

Le vermentino

Origine :

Le vermentino fait partie des cépages à l'origine non encore élucidée. Il pourrait provenir de Grèce et avoir ensuite diffusée vers l'Italie, l'Espagne et la France. Il est présent en Corse depuis le XIV^e siècle.

Superficie et localisation :

Il couvrirait environ moins de 20 000 ha dans le monde en 2019.

En Italie :

Il y aurait environ 6000 hectares de vermentino planté en Italie. La Sardaigne en contient le plus avec 4500 ha. On le trouve également en Toscane et en Ligurie.

En France

On le trouve principalement en Corse et en Provence.

Il est également retrouvé en moindre quantité en Languedoc-Roussillon et dans la vallée du Rhône sud.

Il porte le nom de rolle en Provence et de vermentinu en Corse.

	1958	1979	1988	2008	2018
Superficie (hectares)	2106	1057	833	2507	6333

Autres régions du monde :

On le trouve également sur de petites surfaces en Californie (100 hectares), en Australie (120 hectares) et au Chili.

Synonymes :

L'OIV reconnaît les synonymes malvasia (Chili), rolle (Australie et en France), Vermentinu (Corse), pigato et favorita (Italie). Mais on trouve aussi verlantin, Valentin, Garbesso, barbes ou brustiano bianco... Bref un cépage qui s'est diffusé et qui a changé de nom selon les lieux

Particularité du cépage :

C'est un cépage assez productif et vigoureux qui doit être taillé court et ne pas être implanté sur des sols trop riches. Il convient bien aux terroirs chauds, peu fertiles des régions méditerranéennes. C'est pour cette raison qu'il est bien représenté en Provence, en Corse et en Sardaigne.

C'est un cépage plutôt résistant au mildiou mais sensible à l'oïdium. Les porte-greffe choisi dépendent de la nature du sol. Si le sol est peu fertile, on choisira un porte-greffe plus vigoureux comme le R110.

Les grappes sont de taille moyenne à grosse. Il était auparavant utilisé également comme raisin de table, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui.

C'est un cépage peu exigeant, réputé de nature facile en climat méditerranéen littoral. Il faut mieux éviter les zones de plaines à sol riche et lui préférer les coteaux pour avoir des vins plus qualitatifs. Sa maturité est de deuxième époque, entre précoce et normale.

Nombre de clones du cépage :

12 cépages de vermentino sont autorisés en France. Ils ont tous été sélectionnés à partir de plants originaires de corses.

Elaboration des vins de vermentino :

Le vermentino peut-être utilisé seul ou en assemblage. Il peut-être utilisé pour faire des vins blancs et il est autorisé dans les vins rosés en Provence.

Il présente des vins pouvant manquer d'acidité lors des étés longs et chauds. Il est parfois nécessaire de l'acidifier soit avec de l'acide tartrique (acide produit par des raisins), soit en l'associant avec des cépages plus vifs.

Si l'année est trop pluvieuse, ou dans le cas d'une vigne irriguée avec excès, le vin sera plus dilué, moins aromatique.

La macération pelliculaire à froid, leur donne une couleur jaune plus soutenue, un nez plus intense avec des arômes plus lourds, un peu moins fins qu'en l'absence de macération. Les raisins vinifiés autour de 18°C donnent des vins plus classiques avec une vraie présence d'arômes variétaux. A une température plus fraîche (15°C), les vins auront un côté plus technologiques (bonbons anglais, thiols).

La fermentation malolactique doit être bloquée avec ce cépage, si l'on désire obtenir des vins vifs à boire sur le fruit. Pour l'élaboration de vins de garde passés en fût de chêne, on pourra la réaliser totalement ou en partie. Les vins seront alors, moins vifs, plus gras, moins floraux et pourront présenter des arômes plus lactés et une teinte jaune plus soutenue.

Appellations françaises utilisant ce cépage :

- En Provence, il peut être seul ou assemblé : dans AOC les côtes-de-provence, coteaux-d'aix-en-Provence, bellet, cassis, bandol.
- En Corse, c'est le cépage principal de toutes les appellations (patrimonio, corse, cap-corse, coteaux du cap-corse, ajaccio).
- En Languedoc : de très nombreuses AOC régionales, sous régionales ou communales, produisant du vin blanc autorise le cépage. Il n'est pas dominant dans les assemblages. Par contre, il peut-être seul dans les IGP languedociennes.
- En Roussillon : Il est moins présent dans le Roussillon qu'en Languedoc, mais il fait partie de l'encépagement complémentaire des côtes-du-roussillon blanc.
- Dans la vallée du Rhône : on ne le retrouve que dans la partie méridionale. Dans l'AOC lubéron le vermentino fait partie des cépages principaux dans les costières de Nîmes, en blanc ou en rosé comme cépage complémentaire.

Appellations Italiennes

- DOGC vermentino-di-gallura : Appellation située en Sardaigne. Le vin doit-être élaboré avec au moins 95% de vermentino.
- DOC vermentino di sardegna : Il doit également contenir 95% de vermentino

Ce sont c'est deux AOC qui ont demandé à faire protéger le terme de vermentino au niveau mondial et qui obligent les viticulteurs français à le retirer de leur étiquette le nom de ce cépage.

On va également trouver du vermentino dans d'autres régions comme la Ligurie.

Type de vins produit par le vermentino :

Le vermentino permet d'obtenir des vins blancs complexe et aromatique. La couleur jaune est plus ou moins soutenu selon le niveau de maturité du cépage. On trouve fréquemment des arômes de fleurs blanches (arbres fruitiers, aubépine, acacia), des fruits blancs, des agrumes et des fruits exotiques. Quand les raisins sont ramassés plus mûrs on obtient des arômes de fleurs plus soutenues (genêt) et ou de miel. La bouche sera alors plus ample et plus complexe.

L'élevage en fût de chêne lui réussit bien. La gamme aromatique allant vers un profil complexe, avec des arômes d'agrumes, de fruits blancs ou jaunes, de fleurs, de pain, de grillé, de vanillé, de fumé et d'épices.

Gastronomie :

apéritif, Plateaux de fruits de mers, poissons grillés arrosés d'un filet d'huile d'olive, bouillabaisse, gambas, loup ou dorade au four, aioli pour les vermentino les plus vifs.

Pour les vins élevés en fût de chêne et ayant vieillis quelques années, les poissons en suce, la volaille ou le veau à la crème pourront être des compagnons intéressants.

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
- <https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage/Vermentino>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Vermentino>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Malvoisie_\(c%C3%A9page\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Malvoisie_(c%C3%A9page))
- <https://docplayer.fr/62116461-Viticulture-le-vermentino-presentation-aptitude-et-selection-clonale-2-synonymes-veraison-maturite.html>
- <https://www.hachette-vins.com/guide-vins/actualite-vin/618/rolle-vermentino-cepape-blanc-origine-utilisation-particularites/>
- <http://www.concorsovermentino.com/fr/cepage-vermentino/>
- https://excellencedelerins.com/fr/smartblog/59_Vermentino-Choix-Porte-Greffe-Vignoble-Abbaye.html
- <https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/vermentino-di-gallura-docg>
- https://www.laroutedesblancs.com/contenu/category/19_corse#:~:text=Quelques%20accords%20mets%20et%20vins&text=Les%20vins%20blancs%20secs%20se,%C3%A0%20l'heure%20du%20fromage.
- www.inao.gouv.fr
- www.franceagrimer.fr