

# Sélection clonale des cépages destinés à l'élaboration des vins provençaux

## Bilan et perspectives

Emmanuel ROUCHAUD, Chambre d'Agriculture du Var

### 🌿 Evolution de la démarche de sélection

La sélection clonale en France, depuis son initiation dans les années 60 jusqu'à nos jours, a accompagné l'évolution des vignobles, en proposant un matériel végétal adapté aux exigences économiques conjoncturelles du marché viti-vinicole national et international. Les bases scientifiques et méthodologiques ont été développées par l'INRA à partir des années 50 et mis en oeuvre à travers des programmes de sélection et de conservation par l'ENTAV depuis 1962.

La sélection clonale est double : sanitaire et génétique.

Les premières prospections ont eu pour objectif principal la recherche, dans le type standard d'une variété, des clones en priorité sains et présentant des performances de production régulière.

En effet, les qualités sanitaires du matériel clonal français ont largement profité aux productions viti-vinicoles. L'homologation a imposé pour la première fois la pureté vis à vis du Court Noué et de l'Enroulement des vignes.

Les clones obtenus à partir de ces premiers travaux constituent une première génération.

Aujourd'hui, dans la majorité des cas, l'objectif est de sélectionner des clones ayant un potentiel de production faible à modéré. Les exigences agronomiques et les aptitudes technologiques des individus sont évaluées de manière plus robuste et le suivi s'étend jusqu'à la dégustation.

Outre la contribution à élever le niveau qualitatif des vins, les ambitions de la sélection sont aussi d'offrir aux différents acteurs de la filière un assortiment de clones qui reflètent la diversité intra variétale la plus large possible, dont l'étendue dépend bien sûr du cépage.

La sélection est faite avec moins d'a priori et s'ouvre désormais à un échantillonnage phénotypique plus varié. Ces clones forment la deuxième génération de sélection.

La mobilisation des organismes concernés par la sélection clonale, réunis au sein de la Commission Technique Nationale de Sélection et de Participation, coordonnée par l'ENTAV ne faiblit pas.

Au contraire, les travaux réalisés ces dernières années sur les cépages méridionaux ont été fructueux. La présentation qui suit ne décrit que les clones traditionnellement destinés à l'élaboration des vins rosés.

### 🌿 Résultats récents

#### Le Grenache N

Il constitue l'un des cépages de base qui marque l'identité des vins rosés provençaux et reste le trait d'union de l'ensemble des productions régionales. L'augmentation des surfaces plantées ne fléchit pas malgré les limites d'adaptation face à des contraintes hydriques sévères qu'a récemment montré cette variété.

Vingt deux clones sont actuellement agréés. Ils proviennent de zones géographiques assez variées : Aude, Ardèche, Hérault, Vaucluse et Espagne. Les premières obtentions datent de 1971 avec le clone 70 qui demeure le plus multiplié malgré un potentiel de production élevé. Il serait intéressant de mieux exploiter le potentiel qualitatif de la population clonale du Grenache. Compte tenu des objectifs de qualité et de diversité, les clones conseillés sont les numéros 135, 136, 139, 362, 435 et 513 sans aucun ordre de priorité.

Cette population s'est enrichie de deux nouveaux clones proposés par la Chambre d'Agriculture du Vaucluse et agréés en 2002. Il s'agit des clones 1064 et 1065.

#### **GRENACHE N 1065**

**Origine** : Espagne

**Caractéristiques** :

Poids des baies : faible (- 30 % en moyenne)

Sensibilité à la coulure : élevée

Production : élevée excepté les années de coulure

Degré sur vin fini : moyen à élevé

Composés phénoliques : riche en anthocyanes et moyen en composés phénoliques totaux

Dégustation : équilibré et aromatique

**Quand utiliser le 1065 ?**

Production élevée avec une optique de diversité clonale

Amélioration de la complexité aromatique et phénolique

#### **GRENACHE N 1064**

**Origine** : Espagne

**Caractéristiques** :

Fertilité: moyenne à faible

Sensibilité à la coulure : moyenne à faible

Production : assez faible

Degré sur vin fini : moyen à élevé

Composés phénoliques : riche en anthocyanes et moyen en composés phénoliques totaux

Dégustation : équilibré et aromatique

**Quand utiliser le 1064 ?**

Production modérée avec une optique de diversité clonale

Amélioration de la complexité aromatique et phénolique



## Le Mourvèdre

Le Mourvèdre est un cépage améliorateur dont les aptitudes œnologiques ne sont plus à démontrer.

Toutefois, il demeure exigeant en matière de conduite et vis à vis des conditions pédo-climatiques de son implantation.

Pour cette variété, il existe 16 clones agréés dont six sont multipliés de façon significative. Ils ont été sélectionnés dans plusieurs régions (Provence, Côtes du Rhône, Aude, Charentes) ou en Espagne (369 et 1069).

Cependant, beaucoup de professionnels ne sont pas entièrement satisfaits du choix proposé, en particulier du matériel végétal dont le potentiel de production est classé en catégorie A.

C'est dans cette optique qu'un nouveau clone a été sélectionné et agréé en 2003 par la Chambre d'Agriculture du Var.

Il s'agit du premier clone agréé pour cette variété depuis 1976.

Le clone concerné (1069) est issu de prospections réalisées en Espagne dans la région de Jumilla au sud-est de Valence.

### **MOURVEDRE N 1069**

**Origine** : Espagne

**Caractéristiques** :

Fertilité : moyenne (10 à 12 grappes/cep)

Poids des grappes : faible (140 g en moyenne contre 180 g pour le 369)

Taille des baies : petite

Production : faible (45 hl/ha)

Degré sur vin fini : moyen à élevé

Composés phénoliques : riche en anthocyanes comparable au 369

Dégustation (vin rouge) : parmi les plus appréciés, il présente un ensemble aromatique persistant. Outre son équilibre en bouche, il exprime au nez des notes épicées et empyreumatiques qui complètent son caractère animal.

**Quand utiliser le 1069 ?**

Stratégie qualitative avec une optique de diversité clonale avec le 369



## Le Tibouren

Cette sélection a répondu à une urgence « génétique » puisque le Tibouren était une variété orpheline.

Ce cépage typiquement provençal, implanté exclusivement dans le département du Var, ne comptait aucun clone agréé.

Il était donc nécessaire de mettre rapidement à la disposition des viticulteurs des plants non porteurs de maladie à virus et dont les caractéristiques cultu-

rales répondent aux besoins de production, ceci afin de freiner l'érosion de notre patrimoine variétal départemental et d'écarter les risques de standardisation des produits.

Sur la base de contrôles agronomiques collectés depuis plusieurs années et au vu des résultats sanitaires, un premier clone de Tibouren proposé par la Chambre d'Agriculture du Var a été agréé en 2002. Ce clone est actuellement en phase de pré multiplication sous le numéro 1063.

Un deuxième candidat sera proposé en 2005.

### **TIBOUREN N 1063**

**Origine** : Var

**Caractéristiques** :

Fertilité : moyenne (11 à 12 grappes/cep)

Poids des grappes : moyen (200 g en moyenne)

Taille des baies : variable

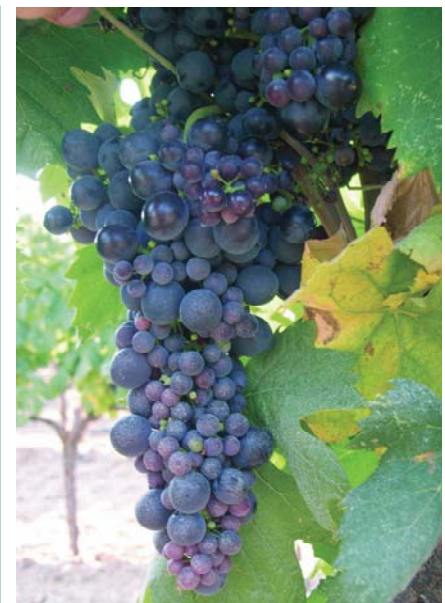
Production : moyenne

Degré sur vin fini : moyen à élevé

Dégustation (vin rosé de macération) : le plus apprécié systématiquement, il apparaît à la fois fruité et floral en bouche avec une rondeur et une longueur très agréable.

**Quand utiliser le 1063 ?**

A utiliser dès sa mise à disposition pour toute nouvelle plantation



## La Syrah

La Syrah est un cépage reconnu par tous pour ses potentialités viticoles et œnologiques. Les qualités aromatiques de cette variété, seule ou en assemblage, sont devenues indispensables à la notoriété des vins méridionaux.

Cependant, la Syrah est un cépage d'une physiologie très délicate

Beaucoup ont fixé son origine aux régions proches de la Méditerranée orientale, cependant, il est vraisemblable que la Syrah soit originaire du Dauphiné ou des Côtes du Rhône septentrionales.

Il existe une grande amplitude de variabilité au sein de la population de Syrah.

Seize clones sont actuellement agréés dont six sont multipliés significativement. L'offre clonale représente bien le polymorphisme du cépage et répond bien à la demande.

Malheureusement, la Syrah est victime depuis quelques années d'un phénomène de dépérissement dont l'origine est probablement multifactorielle. Le choix du matériel végétal intervient dans l'intensité et la précocité de l'expression des symptômes.

Même si l'ensemble des porte-greffes utilisés est concerné par le dépérissement, **le R 110 et 99 R se distinguent par une sensibilité accrue. Dès lors, l'utilisation de ces deux portes greffe est déconseillée** ou doit faire l'objet d'une grande prudence.

De la même manière, aucun clone de Syrah n'est totalement épargné par le phénomène.

Les clones 470 et 524 semblent présenter une sensibilité réduite au dépérissement.

Au contraire, les clones 73, 301, 381, 382 et 383 expriment le syndrome plus intensément, notamment en ce qui concerne le développement des crevasses et la précocité des mortalités.

Il est donc plutôt déconseillé d'utiliser ces clones d'autant plus s'ils sont assemblés à du R 110.

## Le Rolle / Vermentino

De par son potentiel aromatique remarquable, il est indéniable que le Rolle est un cépage de qualité permettant d'élaborer des vins blancs haut de gamme. Certainement d'origine italienne, cette variété est cultivée depuis longtemps en Corse et en Provence. Ces régions offrent des situations pédo-climatiques idéales à l'expression de ce cépage. En effet, lorsqu'il est planté en sol fertile et soumis à une alimentation hydrique élevée, il a des difficultés pour atteindre un niveau de maturité optimale.

Douze clones sont inscrits au catalogue ENTAV. Leurs comportements ont été étudiés en Corse et dans le Var.

Les conclusions de ces deux études sont relativement concordantes et mettent en évidence le potentiel qualitatif de production des clones 766, 856 et 795 pour la Corse et 640 pour le Var, ces deux derniers clones présentant une maturité plus tardive.

En 2004, le CIVAM région Corse a agréé deux clones de Rolle supplémentaires le 1081 et le 1082.

### VERMENTINO B 1081

**Origine** : Corse

**Caractéristiques :**

Poids des baies : inférieur à moyen

Fertilité : moyenne à supérieure

Production : moyenne

Degré sur vin fini : moyen

Acidité titrable : inférieure

Dégustation : bon ensemble aromatique et bonne qualité olfactive

**Quand utiliser le 1081 ?**

Production avec une optique de diversité clonale

### VERMENTINO B 1082

**Origine** : Corse

**Caractéristiques :**

Poids des baies : inférieur

Fertilité : moyenne à supérieure

Production : moyenne à supérieure

Degré sur vin fini : moyen

Acidité titrable : supérieure

Dégustation : le mieux noté en intensité olfactive

**Quand utiliser le 1082 ?**

Production avec une optique de diversité clonale

## Perspectives et conclusion

La sélection clonale est souvent rendue responsable du niveau de production trop élevé et en conséquence d'une dépréciation de la qualité des vins. C'est en réalité un faux procès. Le matériel végétal, en général, n'est qu'un facteur parmi d'autres qui contribuent à un équilibre écologique typique du terroir et à la qualité du produit.

C'est l'association sol plante climat viticulteur qui

constitue l'équation de base et qui détermine l'originalité et la qualité des vins.

Toutefois, si le matériel végétal n'est qu'un facteur de qualité, il n'en demeure pas moins un élément essentiel. Il est donc pertinent de se demander si les sélections clonales de cépage noirs, étudiés dans leur ensemble avec une finalité rouge, sont toujours bien adaptés aux vinifications rosés.

Désormais, une partie du travail de sélection dans le département du Var s'orientera dans ce sens.

