

Comparaison entre le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le merlot et le malbec

Chapitre 1 : Localisation des cépages

Ces quatre cépages sont localisés sur la façade océanique.

Le cabernet franc : il est très présent en Val de Loire, en particulier sur la zone Anjou, où il est vinifié seul sauf exception. Il peut-être accompagné du cabernet sauvignon, du malbec (cot) et du gamay. Il est peu présent dans le pays nantais (Fiefs vendéens), et absent du Centre Loire (Sancerre, Ménetou-salon) où il est remplacé par le pinot noir. On le trouve également dans un grand nombre d'appellations du Sud-ouest, où il est presque toujours accompagné du cabernet sauvignon et du merlot. Il n'est jamais le cépage majoritaire dans le Sud-ouest, il est assemblé avec d'autres cépages :

- Madiran, Béarn, Côtes-de-saint-mont, Tursan, Irouléguay : **tannat** et cabernet sauvignon.
- Bergerac, Bordeaux, duras, Marmande, Buzet : **merlot**, cabernet sauvignon et malbec.
- Fronton, Gaillac : **négrette** (50 % min à Fronton), **duras**, **fer servadou**, **syrah**, cabernet sauvignon, merlot.

Le cabernet sauvignon : C'est le grand cépage de la rive gauche de la Garonne. Il a fait la renommée des vins du médoc et des graves. Il n'y est pourtant pas seul, il est assemblé au cabernet franc et surtout au merlot. Le cabernet sauvignon n'est vinifié seul qu'en IGP de bordure méditerranéenne (IGP vins de pays d'oc par exemple).

Le merlot : C'est le grand cépage de la rive droite de la Garonne (Saint Émilion, Pomerol). On le trouve essentiellement sur le bassin aquitain et sa bordure en AOC et en IGP sur le pourtour méditerranéen. Il peut être seul, mais est fréquemment associé à d'autres cépages, en particulier le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le malbec.

Le malbec : Il ne se situe aujourd'hui que sur le vignoble de Cahors (au min 70% de l'encépagement) et à l'état de traces résiduelles sur les vignobles du bassin aquitain, excepté en Bergeracois où on peut encore en trouver jusqu'à 30 ou 40% dans les assemblages et dans le Blayais et Bourgeois sur la rive droite de la Gironde.

Chapitre 2 : Superficie des 4 cépages en France :

- **Cabernet sauvignon** : 56386 hectares dont 29 598 en Aquitaine (vins AOP majoritaires) et 18 722 en Languedoc-Roussillon (vins IGP majoritairement).
- **Cabernet franc** : 36948 hectares dont 15 475 ECS en Aquitaine et 15 129 ECS en Val de Loire (vins AOP majoritairement dans les deux régions).
- **Merlot** : 115746 hectares, dont 76000 en Aquitaine (vins AOP majoritaires) et 30700 en Languedoc Roussillon (vins IGP majoritairement).
- **Malbec** : 6155 hectares, dont 3800 en Midi-Pyrénées, 1335 en Aquitaine et 564 en Loire.

Depuis 1979, en France, la superficie de cabernet franc a augmenté de 63 %, celle du cabernet sauvignon de 145 % et celle du merlot de 301%. Le Malbec a beaucoup souffert de la crise phylloxérique (1875/1890) et du grand gel de 1956.

Cabernet sauvignon	France 1979	France 2009	Monde entier 2008
Superficie (hectares)	23000	56386	200 000
Merlot	France 1979	France 2009	Monde entier 2004
Superficie (hectares)	38400	115746	190000
Cabernet Franc	France 1979	France 2009	Monde entier 2008
Superficie (hectares)	22600	36948	46000
Malbec	France 1979	France 2009	Monde entier 2008
Superficie (hectares)		6155	

Chapitre 3 : Géographie des terroirs :

Climat :

- **Le cabernet franc** : climat océanique doux à frais. Il donne des vins plus frais et plus légers quand le climat est frais. Il ne mûrit pas sous climat continental.
- **Le cabernet sauvignon**: climat océanique doux à moyen. Le cabernet sauvignon est surtout sensible au millésime froid. Il donne alors des vins qui présentent une acidité importante, une couleur plus faible, des tanins herbacés, des arômes de poivrons verts. Mûrissant tard, mais risquant la pourriture, il faut être attentif pour décider de la date de vendange. Il faut choisir dans les années humides d'attendre que les tanins des pépins soient mûrs, au risque de voir sa récolte prendre de la pourriture. Les cabernets sauvignons donnent de bons résultats en année chaude grâce à leur bon potentiel acide.
- **Le merlot** : climat océanique doux à semi-Méditerranéen. Le merlot est surtout sensible au millésime chaud. Il donne alors des vins qui présentent un taux d'alcool supérieur à 14% alc.vol. Mûrissant vite, dans les zones chaudes, il faut être attentif pour décider de la date de vendange. Il y a souvent un décalage entre la maturité des sucres (précoce) et celles des tanins (tardive). Les vins à boire jeune et ramassés à maturité normale sont souvent plus fruités, moins déséquilibrés par l'alcool. En année froide, les vins de merlot sont mieux réussis que ceux de cabernet sauvignon.
- **Le malbec** : climat océanique tempéré non gélif. Après le gel de 1956, le malbec c'est retranché dans les zones les moins gélives où a été remplacé par d'autres cépages ou d'autres cultures, voir rien (plateau au-dessus de Cahors).

Terroir :

- **Cabernet franc** : sol variable . On le trouve fréquemment en bord de rives sur les coteaux et dans la plaine.
- **Cabernet sauvignon** : sol chaud, de préférence graveleux en zone océanique.
- **Merlot** : sol variable, de préférence argileux ou calcaire, sur coteaux ou terrasse.
- **Malbec** : sol chaud, à l'abri du gel, plateau calcaire ou terrasse proche des rivières.

Chapitre 4 : Typicité des quatre cépages

Le Cabernet franc

Description et aptitude du cépage :

Il possède de petites grappes, de 10 cm environ. Les baies sont petites (10 mm), de couleur noire bleutée, avec une pellicule plus fine que celle du cabernet sauvignon, donc moins résistance à la pourriture grise. Il a une maturité de deuxième époque (après merlot et avant cabernet sauvignon). Il est plus vigoureux que le cabernet sauvignon, mais il nécessite une taille longue pour produire suffisamment. Il est sensible au mildiou, à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture grise. Le vin de cabernet franc est moins coloré et moins tannique que celui du cabernet sauvignon.

Rôle du vieillissement :

L'aptitude au vieillissement du cabernet franc est plus limitée que celle du cabernet sauvignon, car le cépage est moins tannique. Doté d'une bonne acidité, il donne des vins vifs et aromatiques pouvant être bus jeunes. Associé au merlot et au cabernet sauvignon, il donne avec des rendements plus faibles, des vins pouvant être conservés plusieurs années (Bordelais, Sud-ouest). Les producteurs de cabernet franc, localisé sur la zone Anjou-Touraine, qui dispose de cave naturelle pour entreposer leurs vins, peuvent les conserver de longues années.

Particularité de vinification :

Le cabernet franc se vinifie de différente façon selon que l'on cherche à obtenir un vin rosé, un vin rouge léger, un vin rond ou un vin charpenté. Il donne des vins fruités et floraux, avec une bonne fraîcheur et une belle longueur. Il supporte bien le passage en barrique, lorsqu'il est ramassé à bonne maturité. Les vins de Cabernet franc de Loire et du Sud-ouest sont différents. Ceux de Loire sont plus vifs et plus légers.

Le cabernet sauvignon

Description et aptitude du cépage: Le débourrement est tardif, environ 8 jours après le cabernet franc et 15 jours du merlot. C'est un cépage vigoureux, producteur. Il est très sensible à l'excoriose et à l'oïdium. Il résiste assez bien à la pourriture.

Rôle du vieillissement :

L'aptitude au vieillissement du cabernet sauvignon est variable. Elle dépend de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant acide et tannique, il a tendance à vieillir plus longuement que le merlot avec lequel il est associé. Il faut se méfier des années trop froides comme 2002 ou 2006. Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long, mais il faut éviter de surextraire les tanins. Certains vins du haut médoc pourront se garder plus d'une dizaine d'années, les vins des AOC Bordeaux, Duras, Bergerac à majorité de merlots seront bus plus rapidement. Les vins des années froides gagnent à être attendus quelques années.

Particularité de la vinification :

Le cabernet sauvignon peut subir une macération pelliculaire à froid pour extraire plus d'arômes fruités. Ensuite les macérations seront plus ou moins longues selon le type de vin à obtenir. Pour faire des vins de longue garde, certains vigneron font des macérations de plus de 5 semaines et augmentent la température après la fermentation alcoolique pour extraire plus de tanins. Les vins à majorité de cabernets sauvignon sont fréquemment élevés en fût de chêne.

Le Merlot

Description et aptitude du cépage :

Grappes cylindriques, moyennes, de 10 à 15 cm, lâches. Les baies sont sphériques, petites à moyennes. La pellicule est d'épaisseur moyenne. la maturité est de deuxième époque, avant les deux cabernets. C'est un cépage vigoureux, qui apprécie les sols frais (argile). Il est sensible à la sécheresse, aux gelées de printemps et d'hiver.

Rôle du vieillissement :

L'aptitude au vieillissement du merlot est variable. Il dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant peu acide, il a tendance à vieillir plus prématurément que le cabernet sauvignon avec lequel il est associé. Il faut se méfier des années trop froides comme 2002 ou 2006. En année normale à chaude, avec des rendements faibles ils donnent des vins forts en alcool (14% alc.vol). Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long.

Certains vins de l'AOC Saint Emilion pourront se garder plus d'une dizaine d'années, les vins des AOC Bordeaux, Duras, Bergerac à majorité de merlot pourront être prêts à boire en 1 ou 2 ans, d'autres pourront se conserver. Les producteurs créent de plus en plus des vins très fruités, avec des étiquettes suggestives, à boire dans la jeunesse au cours de l'été, un peu rafraîchie (cuvée « le lys » de la cave coopérative de Buzet).

Particularité de vinification :

Le merlot étant un cépage moyennement aromatique, on l'améliore en le vinifiant avec une prémacération à froid et une faible aération au cours de la vinification. Cela peut entraîner des nez un réduit, avec des odeurs qui peuvent gêner certaines personnes sensibles, mais, à l'aération l'odeur part et le plaisir arrive en bouche avec le côté fruité.

Le malbec

Description et aptitude du cépage :

Grappes moyennes, assez lâches, grains petits, sphériques. Maturité de première époque tardive . Il est moyennement vigoureux, il est sensible à la coulure (les grains ne se forment pas). Il est sensible au mildiou, à la pourriture, à l'excoriose et surtout aux gelées d'hiver. Il peut souffrir du manque d'eau lors des années de grande sécheresse, en particulier sur les causses. C'est un producteur moyen (entre 40 et 80 hl/ha).

Rôle du vieillissement :

Le malbec a une très bonne aptitude au vieillissement, car il donne des vins très tanniques et gagne des arômes en vieillissant. Il est associé au merlot, car il peut manquer de fruit et pour l'arrondir. Une bonne connaissance du malbec permet d'obtenir des vins tanniques, mais fruités.

Vinification :

Il donne naturellement des vins charpentés et colorés. En jouant sur la date de récolte, sur la macération préfermentaire à froid, sur la température de vinification (entre 24 et 28°C), sur l'utilisation de remontages, de délestages, de pigeages, sur le type d'élevage, on obtient des vins plus ou moins tanniques et plus ou moins aromatiques. On trouve des vins très agréables dans leur jeunesse et pouvant néanmoins vieillir.