



Le Bia Blanc



Ancien cépage de la vallée de l'Isère et du Rhône, il était cultivé autrefois dans l'Isère autour de Saint-Marcelin et très réputé dans le Gier et le Ternay. Une descendance à la Mondeuse Blanche a été prouvée via des analyses génétiques. Aujourd'hui en France il tend à disparaître. Il est classé dans l'écogroupe phénotypique des Pelorsiens (groupe présentant des similitudes et liaisons avec les Sérines dont le cépage type est la Syrah).

Ampélographie



- **Bourgeonnement:** cotonneux blanc à liseré carminé ; jeunes feuilles duveteuses, jaunâtre à plages bronzées
- **Feuille:** moyenne, orbiculaire, tourmentée, gaufrée au point pétiolaire, quinquelobée, dents anguleuses étroites, dessous du limbe aranéeux et nervures pubescentes.
- **Grappe :** moyenne, cylindrique, étroite, compacte
- **Baie:** moyenne ellipsoïde blanche et juteuse.
- **Rameaux:** anguleux, assez mous, aranéeux au sommet avec des stries longitudinales, bruns au soleil, noeuds rosés, grandes vrilles jaunes. Jeune rameau avec une forte densité de poils couchés.

Aptitudes agronomiques



- Cépage de vigueur moyenne avec une production de 30 à 40 hL/ha.
- Conduit en taille longue, le port des rameaux est demi-érigé.
- Potentiel organoleptique souligné par les bibliographes.
- Sensible au mildiou et peu à la pourriture grise.

Phénologie



Débourrement
tardif 5 jours après le
Chasselas

Maturité
3^{ème} époque,
3 semaines et demi
après le Chasselas



Cépage-Vin

Cépage qui semble avoir un très bon équilibre entre le potentiel en sucre et l'acidité permettant d'élaborer des vins agréables, élégants et légèrement aromatiques.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Cépage historique du territoire à fort potentiel qualitatif. Sa maturité et sa bonne acidité, le rendent très intéressant pour répondre aux défis que pose le problème du réchauffement climatique. Il est planté chez un vigneron de la Drôme.



Cépage originaire du nord du département de l'Ardèche, vers Tournon. On le trouvait entre Annonay (Ardèche) et dans la vallée de la Galaure et Saint-Vallier (Drôme). Classé depuis 2013 et non multiplié, il est aujourd'hui en voie de disparition (chute de 93% entre 1979 et 2015). Des analyses d'ADN ont permis de reconstruire sa généalogie supposé (voir figure a).

Cépage classé dans l'écogroupe phénotypique des Pelorsiens (groupe présentant des similitudes et liaisons avec les Sérines dont le cépage type est la Syrah).

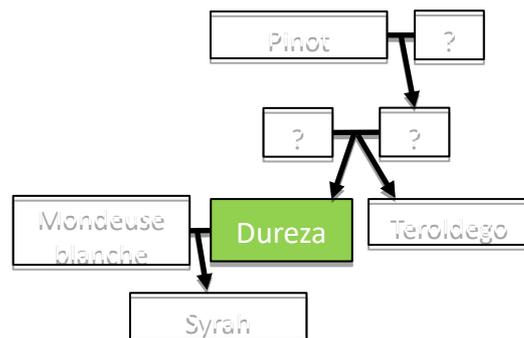


Figure a: Généalogie supposée du Dureza, source José Vuillamoz



Ampélographie

- **Bourgeonnement:** épanoui, cotonneux blanc à bord liseré carminé ; Jeunes feuilles duveteuses légèrement orangées et à plages cuivrées
- **Feuille:** orbiculaires, bullée, gaufrée au point pétiolaire, à lobes révolutes, profondément quinquelobée avec les sinus latéraux larges, les supérieurs fermés avec une dent au fond du sinus (pétiolaire en lyre fermée), dents ogivales moyennes. Le dessous de la limbe est duveteux-pubescent avec une base de nervures rouges. En automne la feuille rougit totalement.
- **Grappe:** moyenne, cylindrique, compacte.
- **Baie:** sphérique, petite, noire, bleutée, peu juteuse.



Aptitudes agronomiques

- Cépage rustique, moins vigoureux et productif que la Syrah.
 - Conduite en taille courte.
- Potentiel très intéressant face au réchauffement climatique en cépage pur, assemblage ou pour la production de rosé.
- Sensible au Mildiou.

Phénologie



Maturité
2^{ème} époque,
tardive



Cépage-Vin

Avec un degré d'alcool plus faible que le Syrah, il donne un vin de robe sombre et très colorée avec des notes fruitées et épicées.

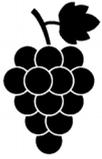
Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Ce cépage est très anciennement ancré sur le territoire. Il est maintenant reconnu pour être l'un des parents de la Syrah. Sa maturité tardive, son degré alcoolique modéré et son bon potentiel le rendent très intéressant pour la production de cuvée mono cépage, d'assemblage ou pour la production de rosé. Il est planté chez 1 vigneron en Ardèche.



Signalé par Rougier en 1899 comme faisant partie du vignoble de Chagnon dans la vallée du Gier dans la Loire, il fournissait un vin blanc de bonne qualité. Ce cépage est présent en mélange dans le vignoble de Condrieu d'où ont été sélectionnés les ceps du conservatoire installé à Genilac (42800).

Ampélographie



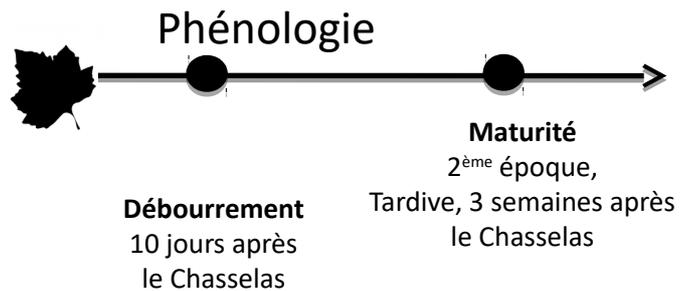
- **Bourgeonnement** : épanoui, aranéux blanc, jeunes feuilles glabres vertes à reflets cuivrés
- **Feuille**: orbiculaire, bullée, quinquelobée à sinus profonds aigus et en masse ; sinus pétiolaires fermés ou à bords superposés ;
- **Grappe**: courte, cylindrique assez lâche.



Aptitudes agronomiques

- Cépage assez vigoureux mais moyennement fertile. Production moyenne
- Conduite en taille longue modérée, et adaptée à la mécanisation.
- Très bonne résistance à la sécheresse et aux fortes chaleurs
- Très bien adapté aux conditions de la vallée du Gier.
- Résistant aux différentes maladies, peu sensible à l'oïdium/mildiou/pourriture.

Variété un peu plus tardive que le Viognier avec une maturité plus lente



Cépage-Vin



Avec un degré alcool moindre que le Viognier sur la vigne expérimentale et un potentiel acide supérieur. Vin blanc de bonne qualité selon Rougier. Vin jaune pâle à reflets verts, avec un nez fruité et équilibré, des notes de poire et de rhubarbe et une bonne tenue à l'air. Un aspect persillé et salin peut aussi se percevoir.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Le Chouchillon est historiquement, dans la Vallée du Gier, ce que le Viognier est à la Vallée du Rhône Nord. Assemblée avec le Viognier, il peut sans modifier son profil, corriger un manque d'acidité récurrent lié au réchauffement climatique. Il est autorisé depuis 2016 et il est planté chez 2 vignerons (Rhône et Loire) sur un demi hectare.

Le Mornen



Inscrit au "Catalogue des variétés" de vigne en 2011, ce cépage est signalé pour la première fois par Puilliat en 1872 ("Rapport sur les études ampélographiques"). C'est un cépage limitrophe aux départements de la Loire (260ha en 1958) et du Rhône (7ha en 1958). A l'arrivée du phylloxera, il représentait plus de la moitié de la surface de vignes dans le Rhône et 6,5% de la Loire (1963). En 1968 il était le 3^{ème} cépage le plus implanté dans le vignoble de la Loire. Cette proportion diminue au cours du temps et passe de 319ha en 1958 à 1ha en 2008 en France. Certaines études ont mis en évidence une parenté avec le Chasselas.



Ampélographie

- **Bourgeonnement:** aranéux, rouge grenat ; jeunes feuilles glabres, brillantes et entièrement rouges.
- **Feuille:** épaisse, cunéotronquée, bullée à point pétiolaire rosé, entière ou légèrement tribolée, sinus pétiolaire en V étroit ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe faiblement pubescent ; Le feuillage rougit totalement à l'automne.
- **Grappe:** moyenne, tronconique, compacte.
- Baie:** sphérique, petite, noire bleutée et peu juteuse.
- **Rameaux:** anguleux, brun rouge au soleil ; vrilles longues, charnues, rougeâtres et très enchevêtrées.



Aptitudes agronomiques

- Cépage vigoureux et assez productif. Apprécie les sols secs et arides et résiste à la sécheresse.
- Bonne vigueur sur les sols schistes et bien adapté aux sols d'arènes granitiques.
- Conserve sa vigueur dans les coteaux arides et peu fertiles ainsi que sur les sols superficiels (mieux que le Durif ou le Gamay).
- Le port des rameaux est érigé.
- L'aoûtement précoce de ce cépage lui permet de résister aux gelées d'automne/hiver. Son débourrement tardif le rend peu sensible aux gelées de printemps. Confirmé avec l'épisode du gel d'avril 2017.
- Sensible à la pourriture grise et un peu à l'antracnose.
- Certaines résistances: au mildiou et à l'oïdium.



Phénologie



Maturité
1^{ère} époque,
Tardive-2^{ème} époque
hâtive



Cépage-Vin

Vin fruité, léger mais de couleur soutenue et aromatique. Son potentiel en sucre est moyen et donne une teneur en alcool modérée. Ce vin est intéressant pour sa couleur prononcée et sa palette aromatique bien spécifique.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Sa très bonne résistance aux aléas climatiques (gelée printanière et sécheresse estivale), son faible taux d'alcool et son bon potentiel ; acide en fait un cépage intéressant à vinifier ou en assemblage. Depuis 2012, il est planté chez 4 vigneron (Isère, Loire et Rhône) sur 2ha.

La Sérénèze



Ce cépage occupait une part importante de l'encépagement du vignoble du Bas-Grésivaudan avant le phylloxéra. Les analyses génétiques ont montré qu'il est issu d'un croisement entre le Chatus noir et le Gouais blanc. On en trouve aujourd'hui des traces en Savoie et dans le nord de la Drôme. Sous le nom de Ciréné de romans, la Sérénèze produisait des vins réputés dans la Drôme des Collines.

Ampélographie



- **Bourgeonnement:** duveteux blanc avec jeunes feuilles aranéeux à plages bronzées devenant grenat et donnant un aspect caractéristique aux jeunes rameaux.

- **Feuille:** orbiculaire, tourmentée, un peu en entonnoir, quinquelobée à sinus supérieurs moyennement profonds en V ou en U ouvert, sinus inférieurs peu marqués en V, sinus pétiolaire en lyre étroite, dents ogivales et étroites ; dessous de limbe presque glabre (quelques poils laineux et pubescents vers les nervures). Le feuillage rougit à l'automne.

- **Grappe:** petite, tronconique, serrée

- **Baie:** moyenne, sphérique ou un peu discoïde, noire.

- **Rameaux:** glabres, vert clair, rosés du côté exposé au soleil et aux nœuds ; vrilles petites et fines.



Aptitudes agronomiques

- Vigueur modérée.
- Fertilité moyenne avec production légère.
- Port érigée ou demi érigé, à conduire en taille longue.
- Résistance au froid hivernaux et à ses gelées.
- Affectionne les terres profondes et riches.
- Sensible au mildiou et à la pourriture grise.
- Peu sensible à l'oïdium.



Phénologie



Débourrement
Tardif, 4 jours après le Chasselas

Maturité
2^{ème} époque,
Tardive, 3 semaines après le Chasselas



Cépage-Vin

Vin léger, fruité d'une belle couleur claire, avec un taux d'acidité souvent élevé de bonne qualité et d'un parfum agréable atteint dès la première année (voir la deuxième). A boire aussitôt.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Cépage historique, sa maturité tardive, sa capacité à garder une bonne acidité et son degré alcoolique font de la Sérénèze, un cépage particulièrement adapté aux enjeux du réchauffement climatiques.



L'Arvine



Cépage blanc endémique du vignoble haut rhodanien du Valais Suisse.

Il est cité dès 1604 dans les environs de Sion. L'Arvine B est classée sur la liste des cépages autorisés en France depuis 2011.

Plusieurs vigneronns de l'IGP des Collines Rhodaniennes et négociants locaux ont plantés de l'Arvine à titre expérimental depuis une vingtaine d'année afin de réaliser des essais. Ce cépage est réputé pour la production de vin moelleux et liqpreux.

Ampélographie



- **Bourgeonnement** et jeune feuille jaune claire.
- **Feuille**: Feuille moyenne à grande, orbiculaire ou pentagonale. Vert clair. Sinus latéraux peu profond. Sinus pétiolaire fermé.



Aptitudes agronomiques

- Cépage assez vigoureux mais sensible au vent et à la sécheresse.
- Fertile surtout en taille longue, les grappes sont de taille moyenne, serrées avec des grains petit.
- Fort potentiel d'accumulation en sucre tout en gardant une bonne acidité.



Phénologie



Cépage-Vin



L'arvine permet de produire des vins blancs sec à la forte personnalité, aux arômes de fruits exotiques, de rhubarbe, de miel avec très souvent une finale saline caractéristique. Elle permet aussi de produire soit par passerillage soit par pourriture noble des liquoreux remarquables.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Même si l'Arvine n'est cultivée dans la zone que depuis récemment elle correspond bien à la volonté de la dénomination de privilégier les cépages nord rhodaniens et alpins et celle de production de vins haut de gamme et de niche. En effet les vins d'Arvine et notamment ceux issus de vendanges passerillées ou botrytisées sont facilement valorisables.



Le Robin noir

Cépage rouge endémique du nord de la Drôme autrefois cultivé dans le vignoble de la galaure et de la Valloire. On l'a retrouvé aussi dans le Valais Suisse sous le nom de rouge de Diolly. Egalement cultivé sous le nom de Salagnin dans le nord Isère. Classé sur la liste des cépages autorisés en France depuis 2015.

Le Robin Noir était un cépage très répandu au 19ème siècle et au début 20ème dans le nord du département de la Drôme notamment sur le vignoble de Lapeyrouse Mornay, Saint Vallier ainsi qu'aux Avennières dans l'Isère. Souvent planté dans des terrains riches et peu qualitatifs il servait à produire des vins de consommation.

Ampélographie



- **Bourgeonnement** cuivré et jeune feuille jaune claire. Le feuillage rougit fortement à l'automne.
- **Feuille**: Feuille moyenne à grande, orbiculaire ou pentagonale. Vert clair. Sinus latéraux peu profond. Sinus pétiolaire ouvert.

Aptitudes agronomiques



- Cépage fertile, grappe moyenne et plutôt lâche.
- A tailler en taille courte car une production mal maîtrisée altère la qualité de la vendange.
- Assez sensible au mildiou, peu à l'oïdium.



Phénologie



Débourrement
tardif

Maturité
2^{ème} époque
hâtive



Cépage-Vin

Lorsque la production est maîtrisée, le Robin Noir permet de produire des vins rouges colorés puissants et tanniques mais avec un potentiel alcoolique modéré.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Les micro vinifications réalisées par l'Agroscope de Changins en Suisse ou par le Centre d'Ampélographie de Montmélian ont montrés le réel potentiel qualitatif de ce cépage. Le Robin Noir peut produire des vins très originaux, chocolatés et retrouver ses terroirs d'origine dans le cadre de projets en cours de relance du vignoble notamment dans la Valloire et sur le Coteau de Saint Vallier.

Le Châtus



Cépage rouge sans doute originaire du pourtour du massif central. Il était autrefois cultivé dans les Cévennes ardéchoises, en Isère, en Savoie et dans le val de Suze en Italie. Sa culture fut relancée dans le sud ardèche à partir des années 90. On y compte environ une soixantaine d'hectares.

Le châtus était cultivé dans la drôme des collines et aussi dans le secteur du Diois sous le nom de Syramuse. En association avec le paugayen et la feunate il constituait la base de l'encépagement du réputé vin rouge de Saillans.



Ampélographie

- **Bourgeonnement** cuivré.
- **Feuille**: assez grande moyennement découpé avec un sinus pétiolaire fermé. Les feuilles très bullées rougissent fortement à l'automne.



Aptitudes agronomiques

- Port érigé.
- Fertile, grappe moyenne et plutôt lâche.
- Peu sensible au mildiou et à l'oïdium. Rustique, il est bien adapté aux sols pauvres.



Phénologie



Cépage-Vin

Permet de produire des vins rouges colorés, puissant et tannique gardant une bonne acidité. De ce fait les vins de châtus sont capables de bien vieillir.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Le châtus pourrait retrouver sa place dans notre vignoble notamment dans la vallée de la Drôme où l'encépagement rouge a pratiquement disparu. Seul ou en association avec la Feunate (déjà classée dans l'IGP) le châtus pourrait permettre une diversification d'un vignoble orienté aujourd'hui uniquement dans la production de vin effervescents. A noter qu'un vigneron du secteur des Collines Rhodaniennes produit déjà un vin de Châtus depuis quelques années.



La Roussette d'Ayze



Cépage blanc que l'on croyait uniquement cantonné dans la vallée de l'Arve en Haute Savoie ou il est très peu cultivé - moins de 1 hectare. Cependant des prospections récentes ont confirmées sa présence dans le Jura, l'Isère, le Bugey et en Champagne. Une Vigne entière à même été découverte dans la Loire rhodanienne (plantée dans les années 70, les greffons provenaient de la vallée du Gier) confirmant ainsi sa présence ancienne dans le Pilat et le Gier. En effet, la Roussette d'Ayze était autrefois cultivée dans le vignoble de la vallée du Gier sous le nom Rousse du Gier ou Rousse du Lyonnais. Elle était souvent utilisée en assemblage avec le Chouchillon et le Mornen et pour la production de vins effervescents. Elle était, comme le Mornen, particulièrement adaptée aux terrains séchant des coteaux du Gier.



Ampélographie

- **Bourgeonnement** cuivré.
- **Feuille** : plus large que haute d'un beau vert caractéristique, moyennement découpé avec un sinus pétiolaire en lyre.



Aptitudes agronomiques

- Port érigé.
- Fertile, grappe moyenne, serrée.
- Sensible au mildiou et à l'oïdium.
- Cépage bien adapté aux sols pauvres.



Phénologie



Débourrement

5 jours après le Chasselas

Maturité

2^{ème} époque



Cépage-Vin

Semble capable de produire des vins blancs de qualité moyenne plutôt neutre, adapté à la production de vins effervescents.

Intérêt pour les IGP Collines Rhodaniennes

Ce cépage très rare pourrait trouver un nouveau développement dans notre IGP notamment dans son territoire de prédilection –le Gier- mais aussi sur l'ensemble de la région en complément du Viognier notamment.