

## GLOSSAIRE DES CÉPAGES

### AIRÉN

Cépage blanc très utilisé en Espagne, dans La Mancha notamment. C'est une variété au tronc vigoureux qui est conduite en taille basse, en gobelet. Elle produit des raisins avec de grosses grappes, aux grains sphériques et avec une couleur régulière. Le cépage *airen* est une variété rustique et forte, qui permet des tailles très courtes et qui produit des vins de qualité si on le cultive en conséquence (faibles rendements), si on le vendange tôt et si l'on soigne la vinification. Il y a dix à quinze ans en arrière, le cépage *airen* était le cépage très largement majoritaire dans La Mancha, il représentait environ 80 % de la production totale. Il représente aujourd'hui encore plus de 50 % de la production de cette région.

### BRAUCOL ou FER SERVADOU

Ce cépage rouge, typique de quelques vignobles du Sud-Ouest de la France, est cultivé depuis plusieurs siècles à Gaillac. C'est un cépage qui possède un grand nombre de synonymes : Fer (probablement en référence à la dureté du bois et à la solidité de la rafle -selon Pierre Galet), Fer noir, Fer *serado* (servadou : qui se conserve). Ferre, Herne, Hère, petite Hère (Madiran), Braucol (Gaillac), Mansois ou Saoumances (Aveyron), etc. C'est un cépage qui est difficile à cerner historiquement car on ne trouve rien dans les documents ampélographiques et les divers auteurs qui se sont exprimés sur sa provenance optent pour des origines très différentes. Les deux dénominations, Fer Servadou / Braucol ne peuvent pas être associées puisque désignant deux familles différentes. Le Braucol serait un Cabernet franc, quant au Fer servadou, il serait de la famille des Verdots. Selon Robert Plageoles (vigneron à Gaillac), « c'est sûrement parce qu'il produit peu que les vignerons d'aujourd'hui hésitent à donner plus d'importance » à ce cépage. Il donne un vin rouge, clair et souple, que l'on associe volontiers au rugueux et coloré Tannat. « Sa superficie est cependant en net recul : occupant 1000 hectares environ en 1958 et moins de 500 aujourd'hui » (Gilbert Garrier).

### CABERNET FRANC

Aujourd'hui, la surface plantée en Cabernet franc dépasse 30 000 hectares en Bordelais et dans le Val de Loire. Avec une maturité précoce, une coloration moyenne, une discrétion des tanins, des arômes subtils de petits fruits rouges, il s'associe parfaitement avec les Cabernet sauvignon et le Merlot. En Anjou, il se vinifie en vin rosé moelleux. On le trouve dans une vingtaine de pays d'Europe et du monde.

### CABERNET SAUVIGNON

Sa longue histoire se confond avec celle du Cabernet franc pour les origines gallo-romaines. Il lui est préféré au XVIII<sup>e</sup> siècle, parce qu'il donne ce vin plus coloré et plus tannique susceptible de vieillir, que réclame alors une clientèle britannique (new french claret). Selon Pierre Galet, le Cabernet sauvignon est « le plus grand cépage noble

français », à condition d'être contraint par une taille courte et, s'il le faut, des « vendanges vertes », à un rendement réduit. Il est toujours majoritaire dans les assemblages qui font les grands crus médocains. Lui aussi est en forte et constante expansion, non seulement en Bordelais (25 000 hectares en Gironde), mais dans tout le Sud-Ouest, en Languedoc et en Provence (40 000 hectares au total, CR). Dans le monde, il couvre aujourd'hui 150 000 hectares, avec de belles réussites en Californie et au Chili.

## CARIGNAN

Cépage d'origine espagnole qui s'accommode très bien des sols pauvres. On le trouve en Aragon, en Espagne, d'où il provient, mais aussi dans le Priorat et surtout en France où il reste un des cépages les plus importants par la superficie qu'il occupe même s'il est en sensible régression depuis les années 1970 où il occupait encore 215 000 hectares. Il était toujours, en 1995, toutes catégories confondues, le cépage le plus important par la superficie : 160 000 hectares. On n'en parle plus guère, mais on ne l'arrache qu'à regrets, car les vieilles vignes donnent un vin excellent qui fonde la réputation méritée des récentes AOC de Corbières et des Coteaux du Languedoc.

Ses raisins noirs donnent un vin bien équilibré, avec de bonnes qualités de garde. Partenaire idéal pour mélanger avec le grenache, en raison de son bouquet puissant sous-jacent, avec une pointe de douceur. Le mélange de grenache et de carignan a permis, dans le vignoble du Priorat, en Catalogne, de produire de très grands vins rouges, mais ce mélange est parfait pour produire également un bon vin rosé.

## CHENIN BLANC

Ce cépage, d'origine française, s'est étendu à d'autres régions vitivinicoles, comme la Californie et l'Afrique du sud où il présente la plus grande aire de culture et surface de production. Il est également très populaire en Californie où il est le troisième cépage blanc le plus représenté. On le connaît sous le nom de Steen en Afrique du sud et de Pineau de la Loire sur les rives du fleuve de ce même nom. C'est un cépage d'une grande vigueur et productivité, pour lequel on conseille des pratiques culturales qui limitent les rendements. Ses baies sont petites, d'un vert-doré, elles ont une forte teneur en sucre et en acidité. Les grappes sont très sensibles à la pourriture grise ainsi qu'aux brûlures du soleil. Mais ce cépage intéresse de nombreux vignerons car il mûrit lentement, il est résistant à de nombreuses maladies et il pousse bien dans différents types de sols, en maintenant sa grande vigueur que ce soit sur des terrains sableux comme sur des sols argileux. On l'utilise pour élaborer différentes vinifications, tantôt en vins tranquilles, tantôt en vins mousseux ou effervescents. On peut le vinifier en vins de table, en mousseux, en semi-secs et en liquoreux de vendanges tardives (avec pourriture noble) avec une forte concentration en sucre. Aux Etats-Unis, mais aussi en Espagne, les producteurs de vins génériques utilisent ce cépage pour apporter de l'acidité à leurs moûts.

## DURAS

Les origines de ce cépage ne sont pas évidentes. Selon l'ampélographe Pierre Galet, il n'aurait aucun lien avec la *duracina* des Romains et pas davantage avec la bourgade viticole du Lot-et-Garonne. Il est présent depuis moins d'un siècle dans le vignoble de Gaillac. Associé au Fer servadou et au Gamay, il leur apporte sa couleur et sa forte teneur

alcoolique. La superficie est en régulière augmentation, passant de 100 hectares en 1958 à près d'un millier aujourd'hui.

### GAMAY

Variété très répandue dans la basse Bourgogne, qui occupe la plus grande partie du vignoble du Beaujolais. Vinifié en primeur mais susceptible de s'améliorer encore par une courte garde (3 ou 4 ans), le gamay couvre aujourd'hui environ 33 000 hectares, dont 22 000 en Beaujolais. Planté également dans le vignoble tarnais de Gaillac, où l'on élabore des vins primeurs, bien connus en Midi-Pyrénées, avec ce cépage. Depuis peu, il se cultive en Australie, en Afrique du Sud et au Canada.

### GRENACHE NOIR

La principale variété de grenache est un raisin rouge, originaire d'Espagne (il est dénommé *garnacha* ou *garnaxa* (en Catalogne)). Il est essentiel pour bon nombre de vignobles méditerranéens. En France, à Châteauneuf-du-Pape et dans d'autres vignobles de la région sud du Rhône, dans le Midi et en Catalogne (Priorat) il a fait la renommée de ces vignobles. Idéal pour la culture sur les pentes, il donne des vins ayant beaucoup de corps, un bon degré alcoolique, de la fermeté et une belle couleur rouge foncé. Dans le Priorat, il se mélange très bien avec le Carignan et en France, il se mélange avec le syrah, le mourvèdre et le cinsault pour donner du vin de longue conservation. Ce cépage existe en rouge, en gris et en blanc (celui-ci est en régression en France). Le Grenache noir est un raisin très sucré qui en fait un cépage essentiel de la viticulture méridionale française, de la vallée du Rhône jusqu'au Roussillon, sur près de 100 000 hectares (contre seulement 25 000 ha en 1958). Aujourd'hui, vinifié seul, ou associé au Muscat, il donne les vins doux naturels de maury, de rivesaltes, de banyuls et de rasteau.

### GRENACHE blanc B

Il est très voisin du Grenache noir, sauf en ce qui concerne la couleur des grains. Il présentait un certain intérêt avant que l'on dispose de clones productifs de Grenache noir, car il est moins coulard que les souches non sélectionnées de ce dernier cépage.

LEN DE L'ELH (« loin-de-l'œil ») :

Le mot occitan de ce cépage désigne une particularité morphologique, le long pédoncule de grappes (« loin-de-l'œil »). Il est peu productif mais son vin blanc alcoolisé entre bien dans divers assemblages. Aussi progresse-t-il encore dans l'encépagement de l'AOC « Gaillac » : 600 hectares en 1995 contre 110 en 1958.

### MACABEU (MACABEO)

Ce cépage blanc, d'origine espagnole, a été introduit en France aux alentours du XVII<sup>e</sup> siècle, principalement en Roussillon. Il sera longtemps appelé « perpignan ». Il est vigoureux mais sensible à l'oïdium, la nécrose bactérienne et la pourriture grise. Sa superficie a cependant doublé en quarante ans (3 500 ha en 1955, 8 000 en 1998) car il donne des vins de qualité et se vinifie en sec (Côtes du Roussillon), en moelleux (vins doux naturels) et en mousseux. En Espagne, ce cépage est également appelé *Viura* et il couvre près de 50 000 hectares. Il est présent dans la Mancha ainsi que dans le Priorat.

### MALBEC ou COT ou AUXERROIS

Ce cépage rouge est un grand voyageur des siècles passés. D'une présence dans l'Yonne au Moyen-âge, il a gardé le nom d'Auxerrois qu'il porte en Quercy au XV<sup>e</sup> siècle : « mon plant est d'auxerrois et mon vin de Cahors » (Clément Marot). Il se fait bordelais au XVII<sup>e</sup> siècle sous le nom de noir de Pressac et entre dans la confection des premiers « new french clarets » de Haut-Brion. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il devient le Malbec, du nom d'un propriétaire de Sainte-Eulalie d'Ambarès. Très sensible au gel, tout particulièrement dans le « grand hyver » de 1709, il disparaît du Val de Loire et se localise définitivement dans le vignoble de Cahors pour des vins recherchés dans toute l'Europe. Il couvre aujourd'hui 5 000 hectares dont 3 000 dans l'AOC « Cahors ». On le trouve aussi en Argentine (10 000 hectares) et au Chili (1500 hectares). Certains producteurs de La Mancha commencent également à s'intéresser à lui.

## MAUZAC

Cépage blanc très localisé dans deux vignobles français, celui de Gaillac (Tarn) et celui de Limoux (Aude). Dans les deux vignobles, ce cépage permet d'élaborer des vins blancs effervescents : les « Mauzac nature » à Gaillac et la « blanquette » à Limoux.

## MENCÍA

Ce cépage rouge est originaire du nord-ouest de l'Espagne. On le cultive aujourd'hui dans les provinces du Bierzo (en D.O. El Bierzo), de Lugo, d'Orense, de Zamora et de Valdeorras. Dans la Liébana, petite région abritée au pied des Pics d'Europe, en Cantabrie, ce cépage ancien a été remis en production par une poignée de producteurs. C'est une variété de raisin rouge, légèrement douce et aromatique, assez productive, à végétation précoce, à maturation moyenne et avec des grains de couleur noir bleuté. Cette variété donne des vins élégants, d'une couleur rouge cerise foncée, mais l'équilibre entre son degré d'alcool et son acidité est un peu juste. Elle convient très bien pour l'élaboration de vins jeunes et pour une vinification en macération carbonique. Le cépage Mencía donne des vins très personnels. Parfois, pour compenser sa couleur, on peut lui ajouter de petites quantités de Grenache teinturier ou d'autres variétés à la couleur plus prononcée. Le vin vieillit mieux si on lui ajoute une petite proportion d'une autre variété plus acide ou tannique.

## MERLOT

Cépage rouge, d'origine française, très présent dans le vignoble bordelais. C'est une variété relativement précoce, sensible aux gelées, peu productive et moyennement vigoureuse. Ainsi nommé par référence à la couleur du merle, ce cépage noir n'apparaît que tardivement en Bordelais ; il est signalé par Victor Rendu en 1857 et décrit par d'Armailhacq en 1858 (De la culture des vignes dans le Médoc). Victor Pulliat y voit, à juste titre, le « complément » des Cabernets ; son vin est coloré mais souple et rond. Aujourd'hui, il est minoritaire dans le Médoc et majoritaire à Pomerol et Saint-Émilion. Ce cépage s'adapte très bien à tous les types de climats et de sols. En Languedoc et en Provence, il progresse pour donner des vins de cépage. Avec 70 000 hectares environ (contre 17 000 en 1958), il s'est hissé au troisième rang des cépages rouges. Sa large diffusion (Italie, Bulgarie, Russie, Californie, Chili, Afrique du Sud, Australie) lui fait occuper le 7<sup>e</sup> rang mondial avec plus de 150 000 hectares.

## MUSCAT D'ALEXANDRIE ex Muscat romain

Cépage blanc permettant d'élaborer des vins doux naturels. Mais ce cépage peut avoir plusieurs utilisations, par exemple, en Andalousie, il permet de produire soit du raisin de table, soit des raisins secs, soit du vin doux naturel. En raison de ses exigences en chaleur, le Muscat blanc d'Alexandrie permet de produire d'excellents raisins de table, et il est très recherché pour élaborer également des mousseux aromatiques. On le cultive un peu partout sur le pourtour méditerranéen et, en France, il est essentiellement cultivé en Roussillon, sur plus de 3 000 hectares, ainsi qu'en Corse.

## MUSCAT À PETITS GRAINS

Le Muscat à petits grains est un cépage de deuxième époque, à faible rendement, qui donne, surtout en coteaux, d'excellents vins, alcooliques et parfumés, très appréciés pour l'élaboration des vins doux naturels, des Pyrénées-Orientales au Vaucluse. C'est un cépage délicat, qui ne peut convenir que pour les produits de haute qualité.

## MUSCADELLE

Malgré la synonymie trompeuse et les noms locaux (muscat fou, musquette), ce n'est pas un muscat. C'est un cépage de la Gironde, où il représente aujourd'hui, un pourcentage assez faible de l'encépagement. Ce cépage blanc du bordelais fut associé au Sémillon dès le XVI<sup>e</sup> siècle pour produire des vins liquoreux dans le Sauternais ou à Monbazillac. Il couvre aujourd'hui environ 2 500 hectares, mais a fortement régressé, tout comme le Sémillon, suivant l'évolution négative du goût français pour les vins liquoreux. Présent dans certains départements du sud-ouest (Dordogne, Lot-et-Garonne, etc.), il est en forte régression. Dans le Tarn, à Gaillac, ce cépage donne des vins à arôme très prononcé, très intéressants soit pour une vinification en vins blancs secs ou en liquoreux, mais sa production est devenue relativement confidentielle.

## ONDENC

Cépage blanc de la région de Gaillac, permettant d'élaborer des vins blancs secs mais surtout des vins liquoreux après passerillage et blétissement des grappes de raisins. « Sébastien, dans son *Traité de la préparation des vins de luxe* du début du siècle dernier (1909), cite l'Ondenc « dont le goût rappelle de loin la Muscadelle girondine et dont les raisins prennent en mûrissant une couleur jaune foncé. La pourriture noble les attaque facilement et soulève leur pellicule comme cela se voit chez les Sémillons et Sauvignons du Château d'Yquem dans les années favorables à la production de grands vins ». (Robert Plageoles, 2009). Le « vin d'Autan » produit par la famille Plageoles, à Cahuzac-sur-Vère près de Gaillac, est un vin à base de cépage Ondenc, vinifié en liquoreux. Cette famille de vigneronnes a toujours su conserver ce cépage dans ses vignes et même en replanter plusieurs hectares récemment afin d'essayer divers types de vinification à partir de ce très ancien cépage gaillacois.

## PETIT VERDOT

Presque aussi ancien que les Cabernets dans le bordelais, parfaitement adapté aux sols humides des palus, il a figuré depuis le XVII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours dans l'encépagement des plus grands domaines. Il apporte au vin rouge une grande richesse tannique et surtout l'acidité indispensable en année chaude. Insensible à la pourriture, il est toujours vendangé en dernier pour parfaire les plus délicats assemblages. Il est très

regrettable que sa culture soit aujourd'hui en régression ; mais il figure encore dans les meilleurs crus classés. Certains producteurs commencent aujourd'hui à le planter, dans le sud de l'Espagne notamment, pour apporter cette acidité qui manque à leurs vins rouges relativement alcoolisés.

## PINOT NOIR

Cépage rouge, originaire de la Côte de Nuits, Côte d'Or et Beaune, en Bourgogne, qui s'est étendu à travers le monde entier. C'est une variété à petites grappes, compactes, avec de petites baies de forme cylindrique, de couleur noir-violacé. Les peaux sont épaisses et la pulpe douce. C'est un cépage fragile, qui donne un rendement moyen, qui a un cycle végétatif court et qui présente certaines difficultés pour sa culture et sa vinification. Quoique, en général, il s'adapte bien un peu partout, il donne ses meilleurs résultats dans les régions au climat tempéré et frais, avec de bonnes expositions des parcelles au soleil. En France, c'est aussi le principal des trois cépages qui permettent d'élaborer les vins de Champagne.

## PIQUEPOUL ou PICPOUL

C'était, aux siècles derniers, un cépage fort répandu en Languedoc sous ses trois variétés, blanche, grise et surtout noire. Son nom viendrait de la vulnérabilité des grappes aux prédateurs des volailles, du fait de l'étalement des rameaux sur le sol. Supplanté par l'aramon puis détruit par le phylloxéra, le picpoul noir ne couvre plus qu'une centaine d'hectares dans le Vaucluse et le Gard (CR). Le picpoul blanc, en France, se cultive sur environ 600 hectares près de l'étang de Thau, où il produit un vin blanc sec et iodé, dans l'appellation contrôlée « Picpoul de Pinet » (CR). En Espagne, dans le Priorat, ce cépage fait également partie des cépages autorisés pour la production en blancs (CA).

## PRUNELART ou PRUNELARD

Ce cépage rouge, de la région de Gaillac, possède ces deux orthographes. Il est aussi appelé Cot à queue rouge ou Pied de perdrix. Comme pour le Mauzac, l'Ondenc, le Verdanel ou le Duras, c'est un des plus anciens cépages gaillacois. Olivier de Serres, dans son superbe ouvrage du XVI<sup>e</sup> siècle : *Le théâtre de l'agriculture*, fait état du Prunelard parmi les vins les plus prisés du royaume. Riol rappelle, en citant l'exemple des vendanges de 1718, que Gaillac produisait : « ... du vin extrêmement noir en séparant le blanc du noir et en s'appliquant à n'avoir que d'une espèce de raisin appelé Prunelard qui rend moitié moins que les autres espèces de raisin ». Ce vin a été réintroduit en 1980 dans le vignoble de Gaillac par le vigneron Robert Plageoles.

## SYRAH

Ce cépage de raisins noirs, qui nous donne aujourd'hui les plus grands vins rouges de Côte-Rôtie ou de l'Hermitage, a une origine très controversée. Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, la Syrah fit la réputation des vignobles de Cornas et de Tain, dont le vin très coloré servait à « hermitager » les plus grands médocs lorsque la clientèle anglaise risquait de les trouver trop clairs ; le percement du canal du Midi permit ce trafic après 1680. Aujourd'hui, la Syrah est le cépage unique des trois appellations « Côte-Rôtie », « Cornas » et « Hermitage ». Il fait également partie, en assemblage avec d'autres cépages, de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Mais cette variété française est déjà fort prisée dans de nombreux vignobles mondiaux. Elle est présente dans de vastes zones viticoles en Australie, mais aussi dans le sud de l'Espagne, dans le Priorat, dans la

Mancha, ainsi que dans le vignoble de Gaillac, en France. Ce cépage mûrit très bien dans les régions viticoles au climat chaud mais pour obtenir des vins de qualité, il doit produire de faibles rendements. Il donne alors des vins très structurés, avec du corps, un degré d'alcool important, beaucoup de couleur et de tannins, qui le font résister à l'oxydation et permettent l'élevage en barrique.

#### TEMPRANILLO

Cépage rouge très populaire en Espagne permettant d'élaborer des vins rouges de grande qualité. Selon les régions où ce cépage est implanté, on le nomme soit Cencibel (dans La Mancha, notamment), soit Tinto Fino (dans le vignoble de Ribera del Duero), soit Tempranillo (dans le reste du pays, et dans la Rioja où il est connu depuis très longtemps et a permis, associé à d'autres cépages, des assemblages pour élaborer des « vins de garde » mondialement connus).

#### TINTA RORIZ

En fait, le Tinta Roriz, l'un des quatre principaux cépages rouges des rives du Douro au Portugal, n'est autre que le Tempranillo espagnol. D'ailleurs celui-ci s'appelle également Tinto Fino sur les rives du même fleuve. Sa présence dans le vignoble du Douro est logique, puisque le fleuve Douro, long de 1 000 kilomètres, prend sa source dans les monts de Castille en Espagne (où on le nomme Duero) et qu'avant d'arriver dans la zone du Porto, il baigne l'appellation Ribera del Duero et ses vignes de tempranillo.

#### TINTO CAO

C'est un cépage rouge, cultivé sur les pentes et terrasses du Douro, très sensible et difficile à cultiver du fait de sa peau fine, mais il livre des jus d'une grande délicatesse pour les assemblages du Porto.

#### TOURIGA FRANCESA

Le Touriga Francesa n'a aucun lien avec un cépage français ; il vient d'ailleurs d'être débaptisé, avec un brin de nationalisme, en « Touriga Franca ». Ce cépage rouge donne des vins riches, puissants, mais qui s'oxydent assez vite.

#### TOURIGA NACIONAL

Cépage portugais de la vallée du Douro. C'est l'un des quatre principaux cépages en rouge (avec le Tinta Roriz, le Touriga Francesa et le Tinto Cão). Le Touriga Nacional est le plus facile à identifier. C'est également, vis-à-vis de la clientèle internationale, le plus portugais de tous les cépages, celui qui a toute l'attention marketing des grandes maisons, même s'il n'offre pas toujours un réel intérêt qualitatif là où il est planté.

#### VIOGNIER

Ce cépage, très ancien, donne dans la Côte-Rôtie les vins prestigieux de Condrieu et de Château-Grillet. Il serait originaire des provinces illyriennes (côte dalmate), d'où l'empereur Probus, restaurateur de la viticulture gallo-romaine, l'aurait rapporté au début du III<sup>e</sup> siècle de notre ère. Sa très faible fertilité (10 à 20 hl à l'hectare) est largement compensée par une grande rusticité et, surtout, par un très riche potentiel aromatique, associant l'abricot et la pêche dans sa jeunesse, le miel et les épices après quelques années. En 1958, sa culture était encore limitée à 30 hectares autour de

Condrieu, mais il s'est beaucoup étendu sur les deux rives du Rhône. Le viognier vient aussi de faire son apparition en Espagne, en Andalousie ainsi que dans d'autres régions (comme La Mancha) où des expérimentations sont menées à partir de ce cépage.