

# Initiation à la dégustation (10)

## L'analyse olfactive (6)

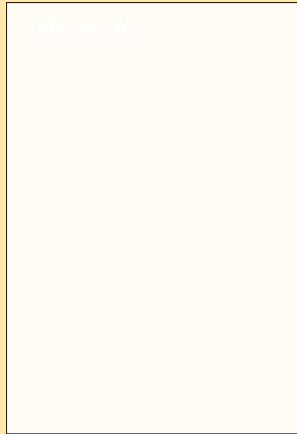
### Les cépages noirs : Vignobles du Sud de la France

Mystérieuse **Syrah**, dont l'origine s'avère si controversée! Sa première apparition pourrait se situer en Iran, où elle aurait emprunté son nom à la ville de Shiraz, mais aussi à Syracuse ou encore dans une île des Cyclades, appelée... Syrah! Certains ampélographes n'hésitent pas à lui attribuer la région de la vallée du Rhône comme lieu de naissance.

Face à ces nombreuses interrogations, une certitude s'est progressivement imposée: c'est dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône que ce noble cépage a pris ses plus belles couleurs et donne le meilleur de lui-même. Les prestigieux terroirs qui y sont présents lui permettent d'associer chaleur et exubérance fruitée à une structure rigoureuse et bien construite. On comprend alors aisément que de nombreuses appellations telles Minervois, Corbières ou Coteaux-du-Languedoc l'aient choisi pour épauler les traditionnels **Carignan** et **Grenache**.

Avec des rendements maîtrisés, ce cépage donne des vins sombres, charnus et très charpentés, aux tanins puissants et d'une grande exubérance d'arômes. On y retrouve souvent des notes de *violette*, évoluant vers des arômes puissamment épicés (*poivre*) ou grillés (*fumé*). La palette olfactive se voit classiquement complétée par d'intenses effluves de *fruits noirs cuits*, presque *caramélisés*. Certains n'hésitent pas à évoquer le *goudron* ou le *caoutchouc brûlé*!

Cépage originaire d'Espagne, où il est nommé Garnacha, le **Grenache** est souvent associé au Languedoc-Roussillon, région dans laquelle il est largement représenté. Sensible aux maladies mais très résis-

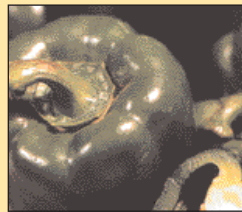


tant à la sécheresse, il s'adapte bien aux terroirs pauvres et caillouteux, où il donne des vins riches en alcool et assez pâles, mais sans autres réelles qualités. Cultivé dans de bonnes conditions (maîtrise des rendements, exposition favorable), il peut cependant produire, notamment à Châteauneuf-du-Pape, des vins plus sombres, de jolie texture, privilé-

giant l'expression d'arômes fruités exubérants (*framboise*, *cassis*), confiturés, voire cuits (*cerise très mûre*, *fraise écrasée*, *pruneau à l'eau-de-vie*).

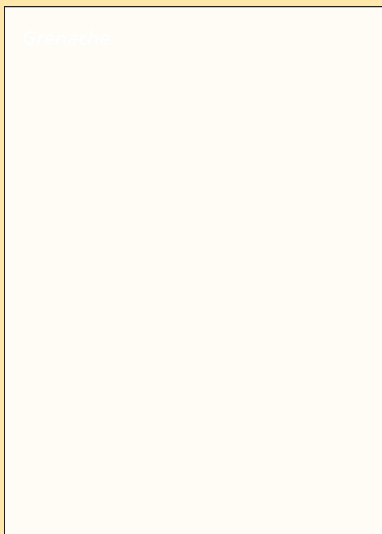
Il s'agit avant tout d'un excellent cépage d'assemblage, qui associe le gras (rondeur), l'équilibre et le volume des tanins. Son grain s'avère peu acide, riche en sucre et sensible à l'oxydation, ce qui explique notamment sa complémentarité avec d'autres cépages de la région.

Son frère de sang, le **Mourvèdre**, partage les mêmes origines ibériques. Il s'agit sans doute là de leur unique point commun. Ce cépage à grappes moyennes et petites baies réussit bien en climat chaud, dans les sols relativement riches, où il donne des vins colorés et charpentés, à dominante aromatique *épicée*. On l'apprécie pour son potentiel tannique et aromatique mais aussi et surtout pour son pouvoir antioxydant, qui en fait un compagnon indispensable aux cépages traditionnels des zones les plus chaudes des appellations méridionales.



Il faut du temps au **Mouvèdre** pour dévoiler sa palette olfactive. Réserve, voire discret dans sa jeunesse, il libère cependant un registre fruité particulièrement mûr, qui associe les notes de fruits noirs confiturés (*mûre, myrtille, cassis*) aux arômes d'*épices* et de *réglisse*. Toutes ces composantes aromatiques ne feront que s'amplifier avec l'âge et progressivement, ce cépage imposera une explosion fruitée aromatique extrêmement puissante et charmeuse, complétée par des senteurs classiques de *gibier* et *goudron*.

Le **Cinsault** et le **Carignan** traînent souvent dans leur sillage une image ternie par le passé peu glorieux des vins du Midi. Cultivés dans des conditions exécrables, et choisis pour leur haut rendement et leur résistance à la sécheresse, ces deux cépages n'ont su offrir que des vins rudes et sans charme aromatique, parfois mêmes séchés et amers en finale.



Il faut cependant reconnaître que la responsabilité de ce triste constat incombe davantage au vigneron qu'au cépage. Cultivé dans des conditions favorables (sol adapté, vignes d'un certain âge, rendements limités), le **Carignan** saura révéler finesse et fruité (petites baies rouges - *cerise, groseille*), que les vinifications semi-carboniques ne manqueront pas de magnifier.

Le **Cinsault** préfère les vinifications classiques et exprime mieux son élégance et son fruit (*baies noires confiturées*) si l'on évite de lui imposer un élevage en bois.

Il faut louer le courage de ces vignerons passionnés qui tentent aujourd'hui de préserver le caractère des terroirs de cette région en créant les conditions favorables à l'expression de ces deux cépages si souvent décriés, mais avant tout peu respectés.

## Initiatie tot wijnproeverij (10)

### Geuranalyse (6)

#### De zwarte druivenrassen: de zuidfranse wijngaarden

De mysterieuze **SYRAH**, waarvan de oorsprong nog niet ontegensprekelijk bewezen is! Haar eerste vereschijsning zou zich ergens in Iran situeren, waar ze haar naam zou hebben ontleend aan de stad Shiraz, maar ook in Syracuse, of nog in de Cycladeneilanden, ... Syrah genaamd! Enkele ampilografen kennen haar zonder twijfel de regio van de Rhônevallei als geboorteplaats toe.

Tegenover deze veelvuldige vragen, werd er geleidelijk aan een zekerheid vastgesteld: het is in de noordelijke Rhônevallei dat deze edele druif het beste van haar geeft en daar het beste gedijt. De prestigieuze ter-

roirs laten haar toe warmte en overvloedig fruit te verenigen met een goed opgebouwde maar strenge structuur. Het is niet moeilijk te begrijpen waarom verschillende appellaties zoals Minervois, Corbières of Côteaux- de- Languedoc haar hebben verkozen om de traditionele **CARIGNAN** en **GRENACHE** bij te staan.

Met goed beheerste opbrengsten, levert deze druif sombere, vlezig, goed gestructureerde wijnen op, met krachtige tannines maar ook overvloedige fruitaroma's. Men ruikt er vaak geuren van viooltjes, evoluerend naar sterk gekruide (pepers) en gegrilde (gerookte) toetsen. Deze geurenpalet kan op klassieke wijze aangevuld worden door intense uitvloeiingen van gebakken zwart fruit bijna gekarameliseerd. Sommige proevers denken er niet voor terug om er teer of verbrande caoutchouc in te herkennen.

Oorspronkelijk Spaanse druif, waar hij Garnacha heet, wordt de **GRENACHE** vaak verenigd met de Languedoc-Roussillon, de regio waar hij ruim vertegenwoordigd is. Gevoelig aan ziektes, maar weerstaanbaar aan de droogte, past hij zich goed aan armere bodems en kiezels aan, wat sterk gealcoholiseerde maar bleke wijnen oplevert, maar zonder andere werkelijke kwaliteiten. In goede omstandigheden verbouwd (opbrengstbeheersing, goede ligging) kan hij ondertussen, namelijk in de Châteauneuf-du-Pape, meer sombere wijnen, van een mooie textuur, de expressies van overvloedige fruitaroma's bevoorlende (framboos, cassis), jammy, bijna gebakken (overrijpe kers, geplette aardbei, quetch) voortbrengen.

Eerst en vooral betreft het hier een assemblagedruif, die het vette (rondeur), het evenwicht en het tanninegehalte verenigt. Zijn korrel bevat weinig zuren, is zoet maar gevoelig aan oxydatie, wat namelijk de aanvulling met andere druivenrassen van de regio verklaart.

Zijn bloedverwant, de **MOURVEDRE**, deelt dezelfde Iberische oorsprong. Dit is dan ook zonder twijfel hun enige gemeenschappelijk punt. Deze druivensoort met middelgrote trossen en kleine bessen, gedijt goed in warmere klimaten, in relatief rijke bodems, waar hij goed gekleurde en gestructureerde wijnen met vooral gekruide aroma's voortbrengt. We zijn hem herkenbaar voor zijn krachtige aroma's en tannines, maar ook en vooral omwille van zijn anti-oxydatieve eigenschappen, hetgeen van hem een onafscheidelijke broeder van de traditionele druivenrassen van de warmste zones van de meridionale appellaties maakt.

Het vergt enige tijd alvorens de **MOURVEDRE** zijn geurenpalet ontsluit. Behoedzaam, bijna diskreet in zijn jeugd, laat hij ondertussen een zeer rijp fruitregister vrij, die toetsen van zwart geconfitueerd fruit (moerbes, cassis, bosbes) met zoethout

en de gekruide aroma's verenigt. Al deze aromatische componenten zullen door de tijd enkel nog versterkt worden en geleidelijk aan, zal deze druif een aromatische fruitmand teweegbrengen, zeer krachtig en vlelend, aangevuld met klassieke geuren van wild en teer.

De **CINSAULT** en de **CARIGNAN** slepen nog altijd een beeld, vervaagd door het minder roemrijk verleden van de Midi-wijnen, in

hun zog mee. Verbouwd in afschuwelijke omstandigheden, en uitgekozen omwille van hun grote opbrengst en hun weerstand aan de droogte, hebben deze twee druivenrassen enkel ruwe wijnen zonder aromatische charme kunnen opleveren, soms zelfs uitdrogend en bitter in de afdronk.

Ondertussen moeten we toegeven dat de verantwoordelijkheid van deze droeve vaststelling meer berust op de wijnboer dan op het duivenras zelf. In gunstige omstandigheden aangeplant, (aangepaste bodem, leeftijd van de wijnstokken, beperkte opbrengsten) zal de **CARIGNAN** finesse en gefruite toetsen (kleine rode bessenkersen, aalbessen) onthullen, wat de "semi-carbonique" vinificatiemethode zeker niet zal nalaten te verheerlijken.

De **CINSAULT** verkiest de klassieke vinificatiemethode en benadrukt zijn sierlijkheid en zijn fruit (zwarte bessenkonfituur) wanneer men vermijdt hem een houtlagering op te leggen.

Men moet de wilskracht van deze hartstochtelijke wijnboeren toejuichen, die nu, meer dan ooit, het karakter van de terroirs van de regio trachten te bewaren, door gunstige voorwaarden te creëren voor de uitdrukking van deze twee, zo vaak afgekeurde en weinig gerespecteerde, druivensoorten.

