

Soirée Œnologie – Meudon

« Cépages du Sud » - 16/05/2024



Organisateur : Yo

Participants : Nath, Seb, Toff, Gre, Titou, Bas, Aurel, Nag

INTRODUCTION

Mes chers amis, bacchusiens, je suis ravi de vous accueillir en mon humble demeure en ce jour pour concrétiser un thème qui me tient à cœur. Je ne vais pas encore une fois vous assommer avec une nouvelle soirée Syrah, ni partir en découverte d'une nouvelle région mais pour une fois nous allons parler cépages. Hasard des achats et surprises de dégustations ce thème c'est imposé à moi comme une évidence : combien de fois avons-nous conclu la dégustation d'un vin en finissant par « vin du Sud avec Mourvèdre et/ou Cinsault et/ou Carignan – quand ces trois noms n'étaient pas accrochés ».

Combien de soirée chez Bas se sont terminées dans les dernières heures du jour ou les premières du lendemain par :

- « j'y trouve un goût d'Sud, y'aurait pas du Carignan?
- Y'en a...
- Y'a du Carignan mais y aurait pas aussi du Mourvèdre ?
- Y'en a aussi »

Il faut dire qu'il est très fréquent de trouver ces cépages assemblés avec leurs cousins Grenache et Syrah, mais finalement, c'est quoi le carignan ? C'est quoi le Mourvèdre ? Le Cinsault se vinifie-t-il seul ?

Loin de moi l'idée de faire une Aurel, je vais donc vous faciliter le travail. A l'instar d'un bistronomie, notre soirée se déroulera donc en trois temps :

- Bouteille ouverte : travail studieux comment on différencie les 3
- Exercice d'application : saurez-vous retrouver ce que vous venez de boire ?
- Maintenant que vous êtes des grands vous allez travailler sur des (très) majoritaires (au moins 90 %)

CEPAGE CARIGNAN



- L'histoire

Né en Espagne, comme ses cousins le mourvèdre ou le grenache, le carignan doit son nom à sa ville d'origine, Carinena, située dans la province de Saragosse. Sans doute amené par les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle, il aurait colonisé le Sud-Ouest puis gagné le Sud-Est et notamment le Languedoc et le Rhône méridional.

Ce cépage méditerranéen, productif et vigoureux, a connu son heure de gloire à la suite des ravages du phylloxera, non pas pour ses qualités aromatiques, mais surtout pour sa capacité à donner de gros rendements. L'heure étant alors à la quantité plus qu'à la qualité, le carignan représentait là une aubaine, y compris pour le vignoble algérien, qui l'adopta dans les années 1960. Il donnait alors des vins peu alcooliques mais sans caractère, souvent acides. Dans les années 1980 et 1990, il est considéré sous un jour nouveau et connaît même un certain engouement, grâce à la macération carbonique. Cette technique de vinification par fermentation intracellulaire est un exhausteur d'arômes ; elle consiste à placer les raisins entiers, donc très sains, non éraflés et non foulés dans une cuve saturée en dioxyde de carbone. La fermentation se produit à haute température (25 °C à 32 °C) à l'intérieur des cellules, ce qui entraîne des modifications complexes de leur composition. Le vin ainsi obtenu est marqué par des arômes assez caractéristiques de « bonbon anglais » (amyliques), riches et intenses ; il est aussi un peu moins acide et ses tannins sont assouplis.

Ce cépage méditerranéen, productif et vigoureux, a connu son heure de gloire à la suite des ravages du phylloxera, non pas pour ses qualités aromatiques, mais surtout pour sa capacité à donner de gros rendements. L'heure étant alors à la quantité plus qu'à la qualité, le carignan représentait là une aubaine, y compris pour le vignoble algérien, qui l'adopta dans les années 1960. Il donnait alors des vins peu alcooliques mais sans caractère, souvent acides. Dans les années 1980 et 1990, il est considéré sous un jour nouveau et connaît même un certain engouement, grâce à la macération carbonique. Cette technique de vinification par fermentation intracellulaire est un exhausteur d'arômes ; elle consiste à placer les raisins entiers, donc très sains, non éraflés et non foulés dans une cuve saturée en dioxyde de carbone. La fermentation se produit à haute température (25 °C à 32 °C) à l'intérieur des cellules, ce qui entraîne des modifications complexes de leur composition. Le vin ainsi obtenu est marqué par des arômes assez caractéristiques de « bonbon anglais » (amyliques), riches et intenses ; il est aussi un peu moins acide et ses tannins sont assouplis.

- Caractéristiques

Presque disparu de nos vignobles, le carignan ne doit son salut qu'à une poignée de producteurs obstinés, bien décidés à le réhabiliter, certains même allant jusqu'à le vinifier pur. Cultivé avec attention, il se mue pourtant en un formidable compagnon de cuve pour les grenaches, syrahs et mourvèdres qui poussent sous les mêmes latitudes que lui. Tannique et tardif, résistant aux vents et à la sécheresse, il se présente sous la forme de grandes baies arrondies, d'un noir bleuté, avec une pellicule épaisse. Pour obtenir la quintessence de ce cépage sensible aux maladies et difficile à travailler, il faut lui imposer de petits rendements et surtout privilégier les vieux plants situés en coteaux. Les sols aussi ont leur

importance, selon que ce sont des galets roulés, des argilo-calcaires ou des sols ferrugineux méditerranéens. Dans ces conditions, le carignan donne un vin rouge coloré, puissant, généreux, taillé pour la garde. Sa typicité aromatique est unique, avec des notes de cacao, de moka et de fruits noirs tout en subtilité ; des arômes de pruneau, de pain grille et de cuir apportent aussi de la complexité. Jeunes, les vins sont dominés par les arômes de fruits rouges (cerise, framboise) et noirs (mûre, cassis) exaltés par la macération carbonique, débordant parfois sur des notes de banane ou de bonbon, et gardent une certaine amertume. En vieillissant, ils développent des arômes plus profonds comme la cerise noire, le cuir, le pruneau et des notes de cacao, de fruits confits et de pain grillé, auxquelles se joignent la garrigue, le laurier et les épices.

- Lieu de production

Dans le Languedoc où il est bien implanté (il a été le principal cépage de la région), le carignan a gagné le coeur d'appellations comme Corbières, Fitou, Saint-Chinian ou Minervois, mais aussi Côtes du Rhône, Côtes du Roussillon, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Les-Baux-de-Provence. Méditerranéen par nature, il lui faut un climat chaud et ensoleillé. Il y a une trentaine d'années, il était encore le premier cépage français en termes de surface plantée, mais, aujourd'hui, il arrive quatrième avec près de 75 000 ha, derrière le merlot, le grenache et l'ugni. On en trouve aussi un peu à Chypre, en Grèce, dans une moindre mesure en Espagne, en Amérique du Sud, en Australie. Il est aussi le cépage emblématique des grands priorats espagnols.

- Pigeonnier 2021

Ce pur carignan est issu d'une parcelle composée de sols pauvres composés d'argiles, de galets roulés et d'éboulis calcaires. La conduite du vignoble s'inspire des principes biologiques et biodynamiques, aucun engrais chimique, désherbant. Les raisins sont récoltés à maturité, et les vendanges se font manuellement. Les rendements sont très bas, le tri rigoureux. Fermentation spontanée en levures indigènes ; élevage en fût de chêne pendant 1 an.

Pays France
Région Languedoc
Appellation
précise
Vin de Pays de l'Hérault
Millésime 2022
Couleur Rouge
Type de vin Sec
Format Bouteille de 75cl
Cépage(s) 100% Carignan
Terroir Sols pauvres composés
d'argiles, de galets roulés et
d'éboulis calcaires
Vendanges Manuelles
Rendements De 20 à 25 hl/ha
Vinification Fermentation en barrique avec
levures indigènes, peu extrait
Elevage En barriques durant 1 an, non
filtré et peu sulfité

CEPAGE MOURVEDRE



- Histoire

Comme son cousin le grenache, le mourvèdre a émigré d'Espagne pour conquérir le sud de la France et s'y développer avec succès. Son nom viendrait de la ville de Murviedro, à moins que ce ne soit de celle de Mataro, à proximité de Barcelone. Aussi appelé « monastrell » ou « negron », en France « plan de Saint-Gilles », ses patronymes varient, mais recouvrent une même réalité, celle d'un plant robuste et de grand caractère, parfois austère dans sa jeunesse, mais taillé pour la garde.

- Caractéristiques

De nature tardive, il lui faut beaucoup de soleil pour arriver à maturité – d'où ses latitudes sudistes – ; il se contente de sols bien exposés, étant moins regardant sur leur nature. On comprend alors pourquoi on ne le trouve guère au-dessus du 45^e parallèle. Le plus souvent assemblé au grenache et à la syrah, le mourvèdre trouve, dans cette communauté de semblables, matière à tirer son épingle du jus. Ses tannins puissants s'harmonisent bien avec la suavité et les épices de la syrah, et s'accommodent aisément du caractère entier du grenache. Peu acide, il évolue des fruits noirs et du réglisse vers des notes de poivre noir, plus giboyeuses, de truffe et de sous-bois.

- Lieu de production

Outre l'Espagne bien sûr, où il est encore largement présent, et la France, notamment le sud de la vallée du Rhône, le Languedoc, le Roussillon et la Provence – notamment Bandol –, on le trouve également en Australie, aux États-Unis et même en Tunisie.

Bandol en a fait son étoile montante, et aujourd'hui le rosé a pris les devants, représentant près de 80 % de la production de l'appellation. Plus foncé que les rosés de Provence, sa robe tire souvent sur le saumon. Le nez rappelle les fruits rouges, avec des notes fumées et épicées dues en partie à l'élevage en foudres qui prévaut ici. Les épices (cannelle, coriandre) apparaissent, relayées par des notes mentholées très rafraîchissantes. Le mourvèdre apporte la structure ; c'est toujours un vin de grande densité, franc et persistant.

- L'Enclos 2021

Ce pur Mourvèdre est planté sur des sols de galets roulés et des sous-sols argilo-calcaire situés sur les lieux-dits « La Terrasse » et « Les Graves ». Le vin est non filtré et révèle une grande complexité. Fermentation spontanée aux levures indigènes et élevage d'un an en fûts.

“Enclos” est un pur Mourvèdre qui n'a pas à rougir devant les grands Bandol. Ce 2021 offre déjà une belle maturité aromatique avec son bouquet de fruits noirs intenses, son lardé/fumé et ses notes de violette épicées. La bouche montre une structure puissante et de très belle maturité. Les tanins semblent presque fondus, le potentiel est énorme !



Pays France
Région Languedoc
Appellation précise
Vin de Pays de l'Hérault
Millésime 2022
Couleur Rouge
Type de vin Sec
Format Bouteille de 75cl
Cépage(s) 100% Mourvèdre
Terroir Sols argilo-calcaires avec galets roulés
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle avec levures indigènes. Peu d'extraction
Elevage En barriques pendant 1 an, non filtré et peu sulfité

CEPAGE CINSAULT



- Histoire

Plant originaire du pourtour méditerranéen, typique des régions provençales et languedociennes, le cinsault est indissociable des rosés de Provence. Parfois vendu en raisin de table sous le nom d'oeillade, il ne dédaigne pas non plus s'immiscer dans la production de rouges, auxquels il apporte souplesse et fruité. Également connu sous le nom de « Cinq Saou » en Languedoc ou « Plant d'Arles », ce cépage discret couvre près de 40 000 ha en France.

- Caractéristiques

Le cinsault est un cépage fragile : il est très sensible au mildiou, tardif, et de vigueur moyenne. Ses grains sont assez gros, d'un noir violacé intense. Très sucrés, à la peau ferme, ils sont craquants sous la dent et à la chair juteuse. Caractérisé par une texture agréable et souple, rappelant les fruits rouges et les fruits secs, le cinsault donne des vins fins et délicats, peu alcooliques et peu acides, d'une modeste couleur rouge vif, très peu tanniques. Mais plus que sa richesse aromatique, c'est avant tout sa texture souple et légère qui est recherchée. C'est pourquoi on le retrouve le plus souvent assemblé à d'autres cépages. En outre, sa faible aptitude au vieillissement le rend particulièrement intéressant pour les rosés, vins destinés à être bus jeunes.

- Lieu de production

Le cinsault s'accommode mal de sols trop riches et souffre d'être trop souvent cultivé en plaine, alors qu'il s'acclimate particulièrement bien de terres pauvres et sèches, sur des terroirs de schistes et particulièrement en coteaux, sur des sols minces. C'est aussi un cépage productif et très résistant à la sécheresse. En terrain fertile, sa production est très élevée, et la qualité s'en ressent. D'ailleurs, il fut beaucoup planté au Maghreb au cours du XXe siècle, où il a fini sa migration après avoir gagné la vallée du Rhône, le Languedoc et le Roussillon. Permettant des rendements importants, il a alors remplacé les cépages hybrides nés du croisement de la vigne européenne et des plants américains, après la crise du phylloxéra de la fin du XIXe siècle. Mais aujourd'hui, cultivé à des rendements plus faibles (entre 35 à 40 hl/ha, on obtient de bons résultats), il offre fruit et fraîcheur pour les rosés, souplesse et finesse pour les rouges. Si c'est en Provence qu'il trouve sa consécration, donnant d'excellents rosés, dont il a assis la réputation, le cinsault fait partie de l'encépagement de nombreuses appellations méridionales. On le trouve ainsi dans la vallée du Rhône (Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Vacqueyras, Côtes de Provence, etc.), en Provence (Bandol, Cassis, Coteaux varois, etc.), en Corse, en Languedoc et sur quelques hectares dans le Sud-Ouest. En Afrique du sud, croisé avec le pinot noir, il a donné naissance au pinotage.

- Les Hauts de Carol's 2019

Encore une fois, la patte de Xavier Braujou fait des merveilles. On aime la cuvée "Pradel" qui nous offre un Cinsault de pure élégance. "Les Hauts de Carol's" est un autre Cinsault plus construit, élevé deux ans en fûts de chêne. Issues de ceps de 50 ans d'âge, les vignes s'épanouissent sur des sols composés de galets roulés.



Ce cinsault cinquantenaire est une pure merveille ! Son fruité totalement débridé vient caresser nos narines de façon délicate et subtil. Les accents floraux apportent un caractère aérien superbe. En bouche, "Les Hauts de Carol's" exprime beaucoup de juteux dans un demicorps fin et avenant. Tanins très fins et persistance florale superbe !

PIBARNON 2018

C'est le terroir unique de Pibarnon situé dans un cirque naturel de calcaire qui confère aux crus du Domaine un style si apprécié des puristes. Les coteaux escarpés grimant à 300 mètres d'altitude donnent aux vins des acidités importantes. Le jeu des expositions est également un avantage extraordinaire. Assemblage de 90% de Mourvèdre et de 10% de Grenache pour un élevage de 20 mois en foudres de chêne. Les petits fruits noirs et rouges (cerise, mûre, myrtille et groseille) si caractéristiques se retrouvent allègrement sur ce 2018. L'élégance est apportée par de la réglisse, des épices et des touches d'herbes de Provence. La garrigue est dans le verre. La matière en bouche est ample, suave, gourmande. Les parfums décelés au nez sont soutenus par une belle minéralité rafraichissante. Ce Bandol Rouge 2008 est un vin complet et justement équilibré. Une valeur sûre du Château de Pibarnon, qui pourra encore vous surprendre dans quelques années

Pays France

Région Provence

Appellation précise Bandol

Millésime 2018

Couleur Rouge

Type de vin Sec

Format Bouteille de 75cl

Type de culture Biologique

Cépage(s) 90% mourvèdre et 10% grenache

Terroir Sol calcaire, riche en microfossiles. Présence en sous-sol de marnes bleues du Santonien.

Vendanges Manuelles

LE PILOU 2021

“Le Pilou” est né du hasard avec l’achat d’un terrain qui comprenait une parcelle de vieux Carignan. Âgés de 101 à 110 ans, Olivier pensait arracher les ceps de ce cépage si controversé en Roussillon. Le Carignan est ici planté sur un plateau calcaire et soigné avec la plus grande attention. Élevage en demi-muids pendant 18 mois en foudres de chêne, c’est un « Pilou », un enfant taillé pour la garde. Voici l’un des plus beaux carignans du Roussillon et c’est signé Olivier Pithon ! Ce nouveau millésime 2021 se différencie par une finesse redoutable où le fruit noir, la pivoine et les aromates jouent la même partition, celle d’un grand terroir méditerranéen d’altitude. La bouche dense montre une chair sapide et bien structurée dans une structure tannique encore un poil serré.

Pays France
Région Roussillon
Appellation précise Vin de Pays des Côtes Catalanes
Millésime 2021
Couleur Rouge
Type de vin Sec
Type de culture Biodynamie
Cépage(s) 100% Carignan
Terroir Sols argilo-calcaires
Âge des vignes Centenaires
Vendanges Manuelles
Elevage 18 mois en foudres de chêne

- [Description](#)
- [Photo](#)

HAUVETTES CINSAULT 2021

Dominique Hauvette a sélectionné des vignes de Cinsault spécifiquement pour cette cuvée. Ce cépage est apprécié pour son caractère pulpeux, sa finesse et sa délicatesse, offrant une fraîcheur bienvenue au cœur d'une région méditerranéenne.

"C'est indéniablement l'un des domaines les plus entiers et sincères de la Provence. Dominique Hauvette dompte la vigne comme elle dompte ses 40 chevaux : avec patience et sensibilité.

Depuis 2003, le vignoble de 17 hectares est cultivé selon les principes de la biodynamie, avec de petits rendements et au plus proche de son terroir. Ici pas d'artifices, mais une réflexion loin des considérations commerciales.

La vinification se fait avec douceur, souvent en œuf béton et toujours en levures indigènes, pour faire parler le raisin plutôt que la main de l'homme. Des vins superbes, vivants et vibrants quelle que soit la cuvée choisie."

CONCLUSION

J'ose espérer que cette dégustation aura eu le mérite de préciser les choses et que vos esprits éclairés seront faire la différence entre les 3 cépages. En effet, confond-on le Gamay et le Pinot ? La Syrah et le Grenache ? Le merlot et le Sauvignon ? Non ? Etes-vous sûr...