

## CÉPAGES QUALITATIFS RÉSISTANTS : L'APPORT DES 6<sup>èmes</sup> JOURNÉES VITICOLES ET ŒNOLOGIQUES DE ZAKOPANE (POLOGNE)

*QUALITATIVE RESISTANT VINE VARIETIES :  
THE CONTRIBUTION OF THE 6<sup>TH</sup> VITICULTURE  
& ENOLOGY MEETING OF ZAKOPANE (POLAND)*

*Alain CARBONNEAU  
Montpellier SupAgro, IHEV, Professeur de Viticulture  
alain.carbonneau@supagro.fr*

C'est un véritable feuilleton que vit notre filière au sujet de l'inscription des cépages « résistants ». Dans ce contexte, il est particulièrement utile de faire le point sur les résultats des 6<sup>èmes</sup> Journées Œnologiques et viticoles de Zakopane (Pologne) qui se sont concentrées sur ce thème les 21 et 22 octobre 2016 (photo de couverture ; crédit Pierre Chevallet ICEO).

Mais tout d'abord il faut souligner l'intérêt de la « *formule Zakopane* » éditée pour la 6<sup>ème</sup> fois par l'association ICEO (Institut pour la Coopération avec l'Europe Orientale) et l'Université Jagellonne de Cracovie. Il s'agit d'un séminaire de formation professionnelle ouvert à une cinquantaine de vignerons, professionnels, techniciens et aussi universitaires. Ce public assiste à une série de conférences pédagogiques d'environ une demi-heure chacune délivrées par des experts de rang international, organisées autour d'un axe principal. Un temps suffisant est ménagé pour les échanges et les discussions qui sont nombreux et libres. Les participants eux-mêmes sont invités à faire des présentations. Dans la même salle (figure 1) se déroulent des dégustations de vins expérimentaux et/ou commerciaux, en rapport avec le thème, commentées par des spécialistes de l'analyse sensorielle. La richesse et la cohérence de la formule a largement profité au progrès de la vitiviniculture polonaise de l'avis unanime des participants qui sont souvent fidélisés. **Alors pourquoi pas un 'Zakopane' en Occitanie Pyrénées Méditerranée ?** Notre G<sup>ŕ</sup>ESCO peut y contribuer !



**Figure 1.** Journées viticoles et œnologiques de Zakopane : à gauche salle de conférence avec traduction en direct ; à droite cette salle rapidement aménagée en lieu de dégustation. (Crédit Pierre Chevallet ICEO)

Concernant le sujet des cépages résistants, voici le **programme** des 6<sup>èmes</sup> Journées.

- **Vendredi 21 octobre 2016 :**

### La vigne et le vin en Pologne :

Bozena CZYNCIEL, coordonnant divers vignerons polonais : Évolution de la vigne en Pologne de 2013 à 2016 ; perspectives d'avenir.

Présentation des vignerons polonais.

Les cépages résistants au cœur de la viticulture durable :

Alain CARBONNEAU, Professeur de Viticulture à l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin, Montpellier SupAgro : Stratégies de viticulture durable et de sélection de cépages résistants.

Jean-Laurent SPRING, Katia GINDRO, Olivier VIRET, Agroscope, Changins (Suisse) : Sélection de la vigne: pilier de la viticulture durable.Exemples de projets conduits en Suisse.

Hernán OJEDA, Ingénieur de Recherche INRA, directeur de l'Unité Expérimentale d'Œnologie de Pech-Rouge, Gruissan et Vassal

Stefano BATTISTELLA de Vivaï Cooperativi Rauscedo – France (représentant de la direction de VCR) : Vins des hybrides VCR/Udine à typicité proche de grands cépages classiques.

– *Analyse sensorielle :*

Ombeline PAGÈS, Œnologue conseil, chargée du cours d'analyse sensorielle en Œnologie à la Faculté de Pharmacie de Montpellier : animation des séances d'analyse sensorielle.

Dégustation de vins de cépages hybrides de l'INRA Pech Rouge, de l'Agroscope de Changins, de VCR, de Pologne.

Discussion générale sur les cépages résistants et leurs vins.

• Samedi 22 octobre 2016 :

L'évaluation de la qualité et de la typicité des vins :

– *Modélisation de la qualité :*

Philippe ABBAL, Ingénieur de Recherche INRA Montpellier : Modélisation de la qualité potentielle d'un vignoble.

– *Analyse sensorielle :*

Ombeline PAGÈS, Œnologue conseil, chargée du cours d'analyse sensorielle en Œnologie à la Faculté de Pharmacie de Montpellier : animation des séances d'analyse sensorielle.

Séances d'analyse sensorielle de vins de Pologne et autres régions (IGP et AOP d'Occitanie *Pyrénées Méditerranée*).

Les coopérations universitaires entre Cracovie et Montpellier :

Pr Edmund GRZESKOWIAK et Maciej GAWLIK et collègues : Bilan de l'enseignement de l'œnologie en Pologne, à l'Université Jagellonne en particulier.

Pierre CHEVALLET & Alain CARBONNEAU : ICEO et GESCO au service du développement des coopérations universitaires entre Cracovie et Montpellier au bénéfice des Professions concernées.

Discussion générale sur la valorisation de la présentation des vins et de l'œnotourisme.

Bilan des 6<sup>èmes</sup> Journées Œnologiques de Zakopane et projet pour les 7<sup>èmes</sup> Journées.

Il est particulièrement intéressant de dresser un *bilan des appréciations sensorielles des vins des cépages hybrides* avec les caractéristiques de résistance ou de tolérance. Voir le tableau ci-après qui montre le haut intérêt de certains, en particulier ceux de l'INRA Pech Rouge, et aussi la réserve à l'encontre d'autres, notamment beaucoup d'allemands.

## ANALYSE SENSORIELLE DES VINS D'HYBRIDES RÉSISTANTS

*Alain CARBONNEAU, Philippe ABBAL, Hernàn OJEDA (2016-10-25)*

Obtenteur	Nom	Résistance parasites	Qualité générale	Typicité Arômes	Aptitude finesse	Notes en complément	Autre
INRA Pech Rouge France	G5 B	totale	Elevée équilibre	Muscat, rose Litchi, pêche B	Elevée	Faible degré Type 'muscat sec'	
INRA Pech Rouge France	3159 B	totale	Elevée	Amande fraîche, noix	(Elevée)	Sensible à l'oxydation ?	Normalement Fruit exotique, confit
INRA Pech Rouge France	G14 N	totale	Elevée couleur	Poivron vert, griotte	Bonne	Faible degré	
INRA Pech Rouge France	3160 N	totale	Elevée Structure couleur	Balsamique, framboise, fumé,	Elevée	Type 'Cabernet franc'	Un peu réduit
INRA Pech Rouge France	3176 N	totale	Elevée structure corps	Fruit rouge mûr, épicé, balsamique	Elevée	Type 'Grenache structuré'	Non présenté à Zakopane source INRA
Changins Suisse	Divico N	totale	Elevée corps couleur	Bourgeon cassis Fruit rouge confiture	Bonne	Acidité	Barrique neuve
Changins Suisse	Divico N	totale	Elevée structure corps couleur	Fruit rouge confiture	Bonne	Minéralité	Passerillage (sur souche)
VCRauscedo Udine Italie	Fleurtaï B	totale (mais oïdium ?)	Bonne	Fleur blanche Amande sèche Pêche blanche	Bonne	Type 'vin blanc fin' Acidité	Essai en Frioul
VCRauscedo Udine Italie	Sauvignon Rytos B	totale (mais oïdium ?)	Elevée	Agrume, pamplemousse Ananas	Bonne	Type 'Sauvignon' Minéralité	Essai en Frioul
VCRauscedo Udine Italie	Merlot Kanthus N	totale (mais oïdium ?)	Elevée	Fraise, confiture Balsamique	Bonne	Type 'Merlot'	Essai en Frioul
VCRauscedo Udine Italie	Cabernet Volos N	totale (mais oïdium ?)	Moyenne déséquilibré	Petit fruit, cassis	Faible	Type 'Cabernet astringent'	Essai en Frioul
SeyveVillard France	Seyval B	tolérance + froid	Moyenne neutralité	Citronné	Moyenne	Vin de base	Bochnia Productif
Kuhlman France	Maréchal Foch N ou Léon Millot	tolérance + froid	Moyenne	Petit fruit	Moyenne	Vin de base	Rappel Zakopane 5
Pologne	Jutrzenka B	tolérance + froid	Elevée longueur	Lys, litchi Pêche blanche Cédrat confit	Elevée	Acidité Alcool	Bochnia Vin sec ou liquoreux
Hongrie	Bianca B	tolérance + froid	Elevée	Fleur blanche Pêche blanche	Elevée	Acidité fraîcheur	Allemagne
Geisenheim Allemagne	Hibernal B	tolérance + froid	Moyenne	Rhubarbe Miel	Moyenne	Vin sucré (nécessaire)	Bochnia (abandon Aurora, type voisin)
Geisenheim Allemagne	Rondo N	tolérance + froid	Elevée équilibre couleur	Griotte, cerise mûre	Bonne	Acidité fraîcheur	(copeaux parfois)
Fribourg Allemagne	Regent N	tolérance + froid	Moyenne Déséquilibré	Floral Végétal Fruit sauvage	Faible	Astringence Acidité	Assemblage avec Rondo meilleur
Fribourg Allemagne	Regent N 'blanc de noir'	tolérance + froid	Bonne	Floral Fruité	Bonne	Fraîcheur (disparition astringence)	A tester en 'rosé'
Fribourg Allemagne	Solaris B	tolérance + froid	Moyenne	Fleur blanche, Miel, Coing	Faible	Vin sucré (nécessaire) Amer	Vendange tardive
Fribourg Allemagne	Muscaris B	tolérance + froid	Elevée	Muscat, floral	Elevée	Type 'Muscat sec'	Rappel INRA ICV
Fribourg Allemagne	Souvignier gris G	tolérance + froid	Elevée	Fruité, coing	Bonne	Type 'vin blanc ample'	Rappel INRA ICV
Fribourg Allemagne	Cabernet Cortis N, Cabernet Cantor N, Monarch N	tolérance + froid				Problèmes d'agressivité (astringence, amertume, avec acidité)	Rappels INRA ICV
Valentin & Blättner Suisse	Cabernet Jura N	tolérance	Bonne équilibre	Fruit rouge mûr	Bonne	Vin rouge très fruité	Rappel INRA ICV

Le cas particulier de la **Jutrzenka** : un potentiel remarquable et aussi l'énigme de son origine. Les dégustations des vins de Jutrzenka du vignoble de Bochnia (Université Jagellonne de Cracovie) et aussi de deux autres producteurs polonais, au cours des 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> Journées de Zakopane ont révélé son grand potentiel qualitatif (voir le tableau). Mais son origine pose problème. La thèse actuellement répandue, en particulier sur internet, est celle d'un vieux cépage polonais (donc *Vitis vinifera*) dont on retrouve la trace au Moyen Âge notamment au pied du château de Wawel à Cracovie. Or Adam Kiska, responsable du vignoble de Bochnia rapporte qu'en fait il s'agit d'un hybride créé en Pologne entre un hybride français, de la famille Seyve-Villard et le Pinot blanc. Mon observation personnelle du feuillage indique d'ailleurs une ressemblance forte avec une grande feuille de Pinot. Les contacts sont pris pour élucider cette parenté. La figure 2 ci-après montre la vendange de Jutrzenka au vignoble de Bochnia le 20 octobre 2016 juste avant récolte et après une première gelée.



**Figure 2.** Raisins de Jutrzenka avant récolte. Noter les feuilles rondes et grandes (cercle jaune) abimées par le gel. Vignoble de Bochnia.

En tout cas la Pologne et Zakopane ont ouvert leurs portes pour une meilleure connaissance des cépages résistants et qualitatifs, et dans l'intérêt de tous !