

L'apport de nouvelles variétés dans l'encépagement de la Vallée du Rhône

Si le Marselan et le Caladoc ne sauraient constituer une solution miracle à tous les problèmes, leur apport serait néanmoins profitable aux vins de la Vallée du Rhône.

> Ces dernières années, une réflexion en profondeur sur l'encépagement en Vallée du Rhône s'est engagée avec, en toile de fond, le constat suivant : une évolution rapide vers une production bi-cépage Grenache/Syrah. Mais si les vignerons souhaitent proposer une gamme de produits variés, dont une grande partie plus axée sur les vins fruités et souples, conserver une diversité de l'encépagement en Côtes du Rhône paraît une nécessité. Pour cela, deux pistes de travail se dégagent : une plutôt classique visant au maintien de l'encépagement traditionnel avec, au minimum, la conservation d'un certain niveau de production en Carignan et Cinsaut. Une autre piste, nécessitant une décision politique, consiste à imaginer l'introduction limitée de nouvelles variétés, et en particulier du Caladoc et du Marselan.

Origine de ces nouvelles variétés

Il s'agit tout simplement de variétés obtenues par l'Inra dans les années soixante et inscrites au catalogue dans les années quatre-vingt. Ce résultat est issu de croisements au sein de l'espèce *Vitis vinifera*. Ce sont donc des méteils : point d'OGM, que du naturel ! Plus sérieusement, le Caladoc est issu d'un croisement entre Grenache et Cot, alors que le Marselan est quant à lui issu d'un croisement entre Grenache et Cabernet Sauvignon. Bien sûr, il existe de nombreux autres méteils (Portan, Chenanson, Arinarnoa, Egiodola...), mais c'est la présence du Grenache dans la parenté des deux premiers qui, bien évidemment, rend leur étude en Vallée du Rhône intéressante.

Intérêt de ces nouvelles variétés

Ces cépages sont intéressants en premier lieu pour leur aptitude à produire des vins colorés. Comme l'atteste le tableau 1, avec des intensités colorantes pouvant dépasser 20, les produits issus de ces cépages n'ont rien à voir de ce point de vue avec le Grenache. Bien sûr à tout petit rendement, avec une faible vigueur et une contrainte hydrique présente mais non excessive, des vins de Grenache colorés sont obtenus... Il s'agit même sans aucun doute des meilleurs Côtes du Rhône. Mais se trouve-t-on toujours dans ces conditions de production ? Bien évidemment non. Et c'est dans des situations moins idéales que le Marselan et le Caladoc peuvent être d'une grande utilité.

Non pas en cépage pur bien sûr, mais en assemblage associé au Grenache. En effet, étant donné leur fort potentiel colorant, un apport de l'ordre de 10 % paraît un ordre de grandeur raisonnable et suffisant.

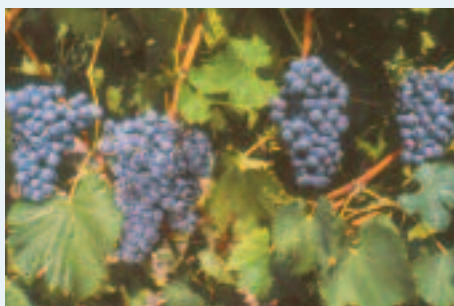
La typicité des vins de Côtes du Rhône préservée

Marselan et Caladoc possèdent tous deux un fort potentiel alcoolique avec maintien d'une acidité correcte (cf. tableau 1). Pas de risque donc de perdre l'ampleur et le gras caractéristiques des vins de la Vallée du Rhône.

Par contre, il faudra être aussi vigilant que pour le Grenache pour ne pas obtenir des vins à degré alcoolique trop élevé. Par ailleurs, des tanins parfois un peu agressifs, en particulier avec le Marselan, sont quelques fois perçus par les dégustateurs. Dans ce

[TABLEAU 1] : CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES DES CÉPAGES MARSELAN ET CALADOC (SOURCE : CA 84)

Millésime 2004	Marselan site 1	Marselan site 2	Caladoc site 1	Caladoc site 2
Date de récolte	10 sept.	6 oct.	14 sept.	17 sept.
Degré alcoolique	14,4	13,8	13,9	13,6
Acidité totale	4,1	4,1	4,1	5,2
Intensité colorante	16	24	28	27



CALADOC



MARSELAN

cas, les techniques de vinification devront être adaptées en évitant des extractions trop poussées. Vient ensuite le problème plus délicat des caractéristiques aromatiques. Ici, seule la dégustation est un outil pertinent et les premiers résultats obtenus dans un cadre expérimental sont plutôt prometteurs (cf. graphiques 1 à 3). En particulier, le Caladoc semble d'un intérêt non négligeable. Des vins à base de Grenache complétés par 10 % de Caladoc sont apparus plus fruités et d'une complexité aromatique un peu supérieure à ceux composés uniquement de Grenache. La encore, prudence face aux raccourcis trop rapides, toute notre réflexion porte sur les vins séduction, de cœur de gamme, obtenus aujourd'hui avec des bases de Grenache de qualité moyenne. L'objectif n'est donc pas de faire porter la comparaison entre ce type d'assemblage et des vins de Grenache associés ou non à de la Syrah et issus de parcelles à 30 hl/ha!

Qu'apportent-ils de plus que les cépages traditionnels et en particulier que la Syrah?

Ces cépages apportent... peu de souci sanitaire! Caladoc et Marselan se caractérisent en effet par des exigences modestes au niveau des pratiques culturales (cf. tableau 2). Leur port dressé les dispense, en sol peu fertile, d'un palissage haut. En sol plus profond, la présence de releveurs s'impose mais de façon moins rigoureuse que sur Syrah par exemple (un niveau de fil suffit). Ils sont peu sensibles aux maladies et en particulier moins sensibles au Botrytis que le Grenache. De ce point de vue, les petites baies du Marselan lui confèrent une résistance aux pourritures tout à fait remarquable. Ceci est un très net avantage en terrain profond, notamment par rapport au Cinsault et à la Syrah.

[TABLEAU 2] : PRATIQUES CULTURALES DES CÉPAGES MARSELAN ET CALADOC (SOURCE : CHAMBRES D'AGRICULTURE DU LANGUEDOC ROUSSILLON)

	Marselan	Caladoc
Stades phénologiques		
Débourrement	Proche à légèrement plus précoce que le Grenache.	Proche Grenache.
Véraison	Proche Grenache.	Proche Grenache.
Récolte	Une semaine à quinze jours après le Grenache.	Proche Grenache.
Port	Dressé.	Dressé.
Plan de palissage	Nécessaire en terrain fertile.	Nécessaire en terrain fertile.
Sensibilité aux maladies	Très peu sensible à l'Oïdium et au Botrytis.	Rustique, peu sensible Oïdium et Botrytis.
Résistance à la sécheresse	Comparable au Grenache.	Comparable au Grenache.
Potentiel de production		
Fertilité	Plus élevée que le Grenache.	Proche Grenache.
Grappes	Moyennes mais aérées (petites baies).	Moyenne.
Rendement	Proche à légèrement inférieur au Grenache.	Proche Grenache.

On notera au passage une assez bonne adaptation au stress hydrique bien que ce ne soit a priori pas sur ce type de sol que leur implantation soit la plus utile. Enfin, les phénomènes préoccupants de dépérissement observés sur Syrah semblent exclus à ce jour sur ces variétés.

Des rendements proches de ceux du Grenache

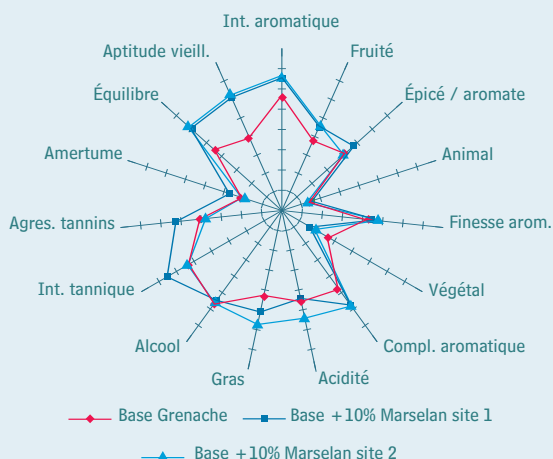
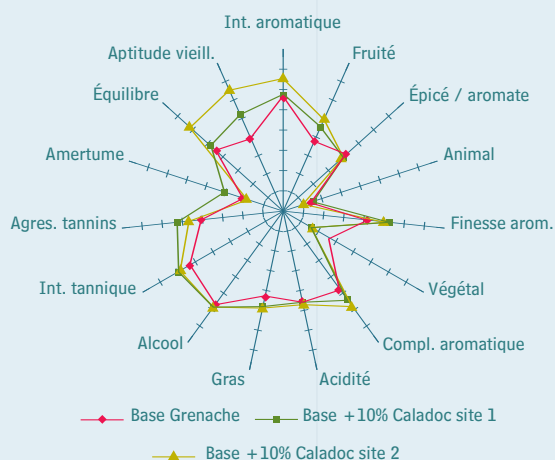
Leur potentiel de production est proche de celui du Grenache. On remarquera cependant que le Marselan se distingue par une fertilité un peu élevée (même très élevée sur les plantiers), mais la petite taille des baies est un facteur limitant qui permet d'obtenir des rendements sur vigne adulte parfois un peu inférieurs au Grenache.

Ainsi, il est bien évident qu'il ne faut pas avoir peur des Marselan et Caladoc et il serait dommage de ne pas étudier leur intérêt pour les producteurs de la Vallée du Rhône. Ces cépages ne sauraient être la solution miracle à un problème global, d'autant plus qu'entre leur éventuelle autorisation et un début d'impact significatif au vignoble et dans les vins, quelques années passeront...

Mais sur le plan strictement technique, la possibilité de disposer du Caladoc et du Marselan dans une optique de vins d'assemblage à base de Grenache, avec des coûts de production modérés et ciblés sur un marché cœur de gamme, paraît tout à fait cohérente.

[GRAPHIQUE 1 ET 2] : PROFILS AROMATIQUES (SOURCE : CA 84).

Un apport de 10% de Caladoc ou de Marselan sur une base de Grenache augmente la complexité aromatique et le caractère fruité des vins. Les notes végétales sont atténuées. Le gras est maintenu, l'équilibre en bouche amélioré.



[GRAPHIQUE 3] : PROFIL AROMATIQUE (SOURCE : CA 84).

Un apport de 10% de Caladoc ou de Marselan sur une base de Grenache est comparable à un assemblage avec de la Syrah.

