vinetur

La Champagne s’apprête à tester Orellis, un cépage qui pourrait réduire jusqu’à 90 % l’usage de fongicides

La Champagne prépare un dossier après de premiers résultats montrant qu’Orellis résiste aux maladies et conserve une acidité soutenue

mardi 24 novembre 2026



L’organisme de l’appellation Champagne prépare un dossier afin d’évaluer l’utilisation éventuelle du cépage résistant aux maladies Orellis dans la région. Les producteurs étudient si ce nouveau cépage blanc pourrait aider à préserver l’acidité des vins de base tout en réduisant fortement le recours aux fongicides.

Dans un article publié lundi 23 novembre, Réussir Vigne indique que les premiers résultats de recherche ont montré qu’Orellis présentait une forte résistance au mildiou et une résistance totale à l’oïdium, tout en donnant des vins blancs aromatiques à l’acidité soutenue. Ce profil suscite l’intérêt en Champagne, où l’acidité est essentielle à l’élaboration des vins effervescents et où les viticulteurs sont incités à réduire les traitements phytosanitaires.

Orellis est l’un des six cépages issus du programme de sélection ResDur 3, piloté par l’institut de recherche français Inrae. Selon l’article, il possède deux facteurs de résistance au mildiou et trois à l’oïdium. Vincent Dumas, ingénieur de recherche à Inrae Colmar, a déclaré que ce cépage offre une très bonne résistance au mildiou et une

résistance totale à l’oïdium.

Le cépage n’est pas totalement résistant à toutes les principales maladies. Réussir Vigne indique qu’Orellis possède également deux facteurs de résistance au black-rot, Rgb1 et Rgb3, mais que la protection contre cette maladie reste partielle et insuffisante à elle seule. Dans les situations à haut risque, a précisé Dumas, une protection fongicide resterait nécessaire, avec deux traitements autour de la floraison. Il a ajouté que ces traitements contribuent aussi à préserver durablement l’efficacité des facteurs de résistance au mildiou et à l’oïdium.

Malgré cette limite, les économies de fongicides sont estimées entre 80 % et 90 % par rapport à un cépage sensible, selon l’article. Si ces chiffres se confirment dans les vignobles commerciaux, le cépage pourrait avoir une portée au-delà de la Champagne, car il associerait des besoins réduits en traitements à une acidité adaptée aux vins effervescents. Il pourrait ainsi servir de référence à d’autres régions viticoles qui réfléchissent à la manière d’adapter leur encépagement face à la pression des maladies et au réchauffement des conditions de culture.

La Champagne reste toutefois prudente. Géraldine Uriel, responsable du matériel végétal et de la production au Comité Champagne, a indiqué à Réussir Vigne que le comportement agronomique d’Orellis semblait prometteur jusqu’à présent et que cela avait conduit l’ODG Champagne à préparer un dossier en vue de son inscription dans le cahier des charges de l’appellation, dans le cadre du dispositif d’adaptation de la région. Elle a précisé que la prochaine étape consisterait à recueillir davantage de données en conditions réelles de production propres à l’appellation Champagne et à approfondir, au fil du temps, la connaissance du potentiel agronomique et œnologique du cépage.

Les résultats des essais menés en Champagne de 2021 à 2025 montrent un cycle végétatif proche de celui du Chardonnay, principal cépage blanc de la région, avec quelques différences. Orellis a débourré en moyenne cinq jours après le Chardonnay et atteint sa maturité deux jours plus tard, selon les essais VATE cités par Réussir Vigne. Un débourrement plus tardif peut être un avantage dans les zones exposées au gel, tandis que ce léger décalage de maturité laisse penser que le cépage pourrait

s’intégrer au calendrier de production actuel de la Champagne.

Le cépage est décrit comme moyennement vigoureux, avec un rendement légèrement supérieur à celui du Chardonnay. Selon Réussir Vigne, sa production était supérieure d’environ 10 % à celle du cépage témoin dans les essais. Il produit des grappes moyennes à grosses et des baies de taille moyenne, ainsi qu’une peau épaisse qui contribue à sa bonne résistance à la pourriture grise.

Du point de vue de la vinification, Orellis semble destiné avant tout à la production de vins blancs. L’article indique qu’il peut donner des vins blancs aromatiques aux notes fruitées et florales, à la bouche structurée et à l’acidité marquée. Dans les essais VATE, les teneurs en sucre à maturité étaient similaires à celles du Chardonnay, tandis que l’acidité des baies était équivalente ou légèrement supérieure. Dumas a indiqué que cette acidité intéressait les producteurs champenois pour les vins de base, et que le cépage semblait également capable de produire des vins blancs tranquilles aromatiques.

Ces caractéristiques font d’Orellis l’un des éléments d’un effort plus large mené en France et en Europe pour sélectionner des cépages moins sensibles au mildiou sans renoncer à la qualité du vin. Selon l’article, le cépage a été développé par Inrae et Agroscope et obtenu en 2026. Son ascendance associe plusieurs lignées de sélection résistantes et son architecture de résistance est polygénique, c’est-à-dire qu’elle repose sur plusieurs gènes plutôt que sur une seule source de protection. Cette approche est généralement considérée comme un moyen d’améliorer la durabilité de la résistance, même si les chercheurs soulignent qu’une gestion rigoureuse du vignoble reste nécessaire pour éviter son contournement.

Pour l’heure, Orellis n’en est qu’à un stade très précoce de déploiement commercial. Réussir Vigne indique que la superficie plantée en Europe est inférieure à 1 hectare et se limite à des usages expérimentaux en France. Le cépage est répertorié comme blanc, avec un bon potentiel de production, et distribué par le réseau français de matériel végétal viticole. La référence de son clone est 1420.

L’examen du dossier en Champagne intervient alors que les régions viticoles françaises continuent d’expérimenter de nouveaux cépages susceptibles de les aider à répondre à la pression des maladies, à l’évolution des conditions météorologiques et à des exigences environnementales plus strictes. Dans ce contexte, Orellis se distingue par une combinaison difficile à ignorer pour les producteurs de vins effervescents : la possibilité de préserver la fraîcheur du raisin tout en réduisant fortement le nombre de traitements fongicides. Sa capacité à passer de résultats d’essais prometteurs à une place durable dans les vignobles champenois dépendra des évaluations en conditions réelles que l’appellation souhaite désormais mener.