



Nouvelle Cuvée « Les Colombiers »

Des vins plus bio que bio...

La France est le 9^{ième} pays européen consommateur de produits phytosanitaires et est souvent présentée comme le premier pays européen consommateur de pesticides. La viticulture est en particulier montrée du doigt en consommant près de 15% du volume de pesticides épandus sur le territoire. Dans ce contexte, la France s'est engagée dans un processus de réduction de l'emploi de « pesticides » (terme générique communément employé et qui regroupe à la fois les herbicides, les insecticides et les fongicides). Malgré de nombreux programmes de recherche et d'expérimentation pour la viticulture (pulvérisateurs confinés, outils d'aide à la décision, produits de bio-contrôle, développement de la production intégrée et biologique...), le bilan à mi-parcours du plan Ecophyto montre encore une augmentation de 5% d'utilisation des pesticides dans ce secteur.

La solution de l'utilisation de variétés résistantes (possédant une tolérance ou résistance aux maladies cryptogamiques) est souvent jugée comme la plus prometteuse à moyen et long terme. L'obtention de telles variétés résistantes a été rendue possible par une méthode d'hybridation par croisement, aucune modification génétique n'étant opérée. Cela consiste à croiser deux espèces par castration du parent femelle puis fécondation par le pollen du parent mâle. Le pépin obtenu par reproduction sexuée donnera naissance à une nouvelle variété. Les recherches françaises à ce sujet ont repris en 1972, à l'initiative d'Alain Bouquet (INRA Montpellier). Ses travaux ont permis de créer de nouvelles lignées à partir de croisements de *Vitis vinifera* et *Muscadinia rotundifolia*, espèce sauvage résistante aux maladies cryptogamiques n'ayant jamais été utilisée en sélection auparavant, puis rétrocroisées avec des variétés *Vitis vinifera*. L'INRA Pech Rouge étudie maintenant depuis de nombreuses années ces nouvelles variétés aussi bien au niveau de leurs caractères agronomiques que pour leur aptitude technologique.

Parmi ces variétés, l'INRA Pech Rouge a sélectionné 3 cépages (3176-21-11 (N), 3160-11-3 (N), 3159-2-12 (B)) qui ont été plantés sur des parcelles de 0,5 ha en 2015 **sur le tènement des Colombiers** au sommet du massif de la Clape, dans le cadre d'un projet de Viti-viniculture durable (France Agrimer, CIVL & INRA). **Ce parcellaire est en reconversion en Agriculture Biologique depuis 2015 et a reçu la certification Agriculture Biologique par Ecocert en 2018.**

Arrivés aujourd'hui en début de leur phase production, c'est à partir de ces trois cépages que sont élaborés les vins de la **nouvelle Cuvée « Les Colombiers »**.

Les vins de la cuvée des Colombiers sont le reflet
d'un axe prioritaire actuel des recherches de notre unité :

la réduction significative des intrants en viticulture et en œnologie.

Cuvée Les Colombiers en blanc



Cette référence est une vinification de la variété blanche **3159-2-12** tolérante aux maladies cryptogamiques (Oïdium et Mildiou). Depuis sa plantation, la parcelle utilisée n'a reçu aucun traitement phytosanitaire. L'un de ses deux parents géniteurs est la variété *Chasan*. La vinification a été conduite sans sulfites, avec un apport minime de sulfites à l'embouteillage pour sa conservation ultérieure. Dans le cadre d'un programme européen de recherche, des analyses fines de pesticides n'ont pas permis d'en déceler



dans cette cuvée... Un bouchage technologique par capsule à vis et un inertage de l'espace de tête à l'azote permettent de garantir une bonne tenue de ces vins contre l'oxydation. Délai optimal de consommation après achat : un an maximum.

Cuvée Les Colombiers en rouge



Cette référence est un assemblage de vins issus des variétés rouges **3176-21-11** et **3160-11-3** tolérantes aux maladies cryptogamiques (Oïdium et Mildiou). Depuis sa plantation, la parcelle utilisée n'a reçu aucun traitement phytosanitaire. L'un des deux parents géniteurs du **3176-21-11** est la variété *Grenache*, alors que le **3160-11-3** est un descendant de la variété *Fer Servadou*. Les vinifications ont été soit conduites avec une **macération classique de 10 jours**, soit par technique de **macération**



carbonique pour exacerber le fruité de ces variétés. Toutes les vinifications ont été conduites sans sulfites, avec un apport minime de sulfites à l'embouteillage pour sa conservation ultérieure. Un bouchage

technologique par capsule à vis et un inertage de l'espace de tête à l'azote permettent de garantir une bonne tenue de ces vins contre l'oxydation. Délai optimal de consommation après achat : une paire d'années car bien que ces vins soient destinés à s'améliorer en élevage, leur protection contre l'oxydation à long terme reste faible du fait de la non-utilisation d'agents anti-oxydants.

