

Etude du comportement de cépages blancs dans le vignoble de Gascogne

Thierry DUFOURCQ¹, Sandrine NARDI¹, Nathalie DAVID², Michel JORIEUX², Olivier YOBREGAT¹

¹Institut Français de la Vigne et du Vin – Pôle Sud-Ouest, V'innopôle, BP22, 81310 LISLE SUR TARN

²Chambre d'Agriculture du Gers. Domaine de Mons, 32100 CAUSSENS

Email: thierry.dufourcq@vignevin.com

Résumé : L'étude du comportement de huit cépages blancs non cultivés à ce jour dans le Gers a été conduite entre 2004 et 2010. Les cépages ont été comparés au Colombar qui est le principal cépage du vignoble des Côtes de Gascogne. Sept sites expérimentaux d'environ 3 ha chacun ont été plantés entre 2000 et 2002 sur des zones pédo-climatiques représentatives de la région. Les résultats montrent que tous ces cépages sont plus précoces que le Colombar et moins productifs. Ils atteignent tous une maturité satisfaisante. Les vins obtenus sont dans le style des cépages avec une forte variabilité entre les sites et les millésimes. Deux cépages ont retenus l'attention : le Pinot gris et le Viognier qui ont été intégrés au cahier des charges pour la production de vins IGP Côtes de Gascogne.

Mots-Clés : Cépages blancs français, Côtes de Gascogne, Colombar.

Introduction

Le département du Gers produit environ 1,6 millions d'hl de vin. Parmi ceux-ci, les vins IGP blancs Côtes de Gascogne représentent 700 000 hl. Quatre cépages blancs produisent à l'heure actuelle les 4/5ème de cette production, le Colombar, le Sauvignon, l'Ugni Blanc et le Gros Manseng. Dans l'optique d'une diversification de mono et/ou de bi-cépages d'une part et en vue d'assemblages, la filière viticole départementale souhaitait expérimenter, en grandeur nature, d'autres cépages qui seraient susceptibles d'apporter un plus qualitatif et économique à la région. C'est pourquoi un certain nombre de cépages blancs aromatiques étrangers au département a été implanté dans le Gers : Gewurztraminer, Grolleau gris, Marsanne, Muscat petits grains, Pinot gris, Riesling, Roussanne, Viognier. Ils seront évalués par rapport au cépage Colombar. Ce programme a été mis en place par la Chambre d'Agriculture du Gers en partenariat avec l'association de restructuration du vignoble gersois. Il a été financé par LEADER PLUS Pays d'Armagnac – FRANCEAGRIMER – Conseil Général du GERS– Conseil Régional de MIDI-PYRENEES.

Matériels et méthodes

7 sites ont été retenus, représentatifs des différents terroirs du Gers.

Sols argilo-calcaires :

- Chambre d'Agriculture du Gers - Domaine de MONS à CausSENS,
- Cave Coopérative de Condom : M. BOISON à Maignaut Tauzia,
- Cave de Vic-Fezensac : M. BRUCHAUT à Lagardère (Earl la Glèze).

Sols de boulbènes :

- Cave Gerland : M. DESANGLES à Noulens (EARL du Haget).
- Christophe FAGET, à Saint-Martin d'Armagnac (SCEA de Guillon).

Sols sableux :

- M. DEBETS à Lanne-Soubiran (Domaine de Fortunet),
- M. DUBOS à Larée (Domaine de Pujo).

Les cépages blancs en expérimentation sont :

- MS : Marsanne clone 574
- RS : Roussanne clone 468
- PG : Pinot gris clone 53
- GW : Gewurztraminer clone 643
- MU : Muscat Petits grains clone 154
- VG : Viognier clone 642

- RI : Riesling clone 49
- GR : Grolleau Gris sélection massale
- CO : Colombar clone 607

Les superficies implantées représentent par site un îlot de 3 ha 20 (35 ares par cépage). Depuis 2004 cette étude a fait l'objet de compte-rendu annuel des travaux.

Pour 2009 et 2010 (dernière année de l'étude), l'Institut Français de la Vigne et du vin a travaillé sur 3 parcelles en essayant d'apporter une caractérisation plus fine de la matière première par des mesures sur le végétal et des vinifications en conditions standardisées à échelle pilote (30 litres) pour limiter les effets transformation et faire ressortir le caractère variétal des raisins. Ainsi, ont été réalisés des contrôles viticoles et des contrôles œnologiques sur 3 sites particuliers : Larée (LAR), Noulens (NOU) et Maignaut (MAI).

Les contrôles viticoles consistent à :

- déterminer la précocité des cépages par rapport au Colombar par le suivi de la véraison.
- déterminer la sensibilité aux maladies des cépages : mildiou, oïdium et botrytis
- déterminer la maturité par rapport au Colombar
- déterminer le rendement des cépages : mesure du poids de récolte, du nombre de grappes par pied, du poids moyen d'une grappe

Les contrôles œnologiques consistent à :

- Analyser les constituants du raisin à la vendange : des prélèvements de 200 baies sont effectués à la vendange pour déterminer : la richesse en sucre, l'acidité totale, le pH, et les teneurs en acide tartrique, malique et azote assimilable.
- Estimer le taux de pourriture grise par méthode visuelle
- Mesurer les caractéristiques analytiques des vins
- Effectuer un examen organoleptique : les vins sont soumis à l'examen organoleptique d'un jury de professionnel de la zone Cotes de Gascogne. Les résultats sont traités statistiquement.

Résultats

Précocité des cépages par rapport au Colombar, suivi de la date de véraison : De 2007 à 2010, PG et GW sont les cépages les plus précoces par rapport au CO. Le PG vère en moyenne un peu plus de 6 j avant le CO et le GW 3 j avant le CO.

MU, VG et RI vèrent 1 à 3 j après le CO. MS et RS ont une véraison tardive, de 6 à 9 j après le CO.

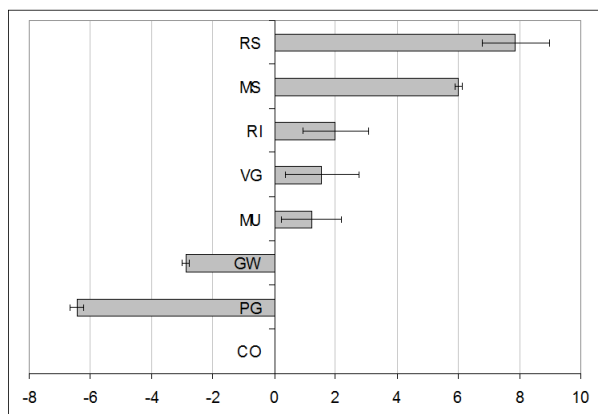


Figure 1 : comparaison de la date de mi-véraison des différents cépages étudiés par rapport au Colombard (en jours) ; moyenne sur 4 millésimes, 2007-2008-2009-2010.

Suivi des maladies : Comme en 2009, en 2010 des comptages ont été faits sur tous les cépages, sur les 3 sites. Mildiou, Oïdium et Botrytis ont été comptés sur feuilles et grappes. Le MU a été sévèrement touché par l'oïdium sur grappes en 2010. GW et RS ont aussi été touchés dans une moindre mesure. Au niveau du botrytis, les cépages les plus atteints sont ceux sensibles à l'oïdium. MU et RS présentent des niveaux d'intensité très élevés (57%) par rapport aux autres cépages sur le site le plus atteint. Lorsque les grains sont touchés par l'oïdium, ils se fendent et c'est une porte d'entrée au botrytis. C'est ce qui s'est passé sur les sites de LAR et de NOU. Un autre élément entre en jeu sur LAR c'est la charge importante en raisins portée par la vigne (voir données récoltes).

Date de récolte et cycle de maturation : Les dates de récoltes ont été déterminées par le viticulteur. Tous les cépages aromatiques testés sont récoltés avant le CO. Le PG et le GW se récoltent en moyenne 16 j avant le CO, c'est à dire du 31 août (en 2006) au 19 septembre (en 2008). MU et VG viennent ensuite. Le MU s'est récolté du 4 septembre (en 2005) au 6 octobre (en 2005), le VG du 5 septembre (en 2006) au 1 octobre (en 2010). RS, MS, et RI se récoltent quelques jours avant le CO. L'analyse du cycle de maturation confirme ces observations. Tous les cépages ont un cycle de maturation plus court que celui du CO. MU et GW sont sur des cycles de maturation plus courts que les autres cépages.

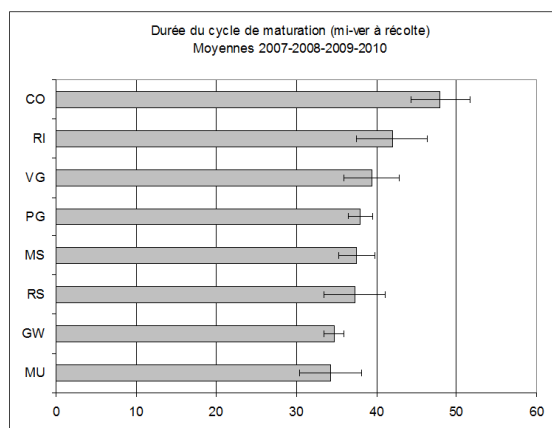


Figure 2 : durée moyenne des cycles mi-véraison à récolte (en jours) des différents cépages étudiés ; moyennes sur les millésimes 2007, 2008, 2009 et 2010.

Rendement : Le CO a un rendement significativement supérieur aux autres cépages. En dehors de VG et RS les cépages ont des moyennes très proches en 2009 et 2010. Les plus petits rende-

ments sont systématiquement obtenus avec le GW. On peut ensuite distinguer deux groupes :

- Potentiel rendement élevé (4,5 Kg/pied) : VG, MS, RS
- Potentiel rendement moyen (3,4 Kg/pied) : MU, PG, RI

Cépages	2009	2010
	Poids moyen (kg/pied)	Poids moyen (kg/pied)
CO	7,2 ^a	5,9 ^a
VG	3,2 ^c	5,0 ^b
MS	4,6 ^b	4,6 ^b
RS	4,8 ^b	3,9 ^c
MU	3,4 ^c	3,8 ^c
PG	3,1 ^c	3,1 ^d
RI	3,4 ^c	2,8 ^{de}
GW	2,8 ^c	2,4 ^e

Figure 3 : poids moyen de récolte par cépage sur les 3 sites d'étude ; millésime 2009 et 2010. n=groupe homogène à 5%

L'analyse des poids moyens de grappe sur les deux millésimes montre que :

- MU, MS et CO sont des cépages à grosses grappes : entre 200 et 260 gr.
- RI, PG et GW ont des petites grappes inférieures à 140 gr.

Composition des raisins à la vendange

Maturité technologique : Au cours des 4 années de mesures, la moyenne des degrés potentiels de tous les cépages est comprise entre 10 et 11,6 %Vol.

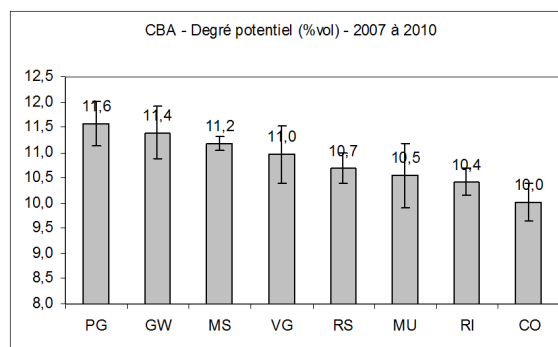


Figure 4 : titre d'alcool potentiel moyen observé par cépages sur les sites d'études

Même si les différences ne sont pas significatives, PG et GW présentent des degrés potentiels plus élevés. Au niveau des acidités, CO et RS se démarquent par leur AT élevée.

Teneurs en azote assimilable : On observe des différences importantes entre les cépages allant du simple au double. PG, VG et surtout GW ont des niveaux d'azote assimilable à la vendange très élevés, le CO se situant dans des valeurs intermédiaires. MU et surtout MS ont des niveaux d'azote plutôt bas.

Dégustation

Dégustation 2009 : La dégustation permet de faire ressortir les vins de cépage qui arrivent au meilleur compromis charge-maturité-azote du moût. Les cépages aromatiques terpéniques sont distingués. Les qualités de bouche des cépages neutres ne sont pas reconnues excepté pour le viogner. En assemblage, l'amélioration du vin de base, choisi comme caractéristique de la zone Gascogne, est faible mais effective. La faible proportion de cépage aromatique (Muscat, Gewurztraminer, Riesling) ne déséquilibre pas les vins sur des notes terpéniques prononcées. L'amélioration de la bouche n'a pas été

Cépages	MS	MU	RI	RS	CO	PG	VG	GW
azote assimilable (mg/l)	114 ^c	125 ^{bc}	135 ^{bc}	136 ^{bc}	144 ^{bc}	191 ^{abc}	217 ^{ab}	243 ^a

Concentrations moyennes en azotes assimilables des moûts en fonction des sites et des cépages ; n=groupes homogènes à 5% ; millésime 2007 à 2010

mise en évidence de manière franche exceptée pour l'assemblage avec la Roussanne.

Dégustation 2010 : La dégustation met en évidence une projection assez groupées des vins de cépage malgré des conditions de productions variables (charge-degré-azote du moût). Le Colombard est nettement différencié des autres vins. La Roussanne et Marsane présentent peu d'intérêts. Le Muscat et le Gewurztraminer sont très marqués par le caractère aromatique terpénique. Le Viogner et le Pinot gris sont mieux jugés que le Riesling.

Conclusion

Tous les cépages blancs testés sont récoltés avant le Colombard. Dans un contexte actuel de réchauffement climatique et d'avance éventuelle de la période de vendange (début septembre en 2003 pour le Colombard), les vendanges de PG et de GW peuvent se situer mi-août. Les implications pratiques seraient les suivantes : gestion du froid en période de vinification estivale, et augmentation de la période de vinification pour un domaine classique de Gascogne sur lequel se trouvent aussi de l'ugni blanc et du gros manseng (de mi-août à fin-octobre). Tous les cépages ont un rendement inférieur à celui du Colombard qui est en moyenne sur 6 ans sur les 3 sites (argilo-calcaire, boubène, et sable) à environ 120 hl/ha. Le Riesling et le Gewurztraminer présentent les niveaux moyens de rendement les plus faibles avec 70hl/ha. La moyenne des autres cépages se situent entre 80 et 90hl/ha. Les cépages produisent des vins dans leur style attendu, notamment les cépages terpéniques. On observe cependant des effets sites importants entre l'est et l'ouest de la zone de production et entre les années. Deux cépages retiennent l'attention :

le Viogner et le Pinot Gris. Ces cépages sont assez neutres aromatiquement pour ne pas perturber le style Gascogne sur les thiols variétaux et présentent des aptitudes œnologiques intéressantes.

Ce qu'il faut retenir

8 cépages blancs étrangers non cultivés dans le département du gers ont été étudiés entre 2004 et 2010 en comparaison avec le Colombard.

L'essai a été mis en place en grande surface (0.3ha par cépage) sur 7 parcelles représentatives des sols et climats de la zone Gascogne

Les résultats montre que tous les cépages testés sont plus précoces que le Colombard et moins productifs. Certains comme le Gewurztraminer ou le Pinot gris sont récoltés 15 jours avant.

Les maturités atteintes sont correctes pour tous les cépages. Les vins élaborés sont dans le style des cépages. Ils présentent des effets sites marqués et des effets millésimes.

Le Pinot gris et le Viogner ont retenu l'attention et sont intégrés au cahier des charges pour la production des vins IGP Côtes de gascogne.

Les autres cépages peuvent être produits dans la région, sans mention d'origine, sous IGP Gers ou IGP comté tolosan.