

Quand Grenache rime avec grand vin de garde

Le Grenache, capricieux cépage méditerranéen souvent décrié

pour ses excès, permet pourtant aux vignerons d'élaborer de grands vins

de garde qui font la renommée de la Vallée du Rhône.

La robe est d'un rouge cerise franc et profond. Le nez développe des arômes de fruits rouges bien mûrs, de confiture et la douceur des épices complète les perceptions olfactives. La bouche est ronde et riche, les tanins sont denses et soyeux ; la finale chaleureuse marque son empreinte.

Cette dégustation d'un grand vin de garde élaboré à partir de Grenache peut s'identifier à celle d'un Châteauneuf-du-Pape, d'un Gigondas ou d'un Rasteau qui en sont parmi les plus belles illustrations. Cependant, pour s'exprimer pleinement et révéler toutes ses potentialités, le Grenache doit être cultivé sur un grand terroir où le sol, le climat et le vigneron se complètent parfaitement.

Grand terroir et maturité optimale

Un vin de garde est le reflet d'une vendange à fort potentiel qui est obtenue par la maîtrise de nombreux paramètres viticoles.

La sélection parcellaire doit réunir des éléments tels qu'un sol en légère pente, plutôt argilo-calcaire avec une exposition Sud, Sud-Est ou Est. L'âge de la vigne est également un facteur essentiel que l'on peut situer aux alentours de 40 ans minimum, le Grenache devient alors moins vigoureux avec un rendement naturellement plus maîtrisé qui doit se situer entre 30 et 40 hectolitres/hectare.

La notion de maturité du Grenache prend dans ce cas toute sa signification, car ce cépage est quelquefois chaleureux et excessif en ce qui concerne la maturité pulpaire. Cependant, il est

souvent capricieux et demande de la patience au vigneron qui veut atteindre l'optimum de la maturité pelliculaire.

Une amplitude thermique marquée entre le jour et la nuit durant cette période facilite la synthèse des composés phénoliques, notamment des anthocyanes.

Si on veut caractériser cette maturité, le degré probable doit se situer entre 13,5 % Vol. et 15 % Vol., l'équilibre acide peut être défini par une valeur de pH entre 3,40 et 3,50. La richesse en composés phénoliques doit être suffisamment élevée et se situer entre 1,0 et 1,5 g d'anthocyanes par kg de raisins pour 9 à 11 g de composés phénoliques totaux. Ces valeurs définissent un potentiel qualitatif mais l'état sanitaire de la vendange demeure essentiel et un tri reste obligatoire si des foyers de pourriture grise sont observés, ou si on détecte la présence de grappes insuffisamment mûres.

A ce stade, la dégustation des baies est une aide à la décision pour définir la date de vendange. Cette analyse sensorielle permet d'apprécier l'équilibre sucre/acide des baies, mais surtout de définir la qualité tannique et la présence du caractère herbacé indiquant une maturité incomplète.

Laisser parler le Grenache pendant la vinification !

La vinification "commence avec le sécateur", car le tri de la vendange doit être optimisé. C'est à la vigne qu'il donne les meilleurs résultats même si sa mise en œuvre est plus contraignante.

A partir de ce constat, le transport de la vendange ne pose pas de problème majeur, si ce n'est qu'il doit se faire dans un délai court (2 à 4 heures maximum). Le respect de l'intégrité de la vendange reste un objectif essentiel car les différents phénomènes d'oxydation et de macération sont toujours préjudiciables à la qualité des vins.

La réception des raisins à la cave doit toujours répondre aux mêmes règles d'hygiène et de propreté. Les actions mécaniques de convoyage de la vendange sont à limiter (conquêts, vis sans fin, pompes). La première opération effectuée à la cave est l'éraflage, qui doit être systématique en cas de coulure ou de présence de rafles vertes risquant de transmettre des tanins verts et amers au vin. Ensuite, un foulage permet d'éclater les baies et facilite la diffusion des composés phénoliques en augmentant la surface de contact entre les parties liquides et solides.

Le sulfitage doit suivre rapidement cette étape, afin de limiter l'oxydation des anthocyanes qui précipitent et entraînent une perte du potentiel couleur.

Une fois la vendange en cuve, une analyse du moût doit être réalisée afin d'en connaître les caractéristiques. La forte maturité recherchée sur le grenache demande une grande vigilance aux vigneron qui doivent souvent effectuer des corrections sur la vendange afin de rétablir certains équilibres. L'acidification agit sur l'acidité totale du moût mais permet surtout d'abaisser le pH qui limite les développements bactériens. L'apport de substances nutritives azotées (en 1 ou 2 fois au cours de la fermentation alcoolique) permet aux levures de se multiplier correctement dans un milieu souvent carencé. Un levurage peut être également envisagé afin de limiter les risques fermentaires.

La macération révèle le Grenache

L'objectif principal de la macération est d'extraire de la baie les composés aromatiques et polyphénoliques (couleur et structure) du raisin. Présents essentiellement dans la pellicule, un ajout d'enzyme d'extraction au cours du premier

remontage favorise leur diffusion.

Un refroidissement de la vendange entre 13 et 15 °C, lors de sa mise en cuve, peut être envisagé. Cette technique facilite la régulation thermique et permet une meilleure maîtrise de l'activité fermentaire. Il semblerait également que cette macération préfermentaire à froid permette d'obtenir des vins plus aromatiques.

Le vinificateur doit rechercher une fermentation alcoolique lente et régulière qui permet de maintenir plus longtemps une température de macération supérieure à 25 °C au cours de laquelle les phénomènes d'extraction des tanins et anthocyanes sont favorisés.

Les aérations, ou encore mieux, les apports d'oxygène mesurés sont nécessaires pour le métabolisme levurien en favorisant la formation de stérols, facteurs de survie pour les levures. De plus, l'oxygène est un facteur essentiel de la polymérisation et de la stabilisation des composés phénoliques.

Au cours de la macération, lorsque la fermentation alcoolique est active, le vigneron dispose de quelques jours pour révéler les potentialités de la vendange par différentes opérations mécaniques mises en œuvre pour optimiser l'extraction :

- Les remontages, à une fréquence de 2 à 3 par jour, doivent permettre au minimum de remonter la totalité du volume de la cuve dans la journée. L'utilisation du "turbopigeur" donne des résultats très satisfaisants, mais doit impérativement être couplé à des oxygénations.

- Les délestages, au nombre de 2 ou 3 au cours de la macération, ne donnent leur pleine efficacité que si le marc est bien égoutté et que le jus de goutte est réincorporé très rapidement.

- Les pigeages, manuels ou automatisés, sont effectués 2 à 3 fois par jour pendant la phase tumultueuse de la fermentation.

Ces différentes techniques peuvent être associées mais leur intensité et leur fréquence doivent être réduites en fin de macération. Dans tous les cas, elles sont dictées par la dégustation, où la perception de la nature et de la texture des tanins est essentielle. Après une première phase où la structure tannique s'intensifie (deuxième semaine), elle tend à s'enrober et à se fondre (à

LA FLASH-DÉTENTE : UN PROCÉDÉ D'EXTRACTION TRÈS EFFICACE

Le système combine deux phénomènes : le chauffage et la mise sous vide poussé qui provoquent la vaporisation instantanée de l'eau contenue dans les cellules du raisin et, par conséquent, leur éclatement.

Cette extraction accrue obtenue par ce procédé est non sélective et immédiate, contrairement à une macération traditionnelle. Un maximum de composés phénoliques sont extraits, quelle que soit leur qualité. Le traitement d'une vendange insuffisamment mûre ou mal éraflée augmente les risques de défauts dus au manque de maturité (verdeur, amertume, astringence). Dans le cas d'une vinification de vendange à fort potentiel, nécessaire à l'élaboration de grands vins de garde de grenache, ce procédé peut être utilisé à condition qu'il soit suivi d'une phase de macération pilotée par la dégustation.

partir de la troisième semaine). La date de décu-
vage est alors déterminée par la dégustation,
lorsque l'harmonie recherchée est obtenue.

La gestion de la macération peut être contrariée
par un départ prématuré de la fermentation
malolactique, dans ce cas, l'ajout de 3 g de SO₂
par hl en fin de fermentation alcoolique ou l'in-
corporation de lysozyme à la dose de 20 g/hl à
mi-fermentation permet de limiter ce risque.

Le Grenache permet d'élaborer des vins riches,
denses et concentrés, ayant une bonne aptitude
à l'élevage, mais dont la finesse doit être respec-
tée et mise en valeur par des techniques approp-
riées et maîtrisées.

La reconnaissance de la qualité grandissante des
vins de la Vallée du Rhône montre que la prise
de conscience des exigences et des potentialités
du Grenache par les vignerons permet l'élabora-
tion de grands vins de garde.



*Le Grenache permet d'élaborer
des vins riches, denses et
concentrés, avec une bonne
aptitude à l'élevage.*