

## DÉPÉRISSEMENT DE LA VIGNE

Le dépérissement de la vigne touche aujourd'hui 10 % du vignoble. 10 % donc qui sont improductifs! Le dépérissement, dû en très grande partie aux maladies du bois (Esca, Excoriose, Black Dead Arm, etc.), est responsable d'une perte de rendement annuelle de 4,6 hl/ha. Sachant que la France représente 10 % de la surface mondiale de vigne, qu'elle produit 16 % du vin de la planète (3,7 milliards de litres) et qu'elle est le 1er exportateur de vin en valeur dans le monde, on comprend mieux l'énorme gâchis économique que ce fléau peut engendrer (un manque à gagner annuel de l'ordre de 1 milliard d'€).

A côté des maladies du bois, on dénombre plus de 60 causes qui peuvent être à l'origine de

ce dépérissement dont la sécheresse (stress hydrique), le changement climatique, une taille défectueuse, la flavescence dorée, le court-noué, le pourridié et les différentes agressions biologiques par des champignons mais aussi par des bactéries, des phytoplasmes (agent pathogène de la flavescence dorée), des virus, des ravageurs, des maladies non infectieuses.

On met également en cause la mauvaise qualité du matériel à greffer sachant qu'il faut aujourd'hui greffer en moyenne deux plants pour en obtenir un. En revanche, on connaît moins les effets du sol et encore moins, le véritable impact du climat, de la physiologie de la plante ou même des effets induits par les normes des cahiers des charges.

Pour être plus concret, au bout de 10 ans, c'est la moitié de la production qui disparaît affectant les quelque 558 000 personnes qui travaillent dans la filière (le 2e secteur d'exportation français avec 8,7 milliards d'euros, derrière l'aéronautique). Enfin, sans exception, cette perte touche, presque dans les mêmes proportions, l'ensemble des 66 départements viticoles que compte la France.

# LE GRAPPILLEUR

N° 117 DU 09.09.2019

Gentes Dames, nobles Chevaliers,

Notre rédacteur François Sannié ayant décidé de se retirer du Petit Conseil de votre Baronnie, tout en restant un Chevalier actif, votre Petit Conseil a décidé d'apporter une nouvelle touche à votre Grappilleur.

Son format, sa ligne graphique, la typologie de caractère ainsi qu'un passage à la couleur devrait, nous l'espérons, apporter un vent de fraîcheur à cette publication, dans la lignée des différentes invitations aux événements jalonnant l'année et que vous recevez maintenant depuis le début de l'année.

Le contenu sera, dès ce numéro, rédigé par un ou plusieurs membres de votre Petit Conseil.

Nous espérons que cette nouvelle formule vous plaira et que vous rencontrerez toujours le même plaisir à découvrir les sujets abordés dans notre « nouveau » Grappilleur.

Gérard Carrel  
Consul de la Baronnie Suisse

## UN NOUVEAU GRAPPILLEUR



## LA VALLÉE DU RHÔNE

Dans la partie méridionale, règne le Grenache, à l'origine de vins rouges «solaires», corsés et chaleureux, d'une rondeur généreuse. Toutefois, les excès climatiques obligent les viticulteurs à utiliser plusieurs cépages pour obtenir des vins équilibrés, notamment la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault ou encore le Carignan.

En blanc, les vins sont en général issus d'assemblage, donnant des vins généreux, gras et expressifs, issus notamment du Grenache blanc, de la Clairette, du Bourboulenc, de la Roussanne, de la Marsanne ou encore du Maccabeo ou du Vermentino (ou Rolle), du Piquepoul et autres Picardan.

Côté rosés, les vins, issus des mêmes cépages que les vins rouges, se montrent généralement savoureux, à la fois ronds et frais ; avec Tavel, la région détient la plus ancienne AOC de France consacrée exclusivement à ce type de vin.

Dans la partie septentrionale, la Syrah s'impose dans les vins rouges, à l'origine de vins de garde charpentés mais fins, profonds

et épicés. Les vins blancs, aromatiques et bien équilibrés entre gras et vivacité, sont quant à eux majoritairement issus des cépages Roussanne, Marsanne et Viognier.

Le Diois, et sa fraîcheur montagnarde, favorise les vins blancs, secs et effervescents (clairette-de-die, crémant-de-die), issus des cépages Clairette et Muscat à petits grains.

Enfin, la tradition rhodanienne des vins doux naturels se retrouve dans les AOC Rasteau et Muscat Beaume-de-Venise.

A la base de la hiérarchie des vins rhodaniens, on trouve premièrement l'appellation régionale Côtes-du-Rhône (171 communes, presque toutes situées au Sud), puis les Côtes-du-Rhône-Villages, avec ou sans nom de communes, et, au sommet, les AOC communales (Côte-Rôtie, Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Lirac...). On rattache au vignoble rhodanien des AOC indépendantes (Ventoux, Luberon, Grignan-lès-Adhémar...) qui complètent cette large gamme de vins.

Il est encore fréquent que vos Commandeurs soient interrogés sur les appellations et cépages constituant le corps et le cœur des vins de la Vallée du Rhône.

On y trouve toute la palette des vins : des vins secs dans les trois couleurs (avec une dominante de vins rouges : 80 %), des vins doux naturels et des effervescents.

**LES 17 APPELLATIONS MÉRIDIONALES**  
Vacqueyras / Costières-de-Nîmes / Châteauneuf-du-Pape / Tavel / Ventoux / Côtes-du-Vivarais / Duché d'Uzès / Vinsobres / Cairanne / Clairette-de-Bellegarde / Gigondas / Lirac / Grignan-lès-Adhémar / Lubéron / Pierrevert / Beaufort / Rasteau sec

**LES 12 APPELLATIONS SEPTENTRIONALES**  
Côteaux-de-Die / Côte-rôtie / Château-Grillet / Crozes-Hermitage / Cornas / Condrieu / Saint-Joseph / Clairette-de-Die / Châtillon-en-Diois / Saint-Péray / Hermitage / Crémant-de-Die

**LES VINS DOUX DE LA VALLÉE DU RHÔNE**  
Muscat de Beaufort / Rasteau

Source : Guide Hachette des Vins



## AOC VINSOBRES

La destruction des oliviers par le gel de 1956 a relancé la viticulture et donné un nouvel élan à ce vignoble de la Drôme provençale qui entoure le village perché de Vinsobres. Après avoir été reconnu en AOC Côtes-du-Rhône Villages en 1957, cet ancien « village » rhodanien a été promu en appellation communale en 2006.

Situé sur les coteaux de la seule commune de Vinsobres, c'est le cru le plus septentrional de la vallée du Rhône méridionale. Installés sur des coteaux ou replats exposés au sud et au mistral, le vent du nord, les ceps plongent leurs racines dans des sols pierreux qui se réchauffent facilement.

L'appellation, qui occupe quelque 1'800 hectares (soit la moitié de la surface de la commune) concerne uniquement les vins rouges. Les Vinsobres proviennent d'un assemblage d'au moins deux cépages

principaux dont le Grenache, qui doit représenter plus de 50 % de l'encépagement. Les cépages complémentaires que sont la Syrah et/ou le Mourvèdre doivent atteindre 25% minimum.

Vinsobres produit également des blancs et des rosés en Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages.

Colorés, concentrés et corsés, ces vins possèdent une belle complexité aromatique et un intéressant potentiel de garde.

C'est avec plaisir que votre Baronnie accueillera les dignes représentants de cette appellation lors de ses manifestations d'automne.

**Nous avons retenu un vin d'exception : Rasteau Cuvée Anaïs**

Élevé en fût de chêne, ce vin assemble Grenache, Syrah et Mourvèdre dans la pure tradition des vins des Côtes-du-Rhône méridionales. Ce vin dénote une grande finesse, une belle structure et des arômes de fruits rouges.

Cette belle cuvée atteint son apogée après 3 à 4 ans.

## Le coup de coeur de la rédaction

Situé au pied des Dentelles de Montmirail et du Mont Ventoux, à mi-chemin entre Orange et Vaison-la-Romaine, le domaine des Banquettes s'étend sur une superficie de 30 ha répartis sur les communes de Rasteau (15 ha), Violès (14 ha) et Sablet (1 ha).

Viticulteurs et coopérateurs depuis 1951, la famille André cultive une véritable tradition vigneronne. En 2002, fort de cette expérience familiale, Patrice, un des derniers descendants, décide de se lancer dans l'aventure en vinifiant, dans sa propre cave, une partie de l'exploitation. Ainsi est né le Domaine des Banquettes que nous vous encourageons à découvrir lors de nos dégustations d'automne ou directement au domaine.

Le nom Banquettes désigne les différentes terrasses composant les parcelles de vignes et provient de son grand père qui cultivait son jardin sur l'une d'entre elles.

