

Quels cépages pour les vins séduction ?

Aujourd'hui, le consommateur recherche des vins fruités, friands, souples... Des vins agréables, bref, des vins séduction. Avons-nous le potentiel « cépages » pour répondre aux exigences des consommateurs ?

➤ Globalement, l'encépagement des appellations d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône est orienté vers le bi-cépage Grenache-Syrah (cf. tableau 1). Variant de 57,5 % dans les Côtes du Ventoux à 65 % dans les Côtes du Rhône, le Grenache est le cépage largement majoritaire.

Avec la mise en place de la restructuration du vignoble, la Syrah est devenue aujourd'hui un cépage assez bien représenté, de 17 % dans les Côtes du Rhône à 28 % dans les Coteaux du Tricastin.

Le Mourvèdre, quant à lui, est largement minoritaire dans les encépagements (3 % dans les Côtes du Rhône, 1,5 % dans les Côtes du Ventoux et 0,5 % dans les Coteaux du Tricastin) mais ceci s'explique notamment par sa sensibilité aux conditions culturales. Cépage tardif (cycle végétatif très long), il présente également de fortes exigences écologiques (sol, exposition, terroir) et physiologiques (techniques culturales, mode de conduite, charge, maturation).

Parmi les cépages secondaires, le Carignan est bien représenté dans les Côtes du Ventoux (16,5 %) mais il disparaît peu à peu des autres appellations (9 %

dans les Côtes du Rhône et 4 % dans les Coteaux du Tricastin). Le Cinsaut n'est que faiblement représenté (de 4 à 6 % selon l'appellation).

Les autres cépages noirs des décrets sont aujourd'hui anecdotiques.

Des cépages très tendances (cf. Tableau 2)

Les vins séduction sont décrits comme des vins dont la couleur est franche, les arômes sont nets avec un caractère fruité bien marqué et intense. En bouche, les vins sont souples et ronds.

Ce profil de vin rappelle nettement les cépages des Côtes du Rhône, notamment le Grenache, la Syrah et le Cinsault.

En effet, le Grenache 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, ce qui lui permet de s'associer avec une multitude de cépages.

Les arômes variétaux du Grenache sont du type fruité mais on peut également retrouver des arômes d'épices. En effet, ce cépage « versatile » peut offrir de nombreuses possibilités aux vinificateurs.

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 le type de vinification. Fruité, épicé, élégant... les qualificatifs ne manquent pas pour décrire les arômes de la Syrah. Riche en potentiel couleur, en tanins, en arômes, la Syrah répond entièrement aux critères des vins séduction et apporte toujours dans les assemblages une dimension aromatique, du gras et de la longueur en bouche.

Le Cinsault est un cépage généralement écarté du fait de la grosseur de ses baies. Lorsqu'il est limité dans sa production (rendement de l'appellation), le Cinsault permet d'élaborer des vins surprenants au niveau aromatique où le fruit est explosif et intense (vins friands et festifs).

D'autres cépages tels que le Muscardin et la Counoise apportent un plus aromatique à l'assemblage en enrichissant les vins de notes florales, fruitées ou épicées. Carignan et Mourvèdre sont des cépages qui selon l'âge de la parcelle, la date de récolte et le mode de vinification correspondront également à l'élaboration des vins séductions.

[TABLEAU 1] : RÉPARTITION DES CÉPAGES NOIRS DE DIFFÉRENTES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE LA VALLÉE DU RHÔNE.

	Côtes du Rhône	Côtes du Ventoux	Coteaux du Tricastin
Grenache	65 %	57,5 %	63,5 %
Syrah	17 %	18 %	28 %
Mourvèdre	3 %	1,5 %	0,5 %
Carignan	9 %	16,5 %	4 %
Cinsault	5 %	6 %	4 %
Autres	1 %	0,5 %	0 %
Surface totale (ha)	43000	5600	2700
Source des données	Onivins 2004 d'après extraction du CVI	Syndicat des Côtes du Ventoux, 2004	Syndicat des Coteaux du Tricastin, 2004



SYRAH



COUNOISE



CINSAULT



CARIGNAN (PHOTO ENTAV).



MOURVÊCHE



GRENACHE

Sommes-nous prêts à produire des vins séduction?

L'avantage certain de la Vallée du Rhône est sa diversité de cépages, à des proportions certes variables mais existantes. La diversité des terroirs est également une force car elle confère à la matière première une richesse d'expression. Ce potentiel naturel, associé à une bonne sélection parcellaire, permettent de cibler avec précision le profil produit recherché.

Une réorientation de notre encépagement pourrait également favoriser la production de vins séduction, notamment par une augmentation conséquente de Syrah ou la plantation de Cinsault sur des terroirs adaptés, limitant sa vigueur naturelle. Mais à court

terme, la valorisation de l'encépagement actuel passera par l'évolution des pratiques culturales.

Les expérimentations montrent également l'intérêt de l'assemblage de nos vins avec des cépages secondaires oubliés tels que le Muscardin, la Counoise ou le Vaccarèse (augmentation de la complexité aromatique des produits).

Une réflexion est également menée sur les nouvelles variétés, tels que le Caladoc (Grenache x Cot) ou le Marselan (Grenache x Cabernet-Sauvignon). Les quelques expérimentations menées avec ces deux variétés montrent qu'à l'assemblage, à hauteur de 10 % avec du Grenache, ils participent à la complexité et à l'expression des vins.



VACCARÈSE



MUSCARDIN

[TABLEAU 2] : CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES DES CÉPAGES NOIRS DES CÔTES DU RHÔNE.

DOMAINE EXPÉRIMENTAL DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES CÔTES DU RHÔNE À CHÂTEAUNEUF DE GADAGNE, 2004.

Terrasse caillouteuse du Villafranchien.
Densité de plantation 2,25 x 1,10.
Cordon de Royat bilatéral, palissage.

Porte-greffe : 110 Richter.
Rendement de 40 à 45 hl/ha après éclaircissage en juillet à 6-8 grappes par cep.

Enherbement spontané sur l'inter-rang, désherbage chimique sur le rang.

	Cinsault	Counoise	Muscardin	Grenache	Vaccarèse	Carignan	Mourvèdre	Syrah
Titre alcoométrique volumique (%vol.)	13,7	14,2	14,7	15,9	14,6	13,9	14,1	14,8
Acidité totale (g/L H₂SO₄)	3,6	4,6	4,6	4,1	3,8	4,5	4,8	4,3
pH	3,6	3,24	3,38	3,55	3,68	3,54	3,54	3,7
Composés phénoliques (mg/l)	36	38	45	44	52	39	47	61
Intensité colorante	4,18	6,7	8,39	9,38	9,57	10,22	12,98	15,96
Nuance	0,55	0,52	0,62	0,57	0,51	0,56	0,49	0,5

> Intensité colorante croissante >