



LE GRAPPILLEUR

N° 123 DU 26.04.2021



Les prestigieuses AOC Condrieu et Côte-Rôtie, nées en 1940 sur les bords du Rhône, passent progressivement aux mains d'une troisième génération de vignerons baignés de tradition mais déterminés à faire basculer ces vins d'exception dans une nouvelle ère.

Le Condrieu, singulier blanc aromatique emplî de fraîcheur, et la Côte-Rôtie, d'un grenat profond, soyeux et puissant en bouche dont le nom provient des coteaux ensoleillés où les grains de syrah s'épanouissent, ont célébré leurs 80 ans.

./.

Les 80 domaines de ces appellations haut de gamme se portent aujourd'hui très bien. Et ce malgré une topographie accidentée rendant coûteuse l'exploitation des maigres 540 hectares de syrah et viognier, qui constituent moins de 5% de la production totale de la Vallée du Rhône. Comme dans d'autres vignobles de France, ce dynamisme est nourri par l'arrivée d'une nouvelle génération. En effet, depuis 5 ans, 20% des 80 domaines de ces deux appellations sont passés aux mains de trentenaires.

Les deux précédentes générations ont reconstruit ces vignobles, décimés par le phylloxera et deux guerres mondiales. En 1960, il restait à peine 40 hectares de Côte-Rôtie, et en 2020 on en est à 328 hectares, rappelle le passionné Michaël Gerin, président du syndicat de l'appellation. Aujourd'hui encore, entre le mont Pilat et le Rhône, il faut cultiver avec minutie ces coteaux très escarpés, canaliser l'eau et combattre l'érosion.

Dans ces AOC – décrétées 16 ans avant le fameux Saint Joseph voisin – on voit maintenant des charrues tirées par des treuils, des motoculteurs, des chenillards, mais lorsque les rangs sont trop abrupts ou barrés par les indispensables murs de pierre, on s'en remet encore à la pioche, pour préserver la terre et la remonter, sans cesse.

Gardienne des traditions, la nouvelle génération veut aussi recourir aux nouvelles technologies et progresser vers le bio. Maxime Gourdain, 28 ans, propriétaire du domaine de Rosiers à Ampuis est fier de sa certification Haute valeur environnementale (HVE) obtenue cet été, mais le palier du bio demeure pour lui délicat et périlleux. «On fait des essais d'enherbement et d'engrais verts», mais le renoncement total au chimique n'est pas encore envisagé, car "personne n'est à l'abri de l'apparition d'un champignon» destructeur, expose-t-il.

«Il y a des méthodes, des gestes dont on ne pourra

jamais se passer», souligne Michaël Gerin. Mais la modernité apporte également ses bienfaits. «Côte-Rôtie est aujourd'hui «maillée» d'une quinzaine de stations météo mesurant le vent, la pluie, l'humidité par secteur. C'est précieux pour limiter au maximum les traitements et être efficace.»

«Ces jeunes apportent une nouvelle vision. Ils parlent anglais, la plupart ont passé six mois ou un an dans des vignobles à l'étranger. Et ils sont plus ouverts sur l'œnotourisme, sur l'utilisation des réseaux sociaux», se félicite Florian Marcelin, chargé de l'œnotourisme à l'Office du Tourisme local. Comme partout, le défi du moment est la Covid, qui affecte salons vignerons et commandes des professionnels, avec une baisse de chiffre d'affaires de 15 à 20% à prévoir en 2021.

«On est un peu inquiets mais on a la chance d'avoir des vins de garde qui intéresseront à un moment donné. Le problème est surtout la partie stockage», admet Maxime Gourdain. Pour le 80^e anniversaire des appellations, s'est tenu mi-octobre dans plusieurs localités un week-end de portes ouvertes relativement discret, épidémie oblige. Mais au sein de ces domaines où le millésime le plus récent est vendu entre 30 et 80 euros, la crise n'est pas pour demain.

Source: RVF



CÔTE-RÔTIE ET CONDRIEU,
PERLES VITICOLES DU RHÔNE...
LA JEUNESSE PREND LA MAIN



LES CÔTES DU RHÔNE

2000 ANS D'HISTOIRE

Épisode 3 - La renaissance après les invasions barbares

Au 9^e siècle, la culture de la vigne redémarre grâce à la renaissance religieuse et au développement des voies de communication. Grand propriétaire foncier, l'Église doit en effet percevoir des revenus conséquents pour construire des églises, des abbayes et des cathédrales à la gloire de Dieu. La plupart du temps, elle exploite elle-même ses terres grâce aux ordres monastiques qui contribuent beaucoup à améliorer la qualité des vins. Les Chartreux, les moines soldats des Templiers, les Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem sont largement présents en Vallée du Rhône. Par ailleurs, les valeureux chevaliers sont récompensés de leur engagement au service du Roi par des dons de terres. À eux de les mettre en valeur pour en tirer des revenus. L'agriculture, à fortiori la viticulture, profite largement de cette situation.

Au 13^e siècle, le Roi de France vend au Pape Grégoire X le Comtat Venaissin, un vaste territoire compris entre

le Rhône, la Durance et le Mont Ventoux qu'il vient d'arracher aux Comtes de Toulouse dans sa croisade contre les Albigeois.

En 1309, l'arrivée du Pape Clément V à Avignon marque le début d'une période de prospérité pour la ville et le Comtat Venaissin. Les Italiens investissent ces terres riches, construisent de belles demeures, plantent du blé et, bien sûr, de la vigne. En plus d'échanger ces denrées contre des biens manufacturés, ils ne se privent pas d'en profiter.

La comptabilité de la cour pontificale indique ainsi que les trois quarts des vins consommés proviennent des pays du bas Rhône, tant du Comtat lui-même que de lieux comme Pont Saint Esprit ou Beaucaire. Les papes eux-mêmes, comme le veulent alors les mœurs seigneuriales, créent ou rénovent des parcelles de vigne autour de leurs châteaux. Châteauneuf du Pape en est le plus bel exemple.

Même après le retour de la papauté à Rome, à la fin

du 14^e siècle, les hauts dignitaires, parmi lesquels on compte des membres de l'aristocratie avignonnaise, continuent à apprécier les vins de la Vallée du Rhône en passant commande. En 1561, un marin de Martigues s'engage ainsi à porter à Rome «par navigage» 32 pièces de vin de Châteauneuf et de Laudun pour le Sieur de Crillon.

En dehors du marché avignonnais, le vin du Comtat est vendu à Aix-en-Provence et remonte en direction des Alpes du Sud où on l'échange contre du blé. Le vignoble s'étend. Celui de Châteauneuf de Gadagne par exemple représente, en 1414, presque la moitié des surfaces plantées aujourd'hui.

À Carpentras, ville de 3500 habitants dans le premier quart du 15^e siècle, on compte une provision d'environ 300 litres par personne. Et la communauté juive, qui y a trouvé refuge, s'inscrit dans cette civilisation de la vigne et du vin.

Source : Syndicat des Côtes-du-Rhône



VIN ET COVID-19...

En fin d'année dernière, des chercheurs américains ont montré in-vitro que les polyphénols présents dans le raisin et dans le vin perturbent la manière dont le virus SARS-CoV-2 à l'origine de la Covid-19 se réplique et se propage.

L'Université de médecine de Taïwan a découvert que les tannins du vin inhibent efficacement l'activité de deux enzymes clés du virus, qui ne peut alors plus pénétrer dans les tissus cellulaires.

«De tous les composés naturels que nous avons testés en laboratoire, l'acide tannique est le plus efficace» a affirmé Mien-Chie Hung, biologiste moléculaire et président de l'Université sur la chaîne de télévision TVBS. Il a d'ailleurs

rappelé les bons résultats obtenus avec traitements expérimentaux à l'acide tannique en 2003 lors de la pandémie de SRAS.

Le chercheur a bon espoir qu'un traitement pharmaceutique soit prochainement développé. En attendant, il recommande aux citoyens de consommer des aliments et des boissons riches en tannins pour renforcer leur immunité. C'est le cas du raisin, du vin, de la banane, du thé et des légumes.

Pour ce qui est du vin, immunisez-vous mais avec modération tout de même...

Source : Vitisphère



VOUS AVEZ DIT BOUCHONNÉ ?

Dans ce nouveau numéro du Grappilleur, nous continuons notre épopée du savoir à propos du bouchon. Tels les grands amateurs de vins que vous êtes, vous avez déjà eu à faire à ce petit objet ayant pour utilité d'obturer une bouteille et de permettre le vieillissement du vin à l'intérieur grâce à un léger échange d'air.

Vous avez également déjà tous pesté contre lui lorsque, dans l'excitation du moment de déguster un nectar prometteur, vous sentez ce goût « bouchonné » réduisant vos espoirs gustatifs en cendres.

Eh bien, sachez que c'est un scientifique suisse, Hans Tanner, qui en 1981, démontra que le goût de bouchon provenait principalement de la molécule trichloroanisole (TCA). Cette molécule est fabriquée par des moisissures nichées dans le liège qui, lorsqu'elles rentrent en contact avec des composés chlorés, produisent ce goût. Ces derniers peuvent être

présents dès la production du bouchon, lorsque l'arbre a été exposé à certains pesticides. Le TCA peut même contaminer des barriques neuves. Nous pouvons donc nous retrouver avec un vin au goût de bouchon sans qu'il n'ait jamais été embouteillé!

Mais ils peuvent également s'introduire lorsque le vin repose tranquillement dans votre cave. En effet, lorsque vous nettoyez l'environnement de votre vin avec de l'eau de javel ou encore vous traitez le bois environnant avec des produits fongicides, vous ouvrez la porte à ce cocktail « mortel ».

Alors comment réduire le risque de contamination par ces molécules ?

À la lecture de la première partie de cet article, vous l'avez compris, faites attention à comment vous traitez l'environnement de vos vins. Mais il existe aujourd'hui différentes manières de décontaminer le vin.

Lors de la vinification en cuve :

L'absorption des TCA par un film plastique dont la propriété spécifique est de fixer les molécules organohalogénées. Il suffit de laisser tremper ces feuilles de film plastiques dans les cuves polluées et ne pas oublier de les remplacer toutes les 24 heures.

Lors de la fabrication du bouchon :

L'utilisation de CO₂ supercritique pour extraire le TCA des bouchons lors de leur fabrication. Ce procédé chimique novateur consiste à dépasser le point critique du CO₂ en le soumettant à une pression et une température supérieure à celle-ci. Le CO₂ devient alors un solvant écologique, totalement neutre, non-toxique, non-polluant et non-inflammable.

Source : Podcast *Tire-Bouchon* numéro 23.5



LES CÉPAGES RHODANIENS

LA SYRAH

À cause de son joli nom, on l'a longtemps crue persane, syrienne ou née à Syracuse. De récentes analyses ont permis de savoir que la belle avait en fait pris racine en Savoie et en Ardèche. Cépage à faible rendement, rare et précieuse, elle se cultive uniquement sur des territoires idoines et privilégiés. Fille du sud, elle a pour elle un caractère épicé et de délicieuses notes de violette qu'elle sait exprimer dans les vins du Rhône qu'elle produit, aussi fins que complexes. Rencontre...

Noir, poivré, structuré : la Syrah est un cépage affirmé. Elle donne des vins colorés, aromatiques, bien alcoolisés et délicats quoique charpentés. Tanniques mais peu acides, ses vins sont donc

aptes au vieillissement. Elle exhale avec grâce, dans les rouges, des senteurs fruitées (framboise, groseille, myrtille, mûre) et florales (violette, réséda), et même épicées (truffe, poivre, réglisse, menthol). Elle donne aussi naissance à de jolis rosés fruités. En vieillissant, son nez de violette caractéristique évolue vers des notes plus complexes où se mêlent le musc, la truffe, le cuir, le poivre ou la réglisse...

La Syrah est un des cépages rouges les plus emblématiques de la partie septentrionale des Côtes du Rhône. En raison de sa rareté, elle n'y est employée que pour produire certains grands vins. Elle est pourtant cultivée partout dans le

monde et s'épanouit sur plus de 140000 hectares de par le monde, d'Argentine, en Afrique du Sud, de Californie au Chili, et de Nouvelle Zélande au Mexique. En Australie, elle est célèbre sous le nom de Shiraz.