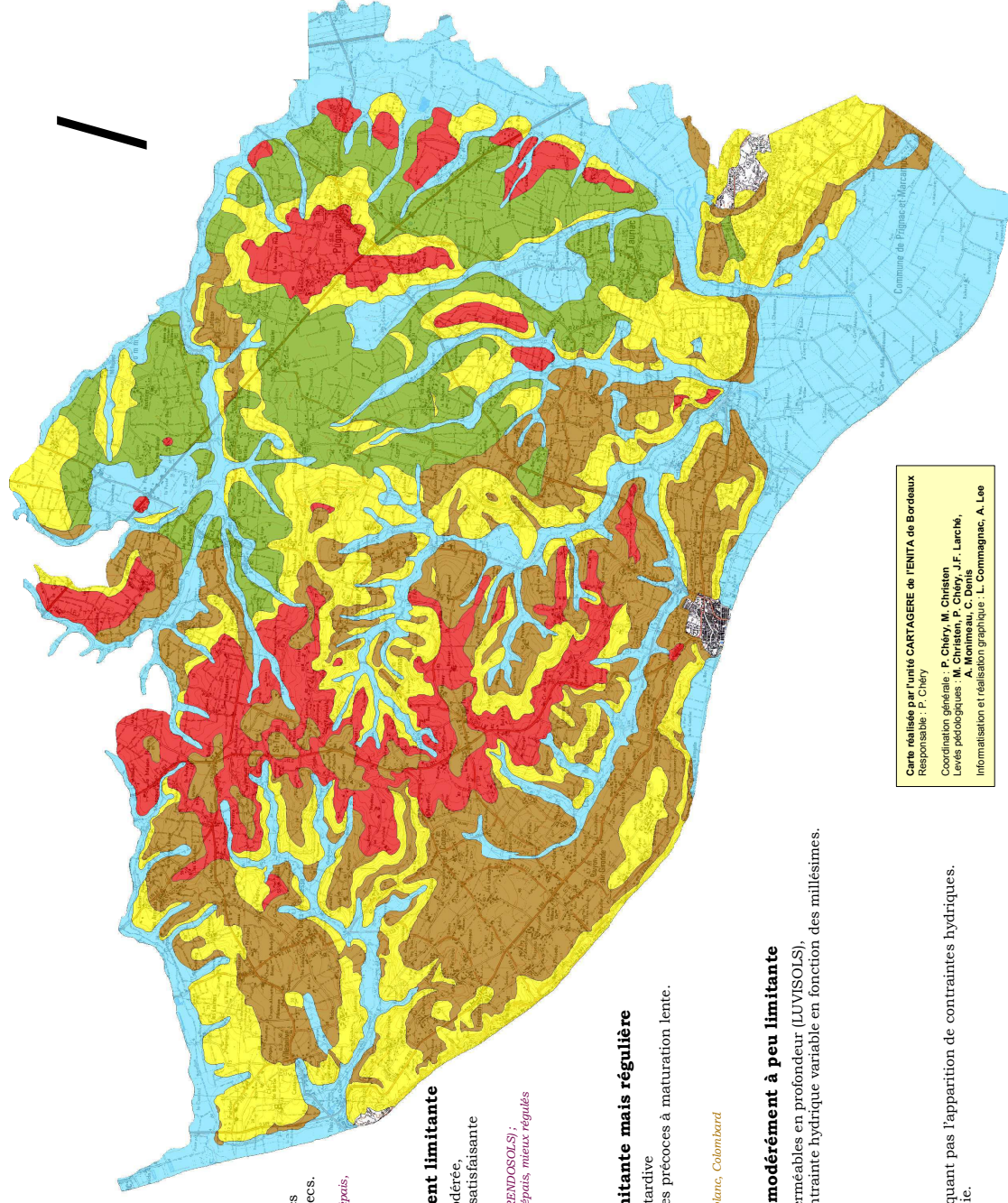


Adaptation de l'encépagement à la précocité, au fonctionnement hydrique et aux caractéristiques physico-chimiques des sols de l'AOC Côtes de Bourg



1:25 000



Sols graveleux à alimentation hydrique modérément à fortement limitante

Sols généralement précoces, à régime hydrique modérément à très limitant, favorables à la maturation des cépages rouges. Terrains défavorables à l'expression aromatique des cépages blancs (maturation hâtive), du Merlot et du Malbec sur les sols les plus secs. Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc sur les sols les plus secs (PEYROSOLS) ; Merlot, Malbec et Cabernet Franc (terroirs précoces, bien exposés) sur les sols plus épais, moins stressants (NEOLUVISOLS sur graves, REDOXISOLS graveleux)

Sols à dominante argileuse, calcaires ou non, à alimentation hydrique régulière et modérément limitante

Sols sains favorables à l'installation d'une contrainte hydrique modérée, plus ou moins précoce. Sols permettant d'atteindre une maturité satisfaisante pour la plupart des cépages rouges et blancs.

Cabernet Franc et Merlot sur les sols calcaires peu épais, plus secs et chlorosants (RENDOSOLS) ; Merlot, Malbec et Cabernet Franc (terroirs précoces, bien exposés), sur les sols plus épais, mieux régulés (CALCOSOLS, PELSOLS, FLANOSOLS)

Sémillon et Muscadelle sur les sols les plus sains et les mieux exposés, Colombard, Sauvignon blanc en positions topographiques plus basses

Sols profonds, à alimentation hydrique peu limitante mais régulière

Sols favorables à l'installation d'une contrainte hydrique faible et tardive

(CALCISOLS, BRUNISOLS, NEOLUVISOLS), favorables aux cépages précoces à maturation lente. Merlot sur les sols les plus humides, Malbec sur les sols les plus argileux et sains ; éventuellement Cabernet Franc sur les terroirs précoces, sains et bien exposés

Sémillon et Muscadelle sur les sols les plus sains et les mieux exposés, Sauvignon blanc, Colombard

Sols à alimentation hydrique non tamponnée, modérément à peu limitante

Sols filtrants en surface (texture sableuse à limoneuse), plus imperméables en profondeur (LUVISOLS), engendrant une alimentation hydrique très peu régulée et une contrainte hydrique variable en fonction des millésimes.

Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc sur les sols les plus secs et sains, Merlot sur les sols les plus humides

Sauvignon blanc, Colombard sur les sols humides

Sols à alimentation hydrique non limitante

Sols à hydromorphie permanente ou temporaire marquée, n'impliquant pas l'apparition de contraintes hydriques. Sols réservés aux cépages précoces, peu sensibles à l'hydromorphie.

Seul le Merlot permet d'obtenir une maturité satisfaisante Sauvignon blanc sur les sols les moins engorgés

Carte réalisée par l'Unité CARTAGERE de l'INITA de Bordeaux
Responsable : F. Chéry

Coordination générale : P. Chéry, M. Christen
Levés pédologiques : M. Christen, P. Chéry, J.F. Larché,
Informalisation et réalisation graphique : L. Comagnac, A. Lee