

NOUVEAUX CEPAGES DANS LES CAHIERS DES CHARGES

Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Nous sommes engagés depuis plusieurs années dans l'adaptation de notre outil de production pour, notamment, répondre aux attentes sociétales, environnementales et climatiques.

Dans ce cadre, nous avons demandé, à titre expérimental, l'intégration de cépages d'intérêt à fin d'adaptation à nos cahiers des charges. L'objectif est de cultiver des variétés adaptées aux évolutions climatiques.

Le comité national de l'INAO a donné un avis favorable à cette évolution. Nous attendons donc la validation officielle par la parution des cahiers des charges au journal officiel. Les élus du Syndicat restent donc mobilisés pour permettre une parution durant le premier trimestre 2021.

Liste des cépages d'intérêt à fin d'adaptation retenus :



ARINARNOA

Issu du croisement entre le Tannat et le Cabernet Sauvignon, ce cépage a une production régulière. Il résiste bien à la pourriture grise.

Sa capacité d'adaptation aux changements climatiques permet une faible production de sucre et une bonne acidité.

Il donne des vins bien structurés, colorés et tanniques, avec des arômes complexes et persistants.



TOURIGA NACIONAL

Cépage très tardif, il est moins exposé au risque de gel printanier, permet une récolte plus tardive et s'adapte aux changements climatiques. Il ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies cryptogamiques, à l'exception de l'excoriose. Il donne des vins d'excellente qualité, complexes et aromatiques, corsés et structurés, très colorés, aptes au vieillissement.



CASTETS

Ce cépage historique et oublié de Bordeaux est peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et surtout au mildiou, d'où son intérêt environnemental indéniable.

Il permet d'élaborer des vins de garde très colorés.



MARSELAN

Croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache, ce cépage tardif est moins exposé aux gelées précoces et répond à un schéma classique de date de récolte pour le vignoble bordelais. Il est adapté aux changements climatiques et se révèle peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et aux acariens.

Il permet d'élaborer des vins colorés, typés, de grande qualité et aptes au vieillissement.



LILIORILA

Les qualités aromatiques prononcées de ce cépage permettent de compenser la perte d'arômes que provoque habituellement le réchauffement climatique. Croisement entre le Baroque et le Chardonnay, ce cépage est peu sensible à la pourriture grise.

Il donne des vins aromatiques, puissants et bouquetés.



ALVARINHO

Les qualités aromatiques prononcées de ce cépage permettent de compenser la perte d'arômes que provoque habituellement le réchauffement climatique. Son adaptabilité aux inconvénients climatiques le rend peu sensible à la pourriture grise.

Son potentiel en sucre moyen permet d'élaborer des vins aromatiques, fins, avec une bonne acidité.

Les cépages par cahier des charges et par couleur

Bordeaux blanc sec*	Bordeaux blanc avec sucres résiduels*	Bordeaux rosé	Bordeaux clair	Bordeaux rouge	Bordeaux Supérieur rouge	Bordeaux Supérieur blanc
		Arinarnoa	Arinarnoa	Arinarnoa	Arinarnoa	
		Castets	Castets	Castets	Castets	
		Marselan	Marselan	Marselan	Marselan	
		Touriga Nacional	Touriga Nacional	Touriga Nacional	Touriga Nacional	
Alvarinho		Alvarinho				
Liliorila	Liliorila	Liliorila				Liliorila

*avec et sans la dénomination géographique « Haut-Benauge ».

Ces variétés seront présentes pendant 10 ou 20 ans dans les CDC avant d'en être exclues ou intégrées, en fonction des résultats de l'expérimentation.

Si des variétés étaient exclues du CDC, elles ne pourraient plus être déclarées en AOC.

La production de ces cépages en AOC étant à titre expérimental, la plantation, la culture, la vinification et la dégustation seront soumis à un suivi précis. Les modalités de suivi sont en cours de rédaction et préciseront les points suivants :

- **Signature d'une convention :** l'exploitant devra signer, avant la plantation, une convention avec l'ODG et l'INAO. Cette convention précisera les références cadastrales, les densités de plantation, le cépage, la surface... ;
- **Proportion au vignoble et à l'assemblage :** la proportion des cépages d'intérêt à fin d'adaptation ne devra pas dépasser 5 % surface plantée déclarée dans l'AOC et la couleur considérées et 10 % de l'assemblage final ;
- **Suivi des parcelles :** un suivi des parcelles devra être réalisé et les résultats transmis à l'ODG (vigueur, stades phénologiques, sensibilités aux maladies, rendements, dates de vendange...)(cf enregistrement type) ;
- **Suivi de la vinification et de l'élevage :** la vinification devra être séparée et un suivi devra être réalisé et les résultats transmis à l'ODG (degrés, cinétiques fermentaires, résultats analytiques, suivi organoleptiques...) ;
- **Dégustation :** 24 bouteilles devront être fournies à l'ODG pour assurer le suivi par un comité dédié ;
- **Étiquetage :** à la commercialisation, le nom de ces cépages ne devra pas être noté sur l'étiquette.