

### Histoire :

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 : 11 253 ha
- Provence : 39 655 ha
- Rhône-Alpes : 11 253 ha
- 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.

### Superficie en France :

En 2009 : 94 240 hectares

C'est le second cépage le plus planté 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...

Année	1958	1977	2005	2009
Superficie	24 968 ha	77 700 ha	92 700 ha	94 240 ha

### 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 rameaux vigoureux, généralement taillés courts, lui permet 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 plus chaleureux que subtil. Le vieillissement n'est pas toujours favorable à ce cépage qui peut s'oxyder ou devenir dur (cas des années chaudes en particulier comme 2003 ou 2005). Il donne de très bons résultats lorsqu'il est vinifié en, vin doux naturel (Maury, Banuyls, Rivesaltes).

### **Image du Grenache noir :**

Son image est contrastée. Malgré son importante superficie, sa propension à faire de l'alcool le pénalise dans une période où l'on recherche avant tout le fruit et la rondeur. Il y a ceux qui l'adorent et ceux qui trouvent qu'à part à Châteauneuf-du-Pape et à Maury, ce n'est pas un cépage particulièrement attractif. Les producteurs l'ont bien compris et on assiste à une diminution du taux de grenache noir dans sa zone de prédilection (vallée du Rhône Sud) au profit de la syrah.

### **Association avec des mets:**

Les vins à base de grenache étant fréquemment épicés, alcooleux et typés, les plats du Sud lui conviennent mais pas forcément les plus aromatiques (très épicés ; beaucoup de parfums persistant) qu'il vaut mieux réserver aux assemblages contenant pas mal de syrah ou de mourvèdre au caractère fruité plus marqué. Les plats mijotés à base de viande rouges (sangliers, bœuf, agneau) lui conviennent bien. Les champignons, les oignons, l'ail et le poivron cuit lui apportent un bon soutien. Il faut éviter les viandes ou plats trop gras (type cassoulet) car le grenache n'a pas suffisamment de tanins pour compenser le gras. Si vous désirez prendre du grenache noir en apéritif, choisissez un rosé de Provence ou de la vallée du Rhône qui s'y prêtera bien et pourra également accompagner les entrées en réservant le rouge pour le plat principal.

### **Bibliographie :**

- Précis d'ampélographie pratique- Pierre Galet – Imp Charles Dehan – Diffusion : Tec et Doc – 1991
- Grand Cépages – Pierre Galet - Les livrets du vin – Hachette – 2004
- Les terroirs du vin – pages 120-121, 134 à 139 - Jacques Fanet – Hachette – 2001
- Guide des cépages- page 92 à 101 - Oz Clarke et Margaret Rand – Gallimard -2009
- Le vin - pages 84, 288 à 295, 326 à 331 – André Dominé – Edition place des victoires- 2003
- 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

### *Internet*

- <http://www.vins-rhone.com/fr/2310-Rouges.html>
- <http://www.vinsduroussillon.com/>
- <http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=produits/index.php~mnu=145>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/category/programme-des-cours/>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/materiel-pedagogique/grands-themes/cepages/>