

Le Syndicat des Côtes du Rhône appartient au réseau des 33 partenaires de la "Sélection vigne" engagés à préserver la diversité de l'encépagement français, aux côtés de l'IFV et de l'Inra. Il lance un appel pour constituer un conservatoire dédié au bourboulenc.

Dans la famille Côtes du Rhône, on demande le bourboulenc

► Viviane BÉCART (Syndicat des Côtes du Rhône)
04 90 11 46 17

LA sélection clonale, mise en place à grande échelle à partir des années 60 en France, consiste à sélectionner du point de vue sanitaire et agronomique et multiplier des plants de vigne issus d'une même souche mère : tous les plants de la descendance sont strictement identiques.

L'intérêt de cette sélection est de disposer de matériel végétal sain, homogène, et sélectionné sur des caractéristiques agronomiques précises. Cependant, la culture d'un nombre de plus en plus restreint de cépages, et l'utilisation généralisée de quelques clones sélectionnés engendrent un appauvrissement génétique inéluctable de la vigne.

La mise en place de conservatoires, qui constitue aujourd'hui une priorité dans l'ensemble des "vieux" pays viticoles, permet de préserver la ressource génétique.

Conserver et valoriser la diversité intravariétale

Les cépages, au fil du temps, ont pu être l'objet de mutations et ainsi générer des populations d'individus uniques. La réalisation de prospections permet de constater la variabilité du cépage et d'essayer de rassembler une diversité la plus large possible. La conservation de cette diversité permet par exemple la sélection ou la remise en culture de génotypes (clones) tombés en désuétude.

La diversité de notre encépagement tend à se réduire depuis quelques décennies. Mais une des forces de l'AOC Côtes du Rhône est de disposer d'un éventail de cépages permettant une adaptation fine au terroir grâce à leurs différentes potentialités.



► Le bourboulenc a de nombreux avantages qui pourraient le faire revenir au goût du jour.

En tant que partenaire de la "Sélection vigne", le Syndicat des Côtes du Rhône accueille déjà trois conservatoires sur la parcelle expérimentale de Châteauneuf de Gadagne pour les variétés counoise, muscardin et brun argenté (ou vaccarèse). Le travail de recensement et de préservation mené dans les années 2000 sur ces cépages a permis la sélection d'un clone de muscardin (le 1 101) et d'un clone de brun argenté (le 1 164) par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) ces dernières années.

Actuellement le bourboulenc fait partie des cépages "orphelins" du conservatoire, c'est-à-dire qu'à part les deux clones agréés (le 541 et le 1 002), il n'y a pas de diversité intravariétale disponible.

Ce cépage, d'origine provençale, a été délaissé dans les années 1970. Il en reste aujourd'hui moins de 500 hectares en France. Il a cependant quelques atouts qui pourraient le faire revenir au goût du jour à la faveur du changement climatique. Tardif, résistant à la sécheresse, il donne de petits degrés, est assez productif, a une bonne acidité et résiste bien à la pourriture grise. Certes, ce n'est pas un cépage "très" aromatique, mais il a toute sa place dans l'assemblage. Associé au grenache blanc, c'est une "colonne vertébrale" qui permet d'équilibrer les vins blancs et de les faire tenir dans le temps.

Le Syndicat des Côtes du Rhône travaille à la mise en place d'un conservatoire de

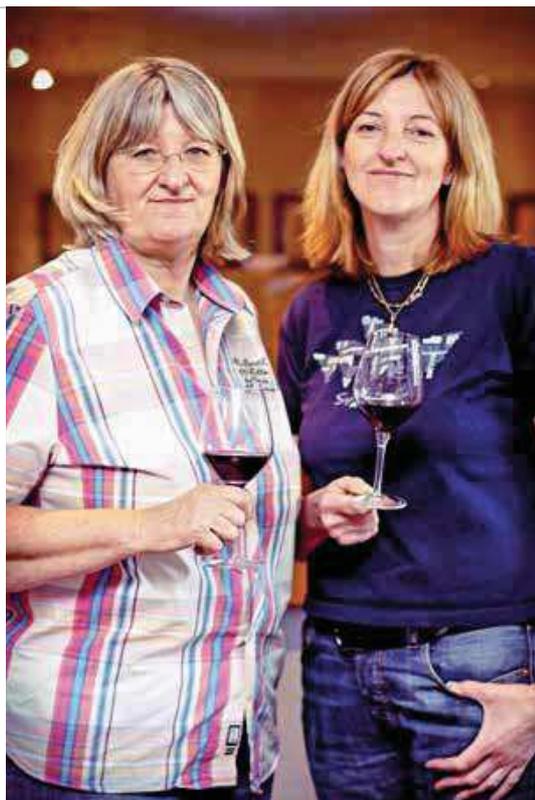
bourboulenc. Si vous connaissez d'anciennes parcelles de bourboulenc (ou si vous croisez ce cépage sur d'anciennes parcelles de clairette ou de grenache blanc), n'hésitez pas à nous en faire part !

Les parcelles seront visitées cet été et certains pieds seront peut-être sélectionnés pour être conservés. ■



➤ Pour en savoir plus sur les partenaires de la sélection vigne et la conservation du matériel végétal : site Internet de l'IFV : www.vignevin.com; rubrique "Préservation de la biodiversité".

• Catalogue des vignes cultivées en France : <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepages>



"UN CÉPAGE EXTRA"

"Nous avons une parcelle de bourboulenc qui entre dans notre assemblage de Châteauneuf du Pape blanc, avec de la roussanne. Sur le plan viticole, le bourboulenc est un cépage extra, qui ne craint ni le mildiou, ni l'oïdium, ni la pourriture grise, et apprécie les terrains chauds.

Avec leur peau épaisse, ses grains sont moins sensibles aux pluies pendant les vendanges : par exemple en 2002, malgré les gros orages des 8 et 9 septembre, nous l'avons vendangé en dernier, sans aucun grain abîmé...

Côté œnologique, il nous donne des vins fins, avec un degré peu élevé. Un profil aromatique plutôt agrumes et floral, avec une belle acidité. Cette année, nous l'avons ramassé début octobre, à un degré de 13,3%. Le millésime s'y prêtant, nous l'avons vinifié séparément en demi-muid et nous allons mettre en bouteille une petite cuvée de bourboulenc pur !"

➤ Catherine et Sophie ARMERIER
(Domaine de Marcoux à Châteauneuf du Pape)

Vendanges 2016

L'édition 2016 est disponible !

Matériel de vinification

Accessoires de vinification

Produits œnologiques

Matériel de laboratoire

GAZ Alimentaire

Hygiène de cave



ECO VIGNE

PRENEZ CONTACT AVEC VOTRE DÉPÔT CAPL LE PLUS PROCHE !

CAPL • 92 Rue Joseph Vernet • BP 346 • 84025 Avignon Cédex 1
Tél.: 04 90 14 28 00 commercial@groupecapl.fr



Exposants : Matériel agricole, Irrigation, Caves et vins, Santé végétale...

mardi 5 juillet 2016

CAPL de SABLET

Rencontres
Vigne
Et Vin



ECO VIGNE



CAPL • 92 Rue Joseph Vernet • BP 346 • 84025 Avignon Cédex 1 • Tél.: 04 90 14 28 00
commercial@groupecapl.fr