

## LE MOURVEDRE

**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. Des écrits du XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècle, mentionne sa présence en Provence, en particulier dans le Var. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté dans cette région viticole. 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.

Superficie :

1958 : 617 ha

1968 : 857 ha

1979 : 3 146 ha

1988 : 5 608 ha

1994 : 7 000 ha

2005 : 9 494 ha

2015 : 9 200 ha

soit une multiplication des surfaces entre 1958 et les années 2000. Entre 2005 et 2015, les plantations ralentissent et même diminuent.

**Pour mémoriser : 1958 : 617 ha - 2015 : 9 200 hectares.**

**Localisation :** En France, on le trouve sur tout le pourtour méditerranéen où il tend à être de plus en plus plantée depuis une vingtaine d'année. Dans le monde, il est essentiellement présent en Espagne où il porte le nom de monastrell et en Algérie, Tunisie, Australie, Italie, Californie et Russie.

**Caractéristiques :** C'est un cépage à débourrement tardif et à maturité tardive. Il ressemble de ce point de vue au cabernet sauvignon et il nécessite de belle arrière-saison pour finir sa maturité. 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. Il faut éviter de le rogner, sinon il a tendance à produire des grappillons de longue taille qui retirent des sucres aux grappes. 16 clones de mourvèdre sont agréés par L'INRA, seul 3 sont multipliés de manière intensive. Le poids moyen d'une grappe est de 238 g.

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

**Le mourvèdre et le changement climatique :** Dans le cadre de l'adaptation au changement climatique, l'idée est de planter des cépages plus résistants à la chaleur, tolérants aux températures élevées, plus tardifs, produisant moins de sucres, plus d'acidité et qui soit naturellement résistant aux maladies et au goût des consommateurs. Le mourvèdre, comme le carignan ou le touriga nacional sont étudiés afin de voir d'ils pourraient donner de bons résultats en Nouvelle aquitaine et en particulier sur le vignoble de Bordeaux. Le mourvèdre apprécie la chaleur et c'est un cépage qualitatif. Par contre il n'est pas le plus résistant aux maladies. L'IFV et

l'INRAE sont en train de tester un croisement entre le mourvèdre et le cabernet sauvignon, cépage au doux nom de cabestrel (cabernet sauvignon + monastrell).

plus d'infos : [https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Interview\\_clones\\_climat.pdf](https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Interview_clones_climat.pdf)

D'autres cépages comme le caladoc, le marselan et le couston sont des cépages qui vont être de plus en plus présent dans les AOC car ils résistent bien au changement climatique.

Le marselan = cabernet sauvignon x grenache noir - 1961

le couston = grenache noir x aubun - 1970

Le caladoc = grenache noir x malbec - 1958

**Assemblage** : 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). Lorsqu'il est le cépage majoritaire, c'est toujours dans des terroirs bien particulier comme à Bandol. On le trouve dans différentes AOC du pourtour méditerranéen, souvent en quantité peu importante dans les assemblages.

**Typicité** : C'est un cépage très proche de la syrah, bien que moins animal, plus floral, avec ses arômes, de fruits, d'épices, d'herbes sèches. Il est plus charpenté que la syrah et donne des vins de bonne garde. Quand, il est bien mûr, c'est un vrai plaisir de fruit, fin et complexe et l'amertume est bien compensée. Cela lui donne une belle longueur en bouche. C'est un cépage qu'il ne faut pas sur-extraire, surtout en année froide et dont l'élevage en chêne doit-être bien maîtrisé. A Bandol, les vins sont mis à macérer longuement et l'élevage en fût, d'un minimum doit-être bien maîtrisé car le mourvèdre est très fin et nécessite un vrai savoir-faire pour le laisser s'exprimer.

**Mets et vins** : Les vins de mourvèdre sont typiquement des vins méditerranéens, ronds à charpentés, plus ou moins fruités. Les associations possibles ressemblent à celle des vins de syrah du sud, bien que les plats aient moins besoin d'avoir une personnalité affirmée, car le mourvèdre est moins intense et moins musqué. Les plats à base d'oignons, herbes de Provence, ail, de poivrons, d'huile d'olive, de champignons, d'olives noires, de cerises noires, de framboises, de pruneaux lui conviennent. Selon la viande utilisée, on choisira un vin plus ou moins charpenté ou à la personnalité plus ou moins expressive. Risotto aux truffes, ravioli aux cèpes, tians à la provençale, aubergines grillées, lapins aux olives, grillades d'agneau, estouffade à la provençale, daube provençale, rôti de porc à la sauge, bœuf aux poivrons, sauté d'agneau, poisson au vin rouge.

Si le vin est jeune et a un profil charpenté, il faut penser à le carafier et réserver un autre vin pour l'apéritif (muscat, rosé ou blanc par exemple).

*Vidéo Mourvèdre : en anglais 5 minutes* : <https://www.youtube.com/watch?v=APnlu1rC1vc>

