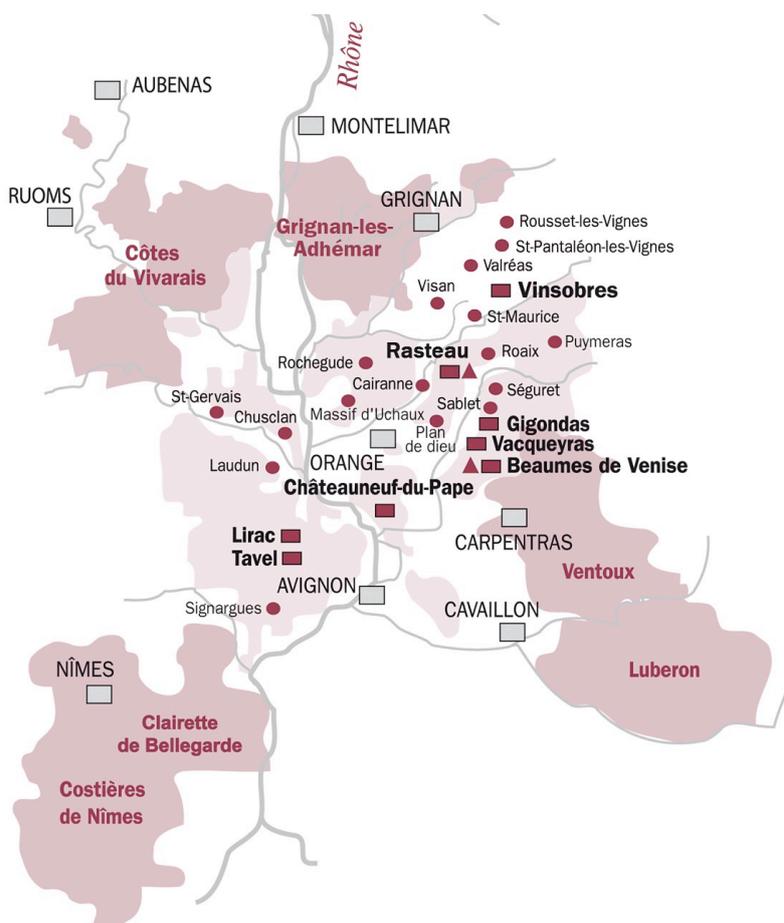


Les vins de Vacqueyras

Localisation

Le vignoble de Vacqueyras est situé dans la vallée du Rhône sud, à 38 kilomètres au nord-est d'Avignon, 14 km de Carpentras et 24 km d'Orange dans le département du Vaucluse. Il est accolé au vignoble de Gigondas et de Beaumes de Venise, à proximité des Dentelles de Montmirail, sur la rive gauche de l'Ouvèze. L'AOC s'étend sur les communes de Vacqueyras et de Sarrians. Il a une superficie de 1406 hectares. Les vins peuvent être vinifiés, élaborés et élevés dans une région plus large que l'aire de plantation de l'AOC, soit 2 communes de l'Ardèche, 5 communes de la Drôme, 3 communes du Rhône et 59 communes du Vaucluse. Les négociants, les caves coopératives et les grands domaines ont du faire valoir leur intérêts pour avoir autant de communes sélectionnées.



Les vins de la vallée du Rhône méridionale

Source carte : Inter Rhône

Économie

Le vignoble a produit 38 212 hl de vins en 2013 et 42 934 hl ont été commercialisé au cours de la même année, la demande est donc forte. Le rendement annuel moyen est de 27hl/h. Les trois couleurs sont possibles et se répartissent ainsi :

- 95% rouge
- 4% blanc
- 1% de rosé

Les vins de Vacqueyras ont su se créer un espace à côté de Gigondas. La notoriété de l'appellation est en augmentation. Elle est devenue un cru, c'est à dire une appellation communale seulement en 1990, auparavant elle portait le nom de Côtes du Rhône village « Vacqueyras ».

Les vigneron : Il y a environ 90 vigneron en cave particulière, la taille des exploitations est variable, mais les parcelles en Vacqueyras sont souvent inférieur à 10 hectares. Ils ont fréquemment des terres en AOC gigondas, beaumes de Venise, côtes du Rhône, sablet, séguret ou en vin IGP ou de France.

La coopération : La coopération est assez importante dans cette AOC avec 5 caves coopératives. Les caves de Beaumes-de-Venise, de Vaqueras et de Gigondas sont celles qui élaborent le plus de vin. Les caves coopératives vinifient 30% des vins de l'appellation.

Le Négoce : 32 négociants commercialisent de l'AOC vacqueyras, ce qui est important.

Les vins biologiques : Il y a un nombre important de domaines en viticulture biologique, Le climat et la dynamique locale étant favorable à ce mode de culture. Voici ceux dont j'ai goûté les vins lors de millésime bio 2017 (excepté Roubine où je suis allée au domaine) :

- Domaine de la Roubine
- Domaine Sang des Cailloux
- Domaine des Ondines
- Domaine des Amouriers
- Domaine la Ligure
- Domaine de la ferle des Arnauds
- Domaine la font de papier (Clos du Joncuas)
- Domaine de la Ganse
- Domaine mas des Restanques
- Domaine Clos du Caucas

Vente à l'export : 37% des vins sont vendus à l'export en particulier vers la Belgique, les USA, les Pays-Bas et la grande Bretagne.

Vente en France : La GD et le hard Discount ne représente que 18% des ventes, la vente au CHR et aux grossistes est de 16%, elle n'est que de 11% au négociant, de 8% au caveau et de 7% chez les cavistes. La Grande Distribution peut vendre directement en créant ses marques distributeur.

Données économiques viticoles sur le département du Vaucluse fournit par Agreste :

Portraits agricoles. Etude N°45. septembre 2009

La production de vins d'appellation place le Vaucluse en 3^e position des départements après la Gironde et la Marne. Elle contribue pour 7 % du volume national. Le département est aussi le premier producteur national de bois de plants de vigne. Les vins d'appellation dégagent une recette de l'ordre de 275 millions d'euros pour "2007", soit 5,5 % de la production nationale hors champagne. C'est la première ressource de l'agriculture vauclusienne. La viticulture totale contribue pour 40 % de la richesse agricole du Vaucluse. Les 3 000 exploitations spécialisées en viticulture dégagent un volume de travail de 6 600 équivalents temps plein soit la moitié des emplois agricoles.

En production, le Vaucluse réalise la moitié des vins rouges et rosés d'appellation de Provence-Alpes-Côte d'Azur avec notamment par ordre d'importance des surfaces : Côtes-du-Rhône générique, Côtes-du-Ventoux, Côtes-du-Luberon, Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône village, Gigondas et Vacqueyras.

S'étendant au total sur un vignoble de plus de 55 000 hectares (raisin de cuve et raisin de table), le département a placé sa production viticole sous le signe de la qualité. Créée en 1936, Châteauneuf-du-Pape est la plus ancienne appellation. D'autres vins l'ont ensuite rejoint au rang de cru : Gigondas (1971), Vacqueyras (1990) et Beaufort-de-Venise (2005).

Les vins AOC constituent trois-quarts de la superficie plantée en vigne. Depuis 1990, la part des surfaces d'appellation diminue au profit des vins de pays. Ce phénomène paradoxal peut s'expliquer par les nouvelles tendances de commercialisation liées à la mondialisation et à la simplification de la communication sur le vin : une marque, un cépage, un terroir.

Comme pour les autres vins, les quantités commercialisées en vin de qualité ont connu un tassement des ventes ces dernières années. La production a baissé de 1 % par an entre "1990" et "2007". Les raisons sont multiples : déséquilibre entre l'offre et la demande, conséquence d'une récolte 2004 plus abondante qui a pesé sur les disponibilités des années suivantes, concurrence des vins étrangers, aléas mondiaux pesant sur l'exportation des vins haut de gamme, baisse de la consommation de vins. Les coopératives viticoles ont été les plus durement touchées par ces phénomènes.

Le prix d'un hectare de terre viticole d'appellation, libre à la vente dans les conditions normales d'offre et de demande, est en moyenne de 43 300 euros pour "2007". La fourchette très large est comprise entre 12 500 euros (Côtes-du-Luberon) et 310 000 euros (Châteauneuf-du-Pape). En quinze ans, le prix d'un hectare de terres viticoles d'appellation a été multiplié par 1,5 en termes réels. L'appellation Châteauneuf-du-Pape a été multipliée par 2,7 alors que le prix d'un hectare de vignes Côtes-du-Rhône générique a baissé dans le même temps de 20 %.

Premier département français pour la production de raisin de table avec 30 100 tonnes pour "2007", le Vaucluse fournit 60 % de la production nationale loin devant le Tarn-et-Garonne (20 %). L'encépagement est dominé par le muscat de Hambourg, l'Alphonse Lavallée pour les grains noirs et le Danlas pour les grains blancs.

Sources : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_D8409A01.pdf

Histoire

La vigne est présente sur les rives sud du Rhône depuis deux millénaires. Avignon a joué un rôle central pour la renommée des vins locaux, on notera la proximité de la ville d'Orange et de Carpentras qui ont permis à ses vignobles d'avoir des débouchés locaux.

Description Historique de l'INAO :

La présence de la vigne à l'époque romaine est attestée au sein de la zone géographique par la récente mise à jour d'une villa gallo-romaine. L'étude de celle-ci a conclu à l'existence sur ce site, dans un premier temps, d'une plantation d'oliviers, remplacée, sans doute après une période de gel, par une plantation de vignes. Le cadastre de 1521 recense, sur le territoire de la commune de Vacqueyras, 480 parcelles dont 85 sont plantées en vigne et réparties entre une cinquantaine de propriétaires. Le cadastre de 1596 évalue les surfaces plantées en vigne à 60 hectares et les propriétaires à 66. La progression continue au fil des ans. En 1630, 75 hectares de vigne sont recensés et, en 1671, 78 hectares. En 1724, une délibération, concernant des mesures pour la protection des vignes, aboutit à la nomination d'un garde du vignoble. Il est question de « sanctionner les délits causés au vignoble ». Au lendemain de la Révolution, en 1828, l'ensemble des terres cultivées occupe 720 hectares, dont 84 hectares en vignes.

Au XIX^e siècle, aucun changement notable n'est enregistré, jusqu'à la crise du phylloxera qui, de 1860 à la fin du siècle, va sévèrement toucher toutes les régions viticoles. Le vignoble de « Vacqueyras » n'est pas épargné, mais la communauté vigneronne s'attache à le reconstituer assez rapidement. Malgré les vicissitudes, la vocation viticole de « Vacqueyras » ne cesse de s'affirmer et, en 1915, 368 hectares de vigne sont dénombrés, soit environ 4 fois plus qu'un siècle plus tôt.

En 1950, la superficie en vigne est de 580 hectares. Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de ce territoire est rapidement reconnue pour sa qualité et par l'identité de ses vins. Elle est donc naturellement intégrée, dès 1955, au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » et, en 1967, le nom de la commune peut être adjoint au nom de cette même appellation d'origine contrôlée. Répondant au souhait des producteurs de voir reconnaître son savoir-faire, et l'identité et la notoriété des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est reconnue, par décret du 15 août 1990, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône »

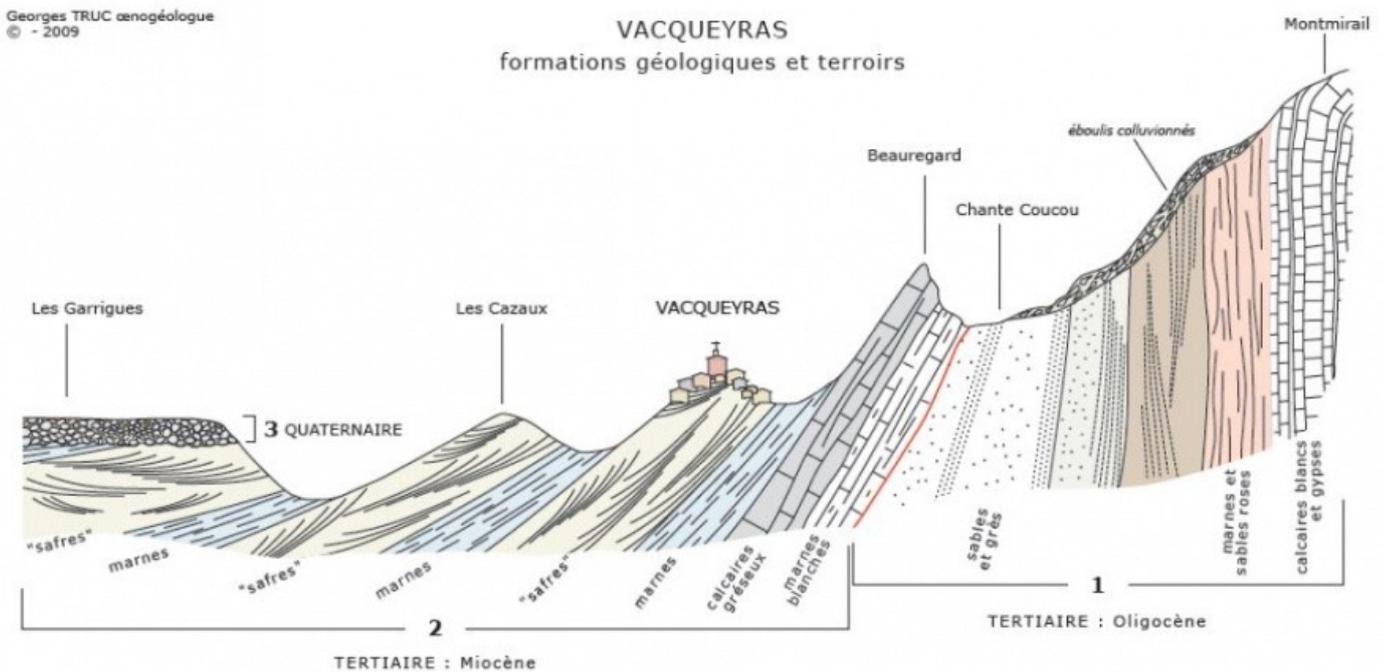
Terroir

Climat : La région connaît un climat méditerranéen avec 100 jours de mistral par an deux saisons sèches, dont une brève en fin d'hiver et une très longue en été et deux saisons pluvieuses en automne et au printemps. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux, la neige rare. Les pluies sont peu fréquentes sur l'année mais fréquemment sous un régime orageux. L'ensoleillement est de 2595 heures par an et la pluviométrie de 693 mm dont une bonne partie est perdue pour cause de pluies orageuses.

Sols : Les Dentelles de Montmirail font partie du massif des baronnies formé au cours de la formation des Alpes. Les terroirs de l'AOC sont composés de sols alluvionnaires et de terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses de l'Ouvèze.

Description sol par INAO :

Entre massif calcaire imposant et terrasses de l'Ouvèze, les roches-mères constituant l'assise de ce territoire, sont d'origines assez diverses, de l'ère Secondaire (calcaire et graviers), au Tertiaire (sables et sols sablonneux) et au Quaternaire pour les grès et les argiles. Les alluvionnements lacustres et marins ont joué un grand rôle dans la stratification de ces matériaux composant un sol propice à la culture de la vigne. La terrasse alluvionnaire des « Garrigues » est constituée essentiellement des dépôts marins et des dépôts lacustres charriés par l'Ouvèze avec des sols pauvres, essentiellement argilo-calcaires, à matrice argileuse rouge et à galets roulés. Les terrasses glaciaires du Riss, formation quaternaire, sont plus récentes que les « Garrigues ». Les alluvions anciennes altérées ont fait place à des matériaux de teinte grise mis en place par ruissellement au cours des derniers millénaires. Ces matériaux (riches en argile) se sont déplacés lentement et ont recouvert une partie des « Garrigues », donnant à cette formation la forme d'un cône. Vacqueyras, comme les vallons situés entre le village et le rebord oriental des « Garrigues » est établi sur les safres du Comtat Venaissin, safres de l'ère Tertiaire. Il s'agit de matériaux d'origine calcaire correspondant à des grès et des calcaires fins alternant avec des marnes. « Vacqueyras » justifie pleinement son ancienne dénomination : « Vallis Quadreria », « Vallée de Pierres », au sein de laquelle le vignoble a été majoritairement implanté sur de larges terrasses de l'Ouvèze, à une altitude comprise entre 60 mètres et 160 mètres d'altitude.



1. Longue Toque

At this point you are (just) outside the town of Vacqueyras, but has some strong points: Very nice view over the village, a typical nice provençale road, with Mediterranean fragrances within reach. (Alep pines, Provençale green oak, Kermesse oak Etc)

The objective is that we reach a point where the Quaternaire timeperiod, made a deposited of limestone in the form of rock and colluvium.

Soil

Calcareous scree and colluvium derived from the erosion of the strong mountain range the Dentelles de Montmirail with geological deposits of sand and marl from the Tertiary timeperiod. Note: dominant elements, limestone, marl and sand.

2. « The path of Garrigues » (one of the roads Montirius)

The goal is for you to demonstrate and to feel the Miocene sand, that here in Vacqueyras is widely spread and typical of the AOC.

Soil

Fine sand, of ancient sea deposits (15 million years ago) . They melt together with marl in the form of long compressed formations going North West - South East.. The sand is ideal for relatively light fruity red wines, the marl is better for white wines.

3. "Les Garrigues"

broad gravel deposits = old alluvium in Quaternary timeperiod of the river l'Ouvèze and represents a large area of the AOC Vacqueyras.

Soil

Rubble with a high proportion of lime. Weatherworn surface to a depth of 0.50 m (climatic weathering), from light yellow to almost brown color. The substrate of the gravel, contains cobaltlime and marl, and have their influence on the vine (marl = good stocking of water, cobalt calcium is variable) Very good for red wines.

L'appellation d'origine contrôlée vacqueyras

caractéristiques	AOC vacqueyras rouge
prix à l'hectare en euros (2014)	85 000 euros 140 000 pour AOC gigondas - 9 000 pour Bergerac
prix à la bouteille millésime récent	de 6 à 40 euros la bouteille
Date passage AOC	1990
crus classés	Aucun
surface	1046 ha
Production (2013)	38 212 hl
Taille des domaines	La taille est variable, pouvant être très petite pour certains vigneron coopérateurs à plusieurs dizaines d'hectares pour les vigneron particuliers. Les vigneron sont souvent producteurs de plusieurs AOC : côtes du rhône, gigondas, sables, séguret et en vin IGP ou de France.
Cépages	50% minimum grenache noir, 20% mini syrah + mourvèdre, max 50% les deux, au minimum deux cépages grenache + syrah ou mourvèdre 20% maxi cépages accessoires, carignan, cinsault, piquepoul, terret noir,, muscardin, brun argenté. cépages blancs maxi 5% (8 cépages blancs autorisés). 18 cépages autorisés en rouge.
sucres à la récolte	216 g/l pour le grenache noir, 207 g/l pour autres cépages rouges, 196g/l pour les cépages blancs
Taille	Taille courte de type gobelet ou cordon de Royat. Max 6 coursons par pied. 2 yeux francs max par courson.
Densité de plantation	maximum 2,5 m ² par pied
Irrigation	Autorisée
Terroir	sols alluvionnaires et de terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses de l'Ouvèze.
Rendement	36 hl/ha (40 hl/ha en butoir, perte droit AOC 43 hl/ha)
Titre alcoométrique	mini 12,5% alc.vol (naturel) maxi 14,5% (si enrichissement)
Vinification	Tri obligatoire
Elevage	Copeaux de bois interdits. Garde au moins jusqu'au 15 janvier suivant la récolte.
paramètres vins	Vins assez colorés, aromatiques (épices, raisins et cerises à l'alcool, tabac, cuir, épices) chaleureux, structure ronde à charpenté, plus ou moins fins, long (amertume donne la longueur)
Vignerons	90 viticulteurs. 5 caves coopératives 32 négociants. Vente : 37% export

Sources : schémas : <http://www.vin-lirac.com>, photos : Ecole du vin Muscadelle

Les cépages

Les cépages possibles sont nombreux puisque 18 cépages sont autorisés dans les vins rouges. Le cépage principal est le grenache noir qui doit être supérieur à 50% de l'ensemble. Le vin doit être au moins constitué de deux cépages, dont le grenache noir et au moins la syrah ou le mourvèdre. On en peut pas faire du monocépage. Les cépages accessoires sont : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

Les cépages complémentaires sont la syrah et le mourvèdre qui doivent représenter au minimum 20% de l'ensemble. Les autres cépages rouges doivent être ensemble inférieurs à 10% et les cépages blancs ne peuvent pas dépasser 5%. Dans les faits on trouve presque exclusivement du grenache noir, de la syrah et du mourvèdre.

Caractéristiques des cépages rouges principaux :

Grenache noir :

Le grenache est d'origine espagnole, certainement de la Catalogne ou de l'Aragon. Le Roussillon, région par excellence du grenache noir était une province espagnole jusqu'en 1659, date de l'annexion par la France. C'est de là qu'il s'est diffusé vers le Languedoc, la vallée du Rhône Sud et la Provence. Le grenache était déjà présent en Roussillon au Moyen-âge. On le trouve également en grande quantité en Italie sur les îles de Sardaigne et de Sicile, mais également en Calabre. Avant la création des AOC et particulièrement avec la facilitation des transports grâce à l'ouverture du canal du midi (1667) et la mise en place des voies ferrées (à partir de 1850), le grenache noir va être utilisé par les Bourguignons, les Bordelais et les producteurs de la vallée du Rhône Nord, pour remonter le degré alcoolique de leur vin les années où ils en avaient besoin. Cela était fréquent, car la frénésie de production qui souffla sur le vignoble français entre 1890 et 1960 induisait des rendements élevés donnant des vins avec des % alc.vol et des couleurs faibles. L'alicante Bouschet, cépage teinturier était aussi du voyage et servait lui à rehausser la couleur. La mise en place des AOC et le durcissement des contrôles a limité ces pratiques. Les fraudes aujourd'hui sont plutôt faites avec du sucre, moins contrôlé que le vin...

Localisation : En France, on le trouve exclusivement sur le pourtour méditerranéen.

Languedoc-Roussillon : 42 622ha, Provence : 39 655 ha, Rhône-Alpes : 11 253 ha et Corse : 710 ha
Dans le monde, le grenache noir est également planté, dans les régions à climats méditerranéens en Espagne (+ 100 000 ha), Portugal, en Italie, en Grèce, en Californie, au Mexique, au Chili, en Argentine, en Afrique du Sud et en Australie. C'est le second cépage le plus planté (94 240 hectares) en France après le merlot (115 746 ha) et avant la syrah (68 587 ha). Depuis 1958, sa superficie a augmenté de 377%, avec une augmentation très forte entre 1958 et 1977. Sa richesse en alcool y est peut-être pour quelque chose...

Climat : Le grenache noir ne se soucie pas de la sécheresse, mais il faut faire bien choisir un porte-greffe résistant au manque d'eau... Sa répartition à travers le monde est liée au climat chaud et à l'histoire du commerce du vin.

Description : Le Grenache a de grandes grappes, tronconiques, ailées, compactes. Les baies sont de tailles moyennes à pellicule assez épaisse, à jus abondant. Il est tardif, sa maturité est de 3e époque et débouffe assez tôt (première semaine de juin). Son port dressé et ses sarments vigoureux, généralement taillés court lui permettent de résister aux vents violents et à la sécheresse. Le grenache est peu touché par l'oïdium (fréquent sur le pourtour méditerranéen), mais est sensible à la coulure et aux attaques bactériennes. Ces grappes compactes, serrées favorisent l'installation du mildiou et de la pourriture grise. Cela lui permet d'être à sa place sous les climats méditerranéens, peu humides. Il produit des rendements très variables allant de 20hl/ha à 80hl/ha en terrain fertile et taille longue.

Le sol : Il donne des vins intéressants dans les sols caillouteux ou perméables et secs, dans les terrains fertiles il a tendance à trop produire et perd de son caractère. En France les terrains schisteux (Maury) ou caillouteux (terrasses vallée du Rhône sud) donnent de très bons résultats. En Espagne, les sols d'altitude (jusqu'à 700m) compensent les excès de chaleur de la plaine.

La taille : Le Grenache noir est adapté à la taille en gobelet, à 4 bras et en taille courte. La mécanisation a entraîné le palissage (taille guyot ou cordon de Royat) d'une partie des grenaches. Il est nécessaire de le tailler court pour maîtriser sa vigueur.

Irrigation : En France, le grenache n'était pas irrigué, mais depuis 2009, il est autorisé dans de nombreuses AOC, même la prestigieuse Châteauneuf-du-Pape. En France, les producteurs restent mal à l'aise avec l'irrigation et ne communiquent pas dessus. Dans les autres pays du monde, et en particulier en Espagne, l'irrigation est très répandue (goutte à goutte).

Rendement : Sur sol pauvre, les rendements sont très faibles (inférieur à 30hl/ha), mais alors le taux d'alcool s'envole. Les tanins étant long à mûrir, le taux d'alcool est souvent en décalage. Il n'est pas rare d'avoir des 15 à 15,5% alc.vol. C'est un problème, car les levures peuvent commencer à avoir des difficultés pour terminer correctement les vinifications avec de telles quantités de sucres et d'alcool.

Type de vin : Le vin de grenache est typique, car très alcooleux (capiteux, généreux, chaleureux). Il atteint facilement les 14% alc.vol. Peu acide, il a tendance à vieillir assez vite, tendant vers le rancio. Il présente des arômes de raisins macérés dans l'alcool, d'épices. Il est souvent associé à d'autres cépages afin de l'équilibrer comme la syrah ou le mourvèdre (fruit), le carignan (tanins) ou le cinsault (acidité). Il donne des vins rouges de structure ronde. En poussant les macérations, on obtient des vins charpentés. Il est chaleureux et peut être subtil s'il est bien conduit. Le vieillissement n'est pas toujours favorable à ce cépage qui peut s'oxyder ou devenir dur (cas des années chaudes en particulier). Il donne de très bons résultats lorsqu'il est vinifié en vin doux naturel (Maury, Banyuls, Rivesaltes).

Le mourvèdre :

Localisation : En France, on le trouve dans les départements du : Var, Aude, Vaucluse, Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales, Bouches-du-Rhône, Drôme, Alpes-de-Haute-Provence et Corse. Dans le monde, on le trouve en Espagne surtout, Algérie, Tunisie, Australie, Italie, Californie et Russie.

Description : C'est un cépage à débourrement tardif et à maturité tardive. C'est un cépage vigoureux, sensible au froid hivernal et a de nombreuses maladies : mildiou, oidium, eutypiose, acariens, cicadelle et esca. Il doit être taillé en gobelet ou en cordon de Royat. Les tailles longues l'épuisent.

Le Mourvèdre est un cépage délicat et exigeant qui doit être planté dans des zones chaudes et très bien exposées pour parvenir pleinement à maturité. Il est adapté à des sols profonds, aérés (alimentation hydrique régulière), peu fertiles.

Histoire : Le mourvèdre est d'origine espagnole. Il porte là-bas le nom de monastrell. Il est cultivé en France depuis la fin du Moyen-Âge sur le pourtour méditerranéen, surtout du côté provençal. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté en Provence. Sa faiblesse de rendement, sa difficulté à mûrir les années froides ou dans les terrains peu propices, le taux d'échec élevé lors du greffage, ont conduit à sa presque disparition à partir des années 1900 au profit de gros producteurs comme le carignan, l'aramon ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation Bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970.

Le mourvèdre est souvent assemblé au grenache, à la syrah, au carignan et au cinsault. Il est localisé dans les criques abritées en bord de mer, ou dans les zones caillouteuses et chaudes des contreforts cévenols (minervois) ou sur les terrasses graveleuses du Rhône.

Type de vins produits : A l'irac, le mourvèdre apporte de la structure, de la couleur, des arômes floraux, fruités et élégants quand il est bien mûr.

La Syrah

La culture de la syrah est restée localisée dans les Côtes-du-rhône septentrionales jusque dans les années 1960. Une modification de la législation sur l'encépagement du pourtour méditerranéen, ayant pour objectif de faire disparaître les cépages de mauvaise qualité plantés massivement après le Phylloxéra (Aramon, Alicante Bouschet...) et de limiter le Carignan, a obligé les viticulteurs à replanter des cépages améliorateurs dont la syrah fait partie. Elle est ainsi passée de 1603 ha en 1958 à 44823 ha en 1998, 69891 ha en 2008. Sa superficie a donc été multipliée par 43 en 50 ans.

Zone de culture : La majorité des plantations de syrah se trouvent en France (45000 ha) et en Australie (5000 ha). Elle est peu plantée à travers le monde (65000 ha) par rapport à d'autres cépages, comme le cabernet sauvignon (16500 ha) ou le grenache (240000 ha). Depuis les années 1980, sa popularité s'accroît, en particulier sous climat tempéré chaud. On en trouve aussi en Suisse (Valais), en Italie (Toscane), en Californie (Napa et Sonoma), en Afrique du Sud, en Argentine et au Mexique. Les AOC françaises qui utilisent de la syrah sont très nombreuses et se localisent toutes à proximité du pourtour méditerranéen, englobant la Corse, la Provence, les Côtes du Rhône, le Languedoc-Roussillon. La Syrah doit bénéficier d'un climat doux pour pouvoir mûrir et son implantation géographique en dépend. Elle n'est plus plantée au-dessus de Lyon à l'Est. À l'ouest, elle est limitée par l'influence océanique et se limite autour de Toulouse (Gaillac).

Dans le vignoble du Rhône, la syrah représente : 8622 hectares soit 15,22 % En côtes-du-Rhône septentrionales c'est le seul cépage rouge utilisé. En Côtes-du-Rhône méridionales : La syrah est assemblée au grenache noir, mourvèdre, carignan et cinsault. Le pourcentage varie en fonction de la législation des AOC et des choix des producteurs.

Influence du climat sur ce cépage : Dans sa zone nord de culture (Côtes-du-Rhône septentrionales), les vins sont plus acides, plus floraux, les arômes sont plus fins, mais ils demandent à vieillir avant d'être consommés, surtout en année fraîche. En année froide, les tanins peuvent manquer de maturité et l'acidité peut être marquée. Plus au sud, la syrah développe des arômes plus intenses, de fruits mûrs, d'épices, de plantes de garrigue et de tabac. L'association avec le grenache lui donne un côté plus alcoolisé, plus épicé. Elle est moins acide, moins brillante. Elle vieillit plus vite que la syrah plantée plus au nord.

Rôle du vieillissement : L'aptitude au vieillissement de la syrah dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Les années chaudes, dans le Sud, la syrah risque de manquer d'acidité protectrice, son temps de conservation sera donc raccourci. Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long.

Mode cultural de la Syrah : Pour obtenir un vin équilibré, gras et aromatique, le rendement doit être faible, inférieur à 50HI/ha. Elle a un débourrement assez tardif (une semaine avant le carignan). Elle a tendance à être vigoureuse. Il faut donc la contraindre pour l'aider à faire moins de feuilles et de rameaux et plus de fruits. Ses rameaux sont longs, pouvant casser sous l'action du vent. Il est donc nécessaire de la palisser. Elle est sensible à la chlorose, la sécheresse, à la pourriture grise, aux acariens et aux vers de la grappe. C'est une bonne productrice, elle craint l'éraflage et la surmaturité. Les grains sont de tailles moyennes, d'un noir bleuté avec une pruine abondante. La peau est fine, mais résistante, la chair est ferme, juteuse, bien sucrée et relevée avec un goût agréable.

Type de vins produits : la syrah à Lirac apporte de la couleur, de la structure, du fruit, de la complexité aromatique et de la longueur qui viennent équilibrer l'amertume de ses vins assez longs.

Vinification et élevage

Les vins sont vinifiés de manière traditionnelle. Les viticulteurs en AB utilisent fréquemment des levures indigènes. La durée des macérations varie d'une semaine à 5,6 semaines. Les vins trop extraits sont durs et peu agréables. Le délestage, qui consiste à vider la totalité du moût de la cuve pour le renvoyer par le haut sur le chapeau tombé en bas de cuve est à utiliser avec précaution. Le grenache noir et le carignan peuvent assez vite se durcir. L'élevage se fait plutôt en cuve ou en foudre, en particulier chez les viticulteurs en AB. Quand le bois est présent c'est plutôt sur les cuvées haut de gamme. La complexité aromatique des cépages facilite l'intégration des arômes du chêne si l'élevage est fait en respectant les raisins. Les vins sont nettement moins boisés que dans le Bordelais.

Type de vins produits : Le nez est bien ouvert fruité sur des arômes de cerises et de raisin à l'alcool, d'épices, de tabac, de fleurs, de cuir. Les nez sont en général complexes et plaisants. La couleur varie selon les millésimes et le pourcentage de grenache noir qui est bien plus clair que la syrah et le mourvèdre. Les vins sont peu vifs, assez amers, chaleureux à chaud, voire brûlant si le vin manque de fruit ou si les tanins le durcissent. Il faut à tout prix éviter la surextraction sur ce vin qui ne le supporte pas. Il est bien plus agréable quand il est plus rond et plus aromatique. La date de récolte va conditionner le profil aromatique. Le mode et la durée d'extraction vont influencer la souplesse des tanins. Les vins sont très longs en bouche quand ils sont bien réussis.

Alliance des mets et des vins

Les vins de Vacqueyras s'adaptent très bien à la cuisine méditerranéenne. Les épices, l'huile d'olive, les légumes à haute saveurs (tomates mûres, aubergines, poivron, oignons, ail), les fruits secs, le lapin, le lièvre, l'agneau, le chevreau, la pintade, le canard ou l'autruche lui conviennent bien. La truffe qui était autrefois très présente sur la région peut également lui convenir. Plus les vins sont structurés, plus on prendra des viandes grasses. Quand le vin est fin on l'associe à des plats moins gras.

D'une façon générale, les rouges se servent à 16-18°, et non pas à 25° : en été, n'hésitez pas à les passer une petite demi-heure au réfrigérateur.

Voici quelques exemples de plats : Estouffade de boeuf, daube provençale, steak au poivre, rognons sauce mère, civet de lièvre, lièvre à la royale, civet de sanglier, truffe sous cendre, ragoût de mouton aux olives, daube d'agneau aux aubergines, canard aux olives, ragoût de pommes de terre au lard, fricassée de cèpes, coq au vin, pigeon aux épices, faisan au marron. Salers, époisses pour les fromages.

Les catalyseurs d'alliance pour ses vins : Thym romarin, origan, laurier, ail, oignon, huile d'olive poivron rouge, épinards, haricots blancs, fèves, pois chiches, aubergines, courgettes, tomates séchées, lard salé, olive noire, champignons (dont truffes et cèpes). Cacao, framboise, cassis, pruneau, raisins macérés à l'alcool, noisettes grillées.

Vignerons à aller rencontrer :

Voici une nouvelle rubrique pour les aventureux qui ont envie de se déplacer sur place. Voici les noms des domaines dont j'ai visité les caves ou déguster les vins et qui ont des vins et un parcours intéressants.

En agriculture biologique :

Domaine de la Roubine : Le producteur, maire de la commune de Gigondas est très intéressant, ses vins sont délicieux et reste à un prix décent.

Domaine des Ondines et Domaine Sang des cailloux : J'ai bien apprécié leurs vins à millésime bio, mais je n'ai pas visité leur cave. les vins sont un peu chers, vérifier les tarifs avant de vous y rendre.

En agriculture conventionnelle :

Cave coopérative de Beaufort de Venise et de Vacqueyras : On est très bien accueilli dans les deux caves et les vins sont de très bonne qualité. Je vous invite à aller déguster leur gamme sans oublier bien sur les beautés de Venise qui sont un vrai régal.



Vigneron passionné et
vendeur sympathique de la
cave de Vacqueyras à gauche

et

sommelier dynamique de la
cave de Beaufort de Venise à
droite



Domaine du terme à Gigondas : Découvert au salon des vignerons indépendants de Bordeaux. J'ai rencontré la maman et la commerciale qui étaient toute deux bien intéressantes et leur vaqueras a pleinement retenue mon attention. Le rapport qualité-prix reste attractif.

Bibliographie

- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- guide hachette des vins 2015 et 2016
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Internet

- Comité interprofessionnel des vins du Rhône : <http://www.vins-rhone.com/fr/appellation/vacqueyras>
- INAO : institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr
- http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_D8409A01.pdf
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Vacqueyras_\(Vaucluse\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Vacqueyras_(Vaucluse))
- <http://vdc.rhonea.fr/>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Vacqueyras_\(AOC\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Vacqueyras_(AOC))
- <http://www.domaine-du-terme.com/vacqueyras-rouge/>
- <http://www.vacqueyras.tm.fr/>
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr)