



# Les Vignes du Futur

Un projet de replantation de cépages anciens du Bordelais

*The Vines of the Future*

*A replanting project of old Bordeaux grape varieties*

*Frédéric Mallier – Septembre 2018*

*Maj – Dec 2018*





Constats...

Histoire de Bouchalès et d'anciens cépages

Les Vignes du Futur : projet...

*Objectifs*

*Enjeux*

*Mise en œuvre*

*Budget*

## Constats sur la viticulture actuelle

A l'image de l'agriculture en générale, la viticulture se perd dans des considérations économiques et agronomiques de court terme avec des incidences directes et nombreuses :

- La perte du lien au Vivant et des éléments qui nous entoure
- « Matériel végétal » versus Individualité des éléments
- Une homogénéisation des goûts et des techniques... (10 % des cépages représentent 70 % de la production). C'est un peu triste...
- La dégénérescence de la vigne et de son milieu .... Quelles réponses à apporter ?
- Beaucoup d'experts et d'intérêts contraires, mais qui défend la « **global picture** » ????
- La réponse au réchauffement climatique peut-elle être différente de la recherche génétique et des OGM ????.

*Like agriculture in general, viticulture is lost in short-term economic and agronomic considerations with direct and numerous effects:*

- The loss of the link with the Living and the “environments” surrounding us.
- “Vegetal capital ” versus Individuality of the vines
- *Homogenization of tastes and techniques ... (10% of grape varieties represent 70% of production). Very sad ...*
- *The degeneration of the vine and its environment ... What to look for ?*
- *Many experts and contradictive interests, but who defends the "global picture" ?*
- *Can the response to global warming be different from genetic research and GMOs ??.*

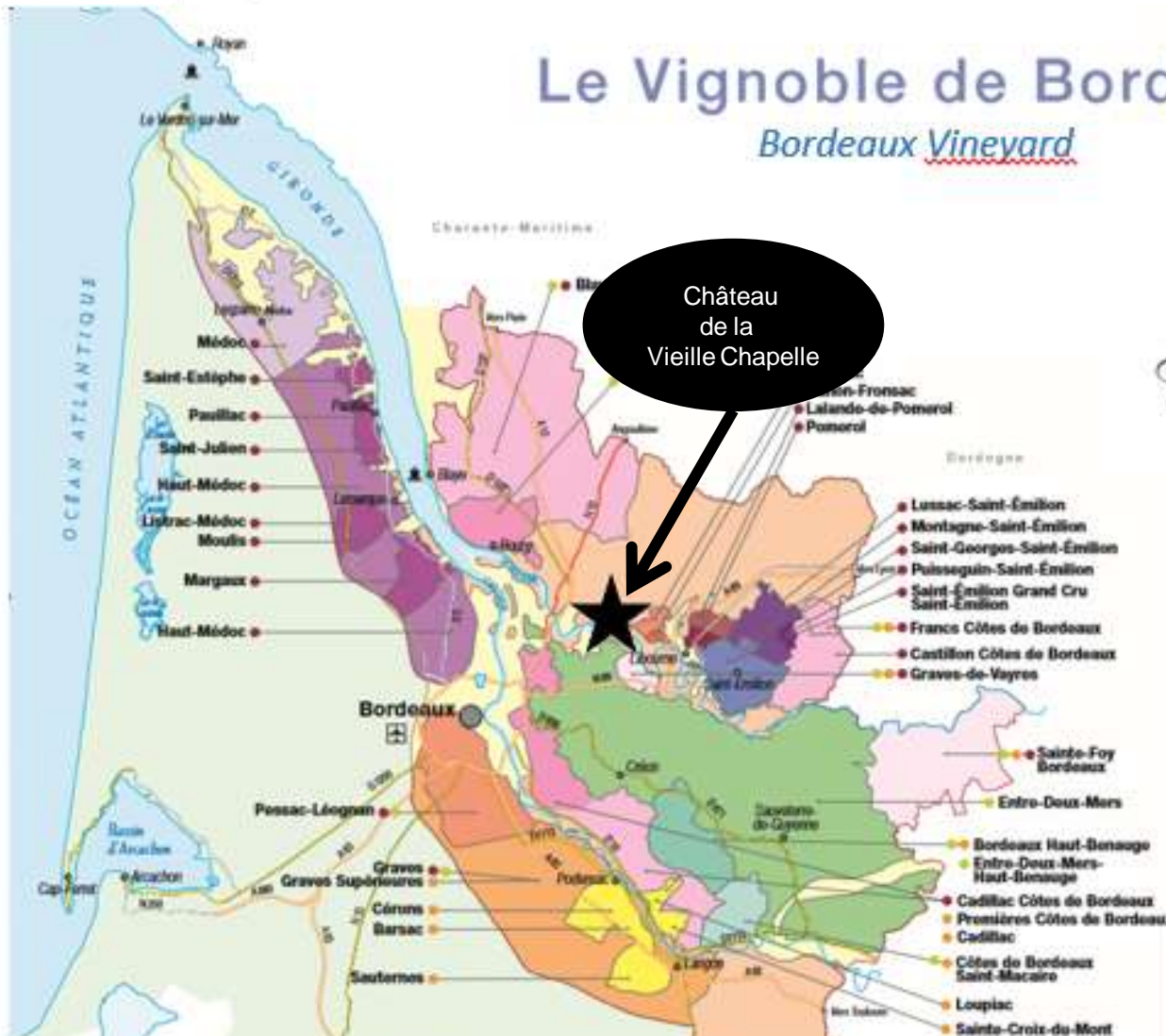


## Histoire de Bouchalès et d'anciens cépages

*History of Bouchalès  
and  
old varieties.*

# Le Vignoble de Bordeaux

*Bordeaux Vineyard*



Château de la Vieille Chapelle

Ligon & l'île du Carney (Canton de Fronsac)  
35 kms de Bordeaux, 15 de Libourne and 25 de St Emilion.

[www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com](http://www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com)



*Château de la Vieille Chapelle*

GRAND VIN DE BORDEAUX

AOC Bordeaux  
AOC Bordeaux Supérieur  
Vin de Table



- Vin rouge
- Vin rosé
- Vin blanc sec
- Vin blanc doux



## Un très ancien terroir viticole

Vignoble autour d'une Chapelle  
du XI<sup>ème</sup>

*Vineyard around the Chapel of  
the XI<sup>th</sup>*

En bordure de Dordogne  
Canton de Fronsac, rive droite  
(Libourne – Saint Emilion)  
AOC Bordeaux / Bordeaux  
Supérieur

*On the edge of the Dordogne  
Fronsac area, right bank  
(Libourne - Saint Emilion)  
AOC Bordeaux / Bordeaux  
Superior*

9 Hectares en production  
Conversion bio depuis 2009  
(Bio Ecocert en 2013)  
Certification Demeter (bio-  
dynamie) en 2017

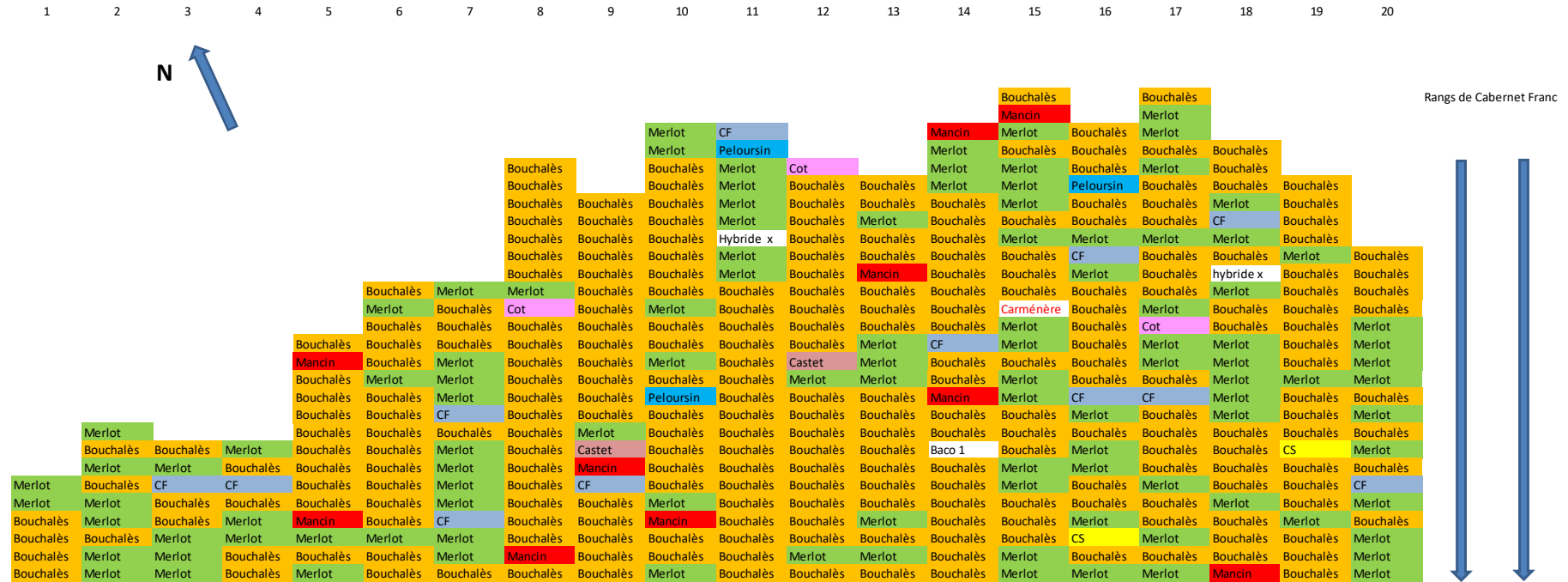
*9 Hectares in production  
Organic conversion since 2009  
(Certified Ecocert 2013)  
Demeter certification (bio-  
dynamie) in 2017*





En 2014, nous cartographions cette parcelle de 0,3 Ha grâce à l'aide précieuse de l'IFV et de Mr. Bordenave.  
*In 2014, we map this 0.3 hectare parcel with the invaluable assistance of IFV and Mr. Bordenave.*

## 394 pieds (hors 2 rangs de Cab. Francs)



Bouchalès	255	64,72%	Peloursin	3	Carménère	1
Merlot	104	26,39%	Cot	3	Baco1	1
CF	12	2,79%	Castet	2	Hybrides X	2
Mancin	10	2,53%	CS	2		

## De l'importance de la proximité de la Dordogne









## Pieds de Merlot *Franc de pied*





## Les Vignes du Futur : projet...

*Objectifs*

*Enjeux*

*Mise en œuvre*

*Budget*

# La « Global Picture »...

## C'est quoi la GLOBAL PICTURE ???

Du vin, et du vin et encore du vin qui fait plaisir au sens, au cœur, qui crée de l'émotion, une vibration, et un petit supplément d'âme !

## Comment ???

Retrouver la sensibilité et les équilibres entre le sol, les plantes (anciens cépages Bordelais), les hommes, les animaux et toutes les autres influences et énergies...

\*\*\*

C'est tout l'enjeu (avec beaucoup de modestie) de ce projet

« **Les Vignes du Futurs** »

## What is the **GLOBAL PICTURE** ?

*Wine, wine and more wine for the pleasure to the senses, the heart, which creates emotion, a vibration, and a little extra soul !*

## How ???

*Find the sensitivity and balance between soil, plants (Bordeaux old grappes), humans, animals and all other influences and energies ...*

\*\*\*

*This is the stakes (with a lot of modesty) of this project*

**"The Vines of the Future"**

# Objectifs...

Pour une autre viticulture ?

*Looking for alternatives in wine making...*

## **RECHERCHE ORGANOLEPTIQUE :**

- Retrouver le gout des vieux cépages. Travailler sur différents assemblages de 5 cépages plantés.
- Dégustation francs de pieds vs vignes greffées

## **RECHERCHE AGRONOMIQUE :**

- Plantation en pied-francs et en surgreffage d'œil de bourgeons
- Adaptabilité et réponse au réchauffement climatique
- Travail des sols en submersion
- Résistance au Phylloxera et autres attaques biologiques.
- Densité de plantation / mode de taille / qualité des vins.

## **RECHERCHE ÉCONOMIQUE :**

- Quelle équation économique entre cout de production et réponse du marché sur ces cépages anciens ?

## **UNE DIMENSION « MILITANTE » :**

- Peut-on, sait-on travailler différemment ??

Vignes et Vins conduits en Bio-Dynamie (Demeter).

## **Organoleptic Research:**

- *Find again the taste of old grape varieties. Work on different blends of 5 planted varieties.*
- *Tasting non-grafted vs grafted vines*

## **Agronomic research:**

- *Rooting non-grafted vines and T-bud grafting*
- *Adaptability and response to global warming*
- *Immersion of vines during winter*
- *Phylloxera resistance and other biological attacks.*
- *Density of plantation / pruning methods / quality of wines*

## **Economic research:**

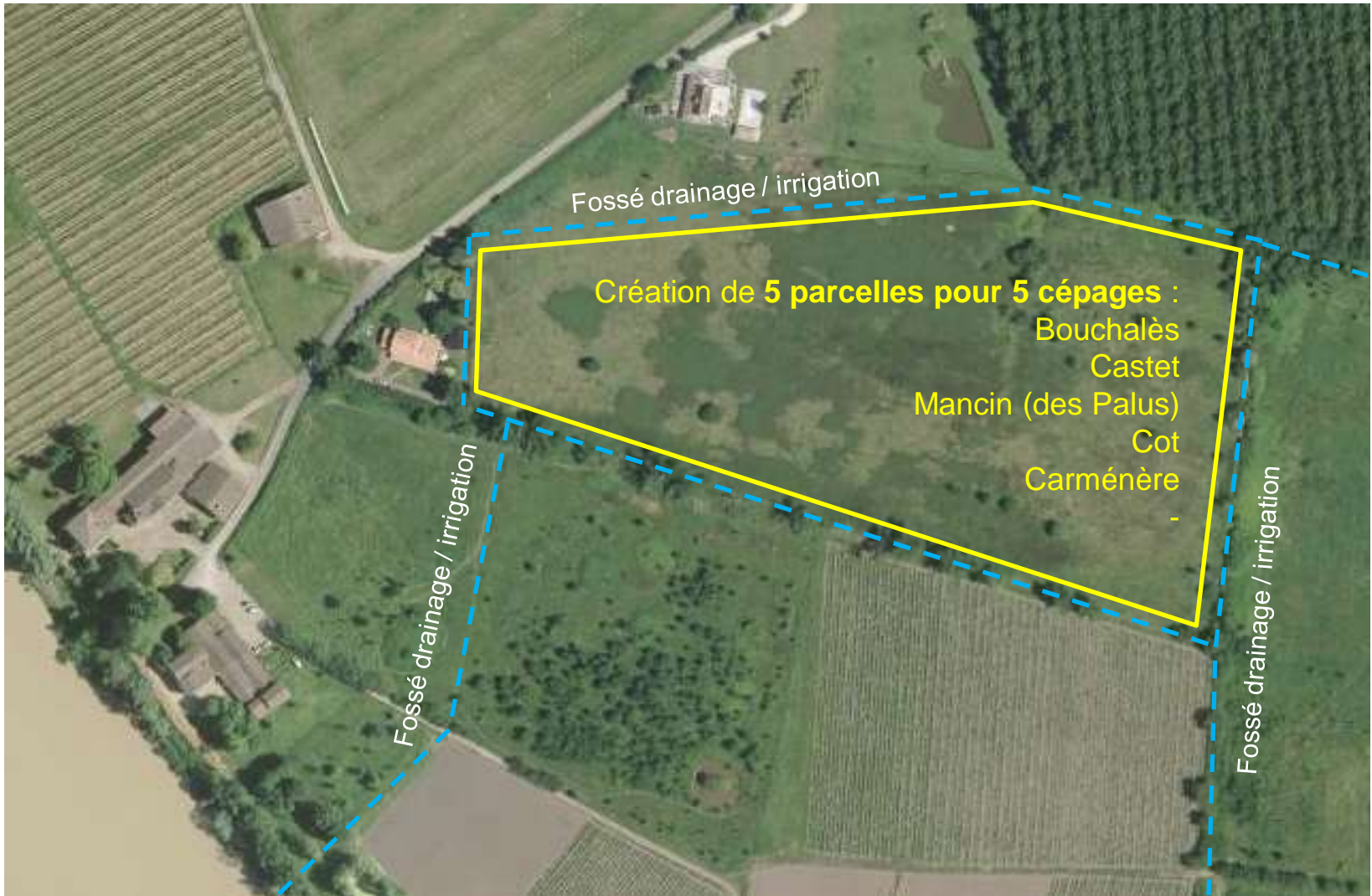
- *What is the economic equation between production cost and market response on these old grape varieties?*

## **A “militant” dimension:**

- *Can we, do we know how to work differently ??*

*Vines and wines conducted in Bio-Dynamie (Demeter).*







# Cépages, enjeux et opportunités

## *Grape varieties, challenges & opportunities*

**Source :** Livret de 16 cépages patrimoniaux bordelais – Julia Riffault – Sept 2017

	Précocité	Productivité	Sensibilité et Résistance	Aptitude au changement climatique	Qualité organoleptique
Bouchalès	Tardive	Elevée	Bonne résistance au Mildiou et Oidium. Sensibilité au Botrytis.	Très intéressant au regard de l'acidité du cépage.	Acidité marquée
Castet	Tardive	Elevée	Difficulté à être vendangé à maturité.	Grand potentiel	Fruits noirs. Epice, poivre, réglisse. Volume, gras. Structure tannique sans astringence.
Mancin	Tardive	Modérée	Forte sensibilité au Botrytis. Faible à l'oidium. Peau fine. Peu sensible à la coulure et au gel.		Astringence, « parfois vert ». Degré élevé à maturité.
Cot		Elevée; mais irrégulière	Sensibilité à l'excoriose. Faible au Mildiou		Violette, Cassis, Epicé. Degré élevé. Forte couleur.
Carménère	Tardive	Irrégulière du à la sensibilité à la coulure.	Sensible à la coulure. Faible au regard des autres attaques cryptogamiques. Mais très sensible à la pourriture.	Très intéressant au regard de l'acidité du cépage.	Notes épicées et poivrées. Riche en tanins et anthocyanes. Notes végétales avant maturité.

# Conduites et protocole (1/2)

## Plantation :

- Préparation des plants par sélection massale à partir de la parcelle existante à la Vieille Chapelle. Réalisation avec le concours d'un pépiniériste.
- 5 parcelles (un cépage par parcelle) de même surface
- Création de fossé d'irrigation et drainage pour immersion des parcelles l'hiver
- Les parcelles sont séparés par des noisetiers (biodiversité)
- Densité de 1500 à 2000 eq. Ha.
- 3 protocoles de plantation par cépage :
  - en pieds francs
  - en surgreffage d'Œil
  - Semi d'œil en terre.

## Rooting :

- *Massale selection from existing varieties at la Vieille Chapelle.*
- *5 plots (one grape variety per plot) of the same surface*
- *Creation of irrigation ditch and drainage for plots immersion in winter*
- *Plots are separated by hazelnut (biodiversity)*
- *Density from 1500 to 2000 eq. Ha.*
- *3 protocols for rooting :*
  - *free feet*
  - *grafting in T-bud*
  - *Eye bud rooting*

## Conduites et protocole (2/2)

### **Conduite de la Vigne :**

- Conduite en Cordon de Royat (Le plus respectueux des flux de sèves).
- Irrigation des vignes l'hiver par remontée des eaux de la Dordogne (lutte contre le phylloxera)
- Cavailonnage et decavailonnage et travaux du sol par traction animale
- Traitements Bio et Bio-dynamie tracteur léger ou micro-tracteur.
- Certification Demeter.

### **Vinification :**

- Vendanges manuelles
- Micro-vinification par cépage et type de plantation.
- Sans ajout de SO<sub>2</sub> dans la mesure du possible et selon les années.
- Certification Demeter pour les vins

### ***Conduct of the Vineyard :***

- Conduct in Cordon de Royat (The most respectful flow of seve).
- Irrigation of vines in winter by rising waters of the Dordogne (fight against phylloxera)
- Cavailonnage and decavailonnage using animal traction
- Bio and Bio-dynamie treatments low weight tractor or micro-tractor.
- Demeter certification.

### ***Winemaking:***

- Manual harvest
- Micro-vinification by type of vine and type of plantation.
- No added sulfite when relevant and possible.
- Demeter certification for the wines

# Organisation du projet

L'objectif est de partager et de bénéficier des ressources et expertises pour la mise en œuvre de ce projet.

4 groupes de travail et de réflexion sont créés :

1. Dégustation et qualités organoleptiques
2. Ressources agronomiques et scientifiques
3. Marchés et économie.
4. Supporters, amis et ressources financières

*The goal is to share and benefit from the resources and expertises.*

*4 working groups to be created :*

- 1. Tasting resources*
- 2. Agronomic and scientific resources*
- 3. Market and Economic Viability*
- 4. Supporters, friends and financial resources*

# Financement et Equilibre

Ce projet s'inscrit dans l'obligation d'obtenir à terme un équilibre financier.

La financement à l'installation de 90 Keuros sera recherché auprès de Mécènes, subventions (on peut rêver...) et de dons/prêts par le « crowd-funding ».

Chaque don et/ou prêt participatif feront l'objet d'une contre-partie en nature.

Les bouteilles seront vendues en direct (via un réseau existant du Ch de la Vieille Chapelle entres autres).

*This project has to have a sound financial balance.*

*Funding of 90 Keuros will be sought from Mécènes, grants (we can dream ...) and donations/loans by crowd-funding.*

*Each donation and/or loan will be subject to interest in kind.*

*The bottles will be sold (via an existing network of Ch de la Vieille Chapelle among others).*



# Enjeux et opportunités !

Un projet qui s'appuie sur des méthodes ancestrales, mais doit aussi s'appuyer sur les dernières recherches scientifiques, notamment en Bio-Dynamie.

Un projet ambitieux avec certains points d'incertitudes sur la renaissance des anciens cépages de Bordeaux au regard des résultats organoleptiques des vins, réchauffement climatique, agronomie (phylloxera), ....

Une légitimité qui s'appuie sur l'expérience du Château de la Vieille Chapelle, la richesse de quelques pieds pre-phylloxériques

Attention aux contraintes administratives qu'il nous faudra sans doute gérer.

Un projet de plusieurs années aussi pour les futures générations...

*A project that relies on ancestral methods, but must also rely on the latest scientific research, particularly in Bio-Dynamics.*

*An ambitious project with certain points of uncertainty about the renaissance of the old Bordeaux grape varieties with regard to the organoleptic results of wines, global warming, agronomy (phylloxera), ....*

*A legitimacy based on the experience of Château de la Vieille Chapelle, the richness of some pre-phylloxeric feet*

*Attention to the administrative constraints that we may encounter.*

*A project of several years also for future generations ...*

# Séquencement / Timing

- **Avril 2018** : Demande des droits de plantation (1,8 Ha obtenu en Juillet 18)
- **Q1 et Q2 2018**: Sélection pépiniériste.
- **N-2018** : Sélection des pieds et analyse
- **Hiver 2018-2019** : Bouturage
- **2018** : Préparation du terrain et des 5 parcelles
- **2020** : Début de plantation
- **2022 / 2023** : première vendange et vinification.

**April 2018**: Application for Planting Rights (1,8 ha obtained in July 18)

**Q1 and Q2**: Breeder identification / selection

**N-2018**: Selection of feet and analysis

**Winter 2018-2019**: Bouturage

**2018**: Preparation of the land and the 5 parcels

**2020**: Start of rooting program

**2022/2023**: first harvest and vinification.

# Eléments financiers

## Installation : 90 Keuros

Estimations

maj : Juillet 2018

	Qty	€/unité	Euros H.T.	Total en Euros H.T.	
				2018/19	2020/22
<b>1. Préparation de la parcelle</b>					
Geometre			Pour mémoire	1 000	
Préparation de la parcelle				8 000	
Création et curage fossés				4 000	5 000
Installation de retenues et pelles					25 000
Voies et accès			Pour mémoire	-	-
<b>2. Plantation (plants et plantation)</b>					
Plantation Noisetiers	240	20			4 800
Plantation vignes (1,8 Ha) -Pieds Francs (1/3)	1200	4		4 800	
Plantation vignes (1,8 Ha) -Surgreffage (1/3)	1200	10			12 000
Plantation vignes (1,8 Ha) -Semi d'oeil (1/3)	1200	10			12 000
Palissage (Ha)	1,8	8000			14 400
<b>Cout d'installation</b>				<b>17 800</b>	<b>73 200</b>



# Financement Participatif (1/2)

Nous proposons 3 participation pour ce projet ambitieux et militant.

	Contre-parties
<p><b>Soutien libre</b></p> <p>entre 5 et 95 Euros</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soutien solidaire pour une viticulture qui fait du sens ...</li> <li>✓ Vous êtes très bienvenus toute l'année à la Vieille Chapelle pour une dégustation gratuite</li> </ul>
<p><b>Soutien</b></p> <p>pour 100 Euros</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soutien solidaire pour une viticulture qui fait du sens ...</li> <li>✓ 10% de réduction sur tous les vins de la propriété pendant une année (date de versement). Hors transport et dans la limite des stocks disponibles.</li> <li>✓ Vous êtes invité lors de la réunion annuelle à la Vieille Chapelle sur l'avancement du projet.</li> </ul>
<p><b>Don contre don</b></p> <p>pour 300 euros (Maximum 10 parts)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soutien solidaire pour une viticulture qui fait du sens ...</li> <li>✓ 1 <b>bouteille de la cuvée Bouchalès-Merlots</b> (selon millésime)</li> <li>✓ 1 <b>nuitée en chambre d'hôtes pour 2 personnes</b></li> <li>✓ 10% de réduction sur tous les vins de la propriété pendant une année (date de versement). Hors transport et dans la limite des stocks disponibles.</li> <li>✓ Vous êtes invité lors de la réunion annuelle à la Vieille Chapelle sur l'avancement du projet.</li> </ul>



## Crowdfunding (2/2)

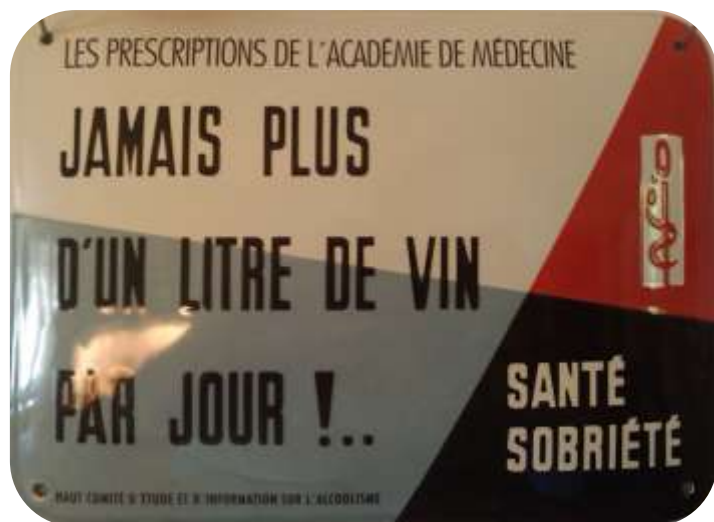
*We offer 3 participations to this ambitious and engaged project.*

	Benefits
<b>Free participation</b>  From <b>5 to 95 euros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Support to a wine making that makes sense ...</li> <li>✓ You are most welcome all year round for a free tasting of the wines of la Vieille Chapelle.</li> </ul>
<b>Support</b>  for <b>100 euros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Support to a wine making that makes sense ...</li> <li>✓ 10% discount on all wine purchase from la Vieille Chapelle. Excluding transport. Within available stocks.</li> <li>✓ You are invited to the annual meeting at Château de la Vieille Chapelle on the progress of the project.</li> </ul>
<b>Gift against Gift</b>  for <b>300 euros</b> (Max 10 shares)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Support to a viticulture that makes sense ...</li> <li>✓ 1 <b>bottle of Bouchalès-Merlot</b>, of pre-phyllloxeric vines (vintage according to availability)</li> <li>✓ 1 <b>night in our Bed &amp; Breakfast for 2 persons</b></li> <li>✓ 10% discount on all wines of the property for one year</li> <li>✓ You are invited to the annual meeting at Château de la Vieille Chapelle on the progress of the project.</li> </ul>



# MERCI et à bientôt !

Si vous êtes intéressé pour participer à ce projet,  
merci de laisser vos coordonnées ou de les envoyer à  
[f.mallier@chateau-de-la-vieille-chapelle.com](mailto:f.mallier@chateau-de-la-vieille-chapelle.com)





# Contact

Frédéric Mallier

[f.mallier@chateau-de-la-vieille-chapelle.com](mailto:f.mallier@chateau-de-la-vieille-chapelle.com)

[www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com](http://www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com)

+33 6 03 97 09 92

+33 5 57 84 48 65



# Compléments d'information sur la parcelle pré-phylloxérique du Château de la Vieille Chapelle

## Une énigme qui trouve une réponse en Décembre 2009 et Aout 2014



Une parcelle de 450 pieds  
Dont la morphologie des raisins et de la vigne pose de nombreuses  
questions...

2009 : nous procédons à une analyse génétique de 3 pieds

Résultats : 2 sont des Bouchalès, 1 pied de Merlot.

Pieds pré-phylloxérique : de l'importance de la Dordogne

Des pieds non-greffés (francs de pied)

Un patrimoine génétique exceptionnel de 11 cépages !

## Une énigme qui trouve réponse en Décembre 2009 (IFV)



Les pieds identifiés par les numéros 1 et 3 sont identiques entre eux ; il s'agit de **Bouchalès N**, vieux cépage très vigoureux et productif, probablement originaire de la Vallée de la Garonne. Il n'est aujourd'hui plus cultivé, et ne se retrouve qu'en collection ou dans des parcelles anciennes, le plus souvent sous forme de pieds isolés. Il est signalé au XIX<sup>e</sup> siècle comme abondant dans le Lot et Garonne, et a eu comme synonymes *Grappu, Prolongeau, Esparbasque* ou *Bouscorès*.

nos travaux récents ont montré qu'il était issu d'un croisement ancien entre le Cabernet franc et le Magdeleine noire des Charentes (J.M. Bourisquet, 2009).

Aujourd'hui, donc, ces variétés sont bien conservées dans les collections. Si néanmoins vous connaissez d'autres pieds remarquables dans votre voisinage, n'hésitez pas à relayer une nouvelle fois notre appel, nous répondrons autant que possible aux envois qui nous seront adressés.

En fonction des résultats de ces « investigations », nous publierons une synthèse de cette action dans notre bulletin « la Grappe d'Aïtan », disponible sur notre site [www.vignevin-sudouest.com](http://www.vignevin-sudouest.com).

En vous remerciant une nouvelle fois de l'intérêt que vous portez à nos travaux, je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de mes plus sincères salutations.

Olivier Toubégat,  
Responsable matériel végétal.

INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN  
PÔLE SUD-OUEST  
VINDOPÔLE - BP 22 - BOUTE LISLE-SUR-TARN  
TEL. 33 (0)5 43 33 42 43 - FAX 33 (0)5 43 33 43 45 - WWW.IFV.FR

01048 00000 - 01048 00000 - 01048 00000 - 01048 00000

## Pieds de Merlot *Franc de pied*





# Faits et questions en suspens...

Premiers écrits sur le Bouchalès en 1783

Très répandu dans le Sud-Ouest (Gironde, Gers, Lot et Garonne)

Il ne resterait que 118 d'hectares en France (2008). 5000 hectares en 1958

Une origine du nom Bouchalès non confirmée.

*Qui met la « bouche à l'aise » ?*

Souvent confondu avec d'autres cépages (Bouscarès, Bouissalet, Cot, ... Mais aucune analyse génétique ne confirme ces origines / parentées.

Pourquoi ce Bouchalès n'a-t-il pas été replanté après le Phylloxéra ? (Qualité organoleptique ?, greffage ? Sensibilité au maladie cryptogamique ? , ...)

Comment ces « francs de pied » ont-ils survécu au phylloxéra alors que la protection par immersion n'est plus autorisé depuis les années 50 ??

# Qualité organoleptique et production

Constats au Château de la Vieille Chapelle



Un cépage très productif (vigne de plus de 100 ans)

Jus noir et profond

Grande feuille ronde

Des grains petits et des grappes serrées.

Très sensible à la pourriture en fin de saison. Peaux fines  
qui ont tendance à éclater.

Faible sensibilité au Mildiou et Oidium (nous sommes en  
Bio)

Dates des vendanges proche des Cabernets.

Des vins acidulés, tendus, aériens.

Tannins fins et profonds

Entre 12,5 et 13 degrés (vendange 2006 / 2015)

Des qualités organoleptique intéressante au regard du  
réchauffement climatique pour assemblages.

## 3 Cuvées réalisées avec ces vieux cépages

Parcelle vendangée à la main depuis 2006

Assemblage : 65% Bouchalès, 25% merlot, 10% autres



### **Cuvée A&A (pour Amis & Associés)**

2006, 2008, 2010 : Macération longue, élevage barrique  
(2ieme et 3ieme vins)

### **Grand Rosé :**

2013, Rosé de presse.



### **Cuvée Bouchalès-Merlots :**

2012, 2014, 2015 : Macération courte, élevage vieux futs de 400L. SO2 total < 20 mg





- ✓ <http://plantgrape.plantnet-project.org/en/Bouchalès%20N/exportcepage>
- ✓ [lescepages.free.fr/bouchales.html](http://lescepages.free.fr/bouchales.html)
- ✓ <https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouchalès>
- ✓ <http://ipod-library.com/Article.aspx?Title=bouchales>
- ✓ [www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com](http://www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com)