

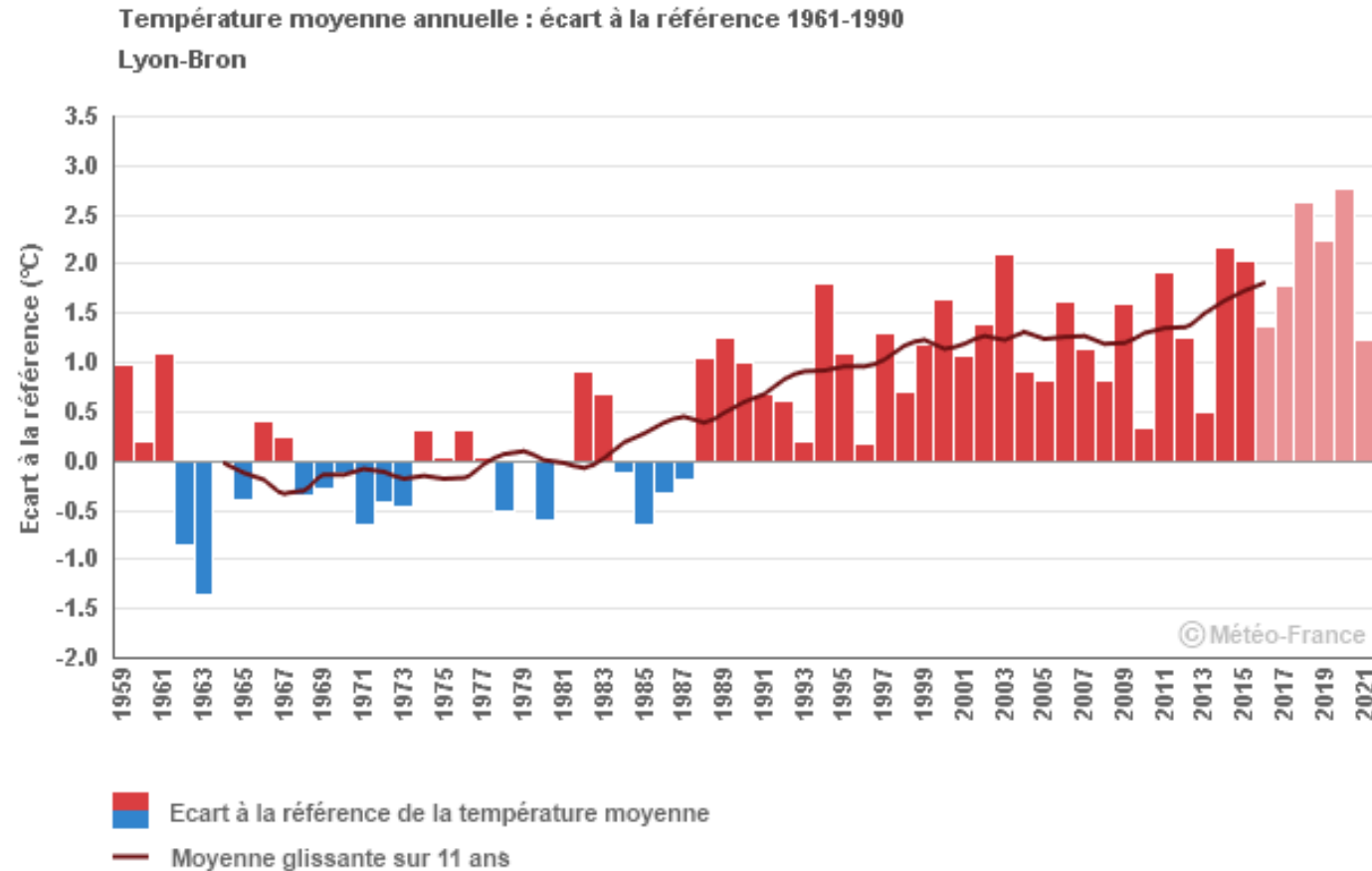
Changement climatique en Beaujolais: adaptation par le matériel végétal

Taran Limousin



Changement climatique

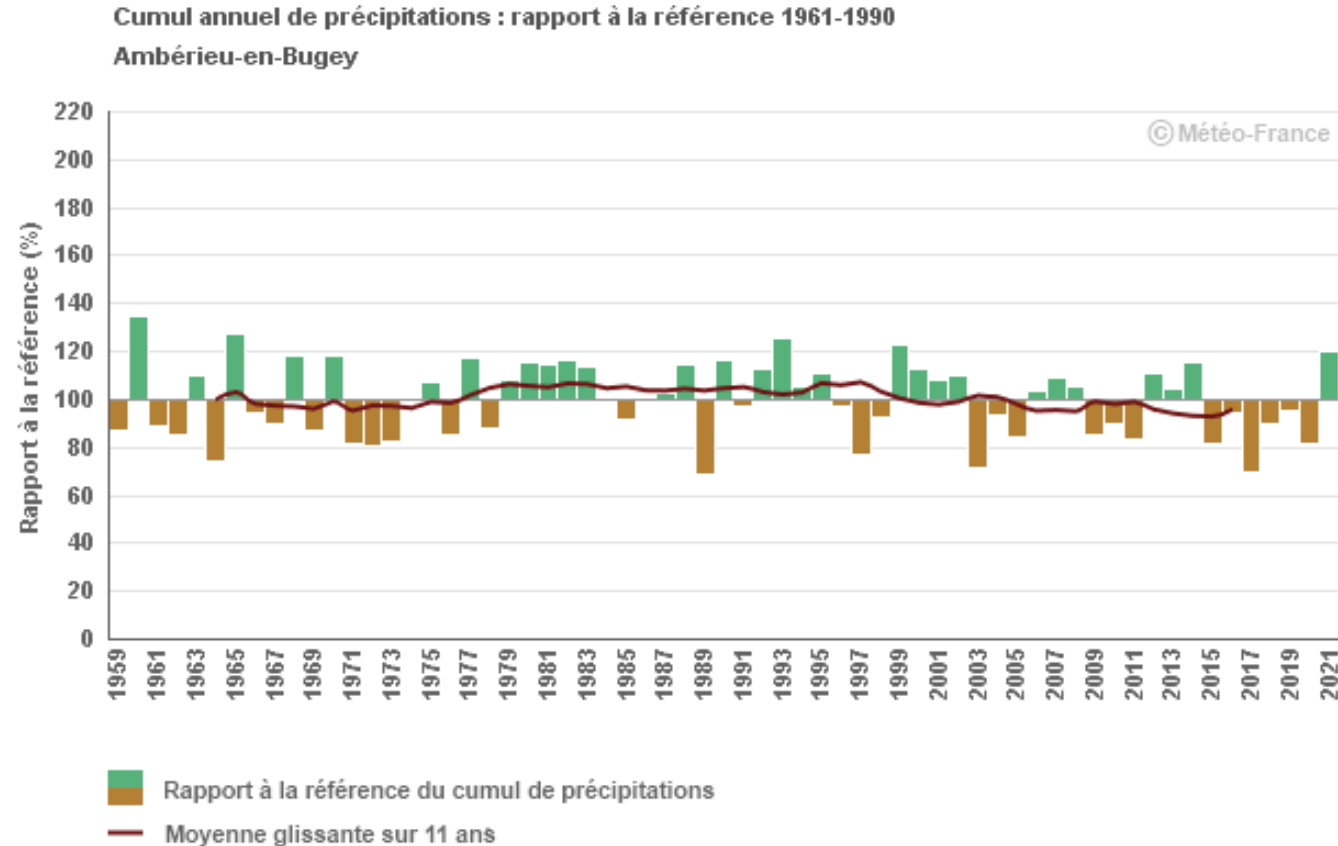
Augmentation des températures moyennes



<https://meteofrance.com/climathd>

Changement climatique

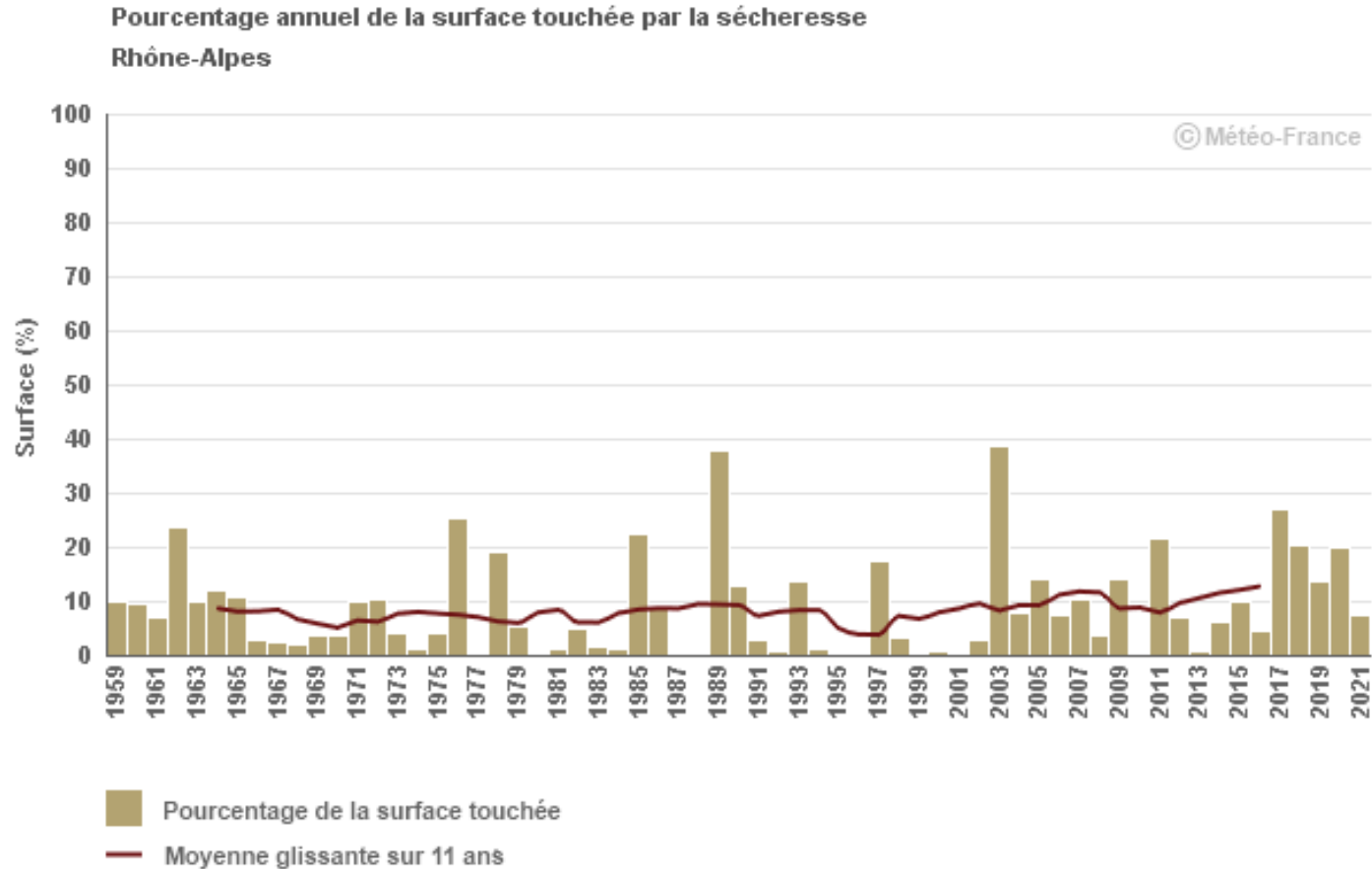
Pas de différences de précipitations



<https://meteofrance.com/climathd>

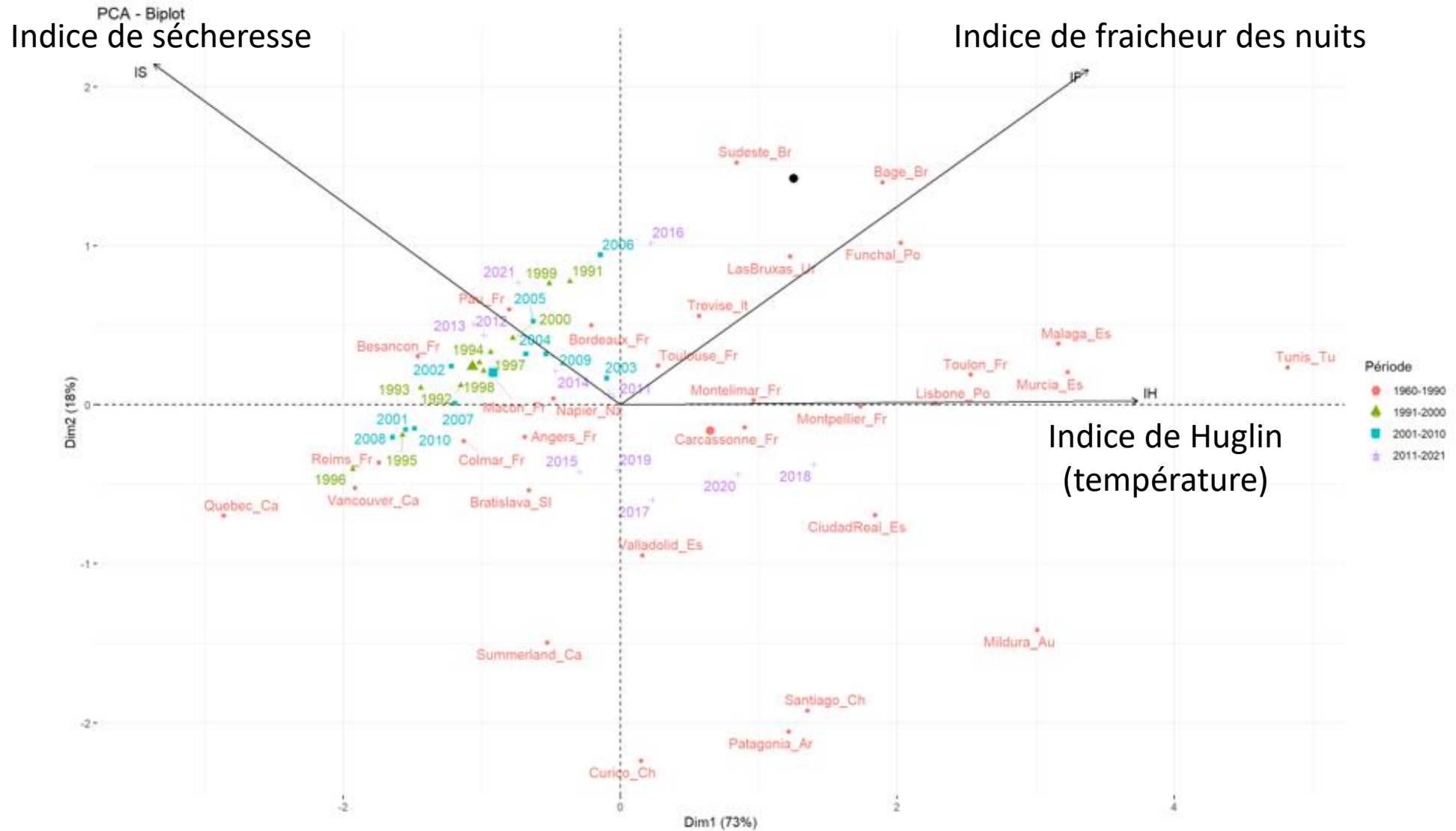
Changement climatique

Récurrence des sécheresse



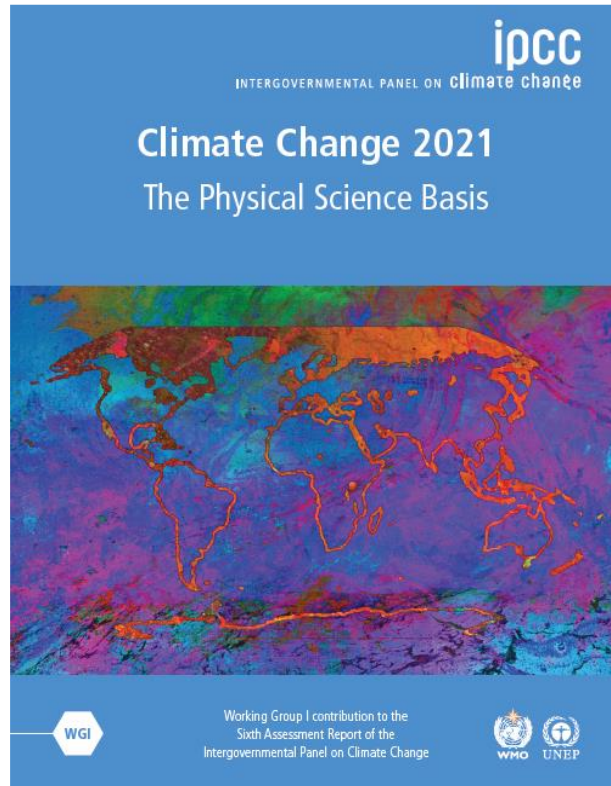
<https://meteofrance.com/climathd>

Changement climatique



Changement climatique

Modélisation du climat



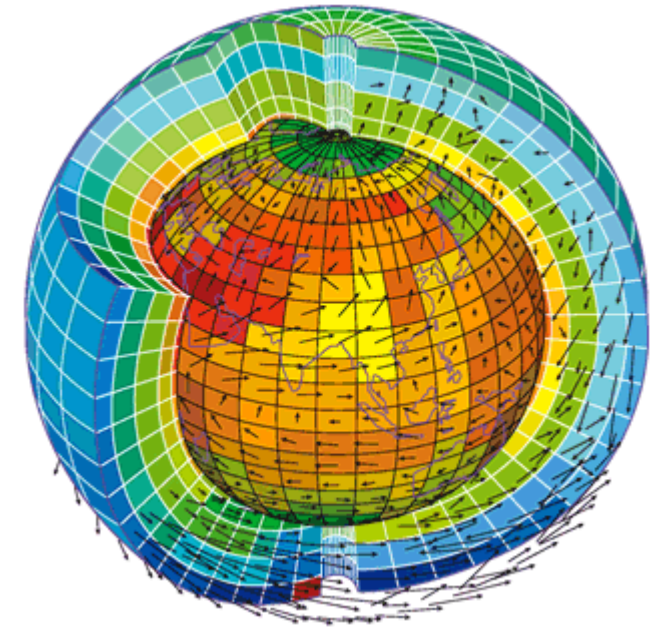
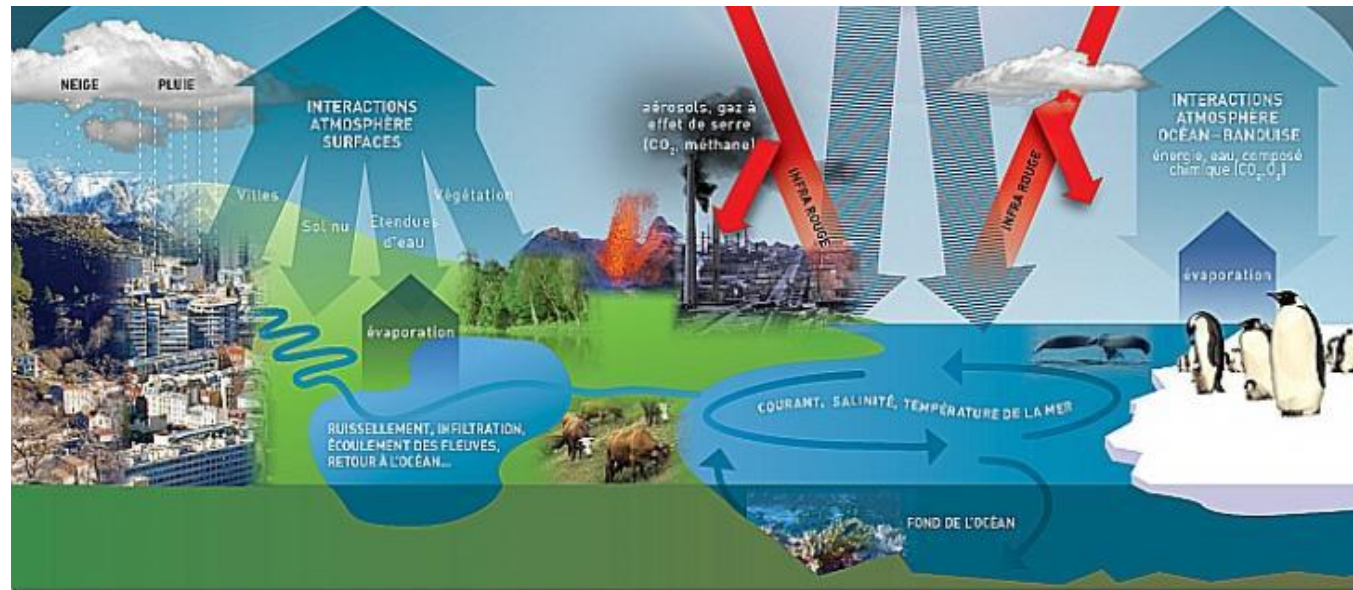
GIEC: Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) a été créé en 1988 en vue de fournir des évaluations détaillées de l'état des connaissances scientifiques, techniques et socio-économiques sur les changements climatiques, leurs causes, leurs répercussions potentielles et les stratégies de parade.

6^{ème} rapport publié 2021, disponible en ligne

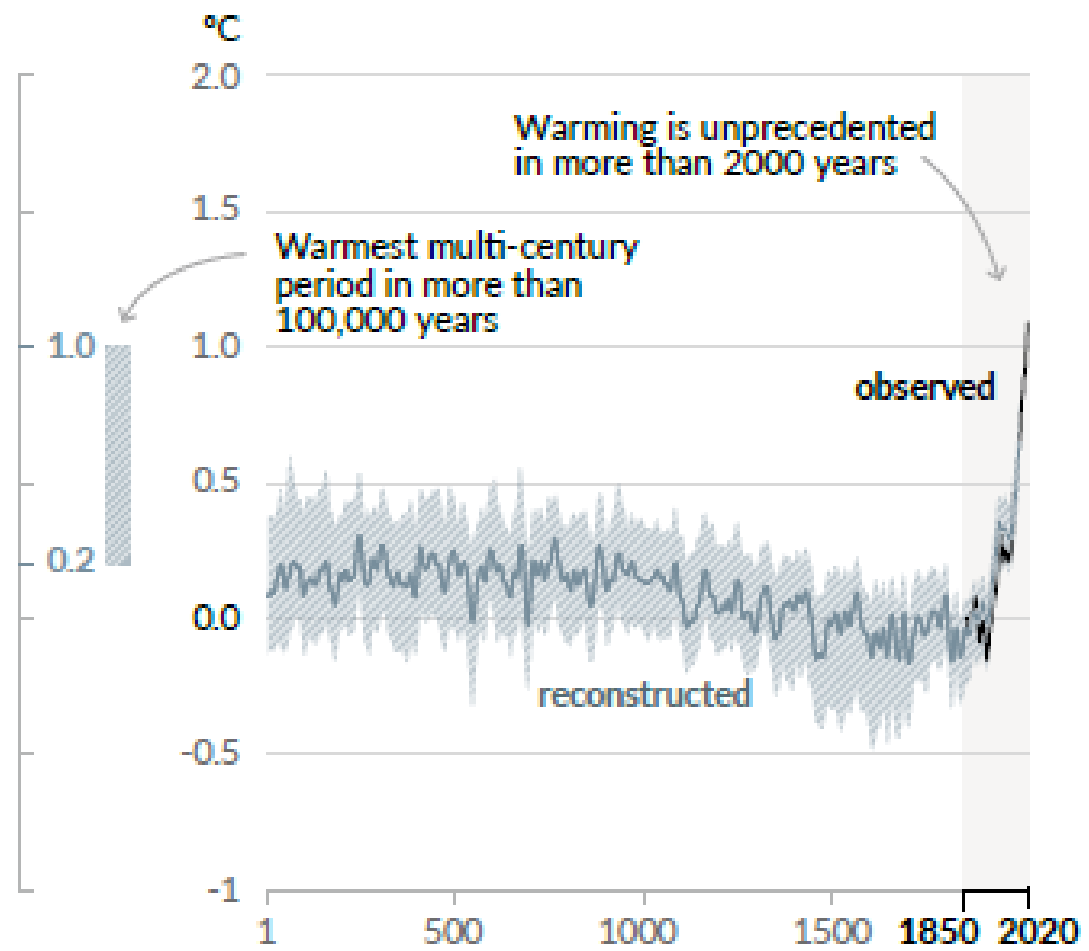
<https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/>

Changement climatique

Modélisation du climat



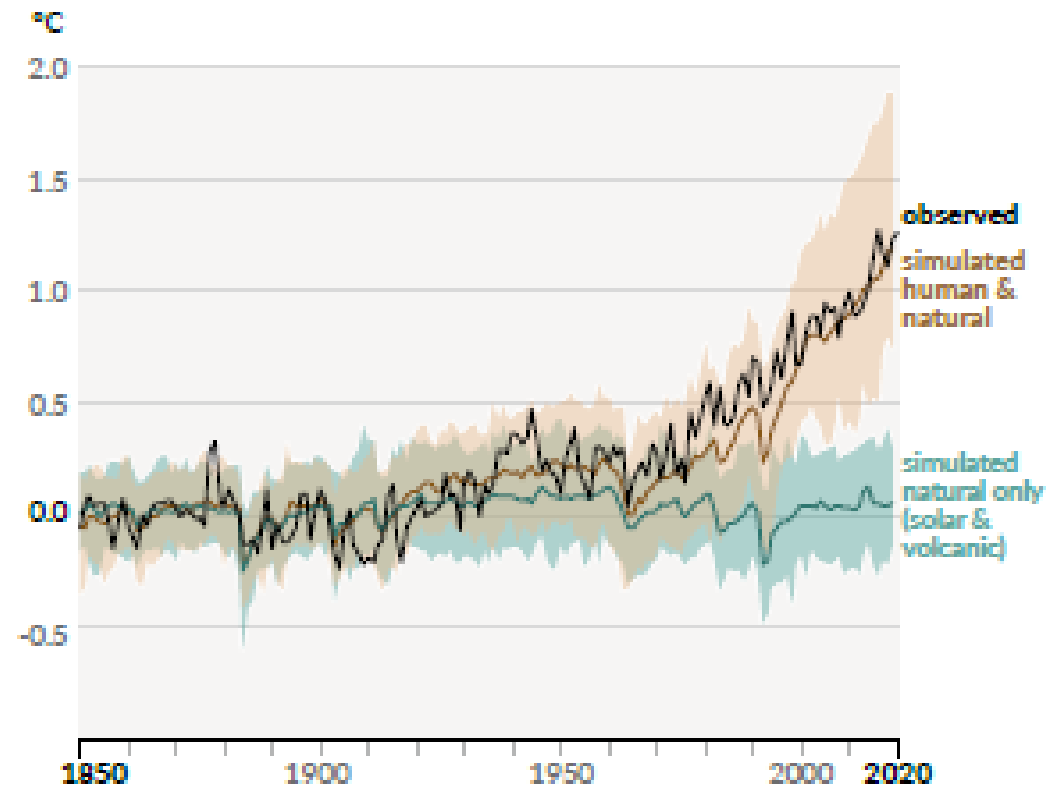
Changement climatique



Le changement climatique est sans précédents

Changement climatique

Modélisation du climat






Le changement climatique est d'origine anthropique

Impact en viticulture

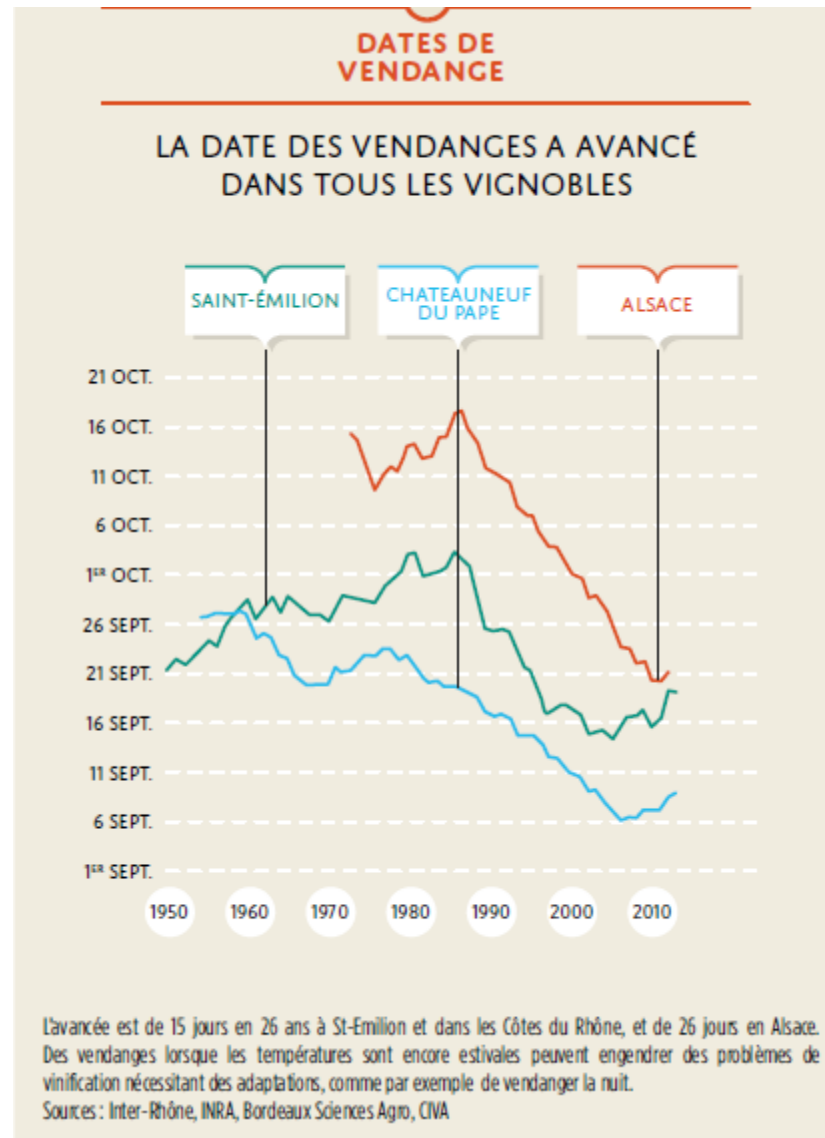
PHÉNOLOGIE

DEPUIS 1989, TOUS LES STADES DE DÉVELOPPEMENT SONT PLUS PRÉCOCES, DANS TOUTES LES RÉGIONS VITICOLES

NOMBRE DE JOURS PAR DÉCENNIE	COLMAR	BORDEAUX	AVIGNON
DÉBOURREMENT 	-3	-0,6	-3,5
FLORAISON 	-5,6	-2,4	-4,2
VÉRAISON 	-6,1	-3	-4,5

Données observées et simulées avec les modèles BRIN et WANG (Chardonnay pour l'Alsace, Cabernet-Sauvignon pour le Bordelais, Syrah pour les Côtes du Rhône).

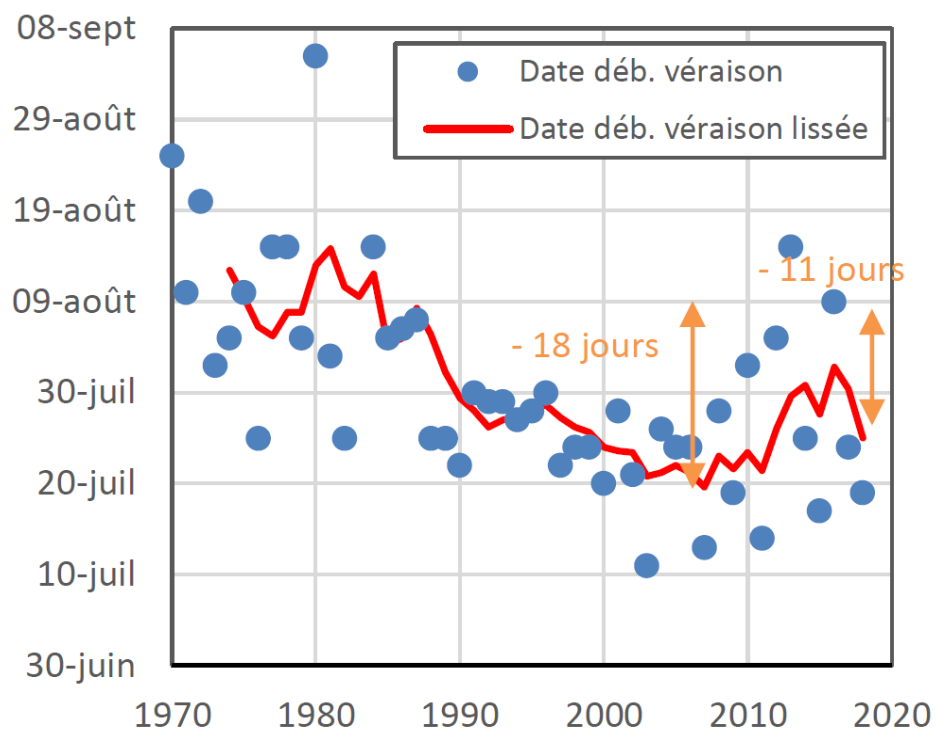
Impact en viticulture



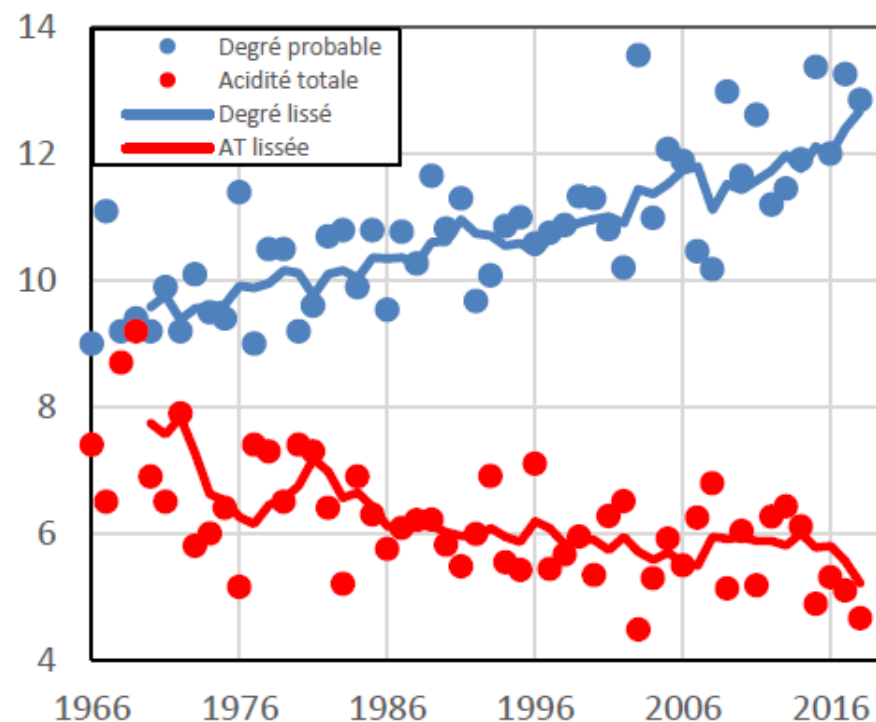
Impact en viticulture

Impact sur la maturité : ex. du Gamay en Beaujolais

Avancée de la date de vendange



Augmentation du degré, diminution de l'acidité



Cahurel, 2019

Impact en viticulture

Sécheresse récurrentes



Savoie (2019)

Impact en viticulture

Températures extrêmes



Vigne brûlée dans l'Hérault (2019)

Impact en viticulture

Phénomènes climatiques violents

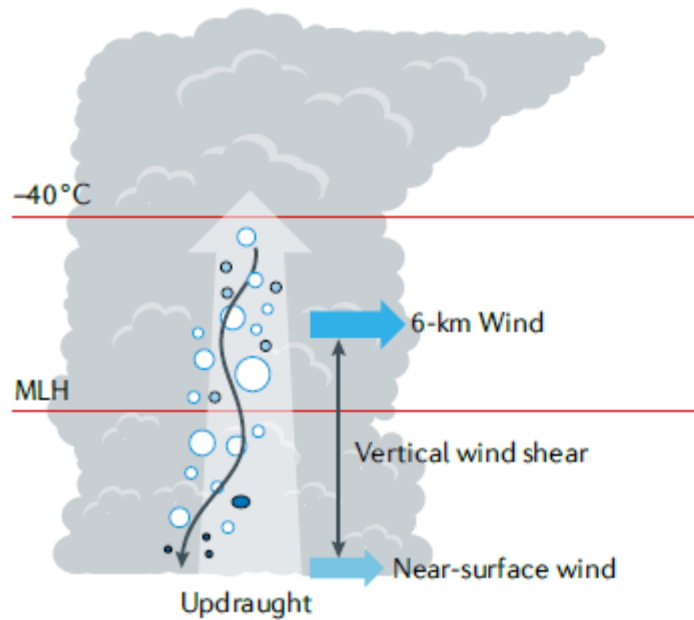


Grêle en Savoie (2019)

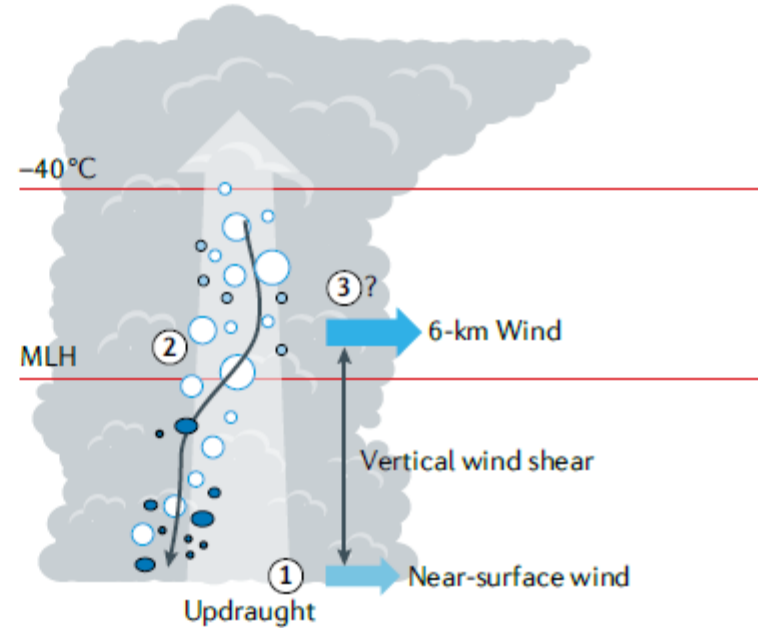
Grêle et changement climatique

- Augmentation des courants ascendants
- Elévation de la zone gréligène

Climat actuel



Climat futur

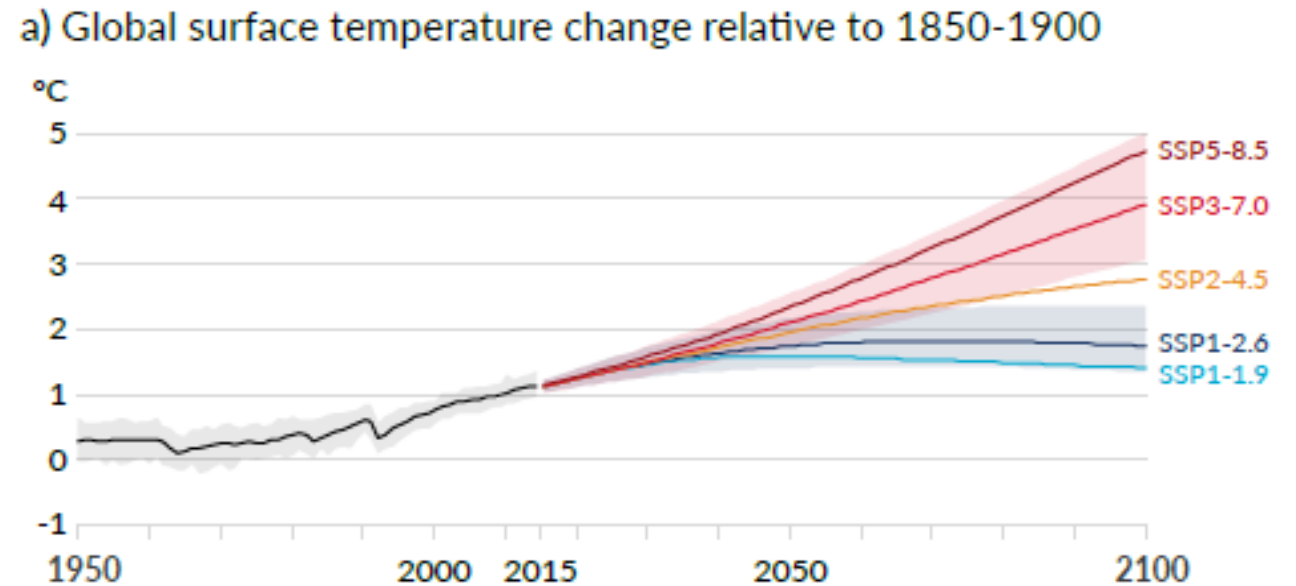
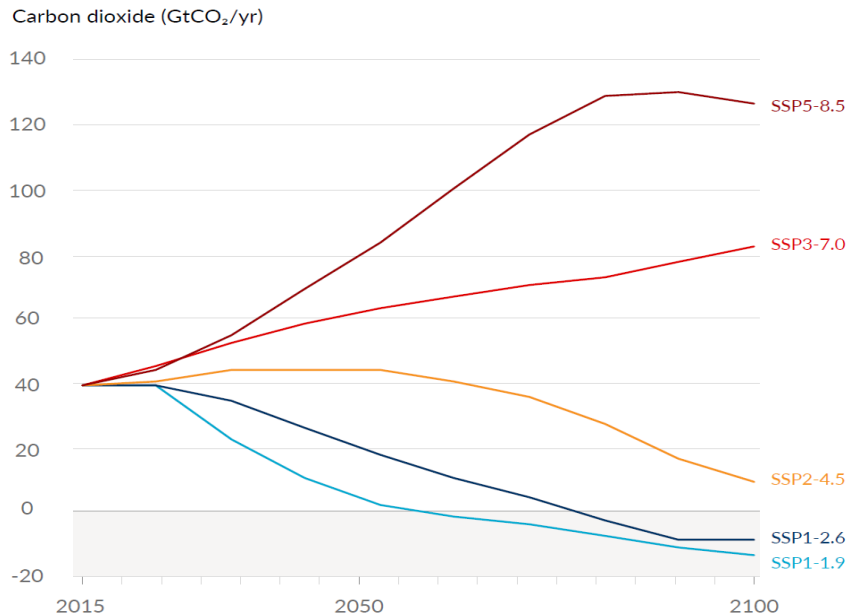


○ Grêlon ● Eau en surfusion ● Pluie

Raupach et al. 2021

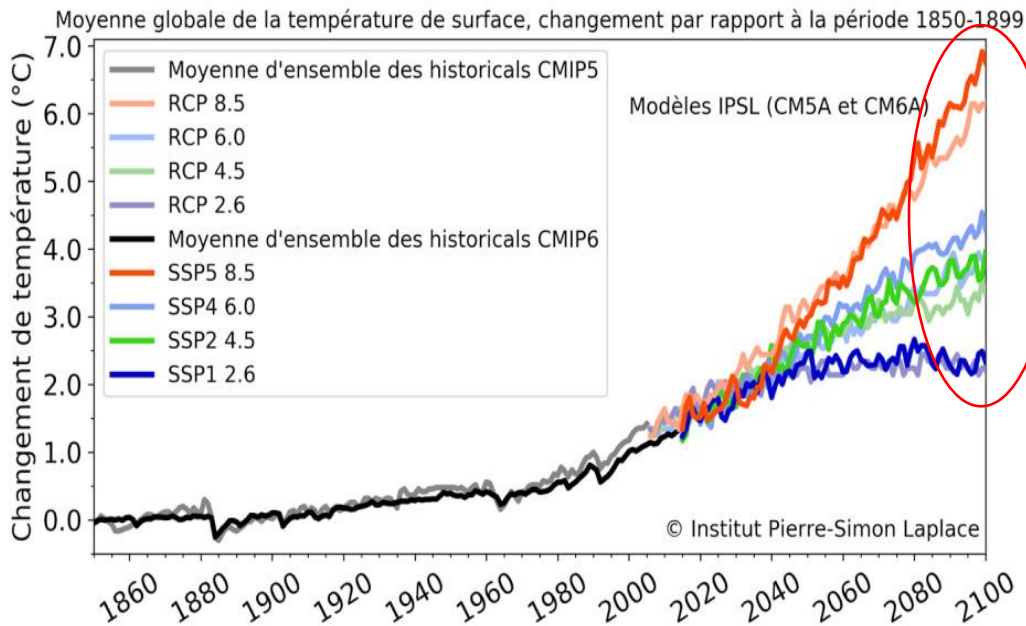
Et dans le futur ?

Modélisation du climat



Le changement climatique va se prolonger

Et dans le futur ?



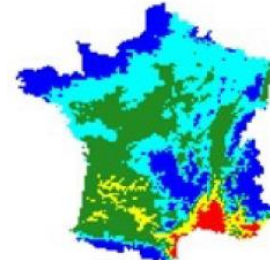
RCP8.5



RCP4.5

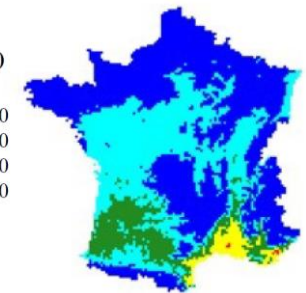
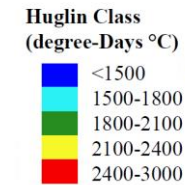


RCP2.6



Class	°C	Examples
Very warm	IH > 3000	São Francisco Valley (Brazil)
warm	2 400 ≤ IH ≤ 3000	Malaga (Spain) Marsala (Italy)
Warm temperate	2 100 ≤ IH ≤ 2400	Napa (USA) Montpellier (France)
temperate	1 800 ≤ IH ≤ 2100	Pau, Bordeaux (France)
cold	1 500 ≤ IH ≤ 1800	Colmar, Angers (France)
Very cold	IH ≤ 1500	Québec (Canada) London (England)

Indice de Huglin
1986-2005

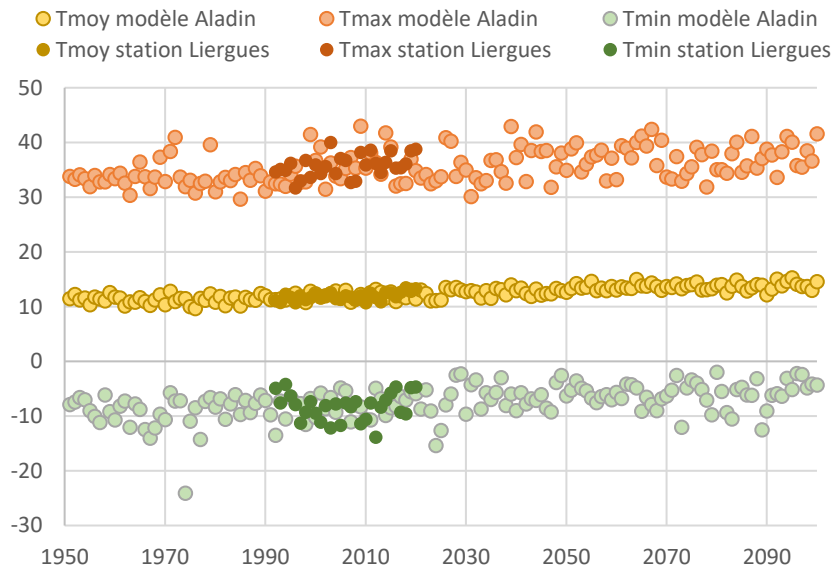


Quénol, 2016

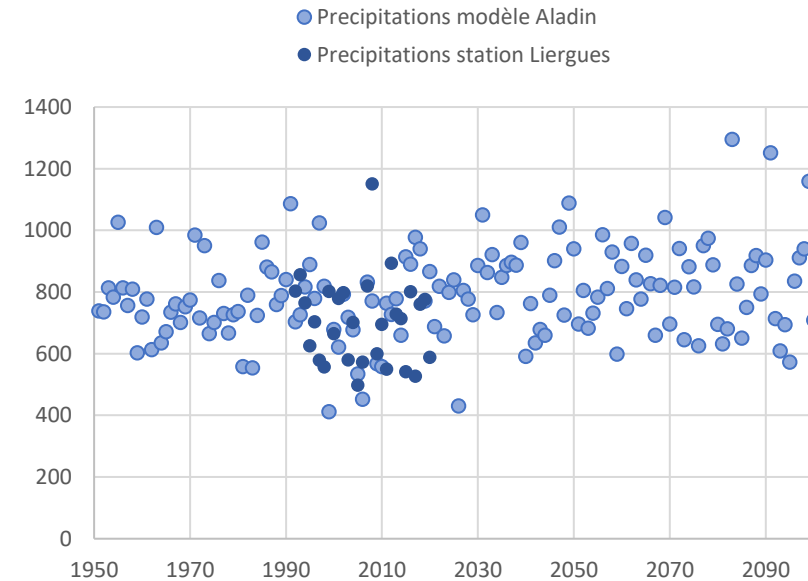
Et dans le futur ?

Et en Beaujolais ?

Evolution des températures



Evolution des précipitations

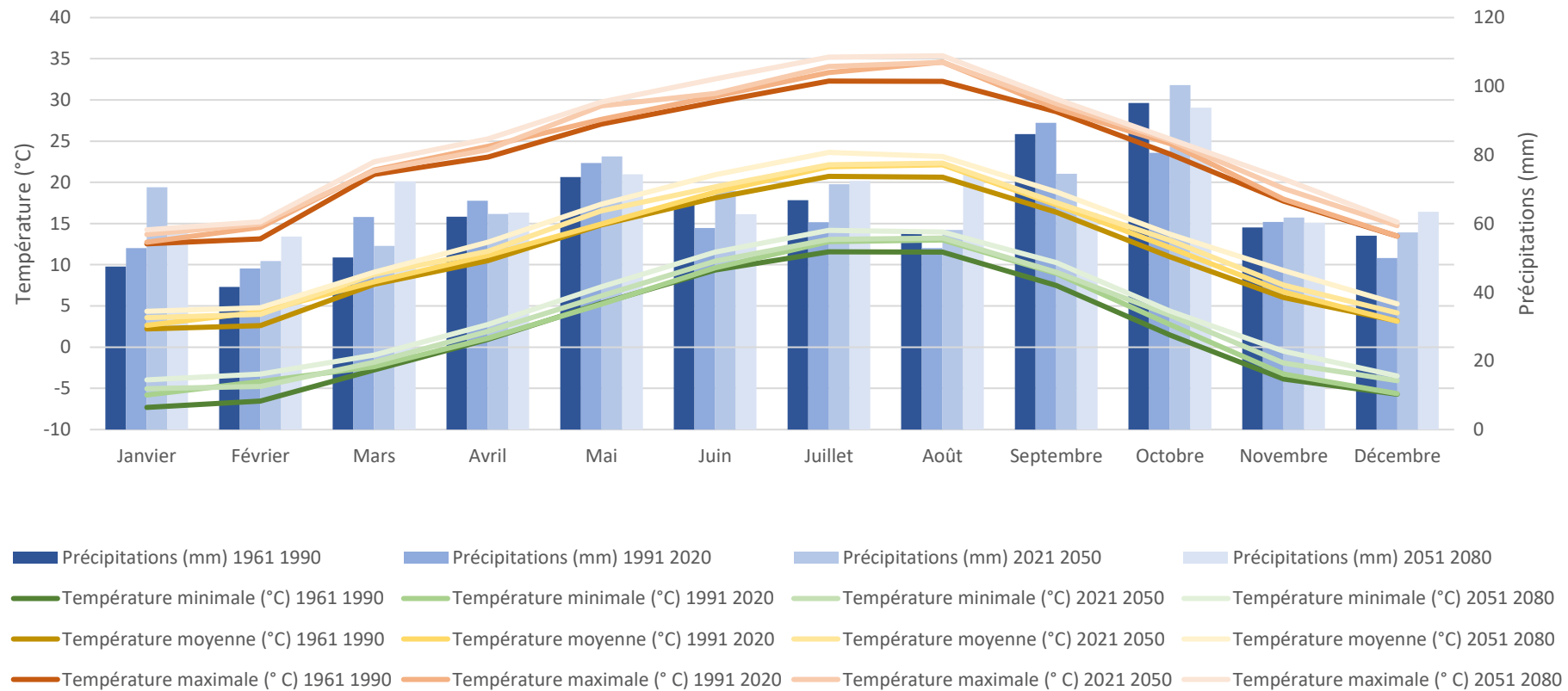


Et dans le futur ?

Et en Beaujolais ?

Evolution du climat en Beaujolais

Données du DRIAS, modèle ALADIN63-CNRM-CM5 pour le point situé à St-Etienne la Varenne, scénario RCP 4.5

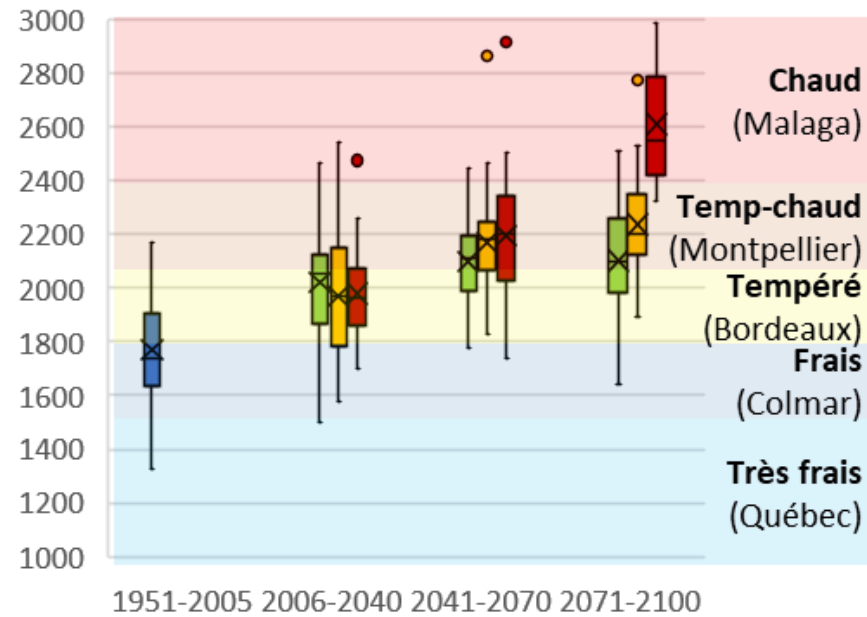


Et dans le futur ?

Et en Beaujolais ?

Indice de Huglin

■ Référence ■ RCP 2.6
■ RCP 4.5 ■ RCP 8.5

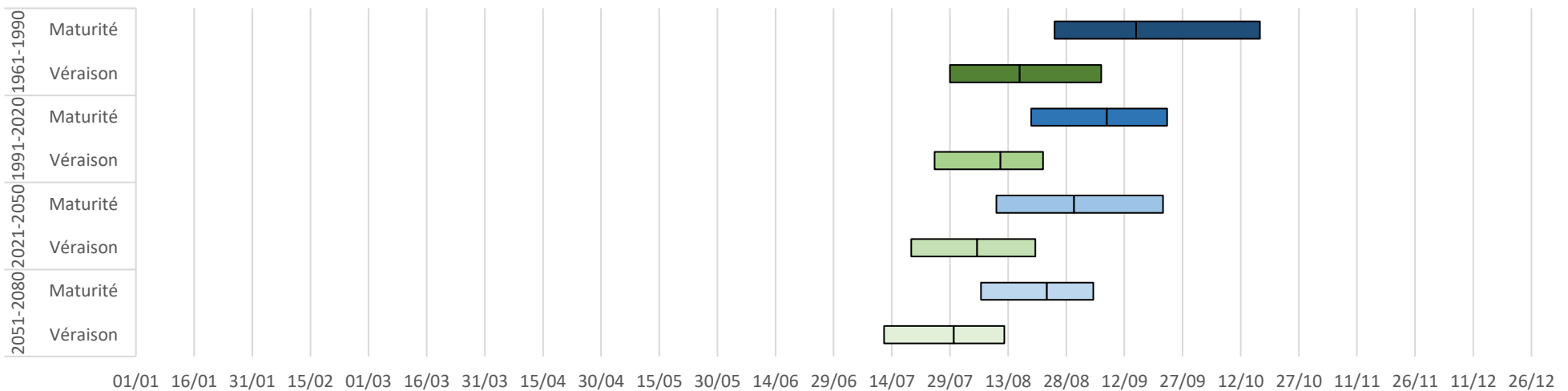


Et dans le futur ?

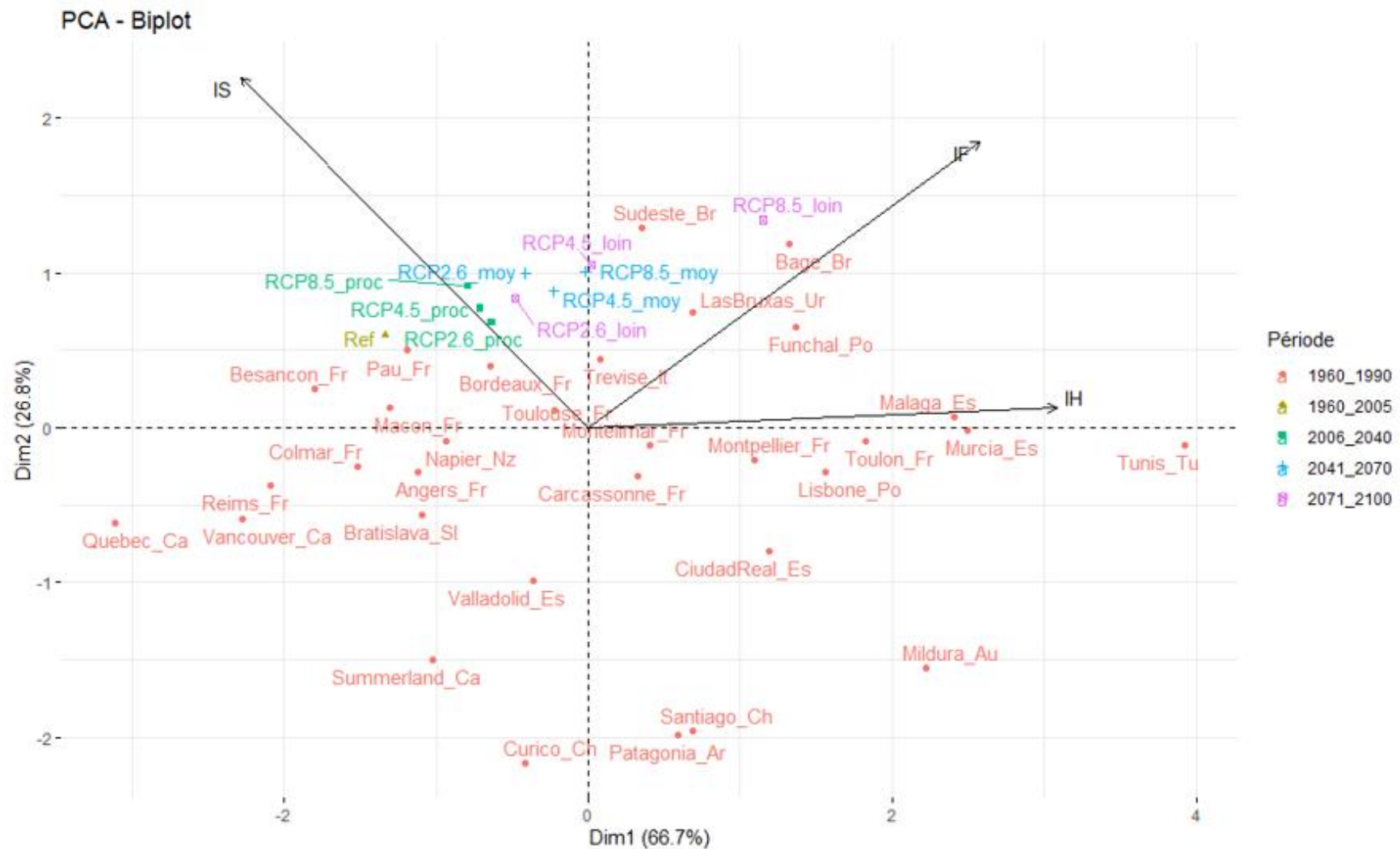
Et en Beaujolais ?

Evolution de la phénologie du Gamay

d'après le modèle GFV, Parker et al., 2012



Et dans le futur ?



Comment s'y adapter

Leviers d'adaptation

Adaptation	Ecart de maturité
Date de taille	3-5 jours
Hauteur du tronc	3-5 jours
Rapport feuille/fruit	5-12 jours
Porte greffe	3-6 jours
Clone	15 jours
Cépage	Jusqu'à 40 jours

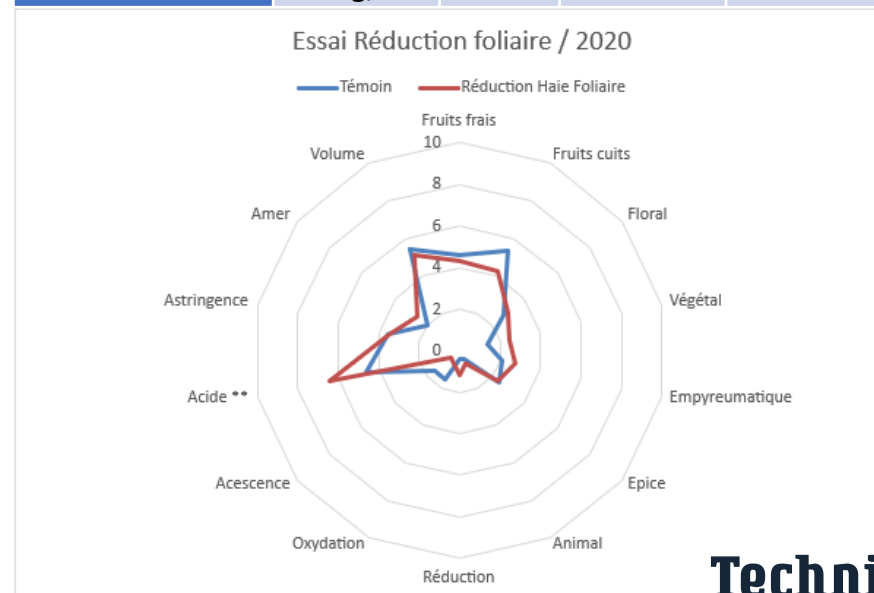
Adapté de Van Leeuwen 2016

Comment s'y adapter

Diminution de la hauteur du feuillage



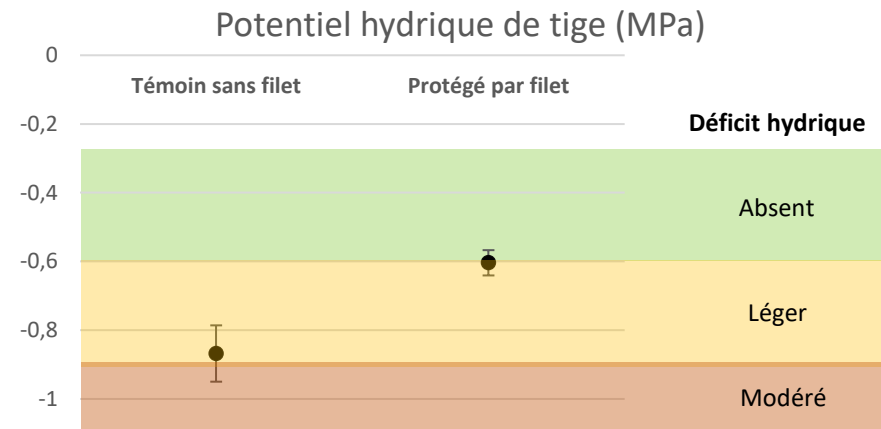
		Trt stat	Témoin	RHF
Poids vendange	kg/cep	ns	0.902	0.770
Nombre de grappes	/cep	ns	12.8	13.4
Poids grappe	g	ns	71	63
Nombre baies	/grappe	ns	72	82
Poids 200 baies	g	S	197	155
Degré probable	% vol.	ns	12.6	12.4
Acidité totale	g H ₂ SO ₄ /l	ns	4.5	4.9
pH		ns	3.21	3.13
Azote ammoniacal	mg/l	ns	55	58
Azote α-aminé	mg/l	ns	73	74
Azote assimilable	mg/l	ns	128	132



Comment s'y adapter



Filets antigrêle ou d'ombrage
→ Diminution du stress hydrique



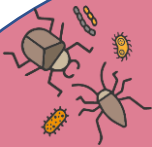
Choix du porte-greffe

Adaptation aux conditions pédoclimatiques



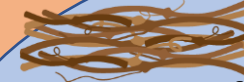
Tolérance au calcaire ou à l'acidité, à la sécheresse ou à l'humidité, à la profondeur du sol, à la fertilité agronomique, à l'alimentation minérale, aux conditions particulières (sel)

Résistance aux parasites du sol



Phylloxéra, Nématodes endoparasites, Nématodes ectoparasites et court-noué

Disponibilité en pépinière



Surface de vigne mère, production de bois/ha, facilité de débouturage, reprise au greffage, résistance aux parasites (mildiou, oïdium, brenner, rot blanc, anthracnose)

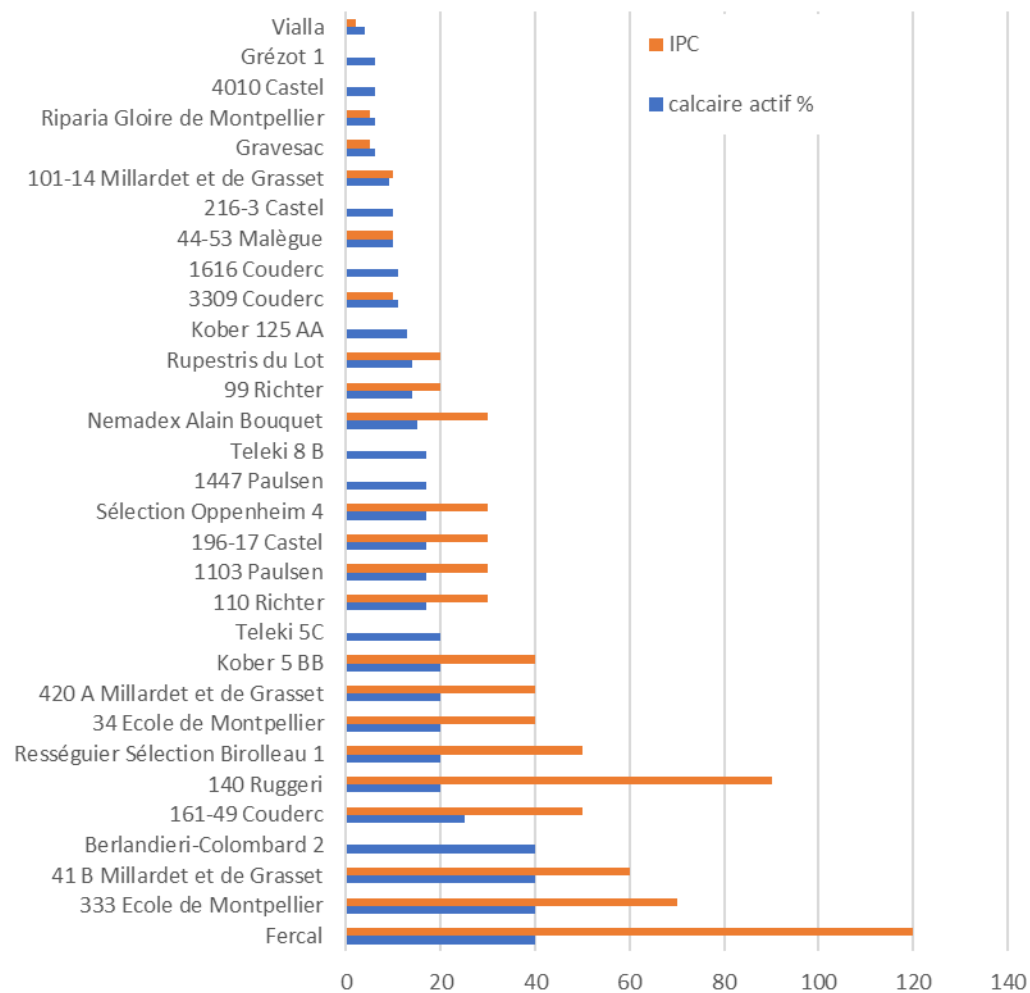
Interaction avec le greffon



Vigueur conférée, précocité du débourrement et de la maturité, rapidité de mise à fruit, rendement et qualité, compatibilité

Choix du porte-greffe

- Tolérance à la chlorose



Choix du porte-greffe

Sensibles au phylloxéra

- G1
- Violla
- 4010 Cl
- ARG 1, 1202 C
- 26 G, 143 B
- Dog Ridge
- Harmony
- Freedom
- 1613 C
- 043-43

Nématodes endoparasites (*Meloidogynae*)

Tolérants

- 101-14 MGt
- SO4
- 5 BB
- 420 A
- Fercal
- 1616 C
- Ramsey



Sensibles

- Lot
- 3309 C
- 161-49 C
- 140 Ru
- 1103 Pa
- 41 B
- 333 EM
- 196-17 Cl
- 44-53 Ma

Choix du porte-greffe

Alimentation minérale

Bonne absorption potassium (K₂O)

- RGM
- 44-53 Ma
- Fercal

Mauvaise absorption potassium (K₂O)

- 420 A
- 1103 P
- 3309 C
- 140 Ru
- G1



Bonne absorption magnésium (MgO)

- 41 B
- 3309 C
- 101-14 MGt
- 1103 P
- 140 Ru
- G1

Mauvaise absorption magnésium (MgO)

- SO₄
- Fercal
- 44-53 Ma
- RGM



Choix du porte-greffe

- Tolérance à la sécheresse

NOM	CROISEMENT	SAMSON ET CASTÉRAN (1971)	FREGONI (1977)	CARBONNEAU (1985)
Richter 110	Rupestris*Berlandieri	Bonne	Très résistant	Très résistant
Ruggeri140	Rupestris*Berlandieri	Moyenne	Très résistant	Très résistant
Malègue 44-53	Rupestris-Cordifilia-Riparia	Bonne	Très résistant	Très résistant
Paulsen 1103	Rupestris*Berlandieri	Bonne	Très résistant	Résistant
S04	Riparia*Berlandieri	Faible	Insuf. résistant	Résistant
Richter 99	Rupestris*Berlandieri	Moyenne	Moyen résistant	Résistant
3309C	Riparia*Rupestris	Bonne	Insuf. résistant	Sensible
420A	Riparia*Berlandieri	Faible	Insuf. résistant	Sensible
Fercal	Berlandieri*Vinifera	Moyenne		Sensible
5BB	Riparia*Berlandieri	Mauvaise	Insuf. résistant	Sensible
161-49	Riparia*Berlandieri	Faible	Moyen résistant	Sensible
41B	Berlandieri*Vinifera	Moyenne	Très résistant	Sensible
Rupestris du Lot	Rupestris	Mauvaise	Insuf. résistant	Sensible
101-14 Mgt	Riparia*Rupestris	Mauvaise	Insuf. résistant	Très sensible
Riparia Gloire	Riparia	Mauvaise	Insuf. résistant	Très sensible
333EM	Berlandieri*Vinifera	Bonne	Moyen résistant	Très sensible

D'après N. Ollat,
Colloque Euroviti 2014

Choix du porte-greffe

- Précocité induite

		S04		3309C		101-14MC		Riparia		Gravesac		1103P	
		SF	B	SF	B	SF	B	SF	B	SF	B	SF	B
2004	D	+	-	--	++	-	--	+	-	++	-	--	+
	F	+	+	++	+	+	+	--	--	+	++	--	++
	V	+	+	+	--	+	+	+	++	+	+	--	+
2005	D	-	+	-	-	--	++	+	-	++	--	--	-
	F	-	+	++	+	-	++	-	+	+	-	--	+
	V	++	++	--	+	-	++	-	++	-	-	+	+
2006	D	-		++		++		--		+		--	
	F	-	++	--	+	++	++	++	-	+	++	-	+
	V	-	+	-	-	-	--	++	++	+	+	--	-
2007	D	++	-	+	+	--	++	-	+	+	++	-	--
	F	++	--	+	++	+	+	+	--	++	--	--	+
	V	++	+	+	+	--	-	+	++	--	+	-	--
2008	D												
	F	++		++		+		-		--		-	
	V	++		+		--		+		--		+	

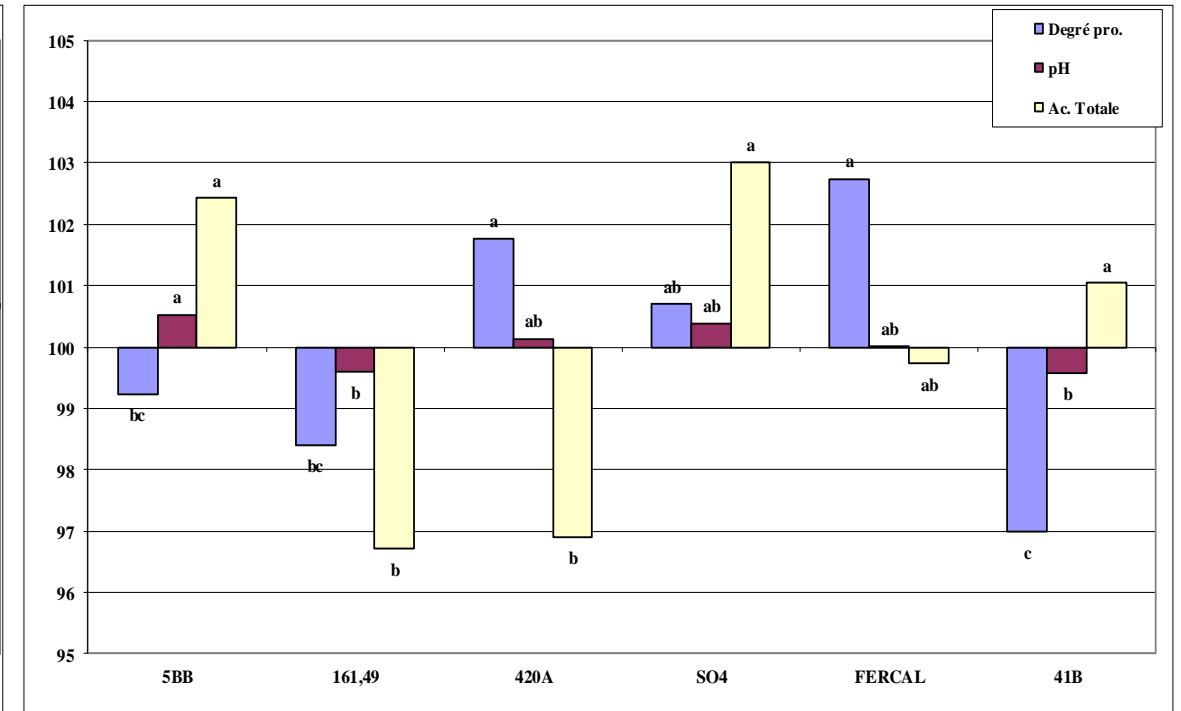
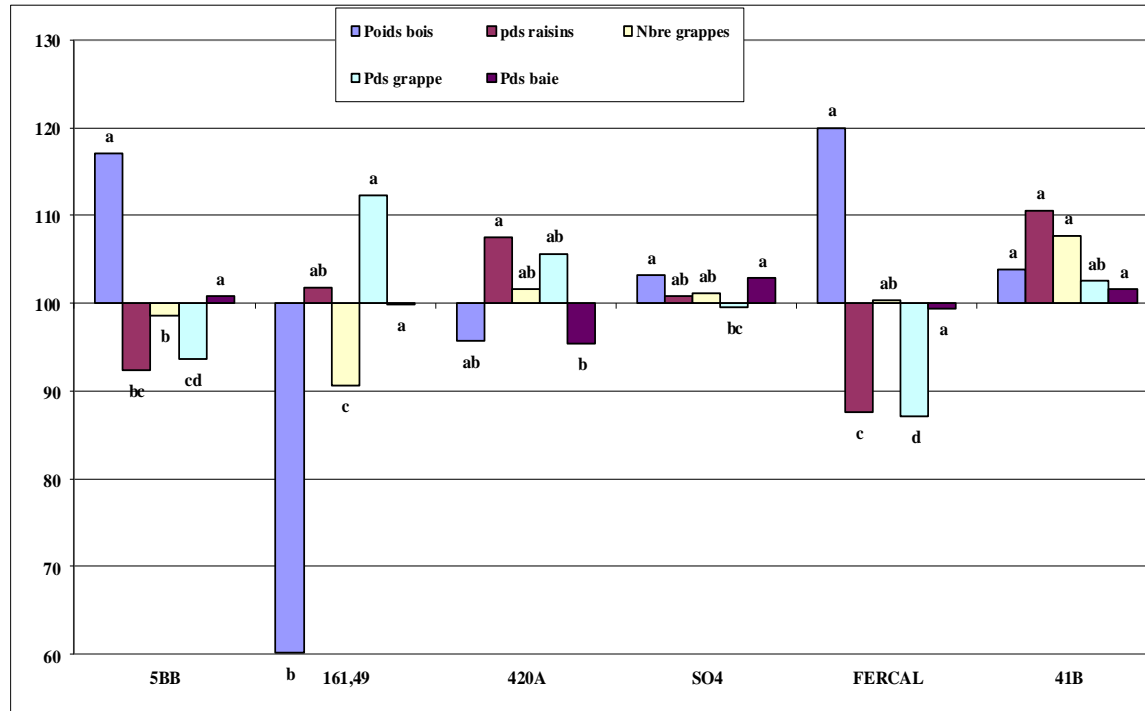
Miclot et David, 2009

Impact de différents PG sur le débourrement (D), la Floraison (F) et la Véraison (V) du Colombard sur Sables (SF) ou Boulbènes (B).

+ = précoce, - = tardif

Choix du porte-greffe

Charnay, sol argilo calcaire, résultats 1987-2003



5BB : très vigoureux, coulure, pH élevé, vins parfois végétaux

420A : vigueur moyenne, précoce

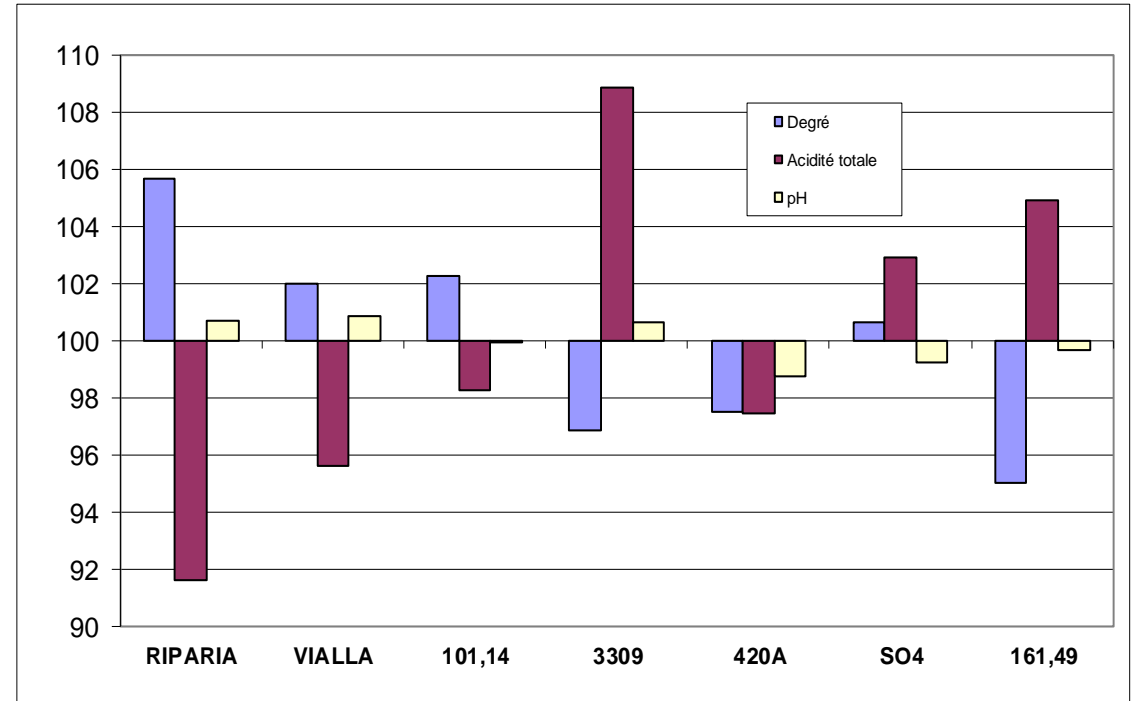
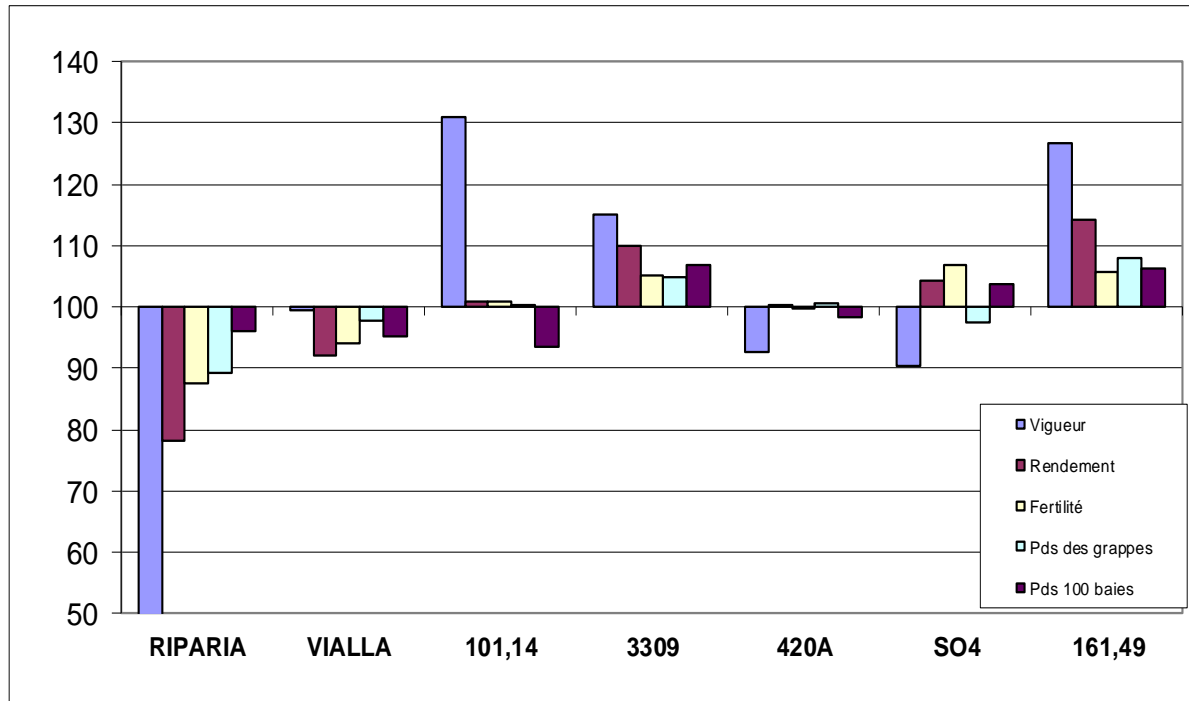
SO4 : bonne vigueur, rendement élevé apprécié en dégustation

41B : bonne vigueur, bonne fertilité, tardif

Fercal : très vigoureux, degré élevé, acidité moyenne

Choix du porte-greffe

Pouilly, sol argilo siliceux, résultats 1980-2000



Riparia : faible vigueur, précoce, sensible aux maladies du bois

420A : vigueur moyenne, précocité moyenne

SO4 : vigueur moyenne, acidité élevée

3309 : bonne vigueur, très productif, tardif

101-14 : très vigoureux, précocité moyenne

Choix du porte-greffe



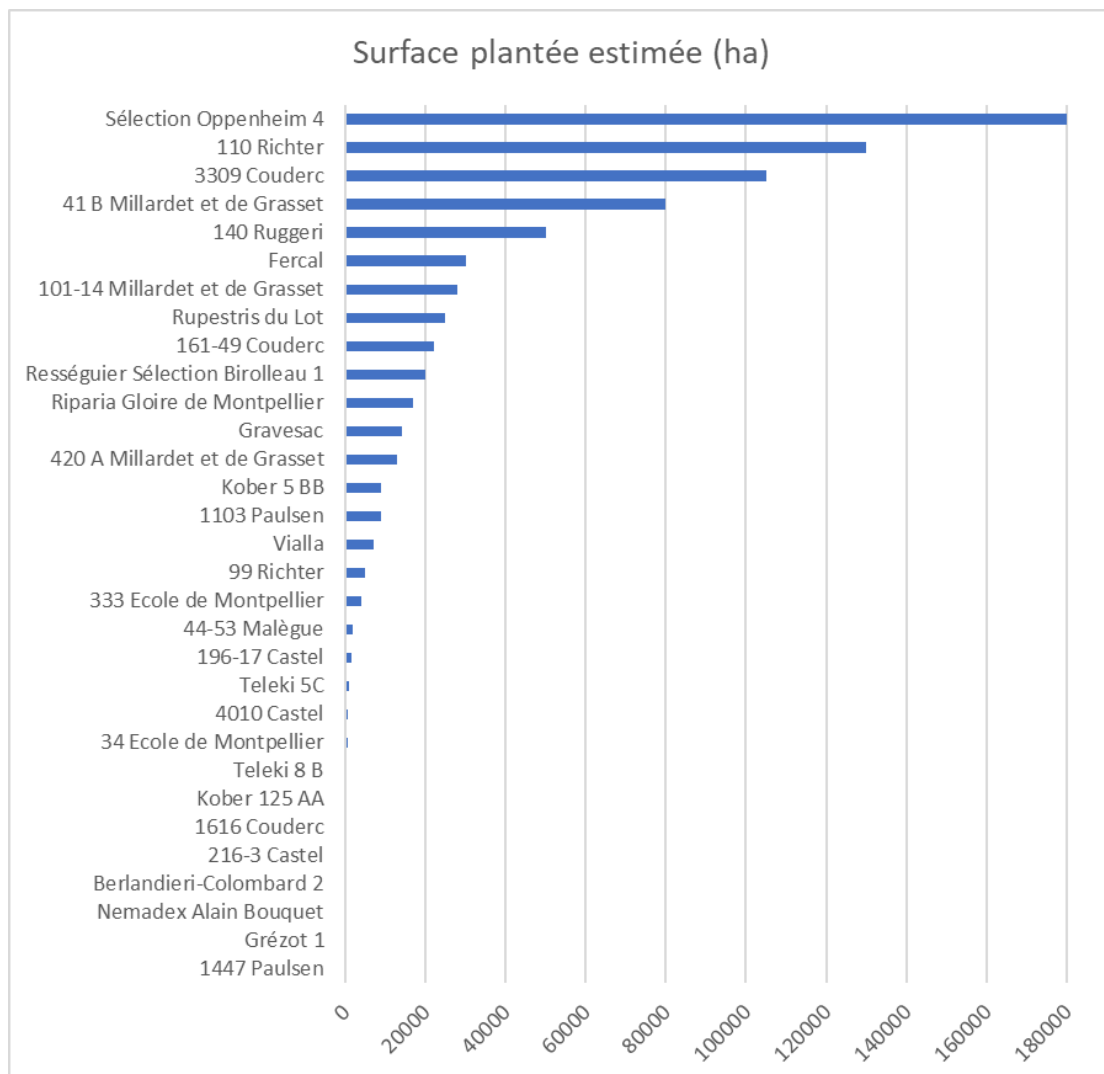
Plantation d'une collection de porte-greffe à La Varenne sur sol granitique en 2021

Comparaison de 10 PG en association avec d Gamay cl 1109 :

- SO4
- 44-53
- Gravesac
- RSB1
- 333EM
- 140 Ruggieri
- 196-17 Castel
- Rupestris du Lot
- 110 Richter
- 1103 Paulsen

Choix du porte-greffe

31 porte-greffes inscrits au catalogue



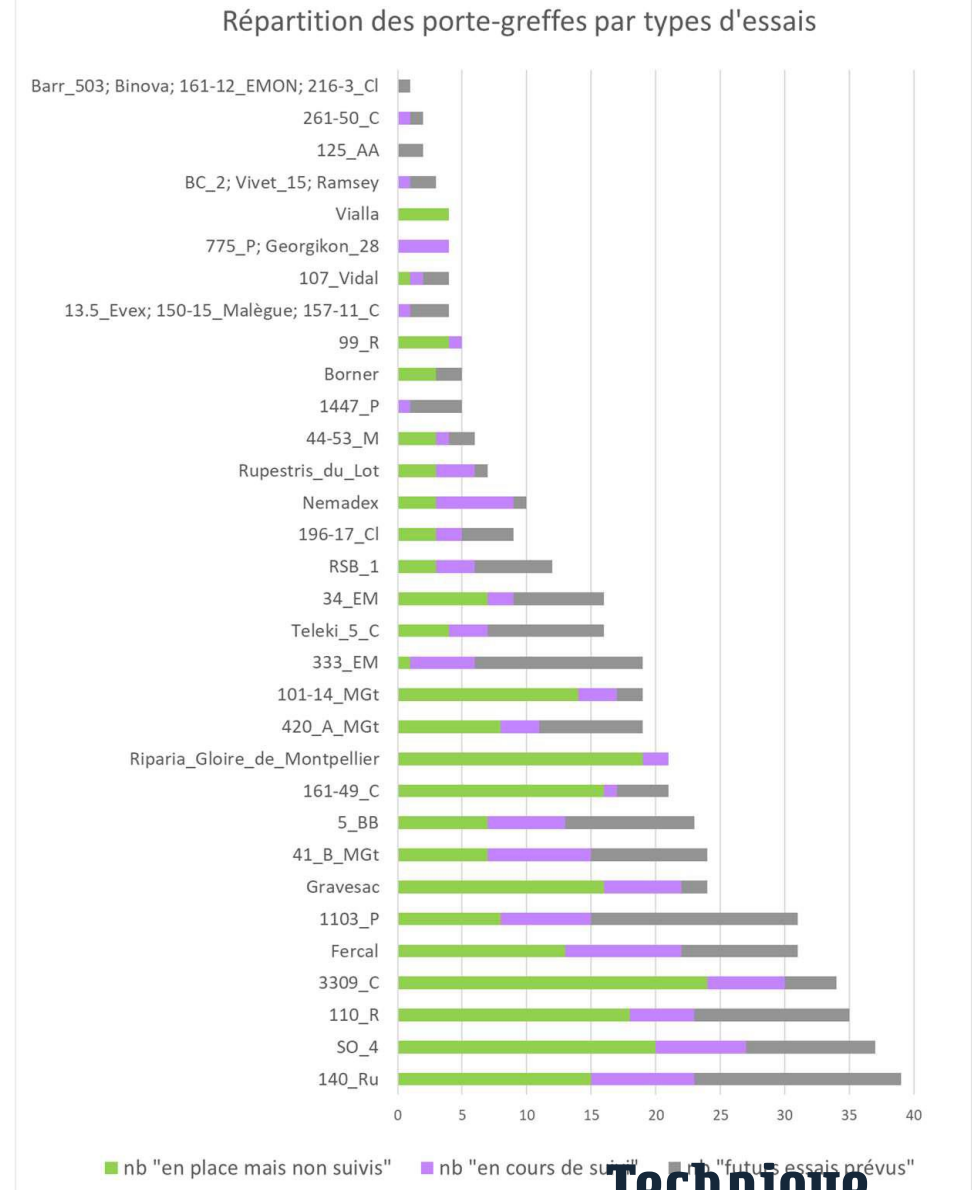
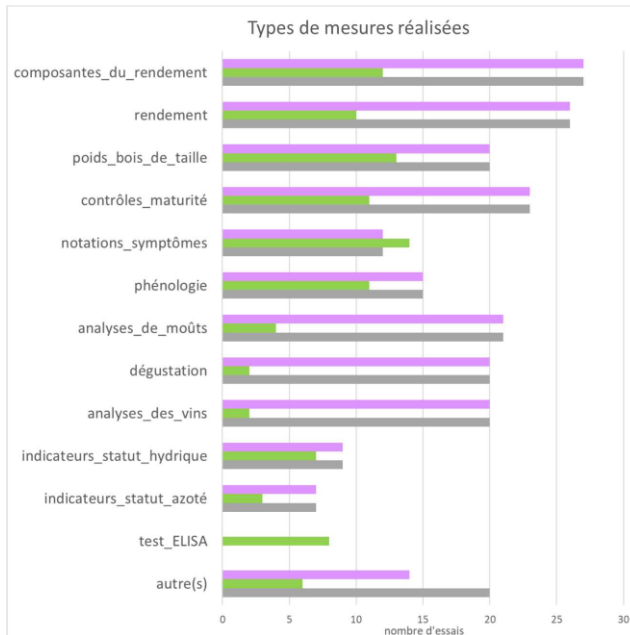
Principaux PG mis en œuvre en 2022 (FranceAgrimer)

Porte-greffes	% utilisation dans les MEO 2022		% utilisation dans les MEO 2015
S.O.4	23.2%		22.7%
110 RICHTER	16.2%	▲	15.5%
3309 COUDERC	12.5%	▼	14.8%
FERCAL	8.9%		9.0%
140 RUGGERI	7.1%	▲	5.3%
GRAVESAC	6.6%		6.9%
41 B MGT.	5.2%		5.0%
1103 PAULSEN	4.9%	▲	3.0%
R.S.B.1	3.6%	▲	2.6%
101-14 MGT.	2.7%	▼	6.0%
5 B B.	2.7%		1.3%
333 E.M.	1.7%		0.7%
420 A MGT.	1.4%		1.8%
TELEKI 5 C	1.2%		0.6%
161-49 COUDERC	0.7%	▼	1.9%
RUPESTRIS DU LOT	0.7%		0.6%
RIP.GL.MONTPELL.	0.4%		1.7%

6 PG représentent 75% des surfaces et des greffages !

Choix du porte-greffe

- Enquête auprès des 38 partenaires de la sélection
 - ➔ 72 essais répertoriés
 - ➔ 32 PG
 - ➔ 53 variétés de greffons
- Beaucoup de données à exploiter !

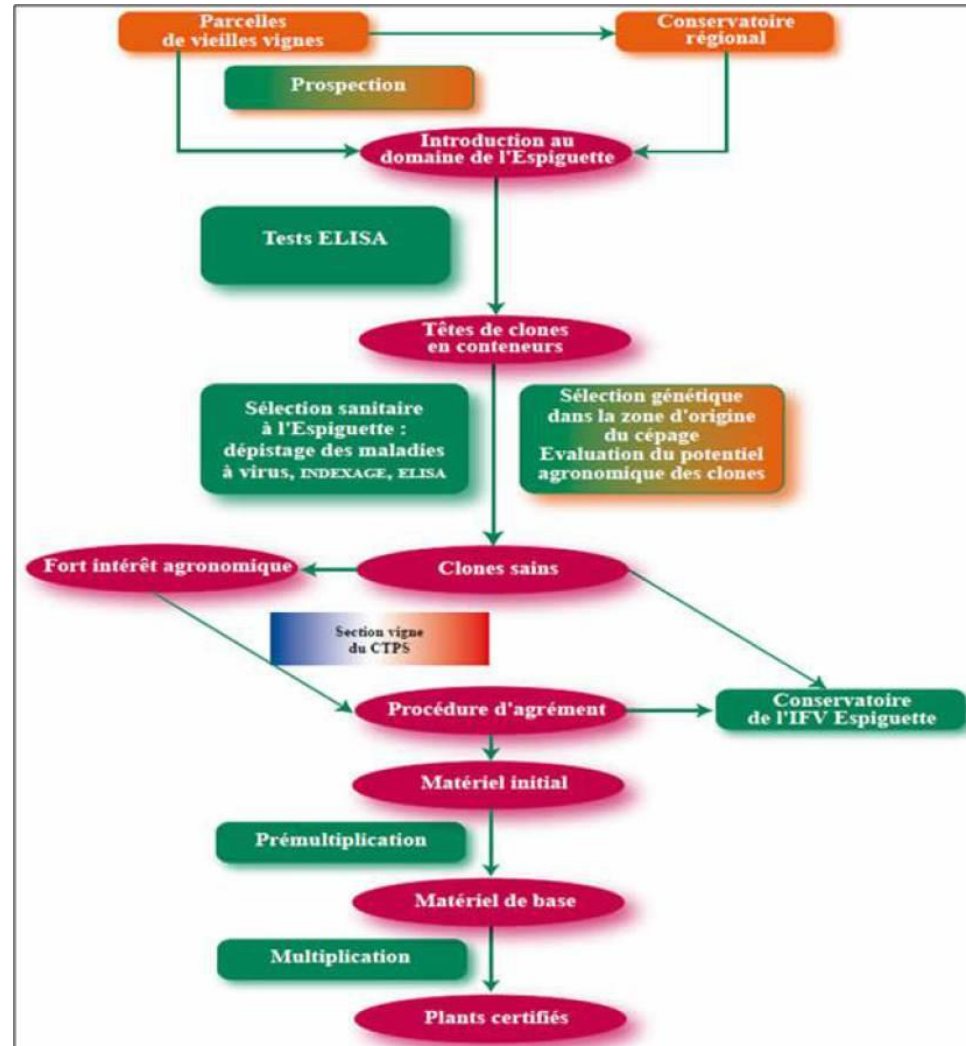


Choix du clone

Le Gamay, cépage très ancien avec de beaucoup de variabilité



Choix du clone



Choix du clone

- Aujourd'hui
 - 38 clones de Gamay agréés
 - 1 parcelle de prémultiplication (Lissieu ,69)
 - du clone 102 au clone 1227 (Gamay tardif et qualitatif)
 - 8 clones en multiplication sur 15ha répartis en Beaujolais
- + de 90 000 000 de greffons vendus entre 1979 et 2018, soit 30% du vignoble beaujolais implanté en clones

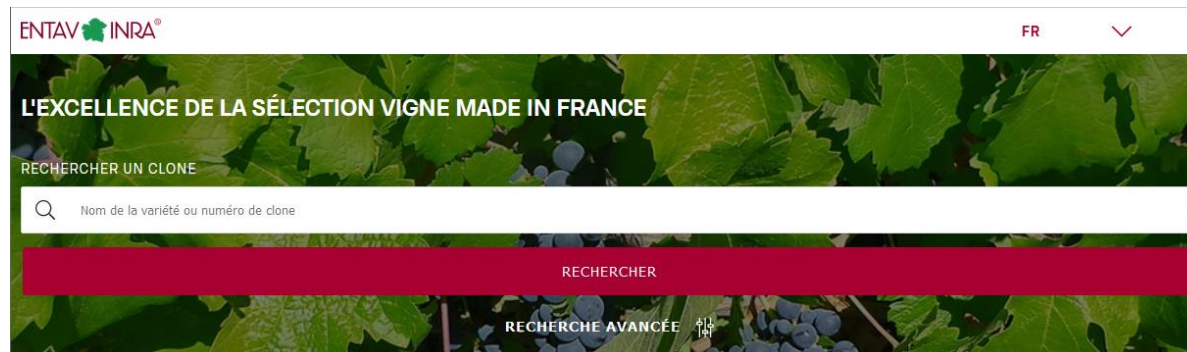


Choix du clone

<https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>

38 clones agréés :

102, 105, 106, 166, 167, 222, 282, 283, 284, 285, 355, 356, 357, 358, 359, 426, 427, 428, 488, 489, 490, 509, 510, 511, 512, 564, 565, 615, 616, 656, 657, 787, 1060, 1108, 1109, 1169, 1170 et 1227



The screenshot shows the top section of the PlantGrape website. At the top left, it displays 'ENTAV INRA' with a small green leaf icon. To the right, there is a language selector showing 'FR' and a dropdown arrow. Below this is a banner with the text 'L'EXCELLENCE DE LA SÉLECTION VIGNE MADE IN FRANCE' over a background of green grape leaves. Underneath the banner, the text 'RECHERCHER UN CLONE' is visible. A search bar contains the placeholder text 'Nom de la variété ou numéro de clone'. Below the search bar is a red button labeled 'RECHERCHER'. At the bottom of the search area, there is a link for 'RECHERCHE AVANCÉE'.



Choix du clone



numéro clone	origine	sélection	année agrément	ref agronomiques	surface multiplication	fertilité	production	pds grappes	Vigueur	taille baies	botrytid	richesse sucre	couleur	acidité	tannins	aromatique	aptitudes oeno	note générale
102	Loir-et-Cher	ENTAV	1971	Beaujolais		moyenne à supérieure	supérieur	supérieur	moyenne	inférieure à moyenne	moyenne	inférieure	inférieur	supérieure	inférieure à moyenne		vins souvent irréguliers en qualité	clone productif
105	Cher	INRA	1972	Beaujolais Val-de-Loire		moyenne à supérieure	moyen à supérieur	supérieur	moyenne à supérieure	moyenne	moyenne à supérieure	inférieure		supérieure			vins équilibrés mais peu fruités	clone productif
106	Nièvre	INRA	1972	Beaujolais Val-de-Loire		supérieure	supérieur	supérieur	moyenne à supérieure	supérieure	supérieure	inférieure		supérieure			vins équilibrés si rendement maîtrisé	clone productif
166	Nièvre	INRA	1972	Beaujolais Val-de-Loire		moyenne	moyen à supérieur	supérieur	moyenne	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne		moyenne			vins tanniques et manquant de finesse	port légèrement retombant, clone plutôt tardif et productif
167	Non précisée	ENTAV	1972	Beaujolais		inférieure à moyenne	moyen	supérieur	moyenne	supérieure	moyenne	inférieure		supérieure			vins typiques du cépage	clone productif à faible potentiel qualitatif
222	Loir-et-Cher	ENTAV	1973	Beaujolais , Bourgogne, Val-de-Loire	5.25 ha	moyenne à supérieure	moyen à supérieur	moyen à supérieur	moyenne	moyenne	moyenne	moyenne	inférieur à moyen	moyenne à supérieure	moyenne		vins typiques du cépage, équilibrés et fruités	clone souvent utilisé comme base d'encépagement pour des vins fruités en limitant sa production. Adapté à la production de vins primeurs.
282	Loir-et-Cher	ENTAV	1973	Beaujolais , Bourgogne, Val-de-Loire	2.53 ha	moyenne à supérieure	moyen à supérieur	moyen à supérieur	moyenne à supérieure	moyenne	moyenne	moyenne	inférieur à moyen	moyenne	moyenne		vins typiques du cépage, équilibrés et fruités	rendement à maîtriser pour obtenir une bonne qualité. Clone adapté à la production de vins primeurs
283	Loir-et-Cher	ENTAV	1973	Beaujolais		moyenne à supérieure	supérieur	supérieur	moyenne	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	inférieure		supérieure			vins typiques du cépage	clone productif à faible potentiel qualitatif
284	Loir-et-Cher	ENTAV	1973	Beaujolais , Bourgogne, Val-de-Loire	2.43 ha	supérieure	supérieur	supérieur	moyenne à supérieure	moyenne	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne	inférieur à moyen	moyenne à supérieure	inférieure		vins équilibrés et standard inférieur du cépage	rendement à maîtriser, clone plutôt tardif à réserver aux secteurs précoces et très peu fertiles
285	Loir-et-Cher	ENTAV	1973	Beaujolais Val-de-Loire		moyenne à supérieure	moyen à supérieur	moyen à supérieur	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne	inférieur	moyenne à moyenne	inférieure		vins à très faible structure	potentiel qualitatif trop limité
355	Loir-et-Cher	ENTAV	1975	Beaujolais		supérieure	supérieur	moyen à supérieur	moyenne à supérieure	supérieure	supérieure	inférieure		supérieure			vins typiques du cépage	clone productif à faible potentiel qualitatif
356	Loir-et-Cher	ENTAV	1975	Beaujolais Val-de-Loire	0.71 ha	supérieure	supérieur	supérieur	supérieure	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	inférieure	inférieur	supérieure	inférieure		vins acides et de faible constitution	rendement à maîtriser, clone plutôt tardif à réserver aux secteurs très précoces et peu fertiles
357	Loir-et-Cher	ENTAV	1975	Beaujolais		moyenne à supérieure	moyen à supérieur	moyen à supérieur	moyenne à supérieure	supérieure	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne	inférieur à moyen	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne		vins fruités et peu structurés	clone apportant peu d'intérêt par rapport aux clones déjà multipliés
358	Loir-et-Cher	ENTAV	1975	Beaujolais , Bourgogne, Val-de-Loire	4.04 ha	inférieure à moyenne	inférieur à moyen	moyen	moyenne	moyenne	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	moyen	moyenne	moyenne		vins équilibrés, aromatiques et assez charpentés	bon potentiel, intermédiaire entre vins fruités et vins structurés
359	Loir-et-Cher	ENTAV	1975	Beaujolais		moyenne	moyen	moyen à supérieur	moyenne à supérieure	supérieure	moyenne à supérieure	moyenne		moyenne			vins typiques du cépage	clone productif à faible potentiel qualitatif
426	Non précisée	ENTAV	1976														vins typiques du cépage	
427	Non précisée	ENTAV	1976	Beaujolais		inférieure à moyenne	moyen	supérieur	moyenne	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	moyenne		moyenne			vins typiques du cépage	clone productif à faible potentiel qualitatif
428	Loir-et-Cher	ENTAV	1976	Beaujolais		inférieure à moyenne	moyen	moyen à supérieur	supérieure	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne	inférieur	inférieure à moyenne	inférieure		vins de structure très légère	clone productif à faible potentiel qualitatif
488	Nièvre	INRA	1976	Beaujolais Val-de-Loire		supérieure	supérieur	supérieur	supérieure	moyenne	moyenne à supérieure	inférieure		supérieure			vins légers	clone très productif
489	Nièvre	INRA	1976	Beaujolais Val-de-Loire		supérieure	supérieur	moyen à supérieur	moyenne	supérieure	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne		moyenne			vins équilibrés	clone productif avec potentiel qualitatif limité
490	Nièvre	INRA	1976	Beaujolais Val-de-Loire		supérieure	moyen à supérieur	moyen	moyenne	moyenne	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne		moyenne			vins légers	clone productif avec potentiel qualitatif limité
509	Allier	ENTAV	1976	Beaujolais , Bourgogne, Val-de-Loire	6.80 ha	inférieure	inférieur	moyen	inférieure	moyenne	moyenne à supérieure	supérieure	moyen	inférieure	moyenne à supérieure		vins équilibrés, aromatiques et charpentés	clone plus précoce, peu productif, à faible acidité et apprécié en Beaujolais. Bien adapté à la production de vins de garde. Eviter les secteurs et les assemblages avec des porte-greffes favorisant la précocité.
510	Rhône	ENTAV	1976	Beaujolais		moyenne	moyen	moyen	supérieure	moyenne à supérieure	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne		supérieure			vins typiques du cépage	clone productif et peu qualitatif
511	Côte-d'Or	ENTAV	1976	Beaujolais		supérieure	supérieur	supérieur	supérieure	supérieure	supérieure	inférieure		supérieure			vins typiques du cépage	clone productif et tardif
512	Côte-d'Or	ENTAV	1976	Beaujolais		supérieure	supérieur	supérieur	supérieure	moyenne à supérieure	supérieure	inférieure		moyenne			vins typiques du cépage	clone productif et tardif
564	Loir-et-Cher	ENTAV	1978	Beaujolais		inférieure à moyenne	moyen	moyen à supérieur	moyenne	moyenne	moyenne	moyenne		moyenne à supérieure			vins typiques du cépage	clone productif à faible potentiel qualitatif

Choix du clone

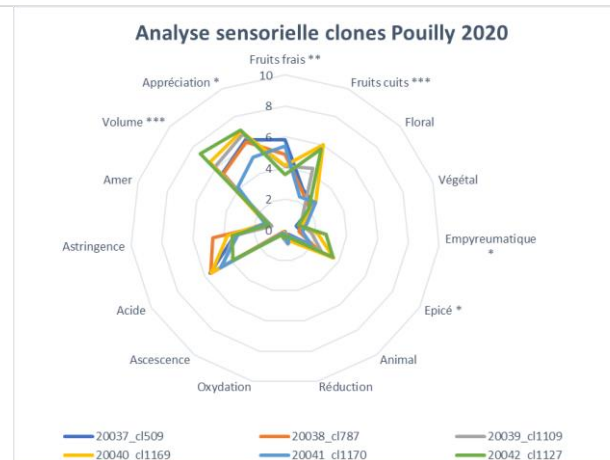
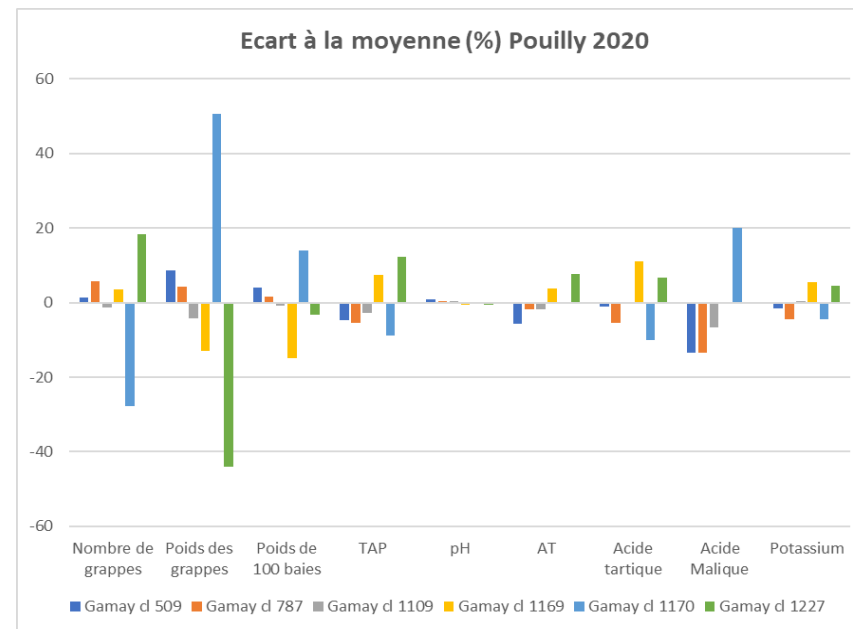
Collection de clones de gamay / 3309 à Liergues (69) conduit en taille guyot. (Résultats sur 7 ans, SICAREX Beaujolais 99)

	Vigueur	Poids récolte	fertilité	Poids grappe	Poids baie	Degré probable	Acidité
222	+ -	+ +	+ + +	+ +	+ -	+ -	+ -
282	-	+ + +	+ +	+ + +	+ -	+ -	+ -
358	-	+ +	+	+ +	+ -	- -	+ -
509	- -	+ -	-	+	+ -	+ +	- - -
565	+ +	-	+	- -	+ -	+ + +	- -
656	+	+	+	+ +	+ -	+ +	+ -
787	+	+	+ +	+	+ -	+	+ -

Choix du clone

- ⇒ 1109 : port droit (Gamay de Saint-Romain)
- ⇒ 1169 : débourrement précoce, baies ovoïdes, vin tannique
- ⇒ 1170 : grosses grappes peu nombreuses, tardif (Gamay d'Auvergne)
- ⇒ 1227 : débourrement et maturité tardifs, petites grappes

	Débourrement		Véraison		Récolte	
	Ecart en nombre de jours (moyenne 2020-2022)					
	St-Etienne	Pouilly	St-Etienne	Pouilly	St-Etienne	Pouilly
Gamay cl 509	0	0	-1	-2	-3	-3
Gamay cl 787	-2	-1	-3	-1	-3	-3
Gamay cl 1109	0	-2	-1	-1	-3	-3
Gamay cl 1169	-2	-8	-1	1	-3	-3
Gamay cl 1170	1	2	2	0	5	1
Gamay cl 1227	3	2	-4	1	1	1
Syrah cl 524	0	6	5	2	5	8



Choix du clone

Travail de prospections pour continuer à retrouver et sauvegarder cette diversité



Choix du clone

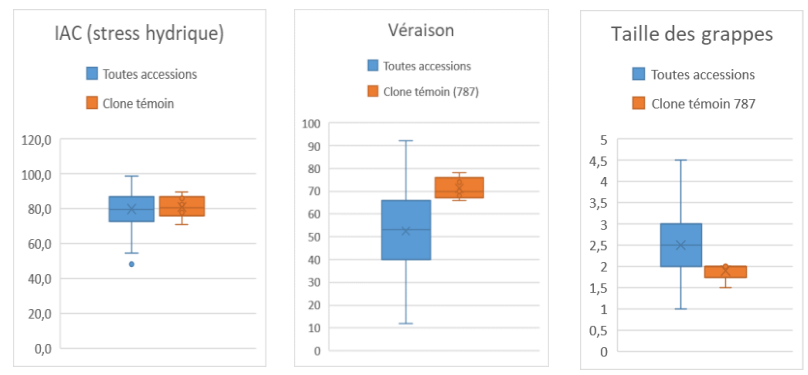
Conservatoire de Gamay à Lissieu : plus de 1000 accessions



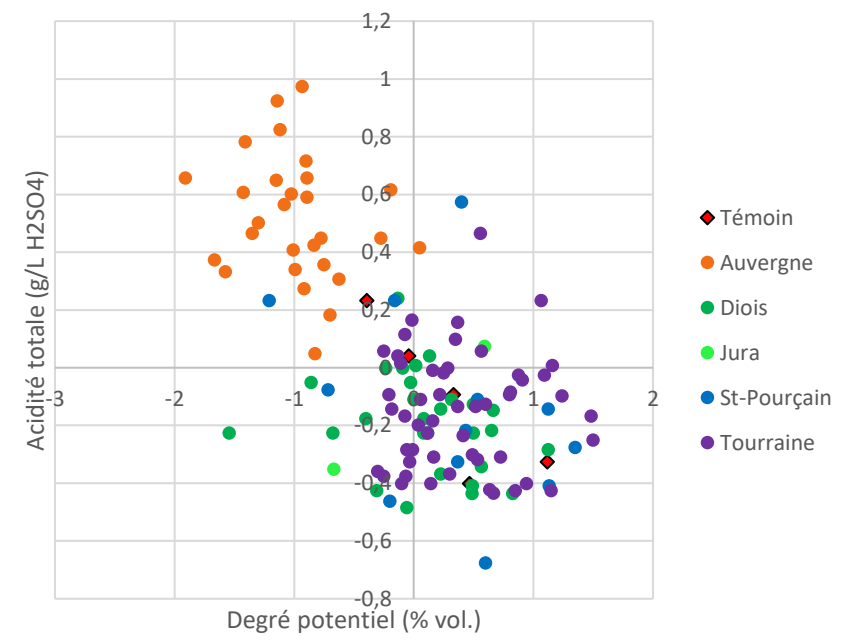
Choix du clone

Row	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000
-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------

Résultats 2022



Ecart à la moyenne 2020-2022



- ⇒ La majorité des accessions suivies sont plus tardives et plus productives que le clone témoin
- ⇒ 25 accessions ont un degré plus faible et une acidité plus élevée que le clone témoin (même date de prélèvement)

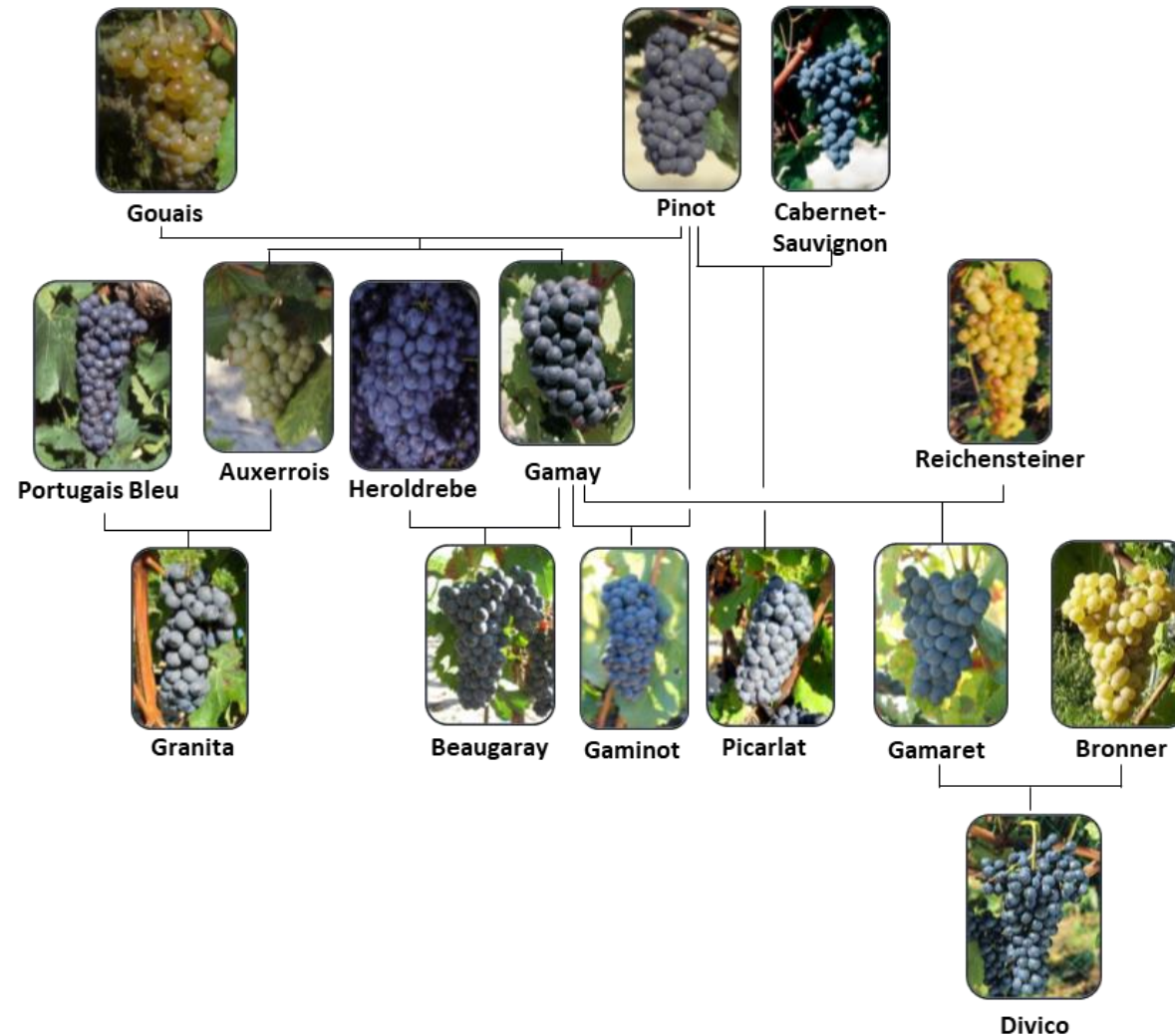
Choix du cépage

Directive INAO de 2018

Possibilité d'ajouter au cdc des AOP des « Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation » ou VIFA

- Choix argumenté de maximum 20 variétés
- Maximum 5 % de l'encépagement d'un domaine
- Maximum 10% de l'assemblage dans le vin
- Pas le droit de marquer le nom sur l'étiquette
- Suivis expérimentaux sur 10 ans

Choix du cépage

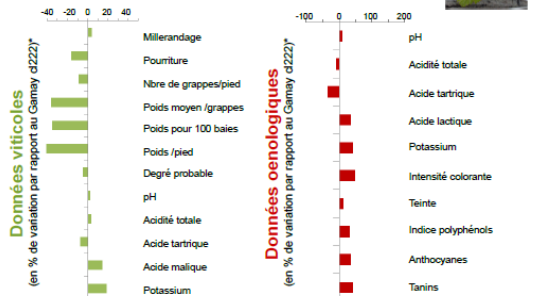


Choix du cépage

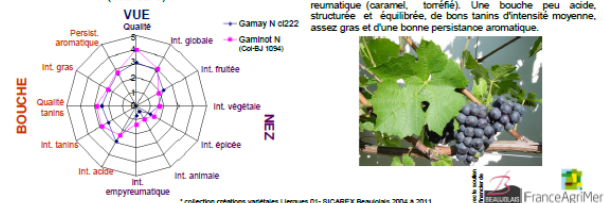
Gaminot N
 Col BJ 1094 (Gamay N x Pinot N)
 co-obtention INRA - SICAREX Beaujolais

Création variétale: L'INRA de Colmar a réalisé dans les années 1980, à la demande de la profession beaujolaise, une série de croisement combinant le Gamay N, le Pinot N, ainsi que d'autres variétés. Outre les critères classiques (production, port et architecture du feuillage...), les objectifs portaient sur le potentiel de maturité, intensité colorante, intensité et complexité des arômes, la tolérance à la pourriture grise et l'adaptation à la vinification beaujolaise. Une sélection intermédiaire a été réalisée par l'INRA de Colmar de 1992 à 1998. La sélection finale a été étudiée par la SICAREX Beaujolais (2001-2011). Sur 18 variétés testées, 4 sont présentées à l'inscription.

Caractéristiques du Gaminot N
Culture: conduite en taille courte, type cordon, vigueur moyenne à faible, port droit.
Cycle végétatif: débournement et maturité égal au Gamay.
Production: rendement limité, petites grappes compactes à petites baies (type Pinot). Maturité avec un bon degré probable pour une acidité totale soutenue, mais un pH élevé grâce à une forte teneur en potassium, assez riche en acide malique.
Vins: peu acides, à pH élevés, colorés et tanniques.



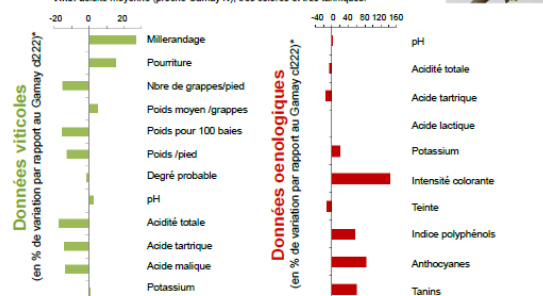
Données gustatives (note sur 5)*



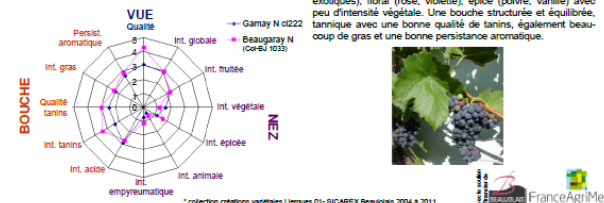
Beaugaray N
 Col BJ 1033 (Gamay N x Heroldrebe N)
 co-obtention INRA - SICAREX Beaujolais

Création variétale: L'INRA de Colmar a réalisé dans les années 1980, à la demande de la profession beaujolaise, une série de croisement combinant le Gamay N, le Pinot N, ainsi que d'autres variétés. Outre les critères classiques (production, port et architecture du feuillage...), les objectifs portaient sur le potentiel de maturité, intensité colorante, intensité et complexité des arômes, la tolérance à la pourriture grise et l'adaptation à la vinification beaujolaise. Une sélection intermédiaire a été réalisée par l'INRA de Colmar de 1992 à 1998. La sélection finale a été étudiée par la SICAREX Beaujolais (2001-2011). Sur 18 variétés testées, 4 sont présentées à l'inscription.

Caractéristiques du Beaugaray N
Culture: conduite en taille courte, type cordon, vigueur moyenne à forte, port très droit.
Cycle végétatif: débournement égal au Gamay N et maturité plus tardive (+1 semaine par rapport au Gamay N d222).
Production: rendement moyen, grappes assez grosses et compactes, à baies moyennes (type Syrah). Maturité avec un bon degré probable, peu acide mais avec une faible teneur en potassium.
Vins: acidité moyenne (proche Gamay N), très colorés et très tanniques.



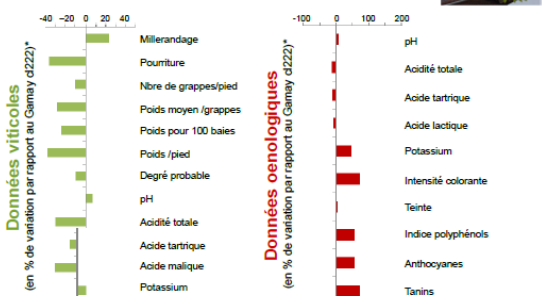
Données gustatives (note sur 5)*



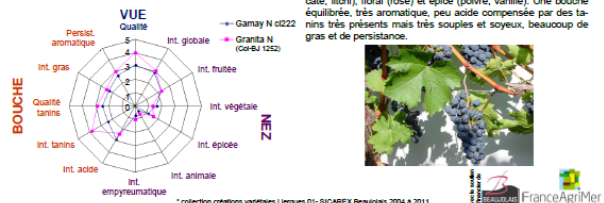
Granita N
 Col BJ 1252 (Auxerrois B x Portugais Bleu N)
 co-obtention INRA - SICAREX Beaujolais

Création variétale: L'INRA de Colmar a réalisé dans les années 1980, à la demande de la profession beaujolaise, une série de croisement combinant le Gamay N, le Pinot N, ainsi que d'autres variétés. Outre les critères classiques (production, port et architecture du feuillage...), les objectifs portaient sur le potentiel de maturité, intensité colorante, intensité et complexité des arômes, la tolérance à la pourriture grise et l'adaptation à la vinification beaujolaise. Une sélection intermédiaire a été réalisée par l'INRA de Colmar de 1992 à 1998. La sélection finale a été étudiée par la SICAREX Beaujolais (2001-2011). Sur 18 variétés testées, 4 sont présentées à l'inscription.

Caractéristiques du Granita N
Culture: taille longue ou courte type cordon avec coursons à 2 yeux, vigueur assez forte, port droit.
Cycle végétatif: court, débournement tardif, 4 jours après le Gamay, maturité de moins 1 à 2 semaines par rapport au Gamay d222.
Production: rendement limité, petites grappes lâches à petites baies bleuâtres (type Gamaret N), très peu sensible à la pourriture. Maturité à degré probable assez faible, acidité basse pour un pH élevé, teneur en acide malique faible et élevée en potassium.
Vins: peu alcoolisés, peu acides, colorés et très riches en tanins.



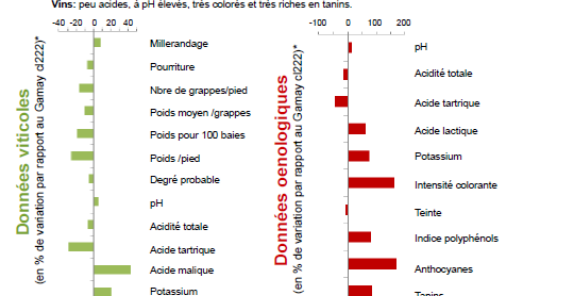
Données gustatives (note sur 5)*



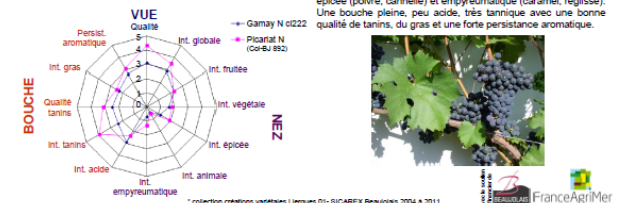
Picarlat N
 Col BJ 892 (Pinot N x Cabernet Sauvignon N)
 co-obtention INRA - SICAREX Beaujolais

Création variétale: L'INRA de Colmar a réalisé dans les années 1980, à la demande de la profession beaujolaise, une série de croisement combinant le Gamay N, le Pinot N, ainsi que d'autres variétés. Outre les critères classiques (production, port et architecture du feuillage...), les objectifs portaient sur le potentiel de maturité, intensité colorante, intensité et complexité des arômes, la tolérance à la pourriture grise et l'adaptation à la vinification beaujolaise. Une sélection intermédiaire a été réalisée par l'INRA de Colmar de 1992 à 1998. La sélection finale a été étudiée par la SICAREX Beaujolais (2001-2011). Sur 18 variétés testées, 4 sont présentées à l'inscription.

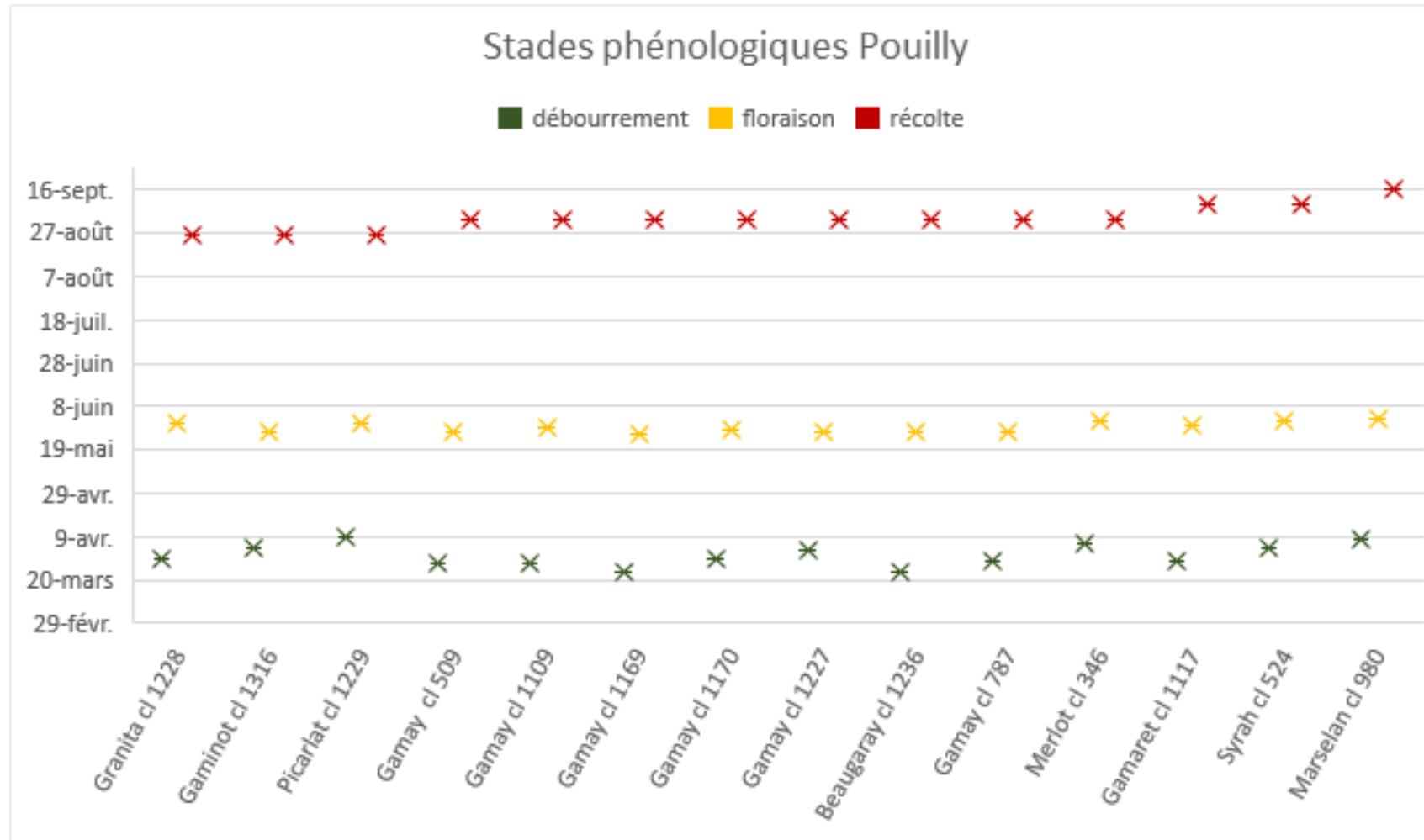
Caractéristiques du Picarlat N
Culture: conduite en taille courte, type cordon, vigueur forte, port semi érigé.
Cycle végétatif: court, débournement très tardif (10 jours après le Gamay N) et maturité égale au Gamay N d222.
Production: rendement limité, faible fertilité, grappes moyennes, compactes à petites baies. Maturité à degré probable moyen pour une acidité moyenne mais à pH élevé, riche en potassium et en acide malique et pauvre en acide tartrique.
Vins: peu acides, à pH élevés, très colorés et très riches en tanins.



Données gustatives (note sur 5)*



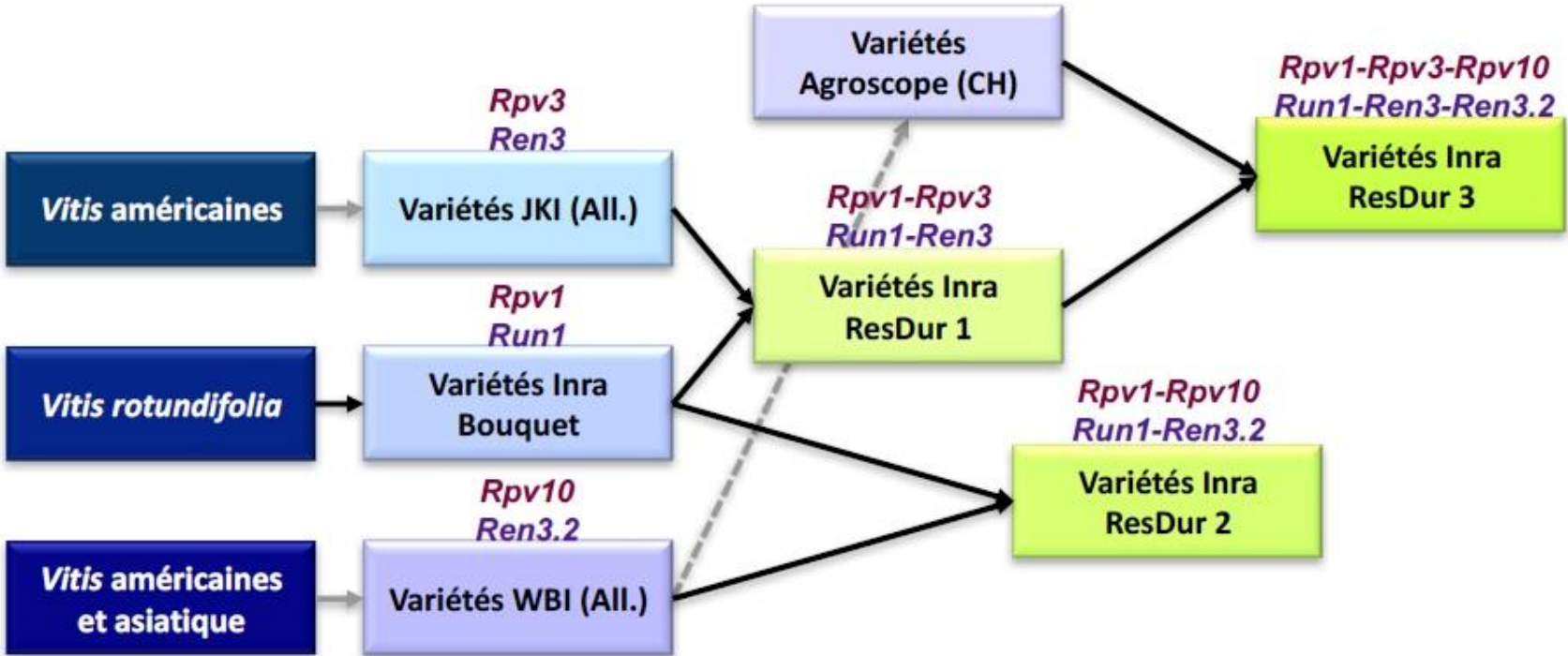
Choix du cépage



20 jours d'écart

12 jours d'écart

Variétés résistantes



Variétés résistantes

<https://observatoire-cepages-resistants.fr/les-fiches-cepages-resistants/>

Floreal

Origine

Villarlis
x
Mtp 3159-2-12 = **FLOREAL**

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou et à l'oïdium. Inscrite au catalogue officiel en Janvier 2018.



Voltis

Origine

Villarlis
x
Mtp 3159-2-12 = **VOLTIS**

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou et à l'oïdium. Inscrite au catalogue officiel en Janvier 2018.



Vidoc

Origine

Regent
x
Mtp 3082-1-42 = **VIDOC**

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou et à l'oïdium. Inscrite au catalogue officiel en Janvier 2018.



Artaban

Origine

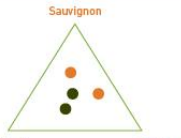
Regent
x
Mtp 3082-1-42 = **ARTABAN**

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou et à l'oïdium. Inscrite au catalogue officiel en Janvier 2018.



La proximité sensorielle
Quatre vins dégustés

Le profil analytique
Quatre vins analysés




	Moyenne	Valeur max/min des références
Degré (°Nvol)	13,06	14,62/11,50
Sucre (g/L)	1,88	3,00/0,75
Acidité totale (g/Lacide)	3,19	3,26/2,75
Acidité volatile (g/Lacide)	0,18	0,35/0,13
pH	3,45	3,75/3,38
CO2 (g/L)	0,94	1,40/0,70

Coordonnées tridimensionnelles

	L	M	N
L	99,24	99,96/98,84	
M	-0,52	-0,39/0,87	
N	4,31	5,15/2,85	

La proximité sensorielle
Deux vins dégustés

Le profil analytique
Deux vins analysés




	Moyenne	Valeur max/min des références
Degré (°Nvol)	14,41	14,91/13,94
Sucre (g/L)	1,64	2,80/1,25
Acidité totale (g/Lacide)	3,42	3,49/3,00
Acidité volatile (g/Lacide)	0,10	0,33/0,09
pH	3,43	3,43/3,41
CO2 (g/L)	0,52	0,63/0,41

Coordonnées tridimensionnelles

	L	M	N
L	99,66	99,99/98,81	
M	-1,39	-0,80/1,34	
N	5,12	5,10/4,17	

La proximité sensorielle
Quatre vins dégustés

Le profil analytique
Quatre vins analysés



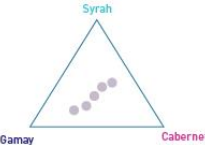
	Moyenne	Valeur max/min des références
Degré (°Nvol)	13,38	14,99/11,75
Sucre (g/L)	0,99	0,70/1,25
Acidité totale (g/Lacide)	3,39	3,40/3,00
Acidité volatile (g/Lacide)	0,11	0,32/0,17
pH	3,67	3,90/3,35
CO2 (g/L)	0,75	1,00/0,55

Coordonnées tridimensionnelles

	L	M	N
L	6,08	16,78/9,99	
M	51,85	51,97/50,76	
N	98,29	98,98/97,38	

La proximité sensorielle
Cinq vins dégustés

Le profil analytique
Cinq vins analysés



	Moyenne	Valeur max/min des références
Degré (°Nvol)	11,91	13,46/11,10
Sucre (g/L)	0,02	0,40/0,00
Acidité totale (g/Lacide)	3,29	3,30/3,45
Acidité volatile (g/Lacide)	0,35	0,50/0,17
pH	3,67	3,60/3,57
CO2 (g/L)	0,65	1,20/0,24

Coordonnées tridimensionnelles

	L	M	N
L	14,45	34,50/3,30	
M	4,67	95,21/94,12	
N	18,70	27,07/13,36	

La caractérisation sensorielle
Quatre vins dégustés

Par rapport au Chardonnay

- Amer
+ Floral
Thiols

Par rapport au Sauvignon

- Sucrosité
+ Gras
Acide

La caractérisation sensorielle
Deux vins dégustés

Par rapport au Chardonnay

- Acide
+ Fruité
Amer

La caractérisation sensorielle
Quatre vins dégustés

Par rapport au Gamay

- Fruité
+ Astringent
Tanique
Végétal

La caractérisation sensorielle
Cinq vins dégustés

Par rapport au Gamay

- Fruité
+ Astringent
Végétal

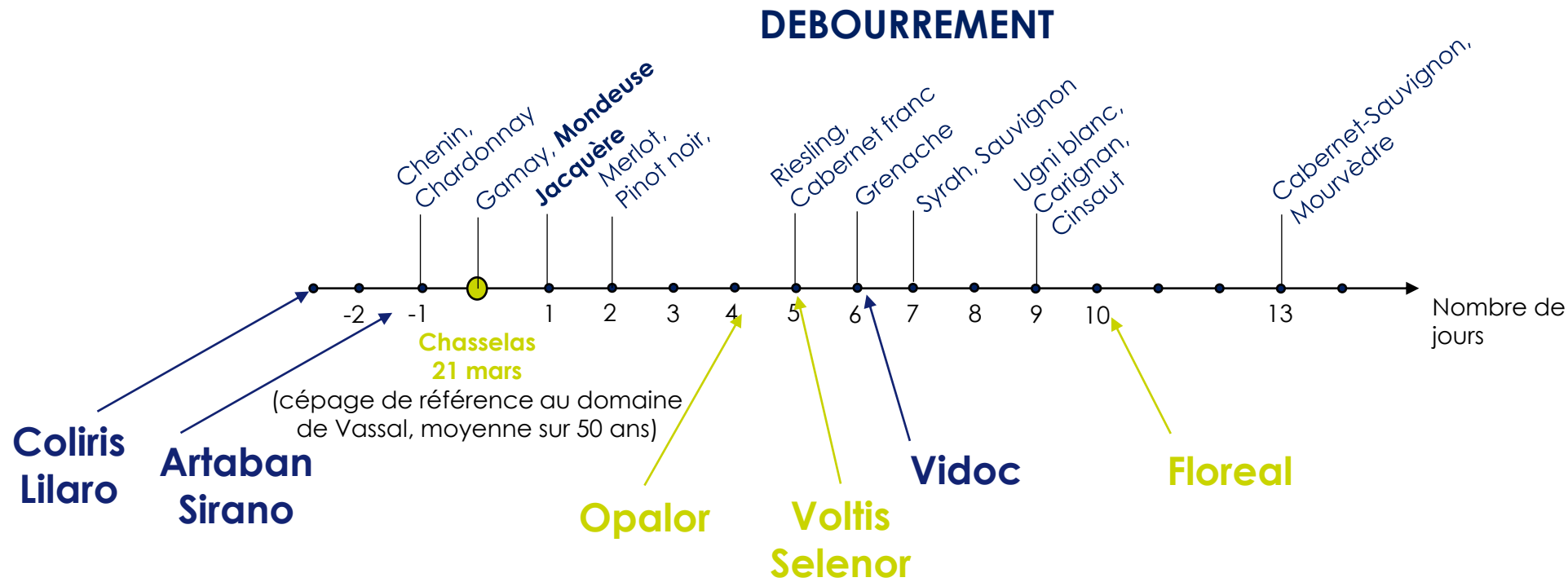
DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET ECODIVA
Impact Économique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs
Financé par FranceAgriMer

DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET ECODIVA
Impact Économique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs
Financé par FranceAgriMer

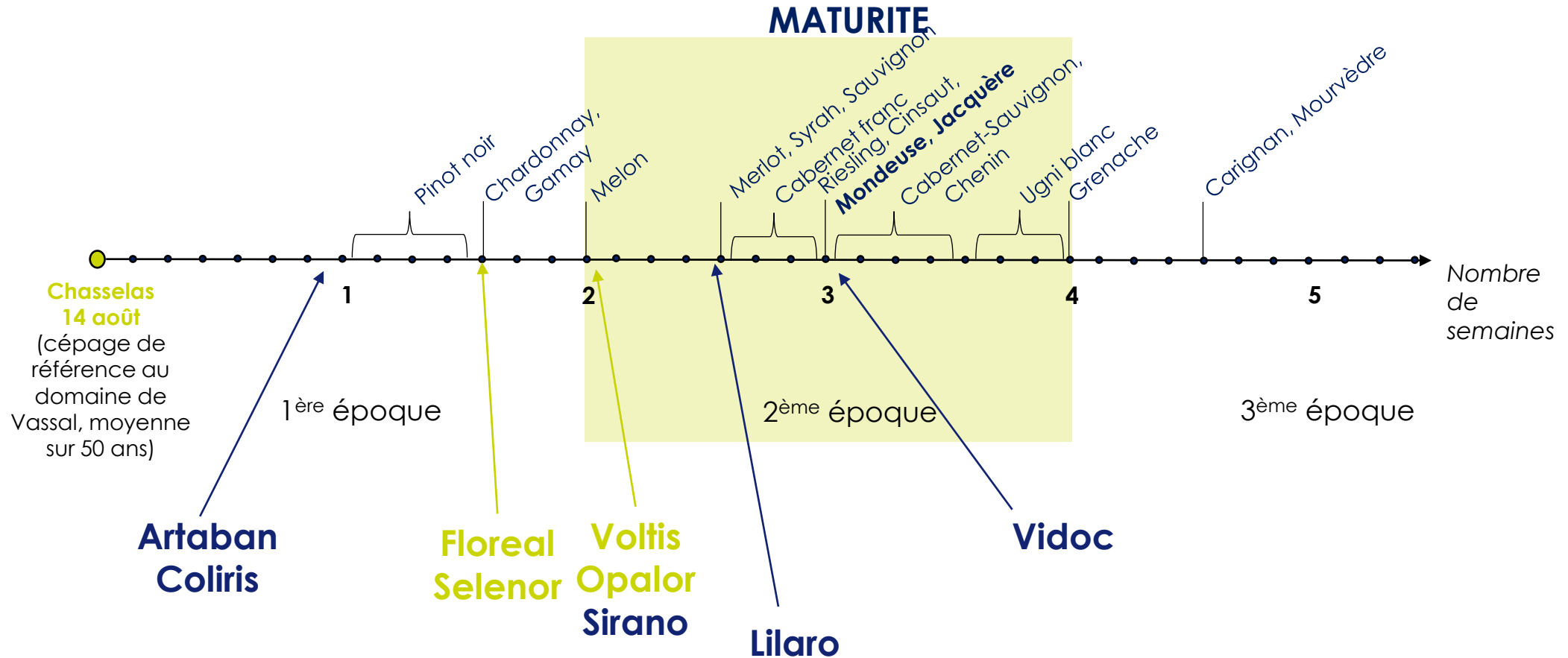
DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET ECODIVA
Impact Économique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs
Financé par FranceAgriMer

DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET ECODIVA
Impact Économique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs
Financé par FranceAgriMer

Variétés résistantes



Variétés résistantes



Variétés résistantes

Floreal



Vollis



Artaban



Vidoc



La proximité sensorielle
Quatre vins dégustés

Sauvignon



Chardonnay

Riesling

Parmi les vins dégustés, deux vins sont proches du Chardonnay et deux du Sauvignon.

Sauvignon

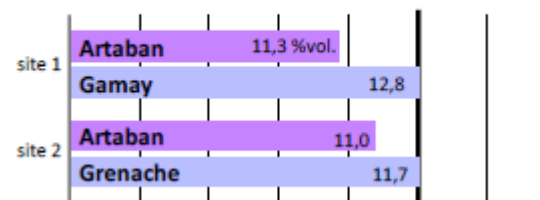


Chardonnay

Riesling

Les deux vins dégustés se rapprochent du Chardonnay.

Titre alcoométrique potentiel (moyenne sur 3 ans)



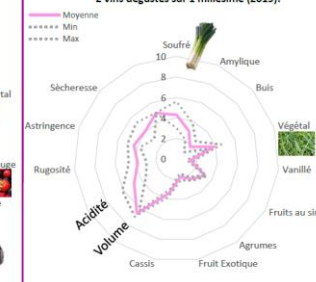
Vin Rouge

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
3 vins dégustés sur 1 millésime (2019).



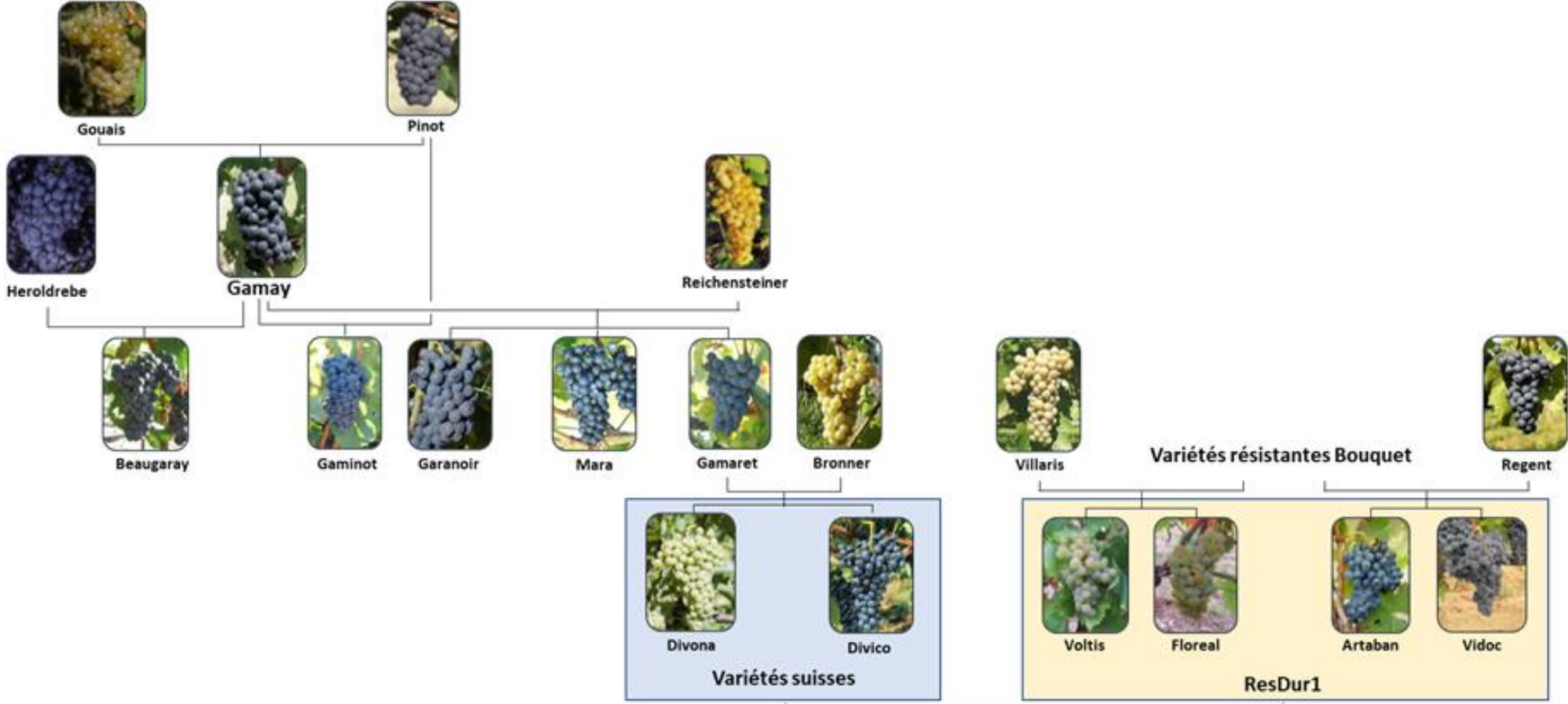
Vin Rosé

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
2 vins dégustés sur 1 millésime (2019).



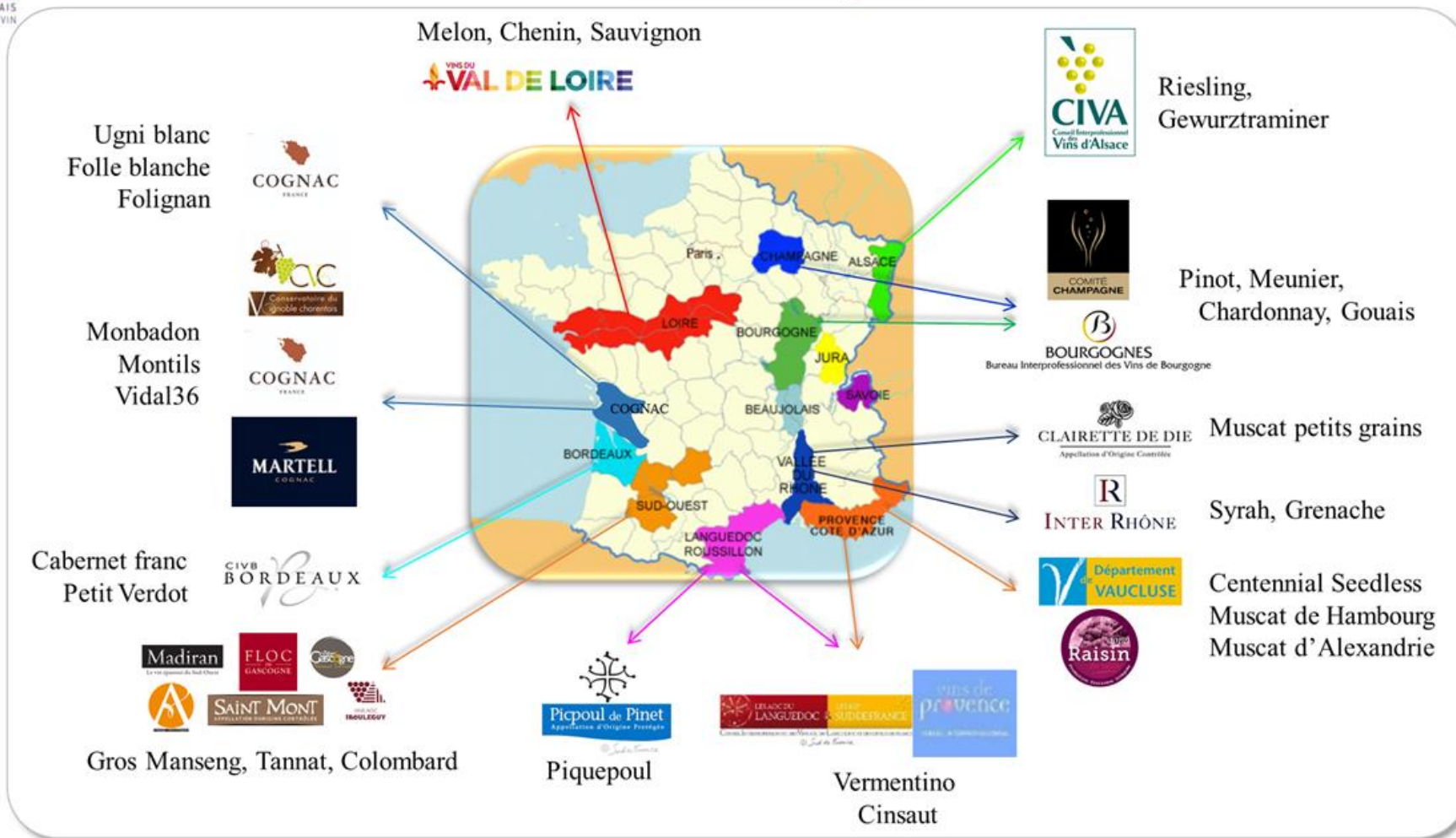
<https://observatoire-cepages-resistants.fr/les-fiches-cepages-resistants/>

Variétés résistantes



➔ 19 suivis à la SICAREX

Variétés résistantes



Variétés résistantes

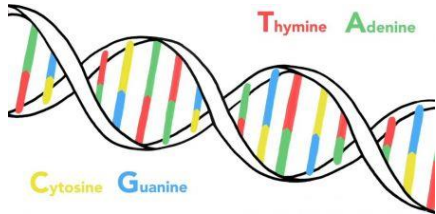
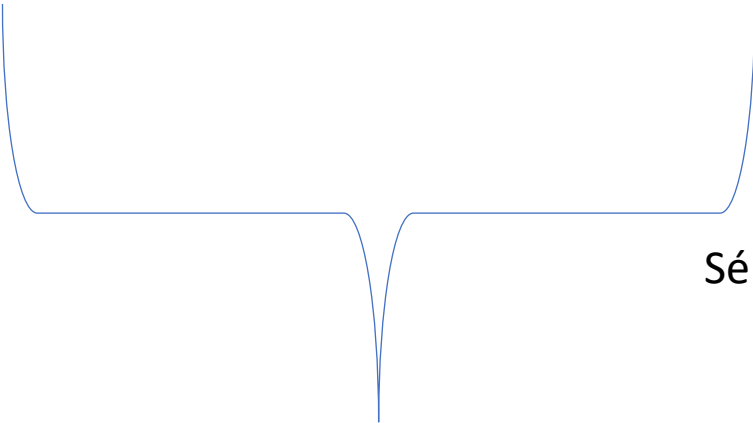


Variétés adaptées au changement climatique



Variétés résistantes aux maladies cryptogamiques

X



Sélection assistée par marqueur génétiques

Variétés adaptées aux conditions du futur

Variétés résistantes

Les variétés du futur



Plantation de la collection SelGenVit à Liergues

118 variétés plantées en 2021 + 60 en 2022 :

- Variétés emblématiques (Cabernet franc, Colombard, Melon, Pinot, Carignan, Sauvignon, Syrah, Mondeuse blanche, Jacquère...)
- Variétés adaptées au changement climatique (Assyrtiko, Montepulciano, Nielluccio, Pedro Ximenez, ...)
- Variétés résistantes (Regent, Bronner, Solaris, Monarch, ...)

Merci pour votre attention !

Pour en savoir plus :

taran.limousin@vignevin.com

Pour nous suivre

<https://www.vignevin.com/>

[Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [Youtube](#) [Linkedin](#)

<https://www.chateaudeleclair.com/fr/>

<https://twitter.com/sicarexbjls>

<https://fr.linkedin.com/company/sicarex-beaujolais>

Pour les cépages :

<https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/>



Portes ouvertes de la Sicarex
Parcelles ouvertes



Et dans le futur ?

