

Le mourvèdre

Superficie :

En 2005, la surface plantée en sauvignon était de : 9 494 hectares

Par comparaison : (116 715 ha pour le merlot, 97 171 ha grenache, 69 891 ha syrah, 57 913 ha pour le cabernet sauvignon, 37508 ha cabernet franc, 29 576 ha pour le pinot noir).

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. 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. Cela veut donc dire que la vendange manuelle, les travaux en viticulture sont moins faciles par rapport à la taille en guyot.

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. Des écrits du XVI et XVII 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, le carignan ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation Bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970.

En m'intéressant au mourvèdre, je me suis rendu compte à quel point l'implantation des cépages est liée à des causes économiques et peuvent s'éloigner de la notion de tradition et de terroir, qui sont mis en avant dans les AOC.

Pour citer quelques exemples :

Depuis les années 1850 :

En Aquitaine, le malbec, la carmenère, le petit verdot ce sont effacés devant le merlot.

En bordure méditerranéenne, l'aramon et la carignan ont été massivement plantés dans les années 1890/1900 , puis ont été massivement arrachés à partir des années 1979.

- Aramon : - 93% entre 1979 et 2005
- Carignan : - 65 % passant de 207 en 1979 à 73 milliers d'hectares en 2005.
- Mourvèdre : 1958 : 617 ha 1968 : 857 ha 1979 : 3 146 ha 1988 : 5 608 ha 1994 : 7 000 ha 2005 : 9 494 ha soit une augmentation très importante (x15), mais qui part en 1958 d'un chiffre très bas. L'augmentation démarre réellement en 1979.

Puisque l'ensemble du pourtour méditerranéen utilise les mêmes cépages, la question est de savoir pourquoi il n'y a que Bandol qui ait choisi de valoriser le mourvèdre et que seuls les marseillais aisés ou l'élite française peuvent se procurer (prix moyen d'un Bandol entre 13 et 35 euros). Nous allons voir le rôle du sol, puisque visiblement le problème du mourvèdre vient en partie du sol :

La terre subit des changements de sa croûte terrestre, en particulier à cause du mouvement des plaques qui au cours des temps se percutent frontalement et ne peuvent pas s'enfoncer. À cause de la force de poussée, elles s'élèvent et avec le temps, forment des montagnes de plusieurs kilomètres de haut (orogénèse) , qui vont ensuite subir des phénomènes d'érosion. Au secondaire, les montagnes actuelles vont se former : Sierra Nevada, Caucase, Pyrénées, Alpes, Apenins, Péloponnèse, Rif, Atlas tellien.

Suite à l'apparition de cette nouvelle orogénèse, il va s'ensuivre des mouvements marins très importants (modification de l'emplacement des mers, modification de leur niveau). On notera que la partie méditerranéenne de l'Europe a été très touché par l'élévation des Pyrénées puis des Alpes, puisque justement elle se situe entre les Pyrénées et les Alpes.

Il s'ensuit que les sols où les vignobles ont vu le jour sont très divers, passant du schiste, au gneiss, au calcaire, aux marnes, aux colluvions, aux alluvions, bref une myriade de sols plus ou moins durs, plus ou moins poreux et plus ou moins chaud.

On devrait trouver des AOC qui reflètent ces variations géologiques comme c'est le cas en Bourgogne. Cherchons, tiens le Languedoc, grand vignoble, pleins de sols différents. Le vieux cépage typique c'est le carignan accompagné du grenache.

- **Le grenache** : cépage , résistant au vent, à la sécheresse, donnant de bons rendements sur les sols adaptées (calcaires du Gard, sols marno-sableux, terroirs de sable, terrasse quaternaire du Rhône (cailloutis et galets), schiste...) . Le grenache est surtout un gros producteur d'alcool. L'alcool cela nous plaît, celui-ci on le garde. + 19% entre 1979 et 2005.

- **La syrah** : sensible au vent, fertilité faible, sensible à certaines maladies, mais très fruité, ronde et qui plaît. Les sols sont variés, allant des sols métamorphiques de rebord de faille, au gneiss, arènes granitiques, schistes, calcaires... Celle-là on va tout faire pour la multiplier (+ 453% entre 1979 et 2005), en particulier dans le languedoc-roussillon.
- **Carignan** : facile à cultiver, s'adaptant à tous les sols, mais donnant des vins trop dilués lorsque le rendement est trop important. Bon là c'est facile, il suffit de le mettre dans les sols pauvres ou de limiter sa vigueur. Ah non, celui là , il n'a pas la côte depuis les années 1980, tout est fait pour le limiter.
- **Le mourvèdre** : Lui c'est le compliqué, il est exigeant. Et aujourd'hui, on n'a plus le temps de s'occuper de cépages trop capricieux et surtout pas très en vogue. Il y a de forte chance, que comme la syrah ou le viognier, sa notoriété augmente et qu'on le plante de plus en plus, à commencer dans les IGP méditerranéennes.

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.

- **Provence** : Cassis, Bandol, côtes-de-provence, coteaux-d'aix-en-provence, Palette, coteaux-varois
- **Vallée du Rhône** : Côtes-du-rhône, Côtes-du-ventoux, côtes-du-lubéron, coteaux-de-pierrevert, costières-de-nîmes
- **Languedoc** : Coteaux-du-langedoc, Corbières, Minervois, Faugères
- **Roussillon** : Collioure, Côtes-du-roussillon.

Les vins à base de mourvèdre :

On les connaît mal puisque seul l'AOC Bandol propose des vins à majorité de mourvèdre (entre 45 et 95%). Pour avoir goûté des vins de mourvèdre en Languedoc, juste élaborés, puis en assemblage. Je trouve que c'est un cépage très proche de la syrah, bien que moins animal, plus floral, avec ses arômes, de fruits, d'épices, d'herbes séchées. 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 puis l'élevage en fût est souvent assez dominant. C'est parfois regrettable, car le mourvèdre est très fin et nécessite un vrai savoir-faire pour le laisser s'exprimer.

C'est pour moi un cépage plus rond que charpenté, dont l'amertume doit être surveillé et le fruit développé. La pratique de la prémacération à froid doit lui convenir, car elle extrait moins de tanins que la macération carbonique (partielle) couramment pratiquée sur le carignan et la syrah dans le midi.

L'AOC Bandol et les vins de Provence

L'AOC Bandol s'étend sur 1400 hectares et sur 8 communes : Bandol, le Beausset, la Cadière-d'azur, le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-mer et Saint-cyr-sur-mer.

On y produit des vins blancs, rosés et rouges. En rouge les cépages principaux sont , le mourvèdre, le grenache et le cinsault. Les cépages accessoires sont : le carignan et la syrah, ils ne peuvent pas dépasser 10% de l'assemblage. Le mourvèdre doit représenter entre 50 et 95% de l'assemblage.

Il est à noter que le syndicat de cette AOC ne fait pas partie de l'interprofession des vins de Provence, ainsi que toutes les autres AOC communales. Cela traduit un manque d'unité dans la profession entre les grandes AOC à faible valeur ajoutée et les petites AOC qui vendent bien leur vin, c'est dommage pour l'image des vins de Provence.

Mets et vins

Les vins de mourvèdre sont typiquement des vins méditerranéens, rond à charpenté, plus ou moins fuité. Les associations possibles ressemblent à celle des vins des 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'olive 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)

Bibliographie :

Viala P. et Vermorel 1902-1910. Traité Général d'Ampélographie. Volume 2 p. 237. Masson Ed.

Galet P. 1990. Cépages et Vignobles de France. Tome 2 p. 212. Imprimerie Dehan, Montpellier

OZ Clarke . 2008 . Guide des cépages – Gallimard

ONIVINS. Catalogue des Variétés et Clones de Vigne Cultivés en France. p. 185. Edition ENTAV.

VINIFLHOR – Les cépages dans le monde statistiques 2008 DGDDI extraction CVI 2008

Fanet J. 2001 . Les terroirs du vin – Hachette

Casamayor P. 2000. L'école de la dégustation- Hachette

Hervé Bizeul – Blog