

# Cépages interspécifiques vs Cépages classiques :

un choix important pour notre environnement

## Résumé :

Régent, Solaris, Souvignier gris... ces noms nous sont maintenant familiers ; synonymes de bons vins. Mais à la base : pourquoi avoir choisi ces cépages là plutôt que de classiques Cabernet Sauvignon ou Riesling ?

nous verrons qu'ils ont été plantés dans une démarche environnementale sous un climat assez extrême.

# Le Cabernet !! Tout le monde connaît !

## Mais connaissez-vous :



**Cabernet Jura** = Cabernet Sauvignon x ?, 1991 (Suisse)

**Cabernet blanc** = CS x Régent, 1991 (Suisse)

**Cabernet Sauvignon** = Cabernet Franc x Sauvignon blanc

**Cabernet franc** = existe depuis le 1er siècle après J.C. en Gironde

Cabernet d'Anjou !!! l'intrus !

**Cabernet Cortis** = Cabernet Sauvignon x Solaris, 1982 (D)

# Le Riesling !! Tout le monde connaît !

Mais connaissez-vous :

**Solaris** = Merzling x Geisenheim 6493, 1975 (D)

**Bronner** = Merzling x Rondo, 1975 (D)

**Johanniter** = (Riesling x FR 589-54)x(Pinot gris x Chasselas)

**Welschriesling** = en Europe de l'Est, pas de lien avec Riesling

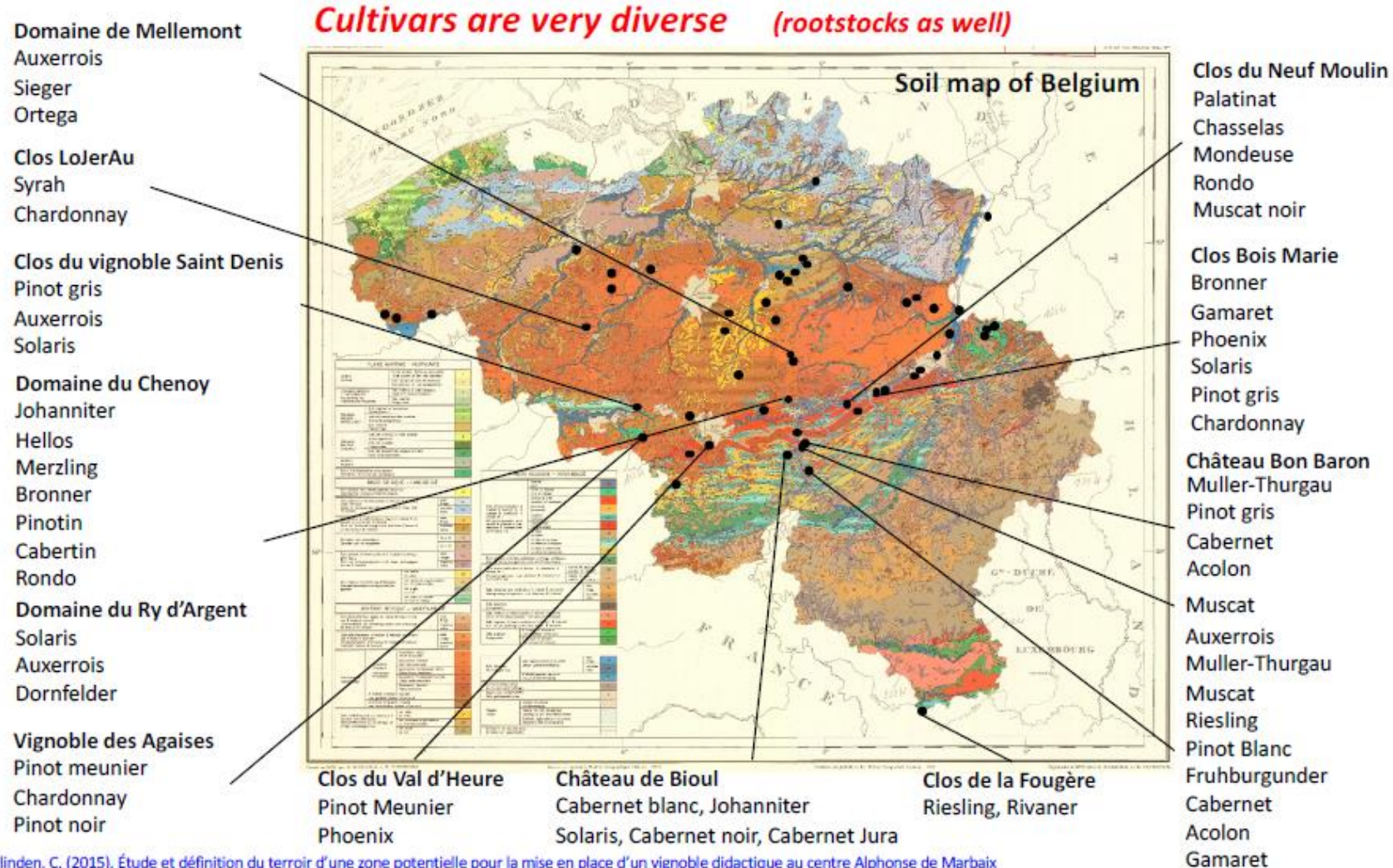
**Merzling** = Seyval x FR 375-52 (Riesling x Pinot gris), 1960

**Kerner** = Frankenthal x Riesling, 1929 (D)

**Müller-Thurgau** = Riesling x Madeleine royale, 1882 (D)



# Quels cépages en Belgique ?



Vanderlinden, C. (2015). Étude et définition du terroir d'une zone potentielle pour la mise en place d'un vignoble didactique au centre Alphonse de Marbaix (Louvain-la-Neuve) et sélection de cépages et porte-greffes adaptés. *Mémoire UCL*.



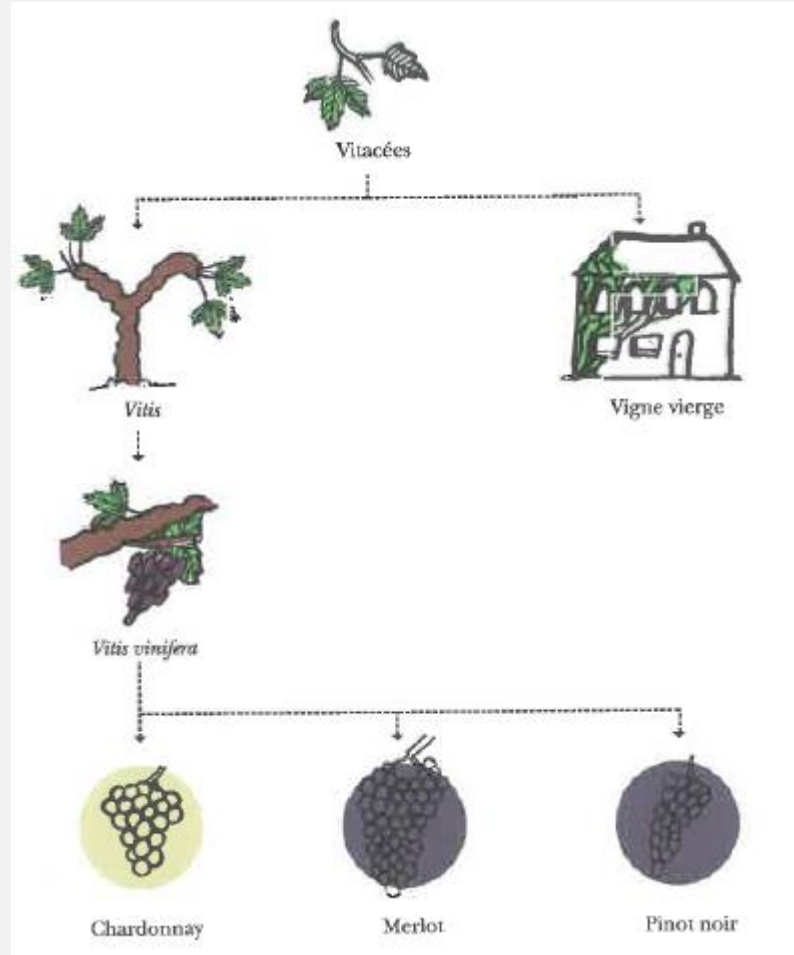
# A la base du vin, **LA** vigne, Vitis...

Famille = Vitacées

Genre = *Vitis*

Espèce = *Vitis vinifera*

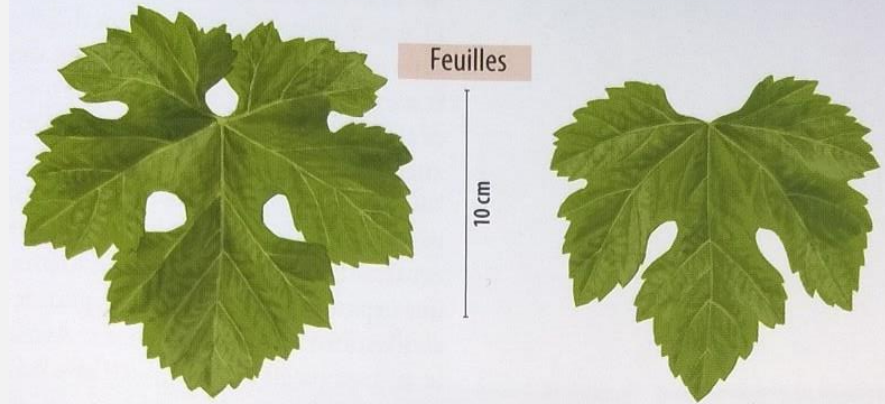
Cépage = Chardonnay



VIGNE CULTIVÉE

VIGNE SAUVAGE

Différences entre vigne sauvage et vigne cultivée



Feuilles

10 cm



Fleurs

5 mm



Grappes

10 cm



Pépins

5 mm





# La famille des Vitacées

Vitacées

Ampelopsis

Cissus

Vitis

Euvitis

Americain

V. riparia

V. rupestris

V. Berlandieri

V. labrusca

Euro-asiatique

**V. Vinifera**

Carignan

Pinot

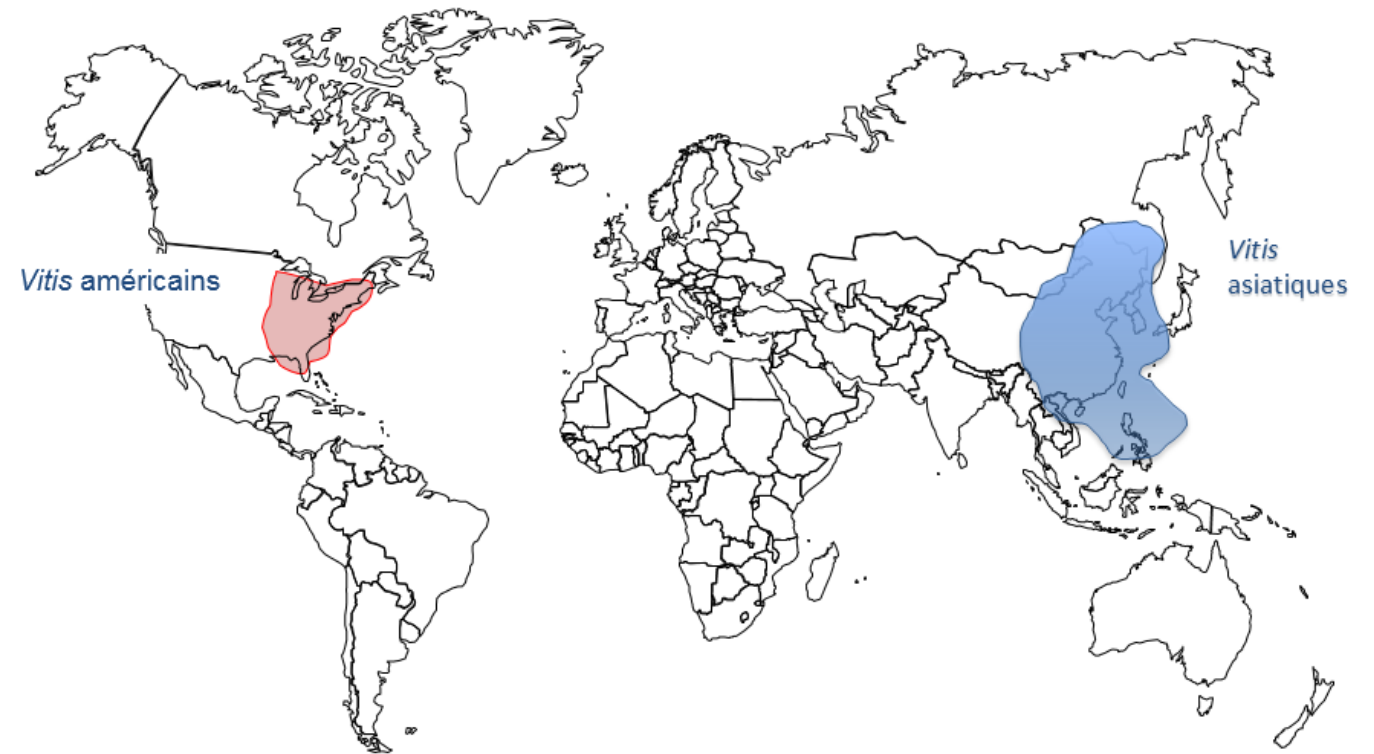
Cabernet

Gamay

Chasselat

Asiatique

V. amurensis



ur/index.htm



Pinot blanc = mutation du Pinot noir

LEGENDE

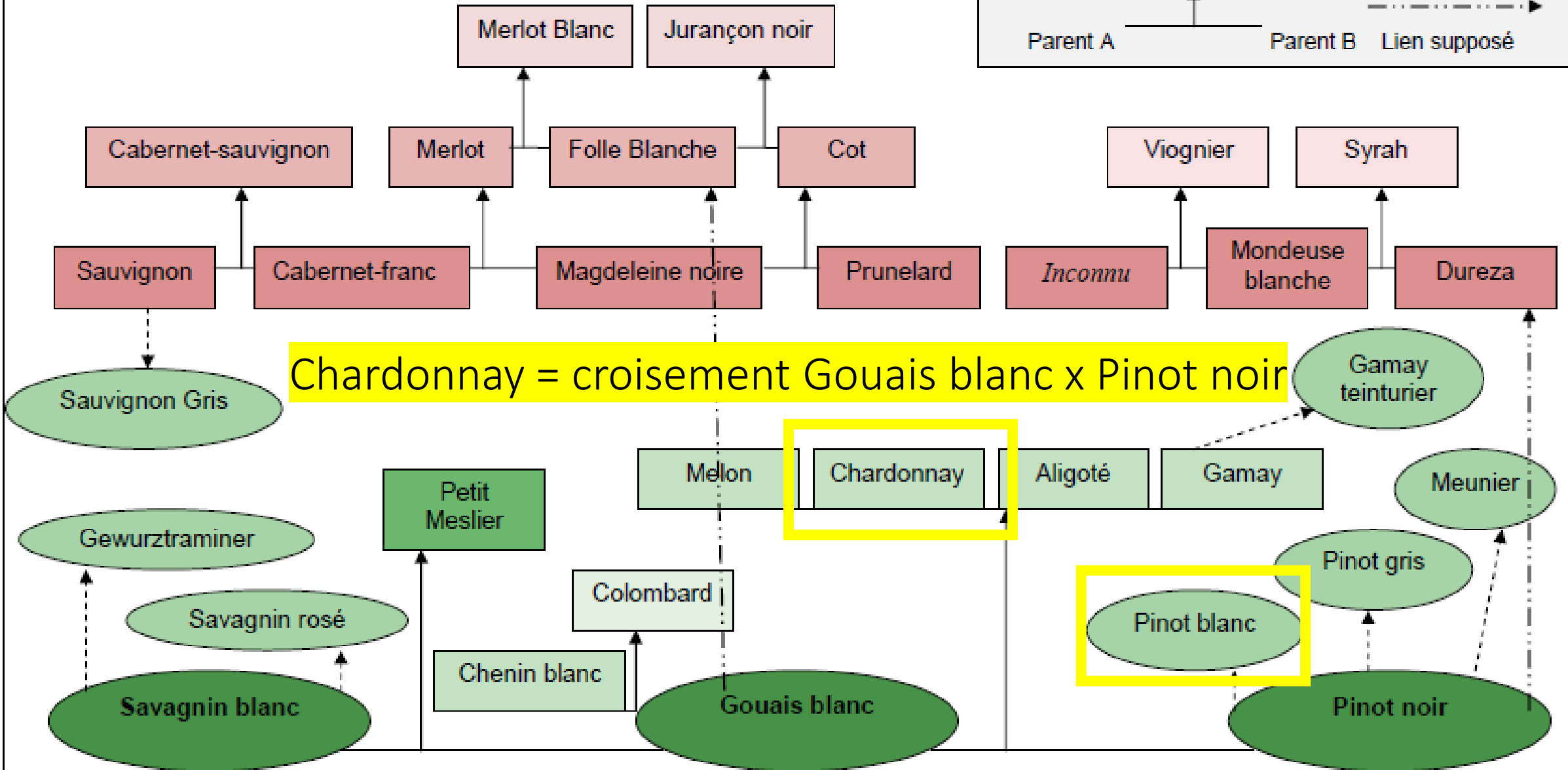
Descendant direct

Mutation

Parent A

Parent B

Lien supposé



Chardonnay = croisement Gouais blanc x Pinot noir



## Solaris

*vinifera x rupestris x aestivalis*

*vinifera*

*amurensis*

*vinifera*

5656 Seibel x 4986 Seibel

Riesling x Pinot gris

Seyval x FR 375-52

Saperari Severney i x Muscat Ottonel

Merzling

x

Geiseinheim 6493

### SOLARIS (FR 240-70)

- Vines well suited for northern climate (like Belgian climate for example) : reliable berry ripening
- Vigorous vines/stable yields
- New disease tolerant cultivar : resistant to mildew and oidium but sensitive to *Botrytis cinerea* and to coulure and late frosts (early ripeness of the vines)
- Typical aroma's : pineapple, banana, lychee, mango, hazelnut





# le Gar

## Quelques définitions...

- **Hybride** : ancien terme pour croisement interspécifique, entre 1880 et 1935 – francs de pied
- **Interspécifique** : croisement entre 2 espèces différentes, depuis 1950 - greffés
- **Intraspécifique** : croisement de 2 cépages à l'intérieur d'une même espèce - greffés

e : croisement intraspécifique  
enu en 1970 par André Jacqu  
de Changins-Wädenswil (St  
ariétés de vigne liste A1.  
est né également le garanois

# Un peu d'histoire...

La vigne et le vin : De la Géorgie à la Belgique

- 8000 av JC : Géorgie
- Puis Egypte, Grèce, Empire romain, Espagne, France, Allemagne, Belgique,...
- En Belgique : 888 ans de viticulture
- Huy ... et maintenant : renouveau & plantations

Universités LLN, Louvain : recherches sur terroirs belges

Chant d'Eole, Ruffus : récompenses internationales

1860 : date importante dans toute l'Europe Viticole !!!



➤ VIII ieme siècle : Charlemagne Liège / Huy

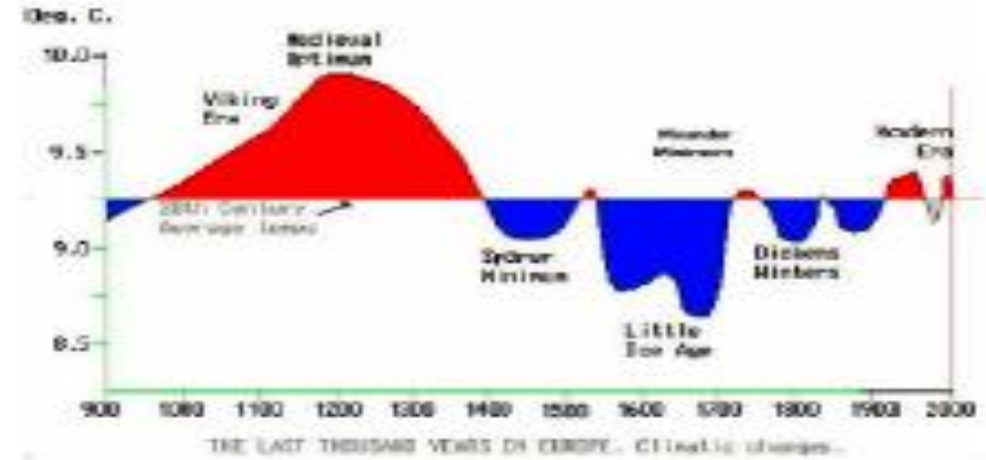
➤ Ducs de Bourgogne : Namur / Jambes

*Entre Huy et Liège : meilleur vignoble*

➤ XI – XIV : élargissement vignoble à toute la Belgique (Wellen à Tournai)

**1411 : 23 pressoirs actifs / 10.000 hl = 10<sup>6</sup> litres**

➤ 1350 – 1850 : phase de refroidissement climatique





...

## Amélioration moyens de communication apparition de la bière !!

➤ 1846 : restent 166 ha de vignes (Liège / **Andenne**)

- 1963, Huy : plantation de Pinots
- Juillet 1997 : **AOC Hageland**
- Janvier 2000 : **AOC Haspengouw**
- 2004 : **AOC Côtes de Sambre et Meuse** et **IGP Vin de Pays des Jardins de Wallonie**
- 2005 : **AOC "Heuvelland"**





# 1864 : Le Phylloxéra !

---



Avec Le phylloxéra (arrive d'Amérique en 1864...) : utilisation de porte-greffes

- greffon = d'une variété européenne
- porte greffe = d'une variété américaine  
ou asiatique





# Et d'autres maladies...



Botrytis (P. Grise)



Oïdium



Mildiou



Quels moyens de lutte ?

## ...contre ces maladies ?

- **Méthodes 'douces'** type biodynamistes et biologiques : tisanes de plantes et de silice, confusion sexuée
  - **Méthode 'chimique'** : utilisation de pesticides de synthèse
- En commun : utilisation de Cuivre (**sulfate de Cuivre**, bouillie bordelaise) et de **soufre** (en poudre, mouillable)

!! Problème de rémanence du cuivre dans le sol

- **Méthode 'intégrée'** : résistance naturelle = immunité partielle de certains cépages



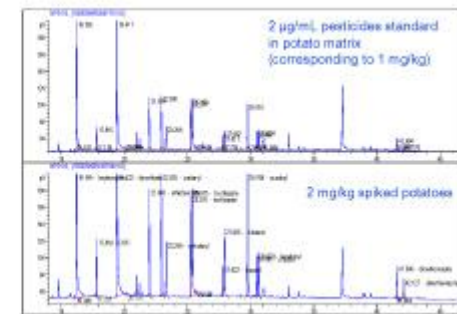
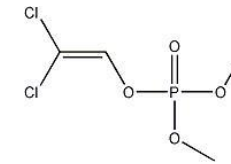
# Mais d'abord : qu'est-ce qu'un pesticide ?

Molécules **NATURELLES** ou de **SYNTHÈSE**



↓

Pour tous vins, 'conventionnels',  
bio et biodynamiques



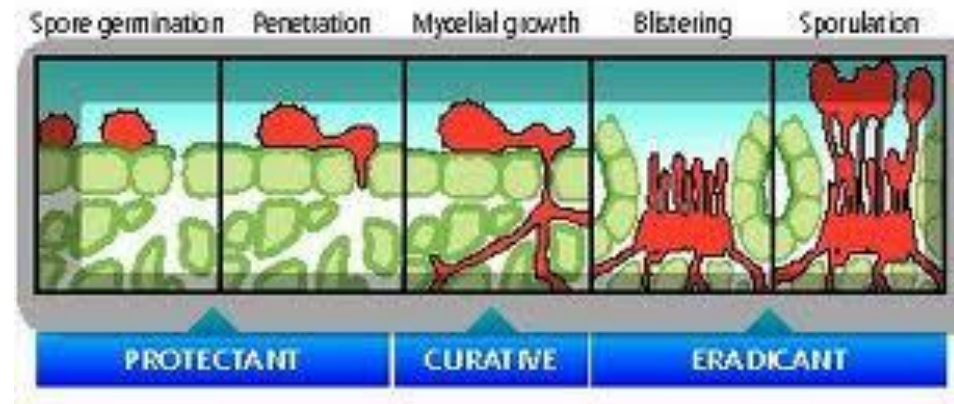
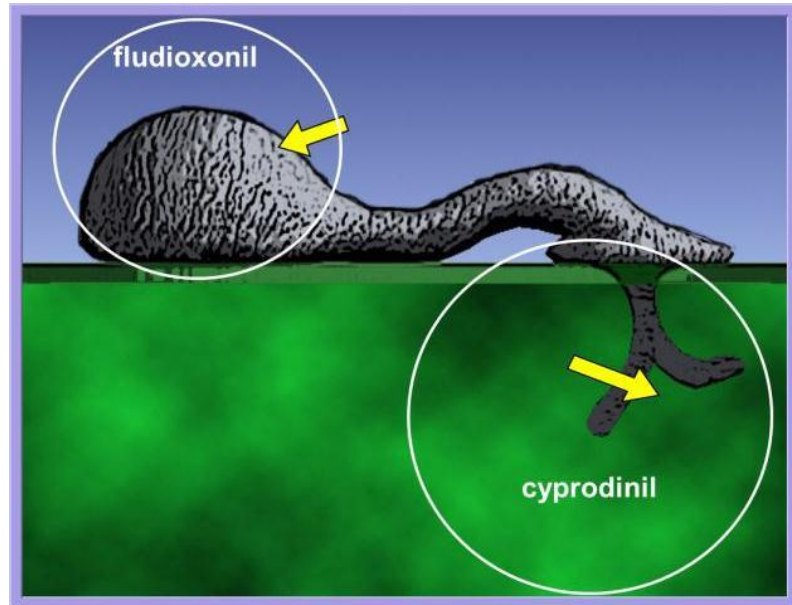
↓

Vins 'conventionnels'  
**Interdites dans vins bio & biodynamiques**

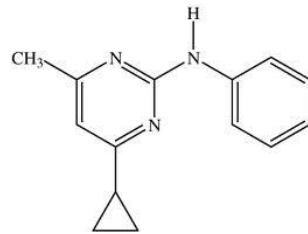


# Mode d'action des fongicides

ex : cyprodinil / fludioxonil // *Botrytis cinerea*



- Surface
- Pénétrant = systémique





P

i

W

i



**Pilz**

**Widerstandsfähige**

**... Rebsorten**

# PIWI, votre expérience de dégustation ?

**Solaris** -> du fruit !!! -> vins légers, fruités, à consommer dans leur jeunesse

**Souvignier gris** -> aromatique, intense, belle fraîcheur, agrumes, épices pêche, melon

**Régent** -> belle couleur, riches en tanins souple set veloutés, arômes de cerise, fruits confiturés, groseille, fumée

**Rondo** -> fruit, fraîcheur et finesse des tanins

# The flavour of Belgian white wines: a case study of Chardonnay and Solaris

05-09-2018 – Chair J. De Clerck

Laura Decourrière / UCL



## Chardonnay (Pinot noir N x Gouais B)

Most planted cultivar in the world native from Burgundy, France but cultivated all around the world due to its good adaptability (Spain, Italy, California, Chile, Argentina,...)

In France, best Chardonnay wines in Côte de Beaune (Meursault, Montrachet,...) and Chablis due to clay-limestone soil

Aroma profile highly dependent to climate and oenological practices

### Cultivar characteristics

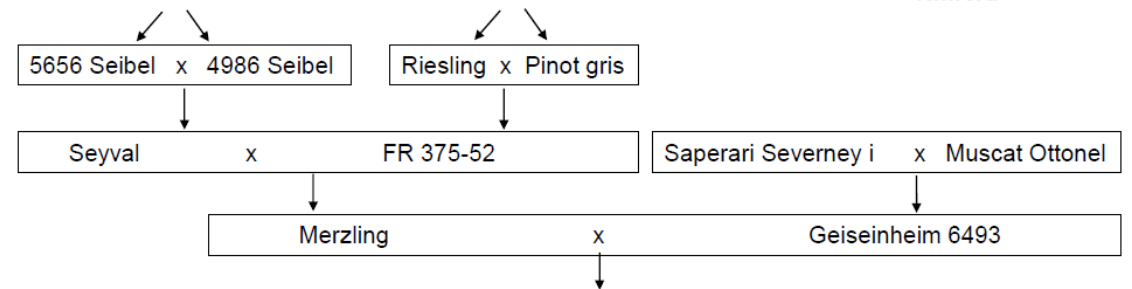
- Good adaptability to soil and climate
- Vigor : low to moderate level
- Early ripeness of the vines ; sensitive to late frosts, mildew and oidium
- Typical flavours : dry fruits, hazelnut, roasted almonds, exotic fruits, butter, pop-corn, acacia, ...

*In Belgium* : very widespread : Château Bon Baron, Domaine des Agaises (Ruffus), Domaine du Chant d'Éole, Domaine des Marnières, Domaine du château Genoels-Elderen, Domaine du Chapitre, Entre Deux Monts, Meerdael, La Falize, Château de Bousval. ...



## Solaris

New german interspecific variety resulting from hybridation in the 2000's at Fribourg  
*vinifera x rupestris x aestivalis*      *vinifera*      *amurensis*      *vinifera*



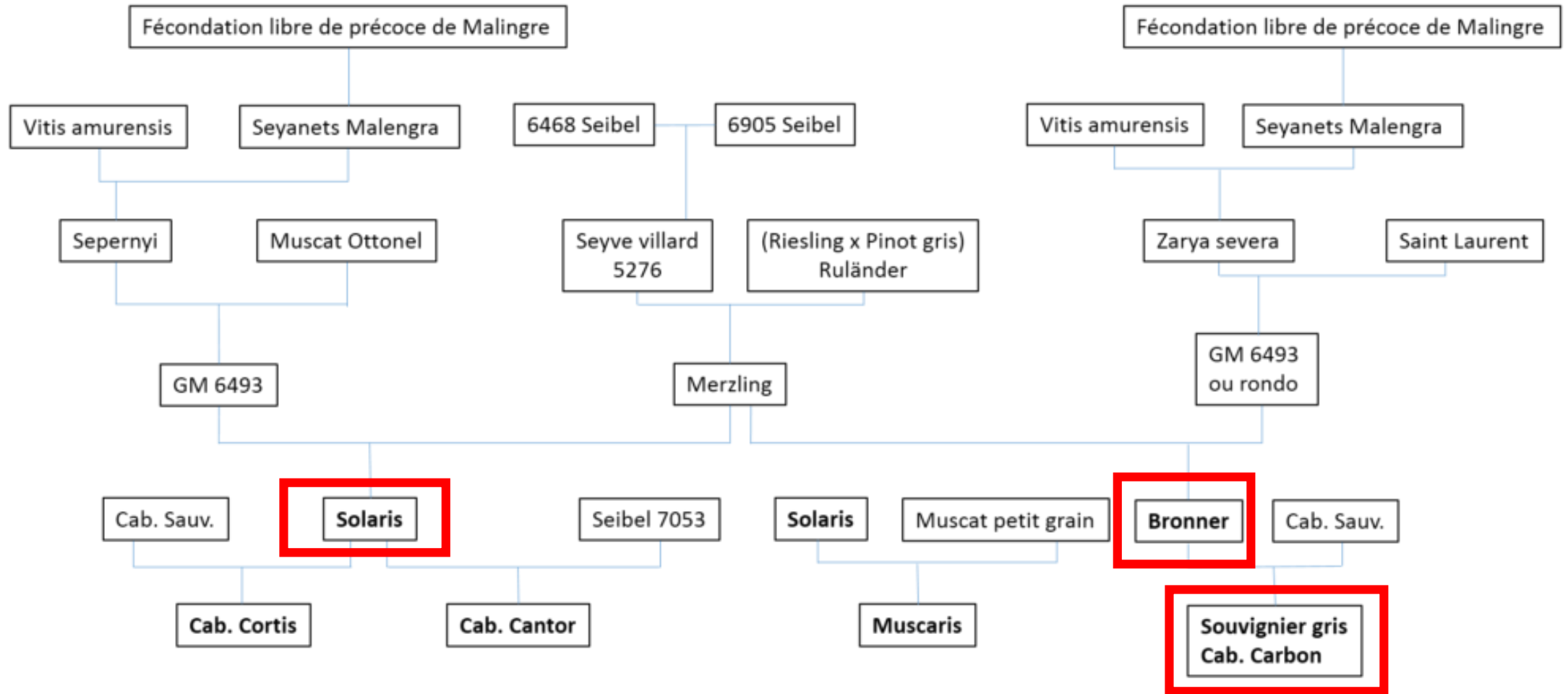
### SOLARIS (FR 240-70)

- Vines well suited for northern climate (like Belgian climate for example) : reliable berry ripening
- Vigorous vines/stable yields
- New disease tolerant cultivar : resistant to mildew and oidium but sensitive to *Botrytis cinerea* and to coulure and late frosts (early ripeness of the vines)
- Typical aroma's : pineapple, banana, lychee, mango, hazelnut

*Solaris in Belgium* : Domaine du Chenoy, Domaine du Chapitre, Domain du Ry d'Argent, Vin de Liège, Château de Bioul, Domaine des Marnières, ...



<http://observatoire-cepages-resistants.fr/documentation/obtention-cepages-resistants/>



D'après F. Boyer (chambre d'agriculture de l'Aude), selon la WBI Freiburg



# Souvignier gris

## PARENTAGE

a crossing of *Cabernet Sauvignon* x *Bronner*



## STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

### FR 392-83 (Souvignier gris)

**Kreuzungskombination:** Cabernet Sauvignon X Bronner

**Zuchtstamnummer / Kreuzungsjahr:** FR 392-83 / 1983

<b>Austrieb:</b>	mit Burgunder-Sorten	<b>Pero.-Festigkeit:</b>	sehr hoch, i.d.R keine Behandlung
<b>Blütezeitpkt.:</b>	einige Tage vor Grauburgunder	<b>Oldium-Festigkeit:</b>	hoch, nur im Ausnahmefall eine Behandlung
<b>Traubentwkl./ Traubenschluss:</b>	mit Grauburgunder	<b>Verrieselung:</b>	sehr gering
<b>Weichwerden:</b>	kurz nach Weißburgunder	<b>Stiellähme:</b>	sehr gering
<b>Erntereife:</b>	etwa mit Weißburgunder	<b>Traubengröße:</b>	mittel groß, wenig kompakt, längliche Walzenform
		<b>Beerengröße/-dichte:</b>	mittel groß / relativ gering

**Ernteergebnisse** (vorläufig !)  
 FR 392-83      110-140 kg/a      88 - 98 °Oe      6,5-8,0 g/l Mostsäure

**Weintyp:** kräftig-stoffig, neutral bis leicht fruchtig

PIWI Weinpreis 2016



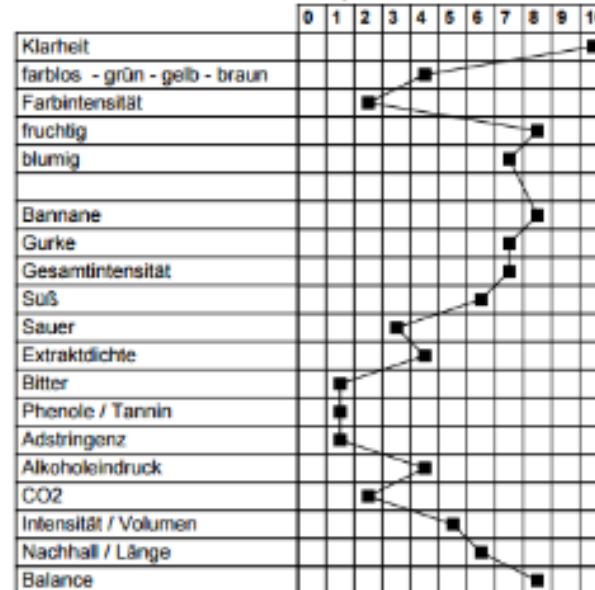
PAR-System  
Copyright Marlin Darling

**Auszeichnung: Silber**

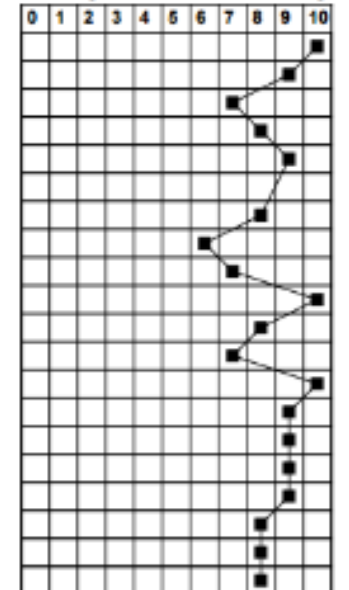
**Souvignier Gris - Hageling wijnbouw v.o.f.**  
 bewertet am 29.10.2016

<b>Gesamtpunktzahl</b>	84
<b>ID Datenbank</b>	27947
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Hauptrebsorte / Rebsorten</b>	Souvignier gris
<b>Qualität</b>	Vlaamse Landwijn (Vin de Pays Flamand)
<b>Land - Region</b>	Belgien - Flandern
<b>Alkohol in vol. %</b>	11.00
<b>Restzucker in g/l</b>	19.00
<b>Säure in g/l</b>	7.00
<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Fehlerfrei</b>	ja
<b>Fehler</b>	
<b>Mängel/Fehler/Krankheiten</b>	
<b>Ausbauart</b>	
reduktiv - - - oxidativ	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
modern - - - traditionell	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

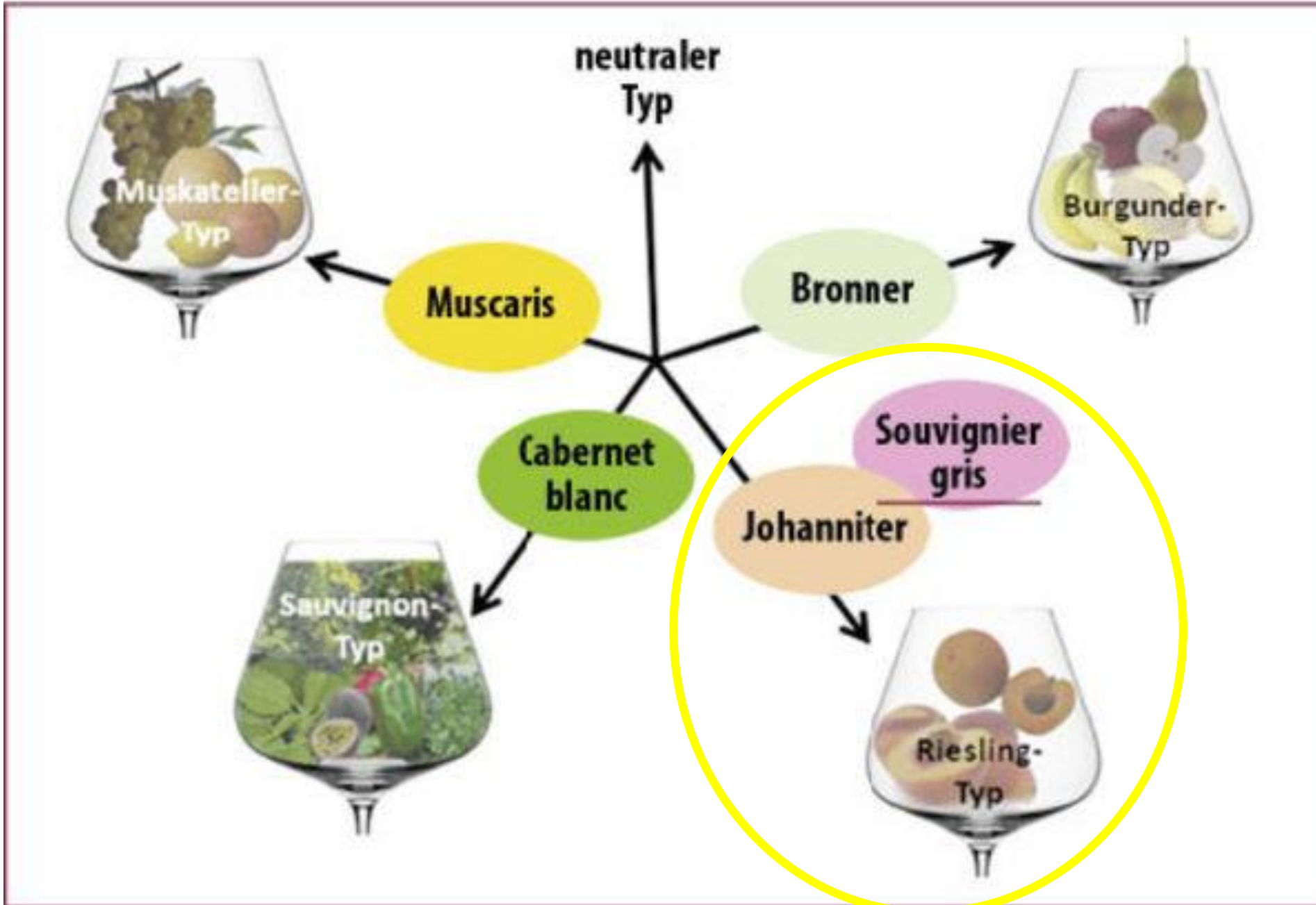
Analyse - Quantitative Einschätzung



Ranking - Qualitative Einschätzung



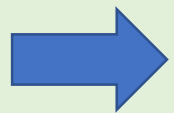
# Le Sauvignier gris = Bronner x Cabernet Sauvignon



# Résumé : que planter en Belgique ?

## Ecouter la vigne et son environnement...

- Le sol / sous-sol
- Le climat : continental / océanique frais -> cépages à débourrement tardif et maturité précoce -> indice Huglin
- Risque de gel !!
- Risques d'Oïdium / Mildiou !!



**Différents choix sont possibles,  
vous avez fait celui du respect de l'environnement  
et de la santé de vos futurs clients 😊**