

Les enseignements de l'Observatoire Grenache

Après 5 ans d'étude, l'Observatoire Grenache permet de dégager les grands types de vins et rappelle à quel point ce cépage est sensible non seulement au milieu mais aussi aux conditions culturales. Explications...

Le protocole mis en place dans le cadre de l'Observatoire Grenache a permis d'effectuer des microvinifications de raisins issus de 24 parcelles dans des conditions identiques. Il a ainsi permis des comparaisons aussi objectives que possible des vins de ces parcelles sur vins jeunes mais aussi après une année de vieillissement en bouteilles.

La synthèse des résultats de l'analyse sensorielle,

effectuée avec un jury-expert, n'a pas permis de dresser un profil aromatique type de chaque vin. Cependant, sur les aspects gustatifs, quatre grands types de vins ont pu être définis statistiquement à partir des notations des juges :

Groupe 1 : Vins équilibrés alliant structure et rondeur ;

Groupe 2 : Vins légers à évolution rapide ;

Groupe 3 : Vins structurés à l'acidité plus marquée ;

Groupe 4 : Vins ronds et puissants.

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. En essayant de caractériser ces groupes par les facteurs climatiques, pédologiques et les suivis effectués au vignoble, deux principaux points ont pu être dégagés. En effet, la qualité d'un raisin et son potentiel œnologique sont la résultante des relations entre les facteurs du milieu et des interventions du vigneron (fertilisation, protection phytosanitaire, entretien du sol, interventions en vert...). (Voir la Figure 1).

L'Observatoire Grenache a mis en évidence l'importance de la localisation de la parcelle (au niveau climatique, topographique) et du type de sol sur la constitution des types de vins. Les principaux facteurs dégagés concernent notamment :

- La localisation (altitude, exposition, longitude-latitude). Elle a un impact sur la précocité des parcelles et les températures pendant le cycle végétatif.

L'OBSERVATOIRE GRENACHE EN BREF

Cet Observatoire a permis de suivre 24 parcelles de grenache de 1995 à 1999 situées dans la Vallée du Rhône.

Leurs caractéristiques sont les suivantes :

PORTE-GREFFE : 110 R

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 600 à 4 000 pieds/ha

ÂGE : Parcelles plantées entre 1975 et 1980

MODE DE CONDUITE : Cordon de Royat sauf les parcelles situées à Châteauneuf du Pape (gobelet)

TAILLE : 6 coursons à 2 yeux

SUIVIS EFFECTUÉS : Stades phénologiques, suivi estival (éclaircissage, mesures de la SFE (surface foliaire exposée), impact du stress hydrique...), pesées de récolte, vinifications, analyses sensorielle, pesées des bois de taille.

Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4
Vins équilibrés (alliance de la structure et de la rondeur)	Vins légers (à évolution rapide)	Vins structurés (à l'acidité marquée)	Vins ronds et puissants
Issus de parcelles	Issus de parcelles	Issus de parcelles	Issus de parcelles
En alimentation azotée et potassique faible	En alimentation azotée et potassique forte	En alimentation azotée et potassique faible	En alimentation azotée et potassique modérée
Calcaires et caillouteuses à Vigueur faible	à Réserve Utile élevée à Vigueur forte	Calcaires et caillouteuses à Vigueur contrôlée	Riches en fer et peu caillouteuses à Vigueur contrôlée
Avec fort arrêt de croissance à Nuits «tempérées»	Sans arrêt de croissance	Avec arrêt de croissance à Nuits «fraîches»	Peu ou pas d'arrêt de croissance à Nuits «chaudes»
à Réserve Utile faible			

La carte d'identité des grands types de vins dégagés par l'Observatoire Grenache

Figure 2

Il a permis de mettre en évidence que, d'une part, des températures fraîches nocturnes permettaient d'obtenir des vins plus colorés et structurés et, d'autre part, des températures élevées en journée et un fort ensoleillement étaient propices à l'acquisition du degré et de la rondeur.

- Le type de sol et notamment sa disponibilité hydrique (réserve utile liée au taux de cailloux) est un critère déterminant du potentiel œnologique. Le taux de calcaire, la richesse en fer ressortent également comme des variables discriminant bien les types de vins.

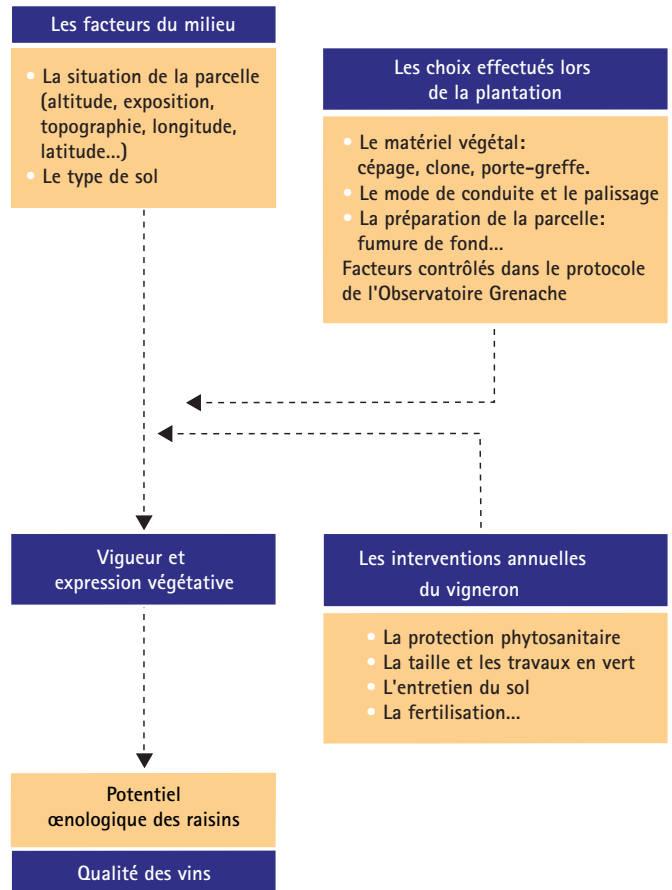
Ces facteurs du milieu figurent parmi les premiers éléments dégagés par l'Observatoire Grenache. Cependant, ils ont paru extrêmement modulés par d'autres paramètres, notamment la vigueur et la disponibilité minérale qui résultent de l'intervention du vigneron. En effet, l'analyse des données a mis en évidence de façon très nette le poids de la disponibilité minérale, notamment potassique et azotée. Les grands types de vins dégagés sur les cinq années semblent fortement reliés à des niveaux plus ou moins forts de potassium et d'azote présents dans les feuilles.

Le niveau potassique intervient notamment sur le pH et l'acidité (Graphe 1) et donc sur l'expression et la stabilité de la couleur des vins. La disponibilité en azote est reliée aux aspects de vigueur et d'arrêt de croissance (Graphe 2). Elle aura par conséquent une influence directe sur l'accumulation des sucres, des polyphénols et des anthocyanes.

Ainsi, au travers de ces principaux éléments dégagés, une carte d'identité des quatre types de vins peut être dressée (Figure 2).

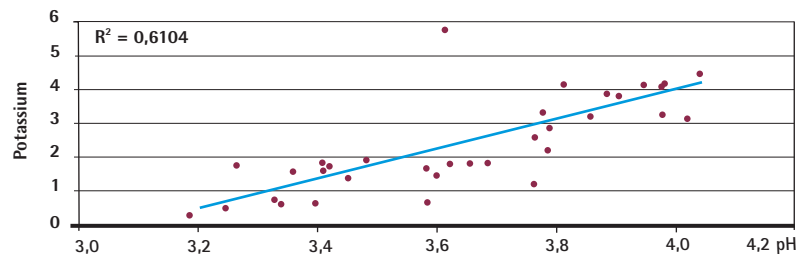
En permettant la comparaison de parcelles suivant un protocole rigoureux, l'Observatoire Grenache a permis de clarifier des connaissances empiriques sur ce cépage et de mettre en évidence de nouveaux points très importants, dont la disponibilité minérale. De nouvelles approches expérimentales, liant conduite et terroir, sont en cours de réalisation au sein des structures partenaires du projet, suite aux conclusions qui ont été dégagées. De son côté, 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.

Cet article a été réalisé grâce aux données recueillies par les partenaires de l'Institut rhodanien : Chambres d'agriculture (07, 26 30, 84), ICV, LACO Suze la Rousse, Lycée de Carpentras, SGVRCRDR, UVCL.



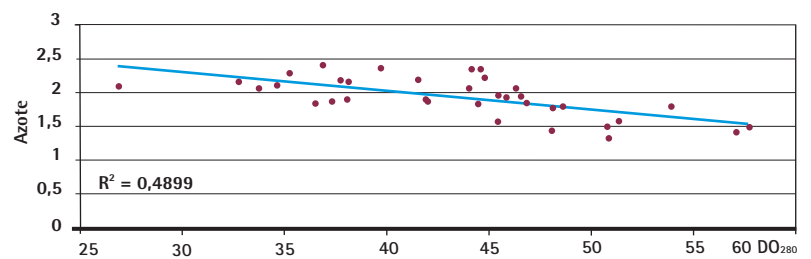
La qualité de la matière première est la résultante de nombreuses interactions

Figure 1



Corrélation entre le potassium foliaire et le pH des vins (significative à 0,1%)

Graphique 1



Corrélation entre l'Azote foliaire et la structure des vins (DO₂₈₀) (significative à 0,1%)

Graphique 2