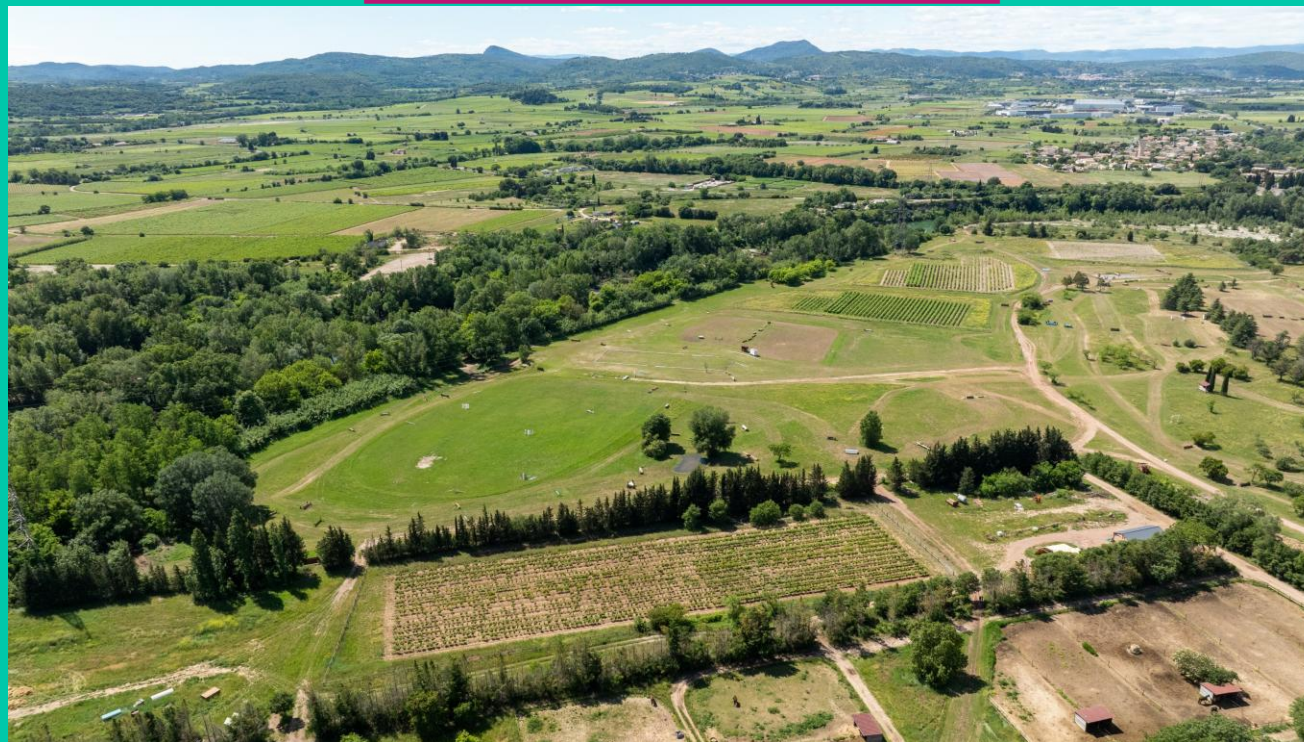




## Projet expérimental

# Domaine départemental des Trois Fontaines

5 juin 2026 - SERIGNAN

Esprit IGP



# Présentation du projet

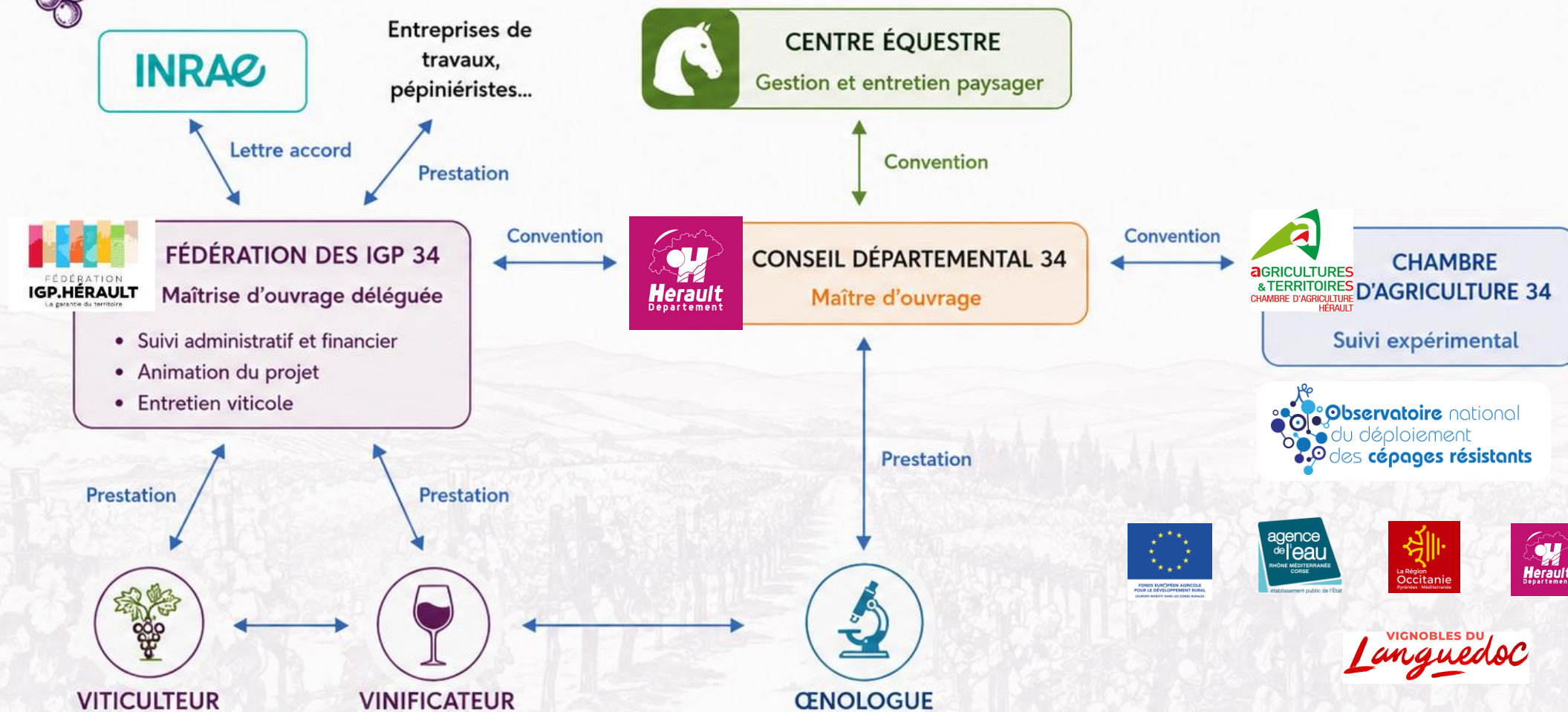
## Objectifs

Dans un contexte de changement climatique et de préservation de la ressource en eau :

-  1. Expérimenter de nouvelles variétés tolérantes aux maladies
-  2. Tester du matériel végétal adapté à la sécheresse
-  3. Évaluer le potentiel aromatique des vins issus de ces nouvelles variétés
-  4. Développer un outil pédagogique
-  5. Innover autour des pratiques agroécologiques

# Présentation du projet

## Organisation des partenariats





DOMAINE DU DÉPARTEMENT  
**TROIS FONTAINES**



**CENTRE EQUESTRE**  
Centre de Formation  
Pôle d'Entraînement  
Accueil d'

**UB**  
te  
67%



Horaires d'ouverture  
du 1er au 31 mai  
du 1er au 31 mai



PARKING  
JOURNALE  
HORS  
CANTONS

# Présentation du projet

## Etat des lieux des plantations

2026

Compléments de  
plantation

Greffage en place

2025

Plantation de l'îlot Sécheresse

2024

*Complantations sur  
toutes les collections  
dont la vitrine*

2022-2023

Plantation des collections Rouge,  
Blanche et Porte-greffe

2021

Plantation de la parcelle  
vigneronne INRAE-Bouquet G9  
(29a)

2020

Plantation de la parcelle  
vigneronne INRAE-Bouquet G5  
(35a)

2019-2020

Plantation de la parcelle Vitrine INRAE-  
Bouquet (13 variétés + 1 Resdur 1  
(Floreal) + témoins

2025

*Complantation des variétés Bouquet*

Sécheresse

Coll.PG compl

Vigneronne G9

Collection R

Vigneronne G5

Collection B

Coll.PG

Vitrine

2025

Mise en place des systèmes de  
taille sur les parcelles  
vigneronnes

# Présentation du projet

## Etapes clés



FÉDÉRATION  
**IGP.HÉRAULT**  
La garantie du territoire

Problématique  
de la vinification

Problématique  
douanière

2021

2022

2023

2024

2025

2026

Aménagement  
du site

Pose des **barrières bois**  
autour des parcelles

Installation de l'**irrigation**  
sur la parcelle Vitrine

Installation de l'**irrigation**  
sur la parcelle Changement  
Climatique

Travaux  
viticoles

Vendange

Vinification

Administratif



Régularisation  
(trop tardive) de la  
cuvée G5 2022

**Obtention du statut d'EA**  
**Négoce en droits acquittés pour**  
**la FHIGP**

5 + G9)

4 (G5 + G9)

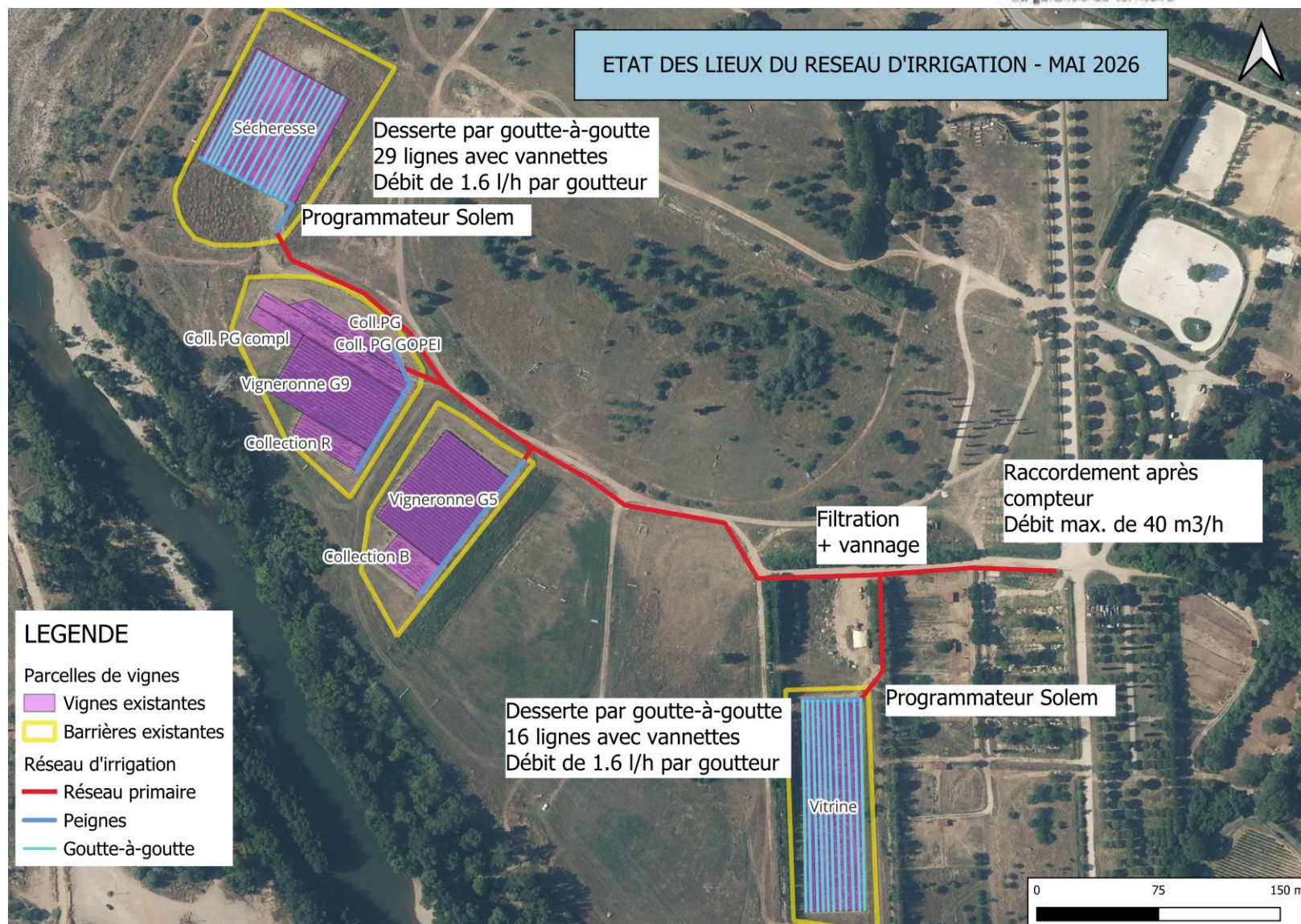
D<sup>ne</sup> n°3

*Premières  
mises en  
bouteille en  
janvier 2025*

*Deuxièmes  
mises en  
bouteille en  
avril 2026*

# Mise en place de l'irrigation

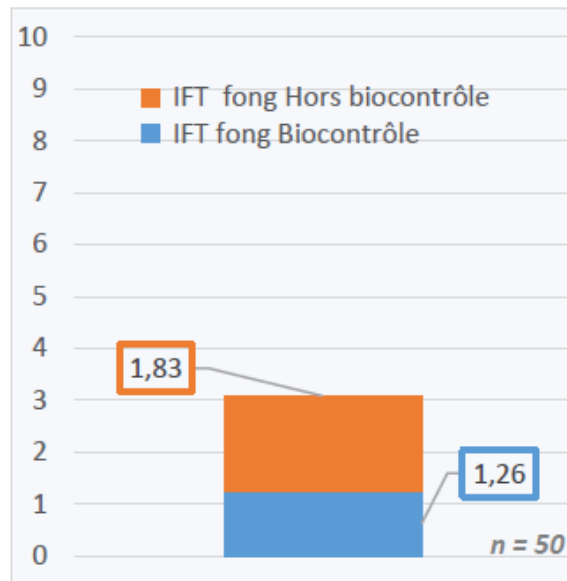
- Irrigation mise en place par le PMO (BRL) et par la FHIGP (Aquadoc)
- Mise en route en juillet 2024 de l'arrosage de la parcelle Vitrine
- Toutes les parcelles sont desservies par le réseau primaire  
(+ présence de peignes)
- Les goutteurs sont mis en place sur:
  - la parcelle vitrine
  - l'îlot Sécheresse



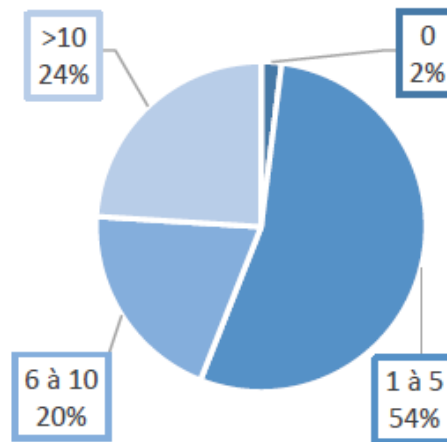
# Objectif 1 : Expérimenter de nouvelles variétés tolérantes aux maladies

Les variétés dites « Bouquet » sont présentes sur 71 parcelles, principalement dans le Languedoc Roussillon et en Charente. Il s'agit des variétés 3159-2-12B, 3160-11-3N, 3176-21-11N, 3179-90-7N, 3184-1-9N, 3196-57B, 3197-81B, Coutia et Luminan. Ces variétés sont porteuses de Rpv1 et Run1 et sont issues des travaux portés par Alain Bouquet – chercheur INRAE.

## > L'Indice de Fréquence de Traitement fongicide



Répartition des parcelles (n = 50) en fonction du nombre de traitements fongicides



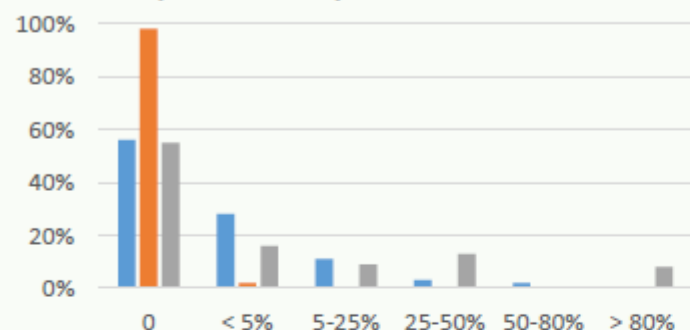
## Réseau OSCAR



## > Zoom sur les bioagresseurs - notations réalisées sur 67 parcelles du réseau

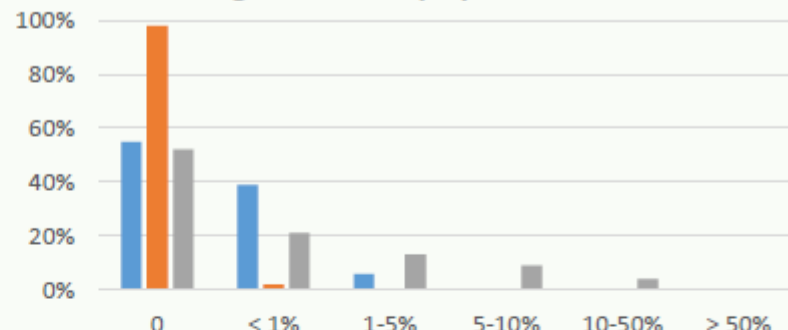
## Etat sanitaire des parcelles à la véraison/récolte

Fréquence de ceps touchés sur feuilles



n = 63

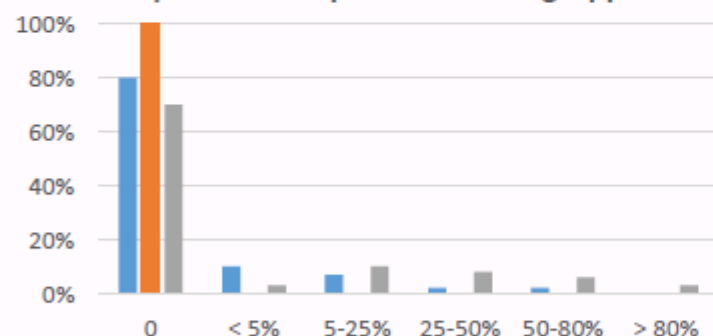
Intensité globale des symptômes sur feuilles



n = 66

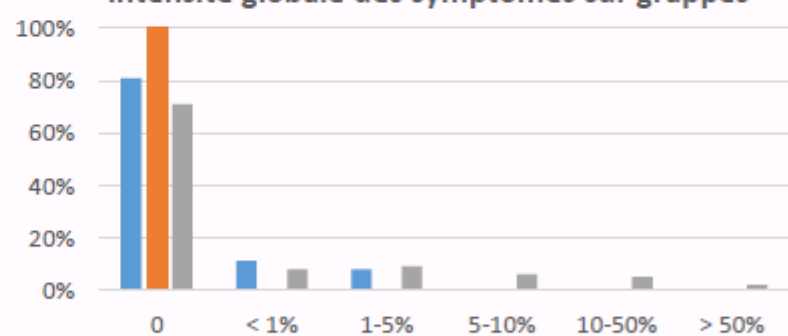
■ Mildiou ■ Oïdium ■ Black-rot

Fréquence de ceps touchés sur grappes



n = 61

Intensité globale des symptômes sur grappes



n = 64

- ✓ En fin de saison, la majorité des parcelles de variétés Bouquet ne présentait aucun symptôme de mildiou sur feuilles (56 %) et grappes (80 %). Les symptômes de ces parcelles touchées étaient principalement de très faible intensité. Concernant l'oïdium, aucun signalement problématique sur les variétés Bouquet n'a été relevé. Des symptômes de black-rot ont été observés sur feuilles pour 45 % des parcelles et sur grappes pour 30 % des parcelles. Les dégâts étaient significatifs et importants pour 13 % des parcelles sur feuilles et sur grappes.

# Variétés Bouquet / Où en est-on?

| Etat administratif des variétés | Variétés inscrites au catalogue en 2025                                                                                                 | Variétés classées temporaires                                                      |                                                              |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| N°                              | G9B<br>3159-20-12 B (desc. Chasan)<br>3176-21-11 N (desc. Grenache)<br>3179-90-7 N (desc. Grenache)<br>3160-27-4 N (desc. Fer Servadou) | Le reste des variétés de la vitrine (8 numéros) + parcelle vigneronne G5B          |                                                              |
| Suite du calendrier             | Automne 2026 : classement définitif                                                                                                     | Été 2026 : 4 numéros vont être choisis par l'INRAe pour être inscrits au catalogue | 4 restent classés temporaires, restent sous convention INRAe |
| Millésime 2027                  | Libre de plantation pour les viticulteurs                                                                                               | Suivi au vignoble identique à convention                                           |                                                              |
| Noms retenus par l'obteneur     | Bouquet Fancy B<br>Bouquet Gold B<br>Bouquet Carmin N<br>Bouquet Ruby N<br>Bouquet Cherry N                                             | ?                                                                                  |                                                              |
| Formalité à venir               | Après classement du G9B, demander la sortie d'exemption auprès des douanes pour pouvoir produire officiellement du vin sur la parcelle  |                                                                                    |                                                              |



Toutes les variétés inscrites au catalogue en 2025 ont été intégrées au cahier des charges de l'IGP Pays d'Hérault en mai 2026 (AGE / Modification CdC)

# Objectif 2 : tester des cépages adaptés à la sécheresse / Ilot Changement climatique

- ✓ Plantation principale réalisée en février 2025
- ✓ Irrigation mise en place pour l'installation du plantier
- ✓ Compléments de plantation et palissage en 2026

## Cépages retenus (dégustés en 2023):

Assyrtiko : grec, bcp d'acidité, aromatique, bien implanté vers Pézenas mais pb disponibilité

Verdelho : portugais, précoce mais beau potentiel aromatique

Alvarinho : portugais, aromatique mais adaptation sécheresse moyenne

Fiano : italien, intéressant et qualitatif

Verdejo : espagnol, productif, bon potentiel aromatique



**Bien que les cépages sélectionnés soient supposés adaptés à la sécheresse, l'implantation doit se faire avec l'irrigation, sous peine d'observer les mêmes difficultés sur les autres parcelles.**





### Observation de la reprise au 12.06.25

*333EM mis en place seulement en 2026*

## Objectif 3 : Évaluer le potentiel aromatique des vins issus de ces nouvelles variétés

Au-delà des performances agronomiques, il s'agit d'évaluer :



Le **potentiel aromatique de ces variétés** → dégustations professionnelles



Leur **évolution dans le temps** → œnothèque départementale



L'**acceptabilité des consommateurs** → questionnaire / recueil des ressentis

*L'enjeu n'est pas seulement de produire des vignes plus résilientes, mais de **construire les profils de vins** que les consommateurs et les professionnels souhaiteront demain*

# Objectif 3 : Évaluer le potentiel aromatique des vins issus de ces nouvelles variétés



## Variétés G5 et G9 : vinification

| Année | Variété | Date de vendanges | Volume vinifié              | Nombre de bouteilles |
|-------|---------|-------------------|-----------------------------|----------------------|
| 2022  | G5      | 30 août           | 43 hl                       | -                    |
| 2023  | G5      | 25 août           | 10 hl (taille de formation) | -                    |
|       | G9      | 31 août           | < 1 tonne                   | -                    |
| 2024  | G5      | 2 septembre       | 43 hl                       | 600                  |
|       | G9      | 13 septembre      | 10 hl                       | 600                  |
| 2025  | G5      | 27 août           | 40 hl                       | 300                  |
|       | G9      | 4 septembre       | 10 hl                       | 300                  |

→ Vinifications séparées et peu interventionnistes pour révéler la typicité de chaque variété

# Objectif 3 : Évaluer le potentiel aromatique des vins issus de ces nouvelles variétés

## Variétés G5 et G9 : vinification

Vins blancs aromatiques à faible degré, en phase avec l'évolution des attentes des consommateurs

**G5 : Profil muscaté** fin et élégant, mêlant **fleurs blanches et agrumes**, avec une évolution vers davantage de fruit et de complexité en 2025.



**G9 : Profil floral et fruité** évoluant vers une expression plus ample et complexe en 2025, avec des **notes d'orange, de minéralité** et une belle rondeur.



# Objectif 3 : Évaluer le potentiel aromatique des vins issus de ces nouvelles variétés



## Variétés G5 et G9 : retours des consommateurs



🍷 Questionnaire de dégustation – Pour les palais curieux !

### VIN G5

1/ Comment classifieriez-vous ce vin : (entourez votre réponse)

☐ Léger    ☐ Puissant    ☐ Fruité    ☐ Rond

☐ Agréable    ☐ Acide    ☐ Végétal    ☐ Minéral

☐ Frais    ☐ Amer    ☐ Souple    Autres (précisez) : .....

*Racontez-nous tout ! Ici, on déguste sans complexe.*

2/ Pouvez-vous estimer le degré du vin selon la dégustation ?  
.....

3/ À quel cépage vous font penser les saveurs de ce vin ou/et quel(s) goûts aromatiques ?  
.....  
.....

*(Promis : On accepte les réponses sérieuses, les approximatives... et même les inventions !).*

4/ Êtes-vous prêt(e) à acheter ce type de vin ?  
☐ Oui  
☐ Non

Si oui, quelle somme êtes-vous prêt(e) à mettre pour l'achat d'une bouteille ?  
Prix    €

5/ Seriez-vous prêt(e) à servir et faire découvrir ce vin à vos amis ?  
.....

### Synthèse questionnaire de dégustation – Fête des IGP mai 2025 – panel 72 dégustateurs

| Catégorie             | G5                                     | G9                                            |
|-----------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Profil général perçu  | Expressif, Aromatique, Floral, Muscaté | Léger, Fruité, Frais, Simple, Accessible      |
| Degré estimé          | 8° – 13° (moyenne ~11–12°)             | 10° – 12° (moyenne ~11–12°)                   |
| Cépages évoqués       | <b>Muscat</b> (dominant), Viognier     | <b>Chardonnay</b> (dominant), Viognier        |
| Arômes évoqués        | Agrumes, pêche, floral, végétal        | Fruits blancs, pêche/abricot, végétal, floral |
| Intention d'achat     | ✓ Oui ~70%                             | ✓ Oui ~60%                                    |
| Prix prêt à payer     | Prix moyen accepté : 8-9 €             | Prix moyen accepté : 8-10 €                   |
| Partage avec les amis | ✓ Oui ~75%                             | ✓ Oui ~60%                                    |

# Objectif 3 : Évaluer le potentiel aromatique des vins issus de ces nouvelles variétés

**Matériel végétal adapté à la sécheresse : dégustations professionnelles organisées par l'Observatoire viticole**

| Année | Provenance des cuvées                                                                                                                    | Cépages dégustés                                                                                                                       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2021  | Cuvées de vignerons ayant planté des cépages patrimoniaux et de pays chauds<br><i>Cuvées héraultaises</i>                                | Nielluccio, Touriga Nacional, Morrastel, Sapéravi, Assyrtiko, Malvoisie d'Istrie, Cunoise, Œillade, Terret Blanc, Rivairenc, Zinfandel |
| 2022  | Cépages portugais<br><i>Cuvées héraultaises – Cuvées portugaises</i>                                                                     | Touriga Nacional, <b>Alvarinho</b>                                                                                                     |
| 2023  | Cépages sélectionnés pour la « <b>parcelle sécheresse</b> » du Domaine des 3 Fontaines<br><i>Cuvées héraultaises – Cuvées étrangères</i> | <b>Assyrtiko, Fiano, Verdejo, Verdelho</b>                                                                                             |
| 2024  | Cépages patrimoniaux<br><i>Cuvées héraultaises</i>                                                                                       | Alicante, Aramon, Cunoise, Morrastel, Œillade, Piquepoul, Rivairenc, Terret N, Bourboulenc, Carignan B, Picardan, Terret B             |



## Dégustation de cépages adaptés à la sécheresse

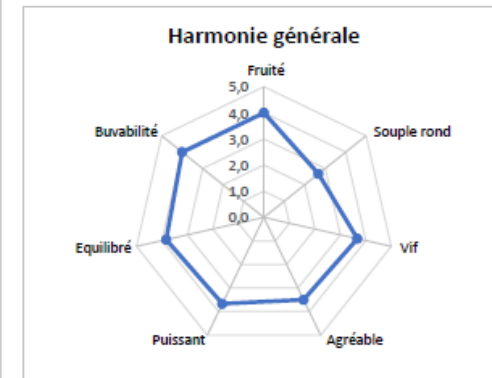
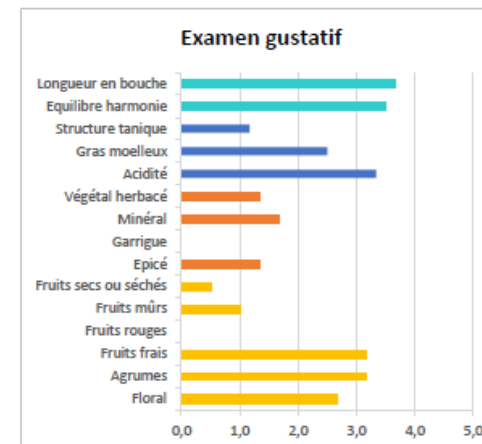
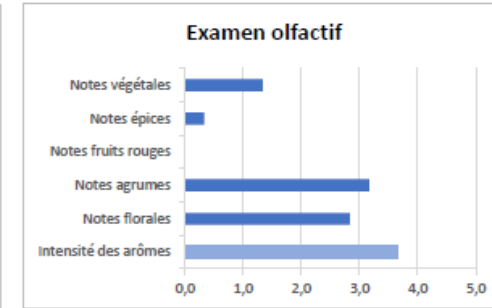
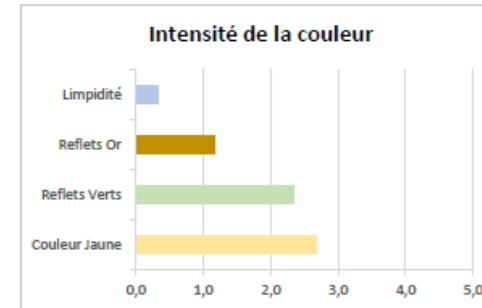
Mardi 7 novembre 2023  
 Domaine départemental du Château d'O, Montpellier

Producteur : Domaine de Coudoulet – Cesseras (34)  
 Cuvée/millésime : Brut de cuve, 2023  
 Cépage : Verdejo (cépage blanc, origine : Espagne)

**Terroir :** Terroir du Causse (Minervois) – Sol calcaire, de grès et argilo-calcaires, altitude > 200m.  
**Vignoble :** Vignoble de plus de 94ha, une vingtaine de cépages.  
**Vinification et élevage :** Brut de cuve.  
**Prix moyen :** -



*Les résultats représentent la moyenne des évaluations de 35 dégustateurs.*



**Commentaires divers :** Beau potentiel en devenir, très expressif, intense et complexe. S'intègre facilement dans un assemblage de sauvignon.

**Cépage(s) proche(s) :** Sauvignon, Viognier, Vermentino, Colombard, Sémillon.

# Objectif 4 : Développer un outil pédagogique

## Visites, formations, transmission



### Transmission

*Conférences, Réunions  
professionnelles, Master Class...*



### Dégustations

- Professionnels
- Consommateurs



### Visites professionnelles

- Viticulteurs : groupes 30000, DEPHY, GVD
- Acteurs du territoire



## Domaine des 3 Fontaines

### Accueil d'étudiants

- Lycées agricoles, BTS viti-oeno, Ingénieurs agronomes...

### Formations

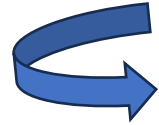
- Viticulteurs
- Conseillers techniques



## Quand le projet devient support de formation...

Constat :

- non-disponibilité d'un assemblage (Fiano/333EM et Verdelho/333EM)
- volonté de faciliter la gestion de l'herbe par le prestataire



Limiter les années de complantation

- objectif de devenir support pédagogique pour techniques alternatives, des essais...

Proposition de réaliser une formation des conseillers viticulture de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault sur la greffe en place

Au préalable : - plantation en 2025 du porte-greffe seul (333EM)

- trouver un greffoir droit (pas si facile que ça!!)



- chercher des greffons de Fiano et Verdelho (*merci feu Pépinière CALMET*)

# Greffage en place

26 mars



# Objectif 4 : Développer un outil pédagogique



## Retombées médiatiques

PAYS: FRA  
TYPE: web  
EAE: €23899,73  
AUDIENCE: 1757333

TPOLOGIE DU SITE WEB: News and Media  
VISITES MENSUELLES: 53422949,40  
JOURNALISTE: Redaction Metropolitain  
URL: actu.fr

[Version en ligne](#)

> 9 juin 2025 à 0:00

Hérault. Le Pouget : Le Domaine départemental des Trois Fontaines a dévoilé ses premières cuvées

### OBSERVATOIRE VITICOLE DE L'HÉRAULT

## Des cépages qui offrent de belles surprises

Le 7 novembre au matin, l'observatoire viticole de l'Hérault a organisé sa troisième édition de dégustation des cépages tolérants méditerranéens au Château d'Ô, à Montpellier. Cette édition fut l'occasion de découvrir quelques merveilles venues du Sud.



Environ 40 vignerons et professionnels du secteur ont eu l'occasion de découvrir 13 cuvées différentes durant cette dégustation.

© Crédit photo : Philippe Hilaire

PAGE(S) :3  
SURFACE :11 %  
FREQUENCY :Weekly

► 12 June 2025 - Edition Hérault

DOMAINE DÉPARTEMENTAL DES TROIS FONTAINES

## La 1ère cuvée dévoilée

En 2010, naissait le projet d'un pôle de recherche et pédagogique entre le Pouget, la Chambre d'agriculture et la Fédération des vignerons du département. Le Domaine départemental des Trois Fontaines a dévoilé ses premières cuvées et les différents professionnels du secteur ont eu l'occasion de découvrir quelques merveilles venues du Sud.

concernant la culture de variétés tolérantes aux maladies tout en se centrant sur la préservation de la ressource en eau. Yvon Pellet, Vice-Président délégué à l'économie agricole et à l'aménagement rural a souligné « Au-delà de son action en faveur de la biodiversité avec la plantation de haies, le Domaine réunit des professionnels pour réfléchir à l'agriculture de demain, en y expérimentant de nouvelles variétés tolérantes aux maladies »

COUNTRY:France  
PAGE(S) :4  
SURFACE :36 %  
FREQUENCY :Daily

SECTION :Locale  
CIRCULATION :111249  
AVE :4,21 K€

► 8 June 2025 - Edition Lodève / Cœur d'Hérault

AGRICULTURE

## Réchauffement climatique : l'avenir de la vigne mûrit aux Trois Fontaines

HÉRAULT

## Variétés Bouquet et cépages tolérants à la sécheresse passés à la loupe

Au domaine expérimental des 3 Fontaines, la filière suit de près le comportement agronomique et œnologique des variétés Inrae-Bouquet G5 et G9 en les comparant à plusieurs Resdur. Des cépages étrangers viennent également d'être plantés pour donner aux viticulteurs de nouvelles pistes d'adaptation au changement climatique.

Par Marion Bazireau Le 10 juin 2025

Lire plus tard Partage



# Perspectives

## Outils de communication en cours de création :

-  **Guide technique du site**
-  **Vidéo de présentation**
-  **Etiquetage des parcelles**

## Développer des pratiques agroécologiques :

- Couverts végétaux,
- Sondes hydriques,
- Haies,
- ...



# MERCI pour votre attention !





# Pôle environnement et technique de la Fédération Gardoise des vins IGP

Vendredi 5 Juin 2026 – Esprit IGP – Sérignan



# Pôle environnement et technique de la Fédération Gardoise des vins IGP



- Pacte Haie 2024-2026
- Contrat d'intermédiation pour des projets d'Agrivoltaïsme 2026



- GIEE\* Abeilles, Arbres, Rivières des Cévennes 2020-2026
- Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027

\* Groupement d'intérêt économique et environnemental

# GIEE Abeilles, Arbres, Rivières des Cévennes 2020-2026



**Porté par l'IGP Cévennes, le GIEE regroupe :** des vignerons coopérateurs de **4 caves coopératives des Cévennes**, les vins **Gérard Bertrand** et le label **Bee Friendly**



## Objectifs :

- protéger et accueillir la **biodiversité**
- améliorer la gestion de l'**eau**

=> Le vin produit est certifié Agriculture Biologique, Bee Friendly et IGP Cévennes

**Actions :** formations techniques, pratiques agroécologiques, valorisation économique

# Pôle environnement et technique de la Fédération Gardoise des vins IGP



- Pacte Haie 2024-2026
- Contrat d'intermédiation pour des projets d'Agrivoltaïsme 2026



- GIEE\* Abeilles, Arbres, Rivières des Cévennes 2020-2026
- Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027

\* Groupement d'intérêt économique et environnemental

# Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027



**Objectifs :** **préserver** le patrimoine végétal cévenol et **adapter** le vignoble aux évolutions climatiques, sociétales et agronomiques

## Actions :

- Faire évoluer l'encépagement du cahier des charges
- Réintroduire les cépages patrimoniaux



N.B. => 97 cépages déjà inscrits dans le cahier des charges

**Ce projet reçoit le soutien financier de :**



# Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027



## Faire évoluer l'encépagement du cahier des charges

### **1 Recenser les cépages d'intérêt :**

- enquête auprès des adhérents
- veille et réunions de travail

### **2 Classer les cépages et ajuster la liste :**

- 4 catégories d'intérêt : agronomique, patrimonial, climatique, qualitatif
- création de supports techniques
- retours des organismes techniques et des producteurs (sondage)
- soirée débat/dégustation => rencontre producteurs et organismes techniques

### **3 Valider la liste en AG => dossier INAO**

# Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027



## Faire évoluer l'encépagement du cahier des charges, en image

Agiorgitiko N

Adaptation au changement climatique



Origine et statut

L'Agiorgitiko est originaire de la région du Péloponnèse située en Grèce. En France, il est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015. Cette variété est également inscrite dans d'autres pays de l'Union européenne : Chypre et Grèce.

Aptitudes culturelles et agronomiques

Cépage vigoureux avec un port demi-érigé à retombant. Se conduit en palissage, avec une taille courte recommandée. Il a tendance à avoir des rendements élevés si la taille n'est pas bien maîtrisée.

Bien adapté à la sécheresse, à une grande variété de terroirs et à des sols peu fertiles

Sensible à la carence en potassium

Typicité

Vin d'excellente qualité, fruité, riche en tanins souples/veloutés, charpenté, corsé, d'une belle couleur rubis foncé, apte au vieillissement mais il peut parfois manquer d'acidité.

En Grèce on produit certes des vins rouges mais également des rosés au fruit très marqué ainsi que des vins doux.

Les rouges font ressortir des arômes de cassis, cerise acide, fraise, fruits secs, groseille, herbes, épices exotiques, mûres, prune et romarin.

En résumé...

Ce cépage tardif, vigoureux, résistant à la chaleur et adapté aux sols pauvres est cependant sensible à l'oïdium, au mildiou, au botrytis, à la pourriture grise, aux acariens, à l'esca et au stress hydrique.

Polyvalent, il produit des vins allant du rosé frais au rouge structuré. Les baies ont une peau épaisse et produisent du vin d'une belle couleur avec une bonne richesse phénolique.

Cépages en lice pour intégrer les cahiers des charges

Intérêt climatique

| Nom           | Couleur | Généalogie                                               | Origine | Principales caractéristiques                                                                                      |
|---------------|---------|----------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agiorgitiko   | NOIR    | Parenté exacte inconnue                                  | Grèce   | Tolérant à la sécheresse.                                                                                         |
| Assyrtiko     | BLANC   | Parenté exacte inconnue                                  | Grèce   | Tolérant à la sécheresse.                                                                                         |
| Barbera noire | NOIR    | Il pourrait être lié au cépage franco-espagnol Mourvèdre | Italie  | Résistant à la sécheresse, tardif, bonne qualité, acidité.                                                        |
| Cabestrel     | NOIR    | Cabernet Sauvignon x Mourvèdre                           | France  | Résistant à la sécheresse et qualitatif.                                                                          |
|               |         |                                                          |         | Résistant à l'oïdium, très productif, apprécie les sols calcaires, produit des vins colorés, sensible au mildiou. |

Encépagement

Les IGP du Gard

Proposition de modification des cahiers des charges

Les Vins IGP du Gard

GARD

CEVENNES

IGP

contact@odg30.fr

regardsurlevin.fr

| Quel est votre intérêt pour les cépages d'"intérêt qualitatif" qui suivent ? (7 cépages) |                                                                      |                                                             |                                                              |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                          | Pas d'intérêt : ne correspond pas à mon terroir ou ma(mes) gamme(s). | Intérêt modéré : à surveiller, mais pas de projet immédiat. | Intérêt fort : prêt(e) à planter ou à tester en micro-cuvée. | Sans avis.            |
| Fiano (BLANC)                                                                            | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |
| Gamaret (NOIR)                                                                           | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |
| Montepulciano (NOIR)                                                                     | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |
| Mourvèdre Gris (GRIS)                                                                    | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |
| Nebbiolo (NOIR)                                                                          | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |
| Primitivo / Zinfandel (NOIR)                                                             | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |
| Verdejo (BLANC)                                                                          | <input type="radio"/>                                                | <input type="radio"/>                                       | <input type="radio"/>                                        | <input type="radio"/> |

Extraits des supports techniques et du sondage

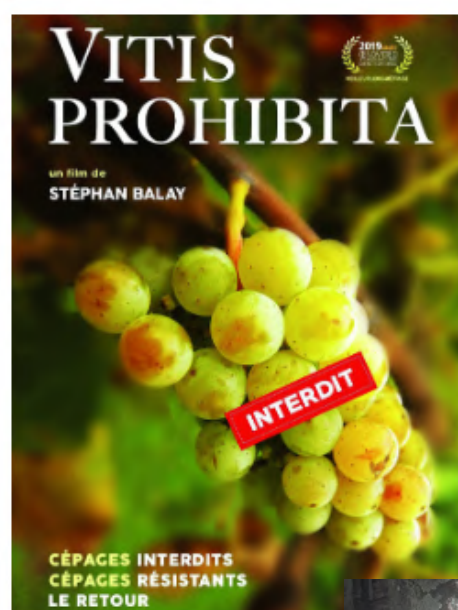
7

© Vins IGP Cévennes - Catalogue de fiches techniques cépages 2025

# Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027



## Réintroduire les cépages patrimoniaux, genèse du projet



### Vitis Prohibita

Sortie en : 2019

Durée : 01h31min

Genre : Documentaire

Mention :

Origine : France (VF)

De : Stephan Balay



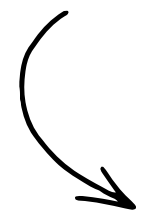
fruits  
oubliés  
RÉSEAU

# Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027



## Les cépages patrimoniaux, un patrimoine végétal d'actualité pour le territoire

- Intérêt **agronomique** : capacité à résister aux maladies et adaptation au climat
- Intérêt **technique** (pour certains, et dans certaines zones) : facilité de conduite en treille
- Intérêt pour les **consommateurs** : arômes fruités typiques, vins légers
- Intérêt pour la **communication** : ancrage historique dans les Cévennes

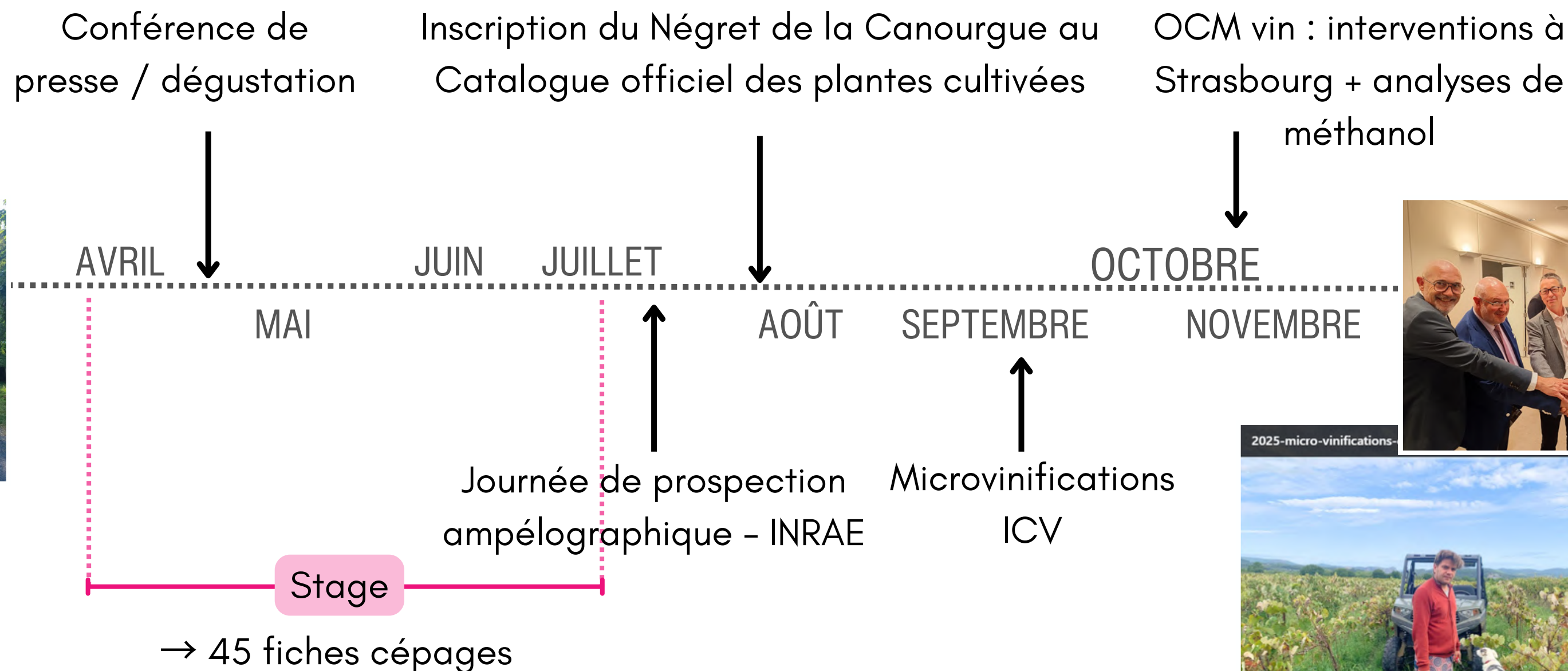


Négret de la Canourgue, Baco, Herbemont, Isabelle, Jacquez, Noah, Clinton, Othello ...

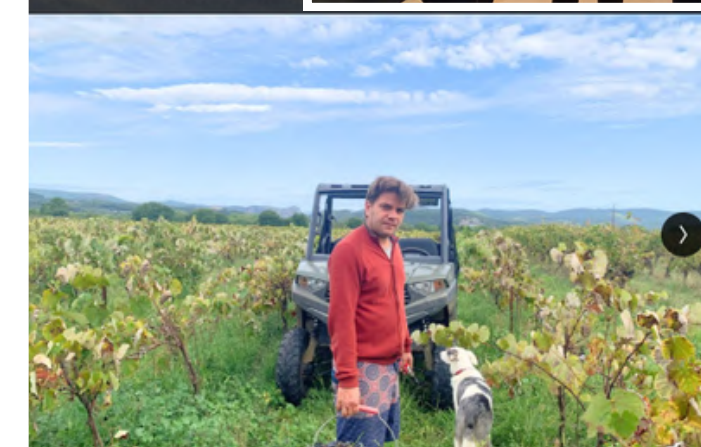
# Observatoire des cépages patrimoniaux des Cévennes 2022-2027



## Les cépages patrimoniaux, retour sur les actions menées en 2025



2025-micro-vinifications-



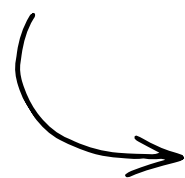
# Perspectives



## Finaliser la démarche d'évolution de l'encépagement du cahier des charges

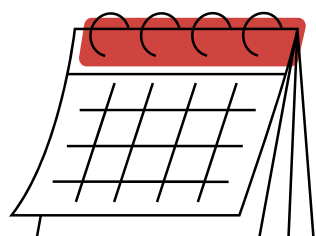
- Soirée débat/dégustation => rencontre producteurs et organismes techniques
- Valider la liste en AG => dossier INAO

## Faire découvrir quelques cépages sur le terrain...et relier biodiversité fonctionnelle, gestion de l'eau et performance du vignoble



**Journée RE - GARD croisé : Maintenir la productivité du vignoble dans un contexte changeant** 

**=> Parmi les ateliers :** retours d'expérience sur les cépages hybrides, patrimoniaux, étrangers et présentation de la sélection variétale comme un des leviers pour préserver la durabilité du vignoble



Mardi 7 juillet 2026 – Foyer rural de Bagard (30) : Climat Tour x PNDV Tour x GIEE AARC en Vigne

Esprit IGP – Sérignan 5 juin 2026

# Programme GASCON'IDEOS

Idéotypes résistants pour les vignobles  
de la Gascogne et du piémont pyrénéen

# ambitieux et fédérateur



Avec la précieuse  
participation financière de :



# Programme GASCON'IDEOS – Les nombreuses motivations

**Créer des cépages résistants adaptés aux conditions pédo-climatiques, aux modes de conduite et aux profils produits des vignobles de la Gascogne et du Piémont pyrénéen afin de relever plusieurs défis :**

- ▶ **Défi santé** : préserver la santé du vigneron(ne), de sa famille, de ses salariés et de ses voisins
- ▶ **Défi environnement** : préserver la qualité de l'eau et du sol, préserver la faune et la flore
- ▶ **Défi technique** : abaisser de manière durable, régulière et très significative les IFT Fongicides (prépondérant sous notre climat océanique) même si depuis une vingtaine d'années des progrès notables ont été réalisés par la profession.
- ▶ **Défi économique** : abaisser les coûts de production...
- ▶ **Défi qualité** : cépages encore mieux adaptés aux évolutions du marché et au réchauffement climatique
- ▶ **Défi commercial** : garantir l'absence de résidus de fongicides dans les vins

⇒ **Viticulture responsable, durable et rentable qui préserve la typicité des produits phares de nos vignobles de la Gascogne et du Piémont pyrénéen.**

# Programme GASCON'IDEOS

## Les organisations pros et filières professionnelles partenaires du programme

- **UARVG** désignée **porteur du projet**
- **ODG IGP Côtes de Gascogne** (Colombard, Mansengs blancs et Tannat)
- ODG AOP Saint-Mont (pour Mansengs blancs et Tannat)
- ODG AOP Madiran/Pacherenc (pour Mansengs blancs et Tannat)
- ODG AOP Tursan (pour Mansengs blancs et Tannat)
- ODG AOP Irouléguay (pour Mansengs blancs et Tannat)
- ODG AOP Floc de Gascogne (Colombard, Mansengs blancs et Tannat)
- ODG AOC Armagnac (pour Colombard)
- ADG AOP Jurançon (pour Mansengs) depuis 2024
- Chambre d'Agriculture du Gers (Domaine de Mons)

## Les partenaires scientifiques :

- IFV/ENTAV (Pôle National Matériel Végétal)
- IFV Sud-Ouest
- INRAE



## Partenaires financiers (1<sup>ère</sup> partie du programme 2019-2022)

- **Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée**
- Union européenne (programme FEADER)
- Région Nouvelle Aquitaine – programme VITIREV



# Programme GASCON'IDEOS – Partenaires pros

## CLEF DE REPARTITION DES DEPENSES

|                          | COLOMBARD | TANNAT | GM sans Jurançon | GM avec Jurançon | TOTAL sans Jurançon | Clef répartition en % avant intégration Jurançon | TOTAL avec Jurançon | En % avec Jurançon<br>(proposition de nouvelle clef de répartition) |
|--------------------------|-----------|--------|------------------|------------------|---------------------|--------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------|
| U.A.R.V.G.               | 43        | 20     | 30               | 24               | 93                  | 31,0%                                            | 87                  | 29,00%                                                              |
| ODG Côtes de Gascogne    | 43        | 20     | 30               | 24               | 93                  | 31,0%                                            | 87                  | 29,00%                                                              |
| ODG Saint-Mont           |           | 20     | 15               | 10               | 35                  | 11,6%                                            | 30                  | 10,00%                                                              |
| ODG Madiran/Pacherenc    |           | 20     | 15               | 10               | 35                  | 11,6%                                            | 30                  | 10,00%                                                              |
| ODG Tursan               |           | 10     | 4                | 3                | 14                  | 4,6%                                             | 13                  | 4,33%                                                               |
| Filière Armagnac         | 10        |        |                  |                  | 10                  | 3,4%                                             | 10                  | 3,33%                                                               |
| Filière Floc de Gascogne | 4         | 4      | 2                | 1                | 10                  | 3,4%                                             | 9                   | 3,00%                                                               |
| ODG Irouléguy            |           | 6      | 4                | 3                | 10                  | 3,4%                                             | 9                   | 3,00%                                                               |
| ODG Jurançon             |           |        |                  | 25               |                     |                                                  | 25                  | 8,33%                                                               |
|                          | 100       | 100    | 100              | 100              |                     |                                                  |                     |                                                                     |
| TOTAL                    |           | 300    |                  |                  | 300                 | 100,0%                                           | 300                 | 100,00%                                                             |

# Programme GASCON'IDEOS – Convention tripartite

## La convention de partenariat, grands principes

- Pilotage
  - Coordination = chaque partenaire représenté
  - Comité technique = idem
  - Se réunissent au moins 1 fois / an
- Propriété des résultats – Royalties sur la diffusion
  - Partenaire (s) : 50 %
  - INRA : 25 %
  - IFV : 25 %
- Diffusion
  - Principe exclusivité + priorité : 5 ans + 5 ans



# Programme GASCON'IDEOS



IFV

## Schéma général de la création « Idéotype »

### Stade 1

Hybridation  
Mise sous serre  
**2 000** pépins

Evaluation et maintien des  
géniteurs de Résistance  
Croisements, récolte et  
conservation des pépins  
Elevage plantes en serre  
Extraction d'ADN, génotypage  
Fourniture des greffons

IFV-INRA

### Stade 2

Plantation  
**60** variétés (5 pieds)  
Suivi

Confection des plants  
Maintien matériel d'origine en  
serre protégée IFV  
Installation entretien du  
dispositif  
Evaluation des résistances,  
caractères cultureux + oenol.  
Analyse des données, sélection

IFV-PARTENAIRE

### Stade 3

Plantation VATE  
100 pieds/variété  
**5 à 8 variétés**

Confection des plants  
Installation et entretien du  
dispositif VATE  
Evaluation VATE  
Examen DHS  
Examen sanitaire pour clone  
Sélection finale  
Présentation à l'inscription et  
protection

IFV-INRA-PARTENAIRE

VATE = Valeur  
Agronomique  
Technologique et  
Environnementale

DHS = Variété  
Distincte, Homogène  
et Stable

Objectif par  
cépage  
emblématique  
géniteur

2019

2 ans

6 ans

6 ans

2034

## Profil IDEOTYPE descendant COLOMBARD (réflexion 2019)

| Critères                  | COLOMBARD                                   | IDEO-COLOMBARD                  | Hierarchisation |
|---------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Phénologie                | Maturité                                    | idem ou + tardif                | 1               |
|                           | 2 <sup>e</sup> – 3 <sup>e</sup> époque      |                                 |                 |
| Vigueur                   | Elevée                                      | idem                            | 2               |
| Fertilité                 | Elevée                                      | Idem                            | 1               |
|                           | ≈ 2 grappes/rameau                          |                                 |                 |
| Poids moyen de grappe     | 200-220g                                    | Idem                            |                 |
| Vitesse de maturation     | Lente                                       | Idem                            | 1               |
| Sucre                     | Moyen-faible                                | Légèrement plus élevé :11.5%Vol | 2               |
|                           | 10-11 TAP à 12-15T/ha                       |                                 |                 |
| Acidité                   | Elevée                                      | Légère baisse : 4-5 g/L         | 1               |
|                           | 5-6g/L H2SO4 à 12-15T/ha                    |                                 |                 |
| Sensibilité MDB           | sensible                                    | Moins sensible                  | 2               |
| Port                      | Semi-érigé                                  | Idem ou érigé                   | 2               |
| Thiols                    | Elevé                                       | idem                            | 1               |
|                           | >12nmol/l de (3MH+A3MH) en vinif réductrice |                                 |                 |
| Autres arômes variétaux   | faible                                      | idem                            | 2               |
| Contrainte hydrique       | résistant                                   | idem                            | 2               |
| Assimilation azote        | bonne                                       | idem                            | 1               |
| Ressemblance clone actuel |                                             | 551                             |                 |

### Révision 2026

Pas plus précoce

Pas plus élevée

Pas plus basse

Résistance à la sécheresse =  
critère prioritaire

# Programme GASCON'IDEOS – stade 1



## Schéma général de la création variétale

Stade 1

Maintien des  
géniteurs de Résistance

Croisements, récolte et  
conservation des pépins

Semis des pépins

Elevage plantes en serre

Extraction d'ADN, génotypage

Confection des plants

IFV-INRA

2-3 ans

3 SITES DE CROISEMENT : Mons – V'Innopole - Espiguette



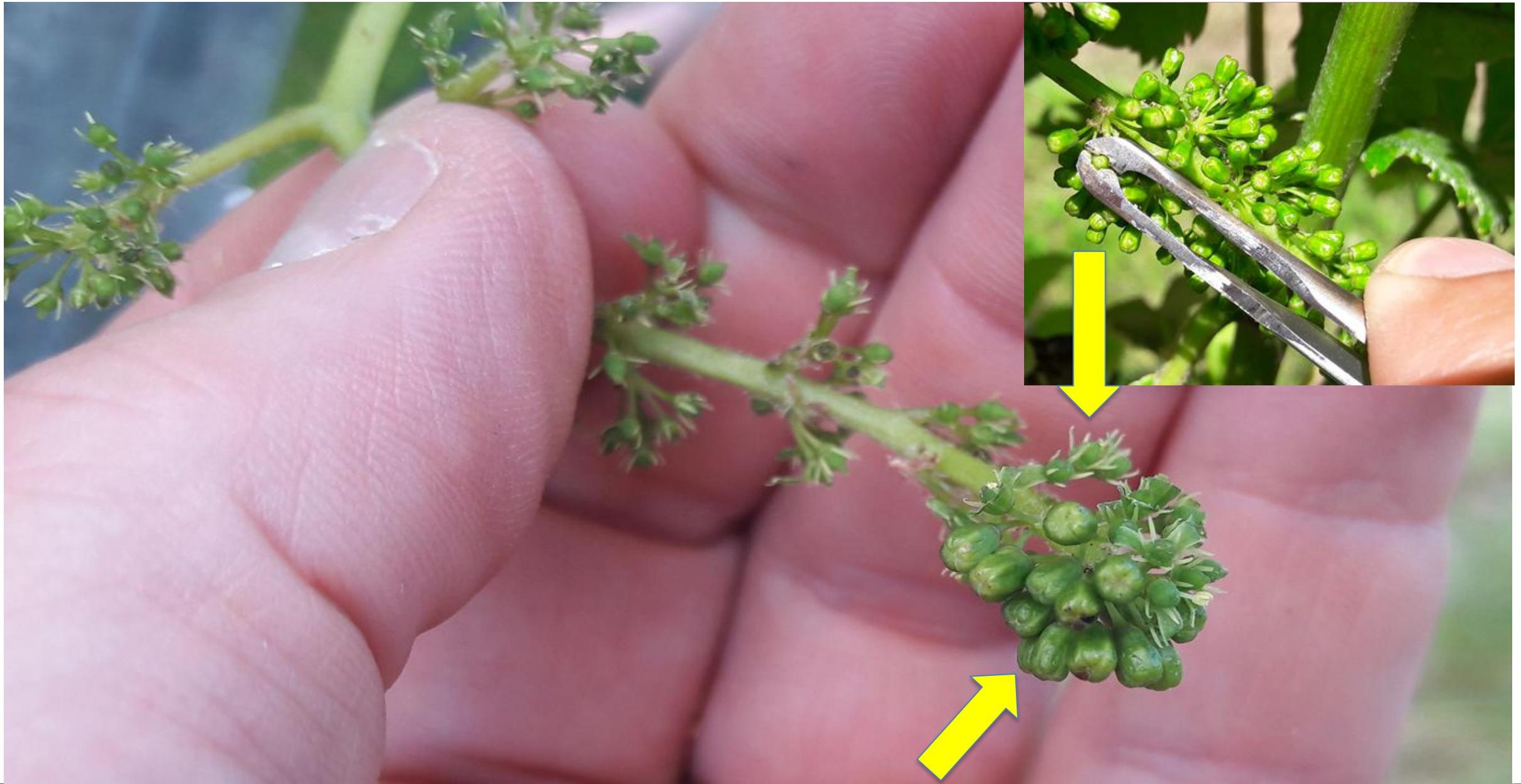
Hybridation  
Mise sous serre  
2000 pépins



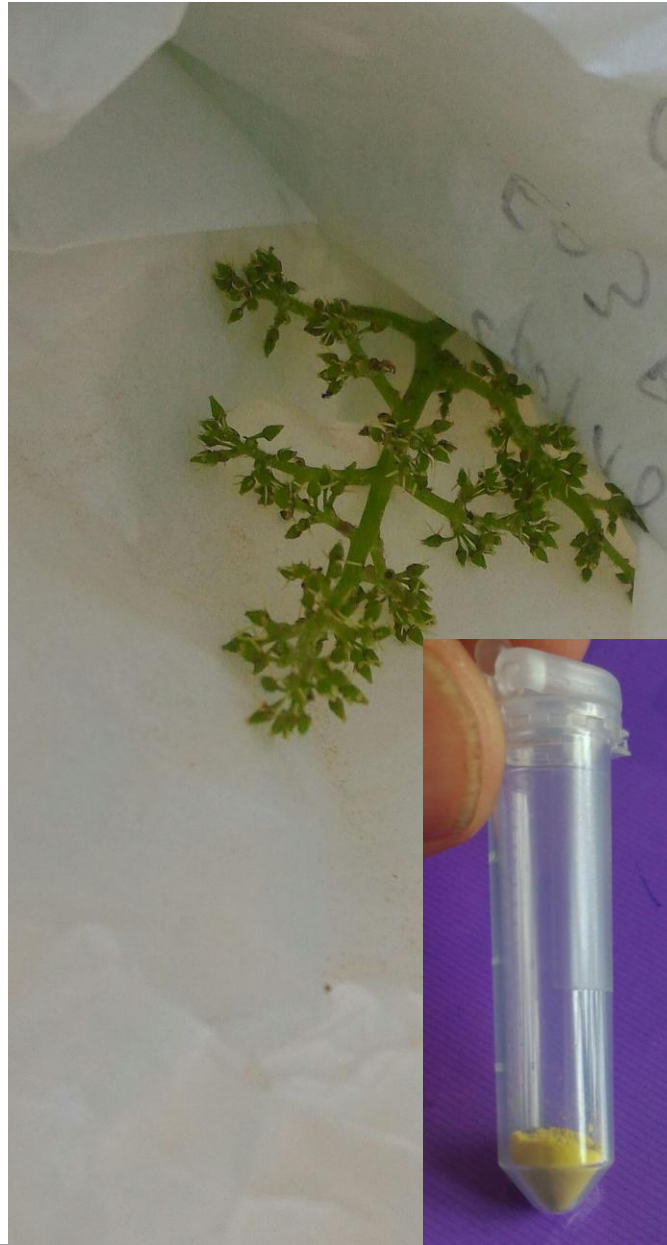
# Programme GASCON'IDEOS – stade 1



# Programme GASCON'IDEOS – stade 1



# Programme GASCON'IDEOS – stade 1



# Programme GASCON'IDEOS – stade 1



Laurent AUDEGUIN :  
Directeur du pôle national  
matériel végétal de l'IFV

# Programme GASCON'IDEOS – stade 2



## Schéma général de la création variétale

### Stade 2

Plantation  
60 génotypes (5 pieds)  
Suivi

Confection des plants

Maintien matériel d'origine en  
serre protégée IFV

Installation entretien du  
dispositif

Suivi au vignoble et  
Oenologique

Analyse des données, sélection

Hors convention

IFV-PARTENAIRE

**6 ans**



**60 génotypes (5 plants)**



Caractéristiques agronomiques et  
œnologiques (arômes)



Plantation domaine 2020  
18 rangs de Colombard  
1 rang de Floreal

Plantation Gascon'ideos / 6 rangs

43.941682 , 0.44654  
32100 Caussens  
Parcelle : 000 / 0C / 0427  
Altitude : 195.42 m



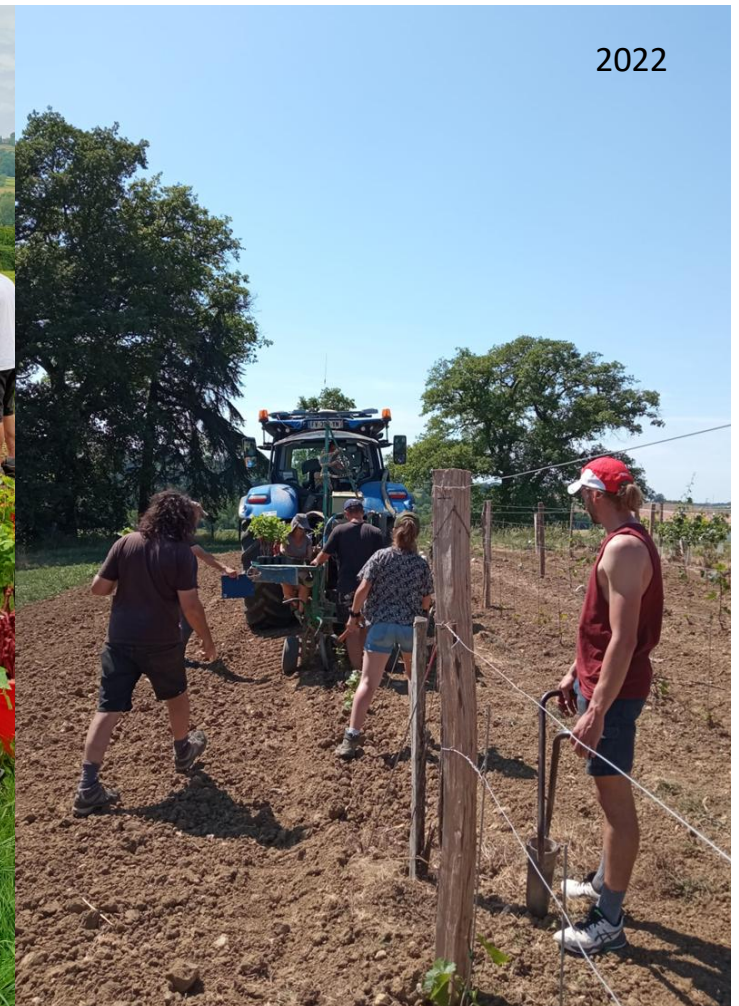
Échelle 1 : 2 132

0 50 m

# Programme GASCON'IDEOS :

## plantation de la parcelle de sélection intermédiaire (stade 2)

Les premières obtentions ont été implantées dans une parcelle dite de sélection intermédiaire au Domaine de Mons le 3 juin 2021 (cf. photos ci-contre). La parcelle a été complétée le 3 juin 2022. La phase de sélection (stade 2) pourra débuter en 2024 quand les pieds seront en production (3<sup>ème</sup> feuille).



# Programme GASCON'IDEOS - stade 2

**180 nouveaux génotypes implantés**

(une soixantaine en descendance de chaque cépage emblématique)



# Programme GASCON'IDEOS - stade 2



Juin 2024

**GASCON'IDEOS**

## **Le COTEK'IDEOS**

**Groupe technique composé d'1 ou 2 représentants de chaque partenaire**

1. Observations 2024 – 2025 – 2026 - 2027 in situ des génotypes

1. Dégustation des micro-vinifications 2024 à 2027 des 3 familles de descendants (6 séances)

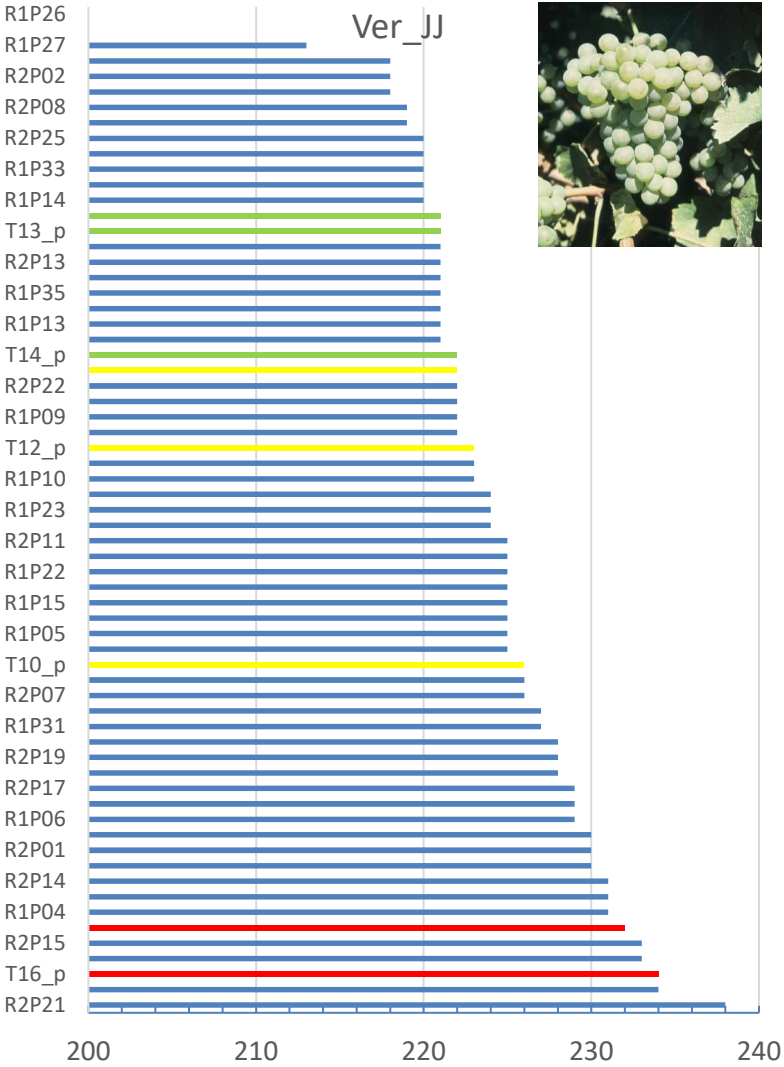
En parallèle :

Définition précise des Idéotypes recherchés (cahier des charges)

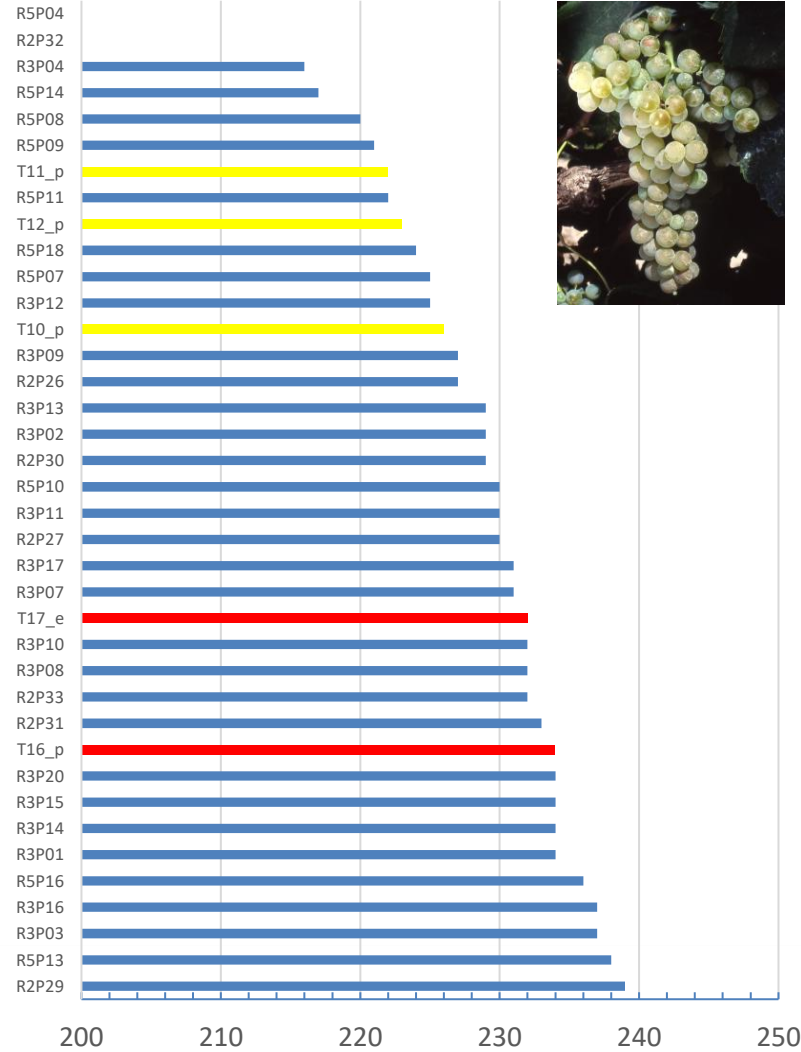
Phénologie

Comportement agronomiques 2024

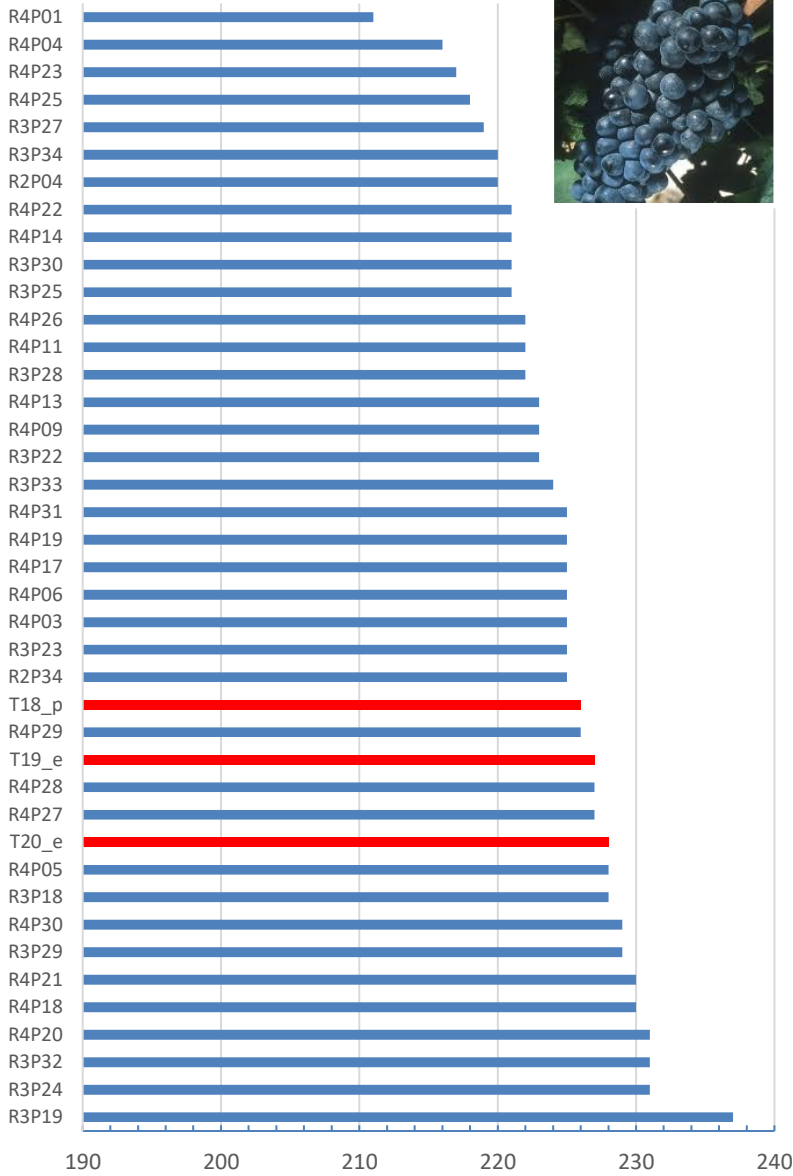
Ver\_JJ



218-234 = 16 jours



216-239 = 23 jours



216-231 = 15 jours

Mesure de l'état hydrique des génotypes

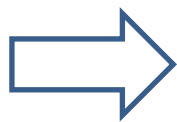
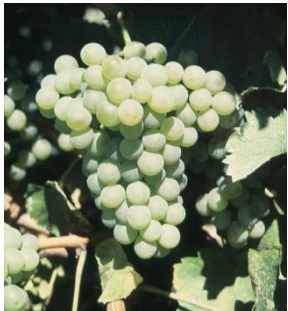
| piquetées | colombard | colombard |       | floreal | gasconideos |       |       |       |       |       |    |       |    |       |
|-----------|-----------|-----------|-------|---------|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|----|-------|----|-------|
|           | R-2_CO    | R-1_CO    |       | R0_FL   | R1          |       | R2    |       | R3    |       | R4 |       | R5 |       |
| P01       |           |           |       |         | CO          | -23.6 |       |       | GM    | -25.8 | TA | -25.8 |    |       |
| P02       |           |           |       |         | CO          | -23.7 | CO    | -24.1 | GM    | -24.9 |    |       |    |       |
| P03       |           |           |       |         | CO          | -23.3 | CO    | -24.2 | GM    | -25.6 | TA | -24.5 |    |       |
| P04       |           |           |       |         | CO          | -23.9 | NB    | -24.0 | GM    | -25.3 | TA | -25.6 |    |       |
| P05       |           |           |       |         | CO          | -23.8 | CO    | -25.5 |       |       | TA | -25.1 |    |       |
| P06       |           |           |       |         | CO          | -24.2 | CO    | -23.7 |       |       | TA | -25.3 |    |       |
| P07       | -25.0     |           |       | -23.9   | CO          | -23.4 | CO    | -24.1 | GM    | -25.0 |    |       | GM | -25.7 |
| P08       |           |           |       |         | CO          | -24.4 | CO    | -23.8 | GM    | -25.1 | TA | -24.6 | GM | -24.9 |
| P09       |           |           |       |         | CO          | -24.0 | CO    | -24.0 | GM    | -24.4 | TA | -24.6 | GM | -24.3 |
| P10       |           |           |       |         | CO          | -24.3 | CO    | -23.7 | GM    | -24.9 |    |       | GM | -25.0 |
| P11       |           |           |       |         | CO          | -24.1 | CO    | -24.0 | GM    | -25.1 | TA | -24.4 | GM | -23.9 |
| P12       |           |           |       |         | CO          | -23.8 | CO    | -22.8 | GM    | -25.1 |    |       |    |       |
| P13       |           |           |       |         | CO          | -24.3 | CO    | -23.5 | GM    | -24.6 | TA | -25.0 | GM | -24.3 |
| P14       |           |           |       |         | CO          | -23.6 | CO    | -24.1 | GM    | -25.1 | TA | -24.8 | GM | -25.8 |
| P15       |           |           |       |         | CO          | -24.0 | CO    | -24.4 | GM    | -25.4 |    |       |    |       |
| P16       |           |           |       |         | CO          | -24.8 | CO    | -25.1 | GM    | -26.1 | TA | -25.5 | GM | -25.7 |
| P17       |           |           |       |         | CO          | -23.6 | CO    | -23.4 | GM    | -25.4 | TA | -24.4 |    |       |
| P18       |           |           |       |         | CO          | -24.1 | CO    | -24.8 | NB    | -24.3 | TA | -25.2 | GM | -24.9 |
| P19       | -25.2     |           |       | -25.0   | CO          | -24.3 | CO    | -23.7 | TA    | -25.4 | TA | -25.0 | GM | -26.2 |
| P20       |           |           |       |         |             |       |       |       | BN    | -25.1 | TA | -25.3 |    |       |
| P21       |           |           |       |         | CO          | -24.8 | CO    | -24.9 |       |       | TA | -25.5 |    |       |
| P22       |           |           |       |         | CO          | -23.3 | CO    | -23.9 | TA    | -24.1 | TA | -24.8 |    |       |
| P23       |           |           |       |         | CO          | -23.8 | CO    | -23.6 | TA    | -24.4 | TA | -23.4 |    |       |
| P24       |           |           |       |         |             |       | CO    | -24.8 | TA    | -25.3 |    |       |    |       |
| P25       |           |           |       |         |             |       | CO    | -24.6 | TA    | -24.6 | TA | -24.6 |    |       |
| P26       |           |           |       |         | CO          | -24.5 | GM    | -24.9 | TA    | -25.1 | TA | -24.2 |    |       |
| P27       |           |           |       |         | CO          | -23.3 | GM    | -24.9 |       |       | NB | -24.1 |    |       |
| P28       |           |           |       |         | CO          | -24.0 |       |       | TA    | -23.4 | NB | -24.2 |    |       |
| P29       |           | CO-TT     |       |         | CO          | -23.9 | GM    | -25.6 | TA    | -25.0 | NB | -23.8 |    |       |
| P30       |           | CO-TT     |       |         | CO          | -24.5 | GM    | -24.9 | TA    | -24.3 | NB | -23.7 |    |       |
| P31       |           | GM-TT     | -24.6 |         | CO          | -23.5 | GM    | -24.3 |       |       | NB | -23.5 |    |       |
| P32       |           | GM-TT     |       |         | CO          | -23.9 | GM    | -24.7 | TA    | -24.4 |    |       |    |       |
| P33       | -23.6     | TA-TT     | -24.7 | -23.5   | CO          | -23.9 | GM    | -25.0 | TA    | -24.6 |    |       |    |       |
| P34       |           | TA-TT     |       |         | CO          | -24.1 | GM    | -24.7 | TA    | -26.6 |    |       |    |       |
| P35       |           | TA-TT     |       |         | CO          | -24.9 |       |       |       |       |    |       |    |       |
| P36       |           | TA-TT     |       |         | CO-NT       |       | GM-NT |       | TA-NT |       |    |       |    |       |

| Déficit hydrique | δ <sup>13</sup> C |
|------------------|-------------------|
|                  |                   |
| Absence          | <-26              |
| Léger            | [-24,5 à -26[     |
| Léger à modéré   | [-23 à -24,5[     |
| Modéré à fort    | [-21,5 à -23[     |
| fort             | -21,5<            |

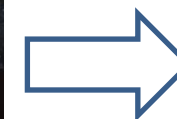
# Observations in situ

## Les blancs remarquables

| coul | rang | piq | Par<br>ents | code  | Ress.0-5 | Hyb 0-5 | Taille<br>Grappe | Compacité | Taille baie | Fertilité | Rendement | Phylloxera | Erinose | Stress | Commentaire IFV                                                                |
|------|------|-----|-------------|-------|----------|---------|------------------|-----------|-------------|-----------|-----------|------------|---------|--------|--------------------------------------------------------------------------------|
| B    | 1    | 1   | CO          | R1P1  | 1        | 0       | 3                | 0         | 1           | 3         |           |            |         |        | proche Gros Manseng, pas de problème                                           |
| B    | 1    | 10  | CO          | R1P10 | 3        | 0       | 3                | 5         | 1           | 5         |           | ++         |         |        | Colombard, goût végétal-pyrazine                                               |
| B    | 1    | 16  | CO          | R1P16 | 3        | 2       | 5                | 4         | 2           | 5         | 5         |            |         |        | grappe multi ailé compacte, rdt fort, 2 pieds seulement à vinifier             |
| B    | 1    | 17  | CO          | R1P17 | 0        | 4       |                  | 0         | 2           | 5         | 5         | +          |         |        | tardif, hybride 19ième, grp lache, petite baie                                 |
| B    | 1    | 19  | CO          | R1P19 | 1        | 1       | 3                | 1         | 2           | 3         | 4         |            |         |        | fertile, grp lache, baie allongée moyenne, rendement élevé                     |
| B    | 1    | 22  | CO          | R1P22 | 0        | 1       | 0                | 3         | 2           | 3         | 3         |            |         |        | fertile, grappe cylindrique, rendement +                                       |
| B    | 1    | 23  | CO          | R1P23 | 4        | 1       | 3                | 1         | 3           | 3         |           |            |         |        | tardif, fertile, grp lache, baie moyenne et allongée                           |
| B    | 1    | 26  | CO          | R1P26 | 0        | 3       | 5                | 2         | 1           | 4         |           | +          | +       |        | ressemble Baco, fertile, gp lache, baie ovoïde, acide, pas de jus              |
| B    | 1    | 28  | CO          | R1P28 | 1        | 0       | 3                | 2         | 2           | 3         | 4         | +          |         |        | fertile, rendement, grp plutôt lache, baie moy, fluide                         |
| B    | 1    | 33  | CO          | R1P33 | 1        | 2       | 5                | 3         | 2           | 3         |           |            |         |        | retombant, fertile, grp moyenne, baie pyrazine                                 |
| B    | 2    | 19  | CO          | R2P19 | 2        | 2       | 3                | 1         | 2           | 4         |           |            | +       |        | tardif, fertilité moy, grp lache (coulure?) , baie elliptique                  |
| B    | 2    | 22  | CO          | R2P22 | 2        | 0       | 3                | 1         | 1           | 5         | 4         | +          | +       |        | fertilité sup, rdt sup, grappe longue, lache, petite baie                      |
| B    | 2    | 25  | CO          | R2P25 | 1        | 1       | 5                | 1         | 2           | 5         | 5         |            |         |        | feuille plus proche GM, fertilité et rdt sup, grp lache, baie moy              |
| B    | 2    | 26  | GM          | R2P26 | 2        | 2       | 5                | 3         | 2           | 3         | 5         | +          |         |        | stress léger, fertilité et rdt sup, grp à compacité moyenne                    |
| B    | 2    | 29  | GM          | R2P29 | 1        | 0       | 3                | 3         | 2           | 2         |           |            |         |        | stress, fertilité moy, grp longue, lache, baie moy                             |
| B    | 2    | 31  | GM          | R2P31 | 4        | 1       | 1                | 3         | 2           |           | 3         |            |         | +      | proche GM/PM, défoliation légère, fertilité moy, petite grp lache, petite baie |
| B    | 2    | 33  | GM          | R2P33 | 2        | 1       | 5                | 3         | 1           |           |           |            |         | +/-    | grp proche GM, stress, fertile, grp lache, baie moyenne                        |
| B    | 2    | 35  | GM          | R2P35 | 4        | 2       | 3                | 1         | 1           | 5         | 3         | +          | +       |        | fertile, rdt sup, petite baie                                                  |
| B    | 3    | 10  | GM          | R3P10 | 1        | 1       | 3                | 5         | 2           | 3         |           | ++         |         |        | rdt moyen, grp très compacte, baie moyenne                                     |
| B    | 3    | 12  | GM          | R3P12 | 1        | 4       | 1                | 3         | 1           | 5         | 3         | -          |         |        | grappe proche GM, vigueur inf, fertilité sup, grp lache, moyenne, baie petite  |
| B    | 3    | 16  | GM          | R3P16 | 0        | 5       | 5                | 1         | 2           | 2         | 4         | -          | -       |        | proche aestivalis, fertilité inf mais rdt sup, grosse grp lache, baie moyenne  |
| B    | 3    | 17  | GM          | R3P17 | 3        | 2       | 3                | 1         | 2           | 3         | 3         |            |         |        | fertile, rdt ok, grp lache et baie moyenne                                     |



- 13 ont retenu l'attention
- 10 potentiellement écartés



- 9 ont retenu l'attention
- 6 potentiellement écartés

## Conduite du pressurage en blanc

# Micro-vinifications



Micro-vinifications en bocaux de 3 litres  
Maîtrise des températures en chambre froide  
Mise en bouteilles 37,5 cl et dégustation  
précoces

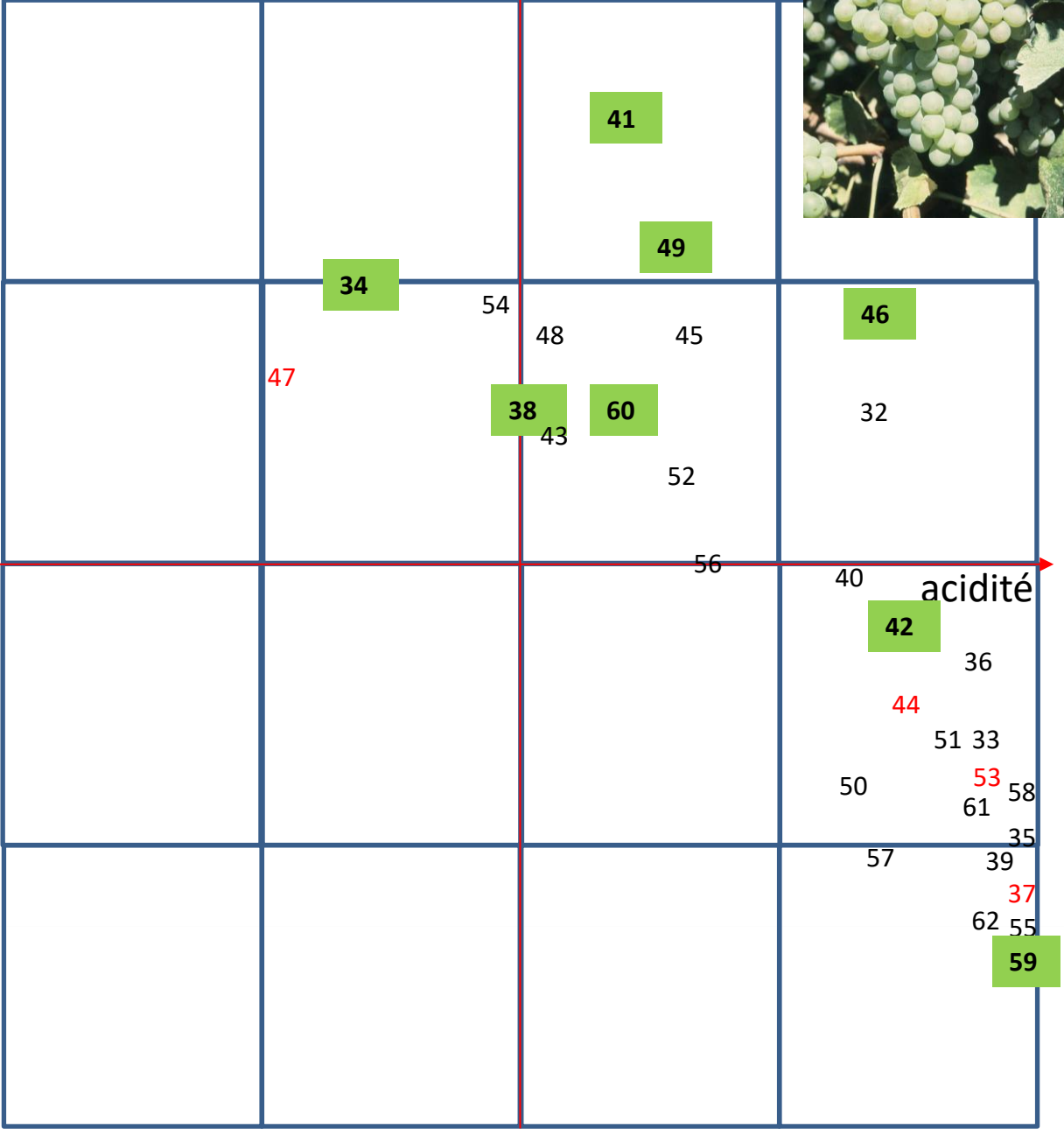
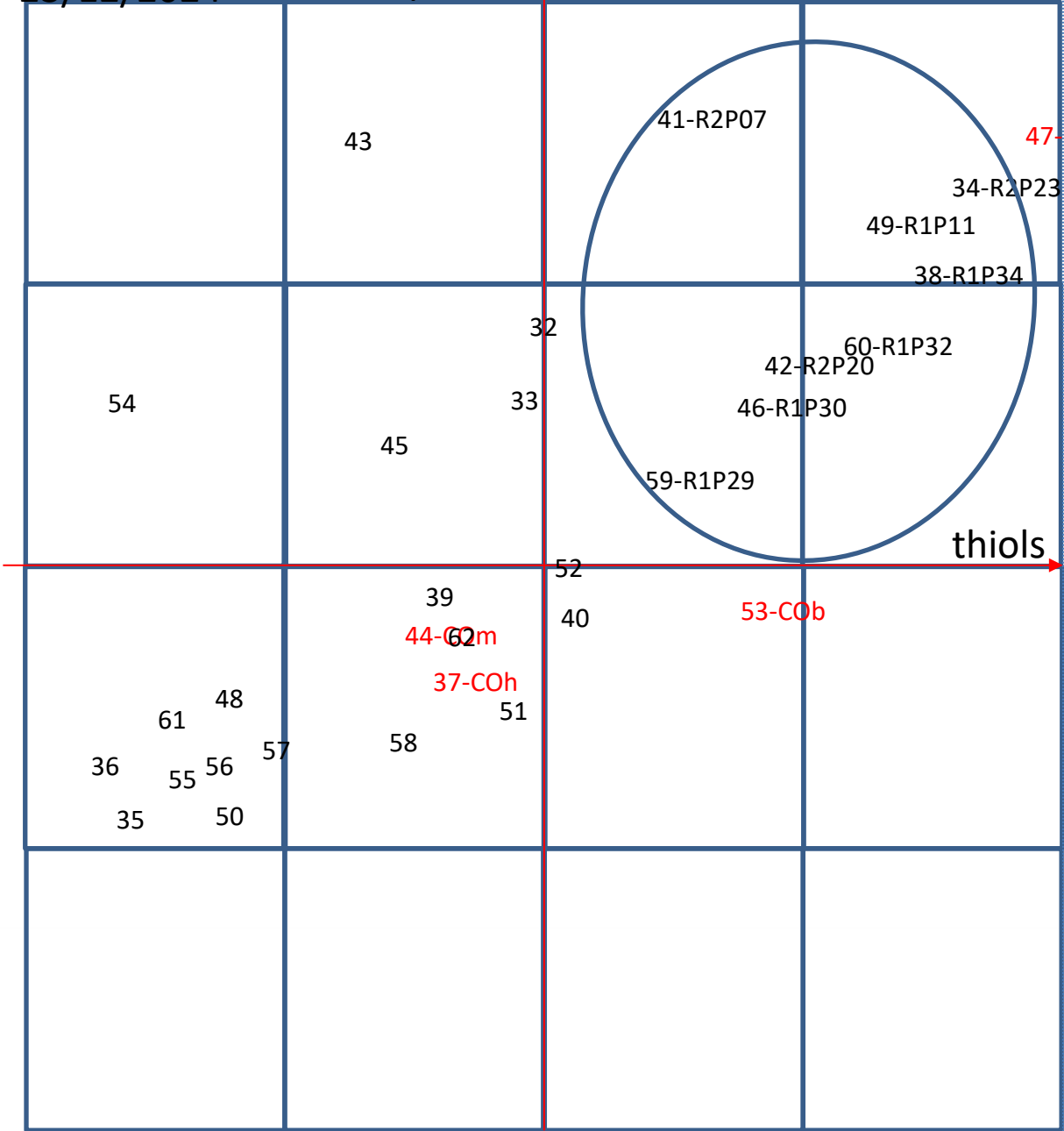


23/12/2024

complexité

# Dégustation des descendants de Colombard

volume



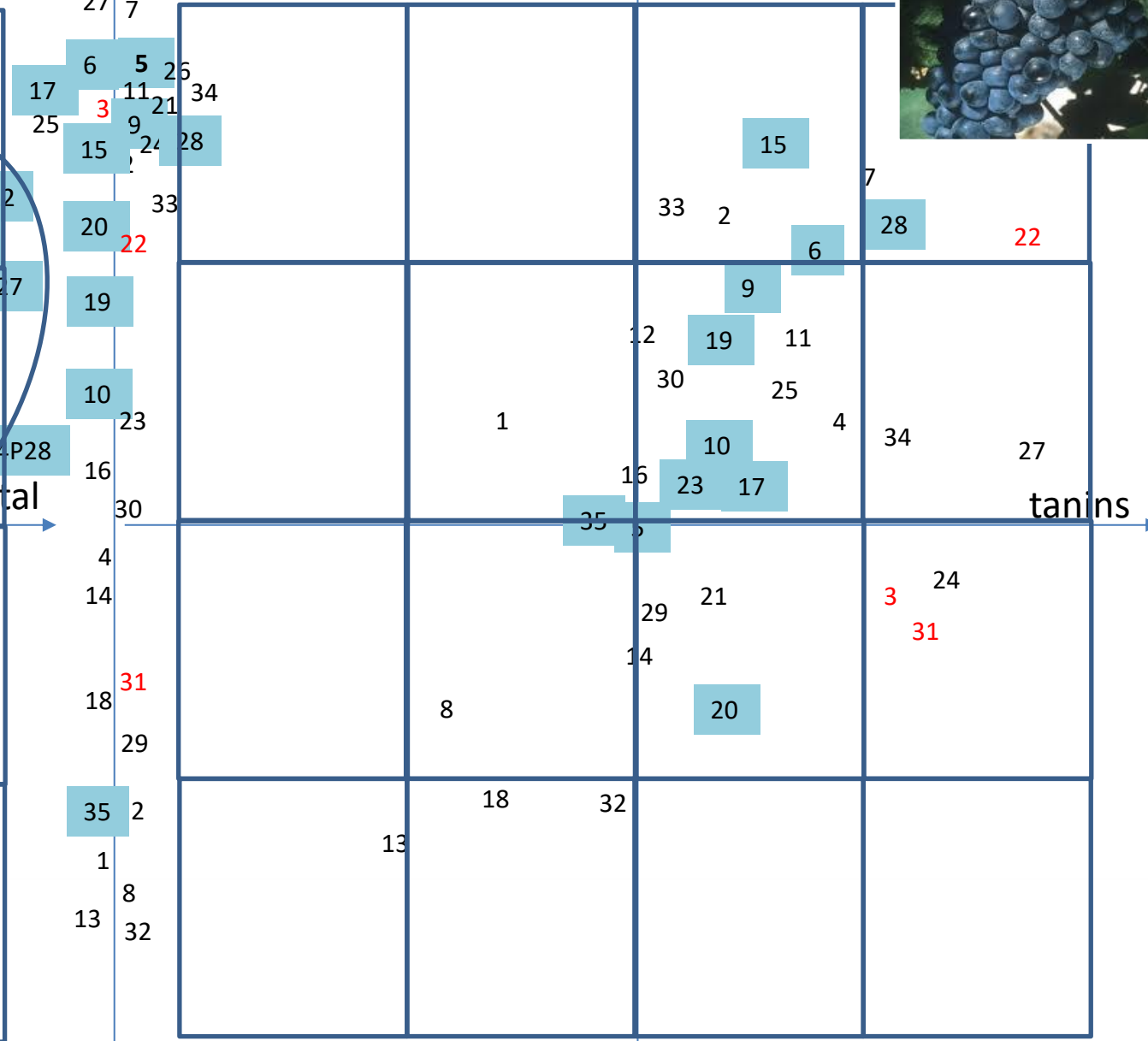
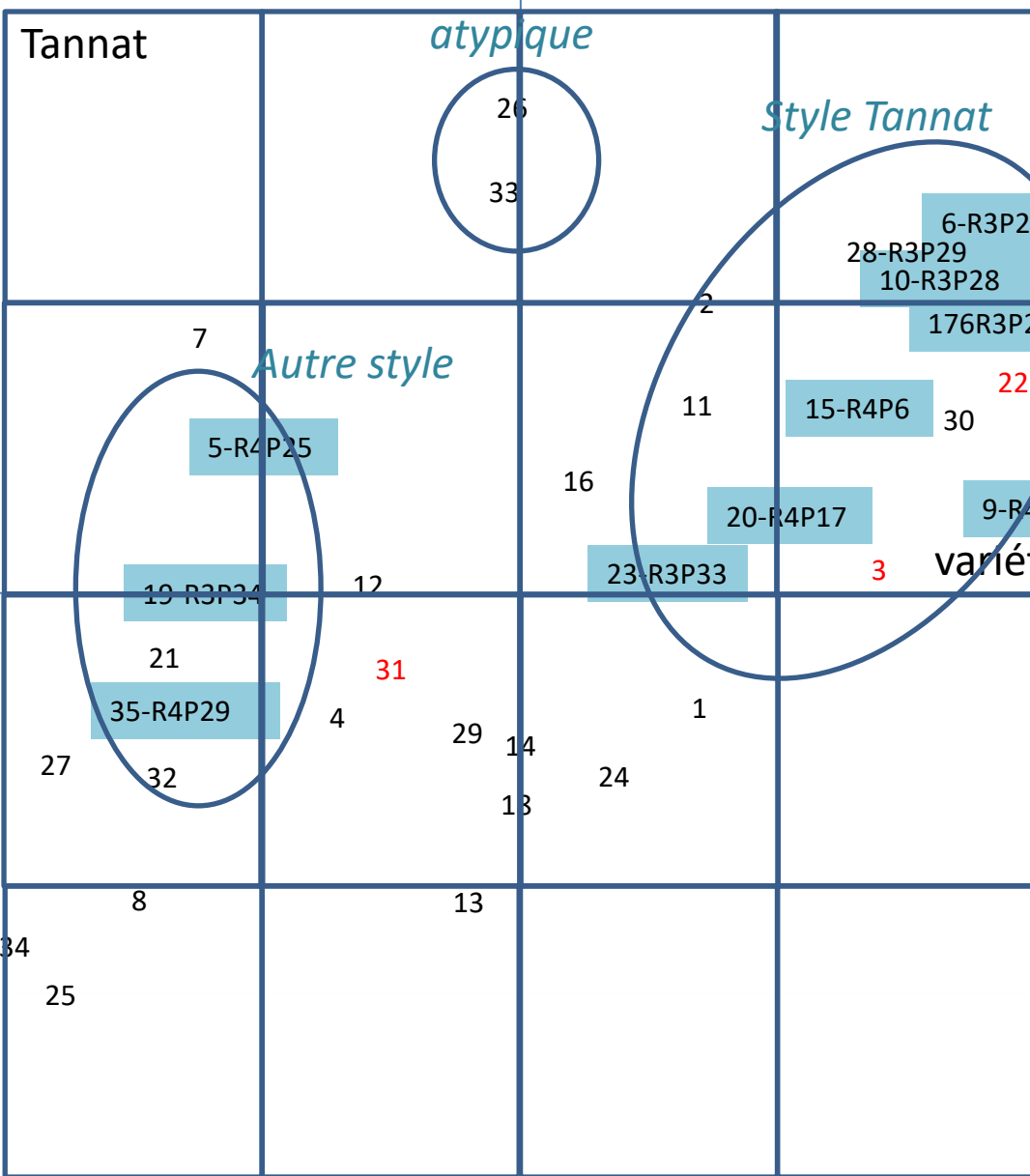
# Dégustation des descendants de Tannat

14/01/2025

complexité

couleur

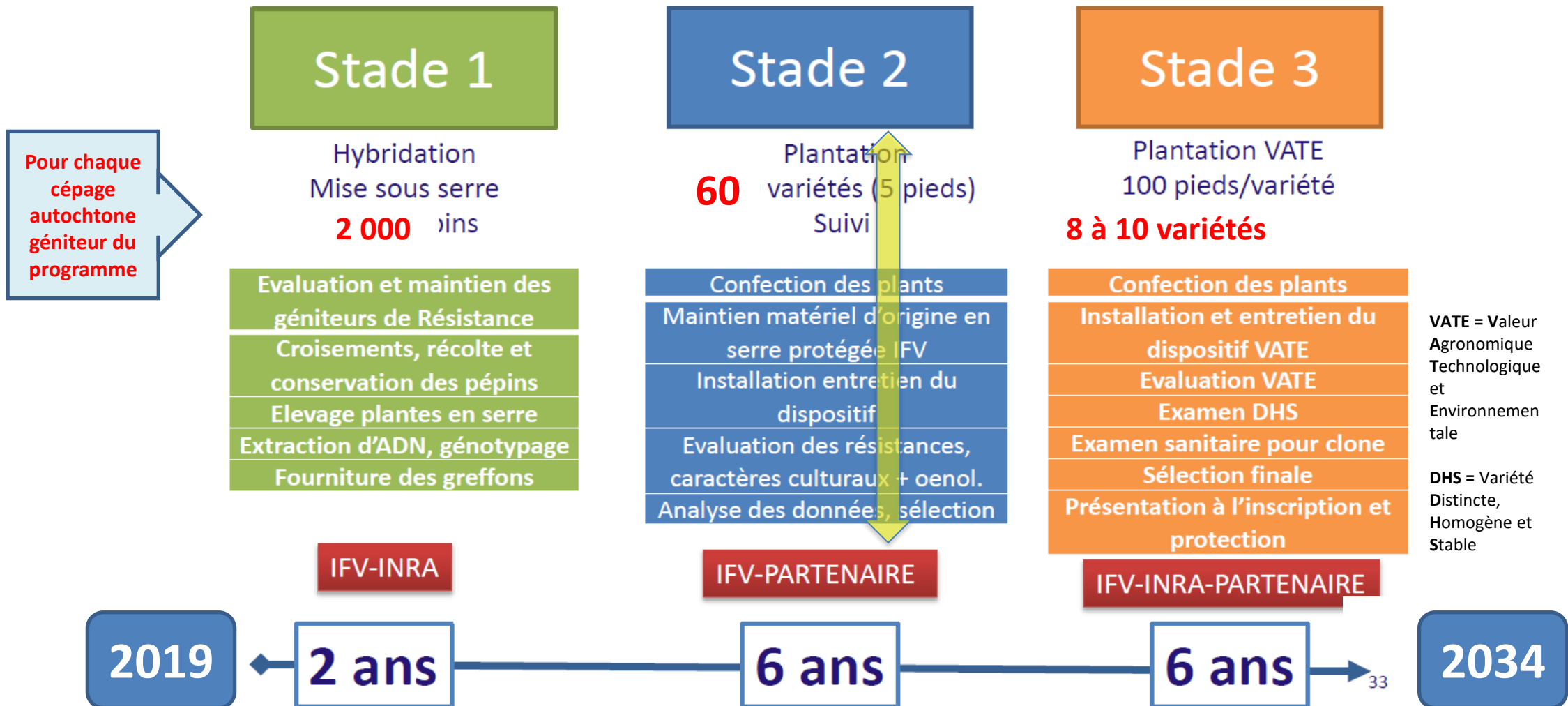
Structure



# Programme GASCON'IDEOS



## Schéma général de la création « Idéotype »



# Programme GASCON'IDEOS

## ambitieux et fédérateur

*Les  
médias  
en  
parlent !*



**Retombées presse :** France 3 JT 19-20 Midi-Pyrénées du 3 juin 2022 + version site en ligne

Article La Dépêche du Midi du 9 juin 2022

Article dans le Journal du Gers du 9 juin 2022

Article dans Vitisphère/La Vigne du 7 juin 2022

Article Presse Lib du 7 juin 2022

Article La Volonté Paysanne du Gers du 17 juin 2022



L'équipe des partenaires  
Point presse du 3 juin 2022  
au Château de Mons



# Fédération Drômoise des IGP viticoles - ODG Drôme



**Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes**

## **INTÉGRATION CÉPAGES PATRIMONIAUX**

En 2020, intégration au Cahier Des Charge IGP Collines Rhodaniennes 9 Cépages Patrimoniaux :

- Arvine B, Bia B, Chouchillon B, Châtus N, Dureza N, Mornen N, Sérénèze N, Robin N, Roussette d'Ayze B.

Pourquoi cette intégration au Cahier des Charges :

- Une antériorité historique,
- Un fort potentiel de valorisation économique,
- Un intérêt environnemental.

**Cela assure une Durabilité de l'IGP Collines Rhodaniennes !!!!**



# Fédération Drômoise des IGP viticoles - ODG Drôme



**Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes**

## **NOUVELLE IDENTITÉ, NOUVEAU LOGO**

Suite à cette intégration des cépages patrimoniaux :

➤ **Recherche d'une nouvelle identité :**

Illustrer la carte d'identité de la dénomination pour comprendre son ADN,

➤ **Recherche d'un logo :**

Identifier la dénomination par un nom, un logo et une colorimétrie  
« Charte graphique »

Travail en commun avec l'agence de communication « Peppermint Agency » basée à Nantes, les producteurs et Intervins Sud-est.



# Fédération Drômoise des IGP viticoles - ODG Drôme



**Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes**

## NOUVELLE IDENTITÉ, NOUVEAU LOGO



IGP  
**COLLINES  
RHODANIENNES**

Les pépites à découvrir



# Fédération Drômoise des IGP viticoles - ODG Drôme



**Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes**

## **A LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES PATRIMONIAUX**

2 évènements organisés par le Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes :

- Mars 2023 au Bar à Vins Fac & SPERA à Tain l'Hermitage
- Octobre 2025 à la Cave de Clairmont à Beaumont-Monteux



# Fédération Drômoise des IGP viticoles - ODG Drôme



**Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes**

**RETOUR EN VIDEO**





# Fédération Drômoise des IGP viticoles - ODG Drôme



**Syndicat des Producteurs IGP Collines Rhodaniennes**

## **CHIFFRES CLÉS :**

L'IGP Collines Rhodaniennes s'est :

- 5 Départements : Ardèche, Drôme, Isère, Loire et Rhône
- 3 Caves Coopératives,
- 135 Opérateurs : Caves Particulières + Négociants Vinificateurs
  
- 26 000 hectolitres (Récolte 2025)
- 910 hectares (Récolte 2025)
- 39 Cépages inscrits dans le cahier des charges

### **Dont**

- 11,8911 hectares concernant les cépages patrimoniaux avec 10,2414 hectares en production.

# ESPRIT IGP

« Adaptation variétale en IGP : levier de durabilité et de compétitivité pour les vignerons / réponse aux nouvelles attentes des consommateurs ? »

*05 Juin 2026*



VIN | VAL DE  
IGP | LOIRE  
CRÉATIF PAR NATURE

# IGP Val de Loire : des difficultés pour sécuriser l'approvisionnement

## Une réalité :

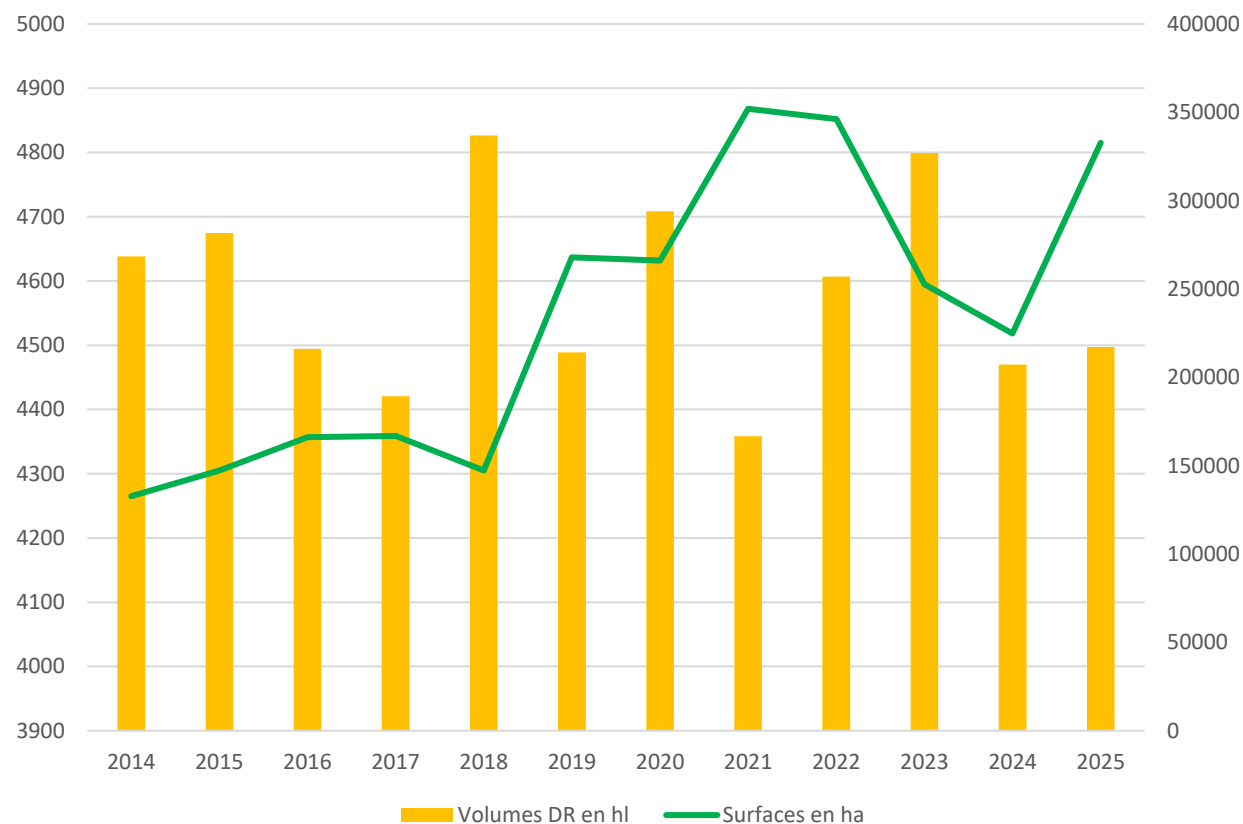
- Des volumes de récolte fluctuants
- IGP Val de Loire variable d'ajustement
- IGP  $\neq$  stratégie de certaines entreprises
- Multiples défis pour la filière (évolution de la consommation, évolution climatique, attentes sociétales ...)

## Conséquences :

- Difficulté à approvisionner les marchés dans le temps
- Atteinte des rendements de plus en plus difficile

**Objectif :** accompagner et renforcer la durabilité de notre vignoble IGP et la multiperformance des exploitations

Evolution des surfaces et des volumes IGP en Val de Loire



■ Volumes DR en hl    — Surfaces en ha

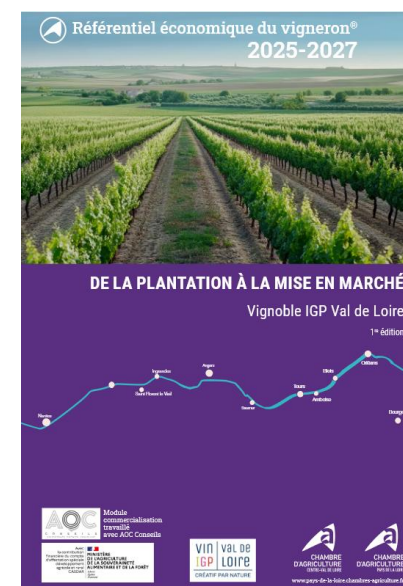
# Masterclasses cépages résistants : un exercice de pédagogie

- Plusieurs masterclasses organisées par le SIGPVL à destination des journalistes (Loire Millésime) et professionnels (vignerons, acheteurs – Salon des vins de Loire et Wine Paris en 2024)
- Objectifs :
  - Faire connaître, par la dégustation, les différents cépages résistants sélectionnés par le SIGPVL (grille d'analyse des nouveaux cépages mise en place)
  - IGP = créatifs par nature



# Un vignoble dédié pour sécuriser l'approvisionnement en IGP Val de Loire

- **Formation** « Mettre en place un vignoble dédié en IGP » de 2 jours en partenariat avec les Chambres d'agriculture
  - Jour 1 :
    - Introduction et présentation du CdC par Justin LALLOUET JONAS
    - Présentation du référentiel technico-éco des coûts de production en IGP par la CRA Pays de Loire
    - Présentation du Positionnement de l'IGP Val de Loire sur les marchés par Interloire
    - Leviers d'optimisation en vignoble IGP : Pilotage hydro-azoté, densité de plantation, leviers de mécanisation (TRP) par la Chambre d'agriculture
  - Jour 2 :
    - Visite terrain d'une exploitation avec démonstration TRP
    - Passage à l'action, temps de réflexion individuel puis échanges en collectif : passer au vignoble dédié, quels leviers activer et quelles étapes entreprendre
  - Post formation :
    - Visite individuelle d'un ou deux conseillers CRA pour mettre en pratique ce qui a été vu en formation
- Elaboration et mise à disposition d'un **référentiel des coûts de production en IGP Val de Loire (idem en vins partiellement désalcoolisés et effervescents)**



# Un vignoble dédié pour sécuriser l'approvisionnement en IGP Val de Loire

- Organisation d'un **webinaire** avec les Chambres d'agriculture à destination des opérateurs en IGP Val de Loire (présence également des services de l'INAO)
  - Un outil complémentaire aux formations et ressources mises à disposition
  - Un format court et facile à suivre
- A permis de toucher des opérateurs qui ne sont pas venus et ne l'auraient pas fait.
- Replay : <https://youtu.be/uIJ1Ld1wxXw>

