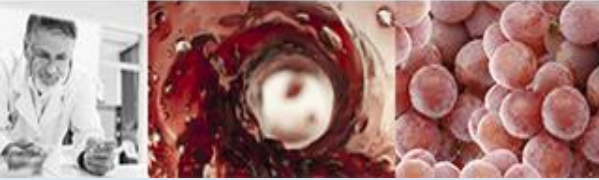


Le Point sur les cépages  
Actualités et perspectives pour la Provence  
18 avril 2018, Brignoles

# Vinification et propriétés sensorielles de quelques variétés « étrangères » adaptées au changement climatique

Nathalie Pouzalgues  
Centre du Rosé



# Cépages résistants à la sécheresse

## ➤ Panorama

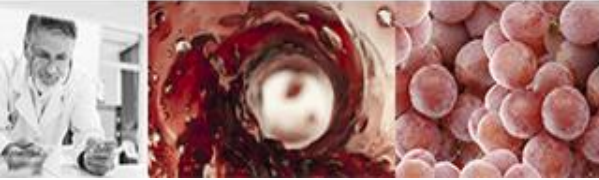
Nombre de NB ANNEES	Étiquettes de colonnes										
Étiquettes de lignes	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Total général
AGIORGITIKO N					1				1		2
AGLIANICO N										1	1
ALEATICO N	1		1	1							3
ALVARHINO B					1						1
MA VRUD N				1	1						2
MELNIK N				1	1						2
MENCIA N			1	1	1						3
MOSCHOFILERO N					1						1
NIELLUCIO N				1	1						2
PAMID N					1						1
PINOTAGEN				1	1	1	2	1			6
SCIACCARELLO N	1	2	2	1	1			1	1		9
TEMPRANILLO N								1	1	1	3
TOURIGA N									1		1
XINOMAVRO N									1	1	2
ZINFANDEL N					1				1		2
<b>Total général</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>41</b>

➤ **Pinotage N**

➤ **Tempranillo N**

➤ **Sciaccarello N**

➤ **Xinomavro N**



# Cépages résistants à la sécheresse

## ➤ Protocole vinification «standard»



**Pinotage N  
(6)**

Récolte main

4H MAC T°16°C

50% VL1, 17%RB2  
et 33% X16



**Sciaccarello N  
(8)**

Récolte main

4H MAC T°16°C

56% VL1, 33% EXB2  
et 11% PB2035



**Tempranillo N  
(3)**

Récolte main

4H MAC T°16°C

100% EXB2



**Xinomavro N  
(2)**

Récolte main

4H MAC T°16°C

100% EXB2

### Les témoins

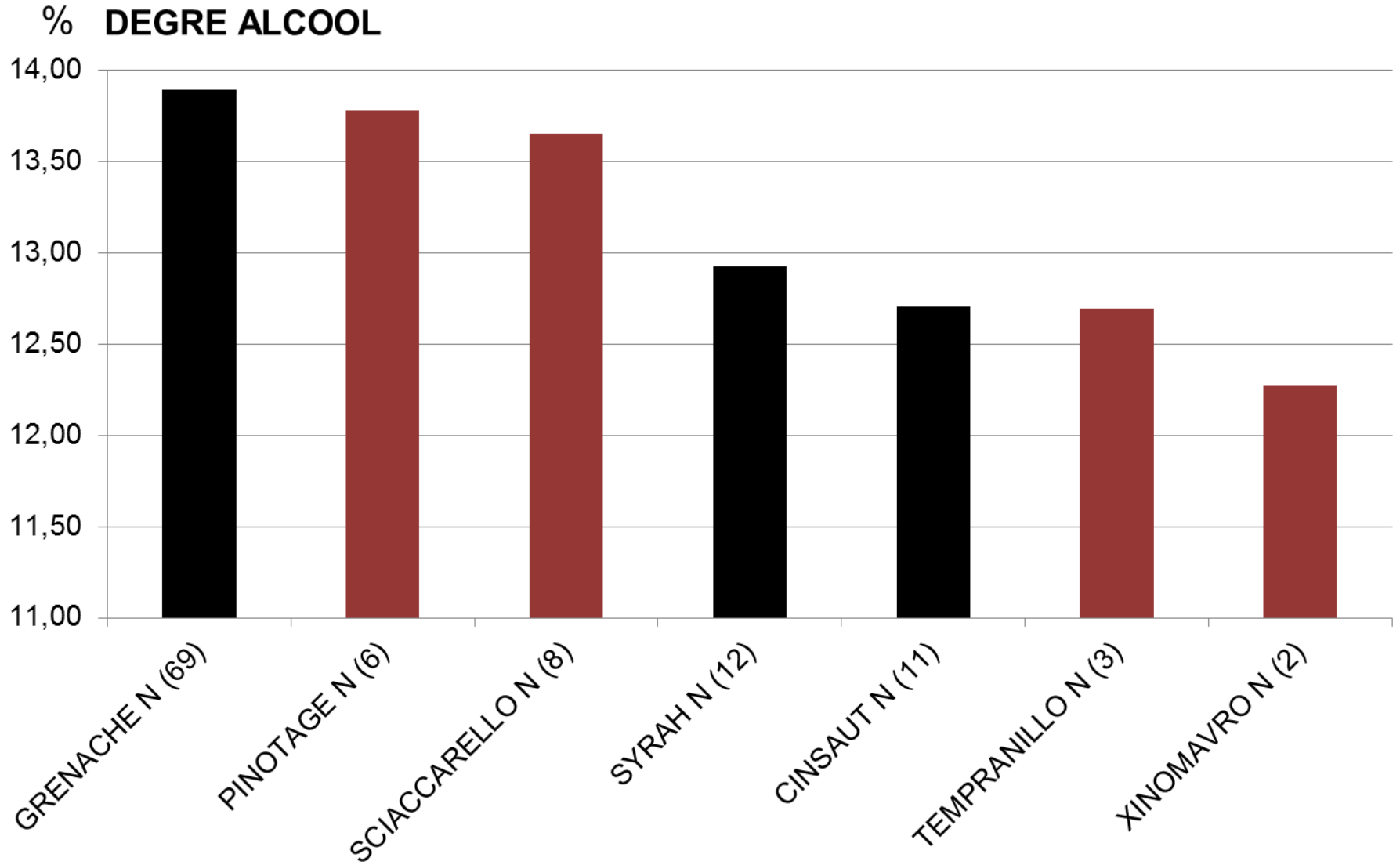
4 H MAC T°16°C GRENACHE N (69) - 63%EXB2, 37%VL1

6 H MAC T°16°C CINSAUT N (11) - 80% VL1, 20%EXB2

4 H MAC T°16°C SYRAH N (12) - 10%EXB2, 90% VL1



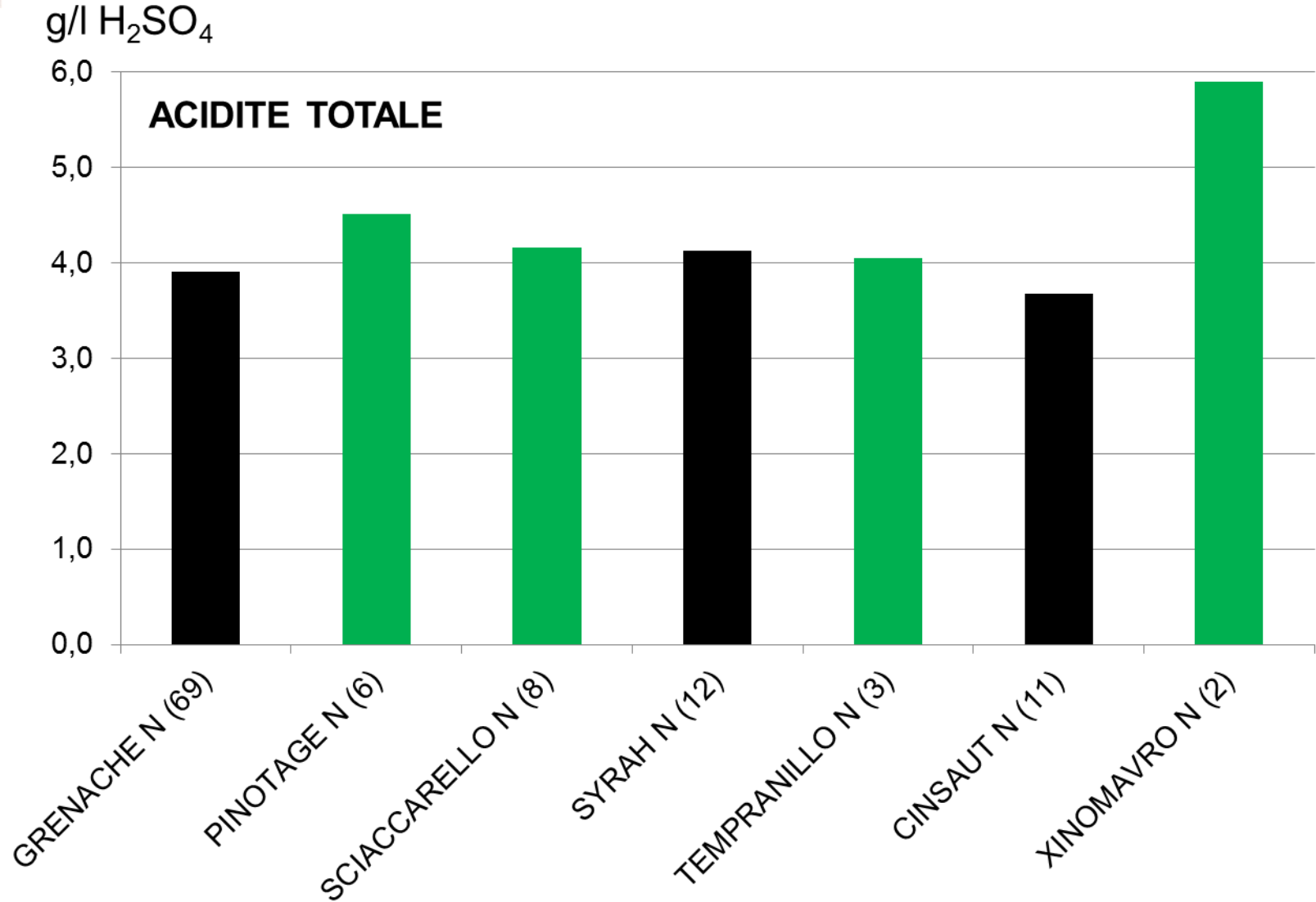
# Cépages résistants à la sécheresse



Le pinotage possède une bonne richesse en alcool



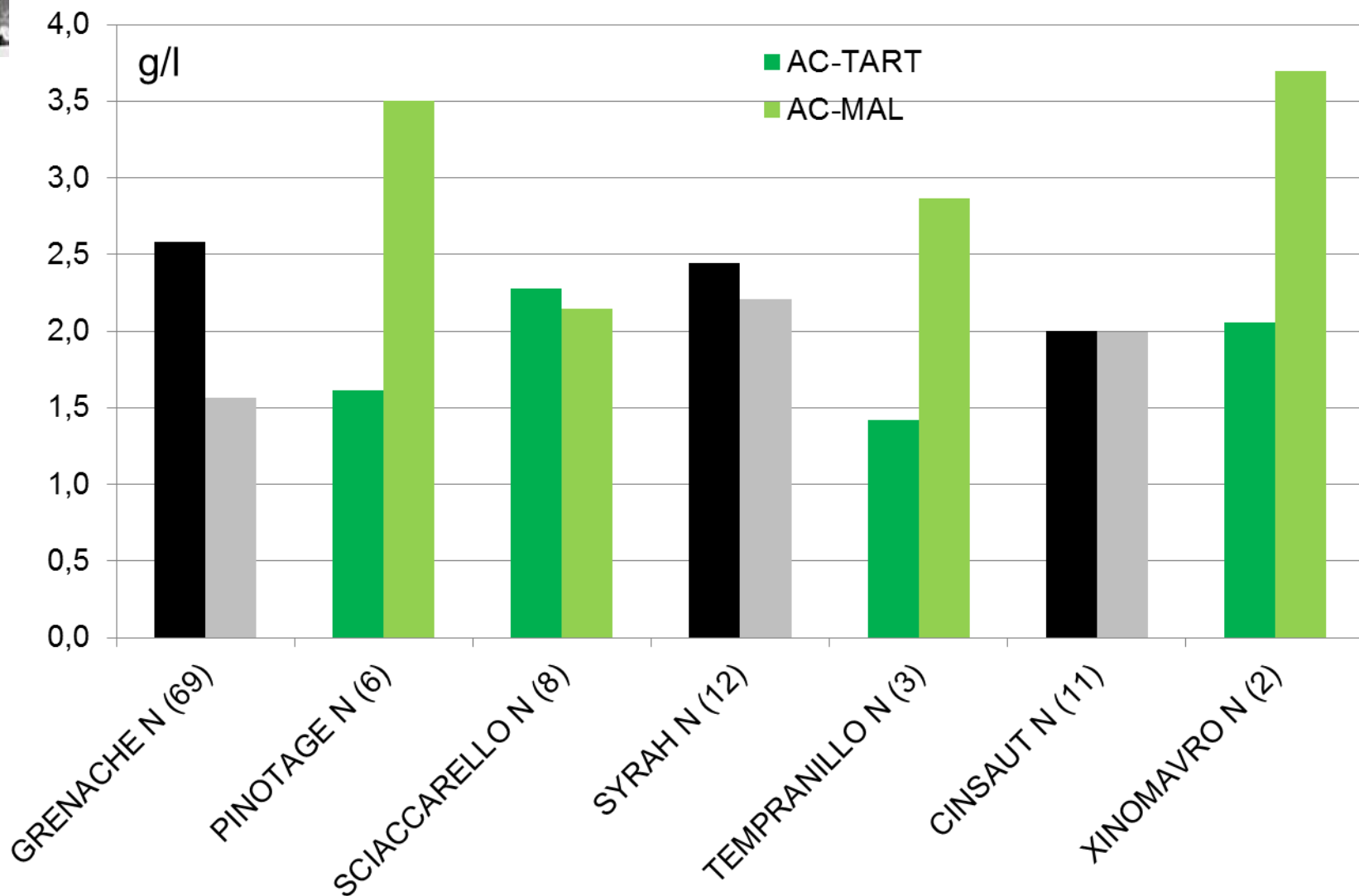
# Cépages résistants à la sécheresse



Le pinotage offre une acidité légèrement supérieure à celle du témoin Grenache

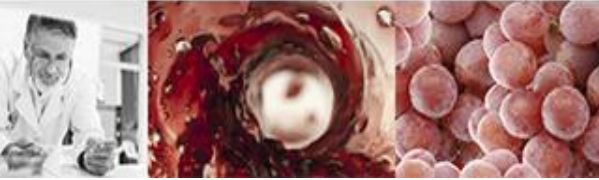


# Cépages résistants à la sécheresse



Le pinotage, tempranillo et Xinomavro sont dominés par la présence d'acide malique en quantité supérieure à celle des cépages emblématiques ; seul Sciaccarello affiche un équilibre entre les 2 acides principaux comme Cinsaut et Syrah  
Si cela se confirme l'un de ces cépages pourrait compléter en assemblage les variétés emblématiques

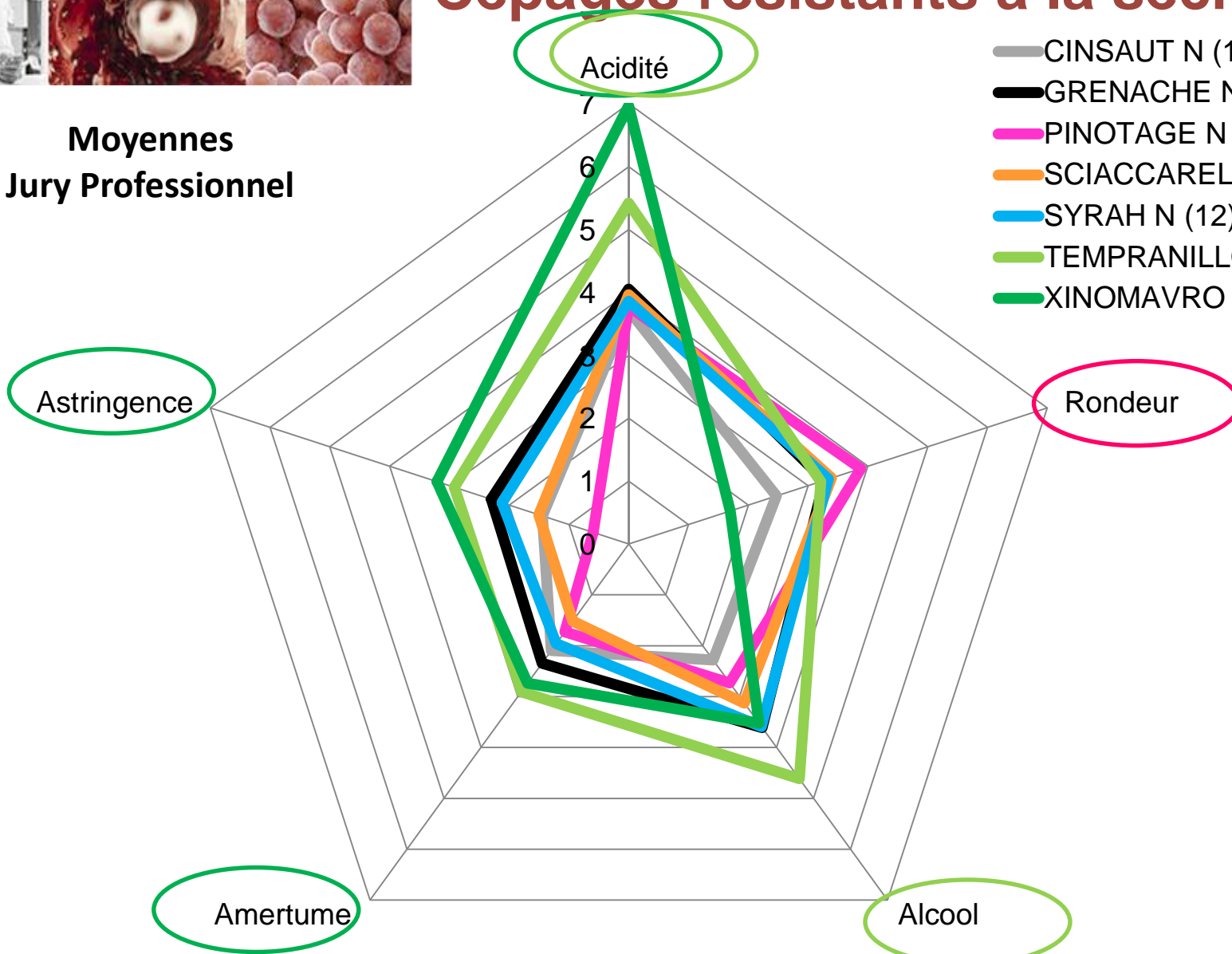


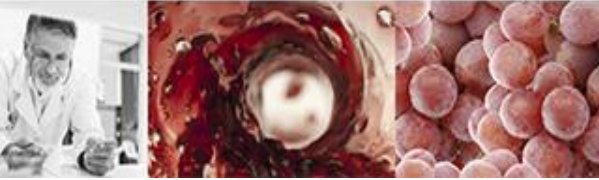


# Cépages résistants à la sécheresse

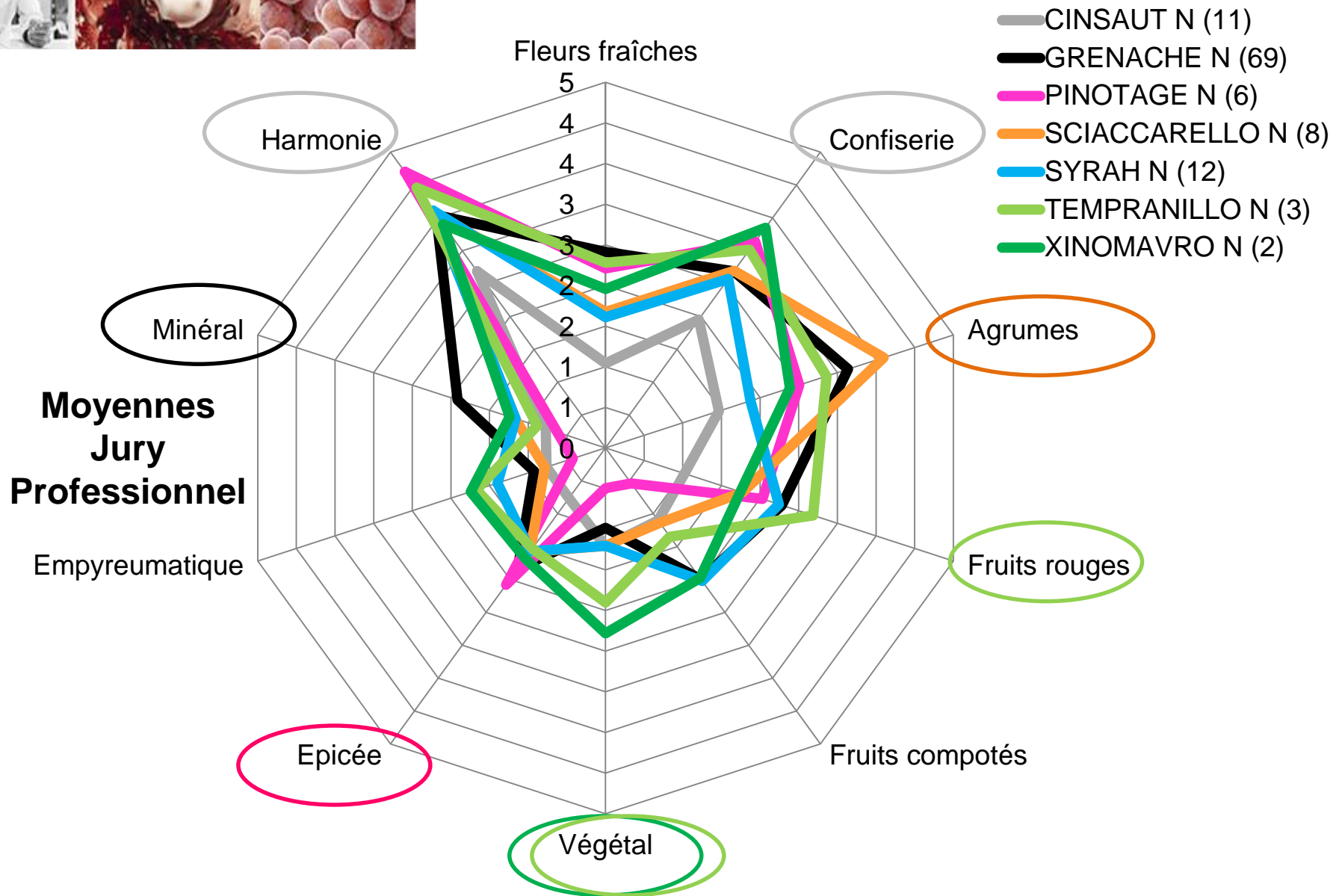
**Moyennes  
Jury Professionnel**

- CINSAUT N (11)
- GRENACHE N (69)
- PINOTAGE N (6)
- SCIACCARELLO N (8)
- SYRAH N (12)
- TEMPRANILLO N (3)
- XINOMAVRO N (2)



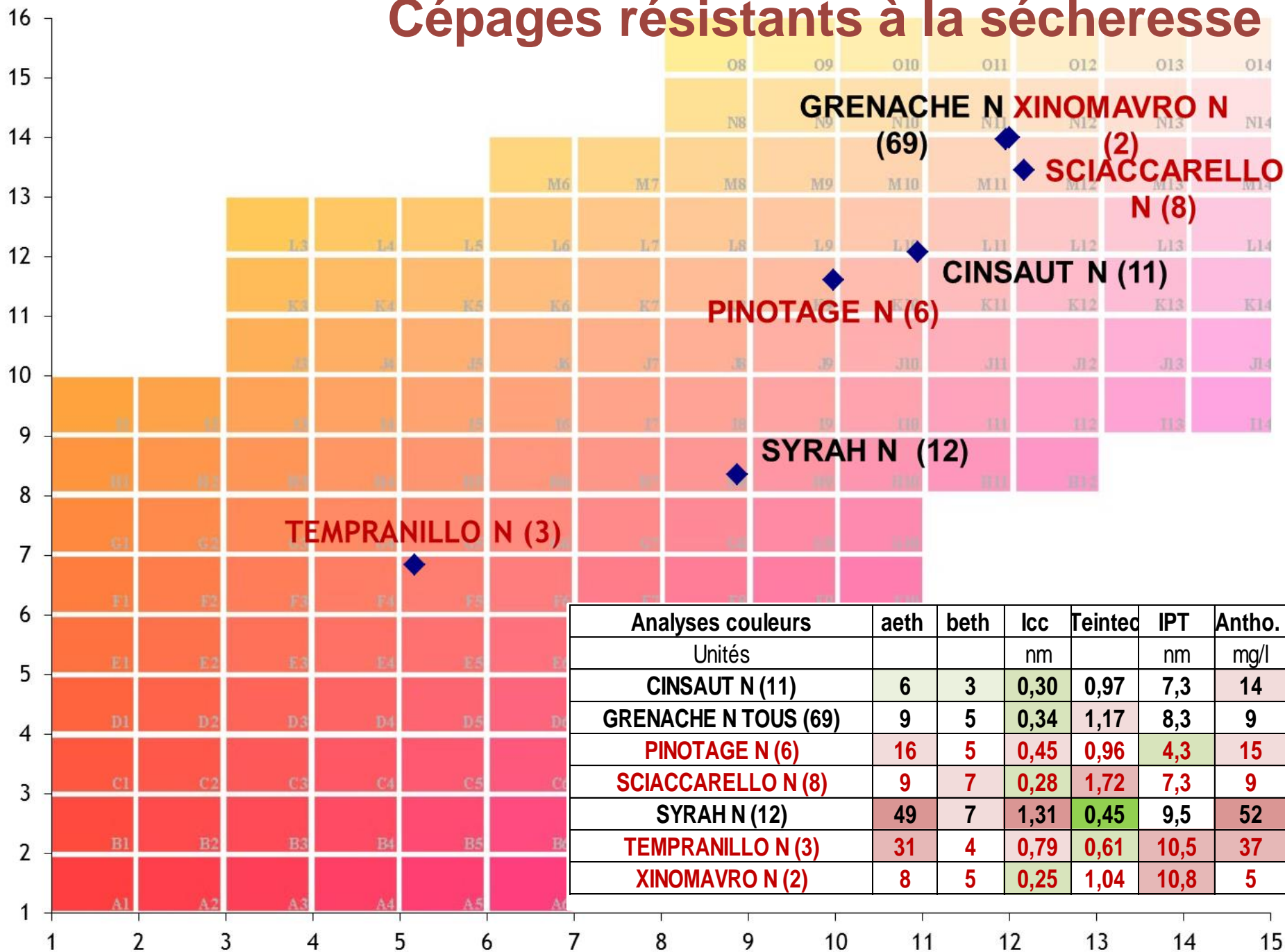


# Cépages résistants à la sécheresse

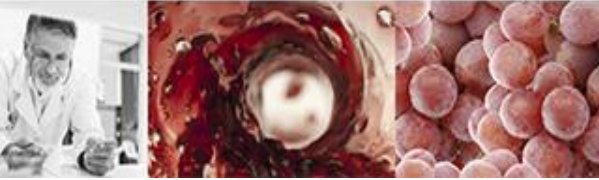




# Cépages résistants à la sécheresse



Analyses couleurs	aeth	beth	lcc	Teintec	IPT	Antho.
Unités			nm		nm	mg/l
CINSAUT N (11)	6	3	0,30	0,97	7,3	14
GRENACHE N TOUS (69)	9	5	0,34	1,17	8,3	9
PINOTAGE N (6)	16	5	0,45	0,96	4,3	15
SCIACCARELLO N (8)	9	7	0,28	1,72	7,3	9
SYRAH N (12)	49	7	1,31	0,45	9,5	52
TEMPRANILLO N (3)	31	4	0,79	0,61	10,5	37
XINOMAVRO N (2)	8	5	0,25	1,04	10,8	5



## Cépages résistants à la sécheresse

Poursuite des expérimentations sur des cépages testés que 2 ans comme Xinomavro N, Agiorgitiko N

Recherche d'autres cépages d'intérêts adaptés au changement climatique et à la vinification en Rosé comme Kotsiphalli N

Propriétés des cépages à valider sur plusieurs sites et surtout à planter en terroirs provençaux



**CENTRE  
DU ROSÉ**  
RECHERCHE & EXPÉRIMENTATION



**Merci de votre attention**

contact

[npouzalgues@centredurose.fr](mailto:npouzalgues@centredurose.fr)

**Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé**

70 avenue Wilson • 83550 VIDAUBAN

[accueil@centredurose.fr](mailto:accueil@centredurose.fr) • [www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr)

Tél. 04 94 99 74 20 • Fax 04 94 99 73 99