CHATEAUNEUF-DU-PAPE

LE GRENACHE UN

GRAND
VECTEUR
D'ELEGANCE



www.chateauneuf.com

PHILIPPE CAMBIE

VVS/ICV et La Fédération des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

LE GRENACHE



HISTORIQUE:

Ce cépage est né en catalogne. Il pourrait être d'Aragon puisque dans la Rioja, il porte le nom de *tinta aragonesa*. En Sardaigne, on s'interroge sur son introduction par les Catalans ou de son exportation vers la Catalogne. Son origine est très ancienne, des mutations spontanées ont donné des variantes blanche, grise ou velue, signe selon Mr P. Galet de son âge.

Il a été introduit dans ce qui est aujourd'hui la France dès le Moyen Âge. D'après Guy Lavignac, il aurait été ramené par des pèlerins de retour de Saint Jacques de Compostelle. D'autres sources font état d'un intérêt particulier porté par Arnau de Vilanova à ce cépage en raison de ses origines catalanes pour la confection de remèdes à base d'alcool de vin.





Aire de répartition :

À la fin du xx^e siècle, le **grenache** était le deuxième cépage le plus cultivé au monde après l'**airén**. Il a depuis été dépassé par le merlot N et le cabernet sauvignon N. Il n'a cependant pas beaucoup débordé des frontières des anciens pays producteurs de vin.

En **Espagne**, il est cultivé dans presque tout le nord du pays : en **Aragon**, (présent dans tous les vins rosés) **Castille**, **Pays basque**, **Catalogne**, (présent dans toutes les appellations) ou **Extremadure**.

En **France**, il est un des cépages les plus cultivés avec près de 100 000 ha. (il est passé de 24 800 ha en 1958 à 91 000 ha en 1945). Il est présent sur toute la façade méditerranéenne, dans le vignoble du **Languedoc-Roussillon**, celui des **Côtes du Rhône** et de **Provence**. Il y est obligatoire dans presque toutes les AOC en rosé, rouge, ou vin doux naturel.

En **Italie**, il est cultivé sur 22 400 ha en **Sardaigne**, **Sicile** ou **Calabre** où il est le plus communément dénommé *Cannonau*. Il s'agit du cépage principal de la Sardaigne où il fournit des vins charpentés. On le trouve aussi en **Ombrie** dans la région du Lac Trasimento.

Il est cité dans la littérature viticole en **Grèce**, en **Algérie** ou au **Maroc** (Grenaches rosés - 1400 ha en 1990). On le retrouve aussi en Israël, ainsi que dans les **Iles Grecques** et à **Chypre**.

Outre-océans, il est présent en **Amérique** : États-Unis (Californie 5 225 ha en 1991), **Argentine**, **Chili**, **Uruguay**; en **Afrique du Sud** ou en **Australie** (2 070 ha en 1991),

LE GRENACHE PERMET LE VIEILLISSEMENT DES GRAND VIN DU SUD

On retrouve de très grands vins de Grenache après plus de 50 ans aussi bien en blanc quand rouge sur l'appellation Châteauneuf du pape.

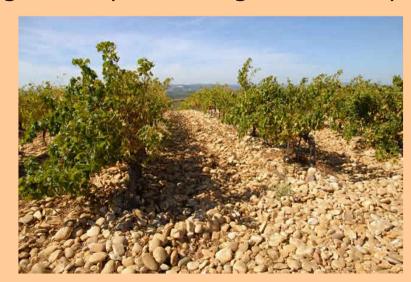
Il donnera une impression d'immortalité dans les grands VDN du Roussillon, où l'on découvre de très grands vins de grenache de + 80 ans.



Il est aussi le cépage de la renaissance des grands terroirs espagnol, LE PRIORAT.

« Le grenache ,un très grand cépages révélateur de terroir » MARC PARCE

- > A l'image du pinot noir le grenache est marqué par le terroir sur lequel il croit.
- > Il ne supporte pas la médiocrité ou la banalité.
- > Il impose des règles strictes, si l'on veut produire des vins d'exceptions.
- > Sa fragilité impose la rigueur et la précision.



ELABORER DE GRANDS VINS A BASE DE GRENACHE

- Méthodes de culture les plus appropriée a l'élaboration de grand grenache.
- Méthodes de récolte
- Méthodes de vinification
- Méthodes d'élevage







Méthodes de culture les plus appropriée a l'élaboration de grand grenache

- *<u>Le Grenache est un cépage</u> <u>naturellemement vigoureux et productif</u> <u>qu'il faut chercher à réduire par</u>:
- Le choix du porte greffe
- * Le choix du clone ou sélection massale.
- Le choix du terroir

- La taille courte permet de réduire le potentiel de récolte.
- ❖ Il est plus tolérant que beaucoup de cépages au stress hydrique mais entre rapidement en blocage de maturation.
- L'idéal est d'obtenir un arrêt progressif de la croissance en cours de véraison.
- ❖ L'économie d'eau passe par une réduction de la surface foliaire: d'ou le choix d'un gobelet plutôt que d'un espalier (gobelet à tronc court plutôt que haut et très développé), une réduction de la densité de plantation et un bon entretien du sol...
- Mais cette surface foliaire doit rester suffisante pour assurer une bonne maturation du raisin. La qualité des raisins est très dépendante du rapport SFE/charge.

Le gobelet permet généralement de réduire la consommation d'eau.

Le gobelet permet généralement de réduire le risque de stress mais permet aussi, s'il est bien formé, une bonne aération de la zone fructifère (moins d'entassement de végétation et de grappes) ainsi qu'une protection du feuillage contre les coûts de soleil sur le raisin (idéal : 1 à 2 couches de feuilles de protection).

Le Grenache répond bien à l'éclaircissage, ce qui permet d'ajuster le rapport SFE/charge en complément des ébourgeonnages.

Le choix du mode de culture est donc à raisonner selon les conditions du milieu. De légères pluies en milieu d'été ou l'irrigation raisonnée assure la bonne

maturation du raisin.

- Attention à respecter une bonne hauteur de feuillage (attention aux clones un peu retombants), écimer au bon moment avant que les rameaux ne retombent sous leur poids...
- Choix de la date de récolte: données analytiques souvent insuffisantes car les maturité technologiques et phénoliques sont souvent décalées (le décalage est plus important si la période de maturation est chaude et sèche). Il y a donc un intérêt crucial de la dégustation des baies.
- ❖ Il faut faire très attention à sa sensibilité au mildiou et à la coulure.

En Espagne notamment, les domaines rognent sévèrement autour de floraison pour limiter la coulure.

Un bon entretien du sol est primordial.



L'entretien du sol, quels intérêts?

Le principal but recherché est la destruction mécanique des adventices concurrentielles de la vigne. Cette méthode permet de limiter, voire de supprimer l'utilisation des herbicides.

Cependant l'intérêt du travail du sol ne se limite pas à cet unique intérêt, il permet également de :

- décompacter les sols, permettant une augmentation de la pénétration des eaux de pluies et une meilleure rétention de l'humidité du sol,
- offrir une résistance supérieure à la sécheresse, en détruisant les racines superficielles et favorisant le développement de racines en profondeur.



- Enfouir les apports d'amendement et d'engrais.
- Favoriser la dégradation des matières organiques (favoriser les machines qui présentent une polyvalence et permettent de remplacer des lames par des socs ou autres outils).
- Les outils à lame bineuse fonctionnent à de faible profondeur, 5 à 10 cm environ, cela est variables selon les réglages et le modèle : cela donne une meilleure aération du sol.
- Eviter l'affranchissement du greffon.



METHODE DE RECOLTE

- Respect de l'intégralité des raisins à la récolte.
- Limiter au plus les volumes de transport jusqu'au chais de vinification (petites bennes, caissettes, etc...).
- Vendange a la main et tri de la vendange sont primordiale.
- Elimination des raisin abimés, et surtout des raisins roses (non aoûtée) et des grapillons (raisin de seconde génération).







Erafler ou pas?

- Une nécessité sur grenache précoce, pour éviter les gouts végétaux.
- Un choix gustatif, plus de fruit direct, mais il faut une maîtrise thermique.
- Les vins issus de grenache égrappés sont plus rapidement abordables, et vieillissent tout aussi bien.
- Le tri grain par grain apporte plus de pureté de fruit (élimination de toutes les petites fractions végétales).
- Grenache non égrapper, oui, mais seulement sur les vieux cep et sur rafles aoûtée. Moins demandeur de froid, vin généralement plus frais, réduit légèrement les D° alcooliques. On a souvent des notes légèrement mentholées.
- Les deux méthodes sont intéressantes, l'expérience et les divers terroirs guiderons vos choix.





LES MACERATIONS ET EXTRACTIONS

CUVERIE:

Préférence à la cuverie béton: meilleure maîtrise thermique et inertie importante.

Utilisation de cuves tronc conique, qui favorisent les extractions douces.

MAITRISE THERMIQUE : les températures de macérations ne doivent pas dépasser 28° C dans le marc.



TRAVAIL DU MARC:

Le travail du marc doit se faire en douceur, léger piégeage, et surtout délestage en début de fermentation alcoolique, avec des apports d'oxygène en FA.

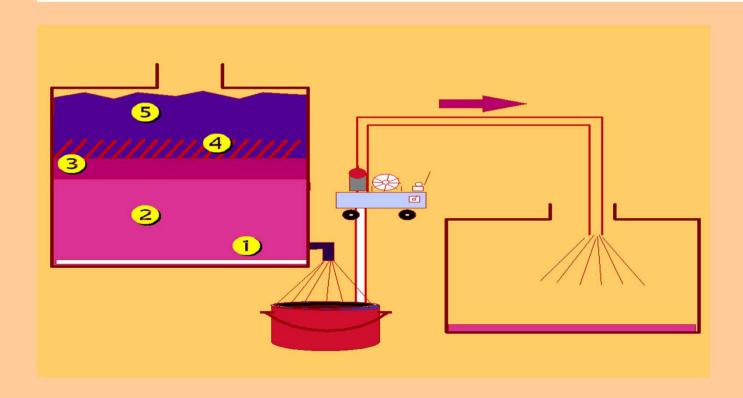


Le Délestage

Le délestage est une technique de travail du jus ou du vin permettant d'optimiser les échanges entre la phase liquide et la phase solide pendant la macération.

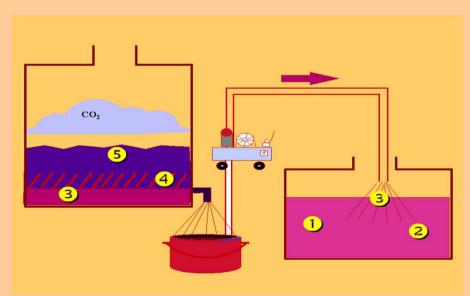
1ère étape : Vidanger la cuve en aérant bien le jus et en l'envoyant dans une autre cuve

Début de la première étape

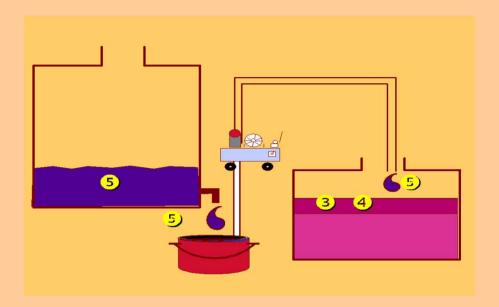


Le délestage peut être fait dès que le chapeau de marc est formé. La cuve de départ est vidée totalement avec oxygénation du jus. Un jet ouvert dans un baquet permet une oxygénation réelle du jus (transfert de 2 à 4 mg/litre d'oxygène dissout).

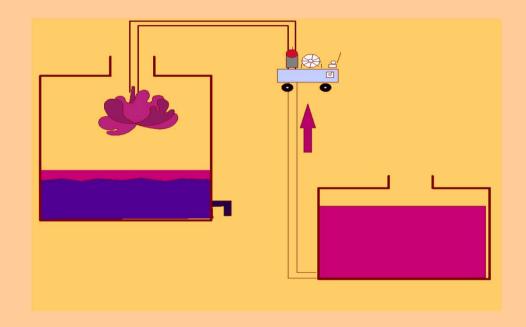
D'autres systèmes apportent une efficacité comparable : injection directe d'oxygène dans la cuve de réception du jus (cliqueur), ou insertion d'un manchon en inox fritté sur la canalisation de pompage.



La remise en suspension de toutes les levures et leur oxygénation est un des éléments - clés de la maîtrise de la fermentation alcoolique.

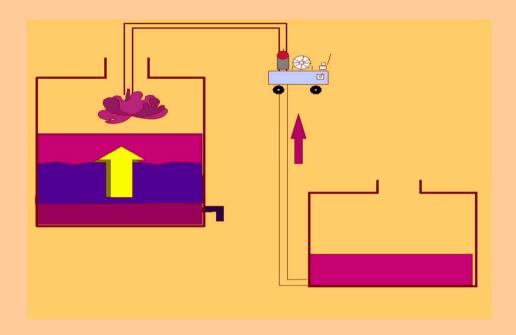


L'égouttage complet du chapeau de marc permet d'atteindre le mieux l'objectif de diffusion des éléments intéressants des raisins : pigments, tanins facilement diffusables, polysaccharides de la pulpe et de la zone sous-pelliculaire. L'aération complète de tout le jus permet d'atteindre avec sécurité l'objectif de stabilisation, d'enrobage des tanins et de gestion des odeurs soufrées



Le retour du jus ou du vin sur le chapeau de marc se fait avec fort débit et faible pression, pour limiter les actions de triturations mécaniques sur le marc. Il n'est pas nécessaire de chercher à lessiver toute la surface du marc : soit le marc est couvert totalement de jus quand le débit est suffisant, soit le chapeau se délite et se mélange bien avec le jus.

Le chapeau remonte au travers du jus ou du vin



Quand le chapeau de marc reste complet, il remonte au travers du jus ou du vin, favorisant les échanges complets sans trituration entre le marc et le liquide. Dans d'autres situations de marc et de cuve, il se délite et les échanges non agressifs sont aussi intenses.

TEMPS DE MACERATION:

- les temps de macération sont en général de plus de 20 jours à 35 jours.
- éviter les gout de marc froid.
- déguster régulièrement avant décuvage.
- faire des macérations autour de 20 à 23°C, les post fermentaire a chaud, modifié les vins (grosses pertes aromatiques), elles peuvent être intéressantes pour un gain de volume en bouche.

TRAVAIL DES LIES:

- est très important, soit en macération soit à l'élevage.
- les lies sont très importantes, pour le grenache, elles structurent le volume en bouche et permettent de mieux équilibrer l'alcool.

PRESSURAGES:

- la séparation des vins de presses est importante.
- on pourra jouer par la suite, pour les assemblages.
- c'est généralement les vins les plus gras et les moins colorés.



LES ELEVAGES

La majorité des vins de grenache sont élevés en cuve béton. On utilise les foudres, gros contenant (il faut une hygiène parfaite avec des foudres de 1 an à 8 ans maximum). Les demi muids (600litres) sont pour moi de très bon contenant d'élevage pour les grenaches très riches et concentrés. On utilise très peu les barriques 228 litres et jamais les 225 litres.

Sur certains vins de presses et grand grenache elles apportent un plus en assemblage.



Merci beaucoup pour votre attention.

PHILIPPE CAMBIE consultant VVS

La Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape