

Cépages blancs méditerranéens



Introduction

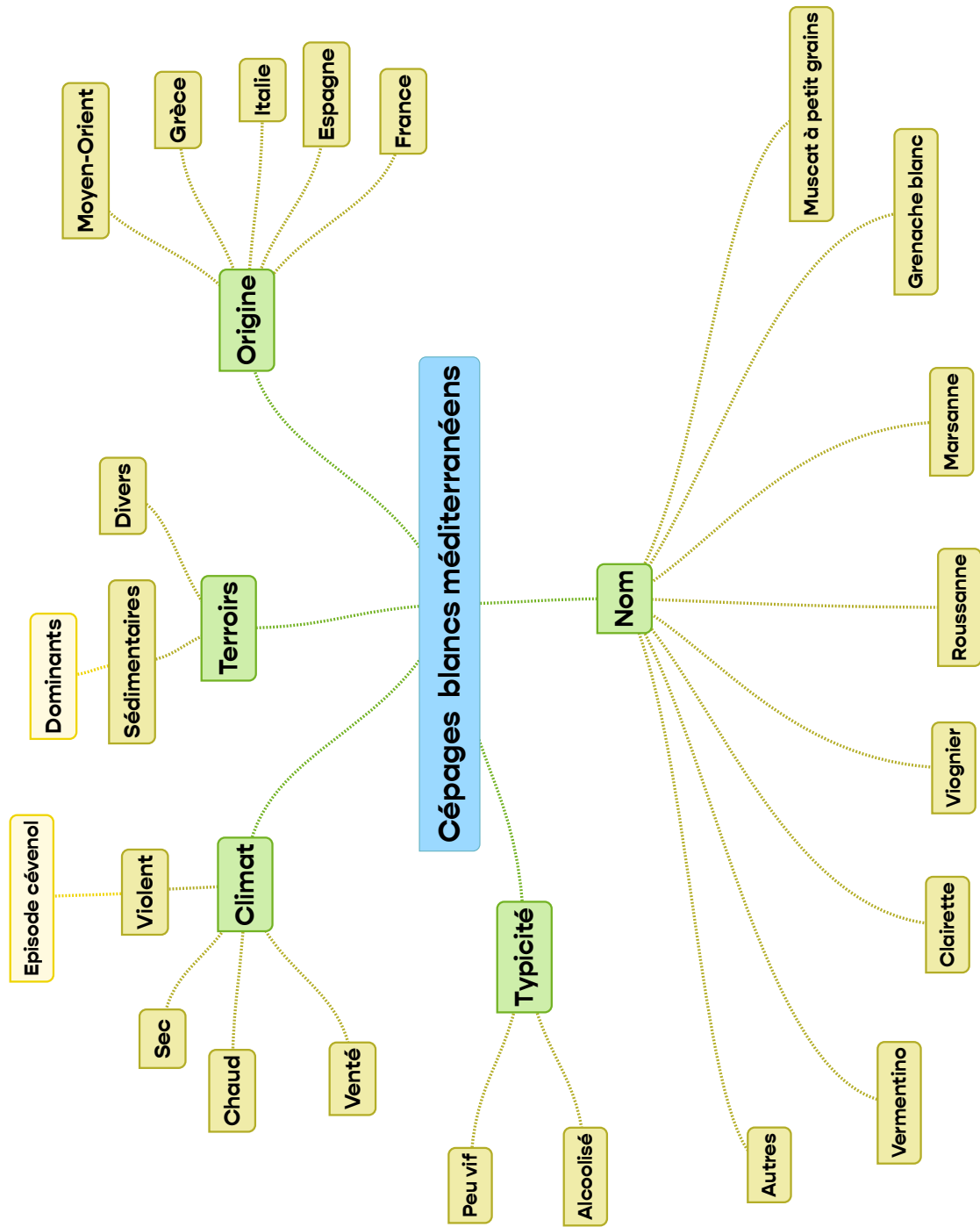
On trouve en bord de Méditerranée un grand nombre de cépages, qui ont pour les plus anciens traversés la Méditerranée et le temps. Le muscat à petit grains est un très vieux cépage, il était très apprécié durant l'Antiquité. Certains cépages ne peuvent pas s'éloigner de la côte méditerranéenne pour des raisons climatiques. C'est le cas du du grenache blanc. D'autres par contre arrivent à gagner des régions plus fraîches, comme la marsanne et la roussanne que l'on retrouve en Côte-du-Rhône nord et même plus haut pour la roussanne qui est présente en Savoie.

En blanc :

- muscat à petits grains
- mauzac
- grenache blanc
- marsanne
- roussanne
- bourboulenc
- maccabeu
- vermentino (ou rolle)
- picpoul
- clairette

nouveaux cépages introduits (IGP, vins de cépage)

- viognier
- chardonnay
- sauvignon blanc



Partie I : Particularités des cépages méditerranéens

1. Origine :

Les cépages méditerranéens ont des origines variés. Certains sont anciens et ont traversé la mer Méditerranée, en faisant une étape par la Grèce, l'Italie ou l'Espagne durant l'Antiquité. Le vermentino est retrouvé en grande quantité en Italie. Le muscat est un très vieux cépage antique très appréciés par les élites de Venise ou de Florence qui le faisaient venir à de Grèce. D'autres ont été introduit plus récemment comme le viognier, le sauvignon blanc, le chardonnay que l'on retrouve dans les vins sans IG, dans les IGP mais aussi dans certaines AOC. D'autres sont redécouverts comme le terre bourret.

2. Localisation :

Les cépages méditerranéens ne sont par répartis équitablement dans les différentes sous régions. Certaines ont plus ou moins développés un ou des cépages principaux qui sont des marqueurs locaux et qui favorisent la reconnaissance en aveugle. Le muscat ets bien représenté en Languedoc et en Roussillon alors qu'il est moins présent en Provence.

La proximité géographique a favorisé l'implantation des cépages ainsi que le climat et les échanges commerciaux. Il y avait un nombre de cépages bien plus élevés sur le pourtour méditerranéen, mais suite au grand gel de 1709, à la crise phylloxérique de 1870, au besoin de produire des vins très productifs sur le pourtour méditerranéen dans de 1850 à 1979, au gel de 1956 puis à la chute de la demande de vins d'entrée de gamme et à l'engouement pour des cépages qualitatifs, certains ont fortement diminué. En blanc c'est le cas de l'ugni blanc, du ferret blanc. par contre le chardonnay et le sauvignon blanc sont devenus les deux cépages blancs les plus plantés, mais on les trouvent essentiellement dans les IGP et les vins sans IG.

région	cépages blancs
Corse	Vermentinu, ugni blanc, muscat à petits grains
Provence	Rolle (vermentino), marsanne, roussanne, grenache blanc, Bourboulenc, clairette, picpoul, ugni blanc, mauzac, chardonnay
Rhône sud	Marsanne, roussanne, clairette, grenache blanc, muscat à petits grains, viognier, Bourboulenc, picpoul, ugni blanc, vermentino, aligoté
Languedoc Roussillon	Muscat, grenache blanc, vermentino, Bourboulenc, Marsanne, roussanne, clairette, picpoul, ugni blanc, mauzac, chardonnay

Les cépages méditerranéens des AOP et leur localisation

Cépages	Languedoc Roussillon ha	Vallée du Rhône ha	Provence Alpes Côtes d'Azur ha	Corse ha
Chardonnay	17079	2974	733	100
Sauvignon blanc	8785			
Muscat à petits grains	5051	1452		244
Grenache blanc	4523		1277	
Viognier	4446	1460	912	
Vermentino	2246		3550	1196
Muscat d'Alexandrie	2166			
Piquepoul blanc	1808			
Colombard	1735			
Ugni blanc	1704		1980	
Clairette			1085	249
Autres	24460	5886	2673	249
Total	56924	10084	12210	1789

**Encépagement des régions méditerranéennes toutes
dénominations confondues campagne 19/20**

sources : [https://www.franceagrimer.fr/content/download/65545/
document/CC-VIN-2020-chiffres-cles_vin_2009-2019.pdf](https://www.franceagrimer.fr/content/download/65545/document/CC-VIN-2020-chiffres-cles_vin_2009-2019.pdf)

Notez la part dominante du chardonnay et du sauvignon blanc en Languedoc-Roussillon, région où est produit le plus de vins sans IG et vins IGP. Notez qu'en Provence et en Corse, le cépage dominant est le vermentino. Dans la vallée du Rhône, les cépages du vignoble des côtes du Rhône nord et de la Savoie sont comptabilisés dans les chiffres fournis.

3. Climat :

Le climat du pourtour méditerranéen se caractérise par un climat tempéré sec. Les périodes de sécheresse et de canicule sont présentes ce qui peut induire des blocages de maturité ainsi que des épisodes pluvieux violents. Le vent souffle en certains lieux 300 jours par an avec 100 jours avec force. Les orages peuvent créer des crues violentes qui entraînent l'inondation de vignoble des basses plaines. Les dégâts peuvent être importants.

Ce climat limite les maladies cryptogamiques, en particulier mildiou et pourriture et favorise la mise en place d'une production en agriculture biologique. En année caniculaire, les vignes peuvent subir des stress hydriques. L'irrigation a été autorisée. Le climat induit des taux de sucre très élevés et des acidités faibles.

Les maladies cryptogamiques y sont peu moins présentes que sous climat océanique, en particulier le mildiou et la pourriture grise. Ce climat a favorisé des cépages qui résistent à la sécheresse et au température élevée.

Le dérèglement climatique cause déjà de grandes difficultés aux vignobles méditerranéens.

4. Terroirs :

Les terroirs des vignobles méditerranéens conservent les traces des élévations du Massif central, des Pyrénées et des Alpes. On y trouve donc des zones montagneuses, collineuses, de plaines, de terrasses, et de bord de mer ou de cours d'eau. Un grand nombre de terroirs sont identifiables. Réduire le vignoble méditerranéen à des régions calcaires est une erreur. On y trouve une majorité de roches sédimentaires et le calcaire est bien sur présent, mais aussi des sols sableux, argilo-siliceux, cristallins, graveleux, argileux, argilo-calcaire, limoneux, gréseux, schisteux. Il est d'ailleurs grand temps que ses régions mettent en avant leur particularité géologique qui a été trop longtemps négligé sauf dans les AOC les plus prestigieuses comme châteauneuf-du-pape.

Dans l'implantation de la vigne, il faut être attentif à la disponibilité en eau pour la plante. Le problème de cette région étant d'avoir accès à l'eau durant la période végétative et d'être protégé des vents violents et des grillures.

La variabilité des sols des terroirs languedociens n'a pas été mis en avant jusque dans les années 1990. Une étude poussée des sols a eu lieu et permet de mettre en valeur la particularité qu'ils procurent aux vins. Les nouvelles AOC traduisent ce nouvel intérêt pour les sols : Languedoc-terrasse-de-Béziers, Languedoc-grès-de-Montpellier, Corbières-Boutenac, Minervois-la-Livinière...

Le positionnement en production de masse depuis la fin du XIX^e siècle, a favorisé l'implantation d'immenses parcelles sur les terres alluvionnaires les plus riches et les plus aptes à produire du volume. Les difficultés de commercialisation du XX^e et XXI^e siècles ont conduit et conduisent encore à un arrachage massif des parcelles les moins qualitatives.

6. Les différents types de vins blancs produits :

- **Les blancs** : Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques, l'acidité est peu élevée. Les blancs se ramassent assez tôt pour conserver de la fraîcheur, ils sont vinifiés classiquement avec fréquemment des macérations pelliculaires et élevages sur lies. On trouve dans quelques AOC des blancs de bonne garde (Corbières, minervois) qui peuvent être élevés en barriques.
- **Les vins doux naturels** : Le Languedoc est une grande région à muscat (Mireval, Frontignan, Saint-jean-de-minervois, Lunel). Le Roussillon est une grande région de Vin doux naturels rouges (Maury, Banyuls, Rivesaltes). Les raisins, essentiellement muscat et grenache blanc en blanc et grenache noir en rouge, sont ramassés tardivement (12 à 13°C potentiel) puis mis à fermenter. En plein milieu de la fermentation alcoolique, on mute le vin avec de l'eau de vie d'état

à 96% alc.vol. Les VDN seront servis frais 8 à 10°C. Ils titrent de 15 à 18% alc.vol. Les VDN peuvent être bus jeunes sur le fruit («blanc» ou «rimage « en rouge) ou mis à vieillir en milieu oxydant («ambré», «traditionnel», «rancio» « hors d'âge». Certains subissent une lente oxydation dans des bonbonnes des verres.

- **Les blancs effervescents** : On trouve de la blanquette et du crémant sur la zone de Limoux qui bénéficie d'un climat plus frais, car situé aux pieds des Pyrénées orientales. Les cépages utilisés sont le mauzac, le chenin et le chardonnay. Les blanquettes sont très aromatiques, les crémants peuvent être très fins. Les cépages sont récoltés assez tôt pour conserver de la fraîcheur. La blanquette est le vin traditionnel à base du cépage mauzac, le crémant est fait selon la méthode traditionnelle pratiquée en champagne. On trouve également de la clairette du Languedoc.

7. Intérêt de la production en IGP et des vins sans indication géographique, avec des cépages locaux ou introduits dans cette région.

La production de vins IGP et sans IG est intéressante pour la région méditerranéenne car on peut y produire des vins à haut rendement avec des cahiers des charges moins restrictifs que dans les AOP mais aussi des vins de cépages avec des rendements variés, suivant la zone de production et le prix de vente des vins.

Un vigneron méditerranéen qui désire faire un vin à 100% chardonnay ne pourra le faire qu'en IGP ou en vin sans IG pas dans une AOC. Pour la campagne 21/22 , les principaux vins de cépages en vins sans IG et en IGP sont en blanc : le chardonnay et le sauvignon blanc.

Les vins IGP permettent de produire des vins qualitatifs à faible coût, élaborés, par les caves coopératives et qui peuvent ensuite être expédiés vers l'étranger en volume. Le problème de la France et de ne pas être compétitive dans les vins d'entrée de gamme. Nos vins sont moins qualitatifs et plus chers que les vins italiens, espagnols ou chiliens équivalents. Ses 3 derniers pays ont moins de problème que les Français à parler d'industrialisation du vin et à mettre en place des marques visibles et qualitatives.

Des vignerons produisant de manière alternative en agriculture biologique (courants vins naturels) peuvent faire le choix d'aller vers des vins sans IG pour utiliser de vieux cépages ou pour ne pas être bloqué par les dégustations d'agrément ou le typicité de leur vin peut ne pas répondre aux critères attendus pour l'appellation auquel ils pourraient prétendre.

Partie II . Les cépages blancs des régions méditerranéennes

La région méditerranéenne a une faible production de vin blanc sec par rapport à celle en rouge et en rosé, car la demande commerciale est faible sur ce type de vin et le climat ne favorise pas la fraîcheur dans les vins blancs. Il n'y a pas de production de liquoreux et seulement quelques vins mousseux, la blanquette et le crémant de Limoux, la clairette et le crémant de Die ainsi que la clairette de Bellegarde. Par contre la production de vin doux naturel est assez importante en particulier dans le Roussillon puis le Languedoc. Le muscat, le grenache blanc et le maccabeu sont les grands cépages des vins doux naturels. Le grenache blanc, le maccabeu, la marsanne, la roussanne, le vermentino, le bourboulenc, le mauzac et le piquepoul se trouvent dans les vins blancs secs.

1. Muscat à petits grains

C'est un cépage très ancien, remontant à la période grecque antique. Il fut implanté dans Languedoc par les Romains. Sous Charlemagne, Frontignan exportait déjà ses vins de muscat. Les grappes sont de taille moyenne, longues, étroites, cylindrique et compactes. Les baies sont

sphériques, d'une belle couleur blanc ambré, la peau est épaisse se couvrant de points roux à maturité. Sa chair est juteuse et très aromatique, avec des arômes caractéristiques. Il est de maturité de 2^e époque, soit ni précoce, ni tardif. Il a un débourrement précoce, une production moyenne. Dans les sols pierreux, il produit peu. Il est limité à moins de 30Hl/ha pour la production des Vin doux naturels et il titre alors dans les 14% alc.vol en puissance. Sur les rendements plus élevés comme pour la clairette de Die méthode ancestrale, le rendement est voisin de 60hl/ha et les arômes muscatés seront plus discrets. Le muscat est assez sensible aux maladies cryptogamiques et les guêpes et les abeilles en sont friantes. La production en France de muscat à petit grain était de 2300 ha en 1958 , de 4639 en 1988 et de 7900 en 2015 On note donc une progression régulière, le muscat étant très apprécié dans les vins doux naturels méditerranéens. Le cépage s'adapte à tous les types de sol, mais est plus ou moins bien réussi selon les lieux, le rendement et la douceur du vigneron ou de la vigneronne. Il y a muscat et muscat, il faut privilégier les muscats élégants. Il faut éviter de le ramasser trop mûr car il perd de sa finesse aromatique.

C'est le vin parfait pour l'apéritif. Sa personnalité affirmée rend difficile les associations avec des mets, mais ce n'est pas grave car il se suffit à lui même. Le melon lui convient très bien, mais aussi les fromages à pâtes bleu pas trop fort.

2. Grenache blanc

C'est un des grands cépages blancs du pourtour méditerranéen. Il appartient à la même famille que le grenache rouge. Il est d'origine espagnole. Il se localise sur le pourtour méditerranéen. Il ne peut pas quitter les régions chaudes. c'est un cépage qui est très sensible à la coulure. Il couvrait 5 500 hectares en 2015. On le trouve dans de nombreuses AOC du pourtour méditerranéen. Il est très souvent associé au macabeu, à la marsanne, la roussanne ou au vermentino. C'est le cépage qui sert à produire les vins doux naturels blancs. Il supporte bien l'oxydation.

IGP et Vins sans IG : le grenache blanc peut se retrouver dans de nombreux vins IGP ou vin de France sur tout le pourtour méditerranéen.

Type de vins produits : il donne essentiellement des vins doux naturels sur le fruit ou oxydatifs. Il sert également à la production des vins blancs secs méditerranéens, en particulier dans le châteauneuf-du-Pape blanc. Les vins sont des vins peu acides, assez alcoolisés, pas très aromatiques et le grenache blanc doit être associé à d'autres cépages pour avoir un peu plus de vivacité.

3. Marsanne et Roussanne

Marsanne est inséparable de Roussanne et la sonorité de leur nom est proche, pour cette raison, je les appelle les jumelles. On les trouve essentiellement dans la vallée du Rhône et le pourtour méditerranéen. Roussanne plus indépendante apprécie la Savoie où elle donne des vins plus frais qu'en vallée du Rhône.

Marsanne : Elle est vigoureuse, peu difficile à cultiver. Elle n'aime pas les temps trop humides, ni trop ventés. Elle donne facilement des rendements de 50 à 60Hl/ha. On la trouve surtout dans la vallée du Rhône nord, assemblée seulement à sa jumelle, mais elle est souvent majoritaire dans l'assemblage. C'est le cépage des AOC Hermitage, Crozes-Hermitage, saint-joseph et saint-péray. Elle ne se situe pas sur les mêmes terroirs que la syrah. Dans les dernières décennies, elle a été fortement plantée en Languedoc-Roussillon où elle est associée à de nombreux autres cépages (roussanne, maccabeu, vermentino, grenache blanc, bourboulenc..). Le vin de Marsanne est plus léger, plus bouqueté et moins fin que celui de Roussanne. Peu acide, il vieillit plus rapidement. Le passage en barrique est possible. En Hermitage, elle est sur de petites aires vinifiées en vin de paille. À Saint-Péray, elle produit des vins tranquilles et effervescents. Le nez, discret, évoque les fleurs (aubépine, violettes et acacia) et des fruits blancs. En vieillissant, elle acquiert des notes de miel.

Roussanne : Roussanne donne des vins aux arômes intenses (miel, abricot, aubépine) et élégants. Elle a grâce à son acidité, une bonne aptitude à la garde.

Elle est difficile à cultiver (rendement faible, maturité tardive pour la vallée du Rhône Nord, sensible à la pourriture et à l'oïdium), pour cette raison, elle avait presque disparu (10 hectares en 1958, 1307 ha en 2008). Aujourd'hui, elle est fortement plantée en Languedoc-Roussillon et en Provence où le climat lui convient bien.

Dans les AOC saint-Joseph et Crozes-Hermitage, elle ne représente qu'une faible partie de l'assemblage. À Saint-Peray, elle est recherchée pour son acidité et ses arômes. Elle apporte une touche aromatique et fraîche au Chateauneuf-du-Pape. En Savoie, elle donne un vin reconnu portant le nom de Chignin-Bergeron.

Type de vin : ___sec (Roussanne), rond (Marsanne), de garde (Saint-joseph, Hermitage), effervescent (saint-Péray).

Association avec des plats :

Jeunes : Feuilletés en apéritif, poissons de rivière (truite, sandre), tarte au saumon

À maturité : cassolette de crustacées, gratin de queue d'écrevisse, poissons en sauce, viandes blanches, riz de veau, rôti de porc, Saint-marcellin, picodon, rigotte, tourteau farci, loup flambé au fenouil, artichauts à la barigoule

Dessert : dessert à base de pêche jaune, d'abricot, d'amande, de noisettes, d'amandes fraîches, miel, citron.

4. 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.

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.

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 vieillis (2 ans pour les vins d'entrée de gamme, 3, 4 ans pour les condrieu).

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 le viognier :

- Condrieu : 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 grillé : Cette appellation est située au cœur de la zone géographique de l'AOP Condrieu.
- Côte rôtie : 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.

Association avec des plats : 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.

5. Clairette

C'est un cépage provençal. Il est cité par Olivier de Serre sous le nom de Clerete au XVI siècle. On trouve de la clairette dans le Languedoc-Roussillon, en Provence et dans la Drôme jusqu'à Die dans les endroits bien exposés ou cette vigne tardive peut mûrir. C'est un cépage très vigoureux, qui s'accommode des terres maigres. Le cépage est sensible au vent, à la coulure, au mildiou, à la pourriture et au vers de la grappe, mais résistant à l'oïdium. Le vin obtenu est alcoolique si les rendements sont inférieurs à 50hl/ha. Et elle peut donner du 12%alc.vol sur des rendements à 100hl/ha, ce qui fait qu'elle a été beaucoup utilisée dans les vins de pays et dans les vins de table. Le cépage madérise assez rapidement et était utilisé pour l'élaboration des vermouths dans la région de Sète au XIX^e siècle. La clairette est beaucoup moins présente aujourd'hui, il y en avait 14128 ha en 1958 et 2405 ha en 2010. Elle est dominante ou en monocépage dans les AOC coteaux de Die, Clairette de Die et crémant de Die. C'est un cépage qui a peu d'acidité, qui madérise facilement et qui est peu aromatique, c'est pour cette raison qu'on lui adjoint du muscat et de l'aligoté dans le crémant de Die. Le muscat l'aromatise et l'aligoté l'acidifie.

6. Macabeu

C'est un cépage typique du pourtour méditerranéen. Il est d'origine espagnole, il est là-bas très implanté en Catalogne et dans la région du Rioja. C'est un très vieux cépage, il est possible qu'il soit originaire d'Asie Mineure. Il mûrit assez tard. Il ne supporte que les emplacements assez protégés, ni trop sec, ni trop humide. C'est un cépage vigoureux qu'il faut savoir maîtriser. Il donne des vins peu alcoolisés, peu intense mais assez élégant (fruits exotiques, floral). Il est très sensible aux maladies cryptogamiques. Il sert à l'élaboration des vins doux naturels, il est alors associé au grenache blanc. On le trouve de nombreuses AOC méridionales produisant des vins blancs. Implantation : on le trouve essentiellement sur le pourtour méditerranéen. Il couvrait une superficie de 2 628 ha en 2009, mais 7 621ha en 1988 et 4379 en 1958. Son évolution est donc en dent de scie.

7. Bourboulenc

C'est un cépage méditerranéen. Il est de maturité tardive et se conduit en taille courte. C'est une variété tardive et peu aromatique qui apprécie les terroirs secs et chauds. En plaine, il est trop

vigoureux. Il est souvent associé à d'autres cépages, en particulier au grenache blanc. Bien conduit il donne des vins intéressants et floraux peu alcoolisés.

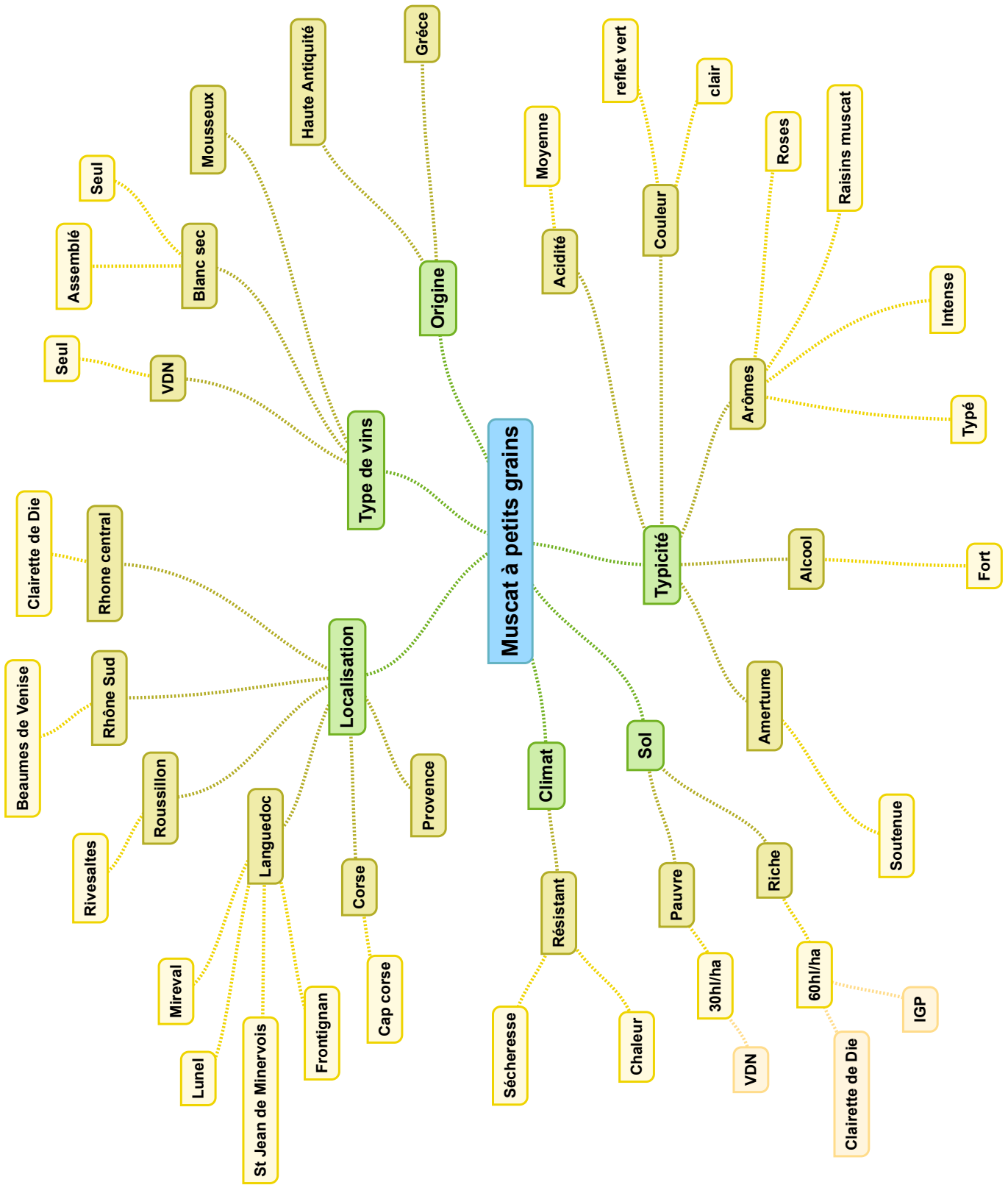
8. Vermentino (ou rolle)

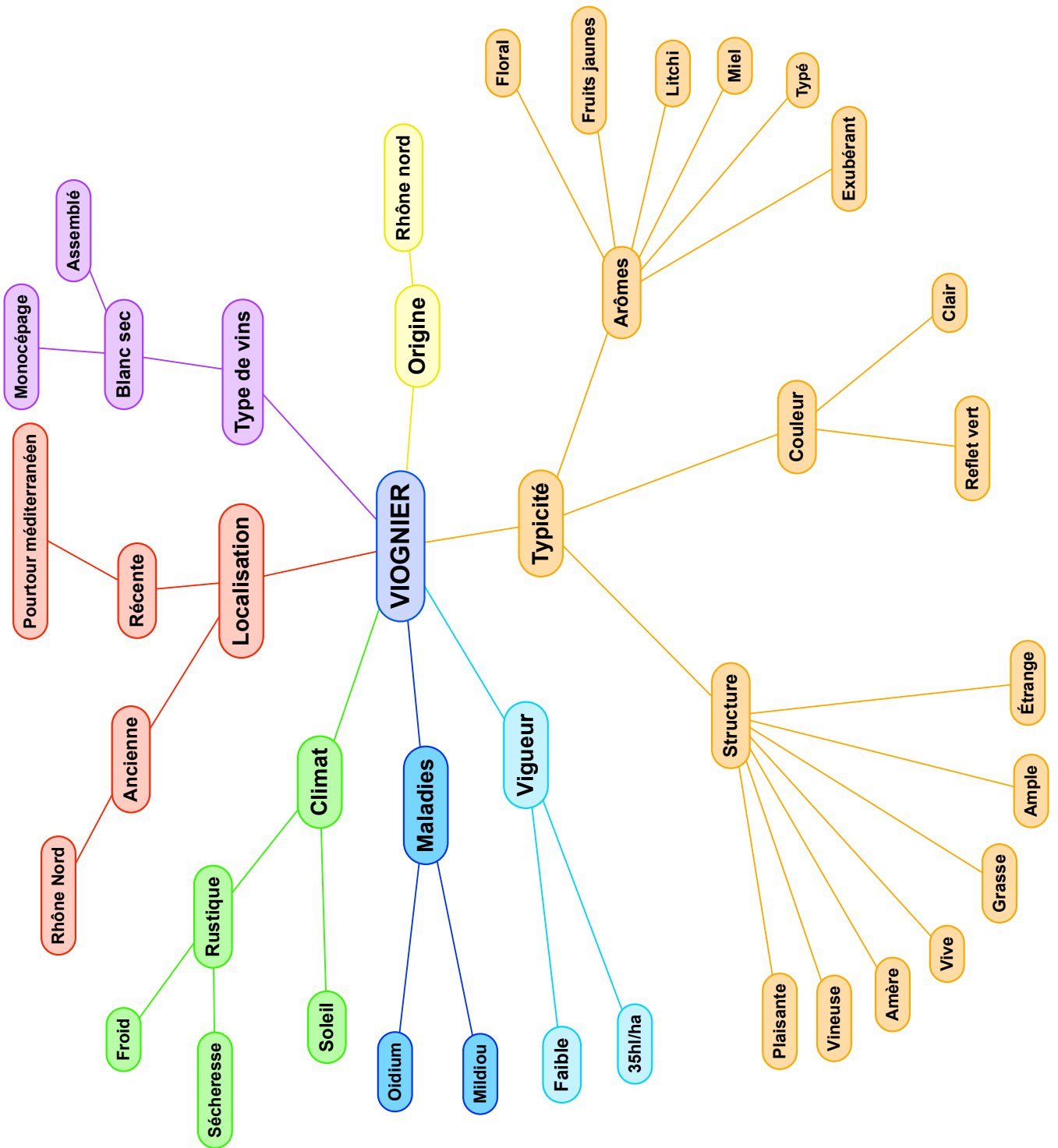
Il est d'origine italienne où il est là-bas beaucoup planté en Ligurie, Sardaigne et Toscane. On le trouve également en Corse où on le nomme vermentinu. C'est un cépage vigoureux, sensible au vent qui se limite aux régions méditerranéennes. Il apprécie les sols secs, assez maigres. Il se conduit en taille courte. Il craint la pourriture grise. Il donne des vins assez aromatique avec des arômes de fleurs d'Aubépine, de pomme et d'amande. Il donne des vins frais, délicats et aromatique, assez gras mais pouvant manquer de fraîcheur.

9. Piquepoul blanc

C'est un cépage méditerranéen qui pourrait être originaire du midi. Il est présent autour de l'étang de Thau depuis l'Antiquité. AU XVII^e siècle, il est cité comme l'un des six grands cépages blancs du Languedoc. Il était utilisé avec la clairette pour élaborer du vermouth avant la seconde guerre mondiale. Aujourd'hui on le trouve dans les AOC Cotes du Rhône, châteauneuf-du-pape, languedoc et bien sur picpoul de Pinet. C'est un cépage tardif, qui apprécie les climats secs, il est sensible à l'oïdium. Il est à la base de vin vif, agréable, discret, présentant des arômes floraux.

Il est consommé avec les coquillages et les poissons méditerranéens. Dans les assemblages, il apporte l'acidité qui peuvent manquer aux autres cépages.





BILAN

Sur le pourtour méditerranéen la production de vins rouges et rosés et bien plus importante qu'en vin blanc. en **blanc**, on trouve beaucoup **plus de cépages qu'en rouge**, mais ils sont **moins plantés** et **moins connus**. Celui qui a la plus grande notoriété et la plus grande ancienneté est le **muscat à petits grains**. Il donne des vins **aromatiques, typé muscat (rose)** avec une bonne vivacité, de l'amplitude et un degré alcool potentiel assez élevé. Il est essentiellement utilisé pour produire des **VDN** sur le **Languedoc-Roussillon** et en **Corse**, mais il donne également des vins blancs goûteux. Le **grenache blanc**, permet de produire des VDN dans l'AOC Rivesaltes et est présent dans la plupart des vins blancs méditerranéens. Il donne des vins assez **généreux en alcool, peu vifs, pas très aromatiques**, mais qui apporte de l'équilibre et du corps au vin quand il est associé. La **marsanne**, plus connue dans les Côtes du Rhône nord (AOP saint Joseph, crozes hermitage blanc, saint Peray) donne des **vins légers, peu vifs, vieillissants vite**. Le **nez, discret**, évoque les **fleurs** (aubépine, violettes et acacia) et des **fruits blancs**. En vieillissant, elle acquiert des notes de **miel**. La **roussanne** donne des vins aux arômes **intenses (miel, abricot, aubépine)** et **élégants**. Elle a grâce à son **acidité**, une **bonne aptitude** à la garde. Elle est difficile à cultiver. Le **viognier est** un cépage particulier, très **aromatique (litchi, floral, fruits jaunes, miel)** et **gras** qui doit être **consommer jeune**. Cépage unique du **condrieu**, on le trouve de plus en plus sur le pourtour méditerranéen où il apporte de la complexité aromatique aux autres cépages. C'est un cépage **très typé** qui peut **surprendre**. La **clairette** est un cépage qui a peu d'acidité, qui **madérise** facilement et qui est **peu aromatique**, c'est pour cette raison qu'on lui adjoint du **muscat** et de **l'aligoté** dans le **crémant de Die**. Le muscat l'aromatise et l'aligoté l'acidifie. Le **vermentino** ou **rolle**, est de plus en plus planté en Provence ou il peut être aussi utilisé pour élaborer du **vin rosé**. C'est un cépage assez **aromatique**, qui apprécie les **terroirs secs** et peut **manquer de vivacité**.

Bibliographie / Sources :

- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor - Ed Daniel Briand-Robert Laffont - 1983
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- 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
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Source internet :

- Comité interprofessionnel des vins du Languedoc : www.languedoc-wines.com
- Comité interprofessionnel des vins du Roussillon: www.vinsduroussillon.com
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr) 2011
- INAO : institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr
- Wikipedia
- http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_ca_synth_vins_occitanie_s28_srfam_20200218_cle8bf1a2.pdf
- https://www.franceagrimer.fr/content/download/65545/document/CC-VIN-2020-chiffres-cles_vin_2009-2019.pdf
- <https://www.vitisphere.com/>