

Le viognier

Ce cépage était abondamment planté sur des terres agricoles au sud de Lyon et surtout cultivé sur les terres infertiles du nord de la vallée du Rhône depuis des siècles. Il a connu un fort déclin après le passage du phylloxéra, la guerre de 14/18, la crise des années 30 et l'industrialisation de la région, du fait de son manque de productivité. On ne comptait moins de 30 ha en production en 1960.

En 2008, la superficie était de plus de 3724 ha en France (2458 ha en Languedoc-roussillon, 864 ha en Rhône-alpes, 402 ha en PACA), 1059 ha en Australie, 1051 ha en Californie, 263 ha au Chili et 146 ha aux Etats-unis soit plus de 6200 ha à travers le monde.

Localisation :

Côtes-du-Rhône pour les vins AOP, zone méridionale large pour les IGP (vins de pays). Historiquement, le viognier se localise sur la rive droite du Rhône entre Vienne et Saint-Joseph. On le trouve aujourd'hui également, de manière dispersée, dans les côtes-du-Rhône génériques et dans de nombreux IGP de climat méditerranéen à semi-continentale. Il est également introduit aux États-Unis (Californie, Virginie et Géorgie), ainsi qu'au Brésil, en Australie et au Portugal.

Appellations utilisant ce cépage :

- **Condrieu** : Située au sud de l'AOP côte rôtie, l'aire géographique comprend 7 communes dont les 4 plus au sud peuvent prétendre également à l'AOP saint Joseph. Elle est à cheval sur 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône (voir les 2 cartes suivantes). L'appellation est installée sur le rebord oriental du Massif central qui se rattache à la vallée du Rhône par des coteaux à forte pente (certaines ont plus de 70% de dénivelé). Les ruisseaux descendant du massif central jouent un rôle essentiel. Ce site bénéficie de microclimats ouverts sur le sud et protégé des vents du nord et de l'ouest. Les terroirs sont granitiques et gneissiques. Le terrain étant en pente, les parcelles sont travaillées en terrasses soutenues par des murets. La zone surplombe le Rhône. Le village de Condrieu, autrefois port sur le Rhône au carrefour de la région lyonnaise et du Forez, était une plaque tournante dans l'économie locale. C'est là que s'échangeaient différents produits dont le produit local, le vin de Condrieu.
- **Château grillet** : Cette appellation est située au coeur de la zone géographique de l'AOP Condrieu. Elle s'étend sur deux communes, vérin et Saint-michel-sur-rhône. Les terroirs sont similaires à ceux de Condrieu (gneiss en terrasse). L'histoire de ce vignoble est liée à celle de Condrieu cependant il s'en distingue car ce château a toujours été la propriété de bourgeois lyonnais. Cette AOP couvre 1 seul domaine appartenant à 1 seul propriétaire. La superficie est de 3,5 ha (c'est l'une des plus petites AOP de France). Le vignoble est très ancien, Il est la propriété de la famille Neyret-Gachet depuis 1820. Le rendement autorisé 37 hl/ha mais il est souvent inférieur (93 hl produit). Le vieillissement doit être réalisé pendant au moins deux ans.
- **Côte rôtie** : L'aire s'étend sur trois communes : Saint-cyr-sur-rhône, Ampuis, Tunin-semons, sur la rive droite du Rhône dans le département du Rhône. Les sols sont composées de terrasses granitiques très escarpées couvertes d'une couche gneissique en côte blonde et d'argile et d'oxyde de fer en côte brune. Sa superficie est de 187 ha son rendement moyen et de 38 hl à l'hectare. L'encépagement : Syrah pour au moins 80 % et viognier 20 % au maximum.
- **Côtes-du-Rhône** : Dans les côtes-du-Rhône-villages, il peut être incorporé avec un maximum de 20 % avec d'autres cépages blancs autorisés en côtes-du-Rhône villages. Pas de pourcentage limité en côtes-du-Rhône, il fait partie des cépages principaux.

Le viognier dans les IGP :

Suite à l'engouement pour le cépage viognier, on le trouve à des prix abordables dans de nombreuses IGP départementales (Ardèche, Drôme), régionales (IGP vin de pays méditerranée, Vin de pays d'oc) ou de zones (coteaux des Baronnies, comté de Grignan). Le Languedoc-Roussillon produit 2458 ha de viognier. Cette introduction est récente et portée par la vogue des vins de cépages (VDP OC en particulier).

C'est dans cette catégorie que vous devez trouver vos vins pour faire vos travaux pratiques, cela vous coûtera moins cher que de le faire avec du Condrieu....

Particularité du cépage :

c'est un plant rustique mais très peu fertile, il doit être conduit en taille longue pour donner suffisamment de fruits. Les rendements sont très bas souvent inférieures à 35 hl à l'hectare. Il est sensible aux maladies cryptogamiques (oïdium et mildiou) et résiste bien à la sécheresse. Il exige un parfait ensoleillement pour développer son potentiel aromatique. Le jus est peu acide et contient une grande quantité de sucre naturel.

Les vins :

Le viognier donne des vins blancs exubérants et très aromatiques, ils sont généralement secs (pas de sucres résiduels), . Ce style de vin surprend car il présente un profil aromatique très particulier : L'intensité aromatique est très forte, comme un muscat mais avec une gamme d'arômes différentes. On retrouve des arômes de loukoum à la rose, d'abricots, d'épices, de fruits blanc, de litchi, d'épices, de miel.

Ce type de nez laisse penser que le vin devrait être sucré, or il présente une bouche ronde (acidité variable) mais sans sucre. Un vin étonnant et déstabilisant à la première approche, on s'y habitue assez rapidement. Ces vins très intéressants sur la jeunesse des arômes ne gagnent pas à être longuement vieillies (2 ans pour les vins d'entrée de gamme, 3, 4 ans pour les condrieu).

Gastronomie :

La puissance aromatique de ce cépage, limite les possibilités d'association avec les mets : Les plats à l'odeur et au goût délicat seraient écrasés par la force de ce style de vin. Le plat à associer doit être goûteux et consistant et posséder une certaine richesse en sucre ou en matière grasse. Des saveurs épicées et modérément salées ou un léger goût de fumée peuvent renforcer la force gustative du plat.

A l'apéritif : c'est un vin cher à assez cher, alors autant l'apprécier pour lui même, surtout qu'il est très aromatique..

Durant le repas : Écrevisses en gratin, terrine de brochet, filet de perche, cuisses de grenouilles à la crème, huîtres aux épinards, coquille Saint-Jacques, langoustes au beurre d'orange, crevettes grillées assaisonnées d'essence d'Orange, porc et poulet à l'abricot. Les plats asiatiques à base de curry leur conviennent bien également. Les fromages gras et crémeux au parfum prononcé type munster ou reblochon peuvent lui convenir. En dessert une tarte à l'abricot ou une charlotte aux fruits exotiques, une glace à la mangue, des litchis sont à essayer.

Vocabulaire :

IGP : indication géographique protégée. Vient en remplacement des vins de pays. en cours depuis 2009, période de transition jusqu'en 2011. Les IGP ne vont pas partie des vins de table, ils sont gérés comme les AOC par l'INAO.

AOP : appellation d'origine protégée. Vient en remplacement des AOC (appellation d'origine contrôlée). En cours depuis 2009, période de transition en cours, les producteurs utilisent encore le terme AOC sur leur étiquettes. L'INAO (institut national des appellation d'origine) et les organismes de gestion locales (ODG) gèrent les AOP et Les IGP.

Vin de France : ex vin de table français

Vin sans indication (sans IG): ex vin de table au niveau européen.

Rendement : quantité de volume de vin produit par hectare (traduit la charge en raisin de la parcelle). L'unité est hl/ha sachant qu'1hl = 100 litres et 1 ha = (100X100) soit 10000 m².

Bibliographie :

- Atlas mondial du vin Hugh Johnson et Jancis Robinson . Flammarion ed 2008
- Les livrets du vin Pierre Galet Hachette édition 2001
- guide des cépages Oz Clarke et Margaret Rand Gallimard ed 2008
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette édition 2001
- Guide hachette des vins édition 2011
- www.vins-rhone.com
- www.inao.gouv.fr
- www.franceagrimer.fr
- www.oniflor.fr
- www.onivins.fr
- www.vins-de-mediterranee.org
- www.vin-condrieu.fr