

François Collombet

CÉPAGES & VINS

CES RAISINS QUI
FONT LES BONNES
BOUTEILLES

VINS
DE FRANCE
ET DU
MONDE

DUNOD

Responsable d'édition : Ronite Tubiana
Édition : Florian Boudinot
Direction artistique : Élisabeth Hébert
Fabrication : Gaëlle Cannavo
Création graphique de la couverture et des pages
intérieures : Atelier Marge Design

© Dunod, 2016, 2020
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN : 978-2-10-081504-3

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.





LES CÉPAGES

P.10	AIRÉN	P.108	PETIT ET GROS MANSENGS
P.12	ALICANTE BOUSCHET	P.112	PETIT VERDOT
P.14	ALIGOTÉ	P.116	PINOTAGE
P.18	ALTESSE OU ROUSSETTE DE SAVOIE	P.120	PINOT GRIS OU PINOT GRIGIO
P.20	BARBERA	P.124	PINOT MEUNIER
P.24	CABERNET FRANC	P.128	PINOT NOIR
P.30	CABERNET SAUVIGNON	P.136	RIESLING
P.34	CARIGNAN	P.140	ROMORANTIN
P.40	CARMÉNÈRE	P.144	SANGIOVESE OU NIELLUCCIO
P.44	CHARDONNAY	P.148	SAPÉRAVI
P.48	CHENIN BLANC OU PINEAU DE LA LOIRE	P.150	SAUVIGNON BLANC
P.52	CINSAULT	P.154	SAVAGNIN
P.56	COLOMBARD	P.156	SÉMILLON
P.60	FURMINT	P.160	SYLVANER
P.64	GAMAY NOIR	P.164	SYRAH
P.68	GEWURZTRAMINER	P.168	TANNAT
P.72	GRENACHE NOIR	P.174	TEMPRANILLO
P.76	MALBEC OU CÔT	P.178	TIBOUREN
P.80	MARSELAN	P.180	TOURIGA NACIONAL
P.84	MAUZAC	P.184	TROUSSEAU
P.88	MERLOT	P.186	UGNI BLANC OU TREBBIANO
P.92	MONDEUSE	P.190	VERMENTINO
P.96	MOURVÈDRE	P.194	VIOGNIER
P.100	MUSCATS	P.200	ZINFANDEL (PRIMITIVO)
P.104	NEBBIOLO		



LES RÉGIONS VITICOLES EN FRANCE

P.206 ALSACE

P.211 BORDELAIS

P.215 BOURGOGNE
ET BEAUJOLAIS

P.221 CHAMPAGNE

P.224 CORSE

P.227 JURA

P.229 LANGUEDOC-
ROUSSILLON

P.237 PROVENCE
ET CÔTE D'AZUR

P.242 SAVOIE, HAUTE-SAVOIE
ET BUGEY

P.246 SUD-OUEST

P.252 VALLÉE DE LA LOIRE

P.256 VALLÉE DU RHÔNE



LES GRANDS VIGNOBLES DANS LE MONDE

P.262 AFRIQUE DU SUD

P.267 ALLEMAGNE

P.272 CALIFORNIE

P.279 ESPAGNE

P.285 HONGRIE

P.289 ITALIE



INDEX DES APPELLATIONS, COULEURS ET CÉPAGES

P.295

AVANT-PROPOS

Connaître le vin, c'est maîtriser l'une de ses composantes essentielles : le cépage. Il est au cœur de sa personnalité. C'est lui qui apporte couleur, arômes, équilibre alcool-acidité. « Le génie du vin est dans le cépage », proclamait déjà au ^{xvi}^e siècle Olivier de Serres.

Par cet ouvrage, vous découvrirez comment chaque grande région viticole en France et dans le monde a su, au fil du temps, sélectionner les cépages les plus adaptés à son terroir et à son climat. Découvrez ces incroyables alliances du pinot noir et du chardonnay à la Bourgogne, de la syrah à la vallée du Rhône, du chenin à la Loire, du riesling au Rhin, du tempranillo à la Rioja, du nebbiolo au Piémont, du sangiovese à la Toscane mais aussi du pinotage à l'Afrique du Sud, du zinfandel à la Californie...

Ces cépages ont prouvé leur valeur au monde jusqu'aux confins de la Chine, à l'image de l'universel chardonnay ou du très convoité cabernet sauvignon. Et puis, il y a ces originaux, le viognier délaissé pour renaître magnifiquement à Condrieu; le carignan haï, arraché pour se voir rétabli à sa juste place, la meilleure; le romorantin apporté par François I^{er} sur les bords de la Loire et qu'on replante aujourd'hui à Chambord, ou encore l'époustouflant malbec, qui de Cahors a migré à Mendoza en Argentine, s'imposant comme le cépage emblématique du pays. 50 cépages sont ici répertoriés et illustrés, des plus internationaux aux plus locaux, tous ceux qui donnent ces grands vins appréciés tant en France qu'à l'étranger.

En deuxième partie d'ouvrage, les régions viticoles de France et leurs cépages sont détaillés. La troisième partie reprend quant à elle les grandes régions du monde.

En fin d'ouvrage, un tableau de correspondance donne le ou les cépages utilisés dans chacune des appellations françaises.

GOUAIS, LE CASANOVA DES CÉPAGES EUROPÉENS



La science a parlé : c'est le géniteur de la plupart des cépages européens. Ce cépage très productif qui a aujourd'hui presque disparu était au Moyen Âge l'un des cépages les plus répandus. Il produisait des vins bon marché et de qualité médiocre. Son origine est très ancienne. Il aurait été introduit en France par les Romains il y a plus de 2 000 ans.

Le gouais est en fait le cépage clé du patrimoine viticole européen. C'est à l'ampélographe suisse, José Vouillamoz*, biologiste, spécialisé dans l'étude de l'ADN de la vigne (il est d'ailleurs surnommé le généalogiste de la vigne) qui fut le premier à annoncer le lien entre la plupart de ces cépages et le gouais. Il parle du gouais comme d'un cépage fondateur qui a donné naissance (en se croisant plusieurs fois au pinot noir), au chardonnay, à l'aligoté, au romorantin... Bien d'autres liaisons

lui sont attribuées, donnant des cépages aussi réputés que le gamay, le riesling, la muscadelle... jusqu'au très hongrois harslevelü. Il fut tellement fécond que José Vouillamoz n'hésite pas à le baptiser le Casanova des cépages.

De toute évidence, des liens génétiques existent entre la quasi totalité des cépages français. Ils montrent l'importance historique du gouais en tant que géniteur, et son rôle déterminant comme source de diversification variétale. Ce cépage aux baies d'un jaune doré oublié en France se cultive encore en Suisse, dans le Haut-Valais, sous le nom de *gväss*.

*José Vouillamoz a publié avec Jancis Robinson et Julia Harding *Wine Grapes*, au sous-titre explicite : *A complete Guide to 1368 Vine Varieties, Including Their Origins and Flavour*.

LES CÉPAGES



LES CÉPAGES

AIRÉN



CÉPAGE

B

APPARITION

MOYEN ÂGE

SURFACE (HA)

218 000

ARÔMES

Fruits blancs, amande

AIREN, QUIEN ERES TU ?

Qui le connaît vraiment ? Voici un cépage qui n'est jamais sorti de chez lui. Et pourtant, il y a 20 ans, il représentait le cépage le plus planté au monde. Il occupe encore aujourd'hui la 5^e position avec 218 000 ha, soit 5% du vignoble mondial (au 2^e rang des cépages blancs devant le chardonnay). Mais il a vu en quelques années ses surfaces diminuer de moitié. En Espagne, il occupe, avec le tempranillo, la moitié du vignoble (30% pour l'airén). C'est une variété blanche originaire de Valdepeñas et de La Mancha. L'airén eut cette réputation de produire des vins courants essentiellement destinés à l'assemblage et à la distillation, à l'instar de l'ugni blanc en France. Mais aujourd'hui, on le redécouvre en mono-cépage. Il est très présent au sud de la Meseta (Castilla-La Mancha), dans la région de Madrid et en Estrémadure, mais également dans une moindre mesure en Murcie, à Valence et en Andalousie.

PARFAITEMENT ADAPTÉ À LA SÉCHERESSE Ce cépage très productif (il peut donner des grappes de plus de 7 kg), très rustique et autorisant des tailles courtes en gobelet, est en outre parfaitement adapté à la sécheresse. Il produit des vins blancs neutres sur les terres arides de la Nouvelle-Castille aux étés secs et torrides et aux hivers tout aussi secs mais glacials. Sur ce plateau, à 700 m d'altitude, le vignoble, à perte de vue, est ponctué de moulins à vent : c'est La Mancha, immortalisée dans *Don Quichotte*, œuvre de Cervantès. La région, presque entièrement plantée d'airén, surtout apprécié pour son extrême vigueur, fournissait des vins de table. Mais là aussi la révolution est passée avec une amélioration notable des vins. Il a été très dévalorisé par le passé mais, grâce à de faibles rendements, à des vendanges plus précoces (pour abaisser la teneur en alcool) et à de nouvelles méthodes de vinification, l'airén redevient à la mode, donnant dans La Mancha (célèbre pour ses 300 jours de soleil) des vins secs et vifs aux arômes de fruits blancs. Le compagnon idéal des soirées tapas !

des grappes énormes, jusqu'à

7 KG



Vino Campechano
Blanco Airén,
de la Coopérative
Santa Catalina
(DO La Mancha),
Espagne.



LES CÉPAGES

ALICANTE BOUSCHET



CÉPAGE

(N)

APPARITION

1855

SURFACE (HA)

27 000

ARÔMES

Fruits mûrs, épices

UN CÉPAGE TEINTURIER HYBRIDE

L'alicante Henri Bouschet (son autre nom) est un cépage teinturier. Cet hybride est le fruit d'un croisement. Il fut réalisé entre le grenache et le petit bouschet, lui-même issu d'aramon croisé au teinturier du Cher, un cépage teinturier alors très présent dans le vignoble de l'Orléanais.

BOUSCHET, PÈRE ET FILS Son inventeur n'est autre qu'Henri Bouschet, le fils de Louis Bouschet chercheur et expérimentateur français qui, de son domaine situé près de Montpellier, sélectionna entre 1820 et 1830 les principaux cépages languedociens d'après leur degré alcoolique, leur couleur et leur goût. C'est lui aussi qui prôna dès 1829 l'association du carignan, du grenache (alicante), du mourvèdre et du morrastel. On lui doit quelques cépages hybrides dont l'un, l'alicante bouschet ou petit bouschet, fut développé par son fils.

RENDEMENT RECORD Ce cépage très vigoureux et très résistant à l'oïdium a un double mérite : son grand pouvoir *teinturier* (c'est le père de tous les hybrides teinturiers français) et son rendement qui peut atteindre le chiffre faramineux de 250 hl/ha. Il débourre et mûrit tôt. Dans le Midi, c'est le premier cépage à être vendangé. Il s'est répandu dans cette région ainsi qu'en Algérie. À faible rendement, il donne des vins très colorés aux arômes de fruits mûrs et d'épices, et à forte charge alcoolique. En France, il restait 2 760 ha en 2018, mais cette surface est en baisse constante puisqu'il n'a été retenu dans aucune appellation.

L'ALICANTE BOUSCHET DANS LE MONDE En Espagne, il est encore très présent sur 22 000 ha, et certains producteurs le redécouvrent, notamment dans l'Almansa (La Mancha) comme au Portugal dans l'appellation (DOC : dénomination d'origine contrôlée) alentejo, au sud du pays. Il est appelé *alikant bushe* en Bulgarie, *garnacha tintorera* en Espagne et *negral* au Portugal. En Californie, il était connu pour produire du raisin de table pendant la période de la prohibition ; il y occupe encore 700 ha, essentiellement dans la Central Valley. On le trouve également en Italie, en Israël, en Macédoine, au Brésil et en Australie, dans la Barossa Valley. L'alicante bouschet est redevenu, dans bien des vignobles du monde et contrairement à son pays d'origine, un cépage digne d'intérêt.

←
des rendements
faramineux jusqu'à

250 HL/HA

LES CÉPAGES

ALIGOTÉ



CÉPAGE

Ⓑ

APPARITION

XVII^E s.

SURFACE (HA)

20 000

ARÔMES

Raisin, pomme verte, citron,
notes minérales

FINI LE DÉDAIN !

Oui, bien sûr, le kir - 1/5 de crème de cassis, 4/5 de bourgogne-aligoté - est un apéritif popularisé par le légendaire chanoine Kir, héros de la Résistance, homme politique (député-maire de Dijon) et accessoirement homme d'église ! Mais derrière l'image d'un aligoté un peu figé se *dégotte* un surprenant cépage.

DEUXIÈME CÉPAGE BLANC APRÈS LE CHARDONNAY L'aligoté, très vieux cépage bourguignon, est le fruit d'un croisement entre le gouais blanc médiéval (disparu aujourd'hui) et le pinot noir, tout comme d'ailleurs le chardonnay. Sait-on qu'avant la crise du phylloxéra au XIX^e siècle, l'aligoté faisait jeu égal avec le chardonnay dans les vignes de corton-charlemagne ou de Montrachet ? Il étend aujourd'hui son aire de plantation de Chablis, dans l'Yonne, au Mâconnais jusqu'à atteindre les collines du Beaujolais. Il est tout simplement le 2^e cépage blanc de Bourgogne (derrière le chardonnay) avec 1 600 ha, soit 6 % de l'encépagement bourguignon. L'aligoté est un cépage assez vigoureux et rustique qui débouffe tôt. Il porte des raisins plus gros et plus nombreux que ceux du chardonnay. On le reconnaît à ses petites grappes aux grains d'un blanc orangé moucheté de brun. Il est apprécié pour ses rendements. Partout, aujourd'hui, il est en pleine renaissance.

←
2^E
cépage blanc
de Bourgogne.

QUAND IL EST BIEN TRAVAILLÉ... L'aligoté bien travaillé est un cépage surprenant. Il s'adapte très facilement à différents types de sols. Lorsque ses rendements sont contrôlés, il peut faire des merveilles. La preuve : un morey-saint-denis premier cru du Domaine Ponsot (Clos des Monts-Luisants) élaboré exclusivement avec de l'aligoté ! D'une manière plus ordinaire, il entre dans la composition des bourgognes-aligotés, des coteaux-bourguignons, des crénants-de-bourgogne et de l'AOC bouzeron.

LE BOURGOGNE-ALIGOTÉ La réputation de l'aligoté vient du bourgogne-aligoté, appellation régionale de Bourgogne. Elle est réservée aux vins produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation bourgogne (dans les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône, dont le Beaujolais, mais cette présence est aujourd'hui contestée). L'aligoté a trouvé

ses terres de prédilection sur les terroirs des Hautes-Côtes (de Nuits et de Beaune). Il a longtemps été vinifié comme vin de carafe à boire jeune, idéal pour le kir. Surnommé le muscadet de la Bourgogne, c'est un vin léger de couleur or, à forts reflets verts; c'est un vin un brin impertinent qui frappe par ses parfums frais et francs rappelant le raisin, la pomme verte et le citron, eux-mêmes combinés à des notes minérales. Mais ne nous trompons pas, l'aligoté sait aussi s'apprécier après quelques années de cave. Certains vigneronns vont jusqu'à utiliser le fût de chêne pour son élevage.

LE DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI ET L'ALIGOTÉ DE BOUZERON

À la limite de la Côte de Beaune, près de Santenay et tout près du Domaine de Chassagne-Montrachet, bouzeron, appellation villages-de-la-côte-chalonnaise (Saône-et-Loire) a cette particularité par rapport aux quatre autres de la Côte chalonnaise (givry, montagny, rully et mercurey) de n'être reconnue que pour sa production d'aligoté. De plus, c'est la seule, parmi les quarante-quatre appellations villages-de-bourgogne, à autoriser l'élaboration d'un vin de Bourgogne exclusivement à base d'aligoté. Car à Bouzeron, l'aligoté n'est pas tout à fait le même qu'ailleurs. Il se distingue par sa peau qui prend au moment du mûrissement une teinte dorée sous l'effet du soleil, d'où son nom d'aligoté doré offrant un vin fruité et vif doté par son terroir de finesse et de rondeur.

Dans la côte
châlonnaise, l'aligoté
se teinte de doré
sous l'effet du
soleil, d'où son nom
d'aligoté doré.



La démarche de cette reconnaissance a abouti en 1997, sous l'impulsion d'Aubert de Villaine, co-gérant du Domaine de la Romanée-Conti, et de son épouse Pamela. Ensemble, ils avaient créé à Bouzeron, en 1973, le Domaine Aubert & Pamela de Villaine afin de redonner à ce cépage planté sur des sols situés entre 270 et 350 m d'altitude, maigres, bruns et marneux, à forte teneur en calcaire, la splendeur qu'il avait avant le phylloxéra. Leur objectif fut de retrouver le goût de l'aligoté lorsqu'il était traité à égalité avec le chardonnay et le pinot noir, celui d'un grand bourgogne blanc.

QUAND L'ALIGOTÉ SE HISSE EN PREMIER CRU : LE CLOS DES MONTS LUISANTS (MOREY-SAINT-DENIS) L'aligoté bien travaillé est un cépage surprenant. Il s'adapte très facilement à différents types de sols. Lorsque ses rendements sont contrôlés, il peut faire des merveilles. La preuve : un morey-saint-denis premier cru du domaine Ponsot (Clos des Monts-Luisants) élaboré exclusivement avec de l'aligoté ! Vouloir classer le Clos des Monts Luisants planté en aligoté ne fut pas une mince affaire. Cette démarche d'homologation fut entreprise par Laurent Ponsot dans les années 2000 et le droit à la plantation intégrale en aligoté fut confirmé par l'INAO en 2011. Il faut dire qu'avant la crise du phylloxera, l'aligoté colonisait déjà la partie haute de ce versant de la Côte. Comme partout, elle fut replantée en chardonnay à une exception près, le Clos des Monts Luisants, que William Ponsot s'obstina à replanter en aligoté ; des ceps aujourd'hui centenaires qui aidèrent grandement dans la décision de l'INAO.

L'ALIGOTÉ À TRAVERS LE MONDE L'aligoté est le 10^e cépage blanc le plus planté au monde. La Bourgogne, avec 1 600 ha, ne représente qu'à peine 8% de sa surface, évaluée à 20 000 ha. Il est cultivé surtout dans l'est de l'Europe, tout particulièrement en Ukraine (2 000 ha) et en Roumanie (5 000 ha). Sur le continent américain, il se rencontre dans les zones les plus fraîches : États de Washington (Yakima Valley) et de New York (Hamptons Long Island), en Californie (Santa Maria Valley et Mount Harlan) ainsi qu'au Canada (Niagara Peninsula et British Columbia). Partout, l'aligoté semble de plus en plus apprécié, à la fois par les producteurs et par les consommateurs. Serait-ce enfin l'honneur retrouvé de ce grand cépage ?



↑ Morey Saint-Denis, clos des Monts Luisants, domaine monopole du domaine Ponsot, le seul premier cru de Bourgogne produit uniquement avec l'aligoté.

LES CÉPAGES

ALTESSE OU ROUSSETTE DE SAVOIE



CÉPAGE

B

APPARITION

XV^E-XVI^E S.

SURFACE (HA)

400

ARÔMES

Poire, citron, ananas, citron et
une touche miellée

C'EST AU PIED DES ALPES QU'IL PROGRESSE !

Inutile de chercher, l'altesse n'est présente qu'en Savoie. Ensuite, mettons les choses au clair ! Analyses génétiques à l'appui, aucune origine chypriote ni moyen-orientale pour l'altesse ! Non, malgré tant de belles légendes, l'altesse (ou roussette de Savoie) est un cépage autochtone. D'après les travaux du docteur José Vouillamoz, ampélographe suisse, l'altesse savoyarde, plant génétiquement proche du chasselas (son plus proche parent) provient bien de l'arc alpin. Foin donc aussi de ses prétendues origines hongroises (le célèbre ampélographe français, Pierre Galet eut tendance à le rapprocher du furmint). Tout est local dans ce cépage, jusqu'à son nom qui vient du coteau des Altesses, c'est-à-dire « gradins » - des vignes étagées qui se cultivaient déjà au XVI^e siècle, à Lucey sur les flancs de la montagne du Chat (vignoble qui prendra le nom de Marestel en 1563), entre le Rhône et le lac du Bourget.

L'ALTESSE, DEUXIÈME CÉPAGE BLANC DE SAVOIE Le vignoble de Savoie couvre 2200 ha au pied des Alpes françaises. Si la mondeuse (cépage rouge) et la jacquère (cépage blanc) sont emblématiques du vignoble savoyard, l'altesse n'y occupe que 12% des terres viticoles. Mais après une longue période de déclin, elle est en pleine reconquête. Elle est l'unique cépage des 4 crus de l'appellation roussette-de-savoie, répartie sur 50 ha dans l'avant-pays : Frangy, Marestel, Monthoux, Monterminod. Ce cépage vigoureux, facile à défendre contre l'oïdium, mais très sensible au mildiou et à la pourriture (botrytis), présente des grains à pellicule épaisse et peu serrés, qui passent du rosé au roux à complète maturité. C'est un cépage qui se prête aux vendanges tardives, produisant un vin rond et gras mais doté d'une belle acidité. Il possède des senteurs de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion...) et de fruits secs (amande). Au palais, ses arômes sont un mélange de miel et de poire blanche. Il peut être vinifié en blanc sec ou moelleux (et même en effervescent) avec la possibilité de se bonifier après quelques années de garde. D'ailleurs, l'altesse de Jongieux ou la roussette de Marestel ont la réputation d'être des vins de longue garde (jusqu'à 30 ans). En plus de l'altesse, la Savoie détient un patrimoine ampélographique unique au monde, avec 23 cépages sur les 250 autorisés en France. Le Centre d'ampélographie Pierre Galet à Montmélián est là pour les défendre.



Marestel Tradition 2017, Domaine Eugène Carrel & fils, 100% altesse : des notes de miel, de fruits confits (coing, abricot), d'ananas et d'épices douces. Le domaine de 24 ha, situé sur le hameau de Jongieux le Haut, est exploité en famille depuis 6 générations. La vigne est implantée sur les contreforts du Mont du Chat et de la Charvaz, à une altitude moyenne de 300 m.



3 appellations en Savoie : vin de Savoie, roussette-de-savoie et seyssel (à cheval sur les départements de l'Ain et de la Haute-Savoie).

Pierre Galet était un célèbre ampélographe qui a répertorié plus de 10 000 cépages dans le monde.



LES CÉPAGES

BARBERA



CÉPAGE



APPARITION

XIII^E s.

SURFACE (HA)

25 000

ARÔMES

Framboise, cerise rouge,
cerise noire et mûre

RETOUR GAGNANT DU PIÉMONTAIS

Barbera le piémontais, c'est à coup sûr le plus italien des cépages. Et à l'instar de bien des fils et des filles du pays, il migra pour coloniser le monde. Sur les célèbres collines de Langhe-Roero et Monferrato, il s'est développé à côté du dolcetto et du nebbiolo, à qui l'on doit pour ce dernier deux des plus grands vins italiens, le barolo et le barbaresco. Les premières références écrites au barbera remontent au XIII^e siècle, dans la région de Monferrato. Depuis, il a su s'imposer partout en Italie et notamment en Émilie-Romagne (avec une version frizzante), dans les Pouilles et en Sardaigne. Il est aussi chez lui en Argentine (assemblé au malbec) et en Australie du Sud. Mais sa terre étrangère préférée est la Californie, en s'étendant au début des années 1970 sur plus de 8 000 ha. Des surfaces qui se sont beaucoup réduites aujourd'hui ! Il se concentre essentiellement dans la vallée de San Joaquin (Vallée Centrale), comté de Fresno, sans oublier l'excellent barbera produit par les producteurs de Sierra Foothills, zone viticole située sur les contreforts de la Sierra Nevada. Sait-on que le barbera fut le cépage favori d'Ernest et Julio Gallo ? Il était planté dans la région viticole de Lodi (St. Amant, Borra et Macchia). Et c'est sur cette variété que s'est appuyé en grande partie le succès de la célèbre compagnie viticole E. & J. Gallo ; un mastodonte du vin et premier producteur mondial.

DES VINS FACILES À L'ACIDITÉ ÉLEVÉE Il doit sa popularité à des vins faciles, des vins juteux, à boire jeunes, dont la couleur est sombre et intense bien que ses arômes reflètent ceux d'un vin plus léger. Ses tannins sont souples, mais c'est un vin surtout marqué par une acidité élevée. Enfin, on le reconnaît à des arômes très caractéristiques de fraise, de framboise, de cerise rouge, de cerise noire et de mûre. Alors que partout la lutte pour maîtriser la teneur en alcool des vins est devenue une obligation, qui cracherait aujourd'hui sur le barbera ? Il est réputé pour donner des vins plutôt légers malgré une couleur trompeuse. Et, grâce à son acidité élevée, il peut atteindre sa pleine maturité sans être flasque ou déséquilibré par l'alcool. Un avantage qui devrait jouer à plein ces prochaines années !

Les zones viticoles de Langhe-Roero et Monferrato ont été inscrits en 2014 comme paysage culturel sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.



DOCG Barbera d'Asti Tre Vigne 2017. La famille Vietti est connue non seulement pour ses grands barolos mais également pour ses barberas. Tre Vigne est une sélection de diverses parcelles situées à Monforte, Castiglione Falletto et Castiglione Tinella ; des vignes de 40 ans en moyenne. Après une macération de deux semaines, le vin est vieilli un an, principalement en fûts de chêne.





↑
Fameuses collines
de la région
des Langhe dans
le Piémont près
de la petite ville
médiévale de
Castiglione Falletto.

UN CÉPAGE RUSTIQUE QUI S'ADAPTE À PRESQUE TOUT Que demander de mieux à un cépage quand il s'adapte à presque tout, à des sols calcaires, argilo-calcaires ou sableux, à la chaleur, aux maladies? De maturation relativement tardive, il offre des rendements bons et réguliers. C'est aussi le cépage idéal pour les assemblages. Il est aujourd'hui encore le vin piémontais le plus exporté à l'étranger et le plus répandu dans sa région d'origine (55% des surfaces). Mais c'est un cépage bien souvent sous-estimé. Au barbera on colle l'image d'une variété faite pour élaborer des vins à consommation courante, peu coûteux et faciles à boire. Sa spécialité a été longtemps de servir de base au fameux *vino da tavola* (vin de table), en assemblage avec des raisins plus tanniques venus du sud de l'Italie. Si le nebbiolo est parfois comparé au pinot noir bourguignon, le barbera est souvent appelé le merlot italien. Et dans le paysage du vignoble italien, le barbera n'est plus qu'au 4^e rang des variétés noires, avec 18 000 ha, derrière le sangiovese/nielluccio, le montepulciano et son faux-frère, le merlot.

UNE LONGUE MONTÉE VERS LA RECONNAISSANCE À quelques exceptions, il n'a aucune prétention à être un grand vin, et pourtant! Ses producteurs ont vite pris conscience des possibilités

exceptionnelles de ce cépage. Cette montée qualitative se fit progressivement. Pour s'en convaincre, il suffit de se reporter aux 3 DOCG exclusivement barbera : barbera d'Asti (à 85 % barbera), barbera d'Alba, barbera de Monferrato, tous piémontais ! Ne proviennent-ils pas des mêmes secteurs qui produisent certains des meilleurs vins d'Italie ? Ainsi, la commune de Nizza Monferrato (province d'Asti), englobant dans son périmètre la DOCG barbera d'Asti, est reconnue pour être la capitale du barbera (territoire inscrit sur la liste du patrimoine de l'Unesco).

STRADIVARIO, UN BARBERA DE RÉPUTATION MONDIALE Le domaine familial Bava à Cocconato (province d'Asti) détient depuis 4 générations un vignoble, aujourd'hui de 50 ha sur les flancs du Monferrato Astigiano et Langa. Il produit lors des meilleurs millésimes un Barbera d'Asti Superiore, le *Stradivario*, à 350 m d'altitude à partir du vignoble historique de Bricco della Pieve sur un sol calcaire avec effleurement de marnes. Élevé 18 mois en barriques et mis en bouteilles sans filtration, il atteint son apogée après 5 ans de bouteilles (potentiel de garde, au moins 15 ans) : une robe rubis aux reflets de violette, un vin corsé et intense, des tannins harmonieux, des arômes de cerises noires, de framboises, de pomme confite, de poivre blanc, de pruneaux et de tabac blond. Que dire de mieux quand beaucoup le considèrent supérieur au barolo. Le Stradivario est devenu une référence presque sans égal, à la réputation mondiale. Il est aujourd'hui à la hauteur de ce violon dont il porte le nom. Une Belle revanche !

Synonymes

Barbera amaro, barbera d'Asti, barbera dolce, barbera fina, barbera forte, barbera grossa, barbera.

Barbera d'Asti Stradivario Domaine BAVA. Le Stradivario, barbera Superiore, provient de Bricco della Pieve (orienté plein sud), vignoble historique de Cocconato dans la province d'Asti. La vigne est à 350 m d'altitude sur un sol calcaire et marneux. Ce vin qui porte le nom du violon le plus célèbre du monde est l'équivalent d'un grand cru. C'est un concentré de raisin produit sur le meilleur terroir et uniquement lors des grands millésimes.



LES CÉPAGES

CABERNET FRANC



CÉPAGE

(N)

APPARITION

XVII^E s.

SURFACE (HA)

63 000

ARÔMES

Fruits noirs & rouges,
épices, fleurs

RANG

17

DANS LA FAMILLE DES CABERNETS, JE DEMANDE LE PÈRE

Le père, c'est lui, le cabernet franc, bien plus discret que le fils dont la carrière est planétaire. Cabernet franc et sauvignon blanc s'étaient donné rendez-vous à Bordeaux au XVIII^e siècle pour donner naissance à ce fils prodige, le cabernet sauvignon. Depuis, cabernet franc et cabernet sauvignon sont inséparables dans les assemblages, unis pour le meilleur à Bordeaux (avec le merlot, notamment) et ailleurs dans le reste du monde ; les uns penchent plutôt vers le père (vallée de la Loire, bassin aquitain, sur des sols argileux et au climat océanique plus frais), les autres vers le fils, plus sensible au froid et à maturité tardive (rive gauche de la Garonne avec le Médoc et les Graves). Ni l'un ni l'autre ne se sont empêché des parcours en solo : dans la Loire pour le cabernet franc (chinon, bourgueil, etc.), dans les IGP (indication géographique protégée, ex-vins de pays) du Languedoc ou dans les pays du Nouveau Monde pour le cabernet sauvignon. Cependant, le cabernet franc, quel que soit l'assemblage, n'y est jamais le cépage majoritaire.

En France, il est aujourd'hui, le 5^e cépage noir le plus planté avec 33 000 ha soit 4,1 % du vignoble. Au niveau mondial, il occupe le 17^e rang des cépages avec 63 000 ha. C'est à peine le quart des surfaces consacrées au cabernet sauvignon, bien loin donc du « king cab » insurpassable qui règne sur le monde, de la Chine à la Californie !

ORIGINES BORDELAISES APRÈS LA TRAVERSÉE DES PYRÉNÉES !

Le cabernet franc est sans doute le cépage le plus ancien du Bordelais. On le dit de cette origine, bien que certains prétendirent qu'il fut apporté au début de notre ère depuis la Méditerranée par les Bituriges, d'où le nom de *biturica*. D'ailleurs, au XVIII^e siècle, ne parlait-on pas de *petite vidure* pour le cabernet franc et de *grosse vidure* pour le cabernet sauvignon ? Alors, à qui donc se fier si ce n'est aux analyses ADN pour révéler son origine navarraise ? Serait-ce le txakoli noir qui présente avec le cabernet franc une très forte analogie génétique ? La légende veut qu'il fût implanté dans le sud-ouest de la France grâce aux pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle.

LE CÉPAGE
LE PLUS ANCIEN
DU BORDELAIS