

# Carignan et cinsault ont résisté au millésime 2017

Cépages accessoires souvent délaissés à la faveur du tandem grenache-syrah, le carignan et le cinsault ont pourtant bien des atouts (rendement, résistance à la sécheresse...). Le millésime 2017 en est la preuve.

## Le carignan, idéal pour les remplacements

Le carignan, originaire d'Espagne, est un cépage vigoureux, adapté aux sols pauvres et secs. Son port érigé facilite sa conduite et sa très bonne fertilité en font un cépage rassurant pour les producteurs.

Sur le plan viticole, il est facile à travailler car il nécessite peu d'ébourgeonnage et d'écimage. Son port dressé ne rend pas le palissage nécessaire. Son principal défaut est sa sensibilité à l'oïdium qu'il faut gérer dès les premiers stades de développement foliaire.

Les vins produits ne sont pas toujours qualitatifs durant les jeunes années de la vigne car, à rendements non maîtrisés, ce cépage peut présenter un profil aromatique marqué par la verdeur et des tannins asséchants. En revanche, les vins de carignan qualitatifs sont colorés et présentent des arômes très fruités, une structure harmonieuse à des degrés alcooliques corrects. Le carignan est un cépage qui se prête bien à toutes sortes de vinifications : traditionnelle, élevage en barrique, ou même macération carbonique où des notes florales (rose) peuvent s'exprimer.

Dans le vignoble, les exploitants peuvent compter sur sa rusticité pour en faire un excellent plant pour les remplacements. Gautier Alauzen, viticulteur à Tresques, nous le confirme : "Nous avons une parcelle de grenache N avec une centaine de remplacements annuels que nous faisons habituellement avec du grenache N. Le résultat était plus que décevant : reprise faible, développement chétif des

plants. On a alors décidé de tenter les remplacements suivantes avec du carignan. Notre taux de réussite a avoisiné les 80 % alors que nous frisions les 10 % avec le grenache". De plus, le carignan est un cépage à bonne longévité, et dont la production ne se tarit pas passé 30 ans. Si les plantations de carignan n'ont pas vraiment la cote (à peine 3 % de la restructuration), quelques exploitants en sont particulièrement satisfaits. Olivier Cregut, coopérateur à Roquemaure, a 30 % de son encépagement Côtes du Rhône en

## Carignan et cinsault sont des cépages adaptatifs qui tiennent mieux en périodes sèches

carignan N. "J'ai des parcelles en coteaux avec une faible profondeur de sol car la roche mère y est affleurante. Le carignan est le seul cépage véritablement adapté à ce terroir. Je regrette que les cépages accessoires soient plafonnés à 30 % de l'encépagement".

## Le cinsault pour les terres pauvres et sèches

Le cinsault est moins représenté dans le vignoble des Côtes du Rhône que le carignan. D'origine provençale, ce cépage à port retombant est assez sensible aux maladies du bois, aux vers de la grappe et à la pourriture à cause de ses pellicules fragiles. Ses avantages sont sans aucun doute sa productivité, qui doit cependant être maîtrisée car à rendements très élevés l'impact sur la qualité des raisins est négatif. C'est pourquoi, il faut le réserver

aux terres pauvres et sèches pour obtenir une récolte de bonne qualité.

Sur le plan viticole, il est peu vigoureux et nécessite une attention particulière pour les travaux d'épamprage et d'ébourgeonnage (parfois deux passages sont nécessaires). Ces efforts sont compensés par le gain qualitatif de la production, sans perdre en quantité.

Sur les terroirs plus difficiles, les raisins obtenus sont moins gonflés et plus colorés. Très bon en rosé, il peut donner en rouge des vins d'une incroyable finesse avec des arômes fruités et épicés, et de la fraîcheur et de la rondeur en bouche.

## Une résistance exemplaire aux conditions du millésime 2017

Carignan et cinsault sont des cépages **isohydriques** ou **adaptatifs**, c'est-à-dire qu'ils régulent leur surface foliaire rapidement en conditions sèches (ils arrêtent de pousser) ce qui permet, avec moins de transpiration du feuillage, de mieux tenir lors des périodes sèches. Ainsi le carignan appartient à la classe "robuste" et n'atteint sa maturité en optimale qu'en conditions de stress hydrique et thermique. Le cinsault appartient à la classe "moyenne" dont le comportement est voisin de celui du carignan mais un peu moins tolérant.

Le grenache quant à lui est également adaptatif mais appartient à la classe "sensible" : en conditions sèches, son feuillage restera bien vert mais ses raisins peuvent être bloqués et ne pas arriver à une maturation complète (baies roses...).

Ces comportements "adaptatifs" peuvent être opposés par exemple au comportement "anisohydrique" ou "peu adaptatif" de la syrah, dont les métabolismes restent actifs en conditions sèches... C'est un avantage pour les raisins qui continuent à mûrir en conditions sèches. En revanche, si la sécheresse dure trop longtemps, la syrah dont les métabolismes continuent à fonctionner, continuera à transpirer et du coup, perdra une partie de ses feuilles. ☹



Les exploitants peuvent compter sur la rusticité du carignan pour en faire un excellent plant pour les remplacements.



Le cinsault est à réserver aux terres pauvres et sèches pour obtenir une récolte de bonne qualité.

Cette année, les parcelles de carignan, de cinsault et de mourvèdre nous ont sauvés en limitant la casse". En 2017, cette phrase a souvent été prononcée par les vignerons, heureux détenteurs d'une ou plusieurs parcelles de l'un de ces cépages et ayant subi la coulure du grenache ou la sécheresse. Car ces cépages, adaptés aux conditions climatiques méditerranéennes, ont tenu leurs promesses en matière de récolte. Le domaine expérimental du Syndicat général comprend une collection de l'ensemble des cépages blancs et noirs des Côtes du Rhône. À des fins d'expérimentation, les différents cépages sont récoltés et pesés afin d'alimenter différentes études. Ainsi, cette année, le carignan et le cinsault ont produit deux fois plus que le grenache – ce qui n'était pas difficile vu la coulure – mais également 30 % de plus que la syrah, dont la sortie de grappes était confortable mais les baies assez petites à cause de la sécheresse marquée dès la phase de nouaison et de grossissement des baies.

**VENEZ DÉGUSTER** DES CARIGNAN ET CINSULT PURS

Vous pourrez découvrir ces cépages accessoires "purs" lors des ateliers de dégustation organisés à l'occasion des Rencontres rhodaniennes, le **5 avril 2018 à Orange**. Vous pouvez également participer à la dégustation des cépages accessoires "Carignan, Cinsault, Caladoc, Marselan, Coustou" qui se tiendra le **15 mars 2018 à Orange**.

☎ **Contactez Viviane Bécart,**  
v.becart@syndicat-cotes-durhone.com  
pour s'inscrire à la dégustation du 15 mars.

Matériel certifié

Marque Entav-INRA

Plants mycorhizés

Étude de financement

Plantation mécanique et manuelle

792, CHEMIN DU MARQUIS / 84100 ORANGE  
Tél : 04 90 34 34 10  
Email : pepinieres-gillibert@wanadoo.fr