

# Choix du Matériel Végétal

Le choix du matériel végétal est important lors de la plantation. La Société de Viticulture du Jura vous propose une série de fiches techniques afin de vous guider dans vos choix.

Les étapes de préparation à la plantation : synthèse du choix

## La parcelle :

- Le sol : sa nature (substrat et sous-sol), son profil, **analyse obligatoire**
- Orientation, microclimat
- Précédent cultural : sensibilité (maladies, gel,...), carences,...



Le cépage : Adaptation cépage/parcelle



Destination : type de vin, vins effervescents/vins tranquilles



Critères techniques et économiques  
Avec objectifs de vente par produit



Choix définitifs



## Porte-Greffe

Voir fiche dédiée



## Greffon : sélection

Voir fiche par cépage

De façon tout à fait logique, la première étape peut être les critères économiques qui définissent ensuite les choix techniques et notamment le choix de la parcelle.

**Il est primordial de commander au moins 18 mois avant la plantation vos plants, en particulier pour des couples clone/Porte-greffe particuliers.**

Le risque d'être forcé à un choix de matériel inadapté techniquement et surtout aux objectifs souhaités est trop important et souligne la nécessité d'anticiper le choix et la commande du matériel végétal.

## Adaptation au changement climatique:

Quelques pistes de réflexion :

- Choix du porte-greffe (sensibilité sécheresse, retard cycle végétal)
- Choix du cépage
- Choix de la sélection : pour un cépage donné les aptitudes agronomiques et œnologiques sont suffisamment diversifiées pour répondre à certaines attentes (maturité, rendement, acidité, ...)
- Choix de la parcelle : expositions Est et Nord, retarde le cycle végétal
- Orientation des rangs de vigne : éviter Est-Ouest pour les cépages sensibles à l'échaudage
- Enracinement : favoriser l'enracinement en profondeur (fosse pédologique, fissuration) pour une meilleure résilience au période sèche et une meilleure longévité de la parcelle.
- Sol équilibré et biologiquement vivant = sol résilient
- Associer des plantes (agroforesterie, haies, ...) : oui, mais pas n'importe quoi et n'importe comment.

# Choix du Matériel Végétal



[svj@jura.chambagri.fr](mailto:svj@jura.chambagri.fr)  
[www.sv-jura.com](http://www.sv-jura.com)



## Choix du greffon :

Il faut bien faire le distinguo entre catégorie et type de sélection.

**2 catégories :** Matériel **certifié (étiquette bleue)** sur les lots de plants) : correspond au clone Matériel de catégorie **standard (étiquette orange)** : correspond à tout ce qui n'est pas de la multiplication certifiée. Donc on y retrouve une multitude de choses comme de "vraies" sélections massales, du matériel issu de sélection clonale sans suivre le processus de multiplication du matériel certifié, de pépinière privée,... Pour ces 2 catégories des exigences sont imposées contre la flavescence dorée et les virus principaux (court-noué et enroulement) ; néanmoins l'exigence contre les virus est moins poussée pour la catégorie standard.

## Les 2 grands types de sélection :

**La sélection clonale** : c'est une sélection basée à la fois sur une sélection scientifique sanitaire (absence de virus) et sur une sélection génétique selon des critères culturels et qualitatifs. Elle repose sur la descendance végétative conforme à une seule souche choisie : ce qu'on appelle un "clone". Les intérêts sont multiples : très bonne connaissance de ce matériel, homogénéité, absence de viroses principales. Ne pas hésiter à planter une parcelle avec plusieurs clones différents : ce qui multiplie les combinaisons possibles.

**La sélection massale** : c'est une sélection basée sur des caractéristiques visuelles : état sanitaire, niveau et régularité de rendement. Les souches ainsi choisies, d'une plus ou moins grande variabilité, sont multipliées. Elle peut être réalisée par le pépiniériste ou une structure de multiplication (SVJ par exemple) avec plus ou moins d'assiduité notamment vis-à-vis des principaux virus ou par une exploitation viticole pour elle-même (ce qui est appelé réglementairement la pépinière privée) qui demande un peu de technicité : un suivi sur plusieurs années et idéalement des tests sanitaires (viroses) avant greffage et un traitement eau chaude pour éviter les risques de transmission de la flavescence dorée et bois-noir.

**Pour poursuivre, nous vous proposons une fiche par cépage qui permettra d'aiguiller vos choix.**

## Ne pas négliger l'aspect sanitaire :

Globalement la réglementation est sécuritaire pour éviter le risque de transmission par les plants **de jaunisses, flavescence dorée** en tête. Bien qu'obligatoire dans nos AOC, il est néanmoins de votre ressort de demander à votre pépiniériste le traitement à l'eau chaude et d'en conserver l'attestation.

Les viroses principales (**court-noué et enroulement**) :

Bien que le vignoble jurassien ne soit pas trop impacté par ces problématiques, la situation d'autres vignobles doit nous conduire à être vigilants. Les symptômes sont souvent beaucoup plus marqués sur les jeunes plants (vigueur faible ou dépérissement). La diffusion de ces maladies, bien que lente, peut impacter durablement le vignoble (parcelles proches et en cas de replantation avec le court-noué).

**-catégorie certifiée** : le processus est sécuritairement maximal : aucune de ces viroses dans ce matériel

**-catégorie standard** : les exigences sont moins poussées mais elles le sont de plus en plus mais les garanties ne sont pas totales. En générale les sélections d'organismes de multiplication (SVJ, ATVB, Chambres d'agriculture, ...) sont sérieusement faites en ce sens, comme par exemple le programme "massale collective" de la SVJ.

**-massale individuelle** (du domaine ou de celui d'un collègue) : sans test, c'est l'assurance de multiplier des virus, même si la vigne d'origine semble saine. Vouloir conserver par ce biais, de la diversité génétique part d'un bon sentiment, mais si ce matériel est virosé, même partiellement, cela est très contre-productif. Mais ce n'est pas une fatalité et cela a un coût.

Il est d'ailleurs préférable, pour vous, de **conserver les bons de livraison, factures et passeports phytosanitaires** (étiquettes bleues ou oranges) pour garder une trace exacte du matériel utilisé (plantation comme repiquage) avec le nom de la parcelle et date où ils ont été plantés. Cela est utile en cas de problème : par exemple découverte d'un nouveau foyer de flavescence, dépérissement précoce,...

Pour ce qui est des **maladies du bois** (esca,...) et d'autres maladies cryptogamiques (**mildiou et oïdium**), le type de sélection ne joue pas un rôle majeur sur la sensibilité à ces dernières, contrairement aux cépages voir des porte-greffes.

# Choix du Porte-greffe

Dans le contexte du changement climatique, le choix du porte-greffe est une voix d'adaptation possible. Cependant, peu de références locales existent en dehors des porte-greffes majoritairement et actuellement utilisés.

## Choix d'un porte-greffe adapté aux contraintes climatiques :

**Limiter les risques gel** : A nos connaissances il y a assez peu d'écart entre porte-greffes sur un retard de débourrement ; d'autant qu'une variabilité est constatée suivant les types de sol. Parmi les principaux, le SO4 est connu pour avancer le débournement de quelques jours (source vignoble Yonne).

Des références nationales ou locales sont en cours d'acquisition sur le sujet.

**Tolérance au stress hydrique** : effet bien connu mais qui peut également différer suivant le type de sol et l'implantation racinaire (fosse pédologique, préparation et fissuration avant plantation).

**Retard de maturité** : effet bien connu, souvent corrélé avec la vigueur conférée

## Choix de porte-greffes :

Dans le vignoble jurassien, historiquement le panel de porte-greffes utilisé est très réduit (adaptation aux conditions pédoclimatiques et aux cépages jurassiens,...).

### Les porte-greffes de référence:

**3309 C** : C'est de loin le porte-greffe le plus utilisé dans le Jura. Il reste relativement peu résistant à la chlorose ferrique, de vigueur moyenne, c'est un porte-greffe qualitatif. Il est connu pour être assez peu tolérant à la sécheresse.

**101-14 MGt** : proche du 3309C, il est également peu résistant à la chlorose, il confère peu de vigueur, c'est un porte-greffe très qualitatif qu'il faut implanter dans des sols peu chlorosants et à éviter sur des sols peu alimentés en eau.

**Fercal** : bon compromis au 3309 c en sol calcaire, plus vigoureux, adapté aux parcelles humides et fraîches, mais déconseillé si risque de stress hydrique, conserve l'acidité dans les vins. Cependant, il assimile relativement mal le magnésium et peut induire des symptômes de carences en cet élément : à éviter sur parcelle faible en magnésium ou en excès de potasse et adapter la fertilisation.

### Les porte-greffes potentiellement intéressants, mais où nous avons peu de références locales :

**5 BB** : très vigoureux, réservé aux terrains peu fertiles et peu sensibles à la pourriture. Retarde la maturité et de bonne acidité. Bonne résistance au stress hydrique et adapté aux sols humides.

**333EM** : assez productif, retarde un peu la maturité. Il est tolérant à la sécheresse tout en supportant bien les excès d'humidité. Il est aussi plutôt adapté aux sols superficiels. Plutôt à éviter en conditions vigoureuses.

**1103P** : Il est réputé pour être résistant au stress hydrique tout en ayant une bonne tolérance à l'humidité et aux sols compacts. Retarde la maturité. Très vigoureux, il est à réserver aux situations de vigueur maîtrisée.

**RSB1** : connu pour sa bonne tolérance à la sécheresse, il semble bien adapté aux conditions temporaires d'excès d'humidité au printemps. Très vigoureux, il est à réserver aux conditions de vigueur maîtrisée. Il absorbe mal le magnésium donc plutôt à éviter sur parcelle faible en magnésium ou en excès de potasse et adapter la fertilisation.

**34EM** : assez peu multiplié. Il est connu pour être assez tolérant à la sécheresse tout en étant adaptés aux terrains frais et humides. Porte-greffe dit « qualitatif », avance la maturité et confère une vigueur plutôt moyenne ; mais il peut être trop vigoureux en sols riches et lourds.

**Rupestris du lot** : Vigoureux, et retarde un peu la maturité et peut entraîner des risques de coulure. Il a une assez bonne tolérance à la sécheresse. Dans le Jura, certains l'utilisent avec le savagnin avec satisfaction.

# Choix du Porte-greffe

## Les porte-greffes plutôt à éviter :

**SO4** : Porte-greffe de moins en moins répandu dans le vignoble. Il confère beaucoup de vigueur et assimile relativement mal le magnésium. Il est très vigoureux les premières années, puis s'épuise assez vite ensuite. Il confère plusieurs années après plantation un point de fragilité sous le bourrelet, très délicat en travail inter-cep. Il est également à proscrire avec du matériel vigoureux, par exemple avec le poulard qui devient, encore plus coulard, cassant et difficile à conduire. Il est réputé pour avancer la date de débournement

**161-49 Couderc** : Porte-greffe moyennement vigoureux (un peu plus que le 3309c), qualitatif et très résistant au calcaire actif (25%) Il peut induire un développement végétatif hétérogène les premières années, à éviter sur terre lourde (marne) car peut être sujet à la Thylose ou dépérissement. Problème de dégénérescence constaté.

**140Ru** : Candidat intéressant par sa tolérance au stress hydrique et sa vigueur conférée contenue, pourtant il tolère assez mal l'humidité dans le sol. A éviter avec les cépages vigoureux (trousseau, poulard)

**41B** : Candidat intéressant par sa tolérance au stress hydrique, pourtant il tolère assez mal l'humidité dans le sol.

**420A** : adapté aux sols profonds, en revanche il ne l'est pas aux sols compacts et aux conditions d'humidité printanière excessive et assez peu résistant à la sécheresse.

**110R** : retarde la maturité, tolérant à la sécheresse mais très sensible aux excès d'humidité. Possibilité de problème de compatibilité avec le Pinot.

## Les porte-greffes vigoureux sont-ils adaptés ?

**Les modes d'entretien du sol** ont évolué (moins de désherbage chimique, fertilisation, ...), l'utilisation de matériel plus vigoureux est probablement possible. D'autant qu'un excès de vigueur peut être géré (enherbement, ...).

Toutefois, il faut être très prudent avec **les sols riches**, comme les terrains neufs et les **cépages vigoureux** (trousseau, poulard, ...)

Pour le **Poulard**, vigoureux et sensible à la coulure, sécuritairement, le choix se restreint aux porte-greffes faiblement vigoureux (3309c, 101-14mgt, à la limite 41B ou Fercal).

Pour **les repiquages**, il est indispensable d'utiliser des porte-greffes vigoureux comme le SO4, 5BB, 1103P,...

## Les porte-greffes et risque de chlorose ferrique :

Volontairement la tolérance au calcaire n'a pas été abordé car il reste souvent peu limitant dans le vignoble du Jura (sur 28 analyses de sol avant plantation réalisé par la SVJ seuls 4 dépassent les 10% de calcaire actif et aucune >20%).

Néanmoins, le risque étant trop important, **l'analyse de sol** préalable à la commande des plants (Contact Rachel Outhier) est indispensable pour ce critère mais aussi pour éventuellement corriger les sols en éléments manquants (fumure de fond).

## Plateforme de porte-greffes:

La Société de Viticulture du Jura en partenariat avec le lycée agricole de Montmorot projette de mettre en place en 2024 deux plateformes afin d'améliorer les références locales de porte-greffes : trousseau / 3309c, 5BB, 140Ru et 333EM et Savagnin/3309c, 1103P, RSB1 et 34EM.

Pour plus de complément : <http://plantgrape.plantnet-project.org>

## Cépage Chardonnay B

Part du cépage au cours du temps :

	1896	2013
Chardonnay	9,7%	41%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

### Aptitudes Culturelles :

Cépage de vigueur moyenne et plutôt facile à conduire

### Terroirs de prédilection :

Il se comporte assez bien sur tout type de sols viticoles dès le moment qu'ils ne soient pas trop humides.

3 tendances : Les terres plutôt fortes (type substrat marneux) lui conviennent pour des vins plutôt "typés" ; les terres très drainantes et chaudes, argilo-calcaires, plutôt pour des vins de type "floral", complexes, gras ; et les terres profondes, de bas de coteaux ou de plaine, fertiles pour l'élaboration de Crémant.

### Histoire et origine :

Le chardonnay blanc a une importante synonymie dans notre vignoble. Beaucoup de ses noms étaient aussi utilisés pour désigner d'autres cépages (Pineau Blanc, Melon, Gamay blanc,...). D'où la difficulté de déterminer à quelle date exacte, ce cépage a été mentionné pour la première fois. Au vu des relations intimes qu'il y avait entre la Franche-Comté et la Bourgogne aux XIV et XVème siècle, nous pouvons imaginer que le chardonnay pouvait déjà être cultivé dans le Jura à cette époque.

Aujourd'hui grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage est un descendant direct (tout comme le Gamay, l'Aligoté,...) de la fécondation d'un vieux cépage du Nord-Est de la France : le Gouais blanc avec du Pinot noir.



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : précoce.

**Fertilité de repousses** : faible.

**Production** : variable, plutôt moyenne

**Maturité** : Avec le Pinot et pousard, c'est le cépage le plus précoce de ceux cultivés actuellement dans le vignoble jurassien.

**Acidité des vins** : moyenne à forte

**Stress hydrique** : assez sensible

**Echaudage** : moyen

### Sensibilités :

**Mildiou** : fort

**Oïdium** : fort

**Autres sensibilités marquées** : jaunisses à phytoplasme (Bois-Noir et flavescence dorée), pourriture grise si forte vigueur.

Ses fleurs sont sensibles aux pluies et aux abaissements de température, ce qui entraîne coulure et millerandage.

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 31 clones agréés :

- Les clones classiques :

**76** : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : aromatiques, équilibrés et typiques de ce cépage, bonne base d'un encépagement en toute situation.

**95** : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : riches, fins, équilibrés et typiques de ce cépage, bonne base d'un encépagement en toute situation.

- Les clones alternatifs :

**96, 124 et 131** : Rendement supérieur à la moyenne, production à maîtriser. Vins obtenus : nerveux. Il peut être utilisé pour l'élaboration de Crémant. Le **124** étant le plus productif des 3.

**277** : production moyenne à supérieur, à maîtriser mais parfois irrégulière. Vins obtenus : équilibrés et minéraux. Il peut être utilisé pour l'élaboration de Crémant.

# Cépage Chardonnay B

## - Les clones qualitatifs :

**548** : Rendement inférieur, précoce, donnant des vins concentrés, équilibrés et complexes.

**1067** : Rendement inférieur (un peu inférieur au **548**), précoce, donnant des vins concentrés et complexes (peu multiplié).

**1066** : Rendement très inférieur, précoce, donnant des vins aromatiques, puissants et structurés (peu multiplié).

**1147** : Rendement inférieur, précoce, donnant des vins concentrés et équilibrés, un peu moins sensible au Botrytis que le 548 (peu multiplié).

## - Les clones muscatés :

**809** : production inférieure à la moyenne, donne des vins équilibrés, avec une bonne acidité, bien structurés avec des arômes muscatés prononcés.

**1068** : production inférieure à la moyenne, donne des vins équilibrés, bien structurés avec des arômes muscatés prononcés (peu multiplié).

**1145** : production intermédiaire entre les 548/809 et 76/95, vins équilibrés et aux arômes muscatés marqués (peu multiplié).

**1146** : production très faible, aux arômes muscatés marqués, un peu sensible au millerandage (peu multiplié).

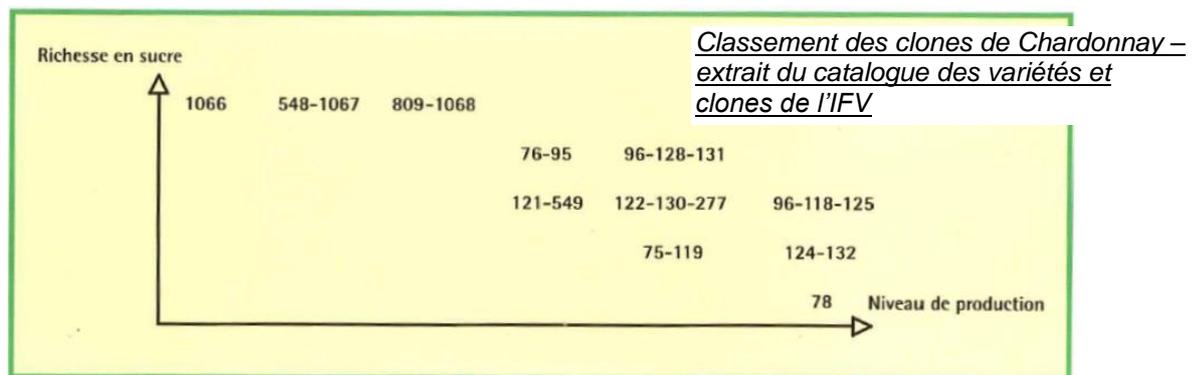
## - Les clones à vins effervescents :

**75, 78, 118, 119, 121, 122, 125, 128, 130** et **132** Production supérieure, adaptés pour l'élaboration de vins effervescents.

- Les clones **77, 116, 117, 352, 414, 415** et **549** sont peu ou pas diffusés.

## Agrément en cours de clones jurassiens

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>



**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

**Multiple** : sélections de pépiniériste, de structures (ATVB par exemple)

**Prochainement** : Conservatoire régional : dont **76** lignées issues du Jura ; disponibilité à partir de 2025

## Choix du matériel :

Bonne adaptation à tout type de porte-greffes

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même plantation.

Quelques propositions :

- Vins **très qualitatifs**, à forte valeur ajoutée : association de clones qualitatifs (attention la production restera très limitée en volume)
- Vins **qualitatifs** : association entre les clones qualitatifs et les clones classiques.
- **Crémants dans un premier temps** mais tout en gardant la possibilité de produire à terme des vins tranquilles : association avec dominante de clones alternatifs et des clones classiques.
- Vigne à **Crémant strict** : association de clones à effervescent (voir possibilité d'y associer des clones alternatifs) ; privilégier les porte-greffes plus productifs (voir fiche Crémant).

L'utilisation des clones 809, 1068, 1145 et 1146 à caractère muscaté ne doivent pas être associés à plus de 10% dans les vins d'appellation, au risque d'obtenir des vins atypiques et à éviter en vin effervescent (amertume en bouche).

# Cépage Savagnin B

Part du cépage au cours du temps :

	1896	2013
Savagnin	1,9%	22%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svj@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

## Aptitudes Culturelles :

### Terroirs de prédilection :

Ce cépage est particulièrement adapté aux terres fortes de type marnes du Trias (irisées) et plus particulièrement du Lias (grises / bleues). Ces marnes sont souvent affleurantes ou parfois plus en profondeur.

### Histoire et origine :

Le Savagnin aurait été cité pour la première fois par le parlement de Besançon en 1732. Cependant tout laisse croire qu'il était implanté depuis beaucoup plus longtemps dans le Jura. Déjà en 1223 on parle d'un cépage de choix dont on attendait la récolte jusqu'aux premières gelées.

Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage est très proche génétiquement de *vitis Silvestris* (vigne sauvage ou lambrusque).

Sur des pépins retrouvés sur un site archéologique proche d'Orléans datant du XII<sup>ème</sup>, l'analyse génétique a montré qu'il s'agissait du savagnin.

Mais des pépins récoltés cette fois sur le site romain du I<sup>er</sup> siècle à Tourbes (Hérault) montrent une lignée directe avec le savagnin médiéval, faisant gagner un nouveau millénaire d'histoire au cépage.

Etant géniteur de nombreuses anciennes variétés, tout porte à croire qu'il fait partie des cépages originels !



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousse** : faible.

**Production** : plutôt faible

**Maturité** : tardive ; Cependant son cycle végétatif se raccourcit et devient donc de plus en plus précoce.

**Acidité des vins** : forte

**Stress hydrique** : moyen (plutôt bon si enracinement suffisant)

**Echaudage** : moyen à tolérant

### Sensibilités :

**Mildiou** : faible

**Oïdium** : faible

**Autres sensibilités marquées** : Tout comme le Trousseau ce cépage est particulièrement sensible aux maladies du Bois (Esca et BDA) ; sensible aux attaques d'araignées rouges et acariose

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 4 clones agréés :

**611** : Rendement moyen, de précocité moyenne, grappes de taille moyenne à légèrement grande. Très légèrement sensible à la pourriture grise, ses vins ont de bonnes aptitudes au vieillissement sous voile.

**612** : Rendement moyen, assez précoce, grappes de taille moyenne. Les vins obtenus sont très fins, aromatiques et de bonne aptitude au vieillissement sous voile.

**613** : Rendement un peu inférieur à la moyenne, de précocité moyenne à légèrement tardive, grappes de taille moyenne. Ses vins ont de bonnes aptitudes au vieillissement sous voile, d'autant qu'il possède une acidité un peu plus soutenue que ses congénères.

**614** : Rendement moyen, assez précoce, grappes de taille moyenne à légèrement grande. Les vins obtenus sont très fins, et aromatiques et de bonnes aptitudes au vieillissement sous voile.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Agrément en cours de clones plus tardifs ou avec de plus fortes acidités.**

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Peu de massales de pépiniériste**
- La **sélection « Collection »** de la Société de Viticulture regroupe 12 lignées de savagnin se rapprochant des clones actuels avec environ un tiers étant plus tardives ou avec des acidités plus marquées. Tout en ayant les mêmes exigences sanitaires que le certifié, cette sélection apporte une certaine diversité.
- **Massale collective** : 2 conservatoires de **98** lignées gérés par la SVJ permettront de proposer une diversité importante avec les mêmes exigences sanitaires : disponibilité à partir de 2025

### Choix du matériel :

Ces quatre clones ont des caractères relativement proches. Les deux plus qualitatifs, le **612** et **614**, sont extrêmement proches.

Le **613** diffère un peu par sa précocité un peu moins hâtive et par son acidité un peu plus soutenue.

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même parcelle, afin d'apporter plus de complexité dans les vins obtenus. Le clone **613** est particulièrement intéressant dans une optique d'élaboration de vins de garde sur des parcelles assez précoces.

La **sélection « collection »** de la SVJ, proposée par de nombreuses pépinières, est également une bonne alternative et adaptabilité avec le changement climatique.

Pour plus d'informations, référez vous à la fiche "**Choix du Matériel végétal**".

# Cépage Trousseau N

Part du cépage au cours du temps :

	1896	2013
Trousseau	4,9%	7%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

## Aptitudes Culturelles :

Cépage très vigoureux et fertile. Il existe une sélection qualitative, nommée « trousseaux à la dame », dont les grappes sont très lâches : coulard mais constant, elle n'en est pas moins vigoureuse.

## Terroirs de prédilection :

Ce cépage, considéré comme assez exigeant quant aux terroirs qui l'accueillent, se comporte plus favorablement sur un sol de formation superficielle drainante sur un substrat marneux ou marno-calcaire. Cette formation correspond souvent à une couverture d'éboulis. Il s'exprime également bien sur marne du trias déstructurée et profondément perturbée (certaines marnes rouges par exemple). Il affectionne bien évidemment les terroirs suffisamment précoces

## Histoire et origine :

Bien que probablement beaucoup plus ancien, le Trousseau aurait été cité par écrit pour la première fois, comme le savagnin, par le parlement de Besançon en 1732 (5<sup>ème</sup> dans la liste des bons plants).

Les recherches génétiques ont révélé qu'il serait probablement un descendant du Savagnin blanc. Ce qui laisserait croire que le berceau de ce cépage se situerait sur notre vignoble, bien qu'il soit présent au Portugal et Nord/ouest de l'Espagne (sous le nom de Bastardo) et par le passé dans les Charentes (sous le nom de Chauché).



## Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousses** : faible.

**Production** : forte (hors sélection "à la dame")

**Maturité** : tardive.

**Acidité des vins** : moyenne

**Stress hydrique** : sensible

**Echaudage** : faible

## Sensibilités :

**Mildiou** : faible

**Oïdium** : faible

**Autres sensibilités marquées** : Tout comme le Savagnin ce cépage est particulièrement sensible aux maladies du Bois (Esca et BDA) ; sensible à la pourriture grise, sensible aux piqûres de cicadelles vertes.

## Le matériel végétal :

**Certifié** : 7 clones agréés :

### - Les clones classiques

**1004** : Rendement moyen, à maîtriser sur sa jeunesse. De précocité moyenne, grappes aérées, il a été particulièrement sélectionné pour la qualité des vins obtenus, équilibrés et typiques de ce cépage.

**1017** : Rendement moyen, de précocité moyenne, il a été sélectionné pour la qualité des vins obtenus, équilibrés et typiques.

**1021** : Rendement un peu supérieur à la moyenne, à maîtriser sur sa jeunesse, grappes plutôt aérées, de maturité un peu plus tardive que la moyenne, il reste néanmoins sensible à la pourriture grise. Peu diffusé ou à limiter en terres pauvres en secteur sec.

**1026** : Rendement moyen, maturité un peu plus tardive que la moyenne, il a été sélectionné pour la qualité des vins obtenus et reste néanmoins assez tolérant face à la pourriture grise. Il paraît beaucoup plus sensible au BDA que le 1004 ou 1114, donc sa diffusion est arrêtée.

# Cépage Trousseau N

## - Les clones "à la dame"

**1114** : Rendement très inférieur à la moyenne, maturité très précoce, grappes très lâches, coulardes et millerandes. Il est très peu sensible à la pourriture grise et donnant dès les premières années des vins riches et structurés ; mais néanmoins moins tanniques que les 2 clones suivants (diffusé à partir de 2025).

**1277** : Rendement inférieur à la moyenne, mais supérieur aux clones 1114 et 1278 bien que les grappes soient de taille parfois hétérogène ; grappes très lâches, coulardes et millerandes. Maturité très précoce. Il est très peu sensible à la pourriture grise, vins colorés, ronds avec une bonne structure tannique et plus vive que les clones 1114 et 1278 (diffusé à partir de 2025).

**1278** : Rendement inférieur à la moyenne, grappes très lâches, coulardes et millerandes. Maturité très précoce. Il est très peu sensible à la pourriture grise, vins aromatiques, colorés, ronds avec une bonne structure tannique (diffusé à partir de 2025).

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Quelques sélections de** pépiniériste (massales "à la dame" notamment) existent
- **Massale collective** : en projet : prospections débutées en 2022 : disponibilité des 1ers plants horizon 2030

## **Choix du matériel :**

Evitez le clone **1021** sur terrain et porte-greffe conférant une grosse vigueur ainsi que sur les secteurs sensibles à la pourriture grise.

Malgré une production jugée moyenne, la vigueur des clones **1004**, **1017** et **1026** est **impérativement** à maîtriser les premières années.

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même plantation. Les trois clones dits "à la dame" sont particulièrement intéressants dans une certaine proportion (de 10 à 25% voir plus pour une production très qualitative) avec un ou plusieurs autres clones ; ce qui assurera une production suffisante, de qualité et une certaine complexité des vins obtenus. Privilégiez néanmoins de séparer ceux-ci des sélections classiques, pour plus de réactivité vis-à-vis d'écart (maturité, pourriture,...).

# Cépage Poulsard N

Part du cépage au cours du temps :

	1896	2013
Poulsard	9,7%	13%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

## Aptitudes Culturelles :

Cépage peu poussant en début de cycle puis vigoureux, port retombant et fragile

## Terroirs de prédilection :

Le Poulsard est particulièrement adapté aux terres fortes de type marnes du lias (grises / bleues) et plus particulièrement celles du trias (rouges ou irisées). Ces marnes peuvent être superficielles ou plus en profondeur.

## Histoire et origine :

Le Poulsard était déjà cité au XIVème siècle d'après Charles Rouget (1896).

Ce cépage qui n'a jamais été diffusé en dehors du Jura et du Bugey, pourrait être contemporain avec l'origine de notre vignoble 20 fois séculaire.

Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage a un lien de parenté de la Rêze blanche, encore cultivée en Suisse et anciennement en Franche-Comté sous le nom de Beclan blanc.

## Le matériel végétal :

**Certifié** : 4 clones agréés :

**584** : Rendement moyen à supérieur, assez tardif. Il a été sélectionné pour la qualité des sensibles au *Botrytis Cinerea*.

**1047** : Rendement moyen, de maturité assez précoce mais avec une bonne acidité, il a été sélectionné pour ses aptitudes œnologiques excellentes.

**1231** : rendement moyen, petites baies, il a été sélectionné pour ses vins plus colorés que la moyenne avec de bonnes qualités aromatiques et structure tannique.

**464** : clone trop productif qui n'est plus multiplié.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Agrément en cours de clones qualitatifs.**

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Peu de massales de pépiniériste** (celle de Mérignat : plutôt généreuse à ne réserver qu'aux terroirs pauvres)
- La **sélection « standard »** de la Société de Viticulture regroupe 2 lignées identiques aux clones 584 et 1231 et permet de pallier le manque de matériel certifié.
- **Massale collective** : conservatoire de **49** lignées permettrons de proposer une diversité importante avec les mêmes exigences sanitaires : disponibilité à partir de 2025

## Choix du matériel :

A ce jour aucun poulsard qualitatif et peu sensible à la coulure n'a été sélectionné.

Exacerbée par les variations climatiques de plus en plus marquées, la fragilité de ce cépage oblige une grande attention au choix du lieu de plantation.

Du fait de sa sensibilité aux gelées de printemps, sa plantation est à éviter en bas de pente, cuvette ou tout lieu sensible aux gelées.

Tout comme éviter l'orientation des rangs Est-Ouest : risque échaudage.

Il reste évident que devant le peu de matériel disponible, la possibilité de planter plusieurs clones sur une même parcelle reste restreinte.



[svi@jura.chambagri.fr](mailto:svi@jura.chambagri.fr)  
[www.sv-jura.com](http://www.sv-jura.com)



# Cépage Pinot N

Part du cépage au cours du temps :

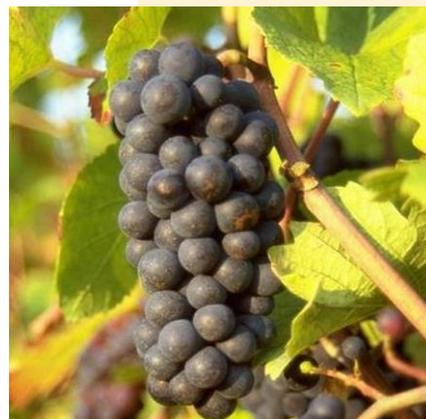
	1896	2013
Pinot N	19,5%	13%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

## Aptitudes Culturelles :

Cépage de vigueur moyenne avec un port plutôt retombant.

## Terroirs de prédilection :

Pour l'élaboration de vins tranquilles, le Pinot noir s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur les sols argilo-calcaires drainants. Il convient néanmoins, d'éviter de plus en plus, les secteurs trop précoces et chauds sous peine d'être trop souvent confronté au phénomène de flétrissement des baies après maturité.



## Histoire et origine :

Le Pinot noir commence à être cité dans le Jura, sous le nom de Savagnin noir, en même temps que le Poulsard, c'est à dire vers la fin du XIVème siècle. Mais il était peut-être déjà présent au XIIème siècle (ouvrage sur Château d'Arlay de 1935).

Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage est un des parents de toute une série de cépages qui sont originaires d'un secteur étendu autour de la Bourgogne : la famille des Noiriens parmi lesquels le Chardonnay, le Gamay et l'Aligoté pour ne citer que les plus connus.

De plus, une parenté est connue avec le Savagnin ; donc possiblement un de ses descendants.

## Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousse** : moyenne.

**Production** : variable, plutôt moyenne à faible en vin tranquille.

**Maturité** : précoce et tendance à l'être de plus en plus.

**Acidité des vins** : moyenne à forte.

**Stress hydrique** : assez tolérant.

**Echaudage** : moyen, flétrissement constaté en fin de maturité.

## Sensibilités :

**Mildiou** : forte.

**Oïdium** : moyenne.

**Autres sensibilités marquées** : pourriture grise et pourriture acide.

## Le matériel végétal :

**Certifié** : 48 clones agréés :

### - Les clones classiques :

**115** : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : typiques de ce cépage, complexes et de bonne structure tannique.

**114** : Proche du **115**, mais qui peut être coulard s'il est trop vigoureux, potentiel qualitatif intéressant pour assemblage.

**667** : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : fins, aromatiques et de bonne structure tannique.

**1184** : Rendement moyen, vins obtenus : coloré et bonne structure en bouche.

### - Les clones qualitatifs :

**777** : Rendement inférieur à la moyenne, régulier, assez précoce. Vins obtenus : typiques de ce cépage, puissants, aromatiques et de bonne structure tannique.

**828** : Rendement inférieur, précoce. Vins obtenus : typiques de ce cépage, aromatiques, ronds, équilibrés et de bonne structure tannique. Attention ce clone est porteur du virus de l'enroulement 2 (classé comme virose secondaire). De moins en moins diffusé.

**943** : Rendement inférieur, précoce. Vins obtenus : colorés et concentrés. Port retombant ; Ce clone est à utiliser avec précaution du fait de son comportement parfois atypique : à n'utiliser qu'en association !

**1185** : Rendement inférieur. Vins obtenus : colorés, complexes et qualitatifs ; sensible millerandage (début de multiplication).

**1196** : Rendement inférieur à moyen, précoce. Vins obtenus : structurés, complexes et typiques ; petite sensibilité au millerandage (début de multiplication).

**1197** : Rendement inférieur à moyen, précoce. Vins obtenus : intensité olfactive et souplesse des tanins (début de multiplication).

# Cépage Pinot N

## - Les clones alternatifs :

**459** : Rendement supérieur à la moyenne. Précocité moyenne à tardif. Vins obtenus : avec une structure équilibrée et tannique. Ce clone issu de prospection dans le vignoble jurassien, demande obligatoirement à maîtriser sa vigueur, la qualité obtenue est alors satisfaisante.

**113** : Rendement moyen, niveau de production parfois irrégulier. Vins obtenus : équilibrés avec des tannins peu marqués.

**165** : Rendement moyen. Vins obtenus typiques du cépage.

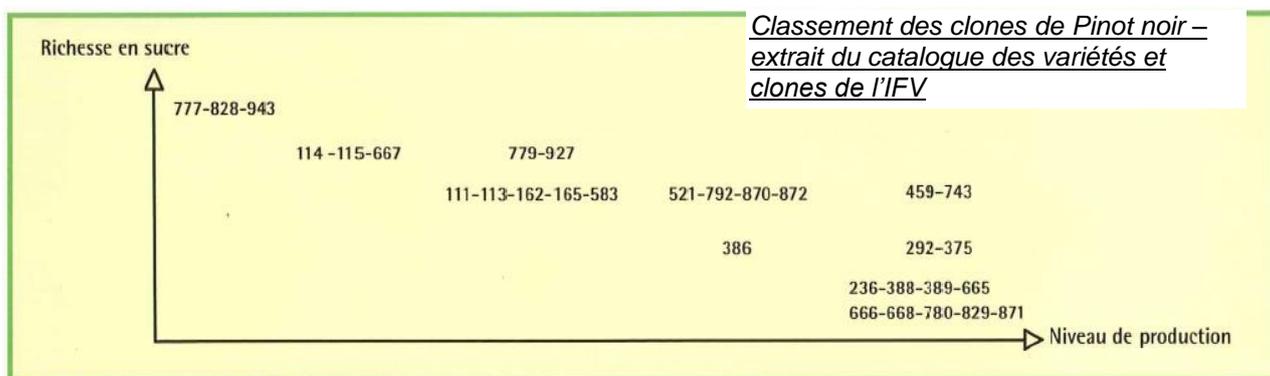
**583** : Rendement moyen. Port végétatif dressé type "pinot droit". Vins obtenus typiques du cépage

**1306** : rendement un peu supérieur à la moyenne ; plus tardif et acide (intérêt changement climatique à tester), non multiplié à ce jour

## - Les clones à vins effervescents :

**236, 292, 375, 386, 388, 389, 521, 665, 666, 668, 743, 779, 780, 792, 829, 870, 871, 872** et **927**  
Production supérieur, adaptés pour l'élaboration de vins effervescents.

- Les clones **111, 112, 162, 163, 164, 372, 373, 374, 460, 461, 462, 528, 617** et **778** sont peu ou pas diffusés.



Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

**Multiple** : sélections de pépiniériste, de structures (ATVB par exemple)

**Prochainement** : Conservatoire régional : dont 22 lignées issues du Jura ; disponibilité à partir de 2025

## Choix du matériel :

Bonne adaptation à tout type de porte-greffes, sauf pour le 110R.

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même plantation. Quelques propositions :

- Vins **très qualitatifs** à forte valeur ajoutée : association de clones qualitatifs (attention la production restera très limitée en volume) tout en limitant la proportion du clone 943 qui peut être très atypique.

- Vins **qualitatifs** : association entre les clones qualitatifs et les clones classiques (voir alternatifs).

- Vigne à **Crémant** : association de clones alternatifs et/ou à effervescent (voir fiche Crémant).

Dans tous les cas les clones à effervescent ainsi que ceux qui sont très peu diffusés (dernière liste) sont à proscrire dans l'optique d'une production de vins tranquilles.

# Le matériel végétal : Crémant du Jura

La plantation d'une parcelle en vue de produire du crémant du Jura, implique le choix d'un matériel végétal spécifique, deux types de parcelles peuvent être envisagés :

- Crémant "exclusif" : production d'effervescent pendant toute la durée de vie de la parcelle.
- "Double-fin" : production de Crémant les premières années, avec possibilité de produire des vins tranquilles par la suite.

**Critères de choix : Général :** du matériel exempt de virose

**Production :** rendement moyen visé : 78hL/ha

**Qualité :** garantir une acidité minimale, une expression aromatique respectant le terroir, un faible risque de pourriture

## Choix de porte-greffes :

Dans le vignoble jurassien, les références manquent sur un grand panel de porte-greffes.

### Pour les parcelles à double-fin:

Le porte greffe **3309 c** s'adapte dans les sols frais, profonds et argileux. A fertiliser plus généreusement que la moyenne afin de garantir la production et retarder la maturité.

### Pour les parcelles "crémant exclusif" :

**Fercal :** bon compromis au 3309 c en sol calcaire, plus vigoureux, adapté aux parcelles humides et fraîches, mais déconseillé si risque de stress hydrique, conserve l'acidité.

**5 BB :** très vigoureux, réservé aux terrains peu fertiles et peu sensibles à la pourriture. Bonne acidité.

**5C :** plus qualitatif que le 5 BB et plus précoce

**34EM :** adapté aux terrains frais et humides.

### Les porte-greffes potentiellement intéressants, mais où nous avons peu de références :

**333EM :** productif, moyen à tardif.

**1103P :** tardif et très vigoureux.

**RSB1 :** comportement proche du 1103P, absorbe mal le magnésium.

**Rupestris du lot :** Vigoureux

### Les porte-greffes à éviter :

**161-49C:** problème et risque de dégénérescence

**41B et 140 Ru :** risque asphyxie racinaire en sol lourd

**101-14 MG et Riparia GM:** pas assez vigoureux

**SO4:** vigoureux les premières années, puis durée de vie assez courte ; fragilité sous le bourrelet en travail inter-cep.

Attention à l'utilisation de porte-greffes vigoureux :

- Sur terrain neuf et/ou riche
- Avec cépage vigoureux : Poulsard et Trousseau.

## Choix des cépages:

**Le chardonnay blanc :** Ne pas utiliser de Chardonnay muscaté (amertume).

**Le Pinot noir:** A utiliser pour des vins destinés à vieillir ; le choix du clone essentiel.

**Le Savagnin blanc :** aromatique, bonne acidité.

**Le Trousseau noir :** Vin rond gras, aromatique, manque d'acidité.

**Le Poulsard noir :** Vin aromatique, moins adapté pour les vins destinés à vieillir, bulles plus grossières.

**Le Pinot gris :** Vin rond gras et fin.

### Rappel des règles du cahier des charges de 2019 « Crémant du Jura »:

Pour les crémants blancs, le volume issu des cépages chardonnay B, pinot noir N et trousseau N est supérieur ou égal à 70 % de la cuvée ;

Pour les crémants rosés, le volume issu des cépages noirs ou gris est supérieur ou égal à 50 % de la cuvée.

# Le matériel végétal : Crémant du Jura

## Le matériel certifié :

### Chardonnay B :

#### Clones alternatif (double-fin) :

**76, 95** : rendement moyen, à réserver aux conditions vigoureuses. Particulièrement adaptés pour les vins tranquilles.

**96, 124, 131, 277** : rendement supérieur, bonne acidité.

#### Clones à effervescents exclusifs :

**75, 78, 132** : Très gros producteurs, à réserver en conditions peu fertiles.

**116, 117, 118, 119, 121, 128, 130** : adapté à la production d'effervescent, à éviter en conditions trop fertiles.

### Pinot Noir :

#### Clones alternatifs (double-fin) :

**114, 115, 165, 459, 667** : rendement moyen à supérieure. Le 459 est issu de prospection Jurassienne.

**779, 927** : production supérieure aux précédents, mais peut convenir pour les vins tranquilles.

#### Clones à effervescents exclusifs :

**286, 292, 386, 666, 780, 871** : production très élevée, réservés aux sols moins fertiles. Le 666 est moins sensible à la pourriture et un peu plus typé. Le 386 a un port semi-irrigué.

**388, 389, 665, 743, 870, 872** : très gros producteurs, à réserver aux conditions peu fertiles et production de crémant entrée de gamme.

### Poulsard N :

#### Clones alternatifs (double-fin) :

**584, 1047, 1231** : production peu constante, plutôt orientés vin tranquille.

### Savagnin B :

#### Clones alternatifs (double-fin) :

**611, 612, 613, 614** : production moyenne, plutôt orientés vin tranquille. Le 613 une production légèrement inférieure, mais une acidité plus soutenue.

### Trousseau N :

#### Clones alternatifs (double-fin) :

**1004, 1017, 1021, 1026** : production moyenne à forte, plutôt orientés vin tranquille. Le 1021 semble plus sensible à la pourriture et le 1026 plus sensible à l'Esca/ BDA.

### Pinot Gris :

#### Clones alternatifs (double-fin) :

**53** : production moyenne à supérieure

En matériel certifié ou tout autre type de sélections, le choix du porte-greffe et du greffon doit, en plus des critères habituels, porter sur un **rendement visé**, sur un **retard de la maturité** et une **bonne conservation de l'acidité**.

Pour plus de complément : <http://plantgrape.plantnet-project.org>

## L'opportunité de tester de nouveaux cépages :

Une directive INAO sortie en 2018 permet d'ouvrir une porte à de nouvelles variétés à fin d'adaptation dans les cahiers des charges des AOP. Ces variétés de vigne, dont le nombre est limité à 20 par AOP et 10 par couleur, seront autorisées dans un cadre expérimental, **limitées à 5 % de l'encépagement de l'exploitation**. Ces essais, menés « grandeur nature » par les viticulteurs, offrent la possibilité de revendiquer en AOC les vins issus de ces variétés. En d'autres termes ce programme permettra d'évaluer l'intérêt de ces variétés dans le but de les intégrer définitivement au cahier des charges AOC.

## Les conditions :

Ce processus est très encadré et est à concevoir comme une expérimentation collective. Un encadrement de l'essai par **une convention** obligatoire est nécessaire entre le viticulteur, l'ODG et l'INAO. Un suivi agronomique minimum (par une structure technique : SVJ) est requis, ainsi que la vinification de tout ou partie du volume en « pur » du cépage pour permettre l'analyse et la dégustation des vins obtenus, histoire de mieux les connaître. Les vins des variétés testées seront obligatoirement **assemblés (10 % max. de l'assemblage final)** et ne pourront figurer sur l'étiquette.

Ces essais encadrés, d'une durée de 10 ans, permettront de confirmer ou non l'intérêt des variétés sélectionnées tout en permettant au viticulteur de les produire dans un contexte AOC.

## Les cépages retenus et pour quel type de vin :

Avant validation par une commission de l'INAO, ces cépages ont été proposés par les ODG après un travail collaboratif entre les ODG, l'Université de Bourgogne, ENTAV/IFV, INRA Montpellier, IFV Villefranche/Saône, CA39-SVJ. Dans le tableau ci-contre, les cépages inscrits par AOC et par type de vin (blanc, rouge/rosé et jaune).

Les AOC Château-Chalon, l'Etoile et Crémant sont en cours de réflexion sur le sujet. Le choix seront effectifs lors de l'approbation de leurs nouveaux cahiers des charges.

## Je suis intéressé. Quelles sont les démarches ?

10 ans pour un tel projet, c'est finalement assez court, car des étapes préalables longues empiètent sur les saisons d'acquisition de résultats : commande/accès aux plants, plantation et entrée en production... Pour certains cépages, la disponibilité en plants est très réduite. Pour toutes ces raisons, il est important de **faire remonter vos intentions/projets auprès de la Société de Viticulture du Jura** (Gaël Delorme) afin de coordonner au mieux l'ensemble des expérimentations du vignoble et **l'accès aux plants de cépages rares** (Beclan, Enfariné, Gringet, Franc Noir).

	AOC Arbois	AOC Côtes du Jura
Aligoté B	blanc	blanc
Chenin B	blanc	blanc
Gringet B	<b>NON</b>	blanc et jaune
Marsanne B	blanc	blanc
Roussanne B	blanc	blanc
Sacy B	blanc	blanc
Beclan N	Rouge/rosé	Rouge/rosé
Enfariné N	Blanc, jaune, rouge/rosé	Blanc, jaune, rouge/rosé
Franc Noir de Haute-Saone	Rouge/rosé	Rouge/rosé
Gamay N	Rouge/rosé	Rouge/rosé

# Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation



svi@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

## Intérêt de ces variétés

L'objet est de tester grandeur nature ces variétés. Œnologiquement, elles peuvent avoir un intérêt seul, tout comme en assemblage pour améliorer d'une manière ou d'une autre le vin final. Elles peuvent également répondre à des attentes concrètes et être intéressantes dans des situations bien précises. Pour vous aiguiller voici leurs positions par rapport aux critères principaux :



Attention, il existe également une certaine diversité au sein d'un même cépage. Le choix de la sélection est un élément important à prendre également en compte.

## Je souhaite expérimenter/planter d'autres variétés

La réglementation nationale limite les variétés utilisables pour être plantées, replantées ou greffées à des fins de production vinicole.

Le classement des variétés en France, régulièrement actualisé, est donc la liste de référence pour les producteurs de vin : à retrouver sur [le site de FranceAgrimer](#)

Si les variétés ne sont pas inscrites dans les cahiers des charges (AOC ou IGP), les vins produits seront en vins sans indication géographique (vin de France).

Certains cépages anciens, hybrides ou variétés résistantes étrangères ne sont pas inscrites sur ces listes ; donc ne peuvent être plantés ou utilisés pour la production de vin.

	1896	2013
Aligoté	0,2%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svi@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturelles :

L'Aligoté est un cépage vigoureux, fertile aux grappes compactes. Il manifeste souvent du millerandage.

### Terroirs de prédilection :

Adapté à tous types de sols dont lourds. Eviter néanmoins les zones à risque pourriture grise.

Bonne adaptation aux porte-greffes classiques avec une préférence pour ceux limitant la vigueur (3309c, 101-14mgt, riparia)



### Histoire et origine :

D'après Charles Rouget, il aurait été introduit à Salins au tout début du XIXème siècle.

Dans le vignoble jurassien, il a surtout été planté après la reconstruction du vignoble post-phylloxéra (fin XIXème jusque dans les années 1930).

Aujourd'hui grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage est un descendant direct (tout comme le chardonnay ou le Gamay) de la fécondation d'un vieux cépage du Nord-Est de la France : le Gouais blanc avec du Pinot noir.

### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : moyen.

**Fertilité de repousses** : moyenne (intermédiaire entre chardonnay et pinot Noir).

**Production** : plutôt généreuse

**Maturité** : moyenne.

**Acidité des vins** : forte

**Stress hydrique** : tolérant

**Echaudage** : peu sensible dû à la couverture de son feuillage vigoureux

### Sensibilités :

**Mildiou** : forte

**Oïdium** : moyen à faible

**Autres sensibilités marquées** : Pourriture grise importante

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 7 clones sont agréés actuellement

#### - Les clones classiques :

**651** : clone apprécié pour sa régularité de production, sa richesse en sucres supérieure et la qualité des vins obtenus.

**264** : production moyenne, sensible au millerandage, vins bien équilibrés et typiques du cépage

**263** : production moyenne, sensible au millerandage, vins typiques du cépage

#### - Les clones à vins effervescents :

**920** Production supérieure, adaptés pour l'élaboration de vins effervescents ; peu diffusés.

- Les clones **402**, **935** et **936** sont peu ou pas diffusés.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

### Autres sélections (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Peu** : à notre connaissance seule la CA71 proposera d'ici 2 à 4 ans des sélections de diversité Aligoté avec les garanties sanitaires.

Avec l'évolution climatique, ce cépage est de plus en plus demandé ; **Importance d'anticiper les demandes auprès des pépiniéristes.**

### Type de vin :

Les vins d'Aligoté sont vifs, nerveux et peu aptes au vieillissement. Suivant le terroir, le millésime et le niveau de production, ils sont plus ou moins aromatiques et peuvent présenter une typicité particulière.

	1896	2013
Beclan	2,4%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svj@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturales :

Cépage de vigueur plutôt faible à port demi-érigé à horizontal.

Fertile, privilégier une taille plutôt courte, avec une seule baguette.

### Terroirs de prédilection :

Il s'adapte assez bien aux sols lourds ou graveleux.

Peu vigoureux, éviter sa plantation en sol pauvre, ou adapter son porte-greffe.

### Histoire et origine :

D'après Rouget, le Beclan aurait été cité, de façon certaine, pour la première fois par écrit dans l'édit de 1732 du parlement de Besançon (4<sup>ème</sup> dans la liste des bons raisins noirs). Mais sa présence paraît néanmoins beaucoup plus ancienne : sous le nom de Margillin, il pourrait avoir été mentionné dans un acte de 1385.

Aussi appelé Petit Beclan, ce cépage de cuve noir paraît s'être cantonné à la région franc-comtoise ainsi qu'à l'extrême nord des vignobles de l'Ain.

Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage a un lien de parenté avec le Chasselas blanc et le Samoriau (vieux cépage de Côte d'or).



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : moyen.

**Fertilité de repousse** : faible à moyenne.

**Production** : plutôt moyenne (bien que fertile : petites grappes)

**Maturité** : moyen à tardif et faible concentration en sucres

**Acidité des vins** : faible

**Stress hydrique** : inconnu

**Echaudage** : inconnu

### Sensibilités :

**Mildiou** : fort

**Oïdium** : moyenne

**Autres sensibilités marquées** :

RAS.

### Le matériel végétal :

**Certifié** : un seul clone a été agréé en 2010 : le **1144** mais n'est pas multiplié actuellement.

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Aucune sélection de pépiniériste connue actuellement**
- **En attendant**, les seules voies de multiplication possibles sont la pépinière privée ou **en matériel expérimental**. Cette 2<sup>nde</sup> voie doit passer par la **Société de Viticulture du Jura**.

### Type de vins :

Légers, brillants, avec une couleur soutenue (beaucoup plus que le pinot) et une structure tannique dense et soyeuse ; pouvant être marqués par des arômes de framboise.

	1896	2013
Chenin	0%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svi@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturelles :

Le chenin est un cépage assez vigoureux à port érigé ou semi-érigé. Fertile, il est souvent conduit en taille courte (Guyot simple ou gobelet).

### Terroirs de prédilection :

Il a la faculté de s'adapter à tout type de sol et de climat mais s'épanouit pleinement sur des sols calcaires drainant avec un climat frais. Eviter néanmoins les zones à risque pourriture grise.

Bonne adaptation aux porte-greffes classiques néanmoins des problèmes d'affinité ont parfois été signalés avec le 3309 C et ce porte-greffe n'est pratiquement plus utilisé aujourd'hui avec le Chenin.

### Histoire et origine :

Jamais planté dans le Jura.

Grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage a un lien de parenté avec le Savagnin B. Il est probable qu'il en soit un descendant direct.



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : précoce.

**Fertilité de repousses** : faible.

**Production** : moyenne (grosses grappes, petites baies)

**Maturité** : tardif.

**Acidité des vins** : moyenne à forte

**Stress hydrique** : ?

**Echaudage** : sensible

### Sensibilités :

**Mildiou** : faible

**Oïdium** : forte

**Autres sensibilités marquées** : pourriture grise, maladies du bois

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 14 clones sont agréés actuellement

- Les clones classiques :

**220** : clone apprécié pour sa régularité de production, polyvalent, équilibré, de bonne qualité.

**880** : production moyenne, peu sensible au botrytis, vins puissants, gras et charpentés

**982** : production moyenne, précoce, apprécié pour la qualité des vins obtenus.

- Les clones alternatifs :

**1208** : production moyenne, précoce, apprécié pour la qualité des vins obtenus.

**1209** : production moyenne, plus tardif et bonne acidité. Bons résultats au cours des années précoces.

**1286** : production modérée, grappes lâches, précoce et acidité inférieure (sélectionné par 1 pépiniériste : accessibilité limitée)

- Les clones productifs : **278, 416, 417, 624** Production supérieure.

- Les clones sélectionnés pour les liquoreux : **1018, 1206 et 1207**

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Diverses** : en particulier de pépinières.

### Type de vin :

Potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. Les produits obtenus sont élégants, généralement assez vifs, nerveux, avec des arômes de miel (Cf plantgrape).

Part du cépage au cours du temps :		
	1896	2013
Enfariné	5,8%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

## Aptitudes Culturelles :

Cépage rustique de vigueur moyenne, plutôt à conduire en taille longue.

## Terroirs de prédilection :

Il s'adapte assez bien à tout type de sol.

## Histoire et origine :

Bien que probablement beaucoup plus ancien, l'Enfariné aurait été cité par écrit pour la première fois en 1731 (9<sup>ème</sup> dans la liste des plants condamnés à l'extirpation). Ce cépage de cuve noir est originaire de la région franc-comtoise, surtout répandu dans les années 1840 à 1860 d'après Viala et Vermorel.

Lors d'« études sur le vin » publiées en 1866, Louis Pasteur juge : « que l'acidité de son raisin ne diminue pas progressivement de la véraison à la maturité comme celle de la plupart des autres cépages ».

Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage a un lien de parenté avec le Gouais Blanc, dont probablement il descendrait.



## Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : moyen à tardif.

**Fertilité de repousses** : faible.

**Production** : généreuse voir très généreuse

**Maturité** : tardive.

**Acidité des vins** : très forte

**Stress hydrique** : inconnu

**Echaudage** : peu sensible

## Sensibilités :

**Mildiou** : très faible

**Oïdium** : moyen (à confirmer)

**Autres sensibilités marquées** : RAS.

## Le matériel végétal :

Ce cépage a été récemment (octobre 2020) inscrit au Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France

**Certifié** : Aucun clone n'est agréé actuellement

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Aucune sélection de pépiniériste** connue actuellement
- **Massale collective** : un conservatoire de 9 lignées gérés par la SVJ permettront de proposer une certaine diversité avec les exigences sanitaires maximales : disponibilité à partir de 2025
- **En attendant**, les seules voix de multiplication possibles sont la pépinière privée ou **en matériel expérimental**. Cette 2<sup>nde</sup> voix doit passer par la **Société de Viticulture du Jura**.

## Type de vin :

vins plutôt colorés, tanniques, assez astringents, avec un gros potentiel d'acidité et une bonne aptitude à la garde. Dans le contexte du changement climatique, cette variété présente ainsi des caractères susceptibles d'être intéressantes en assemblage.

## Cépage Franc Noir de Haute-Saône

Part du cépage au cours du temps :

	1896	2013
Franc Noir	0%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

### Aptitudes Culturales :

Cépage vigoureux à port érigé.  
Il convient aux tailles longues. Peu sujet à la coulure.

### Terroirs de prédilection :

Il était planté soit dans les hauts de coteaux mal exposés où la maturité était compliquée ou en bas de coteau, humide où le gel et les risques de coulure étaient marqués.

### Histoire et origine :

Il n'a pas été cultivé dans le Jura (hors essai à Lons le saunier fin XIXème par le professeur Clémenceau). Mais il aurait été propagé avec succès dans tout le département de la Haute-Saône vers 1845, par l'instituteur de Venère, Monsieur Gougenot. Ce patronyme est parfois usité pour nommer ce cépage.

Mais sa diffusion est restée locale bien que les spécialistes aient vu en lui de nombreux intérêts pour les vignobles du Nord-Est de la France (Viala/Vermorel 1904).

Aujourd'hui grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage est un descendant direct (tout comme Chardonnay, Gamay ou Aligoté) de la fécondation d'un vieux cépage du Nord-Est de la France : le Gouais blanc avec du Pinot noir.



source: plantgrape

### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousses** : oui.

**Production** : généreuse

**Maturité** : précoce (proche trousseau, à confirmer)

**Acidité des vins** : inconnu

**Stress hydrique** : inconnu

**Echaudage** : peu sensible

### Sensibilités :

**Mildiou** : faible

**Oïdium** : moyen (à confirmer)

**Autres sensibilités marquées** :

RAS.

### Le matériel végétal :

**Certifié** : un seul clone a été agréé en 2015 : le **1226** mais n'est pas multiplié actuellement. Une vigne mère de greffons a été récemment plantée chez un pépiniériste de la région. Les premiers plants ne devraient pas être disponibles avant 2025.

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **En attendant**, la seule voie de multiplication possible est **en matériel expérimental** et doit passer par la **Société de Viticulture du Jura**.

### Type de vin :

Il permet d'élaborer des vins de qualité convenable, neutre, rouge vif, peu foncé. D'après A. Berget (Ampélographie de Viala 1904 TomeV p.121), les vins obtenus sont souvent supérieurs en couleur et qualité de ceux de gamay dont ils sont souvent assemblés.

	1896	2013
Gamay Noir	4,9%	0,1%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svi@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturelles :

Cépage peu vigoureux mais très fertile, à port semi-érigé à érige.

Il convient aux tailles courtes, sinon il s'épuise

Il est parfois sensible au millerandage.

### Terroirs de prédilection :

Il s'accommode à tous types de terres. Eviter celles trop pauvrement pourvues en matières organiques (pas assez reposées) et celles trop séchantes.

Avec sa bonne fertilité de ses repousses, c'est un bon choix pour les parcelles gélives.

### Histoire et origine :

D'après Rouget, la plus ancienne mention de ce cépage dans notre vignoble date de 1567 (édit de Philippe II). En franche-Comté, ce cépage a également divisé : entre le parlement de Besançon (à partir de 1613) qui souhaitait sa disparition et les vigneron qui continuaient à le planter. Après la crise phylloxérique il subsista pour la production de vins ordinaires.

Aujourd'hui grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage est un descendant direct (tout comme Chardonnay ou Aligoté) de la fécondation d'un vieux cépage du Nord-Est de la France : le Gouais blanc avec du Pinot noir.



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : précoce.

**Fertilité de repousses** : forte.

**Production** : généreuse (petites grappes mais très bonne fertilité)

**Maturité** : précoce

**Acidité des vins** : moyenne à forte

**Stress hydrique** : sensible

**Echaudage** : sensible et au flétrissement

### Sensibilités :

**Mildiou** : moyenne

**Oïdium** : moyenne

**Autres sensibilités marquées** : pourriture grise, jaunisses, vers de la grappe, maladies du bois (mais moins que trousseau et savagnin)

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 38 clones agréés :

- Les clones classiques :

**222** : Rendement moyen à supérieur. Vins typiques du cépage, équilibrés et fruités, bonne acidité.

**282** : Rendement moyen à supérieur. Vins typiques du cépage, équilibrés et fruités.

**358** : Rendement inférieur à moyen. Bon potentiel, intermédiaire entre vins fruités et vins structurés. Facile à maîtriser.

**509** : Clone précoce, peu productif, à faible acidité (éviter les terroirs précoces). Bien adapté à la production de vins de garde aromatiques et charpentés.

**565** : Clone précoce à feuilles découpées. Il est apprécié pour son faible rendement et son aptitude à l'élaboration de vins de garde équilibrés, aromatiques, charpentés et colorés.

**656** : Port retombant, niveau de production à maîtriser (taille courte obligatoire) pour obtenir une bonne expression qualitative. Couleur soutenue et bonne complexité aromatique.

**787** : Grappes compactes et millerandées. Clone adapté à l'élaboration de vins de garde fins et colorés. Bon compromis qualité/quantité.

**1060** : Rendement intermédiaire. Clone adapté à l'élaboration de vins de garde. Il peut aussi convenir pour la production d'effervescent.

**1108** : Port dressé, clone peu productif. Clone adapté à l'élaboration de vins de garde.

**1109** : Port dressé, clone peu productif. Clone adapté à l'élaboration de vins de garde.

**1169** : Clone petit producteur, petites grappes lâches à baies très ovoïdes entraînant une bonne tolérance à la pourriture, plutôt précoce. Vins de qualité gustative supérieure avec un bon équilibre entre arômes et structure.

**Le matériel végétal :**

**1170** : clone de type Gamay d'Auvergne peu fertile mais à grosses grappes, plutôt tardif. Vins de composition phénolique supérieure ou égale au Gamay clone 509, tout comme sa qualité gustative

**1227** : clone peu productif et de maturité tardive. Moindre sensibilité au botrytis grâce à des petites grappes lâches et millerandées. Vins appréciés en dégustation.

- Les clones à vins effervescents : **284, 356**

-Les clones **102, 105, 106, 166, 167, 283, 285, 355, 357, 359, 426, 427, 428, 488, 489, 490, 510, 511, 512, 564, 615, 616, 657** sont peu ou pas diffusés.

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Multiple** : sélections de pépiniériste, de structure (SICAREX beaujolais par exemple)

**Type de vin :**

Bon potentiel qualitatif, vins fruités, moyennement colorés, peu tanniques, vins fruités

	1896	2013
Gringet	0%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svi@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturelles :

Le Gringet est moyennement fertile, habituellement conduit en taille courte (guyot simple).

Il est à port retombant.

### Terroirs de prédilection :

Il semble plutôt exigeant quant au sol et au site : il apprécie les éboulis.

### Histoire et origine :

Jamais planté dans le Jura. Cépage autochtone de Haute-Savoie (vallée de l'Arve).

Longtemps, il a été intégré à la famille (voir confondu) des savagnins. Il n'en est rien ; les recherches génétiques ont montré qu'il s'agit d'un cépage unique sans aucun lien de parenté avec le savagnin.



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousses** : ?

**Production** : moyenne

**Maturité** : moyenne.

**Acidité des vins** : moyenne à forte

**Stress hydrique** : assez sensible

**Echaudage** : ?

### Sensibilités :

**Mildiou** : forte

**Oïdium** : forte

**Autres sensibilités marquées** : pourriture grise

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 1 seul clone agréé :

**947** : production moyenne, bonnes aptitudes à l'élaboration de vins effervescents mais aussi pour l'élaboration de vins tranquilles si la maturité est suffisante. La multiplication de ce clone démarre seulement. Les premiers plants devraient être disponible d'ici 2 ou 3 ans.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

- **Aucune sélection de pépiniériste** connue actuellement
- **En attendant**, la seule voie de multiplication possible est **en matériel expérimental** en passant par la **Société de Viticulture du Jura**.

### Type de vin :

Bon potentiel qualitatif, donne des vins légers, vifs avec des notes florales, très bien adapté pour la production d'effervescents, mais aussi de vins tranquilles si les rendements sont maîtrisés.

	1896	2013
Marsanne	0%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svi@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturelles :

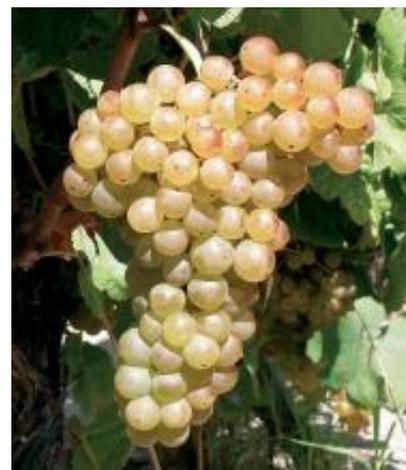
Ce cépage vigoureux, fertile et productif doit être taillé court. La Marsanne émet de longs rameaux qui nécessitent un palissage soigné et suffisant.

### Terroirs de prédilection :

Il s'adapte aux sols calcaires peu fertiles et caillouteux.

Ce cépage assez rustique, à cycle court et à débourrement tardif est bien adapté aux zones climatiques fraîches.

Bonne adaptation aux porte-greffes classiques.



### Histoire et origine :

Jamais planté dans le Jura et aucun lien de parenté avec les cépages jurassiens.

Néanmoins ce cépage du Nord de la vallée du Rhône s'épanouit sur un climat qui pourrait prochainement ressembler à celui du Jura d'après les projections climatiques.

### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousses** : faible

**Production** : moyenne à forte (bonne fertilité, grosses grappes, grosses baies)

**Maturité** : tardif.

**Acidité des vins** : plutôt faible

**Stress hydrique** : peu sensible

**Echaudage** : peu

### Sensibilités :

**Mildiou** : moyenne à fort

**Oïdium** : forte

**Autres sensibilités marquées** : pourriture grise

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 3 clones sont agréés actuellement :

**574** : assez productif, offre des vins typiques du cépage.

**1036** : niveau de production intermédiaire. Clone apprécié en dégustation

**1083** : niveau de production inférieur. Vins aromatiques et bien équilibrés avec bon volume en bouche.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

**Pas de sélection autre que clonale à notre connaissance**

### Type de vin :

La Marsanne permet d'élaborer des vins blancs secs ou effervescents, assez élégants, moyennement ou peu acides, avec des arômes fins et présentant parfois une légère dureté ou amertume en fin de bouche. Une production mal maîtrisée peut nuire fortement à la qualité du vin. (Cf plantgrape)

Il donne des vins, bien que peu acide, naturellement gras, qui le rend intéressant en élevage, notamment sous-bois.

	1896	2013
Roussanne	0%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha



svj@jura.chambagri.fr  
www.sv-jura.com

### Aptitudes Culturales :

La Roussanne émet des rameaux très longs, et de ce fait, nécessite un palissage soigné. Elle peut être conduite en taille longue modérée ou en taille courte. Elle est assez sensible à la coulure.

### Terroirs de prédilection :

Ce cépage convient bien aux sols pauvres argilo-calcaires assez pierreux et bien exposés. Mais, il conviendrait aussi aux sols plus profonds.

Ce cépage assez rustique, à cycle court et à débourrement tardif est bien adapté aux zones climatiques fraîches.

Bonne adaptation aux porte-greffes classiques.

### Histoire et origine :

Jamais planté dans le Jura et aucun lien de parenté avec les cépages jurassiens.

Néanmoins ce cépage du Nord de la vallée du Rhône s'épanouit sur un climat qui pourrait prochainement ressembler à celui du Jura d'après les projections climatiques.



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : tardif.

**Fertilité de repousses** : faible

**Production** : moyenne (plus petites grappes que la marsanne)

**Maturité** : tardive.

**Acidité des vins** : moyenne

**Stress hydrique** : peu sensible

**Echaudage** : moyen, flétrissement parfois (Sud de la France) constaté en fin de maturité

### Sensibilités :

**Mildiou** : faible à moyenne

**Oïdium** : forte

**Autres sensibilités marquées** : pourriture grise, acariens et thrips

### Le matériel végétal :

**Certifié** : 5 clones sont agréés actuellement :

**467** : niveau de production inférieur, clone apprécié pour ses caractéristiques agronomiques et la qualité des vins obtenus

**468** : niveau de production moyen. Il offre des vins typiques du cépage.

**469** : niveau de production moyen. Il offre des vins typiques du cépage.

**522** : niveau de production moyen à inférieur. Il offre des vins typiques du cépage.

**1040** : niveau de production supérieur. vins appréciés en dégustation avec un niveau de production supérieur à la moyenne du cépage.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

**Autres sélections** (ne pas négliger l'aspect sanitaire dont viroses) :

**Pas de sélection autre que clonale à notre connaissance**

### Type de vin :

La Roussanne donne des vins d'une grande finesse et complexité (arômes floraux et fruités de miel, d'aubépine, d'abricot), puissants, avec un bon équilibre acide et qui sont aptes au vieillissement. Ce cépage permet de mettre en valeur et de révéler de bons terroirs. (Cf plantgrape).

Ses vins sont sensibles à l'oxydation durant les vinifications et l'élevage.

## Cépage Sacy B

Part du cépage au cours du temps dans le Jura :

	1896	2013
Sacy (Fariné)	1,5%	0%
Total Vignoble :	20 550ha	2100ha

### Aptitudes Culturelles :

Ce cépage est vigoureux. Habituellement conduit en taille longue, ce cépage fertile peut également être taillé court. Les grappes et les baies sont de petite taille.

### Terroirs de prédilection :

Il serait adapté à tous types de sols. Eviter néanmoins les zones gélives.

### Histoire et origine :

Le Sacy a été identifié en 1897 par Gloriod et Durand (*La vigne Américaine* de novembre 1897) comme identique à un cépage franc-comtois : le Fariné (ou gauche Blanc).

Charles Rouget décrit le Fariné Blanc, surtout présent dans le Doubs et Haute-Saône au XIXème siècle.

Possiblement originaire de l'Yonne où il est encore un peu cultivé, Il est également rencontré sous le nom de Tressalier dans l'Allier (Saint-Pourçain).

Aujourd'hui grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage est un descendant direct (tout comme le Chardonnay ou le Gamay) de la fécondation d'un vieux cépage du Nord-Est de la France : le Gouais blanc avec du Pinot noir.



### Aptitudes climatiques :

**Débourrement** : précoce.

**Fertilité de repousses** : présentes

**Production** : généreuse

**Maturité** : tardive.

**Acidité des vins** : forte

**Stress hydrique** : ?

**Echaudage** : peu sensible

### Sensibilités :

**Mildiou** : faible

**Oïdium** : faible

**Autres sensibilités marquées** : aucune en particulier

### Le matériel végétal :

**Certifié** 3 clones sont agréés actuellement

**793** : clone assez productif, sa richesse en sucres inférieure mais avec une grosse acidité, il donne des vins typiques du cépage.

**833** : production moyenne, avec une richesse en sucres supérieure et une acidité inférieure, il donne également des vins typiques du cépage.

Le clone **965** est peu ou pas diffusé.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

Cépage peu rependu, que certains pépiniéristes multiplient sous le nom de Tressalier. **Importance d'anticiper les demandes auprès des pépiniéristes.**

### Type de vin :

Ce cépage permet surtout d'élaborer des vins de base pour effervescents. Ce sont des vins légers, assez acides et de faible degré. Cependant, ce cépage peut également donner des vins tranquilles, élégants et de caractère.