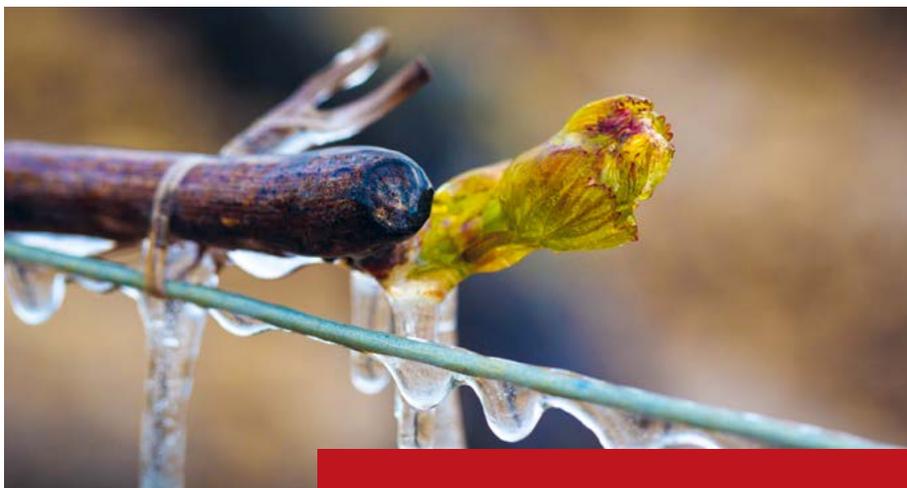




LE GRAPPILLEUR

N° 125 DU 08.12.2021



Jamais le gel n'avait autant amputé la vendange. Les comptages réalisés par plusieurs consultants viticoles mettent en évidence une baisse historique du nombre de grappes. La récolte sera aussi impactée par la petite taille des grappes secondaires.

LE GEL ET LES VENDANGES

Le gel a bien fait des ravages ce printemps dans le vignoble. Dans le Gard, les comptages réalisés par les consultants de

l'Institut Coopératif du Vin (ICV) sur 100 parcelles de grenache, syrah, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay,

et sauvignon mettent en évidence une baisse historique du nombre de grappes. « Avec 13,5 inflorescences par



souche en moyenne, la sortie 2021 est inférieure de 15 % à celle de 2020, déjà impactée par le gel, et de 24 % par rapport à la moyenne des dix dernières années. Par le passé, aucune année de gel n'avait eu d'impact aussi marqué sur le potentiel de récolte du département» rapporte Bernard Genevet.

Les bourgeons débourrés après le gel ont été très peu fertiles. « On note une rupture très nette au-delà de 50 % de jeunes sarments gelés avec une moyenne de 8,7 inflorescences par pieds ». Les vignes gelées à 100 % n'ont plus ou moins que 2,7 grappes.

Avec des températures enregistrées jusqu'à -9° Celsius, tous les cépages sont affectés. Comme en 2020, les plus gros dégâts sont constatés sur les cépages chardonnay et grenache du fait de leur précocité.

La zone côtes du Rhône sud est relativement épargnée

par la chute du potentiel de production, alors que le nord de la vallée du Rhône nord est très touché. Responsable des services viticoles de l'ICV, Jacques Rousseau noircit un peu plus le tableau. « Il faut s'attendre à une baisse de récolte supérieure à la baisse du nombre de grappes mesurée actuellement car les grappes secondaires sont beaucoup plus petites que les primaires » prévient-il.

Ailleurs en Provence, Vallée du Rhône, et Languedoc-Roussillon, les consultants viticoles ont compté les grappes sur une centaine de parcelles sur les quelles les dégâts de gel avaient été précisément évalués. Ils ont trouvé une moyenne de 15 inflorescences dans les vignes épargnées. « Elle est tombée à 7,6 dans les vignes gelées à plus de 50 % et même 6,1 dans celles gelées à plus de 80 % » indique Jacques Rousseau, le responsable des services viticoles.

L'analyse qualitative que les différents consultants ont réalisée sur des cépages taillés en cordon ou gobelet montre que tous n'ont pas réagi de la même façon. « Certains cépages comme le carignan ou la syrah présentent des taux de destruction assez proportionnels à l'intensité du gel » résume Jacques Rousseau. Dans ce cas, les inflorescences primaires détruites n'ont pas été compensées par les inflorescences secondaires des bourgeons axillaires, de la couronne ou du vieux bois. « Les parcelles touchées à plus de 80 % n'ont que 2 à 3 grappes par pied ».

Source: Vitisphère



«TIPS» DE DEGUSTATION

Vous avez toujours rêvé de trouver la variété qui se cache derrière votre cuvée préférée? Ne bougez pas, ce billet va vous enchanter! Voici quelques «tips» pour vous aider à reconnaître les cépages lors de la dégustation d'un vin...

Qu'on se le dise, l'identification des cépages qui composent un vin n'est pas une tâche facile, même les œnologues et sommeliers les plus réputés peuvent parfois se fourvoyer. Ces derniers possèdent des caractéristiques organoleptiques qui permettent de les différencier mais qui sont façonnées par des facteurs particuliers.

Quels sont les facteurs qui jouent sur l'expression des cépages dans un vin?

Tout d'abord, et bien évidemment, le terroir! Le type de climat, les particularités du sol, l'exposition de la parcelle, son altitude, vont fortement impacter l'expression des cépages.

Ensuite, le millésime: une cuvée issue de la même parcelle, vinifiée par la même personne, élevée dans les mêmes conditions, ne sera pas exactement semblable en 2020 et en 2021. Les techniques de vinification, et notamment l'élevage en fûts de chêne, qui va apporter des arômes particuliers de vanille, toasté, une bouche plus structurée, atténuant l'effet cépage.

Enfin, l'âge. Un vin de garde, dégusté dans sa jeunesse, présentera un bouquet aromatique plus caractéristique de ses cépages (fruits, fleurs...), les arômes primaires, que lorsqu'il sera consommé plusieurs années après et exprimera alors des notes d'élevage (épices, cacao, cuir...), les arômes tertiaires.

Quels sont les indices qui peuvent nous mettre sur la piste des cépages?

L'appellation est sans aucun doute le plus pertinent. Les vins agréés dans une AOP

doivent répondre à un cahier des charges qui, entre autres, n'autorise que certains cépages. C'est très facile quand on est dans le Beaujolais puisque seul le Gamay en rouge, et le Chardonnay en blanc, sont permis. Idem en Côtes-du-Rhône septentrionales où seule la Syrah en rouge est autorisée. De même, un champagne Blanc de Blancs est exclusivement issu de raisins de Chardonnay. Cépage que l'on retrouve en très grande majorité dans les blancs de Bourgogne, alors que le Pinot Noir règne en maître sur les rouges.

Cela se complique un peu du côté du bordelais où six cépages principaux sont utilisés: le Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc en rouge, le Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscadelle en blanc. Cependant, le Merlot est majoritaire dans les assemblages des appellations situées rive droite, comme Saint-Emilion ou Pomerol.

C'est beaucoup moins aisé dans les vignobles du Languedoc et des Côtes-du-Rhône méridionales, qui présentent une belle diversité de sols, favorisant une large palette de cépages et de multiples

Coup de cœur de la rédaction : Yves Cuilleron

combinaisons d'assemblages (principalement Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan Noir pour les rouges).

Comment reconnaître les principaux quatre cépages français ?

Le Cabernet Sauvignon, le plus puissant. Il donne des vins structurés, au nez intense de fruits noirs (cassis, cerise noire, mûre), poivron rouge, réglisse.

Le Grenache Noir, le plus chaud. Il est tout en opulence et onctuosité, avec des arômes de cacao, pruneau, garrigue.

La Syrah, la plus affriolante. Elle se distingue par sa robe profonde qui présente de très jolis reflets violets. Son nez est séduisant, petits fruits rouges et noirs, épices (poivre), eucalyptus, violette.

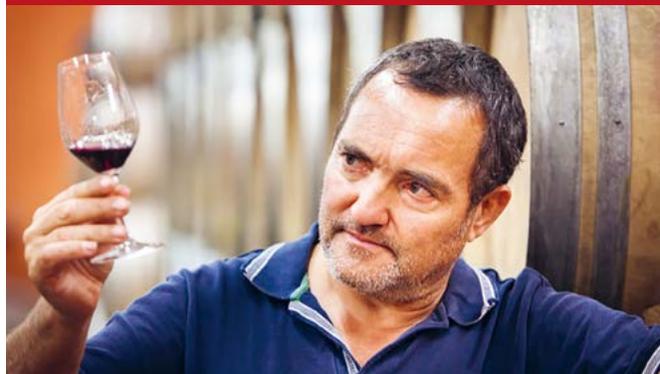
Le Pinot Noir, le plus élégant. Ses vins sont tout en dentelles. Il possède une robe rubis peu intense, des notes élégantes de fruits rouges (griotte) et de fleurs (iris, violette), une bouche fine, avec des tanins soyeux, de la fraîcheur en finale.

L'énergique Yves Cuilleron est parti de la toute petite propriété familiale, à peine riche de 3,5 hectares plantés par son grand-père. La première bouteille de domaine est produite en 1947. Yves ne se destinait à priori pas à la viticulture et à reprendre le domaine. Lors de son service militaire, il côtoie des vigneronns alsaciens et bourguignons qui lui inocule le (bon) virus.

Issu de la même génération que les Gaillard, Villard et autres, il reprend le domaine familial et fonde avec ces derniers les Vins de Vienne, une autre histoire. Parallèlement, il entame la création d'un domaine à force d'achats de terres et de fermages, de locations qu'il a fallu replanter, restaurer.

Yves Cuilleron fait preuve d'un dynamisme rare. Son domaine ne représente aujourd'hui pas moins de 90 hectares en Saint-Péray, Condrieu, Saint-Joseph, Cornas et Côte-Rôtie, ce qui en fait le plus important domaine particulier des Côtes-du-Rhône septentrionales. Les meilleurs vins de la gamme, notamment les blancs, expriment une réelle finesse.

Cave Yves Cuilleron
58, route départementale 1086,
42410 Chavannay
www.cuilleron.com





LES CÉPAGES RHODANIENS

LE MOURVÈDRE

Cépage noir d'origine espagnole, également appelé Monastrell, et longtemps été considéré comme simple cépage d'appoint, le Mourvèdre est désormais largement cultivé en vallée du Rhône méridionale, sur les coteaux surchauffés du Sud. On le reconnaît par ses grandes feuilles rondes très dentelées

Rude, mais chaleureux et inégalable, il donne un vin puissant, ample, tannique et pourtant d'une grande finesse. Incontournable, il semble réserver encore de belles surprises... et possède depuis 2002 son propre « Conservatoire du cépage Mourvèdre » à Bandol dans le sud de la France où il est également très présent.

Doté d'une structure tannique très particulière et d'une richesse

aromatique propre, il ne demande qu'à être reconnu et à se développer pour exprimer tout son potentiel.

Dans le monde, le Mourvèdre représente environ 120000 hectares de vignes réparties principalement entre l'Espagne, La France, l'Australie et la Californie. En France, le Mourvèdre est cultivé sur un peu moins de 10000 hectares, principalement en Vallée du Rhône, Provence et Languedoc-Roussillon et il est surtout exploité pour des cuvées prestigieuses comme à Châteauneuf-du-Pape.

Les vins issus de ce cépage sont généralement assez faibles en acidité. Il se reconnaît par sa structure tannique et sa richesse aromatique. C'est un cépage

qui peut demander plusieurs années de garde pour développer toute sa palette aromatique fruitée.

Ce cépage a besoin de beaucoup d'ensoleillement, il est donc majoritairement utilisé pour des assemblages, le plus souvent avec de la Syrah ou du Grenache, auxquels il apporte de la structure et de la complexité.

Ses principales caractéristiques aromatiques sont le poivre, la truffe et les fruits noirs. Il peut aussi transmettre des arômes d'épices et de cuir.



LES CÔTES DU RHÔNE

2000 ANS D'HISTOIRE

Dès l'Antiquité, la vigne et le vin sont présents en Vallée du Rhône. Du vin antique à l'appellation d'origine contrôlée, histoire (très) exhaustive des vins de cette grande région viticole.

Épisode 5 – Des expéditions partout dans le monde

L'ouverture du canal du Midi en 1680, le grand gel des vignobles du Nord de la France en 1709 et l'abolition des privilèges des grands villes au 18^e siècle permettent, enfin, une ouverture sur Paris et l'étranger. En 1663, le vin de Tain l'Hermitage est bu à la Cour des Tsars de Russie. En 1666, il est offert par Louis XIV au Roi d'Angleterre, Charles II, pour fêter la restauration de la monarchie.

Les livres de comptes de la Maison Faure, négociant à Saint-Peray, témoignent d'expéditions de Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Her-

mitage, Saint-Peray et Cornas vers les grands marchés du Nord de l'Europe. Parfois, les livraisons durent jusqu'à six mois quand les navires pris par la glace doivent attendre la fin de l'hiver!

Seuls les vins du Comtat Vénéssin ne profitent pas de cette embellie. Après la période faste du 14^e siècle, la région est en effet peu à peu délaissée par les papes. Elle accumule un retard économique en comparaison du Royaume de France, bien géré par des hommes comme Sully, premier ministre d'Henri IV ou, plus tard, Colbert, durant le règne de Louis XIV. Bloqués par la frontière, les vins sont peu exportés.

Les habitants se tournent alors vers l'élevage du ver à soie, la fabrication du papier et le commerce, tout en conservant des cultures vivrières et quelques raisins

de cuve. Car la construction de nombreux canaux d'irrigation leur permet de cultiver des fruits, des légumes et des raisins de table. On exploite aussi la garance pour sa matière colorante rouge, l'alizarine, extrait de la racine. Finalement, la région s'enrichit, mais pas grâce au vin.

Source: Syndicat des Côtes-du-Rhône