

Introduction

Le malbec est un cépage peu connu des Français, il est également appelé cot ou auxerrois. Il n'est pas considéré comme un grand cépage aujourd'hui. Pierre Galet dans son ouvrage de vulgarisation «grands cépages» livrets du vin chez Hachette, n'en parle pas, Oz Clarke dans son «guide des cépages» en parle sur 2 pages alors qu'il en consacre 12 sur le merlot, pour ne citer que ces deux-là.

Formée à la faculté d'oenologie de Toulouse, proche de Cahors, on m'a enseigné la richesse du malbec. En arrivant sur la zone de Bordeaux, on m'a expliqué que non, franchement à côté du merlot, il ne valait pas grand-chose. Pourtant voilà plus de 16 ans que je suis installée dans la zone de Bergerac/Bordeaux. Je déguste très régulièrement des merlots et des cabernets sauvignon. Face à la syrah, il faut bien dire que rares sont ceux qui me ravissent, car ils sont souvent trop macérés, pas assez fruités ou ramassés trop ou pas assez mûrs. Par contre, le malbec et le cabernet franc sont ceux qui peuvent vous surprendre, dans cette région où ils sont peu aimés.

Chapitre 1 : Localisation

Il se situe aujourd'hui sur le vignoble de Cahors (au min 70 % de l'encépagement) et dans les côtes du Brulhois .

Il persiste à l'état de traces résiduelles sur les vignobles du bassin aquitain, excepté en Bergeracois où on peut encore en trouver jusqu'à 30 ou 40 % dans les assemblages et dans le Blayais et Bourgeois sur la rive droite de la Gironde.

On le trouve également à l'étranger, en particulier en Argentine, où là-bas on en est fier, au Chili et depuis peu en Italie.

- France : 6 155 hectares, dont 3800 en Midi-Pyrénées, 1335 en Aquitaine et 564 en Loire.
- Argentine : 28 351 ha dont 24330 ha à Mendoza, 2 047ha à San Juan, 520 ha la Rioja et et 561 ha à Neuquen.
- Chili : 1000 ha

Malbec	France 2009	Argentine 2009	Chili 2009	Monde 2009
Superficie (hectares)	6 155	28 531	1 148	36 500

Sources : Onivins - INV - Wines of Chile

Chapitre 2 : Histoire

On le nomme également cot ou auxerrois. Il a pris le nom de Pressac et de malbec, car c'était le nom de producteurs qui ont vanté ses mérites (Mr Pressac et Mr Malbeck). Son pays d'origine serait Cahors pour certains et la Loire pour d'autres. Son intensité colorante et sa puissance tannique l'ont fait appeler «the black wine « par les Anglais dès le moyen-âge. Il faisait d'ailleurs ombrage aux vins claires du Bordelais. Il est devenu par la suite l'un des cépages majoritaires du Bordelais.

Philippe Roudié, dans son livre «vignobles et vigneron du bordelais», indique que ce cépage a souffert de la modernisation du vignoble bordelais au 19^e siècle, avant même le passage du phylloxéra. Le début du 19^e siècle, était une période d'euphorie pour les vins français qui se vendaient bien et avaient très bonne réputation. Les transformations du vignoble ont porté sur :

- Une simplification de l'encépagement,
- l'amélioration du drainage,
- l'amélioration des fumures,
- l'utilisation d'engrais,
- le perfectionnement des labours,
- l'apparition du fil de fer,
- les changements dans la taille (passage de la serpe ou serpette au sécateur, palissage en fil de fer et mode de taille en cordon et en Guyot)
- la lutte contre les insectes et les herbes (insectes ramassés à la main, élevage de canard pour lutter contre les escargots, mises en place de volières, limitation des mauvaises herbes par défonçage).

La simplification de l'encépagement consistait à produire des vins plus ronds, buvables plus rapidement et résistants aux climats. De nombreux cépages comme la folle blanche, le grapput, le mansin ou l'enrageat disparurent.

Le malbec qui pourtant représentait à cette époque, la moitié de l'encépagement rouge fut très touché. Mal compris, il était ramassé pas suffisamment mûr sous ce climat océanique où la pression de la pourriture est très pressante pour ce cépage sensible.

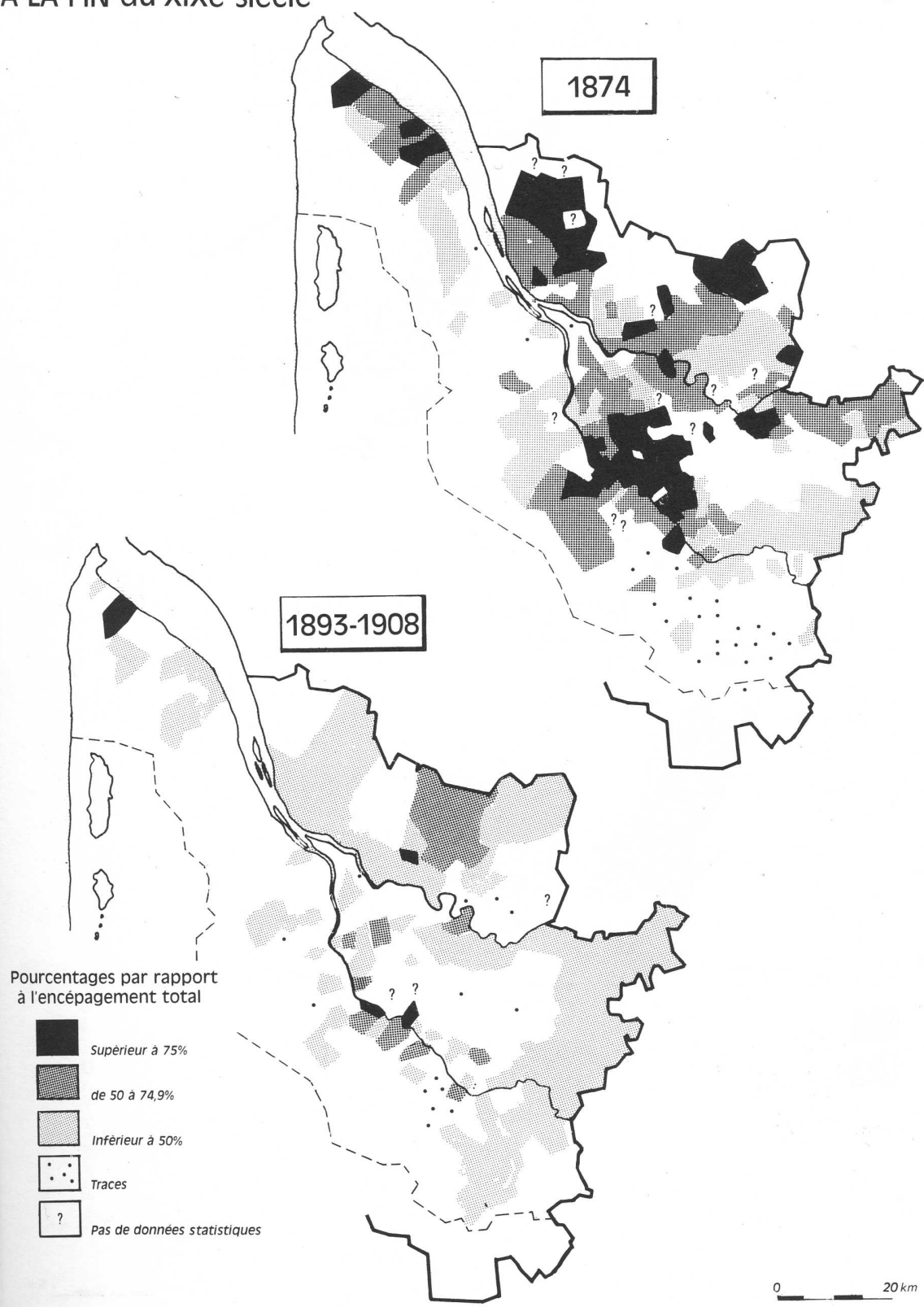
Le manque de maturité d'un malbec donne des vins durs, qui ne convenait pas à la demande du moment. Il fut donc remplacé par le merlot et les cabernets.

Après le passage du phylloxéra, on en greffa très peu. Le grand gel de 1956 fut une accélération de sa disparition. Même à Cahors, il quitta le causse où il mûrit si bien pour aller s'abriter près du Lot.

Il fut introduit en Argentine par l'agronome Michel Aimé Pouget (1821/1875) en 1857, qui eut à gérer la «Quinta agronomica» de Mendoza. Il apporta de France des plantes, des semences et des cépages tels que le Malbec, le pinot noir et le cabernet sauvignon.

À la fin du 19^e siècle, avec l'arrivée de la nouvelle vague d'immigrants italiens et français, le vignoble s'étendit. Le Malbec s'adapta facilement à ce climat chaud et sec, au pied des Andes, dans la Mendoza, dans les vergers-déserts de la province de Rio Negro et en Patagonie. Il devint le cépage noble et identitaire d'Argentine.

LES VARIATIONS DU CEPAGE ROUGE MALBEC A LA FIN du XIXe siècle



Sources: Feret

Encépagement en Malbec du vignoble bordelais.

sources : vignes et vignerons du Bordelais - Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux

Chapitre 3 : Géographie des terroirs

Climat : Climat chaud à océanique tempéré non gélif. Maturité parfois difficile à atteindre sous les climats humides et froids, car il est sensible à la température. Ramassé avec un manque de maturité, il donne des vins durs, peu fruités.

Terroir : sol chaud, à l'abri du gel, plateau calcaire ou terrasse proche des rivières. Causse calcaire de Cahors, terrain chaud et drainant du Bordelais et du Bergeracois. Terroir caillouteux irrigué de la Mendoza. Tous les terrains gélifs ou favorisant les maladies cryptogamiques sont à proscrire.

Chapitre 4 : Typicité du malbec

Description et aptitude du cépage :

Grappes moyennes, assez lâches, grains petits, sphériques. Maturité de première époque tardive . Il est moyennement vigoureux, il est sensible à la coulure (les grains ne se forment pas). Il est sensible au mildiou, à la pourriture, à l'excoriose et surtout aux gelées d'hiver. Il peut souffrir du manque d'eau lors des années de grande sécheresse, en particulier sur les causses. C'est un producteur moyen (entre 40 et 80 hl/ha). Il donne des vins très colorés, alcoolisés, plus ou moins aromatiques et plus ou moins gras. En Argentine les vins atteignent facilement 15 % alc.vol. Les vins de malbecs réussis sont longs, aromatiques, gras et structurés.

Rôle du vieillissement :

Il a une très bonne aptitude au vieillissement, car il donne des vins très tanniques et gagne des arômes en vieillissant. Il est associé au merlot en France, pour lui apporter des arômes et de la rondeur. Une bonne connaissance du malbec permet d'obtenir des vins tanniques, mais fruités. Certains vins sont ramassés trop tard, sont trop longuement macérés et trop boisés.

En Argentine les vins sont beaucoup plus ronds, plus fruités et moins tanniques que ceux de France, ils sont également moins colorés, mais beaucoup plus travaillés, un peu trop parfois. Ils sont moins aptes à la garde. Depuis l'installation du goutte-à-goutte, le malbec a été planté plus en altitude et permet d'obtenir des vins plus concentrés.

Vinification :

Il donne naturellement des vins charpentés et colorés. En jouant sur la date de récolte, sur la macération préfermentaire à froid, sur la température de vinification (entre 24 et 28 °C), sur l'utilisation de remontages et de pigeages doux, sur le contrôle de l'oxygénation, sur le type d'élevage, on obtient des vins plus ou moins tanniques et plus ou moins aromatiques. On trouve des vins très agréables dans leur jeunesse et pouvant néanmoins vieillir.

Chapitre 5 : Association avec des mets

Les plats vont varier en fonction de la nature du vin. Les malbecs ronds et fruités d'Argentine iront avec les viandes rouges, la chèvre grillée, les fromages durs, les plats méditerranéens. Les malbecs français, souvent plus structurés supporteront les plats gras comme le confit ou le cassoulet, mais pas seulement, une grande gamme de plats leur conviennent. Plus le vin sera fin, plus le plat devra l'être également.

Bibliographie :

Précis d'ampélographie pratique Pierre galet Imprimerie Dehan 1991
Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980) - Presse universitaire de Bordeaux 1988
Cépages du sud-ouest Guy Lavignac - Editions du Rouergue

Site internet :

<http://www.vindecahors.fr/>

<http://www.winesofargentina.org/argentina/variedades/tintas/malbec/>

<http://www.winesofchile.org/>

<http://www.ecole-muscadelle.fr/materiel-pedagogique/>

<http://www.onivins.fr/>