

Atelier Œnologie

21/11/2019

Nous reprenons, pour les nouveaux inscrits, les origines de la vigne, *vitis vinifera*, issue d'une sélection de multiples cépages, 3000 variétés au départ mais 250 retenues en réalité sur cep de vigne avec notion de cépages.

- blancs : pulpe avec éventail de couleurs y compris gris et presque rosé
- rouges : pulpe blanche mais pellicule rouge ; on peut obtenir du vin blanc, rouge, rosé
- des teinturés : la pulpe est colorée ! Plus compliqué pour les œnologues

En France, la production est séquencée en 4 parties

1/ le raisin de table (réglementé) : chasselas, italien etc. et le jus de raisin, raisin qui doit être généreux en pulpe, en sucre, craquant, avec peu de pépins.

2/ le raisin de cuve pour le vin par transformation (réglementé).

- Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Ugni blanc ... pour vins blancs
- Merlot, Cabernet, Cabernet sauvignon, Syrah, Grenache, pour vins rouges ...

Spécificités : peau épaisse, pépins, peu de pulpe (trop d'eau), grappes très serrées, presque plus acide que sucré

3/ les vins de chaudière pour production d'alcools. On « pioche » dans les raisins de cuve... ex : l'Ugni blanc, Colombard, Folle Blanche.

Spécificités : vins très peu alcoolisés, peu de sucre, de l'acidité, beaucoup de volume de vin pour faire 1L d'alcool.

4/ les raisins secs- sans pépins, apyrènes.

Spécificités : en cuisine, pas de pépins mais grains généreux pour qu'ils puissent sécher.

Quels cépages dans quelles régions ?

- Chardonnay en Champagne et Bourgogne
- Viognier : Languedoc, Rhône, un peu au SO.
- Sauvignon partout.
- Ugni blanc en Charentes et SO
- Merlot bordelais
- Cabernet Sauvignon, Bordelais
- Syrah, Côtes du Rhône
- Grenache, Roussillon, un peu dans le Rhône, et SO.

C'est l'INAO qui réglemente les vignobles français avec l'Etat et les professionnels et c'est plutôt bien géré :

Le sol : les surfaces sont définies au cadastre et autorisées d'exploitation, par rapport à la consommation globale, un petit peu en dessus, l'État se réservant le droit de modifier les chiffres.

Actuellement les aires de production augmentent en Champagne et en Charentes et sont modifiables après autorisation : vignes trop vieilles arrachées ; pour replanter, autorisation préalable parfois refusée, en cas de changement de cépages blancs ou rouges. Parfois un Haut Médoc est meilleur qu'un Margaux plus prestigieux.

L'INAO impose ce qui doit être planté et a des antennes pour chaque vignoble.

Il veille au respect du cépage et de la densité par rapport aux HA de ceps (4000 à 10 000). Le volume de production et le rendement sont définis chaque année en fonction des conditions climatiques et des appellations. Le producteur doit donc réguler les vendanges par effeuillage anticipé. Il doit laisser les grappes en surplus par terre car la coupe est obligatoire. Pas de vente autorisée en vin de table.

L'INAO fixe les dates de vendanges ainsi que les traitements (bouillie bordelaise à dose définie).

Dégustation

2 Blancs secs :

1/ Domaine de Parcé-Frères, domaine familial, Cuvée Zoé, Pays d'OC IGP, Banyuls, bio et Terra Vitis, 100 % Viognier, sol argilo-calcaire, 2018, 12°.

2/ Jean Orliac, Cuvée Loup y es-tu ? Languedoc- Pic ST Loup, cépages : Viognier 20 %, Muscat petit grain 60 %, Sauvignon (pour la vivacité) 20 %, 2018.

2 Rouges

1/ « Campagne de Gaure » ; domaine de Pierre Fabre ; AOC Languedoc (département de l'Aude) ; 8 à 12 semaines de cuvaison ; vignes âgées ; 30 HI/ha ; en bio depuis 2005 ; Cépages : Syrah avec un peu de Grenache ; 14° ; 2017

2/ « Les petits cailloux du Roc » ; Jean-Luc Ribes ; AOC Fronton ; 18 mois d'élevage ; Cépages : 30% Syrah et 70% Négrette ; 13° ; 2016

