

VIFA* : TRANSITION ET ANTICIPATION

**VIFA = Les Variétés d'Intérêts à Fin d'Adaptation*

La directive VIFA permet aux ODG qui le souhaitent d'introduire dans leurs cahiers des charges la possibilité d'observer pendant au moins 10 ans le comportement de variétés de vigne dont les caractéristiques laissent supposer qu'elles permettront de répondre à des problématiques identifiées par les ODG.

Cela concerne, par exemple, la réduction des quantités de produits phytopharmaceutiques, l'adaptation accrue aux évolutions climatiques, etc. Cet outil est mis en œuvre à une échelle restreinte, moyennant un suivi précis par un organisme technique. Le cadre des VIFA permet aux opérateurs concernés de conserver le bénéfice de l'AOP sous certaines conditions.

Le cadre des VIFA :

Afin de maîtriser les conséquences de l'introduction des VIFA dans les vins commercialisés sous AOP, la procédure prévoit que le bénéfice de l'AOP peut être maintenu aux conditions suivantes :

- une limitation à 5% de l'encépagement de l'exploitation
- une incorporation dans les assemblages de vins commercialisés sous AOP limitée à 10% afin de réduire les modifications substantielles des caractéristiques des vins
- la limitation des VIFA à variétés, par AOP et par couleur

Découvrez les principaux cépages



ALVARINHO B

Les qualités aromatiques prononcées de ce cépage permettent de compenser la perte d'arômes que provoque habituellement le réchauffement climatique. Son adaptabilité aux inconvénients climatiques le rend peu sensible à la pourriture grise.

Son potentiel en sucre moyen permet d'élaborer des vins aromatiques, fins, avec une bonne acidité.



ARINARNOA N

Issu du croisement entre le Tannat et le Cabernet Sauvignon, ce cépage a une production régulière. Il résiste bien à la pourriture grise.

Sa capacité d'adaptation aux changements climatiques permet une faible production de sucre et une bonne acidité.

Il donne des vins bien structurés, colorés et tanniques, avec des arômes complexes et persistants.



CASTETS N

Ce cépage historique et oublié de Bordeaux est peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et surtout au mildiou, d'où son intérêt environnemental indéniable. Il permet d'élaborer des vins de garde très colorés.



FLORÉAL B

Croisement entre le villaris et le mtp3159-2-12

Cépage plutôt précoce, il présente des grappes moyennes avec de petites baies. De vigueur plutôt forte, il a un rendement relativement faible. Il présente une résistance totale à l'oïdium, une très bonne résistance au mildiou et une moindre sensibilité au black-rot. C'est un cépage expressif sur des arômes de buis et de fruits exotiques, qui peut conserver une bonne fraîcheur.

LILIORILA B

Croisement entre le Baroque et le Chardonnay, ce cépage est peu sensible à la pourriture grise. Les qualités aromatiques prononcées de ce cépage permettent de compenser la perte d'arômes que provoque habituellement le réchauffement climatique. Il donne des vins aromatiques, puissants et bouquetés.

MARSELAN N

Croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache, ce cépage tardif est moins exposé aux gelées précoces et répond à un schéma classique de date de récolte pour le vignoble bordelais. Il est adapté aux changements climatiques et se révèle peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et aux acariens. Il permet d'élaborer des vins colorés, typés, de grande qualité et aptes au vieillissement.

SAUVIGNAC B

Croisement entre (sauvignon et riesling) et une variété inconnue.

Il présente des grappes moyennes avec de petites baies, une vigueur moyenne et des rendements moyens. Il est à noter que les rameaux ont un port dressé mais peuvent être cassant pendant la pousse.

Il est résistant au mildiou et au black-rot, très résistant à l'oïdium et une résistance plutôt bonne au botrytis.

Il présente un bon équilibre de maturité à la récolte, avec des arômes légers évoluant de l'asperge aux fruits exotiques et pouvant avoir des notes florales ou d'agrumes.

SOUVIGNER G

Croisement entre le cabernet sauvignon et le bronner.

Son cycle végétatif est plutôt long avec un débourrement relativement précoce mais une maturité calée sur celle du merlot. Il présente des grappes moyennes et peu compactes et beaucoup de grappillons. Il est plutôt productif avec une vigueur forte.

Il est très résistant au mildiou, à l'oïdium et au black-rot.

A la dégustation, il dévoile des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Attention toutefois à des arômes soufrés qui peuvent apparaître.

TOURIGA NACIONAL N

Cépage très tardif, il est moins exposé au risque de gel printanier, permet une récolte plus tardive et s'adapte aux changements climatiques. Il ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies cryptogamiques, à l'exception de l'excoriose. Il donne des vins d'excellente qualité, complexes et aromatiques, corsés et structurés, très colorés, aptes au vieillissement.

VIDOC N

Croisement entre le mtp3082-1-42 et le regent.

Son débourrement est calé entre le sémillon et le sauvignon mais sa maturité est plutôt tardive, comme le cabernet sauvignon. Il présente de petites baies sur de petites grappes mais il est plutôt productif avec une vigueur forte.

Il est très résistant au mildiou, a une résistance totale à l'oïdium mais reste sensible au black-rot.

Il produit des vins très charpentés, colorés avec un bon équilibre. Récolté à maturité, il offre des arômes fruités et épicés mais s'il est récolté trop tôt, des notes végétales vont s'exprimer.