



Le Grappilleur

n° 99 mars 2015

« Jamais homme noble ne hait le bon vin. » (François Rabelais)



Histoires de coupages

Des histoires de coupages ont fait dernièrement la une de l'actualité en Suisse romande, principalement dans les cantons de Vaud et du Valais... Alors laissons « notre » vallée du Rhône à ses problèmes et descendons dans les Côtes du Rhône pour voir ce que la réglementation nous dit « outre en là » !...

La réglementation de l'appellation Côtes du Rhône admet l'utilisation de 21 cépages, 13 cépages noirs et 8 cépages blancs, pour l'élaboration de ses vins. La répartition entre les cépages principaux et les cépages secondaires peut changer d'une appellation à l'autre, et cela est généralement très bien expliqué dans les descriptions des AOC.

Par contre il faut savoir qu'il existe aussi des possibilités d'assemblages ou de coupages un peu moins connues. Tout d'abord au niveau du millésime, voilà ce qu'imposent les règles communautaires. Pour les vins d'appellation d'origine, des IGP (indication géographique protégée), et des vins sans IG, le millésime peut être apposé sur l'étiquette, à condition qu'au moins 85% du raisin utilisé pour la réalisation de ce vin, aient été récoltés pendant l'année indiquée. Ce qui veut dire que, légalement, le vigneron peut rajouter 15% du même vin mais de plusieurs autres millésimes dans sa cuvée. Donc dans votre bouteille de « Côtes du Rhône 2014 » vous pouvez avoir 85% de 2014, 10% de 2013 et 5% de 2012 !... Ensuite au niveau des cépages, la réglementation est tout aussi permissive et similaire. Sur les bouteilles des vins AOP, IGP ou sans IG, il est possible d'indiquer sur l'étiquette le nom d'un seul cépage, pour autant qu'il représente 85% de la variété de raisin ayant servi à élaborer le vin. Pour les appellations d'origine, il faut respecter quand même le cahier des charges de l'appellation concernée. Mais si vous achetez par exemple un « Côtes du Rhône - Syrah », vous pouvez vous retrouver avec un assemblage comprenant 85% de Syrah, 10% de Grenache et 5% Carignan !...

Ces opérations sont acceptées par la loi pour autant, que certaines règles de traçabilité soient respectées. En effet le vigneron doit tenir à jour plusieurs registres. Un registre de coupages contenant les différents assemblages et quantités mélangées, un registre d'entrées/sorties comptables des différents volumes

utilisés, et un registre commercial des produits avec les factures et les bons de livraison. Bon... Tous ces documents sont certainement nécessaires et très utiles pour quantité d'administrations bureaucratiques disséminées au travers de l'Europe, mais, au final, pas pour le consommateur moyen que nous sommes !... A quoi pouvons-nous nous fier ? En tout cas pas totalement à l'étiquetage, alors qu'il reste la relation de confiance avec les vignerons que nous rencontrons !



Jouez avec les Côtes du Rhône

Tout d'abord il faut vous inscrire sur le site suivant : <http://elearning.vins-rhone.com/>... Les pseudos sont acceptés ! Dès le début du jeu, vous êtes accueilli par « Rubis », une charmante hôtesse : de longues jambes gainées de bas résilles noirs et chaussées de talons aiguilles rouge. C'est bien aguichant tout cela... mais je vous rassure, la suite sera plus beaucoup plus culturelle. On abordera l'histoire de ce vignoble, depuis le gallo-romains, jusqu'à nos jours, en passant par la période des papes en Avignon, mais aussi la géographie, la géologie, la culture, la faune, la flore, la restauration... un programme bien complet. Tout au long de ce jeu didactique, nous allons parcourir à notre rythme, la vallée du Rhône en 2CV, un voyage initiatique au pays des vins rhodaniens.

Des vidéos, des cartes, des photos, des interviews nous feront découvrir les multiples facettes de ce vignoble. Les principaux thèmes de la sphère du vin seront abordés : les terroirs, les cépages, la climatologie, la vinification, les appellations... et si vous voulez creuser un peu plus un sujet, par un simple clic, vous serez dirigé vers des fiches techniques plus détaillées afin d'approfondir vos connaissances.

Une centaine de questions, de quiz, de défis vous seront proposés. En répondant juste -bien sûr- vous pourrez accumuler des points. A la fin du jeu, aux meilleurs d'entre vous, un diplôme d'ambassadeur du Rhône Vallée Club sera remis... Celui-ci vous ouvrira probablement de nombreuses portes lors de votre prochaine visite dans le vignoble rhodanien... alors maintenant, à vous de jouer... et amusez vous bien !



Surface Agricole Utile et fongicides

Tout d'abord qu'est-ce que la Surface Agricole Utile (SAU). En fait c'est un concept statistique destiné à évaluer le territoire consacré à la production agricole. La SAU comprend donc les terres cultivables, les cultures pérennes comme les vergers et les vignes, mais aussi les surfaces enherbées comme les prairies. Par contre les zones boisées ne sont pas incluses dedans. En France par exemple, la SAU représente environ 29 millions d'hectares, soit 54 % du territoire national. Elle se répartit en terres arables pour 62 %, en surfaces toujours en herbe pour 34 % et en cultures pérennes pour 4 %.

L'union européenne vient de publier une statistique sur l'utilisation des fongicides, qui m'a interpellé... En Europe la viticulture consomme 67% des fongicides utilisés en agriculture, alors qu'elle n'occupe que 8% de la surface agricole utile. Impressionnant non ?...

La vigne est sensible e, pour quelle donne de beaux raisins sains qui serviront à fabriquer du bon vin, il faut la protéger, et parfois la soigner, de certaines maladies. Et les fongicides sont entre autre là pour traiter le mildiou et l'oidium, mais n'en utilise-t-on pas trop ?

« Quèsaco Ecophyto ? ». C'est un plan que l'Union Européenne impose à tous ses états membres. Le gouvernement français, a mis en place ce plan qui a pour objectif de diminuer de moitié l'usage des pesticides d'ici 2018. Dans ce cadre les organismes de recherche et d'expérimentation mènent différents projets, qui prennent en compte de nombreux paramètres : la protection de l'environnement, les contraintes économiques et de rentabilité, la pérenité du mode de production. Cette démarche s'inscrit dans un mode de viticulture durable, soutenue par les professionnels de la Vallée du Rhône, qui participent à diverses expérimentations, comme des études sur des cépages plus résistants.

Au 19ème siècle, pour protéger la vigne européenne *Vitis Vinifera* des attaques de l'oidium, du phylloxéra et du mildiou, des premiers croisements ont été réalisés avec des vignes américaines (*Vitis Lambrusca*). Ainsi sont nés les premiers cépages résistants. Par la suite, au début du 20ème siècle, de nouvelles créations ont été réalisées avec des vignes asiatiques (*Vitis amurensis*) et des *Vitis Vinifera*, pour améliorer la qualité des vins produits à partir de ces cépages issus de croisements. Actuellement un catalogue de presque 100 cépages résistants est proposé ; certes ces cépages sont peu connus, comme le Regent, le Chambourcin, le Maréchal Foch...etc.

Concrètement, cela débouche sur une fréquence de traitements beaucoup plus faible. Les viticulteurs ayant des cépages résistants font entre 0 et 3 traitements par

an, alors que pour les cépages moins résistants cela peut aller jusqu'à 6 pour assurer une protection satisfaisante. Une autre piste pour réduire l'usage de ces produits phytosanitaires est d'adapter la dose du produit à pulvériser en fonction de la surface foliaire. Actuellement, la plupart des traitements sont calculés en fonction de la surface des parcelles, « n » kg/ha ou « n » l/ha. Mais en fait ce qu'il faut traiter c'est la végétation de la vigne, et non une surface de plantation, d'autant plus que le développement végétatif de la vigne évolue considérablement au cours sa croissance, et que la densité de plantation peut être variable. Donc en adaptant le dosage des produits en fonction du volume foliaire d'une parcelle cela permet de réduire d'environ 20% la quantité de pesticides utilisés, tout en assurant la protection phytosanitaire des vignes.



Gestes Commerciaux

La liste des vignerons qui nous accordent quelques faveurs lors d'achat directement à leur domaine s'agrandit ! La liste complète de ces adresses sera remise à jour régulièrement sur notre site <http://www.baronnie-suisse.ch>.

Nous avons profité, de notre dernière rencontre avec les vignerons de Rasteau pour l'étoffer. En général, les domaines concernés pratiquent un rabais de 10%, parfois avec un montant d'achat minimum et sur présentation de la carte de membre de la Baronnie Suisse de la Commanderie des Côtes du Rhône. En voici déjà un aperçu :

Domaine du Grand Nicolet - Jean-Pierre BERTRAND
- 1174 route de Violès - Rasteau - Tél : 00.33.490.28.91.54 www.domainegrandnicolet.fr

Domaine des Coteaux des Travers - Lucie SEOANE -
Robert CHARAVIN - Le Village à Rasteau - Tél : 00.33.490.46.13.69 www.coteaux-des-travers.com

Domaine des Banquettes - Patrice ANDRÉ - 1360
Route d'Orange - Rasteau - Tél : 00.33.490.46.10.22 - www.domaine-des-banquettes.com

Domaine Combe Juliere - Laurent Robert - Laura Coulet - Quartier les Jaux - 84110 Rasteau - Tél : 00.33.683.22.66.15 - E-mail : laura.coulet@voila.fr

Domaine Jaume - Pascal JAUME - 24 rue Reynarde - Vinsobres
Tél : 00.33.475.27.61.01 www.domainejaume.com



Votre rédacteur
François Sanné
francois.sannie@gmail.com