

Une palette de vins



Grâce à l'Observatoire Grenache, on a pu mettre en évidence

quatre grands types de vins. Chacun portant

l'empreinte du milieu et des pratiques du vigneron.

Les vins de l'Observatoire Grenache, obtenus dans des conditions de vinification identiques, ont été dégustés sur cinq millésimes.

La synthèse des résultats de l'analyse sensorielle effectuée par le jury-expert de l'Institut Rhodanien a permis d'esquisser plusieurs conclusions :

- Au nez, il n'a pas été possible de dresser un profil aromatique type de chaque vin. Certains vins sont ressortis avec des caractères olfactifs qui

se répétaient pour plus d'un millésime. Mais il a été difficile de mettre en évidence des comportements stables dont on puisse expliquer l'origine.

- Par contre, **en bouche**, sur les aspects gustatifs, quatre grands types de vins ont pu être définis à partir de la notation des juges (figure 1) : les vins peu colorés, les vins acides et structurés, les vins ronds et puissants, les vins colorés et équilibrés.

Cette répartition existe sur les cinq millésimes, même si certaines parcelles peuvent passer d'une catégorie à l'autre en fonction des conditions de l'année.

Une caractérisation des groupes a été réalisée en cherchant les facteurs explicatifs prépondérants : on s'aperçoit que chaque type de vin est issu de parcelles ayant des caractéristiques de sol, de localisation et de climat définies sur lesquelles agit fortement le vigneron.

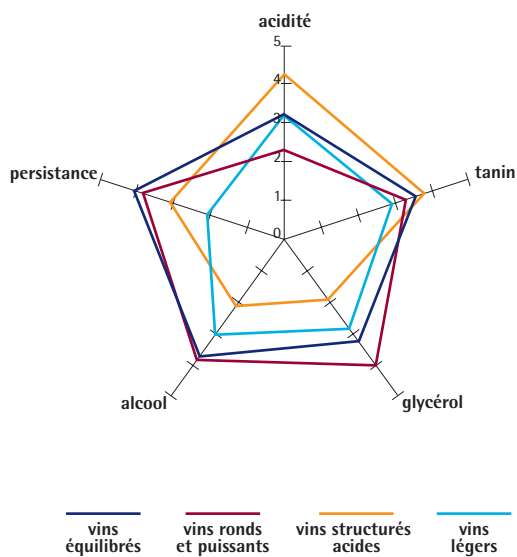
Quatre grands types de vins

Vin peu coloré (figure 2)

C'est l'une des caractéristiques souvent reprochée au Grenache : pour certains vigneron, il donne des vins riches en alcool mais faibles en couleur et peu acides.

Ce type de vins, généralement très aromatique, est présent dans l'Observatoire Grenache. Ils proviennent principalement de parcelles précoces et chaudes, avec des sols profonds permettant une bonne alimentation hydrique. De ce fait, les grappes sont plutôt grosses, la vigueur élevée et l'arrêt de croissance tardif.

Dans ces conditions, si le vigneron favorise une alimentation azotée ou potassique élevée, il ne pourra produire qu'un vin de piètre qualité. A l'opposé, la mise en place d'un enherbement permettra d'obtenir un bon niveau qualitatif.



Les grands types de vins dégagés par l'Observatoire Grenache

Figure 1

Vin acide et structuré (figure 3)

Ce type de vins est obtenu dans les situations tardives, les parcelles avec une altitude élevée, soumises à des nuits fraîches.

Ces raisins sont riches en acide tartrique et en acide malique et les vins obtenus sont vifs, structurés et généralement colorés.

Dans ces situations, les parcelles qui allient une alimentation azotée et potassique limitée et une réserve hydrique utile faible, donnent les meilleurs résultats.

Vin rond et puissant (figure 4)

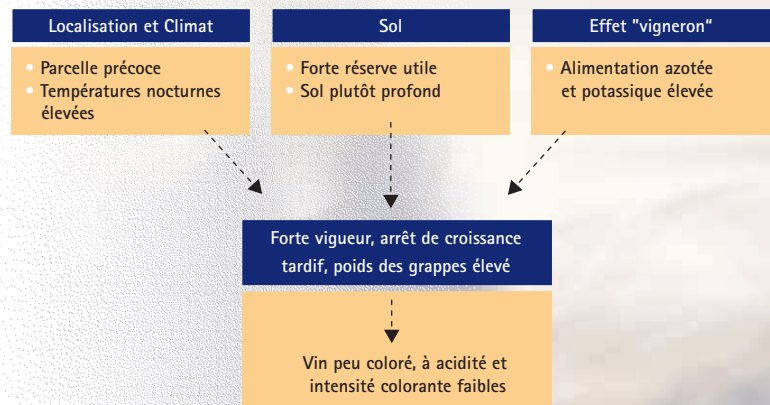
Les vins ronds et puissants, les plus "typiques" du Grenache, sont issus de parcelles précoces avec des températures élevées (jour et nuit). Généralement obtenus dans des sols caillouteux ou peu profonds à réserve utile faible, ils induisent des contraintes hydriques régulières, favorables à la qualité.

Dans ces situations, les grappes sont petites, l'arrêt de croissance précoce. Les vins obtenus ont un degré élevé, une faible acidité et une structure intéressante (DO 280 élevée). Une alimentation azotée et potassique modérée à faible permet la meilleure expression de ce type de vin.

Vin coloré et équilibré (figure 5)

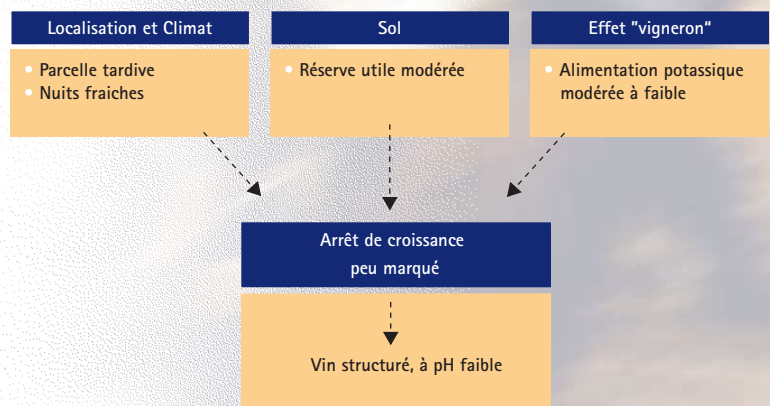
Ces vins ressortent par des caractéristiques de couleur, présentent une structure intense et une bonne acidité : ils correspondent certainement à la plus complète expression du Grenache.

Ils sont issus de parcelles bien exposées dans des situations moyennes (altitude moyenne, nuits tempérées). Les sols généralement riches en calcaire, avec une réserve utile faible, induisent un développement végétatif limité et des arrêts de croissance précoces, sont les situations les plus intéressantes.



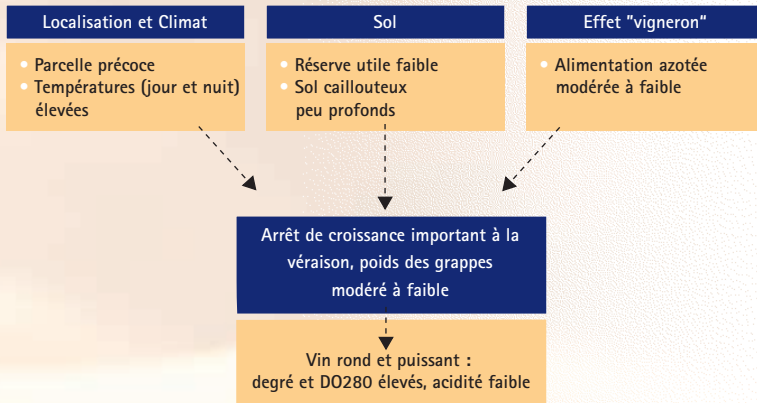
Caractéristiques des vins peu colorés

Figure 2



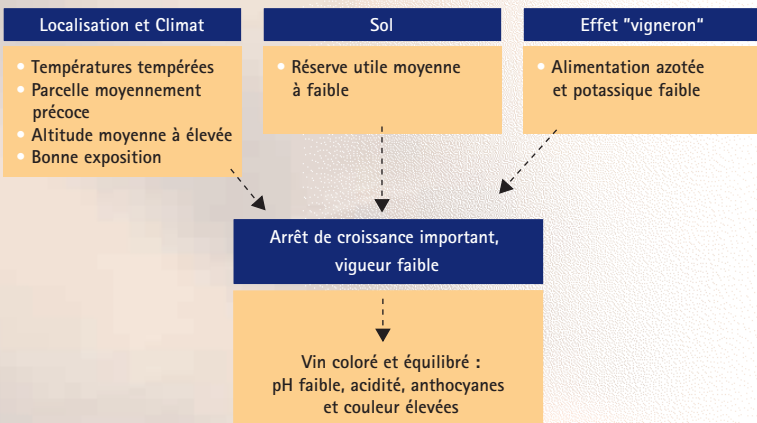
Caractéristiques des vins acides et structurés

Figure 3



Caractéristiques des vins ronds et puissants

Figure 4



Caractéristiques des vins colorés et équilibrés

Figure 5

Clarifier des connaissances empiriques

En permettant la comparaison de parcelles suivant un protocole rigoureux, l'Observatoire Grenache a permis de clarifier des connaissances empiriques sur ce cépage et de mettre en évidence de nouveaux points très importants, notamment l'incidence négative de la fertilisation minérale. Il a permis par ailleurs une meilleure caractérisation des types de vins obtenus avec ce cépage.

Il a également montré que le viticulteur ne pourra tirer le meilleur profit possible de son terroir qu'en rationalisant ses choix d'itinéraires techniques, notamment en terme de fertilisation et de maîtrise de la vigueur.

Synthèse réalisée grâce aux données recueillies par les partenaires de l'Institut Rhodanien :

Chambre d'Agriculture (07, 26, 30, 84), ICV, LACO, Lycées de Nîmes et Carpentras, SGVRCDR, UVCL, CIRAME.



Le viticulteur ne pourra tirer le meilleur parti de son terroir qu'en rationalisant ses choix d'itinéraires techniques.