

Les vinificateurs de grenache ont la parole

Bien connaître
la maturité : une première
étape primordiale

Le caractère méditerranéen par excellence du grenache

*le rend exigeant et capricieux. On sait cependant qu'il donne des vins
d'exception. Nous avons donné la parole aux vinificateurs.*

Quels sont les paramètres essentiels de la maturité du grenache ? Quand faut-il le récolter ? Quel type de vinification lui appliquer ? Faut-il l'élever ? Toutes ces questions, le vigneron se les pose la veille des vendanges. Quelques vinificateurs de la Vallée du Rhône donnent leur avis sur leur approche du grenache, qui est souvent liée à une bonne connaissance du cépage et une observation pertinente du vignoble. Comme nous l'affirment André Romero, du Domaine de la Soumade à Rasteau et Yves Gras, du Domaine Santa Duc à Gigondas : *"70 à 80 % des potentialités des vins sont issues de la vigne et présentes dans la vendange"*.

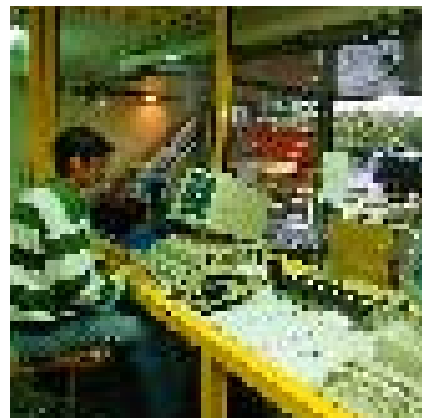
Bien connaître la maturité

L'étude de maturité a longtemps été sommaire, avec pour seule détermination le degré probable. Aujourd'hui, des contrôles de maturité plus précis à l'échelle du domaine et de la parcelle sont indispensables. Le vigneron peut ainsi connaître et apprécier l'évolution de la maturité de sa vendange en vue de la détermination de la date de récolte. *"À l'approche de la date des vendanges, j'effectue un contrôle de maturité deux fois par semaine"* explique Jean-Claude Bouche, du Domaine du Vieux Chêne à Camaret. *"La détermination du potentiel polyphénolique de la vendange et son évolution me donnent des indications essentielles que je complète avec des observations visuelles du vignoble"* précise Christian Vœux, du Château Mont Redon à Châteauneuf du Pape. Récemment, la mise au point du dosage

de l'azote assimilable permet, en plus, de prévenir des risques de difficultés fermentaires. *"L'état sanitaire de la vendange doit être le facteur déterminant pour prendre la décision de vendanger"* indique avec insistance Denis Alary, du Domaine Alary (Cairanne). Les vinificateurs rencontrés sont unanimes, le degré probable du grenache est un élément essentiel : 13 à 14 % vol. semble correspondre à une bonne maturité pour ce cépage. *"Le tri de la vendange, soit à la vigne soit à la cave, est primordial pour éliminer les raisins insuffisamment mûrs ou altérés"* affirme, entre autres, Guy Ricard, du Domaine Le Couroulu à Vacquerays.

Le raisin de la vigne à la cuve : attention fragile !

La baie de raisin doit être le principal centre d'intérêt du vinificateur car elle est, entre autres, le siège des polyphénols et des précurseurs d'arômes qui sont libérés dans le vin au cours de la macération. Après avoir tout mis en œuvre pour optimiser la qualité de la vendange, le vigneron doit également respecter l'intégrité des baies par une récolte soignée et un transport approprié. Des contenants de faible capacité (inférieur à 2,5 tonnes) et de faible hauteur pour éviter le tassement semblent



Savoir adapter
les techniques
aux caractéristiques
de chaque matière
première



donner satisfaction. A son arrivée à la cave, l'éraflage de la vendange tend à se généraliser, notamment pour les cuves pigées où il est conseillé. "À la cave, nous éraflons la totalité de la vendange pour éviter la diffusion de tanins durs : cela limite également l'apparition de goûts végétaux" explique Dominique Laget, de la Cave des Vignerons de Rasteau. Lors de la mise en cuve, les raisins peuvent être sélectionnés suivant différents critères qualitatifs. Dans ce cadre, l'assemblage des cépages à la vinification semble susciter un intérêt de la part du vinificateur. Christian Bigey, de la Cave Cécilia à Sainte Cécile les Vignes, pense que "l'assemblage des cépages à la vinification, notamment grenache/syrah et grenache/mourvèdre, donne de meilleurs résultats qu'un assemblage effectué sur vin". Dans cette phase préfermentaire, le moût est fragile et sensible à l'oxydation, ce qui nécessite un sulfitage homogène et rationnel, en fonction des conditions du millésime. Le levurage n'est pas une pratique régulière et systématique, mais une opération occasionnelle effectuée dans un but technologique précis ou en cas d'arrêt de fermentation. Cependant, Dominique Laget explique : "Afin d'optimiser le temps de macération à température élevée, je favorise un départ rapide en fermentation alcoolique en effectuant un levurage et l'ajout d'un pied de cuve produit avec la même souche de levure sur chacune de mes cuves". Les corrections de la vendange, telle que l'acidification, se pratiquent le plus rapidement

possible afin d'obtenir une meilleure assimilation, plus d'équilibre et d'harmonie sur le vin.

Conduire la macération en respectant le terroir

La macération est responsable des caractéristiques spécifiques des vins rouges, qu'elles soient visuelles, olfactives ou gustatives. Cette macération est régie par plusieurs mécanismes qui sont l'extraction de substances du raisin, puis leur dissolution et diffusion dans le moût en fermentation. Par conséquent, le vinificateur doit apprécier au mieux les potentialités de sa vendange et être à la recherche du meilleur équilibre. Cette étape peut commencer par une macération préfermentaire à froid. André Romero précise : "Après l'encuvage et le sulfitage, je refroidis le moût à 10 ou 11 °C et je laisse la température de la cuve remonter seule ; la fermentation commence généralement au troisième ou quatrième jour sans aucun levurage. Cette macération à froid semble apporter plus de gras et de volume en bouche à mes vins". Au cours de la fermentation alcoolique, des remontages sont effectués régulièrement, ils peuvent être faits soit à l'abri de l'air dans un but d'homogénéisation et d'extraction des polyphénols, soit à l'air afin d'obtenir une meilleure fixation de la couleur, mais aussi pour favoriser le développement levurien. Le plus souvent, ces deux méthodes sont utilisées conjointement afin d'optimiser les effets. Denis Alary l'explique : "J'aère mes cuves à chaque remontage, deux fois par jour sur environ la moitié du volume". Afin de favoriser la dissolution des polyphénols dans le moût au cours de la macération, différentes techniques peuvent être utilisées par les vinificateurs si la matière première est suffisamment riche. Le remontage, le délestage, utilisés par Denis Alary deux à trois fois au cours de la cuvaison, le pigeage dont l'intensité et la fréquence doivent être gérées, selon Christian Vœux, au cas par cas et cépage par cépage car "le grenache semble libérer ses tanins plus rapidement que la syrah ou le mourvèdre". Plus récemment, il est apparu un outil simple et efficace, le turbopigeur, qui donne des résultats probants selon Guy Ricard. La température est reconnue par tous comme étant un élément essentiel, favorisant l'extraction polyphénolique. Des valeurs de 30 à 32 °C au niveau du chapeau de marc semblent faire l'unanimité.

Par contre, les durées de cuvaison sont très variables, quelquefois elles peuvent être raccourcies pour des problèmes de disponibilités de cuverie, mais les valeurs de 10 à 15 jours sont les plus fréquentes, même si Yves Gras pratique des durées de macération fréquemment voisines de 30 jours. Le pressurage qui suit la cuvaison doit se faire en douceur, en évitant de dilacérer le marc, ceci permet d'obtenir des vins de presse de bonne qualité qui peuvent être assemblés au vin de goutte pour achever la fermentation alcoolique, comme le préconise Christian Bigey.

Epanouir et valoriser ses vins par l'élevage



L'élevage est la période comprise entre la fin de la vinification et la mise en bouteille du vin, cette ultime étape étant le siège de nombreuses modifications de la constitution du vin, accompagnées d'une évolution de la couleur et de la saveur. C'est une phase de l'élaboration des vins où les usages et les habitudes laissent peu à peu la place à la connaissance et à la maîtrise de ces évolutions, afin de pouvoir les gérer au mieux. L'élevage se pratique principalement en cuve et sur une durée courte, souvent inférieure à un an. La méthode traditionnelle de l'élevage en bois est souhaitable et qualitative pour certains, mais à proscrire pour beaucoup d'autres. Il

faut noter également le choix propre du vinificateur en fonction du type de vin recherché et ses objectifs commerciaux. Jean Claude Bouche le dit : *"Je mets en bouteille assez rapidement au cours du printemps suivant afin de conserver fraîcheur et fruité"*. Dominique Lager précise : *"J'essaie de proscrire tout ce qui peut entraîner une évolution prématurée du grenache, notamment en utilisant préférentiellement des cuves carrées en béton pour la conservation des vins"*. La diversité des vins élaborés génère des méthodes de travail différentes : *"L'élevage sur lies, en cuves ou en barriques, avec de faibles doses d'anhydride sulfureux semble donner plus de*

volume et de rondeur aux vins. C'est la dégustation qui détermine la fin de l'élevage et la mise en bouteille" explique Yves Gras. Pour le vigneron qui effectue un élevage en bois, l'origine et le type de contenant prennent toujours une grande importance ; le foudre étant toujours beaucoup utilisé. André Romero a fait un choix : *"Le demi muid me donne toute satisfaction pour l'élevage de mes cuvées à dominante grenache, l'oxydation ménagée semble un peu moins importante"*. Christian Bigey garde un objectif similaire *"Un élevage de 9 à 36 mois avec des fûts d'occasion peut être effectué sur des assemblages grenache/syrah ou grenache/ mourvèdre pour certains millésimes. Le but étant la recherche des effets de l'oxydation ménagée sur la structure de ces vins"*. Pour Christian Vœux, l'élevage est une étape essentielle qu'il faut suivre avec attention : *"Au Château Mont Redon, l'élevage se fait au minimum 12 mois dans des barriques neuves et d'occasion allant jusqu'à six vins. Les vins sont issus d'assemblages grenache/syrah ou grenache/mourvèdre avec un indice de polyphénols au moins égal à 55 ; mais dans tous les cas, ils seront assemblés avec au moins 50 % de vins conservés en cuve"*. Les vigneron et vinificateurs interrogés sont donc unanimes : le grenache est la base essentielle des vins de la Vallée du Rhône, mais ses frasques en font un cépage difficile à maîtriser. Le praticien doit apprendre à le connaître et à gérer sa vinification en fonction des potentialités de la vendange afin d'en obtenir la quintessence ●