

# Des cépages adaptés à la segmentation

**Les cépages des Côtes du Rhône vont étonner les amateurs de produits fruités ou corsés. En effet, leur diversité et leur polyvalence jouent en leur faveur dans la segmentation.**

➤ Le décret des Côtes du Rhône compte dix cépages noirs : grenache, syrah et mourvèdre sont les cépages principaux de l'appellation. Ils sont complétés par sept cépages secondaires : carignan, cinsaut, brun argenté (ou vaccarèse), muscardin, counoise, piquepoul et terret. Le trio « grenache (54 %) – syrah (24 %) – mourvèdre (2 %) » représente environ 80 % de l'encépagement ; le carignan et le cinsaut se partagent les 20 % restant, laissant peu de place aux autres cépages secondaires.

Pourtant, c'est à travers la diversité et la valorisation des cépages que les produits se distingueront. Et la segmentation « Fruitée » et « Corsée » a vu juste dans le potentiel des cépages rhodaniens ! En effet, ceux-ci se prêtent favorablement à cette segmentation : le choix du cépage en fonction du terroir, de l'objectif de production, du niveau de rendement et de la technologie appliquée par la suite permettra au vigneron de cibler soit un produit qui va dans la direction d'un vin fruité, soit un produit qui va dans la direction d'un vin corsé. À ceci se rajoute bien sûr la sélection parcellaire qui prendra en compte l'âge de la parcelle, le mode de conduite, les pratiques vigneronnes...

## **Grenache et syrah : des cépages bivalents**

Le **grenache**, cépage principal de la Vallée du Rhône, est le cépage qui participe à l'équilibre organoleptique d'une production de vin rouge de qualité. Son potentiel alcoolique est élevé et son acidité faible, lui permet de parfaitement s'associer avec des cépages moins alcooliques mais avec un potentiel d'acidité plus élevé. Dans un objectif de produit fruité, on pourra privilégier des parcelles plus jeunes, dans lesquelles la maturité est atteinte. En revanche, des parcelles de grenache plus âgées à maturité phénolique complète ou même en surmaturité conviendront mieux à la Sélection corsée.

Le succès de la **syrah** s'explique aisément par sa bonne adaptation aux différents terroirs de la Vallée du Rhône et sa polyvalence dans l'élaboration de vins très diversifiés : vin rouge et rosé, primeur et vin de garde. La syrah exprime une grande variabilité de style selon l'âge de la parcelle, le terroir, la conduite du vignoble, la date de vendange ou la vinification.

La syrah est un cépage particulièrement riche en potentiel couleur, tanins, arômes et cette palette de richesses lui permet de donner des vins fruités, gouluyants mais aussi des vins ronds, puissants et structurés. Dans les assemblages, la syrah apporte toujours une dimension aromatique, du gras et de la longueur en bouche.

## **Les cépages de la sélection corsée**

Le **mourvèdre**, cépage riche en composés phénoliques et en potentiel couleur, contribue à la structure des vins à l'assemblage. Il permet ainsi une bonne valorisation des cépages traditionnels qui s'inscriront parfaitement dans la gamme de la Sélection corsée.



GRAPPE DE GRENACHE.



GRAPPE DE VACCARÈSE



GRAPPE DE CARIGNAN NOIR (PHOTO ENTAV).



GRAPPE DE BRUN ARGENTÉ (PHOTO ENTAV).

Le **carignan** donne des produits structurés, charpentés et bien équilibrés lorsqu'il est conduit à petit rendement. C'est un cépage qui entre parfaitement dans la gamme des produits corsés. Cépage très adapté à la macération carbonique, il permet alors, s'il est vinifié selon cette technologie, d'entrer dans la gamme de la Sélection fruitée.

Le **vaccarèse**, par contre, apporte des arômes intéressants (épices, fruits mûrs) mais également de la couleur et de la structure. C'est un cépage qui répond aux critères de Sélection de la gamme corsée lorsqu'il est mené dans l'esprit de l'appellation.

#### Les cépages de la Sélection fruitée

Le **cinsaut** donne des vins élégants, marqués par une finesse aromatique (arômes floraux et fruités) mais avec une faible intensité colorante et une structure souvent légère.

À petit rendement, le cinsaut permet également l'élaboration de vins colorés, structurés, avec des arômes d'épices et de fruits mûrs. Ceci explique la recommandation des techniciens de planter ce cépage dans des terroirs limitants, où sa production sera restreinte.

La **counoise** et le **muscardin** apportent un plus aromatique aux cépages auxquels ils sont associés et permettent de modérer l'ardeur alcoolique du grenache. Ils entrent parfaitement dans le concept de cépages complémentaires c'est-à-dire qu'ils apportent des qualités particulières dans un mélange de vins ou de cépages. Ces cépages correspondent au profil des vins de la Sélection fruitée.

L'expression du cépage est fonction du terroir, de l'âge de la parcelle... et des techniques de production. Les objectifs de production et de produit supposent donc la mise en place d'une sélection parcelle préalable, prenant en compte l'ensemble des éléments viticoles. D'autre part, quel que soit le cépage concerné, la récolte d'une vendange à maturité est indispensable pour réussir une cuvée. Le choix de la date de vendange orientera ensuite le profil des produits recherchés. Pour une vendange à maturité, une récolte en début de maturité phénolique orientera le produit vers la gamme fruitée alors qu'une récolte plus tardive (maturité phénolique complète) permettra l'élaboration de vins généralement plus corsés.