tailler long)	Résistant mildiou oïdium
Souvignier Gris	Blanc	+++	Présence de beaucoup de grappillons	Résistant mildiou oïdium
Liliorila	Blanc	+		
Alvarinho	Blanc	+		
Castets	Rouge	+	En millésime frais, à effeuiller pour éviter les arômes de poivrons	
Touriga nacional	Rouge	++		
Arinarnoa	Rouge	++		Semble sensible au Botrytis
Vidoc	Rouge	+++		Résistant mildiou oïdium
Marselan	Rouge	++		Feuillage très sensible au mildiou

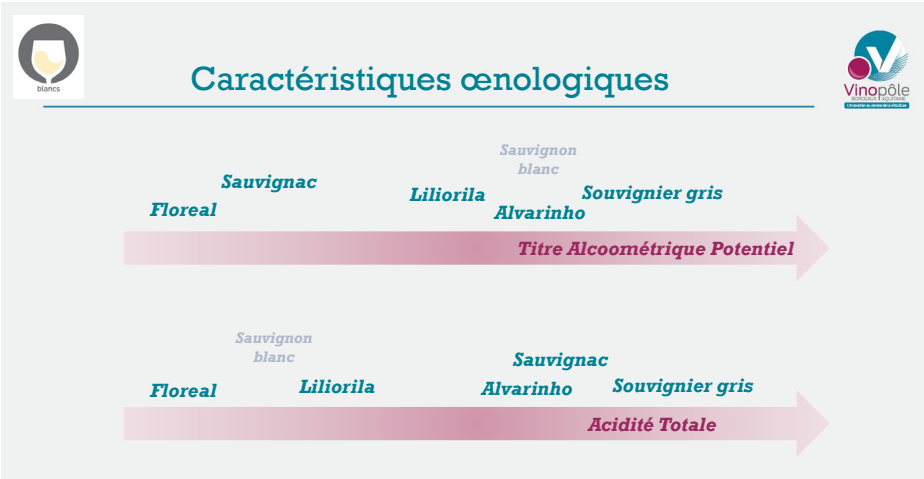


Figure 5. Comportement œnologique des VIFA en Nouvelle-Aquitaine. Variétés/Cépages blancs – Vinopôle Bordeaux-Aquitaine

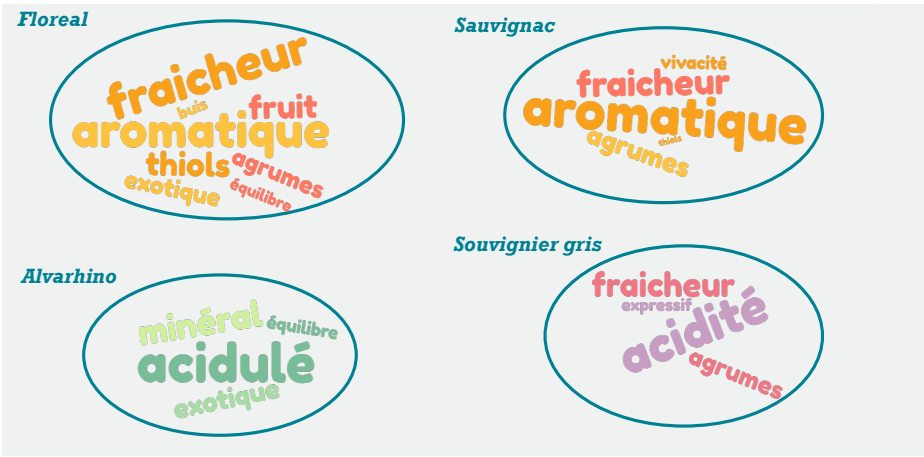


Figure 6. Profil sensoriel des vins blancs issus de VIFA en Nouvelle Aquitaine. Les tendances sur les millésimes 2022 à 2024 – Projet Novana



► Le Liliorila offre un rendement plus faible que les autres.



► Le Sauvignac, proche sensoriellement du Sauvignon blanc, avec une vivacité marquée.



► L'Alvarinho dispose d'un profil séduisant pour élaborer des vins acidulés.



► Le Floreal nécessite des vendanges précoces pour préserver son acidité.

Des vins rouges riches en couleur et structurés

Au niveau technologique, l'Arinarnoa, le Marselan et le Touriga Nacional présentent des niveaux d'accumulation des sucres proches de ceux observés chez le Merlot, bien que légèrement inférieurs. À l'inverse, les Castets et le Vidoc se distinguent par des degrés potentiels un peu plus faibles.

En matière d'acidité, l'Arinarnoa se démarque nettement avec le niveau d'acidité totale le plus élevé. Cette caractéristique représente un atout particulièrement intéressant dans un contexte de réchauffement climatique, où le maintien de la fraîcheur des vins constitue un enjeu majeur.

Le Marselan et le Vidoc affichent également des niveaux d'acidité relativement élevés. En revanche, le Castets et le Touriga Nacional présentent des acidités plus proches de celles du Merlot.

Les variétés rouges étudiées présentent globalement des teneurs élevées en composés phénoliques et des potentiels de couleur supérieurs à ceux du Merlot.

L'Arinarnoa et le Marselan se distinguent particulièrement par leur richesse en anthocyanes et polyphénols totaux. Le Vidoc et le Touriga Nacional affichent également des niveaux élevés de polyphénols et le Castets reste riche en anthocyanes.

Sur le plan sensoriel, le Vidoc et l'Arinarnoa donnent naissance à des vins puissants et colorés, particulièrement adaptés aux assemblages. Leur richesse tanique nécessite toutefois une conduite adaptée de la vinification afin d'éviter tout excès de dureté. L'acidité marquée de l'Arinarnoa est également un facteur à prendre en compte.

Le Castets développe fréquemment des notes épicées mais peut révéler un caractère végétal sur les terroirs les plus frais ou les millésimes peu ensoleillés.

Le Touriga Nacional bénéficie de retours particulièrement positifs. Les vins sont jugés fruités, aromatiques, ronds et équilibrés.

Le Marselan apparaît aujourd'hui comme le plus consensuel. Son équilibre, sa complexité aromatique, sa couleur et sa structure expliquent l'intérêt qu'il suscite aussi bien en Gironde que dans d'autres vignobles de France.



► De gauche à droite: le Castets développe des notes épicées; le Touriga Nacional produit des vins fruités et aromatiques; l'Arinarnoa se distingue pour son niveau d'acidité élevée, un atout dans le contexte du réchauffement climatique. Crédit photos : PlantGrape

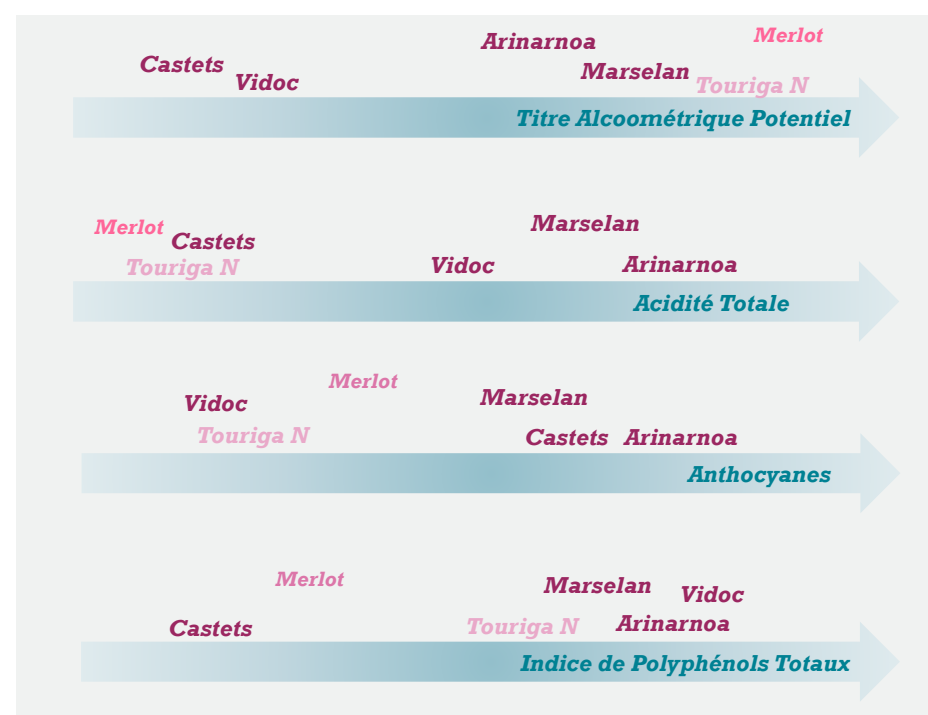


Figure 7. Comportement œnologique des VIFA en Nouvelle-Aquitaine
Variétés/Cépages rouges – Projet Novana



Figure 8. Profil sensoriel des vins rouges issus de VIFA en Nouvelle-Aquitaine.
Les tendances sur les millésimes 2022 à 2024 – Projet Novana



► De haut en bas: le Vidoc, adapté aux assemblages; le Marselan, plébiscité pour son équilibre et sa complexité aromatique.

Depuis le millésime 2024, un nouvel axe de travail vise à affiner ces profils sensoriels en adaptant les process de vinification au potentiel des raisins. L'objectif est de valoriser les atouts de ces nouvelles variétés tout en limitant certaines de leurs contraintes.

Construire les vins de demain

Que ce soit dans l'objectif de réduire ses traitements phytosanitaires ou de s'adapter au changement climatique, les viticulteurs ont à leur disposition un large choix de variétés et de cépages.

Les premières évaluations sensorielles mettent en évidence la diversité des profils qu'il est possible d'obtenir grâce à ces nouvelles variétés. Elles révèlent notamment des potentiels intéressants en termes d'expression aromatique, mais aussi d'apports en structure, en intensité colorante ou en acidité. Certaines variétés pourraient ainsi être utilisées en assemblage pour rééquilibrer des vins présentant certains déficits.

Au-delà de leurs performances agromonomiques, ces nouvelles variétés appa-

raissent également comme de véritables outils œnologiques, offrant la possibilité de diversifier les profils sensoriels des vins et d'élargir la gamme des produits proposés afin de répondre à la pluralité des attentes des consommateurs.

Les vins élaborés par le Vinopôle Bordeaux-Aquitaine sont à la disposition des ODG pour faire découvrir et sensibiliser les opérateurs à ces nouvelles variétés.

> Maud-Isabeau FURET
mi.furet@gironde.chambagri.fr,
Charlotte LIADOUZE
charlotte.liadouze@vignevin.com,
Romain WARNEYS
r.warneys@gironde.chambagri.fr



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

L'application SIG VIFA pour le suivi des parcelles expérimentales

Les ODG témoignent

Corinne Vecchiato, responsable technique du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur

« Nous avons 87 parcelles VIFA plantées en Bordeaux. Certaines sont suivies par la Chambre d'agriculture, et pour d'autres, ce sont les vignerons qui nous envoient leur relevé de données, que nous saisissons ensuite sur l'appli VIFA du SIG. Ces données concernent les stades phénologiques, les taux d'attaque des maladies, la vigueur, et plus tard les analyses des premiers jus obtenus. Le gros avantage de cet outil, c'est que l'on va pouvoir mutualiser les informations et dégager les grandes orientations sur lesquelles pourront s'appuyer tous ceux qui travaillent sur les VIFA : l'INRAE, la Chambre d'Agriculture, les autres ODG... »

Hélène Larrieu, directrice de l'ODG Médoc Haut-Médoc Listrac-Médoc

« J'utilise le SIG quasi quotidiennement depuis près de 15 ans. L'approche visuelle permet de reporter rapidement les informations. Nos 11 parcelles VIFA entrent seulement en production. L'application va nous permettre de standardiser la récolte de données sur le sol médocain et de répondre aux exigences réglementaires de l'INAO. Cela va grandement nous faciliter la tâche ! »

Développée en co-construction avec les ODG Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, la Chambre d'agriculture de la Gironde, l'INRAE et le CIVB, l'application SIG VIFA permet le tracé, la gestion et le suivi détaillé des parcelles expérimentales. Elle centralise des données couvrant l'ensemble du cycle, de la vigne à la vinification, garantissant ainsi la traçabilité réglementaire, l'évaluation technique et la consolidation d'informations fiables à l'échelle régionale.

Pour les ODG comme pour les exploitations engagées dans l'expérimentation, l'application simplifie la saisie, sécurise le suivi réglementaire et favorise le partage d'indicateurs objectifs. Elle contribue à structurer un réseau d'observations cohérent, à fiabiliser les données transmises aux instances nationales et à accélérer l'appropriation collective des enjeux d'adaptation variétale.