

Les vignobles du Sud-Ouest

Côtes du Marmandais



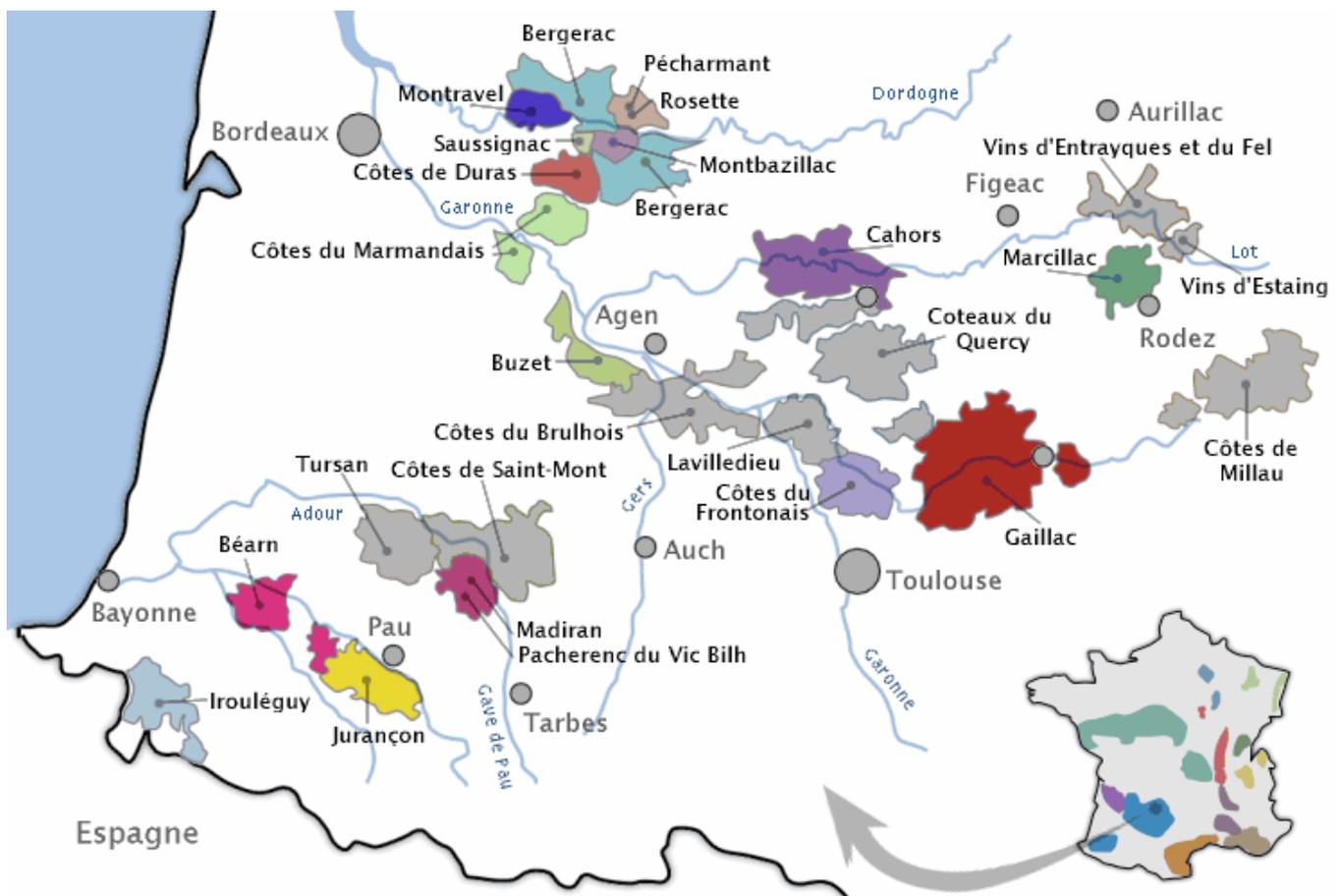
PREMIERE PARTIE : LE SUD-OUEST DANS SON ENSEMBLE

Chapitre 1 : localisation

Le vignoble s'étend de Toulouse à l'est à Bayonne à l'ouest, au nord, il monte jusqu'à Cahors et englobe le Bergeracois. Il est situé sur le Bassin aquitain, entre le Massif Central et les Pyrénées et subit l'influence du climat océanique. Les vignobles sont situés sur les régions de Midi-Pyrénées et de la Nouvelle-Aquitaine.

Elle comprend 4 grandes sous zones :

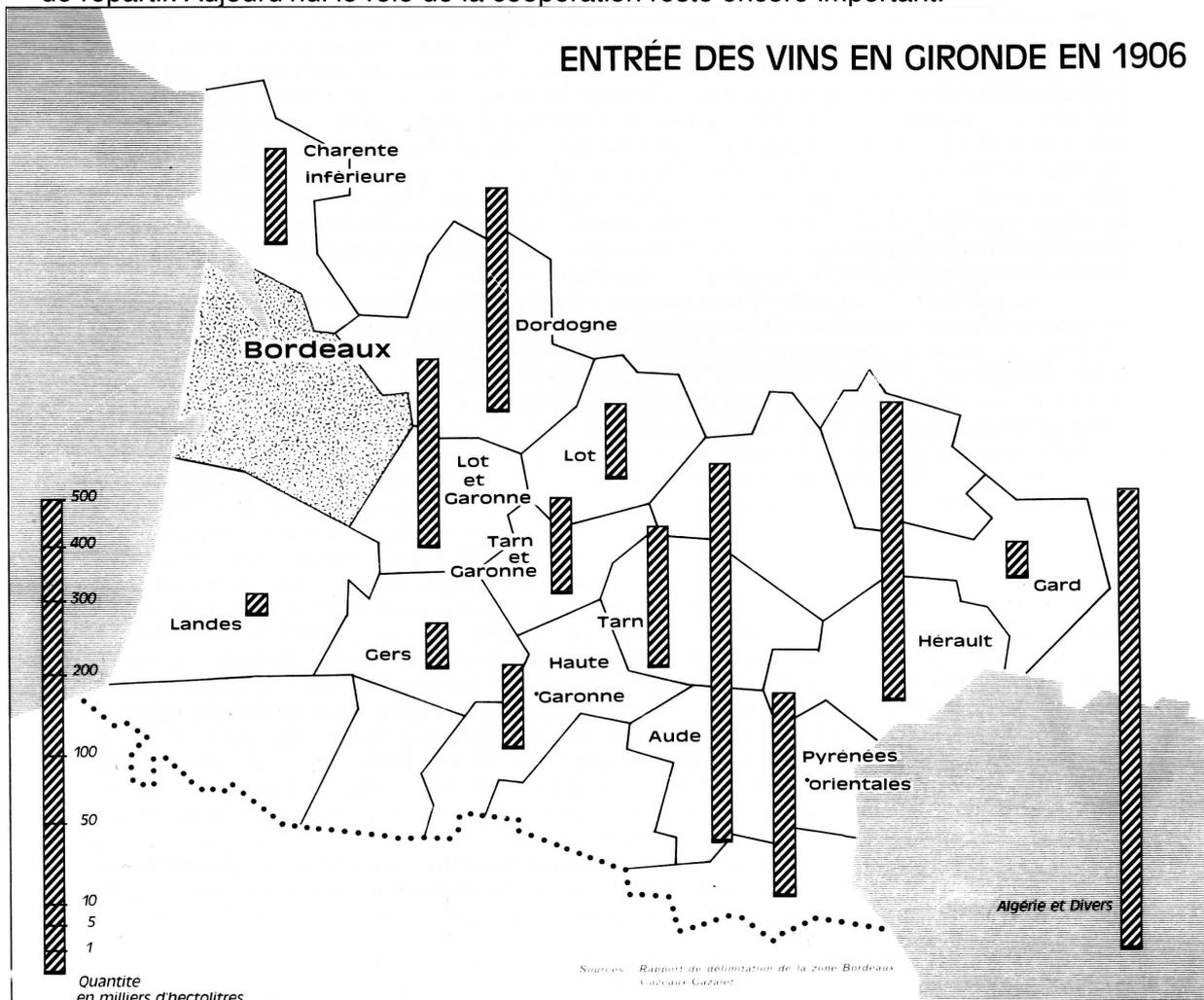
- **Rives de Garonne et Dordogne** : Bergerac, Duras, Marmande, Buzet
- **Rives et plateau du Lot** : Cahors
- **Rives du Tarn (Proche de Toulouse)**: Gaillac, Lavilledieu et Fronton
- **Rives de l'Adour ou vins pyrénéens** : Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, Jurançon, Béarn, Côtes-de-saint-mont.



Les vignobles du Sud-ouest
SOURCE CARTE : <http://technoresto.org/vdf/sud-ouest/>

Chapitre 2 : Histoire

L'histoire de cette région est complexe, car elle assemble des vignobles qui ont des situations géographiques éloignées et des histoires différentes. Gaillac, Fronton, Lavedieu ont un lien fort à l'Occitanie, Duras, Marmande, Buzet sont liés à Bordeaux, Bergerac a une histoire particulière de par ses liens avec les pays protestants, Irouleguy est situé dans la partie basque, Cahors est isolé sur son plateau calcaire. Ces vignobles sont très anciens, datant de l'Antiquité. Au début du Moyen-âge, les invasions barbares eurent un impact sur les vignobles qui se cantonnèrent dans les monastères et les abbayes. Plusieurs vignobles situés sur la route des grands pèlerinages (Saint-jacques-de-compostelle) ont connu la prospérité à la fin du Moyen-Âge. La période anglaise qui favorisa le vignoble bordelais pénalisa les vignobles du Sud-ouest qui devaient recevoir l'accord de Bordeaux pour expédier leurs vins à l'export du côté océanique. Durement touché par le phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, une bonne partie du vignoble disparu ou survécut avec difficulté. La mise en place de la coopération, la ténacité des vignerons, permis au vignoble de repartir. Aujourd'hui le rôle de la coopération reste encore important.



Source carte : Philippe Roudié - Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)

Dans la figure ci-dessus, prêtez attention à la part de vins du Sud-Ouest qui étaient achetés par les négociants Bordelais en 1906 et qui pouvaient être vendus sous le nom de Bordeaux avant la création des AOC. Intéressants non? Regardez également ce qui arrive d'Algérie et du Languedoc-Roussillon. Cela éclaire sur la raison des émeutes de 1907, car les viticulteurs du Languedoc et du Roussillon étaient vraiment très, très énervés après les négociants Bordelais. Étonnamment, les viticulteurs du Sud-Ouest, bien qu'en grande difficulté à cette période, sont restés beaucoup plus dociles et soumis aux négociants bordelais.

Chapitre 3 : Economie

- 65 300 hectares (dont 10 000 ha en Bergeracois)
- 1500 vigneron indépendants
- Coopération variable entre 28 à 80% selon les AOP

Les viticulteurs de Buzet, Marmande, Duras, Gaillac sont essentiellement coopérateurs. On observe depuis les années 1990, l'installation de nouveaux viticulteurs indépendants, issus ou pas du milieu agricole, qui participent à valoriser l'image de ces appellations.

Les vins du Sud-Ouest sont peu unis, alors qu'économiquement ils se sont très mal remis des crises du XIX^e siècle. Chacun se démène pour acquérir du prestige, mais il est vraiment regrettable qu'ils ne travaillent pas plus ensemble, car la diversité des cépages, des types de vins et leurs histoires sont très riches et porteuses pour l'oenotourisme.

Chapitre 4 : Géographie des terroirs

Le climat :

Il est océanique, avec des influences montagnardes du côté des vignobles pyrénéens et cadurciens. Il se caractérise par une pluviométrie élevée, un bon ensoleillement, un automne doux, des températures tempérées aux alentours de 12,5°C (température moyenne annuelle). En année froide, certains cépages tardifs, comme le cabernet sauvignon, ont du mal à mûrir. Les vents ne sont pas dominants, sauf cas exceptionnel. L'humidité ambiante et la présence de nombreux cours d'eau, a permis la mise en place de la pourriture noble sur les vignobles de liquoreux en Bergeracois et à Duras.

Les sols :

Les vignobles de bord de fleuve et de rivière sont à tendance argileuse (Marmande), sablo-argileux (Landes) ou graveleux-argileux (Buzet). Les vignobles de coteaux sont argilo-calcaires (Montravel, Monbazillac). Le vignoble de Cahors repose en partie sur un plateau calcaire et permet la maturité du malbec. De nombreux vignobles sont sur coteaux, ou terrasses en bord de rives. On trouve également des sols d'alluvions et de marnes dans les plaines.

Influence du terroir sur la qualité des vins :

Le climat étant plus frais qu'en Méditerranée, l'adaptation des cépages au climat est essentielle. Les sols peuvent ainsi permettre ou pas la bonne maturité des cépages. Le cabernet sauvignon donne de bons résultats sur sols graveleux, ou très bien exposés sur coteaux, le merlot qui est précoce supporte bien les sols argileux ou sableux. On observe avec le réchauffement climatique et la baisse des rendements, une augmentation importante du degré d'alcool des vins, en particulier sur le merlot et cela commence à poser de sérieux problèmes car les degrés d'alcool sont trop élevés et les arômes sont moins fins. La région qui produit un grand nombre de vins rouges charpentés et de vins liquoreux, le doit :

- À la présence de cépages rouges riches en tanins (tannat, malbec, négrette et cabernet sauvignon),
- À des cépages blancs adaptés à la surmaturité (sémillon, petit et gros manzenc, mauzac),
- À son climat tempéré et humide,
- Aux sols en coteaux ou en terrasses,
- À son histoire (les peuples d'Europe du Nord appréciant les vins sucrés et les vins tanniques ont permis l'essor de ces vins spécifiques). Le protestantisme a joué un rôle important dans certaines régions (Bergeracois, zone pyrénéenne).

Chapitre 5 : cépages

La diversité des cépages du Sud-ouest en fait sa richesse. Elle traduit une histoire riche et mouvementée.

- **Rives de Garonne et Dordogne** : Cépages : Merlot (rive droite), cabernet sauvignon (rive gauche), cabernet franc et malbec en rouge, sauvignon, sémillon et muscadelle en blanc. À Bergerac, Duras et Marmande, le merlot domine en rouge. À Bergerac, on trouve encore une part non négligeable de malbec. Les vins blancs secs sont à base de sauvignon majoritaire, les vins blancs doux sont à base de sémillon, de sauvignon et de muscadelle. L'encépagement est presque identique à celui du Bordelais, pour des raisons historiques et commerciale (domination du négoce bordelais sur la région). L'abouriou se développe dans les Côtes du Marmandais.
- **Rives et plateau du Lot** : C'est le vignoble Cahors. On y produit des vins rouges charpentés à base de Malbec (70% au minimum). Le merlot complète l'assemblage. Le tannat est autorisé.
- **Rives du Tarn** : Gaillac, Lavilledieu et Fronton. Le nombre de cépages traduit l'ancien grand vignoble d'Occitanie. En rouge on trouve des cépages typiques comme la négrette, le duras, fer servadou, mais aussi du merlot, du cabernet franc, du gamay et de la syrah. En blanc, les cépages sont : len de l'el, ondenc, mauzac, sauvignon, muscadelle.
- **Rives de l'Adour ou vins pyrénéens** : Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, Jurançon, Béarn, Côtes-de-saint-mont, Irouleguy : en rouge le grand cépage est le tannat. Il est accompagné du cabernet franc, du fer servadou. En blanc les deux grands cépages typiques sont le petit et le gros manseng, associé au courbu.

Chapitre 6 : Appellations

Rives de Garonne et Dordogne

Vignoble de Bergerac :

1. AOP bergerac (rouge, rosé, blanc)
2. AOP côtes-de-Bergerac (rouge haut de gamme, blanc doux)
3. AOP pécharmant (rouge, haut de gamme)
4. AOP montravel (rouge haut de gamme et blanc sec)
5. AOP côtes de Montravel (blanc doux)
6. AOP haut-montravel (blanc doux)
7. AOP monbazillac (blanc doux)
8. AOP saussignac (blanc doux)
9. AOP rosette (blanc doux)

Autres zones en Val de Garonne :

10. AOP Côtes-de-duras (rouge, rose, blanc sec, blanc doux).
11. AOP Côtes-du-marmandais (rouge, rosé, blanc sec)
12. AOP Buzet (rouge et rosé à 95%)
13. AOP Côtes-du-brulhois

Sur cette région on produit des IGP atlantique dans les trois couleurs.

Rives et plateau du Lot

1. AOP Cahors : rouge
2. AOP Coteaux-du-quercy
3. AOP Marcillac
4. AOP vins-d'entraygues-et-du-fel
5. AOP vins-d'estaing

Rives du Tarn

1. AOP Gaillac
2. AOP Lavilledieu
3. AOP Fronton
4. AOP saint-sardos
5. AOP Côtes de millau

Rives de l'Adour ou vins pyrénéens

1. AOP Madiran,
2. AOP Pacherenc-du-vic-bilh,
3. AOP Jurançon,
4. AOP Bearn,
5. AOP saint-mont
6. AOP Irouleguy
7. AOP Tursan

Chapitre 7 : Typicités des vins et vinifications

- **Rives de Garonne et de Dordogne : Bergerac...** Les vins rouges à dominance de merlot sont plutôt ronds et fruités, les vins avec beaucoup de cabernet sauvignon et/ou de malbec sont charpentés. L'abouriou donne de très bons résultats dans les côtes du marmandais. L'élevage en fût de chêne est très répandu. En blanc, les vins à dominance de sauvignon sont fréquemment non sucrés et à boire jeunes sur le fruit. Leur mode de vinification est classique, une macération pelliculaire est souvent réalisée, la FML est facultative. On trouve des vins blancs de garde élevés en fût de chêne, souvent dominé par le sémillon.

Il est produit une grande variété de vins liquoreux, en particulier sur le Bergeracois. Dans les vins moelleux et sucrés, on trouve une majorité de sémillon, complété par du sauvignon et de la muscadelle. Le prix des vins est variable, de pas cher (moins de 2 euros pour un vin d'entrée de gamme) à cher (jusqu'à 30 euros pour les liquoreux haut-de-gamme)

- **Rives du Lot : Cahors.** Le malbec est un cépage peu aromatique quand il est jeune qui donne des arômes de mûres, de prunelles, d'herbes aromatiques, d'épices. En vieillissant il dégage des arômes de sous-bois, de truffes, d'herbes sèches (foin). Il est peu acide, peu alcoolisé et très tannique. Les tanins sont très denses en bouche, asséchants, pouvant manquer de finesse. Lorsqu'il est associé à du merlot, ou travaillé avec une bonne connaissance du cépage, on obtient des vins plus fruités, plus ronds. Le vin de cahors est traditionnellement un vin de garde. Son prix est variable, de pas trop cher (4/5 euros) à cher (plus de 20 euros).

- **Rives du Tarn**

Fronton : la Négrette doit représenter au moins 50% du vin, le malbec, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le fer servadou, la syrah, le cinsault, le gamay et le mauzac sont autorisés. Le cépage négrette donne aux vins de Fronton sa charpente et sa personnalité. Il a des arômes de violette, de fruits rouges et de réglisse. C'est un cépage peu acide. Les tanins sont un peu fermes. L'assemblage avec la syrah a pour but d'assouplir et d'aromatiser le vin. Il est vinifié de manière traditionnelle. Il donne des vins ronds à charpentés avec un goût caractéristique. Ce cépage demande un vrai savoir faire du viticulteur. Il est très à la mode actuellement sur Toulouse, ce qui n'était pas le cas il y a une vingtaine d'années.

Sur Gaillac, les vins rouges sont ronds à charpentés. Ils sont très divers de par la richesse des cépages. On trouve des vins primeurs à base de gamay, des vins fruités à base de syrah et merlot, des vins très typés à base de braucole (ou fer servadou) et duras. Certains sont élevés en fût de chêne. Les vins rosés sont issus du gamay et de la syrah. Ce sont des rosés de saignée. En blanc, les vins peuvent être perlé (le gaz provient de la fermentation malolactique réalisée en bouteille), sec, moelleux ou liquoreux (cépages : mauzac), ou mousseux. La méthode gaillacoise est une méthode ancienne qui consiste à prendre des raisins surmûris, à faire démarrer la fermentation alcoolique en cuve, puis après avoir épuisé les levures par soutirages successifs, on laisse finir la fermentation alcoolique en bouteille. Cela donne des vins fruités, sucrés et originaux. La méthode traditionnelle (mode champagne) est également pratiquée. Le prix des vins est peu cher (gaillac primeur) à cher (gaillac doux).

- **Rives de l'Adour (Vignoble pyrénéen)**

Le cépage tannat donne aux vins rouges beaucoup de corps et une longue garde, le cabernet franc vient apporter du fruit et de la rondeur. Les nouvelles générations de vigneronnes arrivent à produire des vins de tannat très aromatiques et agréables dans leur jeunesse. En blanc, le petit et le gros manseng donnent des vins liquoreux très

équilibrés, avec une belle palette aromatique (agrumes, fruits blancs, fruits exotiques, miel..) et une bonne fraîcheur. Les blancs secs sont vifs et fruités. Prix : peu cher (3/5 euros pour les vins génériques) à cher (plus de 20 euros pour certains madiran ou jurançon).

Chapitre 8 : Association avec des mets.

- **Vins blancs** : Les vins blancs secs et vifs à base de sauvignon, petit manseng, len de lel, seront servis vers 8°C avec les coquillages ou les poissons grillés. Les mêmes cépages, produits avec des rendements plus faibles, donc plus ronds et plus fruités, ayant subi un élevage sur lies, seront servis vers 9/11°C en apéritif, sur des tartes salées, des crustacés, des coquilles saint jacques, des entrées à base de pamplemousse et de crabe, la soupe de poisson. Les vins blancs de garde, vinifié, élevé ou non en fût, à majorité de sémillon, gros manseng, ou mauzac, pourront accompagner les poissons et les viandes blanches en sauce, les fromages type reblochon. Servir à 11/13°C. Les vins blancs moelleux (- de 45G/l de sucre) peuvent être pris en apéritif, avec des pains de poissons et de crustacés, des foies gras, de la fourme d'Ambert, des tartes aux fruits blancs, des salades de fruits. Servir entre 8 et 10°C. Les vins liquoreux (pacherenc-du-vic-bilh, saussignac, haut-montravel, gaillac doux, jurançon doux), souvent excellents, peuvent être carafés avant le service et être appréciés pour eux-mêmes à l'apéritif. Ils se conservent bien une fois ouvert. Servir entre 8 et 10°C également. Les vins doux des Pyrénées, ont un très bon équilibre entre le sucre, les arômes et l'acidité.
- **Vins rosés** : Les rosés, servis à 9/11°C, seront utilisés à l'apéritif, pour les entrées, les repas de grillade de sardines.
- **Vins rouges** : Les vins rouges ronds (gaillac primeur, gaillac jeune, bergerac, duras, cotes-du-marmandais, buzet fruité, tursan) sont à consommer jeunes, sur le fruit, sur des plats simples du quotidien, poulet rôti aux oignons, bœuf bourguignon, blanquette, rôti de cul noir aux pruneaux, soupe au chou, lentilles au lard, certains pouvant accompagner des poissons en sauce matelote. Les vins rouges charpentés (madiran, cahors, pécharmant, montravel, côtes-de-bergerac, buzet élevé en fût, côtes-de-saint-mont, béarn, irouleguy, fronton, gaillac élevé en fût) seront appréciés sur la cuisine à base de canard (magret, confit, manchon), le cassoulet, l'agneau, le bœuf.

DEUXIÈME PARTIE : Les Côtes du Marmandais

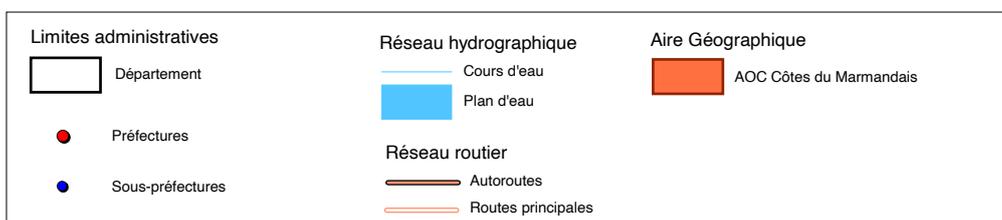
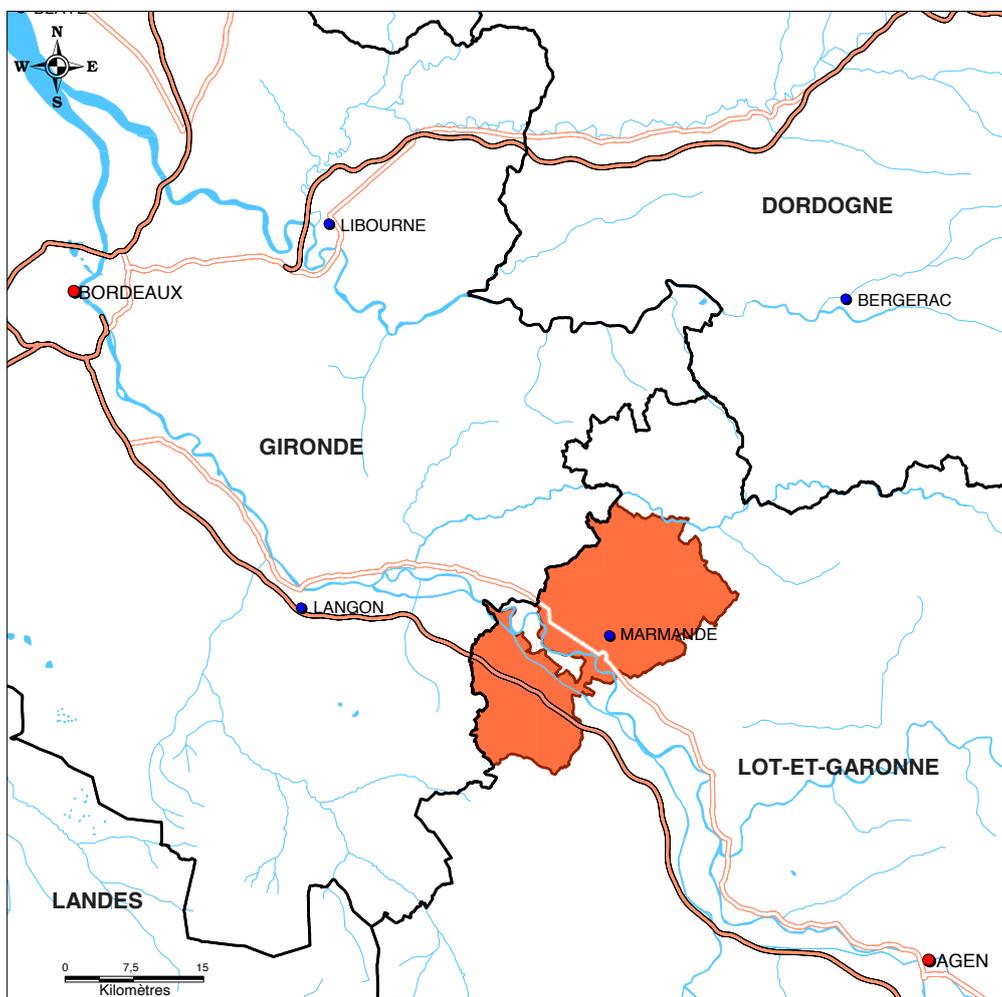
Localisation

Le vignoble se situe en Nouvelle Aquitaine, dans le département du Lot et Garonne, sur les coteaux non éloignés des deux rives de la Garonne, à proximité de Marmande. Les deux autres villes proches sont Langon à l'ouest et Agen à l'est. Il est encadré par l'entre-deux-mers et les Graves à l'ouest, le vignoble de Buzet à l'est et celui de Duras au Nord. La zone de production couvre 1 300 ha sur une petite trentaine de communes. Le vignoble



AIRE GEOGRAPHIQUE
AOC COTES DU MARMANDAIS

Localisation



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 01/2010

Histoire

Situé entre Agen et Bordeaux, ce vignoble a de tous temps été tributaire du négoce girondin pour la vente de sa production et faisait partie intégrante du haut pays Bordelais. Le mariage d'Aliénor d'Aquitaine au 12^e siècle avec le futur roi d'Angleterre revêt ici aussi une part importante. Bien développés depuis le XVII^e siècle, appréciés dans l'Europe du Nord, les vins du Marmandais font historiquement partis des vins Gascons de qualité. La proximité de la Garonne, facilement navigable, la topographie simple et la proximité de Bordeaux sont des éléments centraux de son développement et de son recul. La « police des vins » mis en place par les négociants bordelais va impacter le vignoble de Marmande durant 500 ans. Au début du XIV^e siècle, environ 1600 tonneaux étaient embarqués des ports du Mas d'Agenais, de Caumont et de sainte-Bazeille. Les barriques devaient faire figurer la marque de la ville de Marmande sur les barriques afin d'en vérifier leur origine.

Au XIX^e siècle, le phylloxéra va totalement anéantir le vignoble. La mise en place de la délimitation des AOC bordelaises va anéantir le débouché commercial des vins de Marmande car ils n'auront plus le droit d'être mélangés aux vins de Bordeaux. La polyculture va alors se développer avec le développement du maraichage et du tabac dans les vallées.

Le vignoble ne pu se reconstituer que grâce à la mise en place de la coopération. Les caves de Cocumont et de Beaupuy sont les deux entités phares de cette région. La cave coopérative de Beaupuy est créée en 1946 et celle de Cocumont en 1957. Entre temps, en 1950, les côtes du marmandais accèdent au statut de VDQS. L'accès à l'AOC ne se fera qu'en 1990, ce qui est très tardif pour un vignoble si ancien.

Les côtes du marmandais n'ont pas réussi à développer une image de vin qualitatif jusque dans les années 2020. La coopération, en particulier, a eu du mal à se démarquer et à créer une image dynamique, alors que des vigneron indépendants y travaillent et tendent à scinder la région en deux productions, celle de la coopération et celle des indépendants créatifs, parfois issus de la coopération comme Elian da Ros. Certains remettent en valeur un cépage ancien l'abouriou et arrivent à vendre leur vins à des prix nettement supérieurs à ceux de la coopération, recherchés par les cavistes.

Économie des vins de Marmande :

Le vignoble compte environ 1000 ha de vigne. La région pratique la polyculture. Les tomates et les céréales se retrouvant dans la plaine et les vignes sur les coteaux. Certains viticulteurs ne se destine qu'à la vigne.

- 90 % de la production en vin rouge, 6% de rosés et 4% de blancs
- 60 000 hl de production annuelle
- 2 cave coopératives réunies et 12 vigneron indépendants
- Production : 93% Coopération 7% : Indépendants

Profil d'Elian da Ros, viticulteur indépendant du Marmandais :

issue d'une famille d'immigrés italiens, recherchés pour repeupler les campagnes françaises après le grand nombre de disparu de la première guerre mondiale. Son grand-père a d'abord été ouvrier agricole puis métayer. Il a ensuite commencé à s'acheter des terres et faisait de la polyculture avec en particulier de la tomate mais aussi d'autres légumes, des vignes et des céréales. Son père a pris la suite. Lui a préféré se tourner vers la viticulture et a passer un bac pro puis un BTS viti-céno. Il a ensuite travaillé pendant cinq ans dans un domaine alsacien Zind-Humbrecht très connu et travaillant en biodynamie. Il va ensuite sortir ses 17 ha de la cave coopérative de Cocumont et créer son chai.

Géographie viticole :

Géologie :

Marmande se situe dans le bassin aquitain, qui est limité par le Massif central, les Pyrénées et l'océan Atlantique. C'est une vaste dépression drainée par la Garonne.

Le bassin a été affecté par trois phénomènes majeurs à l'ère secondaire puis tertiaire : Formation océan Atlantique, ouverture du golfe de Gascogne et soulèvement des Pyrénées. Le bassin recouvert par des mers peu profondes a subi une sédimentation très forte, entraînant la formation d'une importante couche de calcaire (2km d'épaisseur sous Bordeaux, 7km sous Pau).

Le vignoble de Marmande se situe sur les coteaux de part et d'autres de la Garonne. Les sols sont majoritairement argilo-calcaire avec une présence de sables et de graviers sur certaines zones.

Le climat :

Le climat est océanique. Il permet une bonne maturité des cépages en année chaude, avec des difficultés de surmaturité sur le merlot. Le climat, humide, favorise la présence de maladies cryptogamiques et nécessite de traiter plus que pour les vins des régions méditerranéennes plus ventées et plus séchés.

Les cépages :

- vin rouge

- Cépages principaux : cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot. L'ensemble de ces cépages est limité à 75 % maximum de l'encépagement.
- Cépages rouges complémentaires : abouriou, cot, fer, gamay, syrah. L'ensemble de ces cépages est limité à 50 % maximum de l'encépagement.

- vin blanc

cépage principal : sauvignon.

cépages complémentaires : muscadelle, ugni blanc, sémillon.

L'ensemble de ces cépages est limité à 30 % maximum de l'encépagement.

L'abouriou :

C'est un cépage qui a des grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, plus ou moins compactes, avec des pédoncules longs forts lignifiés en grande partie. Les baies sont de taille moyennes avec une peau épaisse très colorée.

- Aptitudes de production : Il a un débourrement précoce. Il est robuste, assez vigoureux, productif. Il résiste bien aux froids hivernaux et également à la chaleur. Peu sensible aux différentes maladies cryptogamiques y compris la pourriture grise. Sa maturité est de 1ère époque tardive.

- Clones agréés : deux seulement : 603 et 604.

- Type de vin et arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Brulhois, Côtes du Marmandais et Estaing. Il entre également dans l'encépagement de Vins de Pays du Sud-ouest (départements du Tarn et Garonne et Lot et Garonne en particulier), du Val de Loire. Rarement vinifié seul, l' abouriou donne un vin très coloré, parfois astringent, charpenté, assez tannique et manquant quelquefois d'acidité, à boire jeune. Arômes de épices, fruits noirs (cassis, fraise,

framboise, groseille, mûre, ...), notes mentholées, vanillés. Vinifiés en macération carbonique, en grappe entière, il donne des vins ronds et aromatiques (Elian Da Ros).

Le merlot

Origine :

On ne connaît pas l'origine précise de ce cépage. Avant le XIX^e siècle, le merlot était considéré comme un cépage secondaire nommé crabutet noir puis appelé merlot ou vitraille. Il fut mentionné comme un cépage servant à l'élaboration des grands crus du bordelais en 1857 par l'ampélographe Rendu.

Zone de culture :

Le merlot est très répandu dans tous les grands pays viticoles, que ce soit en France (116 715 ha en 2008), aux États-Unis, à l'Afrique du Sud, en Chine, l'Italie, la Suisse, la Slovénie, la Croatie, la Bulgarie... Il est planté sur plus de 190 000 ha à travers le monde.

Les AOC françaises qui utilisent le merlot sont nombreuses et se localisent toutes à proximité du bassin aquitain. Toutes les AOC de Bordeaux (sauf celles spécifiquement blanches), celles de Bergerac, Buzet, Côtes-de-Duras, Côtes-du-marmandais, Cahors, fronton et Gaillac en contiennent.

Influence du climat sur ce cépage.

Le merlot est surtout sensible au millésime chaud. Il donne alors des vins qui présentent un taux d'alcool supérieur à 14% alc.vol. Mûrissant vite, dans les zones chaudes, il faut être attentif pour décider de la date de vendange. Il y a souvent un décalage entre la maturité des sucres (précoce) et celles des tanins (tardive). Les vins à boire jeune et ramassés à maturité normale sont souvent plus fruités, moins déséquilibrés par l'alcool.

En année froide, les vins de merlot sont mieux réussis que ceux de cabernet sauvignon.

Rôle du vieillissement :

L'aptitude au vieillissement du merlot est variable. Il dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant peu acide, il a tendance à vieillir plus prématurément que le cabernet sauvignon avec lequel il est associé. Il faut se méfier des années trop froides comme 2002 ou 2006. En année normale à chaude, avec des rendements faibles ils donnent des vins forts en alcool (14% alc.vol).

Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long.

Certains vins de l'AOC Saint Émilion pourront se garder plus d'une dizaine d'années, les vins des AOC Bordeaux, Duras, Bergerac à majorité de merlot pourront être prêts à boire en 1 ou 2 ans, d'autres pourront se conserver. Les producteurs créent de plus en plus des vins très fruités, avec des étiquettes suggestives, à boire dans la jeunesse au cours de l'été, un peu rafraîchie (cuvée « le lys » de la cave coopérative de Buzet).

Particularité de vinification du merlot :

Le merlot étant un cépage moyennement aromatique, on l'améliore en le vinifiant avec une prémacération à froid et une faible aération au cours de la vinification. Cela peut entraîner des nez un réduit, avec des odeurs qui peuvent gêner certaines personnes sensibles, mais, à l'aération l'odeur part et le plaisir arrive en bouche avec le côté fruité.

Alliance avec des mets

Catalyseurs d'alliance pour les vins de Marmande : Framboise, pruneaux, cerise, genièvre, herbe de Provence, lard salé, graisse d'oie, huile de noix, ail grillé, oignons caramélisés, poivre noir.

Exemple de plats pour les vins les plus structurés contenant de l'Abouriou, du malbec et du cabernet sauvignon : Brochette de canard aux pruneaux d'Agen, confit de canard, aligot, enchauds, civet de lièvre, civet de canard, porc aux châtaignes, cou d'oie farci, cuissot de chevreuil aux cèpes, rognons à la moutarde, veau braisé aux cèpes, carré d'agneau rôti, gigot d'agneau à l'ail. Fromage : Cantal, salers, laguiole.

Les côtes du marmandais plus ronds, plus fruités, plus gras peuvent aller avec des plats plus légers et typés, comme des tomates de Marmande farcies ou une belle pièce de boeuf.

Bibliographie :

- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor Édition Daniel Briand et Robert Laffont 1983
- cépages du sud-ouest. 2000 ans d'histoire. Guy Lavignac- INRA éditions 2001
- Itinéraire des vins du midi Pyrénéen - Eché Editeur -1985
- Précis d'ampélographie pratique . Pierre Galet. Ed Pierre Galet 1985
- Cépages du Sud-ouest Guy Lavignac . Éditions du Rouergue/INRA éditions 2001
- Guides des cépages OZ Clarcke Ed Gallimard 2009
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le vin - André Dominé - Ed place des victoires 2003.
- Le phylloxéra. une guerre de trente ans - Gilbert Garrier Albin Michel 1989

Sur internet :

- Site de l'INAO pour le détail des AOC et cartes : <http://www.inao.gouv.fr/>
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr)
- Wikipedia : nombreuses recherches autour de l'histoire (Graulhet, Carmaux, verrerie D'Albi, Jean Jaurès, Franc, Celtes, wisigoth, comtes de Toulouse...)
- <https://www.guide-du-lot-et-garonne.com/fr/tourisme/deguster/la-cuisine-du-lot-et-garonne.html>
- <http://lescepages.free.fr/abouriou.html>
- <https://eliandaros.fr/>
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/5369>
- <https://cave-du-marmandais.fr/visitez/#hiking>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4tes-du-marmandais#:~:text=La%20zone%20de%20production%20d,de%20la%20ville%20de%20Marmande.>
- <https://www.terroirdumondeeducation.com/article-sur-le-pays/parent-france/vignobles-du-sud-ouest/cotes-du-marmandais-aop/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Al%C3%A9nor_d%27Aquitaine
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>