



La production de coustou est assez régulière, mais jamais très élevée.

Bienvenue aux "p'tits nouveaux"

Le caladoc et le coustou vont bientôt faire partie de l'encépagement des Côtes du Rhône. Une demande a été faite pour qu'ils soient éligibles à la restructuration du vignoble dès la parution du nouveau Cahier des charges

Dix ans d'essais étaient requis par l'Inao avant de pouvoir demander l'intégration de nouveaux cépages dans le Cahier des charges Côtes du Rhône. Ces essais ont commencé en 2007. D'abord suivis sur différentes parcelles expérimentales, le caladoc et le coustou ont ensuite été observés sur un réseau de parcelles existantes "grandeur nature"

chez des producteurs, en conditions de production Côtes du Rhône. Les vins des parcelles expérimentales ainsi que les vins des producteurs ont été dégustés, à l'aveugle, chaque année. Dégustés en cépages purs ou en assemblages, les vins de caladoc et de coustou ont été appréciés et étaient systématiquement préférés aux cépages accessoires les

EXEMPLE D'UNE EXPLOITATION DE 10 HA EN CDR

3,5 ha de grenache N, 3,5 ha de syrah, 1,5 ha de carignan N, 0,8 ha de marselan et 0,7 ha de terre nue.

En 2019, l'exploitant souhaite planter du caladoc sur la terre nue. Vérification des règles de proportion pour la production de vins rouges/rosés.

CÉPAGES	2019		CONFORMITÉ	2022		CONFORMITÉ
	Surface (ha)	Pourcentage		Surface (ha)	Pourcentage	
Grenache N	3,5	36,8 %	conforme	3,5	35 %	conforme
Syrah	3,5	37,8 %	conforme	3,5	35 %	conforme
Cépages accessoires	2,5	26,4 %	conforme	3	30 %	conforme
Dont marselan	0,8	8,4 %	conforme	0,8	8 %	15 % non conforme
Dont caladoc	0	0		0,7	7 %	non conforme
Total	9,5			10		



Bien que ressemblant fort au grenache, le caladoc est facilement reconnaissable avant véraison aux petites ponctuations lignifiées parsement ses baies et ses rameaux.

plus courants tels que le carignan et le cinsaut.

Le bilan de ces dix années d'expérimentations a permis d'obtenir un avis favorable de l'Inao cet été. Après la "Procédure nationale d'opposition" actuellement en cours, le Syndicat pourra officialiser l'intégration de ces nouveaux cépages dans la catégorie des cépages accessoires pour les Côtes du Rhône. **Ils seront plantables donc dès cet hiver 2018-2019**, pour une première mise en production en 2021.

10% maxi pour les trois cépages

Ces deux cépages vont intégrer la catégorie des cépages accessoires des Côtes du Rhône. Rappelons que les cépages accessoires sont limités à

30 % de l'encépagement total des vins rouges/rosés. Mais attention, pour les cépages coustou, caladoc et marselan, ils sont limités à 10 % de l'encépagement total et ce seuil de 10 % n'est pas individuel ; il regroupe les trois cépages.

Soyez donc vigilant si vous avez déjà l'un de ces trois cépages dans le parcellaire des Côtes du Rhône.

Par ailleurs, ces trois cépages sont uniquement autorisés en Côtes du Rhône et ne peuvent pas prétendre à l'appellation Côtes du Rhône Villages. S'ils sont implantés sur une parcelle classée dans l'aire parcellaire des CDR Villages, la parcelle sera uniquement revendicable en Côtes du Rhône. 💧

PLAN COLLECTIF VALLÉE DU RHÔNE

À ce jour, les cépages caladoc et coustou ne sont pas éligibles au Plan collectif de restructuration du vignoble en AOC Côtes du Rhône. Une demande a été faite auprès de FranceAgriMer pour intégrer ces deux cépages dès la parution du nouveau Cahier des charges Côtes du Rhône.



Knowledge grows



Votre vigne mérite toute notre attention

Découvrez nos solutions de pilotage

- ✓ Une bonne stratégie de fertilisation peut répondre à la plupart de vos objectifs.
- ✓ Caractérisez l'état nutritionnel de votre vigne grâce à l'outil de pilotage approprié.
- ✓ Nous vous proposons les solutions les plus adaptées à vos attentes.

Pour plus d'informations : contact-fr@yara.com

www.yara.fr



Le caladoc, l'ami du vigneron



Au niveau viticole, le caladoc est un cépage à précocité moyenne. Il est sensible au mildiou et aux vers de la grappe

mais ne craint pas la pourriture grise. Ses grappes sont grosses, assez lâches avec de nombreuses baies assez petites à pellicule épaisse.

Par contre, les départs de bourgeons du bois et de la couronne sont nombreux et fertiles : il est nécessaire d'ébourgeonner le caladoc pour avoir une bonne aération du feuillage et des grappes ainsi qu'un rendement maîtrisé.

Sur une des parcelles d'essais suivies, il a montré une sensibilité à la carence en potassium assez forte, entraînant des flétrissements de tout ou parties de grappe.



Le caladoc est productif les jeunes années. Sa charge est à réguler pour avoir une bonne maturation. On constate souvent une

maturation phénolique assez synchrone avec la maturité sucres : il peut donner des vins de qualité à des degrés convenables (autour de 13 % vol).

Lorsque sa charge est importante, les tanins peuvent être durs.



Le caladoc donne des vins rouges fruités, expressifs et intenses (profil aromatique de fruits mûrs, typé grenache), colorés, structurés, et surtout très équilibrés : pas

trop d'alcool, acidité moyenne, du corps et de la finesse en bouche. Sa couleur est à peu près équivalente à celle de belles syrah, et sa structure comparable à celle de vieux carignans bien mûrs.

Malgré son bon potentiel couleur, la pulpe et le jus du Caladoc sont bien clairs, surtout en début de maturité : cela en fait un cépage très adapté à la production de rosés dont on peut maîtriser la couleur avec des pressurages doux. Son acidité moyenne est un atout par rapport à nos autres cépages manquant d'acidité : les rosés de caladoc se conservent assez bien.



Sol / adaptation au terroir / porte-greffe : Le caladoc étant vigoureux, il n'est pas conseillé sur porte-greffes à forte vigueur

conférée (SO4 ; 14ORu sur terrains riches).

Ce cépage se comporte bien sur tous types de sols mais il faut éviter les terrains trop fertiles s'ils induisent une trop forte charge néfaste à la qualité. Il offre une bonne tolérance à la sécheresse et se comporte bien en sols limitants. 🍷



La grappe de caladoc est lâche et les baies assez petites à pellicule épaisse, ce qui rend ce cépage peu sensible à la pourriture grise.

Régulier en production et non sensible

à la coulure, le caladoc est l'ami du vigneron. Facile à travailler, il donne un raisin de qualité à condition de réguler quelque peu la charge, au moins par un ébourgeonnage.



Le couston, royal dans les assemblages



Au niveau viticole, le couston est un cépage très précoce : dans notre région, il sera souvent récolté fin

août, en même temps que les premiers blancs. Son débourrement également est précoce (une semaine au moins avant nos cépages usuels), ce qui peut rendre ce cépage sensible au gel s'il est implanté dans des zones fraîches. Il est peu sensible à la pourriture grise et à l'oïdium, mais assez sensible au mildiou.

Ce cépage a un port semi-retombant et développe de nombreux entre-cœurs. Il a tendance à pousser de façon continue, et montre peu d'arrêts de croissance, même en conditions séchantes. Il est nécessaire de palisser le couston car ses bois peuvent être très épais et vigoureux, cassant sous leur propre poids.



Le couston est un cépage peu à moyennement productif. Ses grappes sont petites mais pas spécialement très nombreuses, sa

charge ne dépassera pas les rendements limites de l'appellation.

Ses baies sont très petites et très concentrées en polyphénols. La maturation du couston est délicate : en conditions sèches, on peut observer un flétrissement rapide des baies pouvant amener à un dessèchement complet des grappes (voir photo). Ce flétrissement est d'autant plus rapide que les baies de ce cépage sont petites, ce qui donne des concentrations en sucres très fortes (prise de 2 degrés potentiels en quelques jours...). Cette maturation est à surveiller de près, d'autant plus que les tanins, très présents, doivent quand même atteindre une certaine maturité si l'on veut éviter la verdeur.

Du fait de sa concentration rapide et de ses petites baies, le rendement en jus du

couston est assez faible : environ 160 kg pour 1 hL de vin.



Le couston donne des vins rouges extrêmement tanniques et colorés, à fort potentiel alcoolique. Il a un profil aromatique très puissant et complexe (arômes kirschés, fruits noirs, épices). Sa

couleur d'un rouge très sombre tire sur le noir.

Le vin de couston est peu acide mais a un bon potentiel de vieillissement grâce à ses tanins. En cépage pur, les vins de couston sont si puissants qu'ils peuvent être agressifs, même si les tanins sont mûrs. Ils gagnent à être assemblés pour avoir un bon équilibre et s'assouplissent en vieillissant. Ils apportent structure, couleur et complexité aux assemblages.

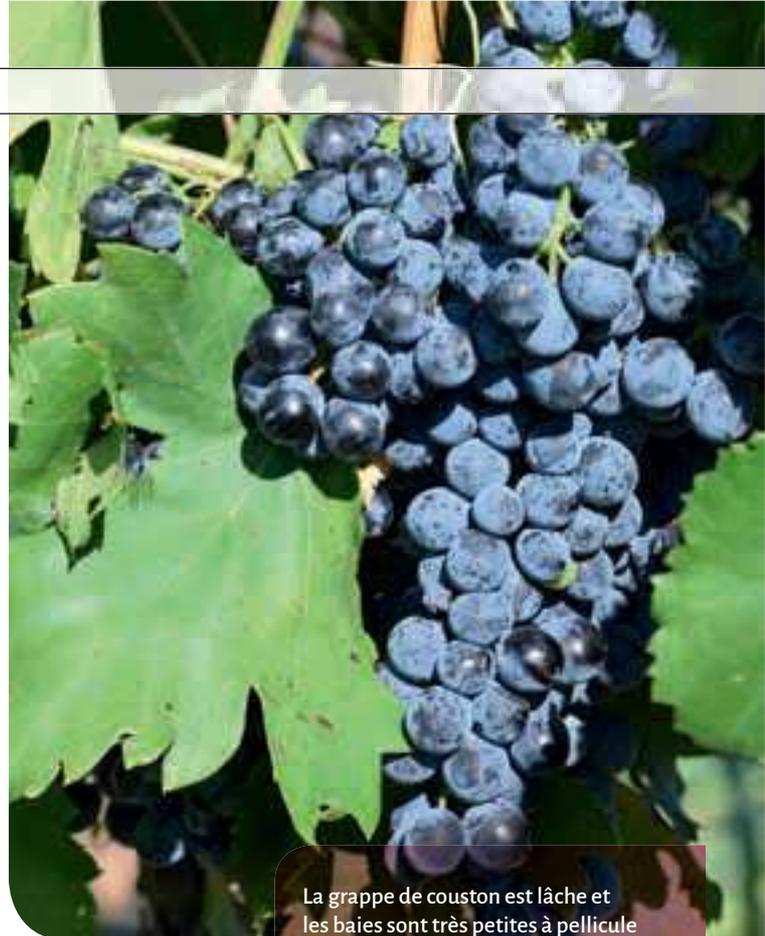


Sol/adaptation au terroir/ porte-greffe

Le couston se comporte bien sur porte-greffes R110 ou SO4 (permettant

d'obtenir des baies plus grosses).

De par sa précocité et sa tendance à flétrir, le couston exige des terroirs bien particuliers, avec une bonne réserve en eau mais non gélifs au printemps. Il supporte bien la chaleur et également la sécheresse, mais avant la phase de maturation. 🍷



La grappe de couston est lâche et les baies sont très petites à pellicule épaisse, concentrée en polyphénols.



Lorsque les conditions sont sèches en fin de maturation, on peut observer un flétrissement rapide des baies de couston. C'est pourquoi il faut privilégier une implantation sur terroirs bien alimentés en eau.