

La Viticulture (4)



L'encépagement

Le cépage est le **plant de vigne**. Le terme scientifique pour *cépage* est *variété*. La variété est une subdivision de l'espèce. La presque totalité des vins sont produits à partir de variétés qui appartiennent à l'espèce *vinifera* du genre *Vitis*. L'étude des cépages est l'**ampélographie** (du grec «ampélos» = vigne et «graphiein» = écrire).

Le ou les cépages qui sont à la base du vin forment la source principale des caractères olfactifs du vin, aussi bien au niveau de son aspect que de ses arômes, de son goût et de sa teneur en acides, alcool et tanins. Sur les milliers de cépages répertoriés, une cinquantaine seulement intéresse le vigneron.

Les variations entre les cépages sont de trois types:

- Caractères **morphologiques**: découpage des feuilles, sexe des fleurs, dimension et couleur des grappes et des baies, saveur.
- Caractères **physiologiques** ou **cultureaux**: précocité de débourrement ou de maturité, fertilité et importance des rendements, richesse en sucre et acidité, qualité des vins obtenus, coloration des vins.
- **Etat sanitaire** des plants de vigne.

Tous ces caractères propres à chaque cépage s'expriment dans ce qu'on nomme **l'expression variétale**.

Pour 5000 cépages, on compte environ 40 000 synonymes, ce qui rend parfois leur classement quelque peu confus...

• Classement des cépages

- Cépages (pellicule et pulpe incolore): sauvignon, chardonnay, riesling, chenin, gewurztraminer, viognier,...
- Cépages noirs ou teinturiers (pellicule colorée, pulpe incolore ou colorée): gamay, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, mourvèdre, grenache,...

• Classement en fonction de la destination des produits

- Cépages de **table**: Alphonse Lavallée, Ribier, Frankenthal, chasselas, muscat,...
- Cépages de **cuve**: les cépages nobles (pinot, chardonnay, cabernet sauvignon, riesling, syrah, grenache, merlot,...) ou ordinaires (aramon, ugni blanc,...
- Cépages de **chaudière** (distillation): colombar, folle blanche, ugni blanc, ...

Certains cépages forment une famille:

- Les «Pinot»: pinot blanc - gris - noir
- Les «Grenache»: blanc - rose - gris - noir
- Les «Muscat»: muscat Ottonel - d'Alexandrie, de Hambourg...

• Hiérarchie des cépages

Il y a les cépages ordinaires, destinés à produire les «petits» vins, corrects et pas forcément désagréables, mais sans réel caractère et complexité. Dans certaines régions, il viennent compléter dans une proportion faible l'encépagement plus qualitatif.

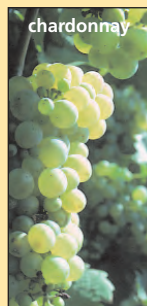
Les cépages dits «nobles» sont ceux qui ont le potentiel de produire de grands vins. A chaque cépage noble correspond une région du monde dans laquelle il va exprimer cette noblesse d'arômes et de saveurs.

Il est parfois tentant d'exporter ces cépages dans d'autres terroirs, mais la qualité ne sera jamais équivalente, la faculté

d'adaptation n'étant pas un signe de noblesse.

Quelques exemples d'associations idéales entre cépages nobles et régions:

- Le chardonnay et le pinot noir en Bourgogne
- Le cabernet sauvignon et le merlot dans le Bordelais
- La syrah dans la vallée du Rhône
- Le chenin Blanc dans la Loire
- Le riesling dans les vallées de la Moselle et du Rhin en Allemagne
- Le sangiovese en Toscane
- Le nebbiolo dans le Piémont



• Mention des cépages

Selon les vignobles, l'encépagement peut ne comprendre qu'un seul cépage, par exemple le Muscat à petits grains pour les Muscats de Minervois, Lunel, Frontignan, Beaumes-de-Venise ou le Riesling, le Gewurztraminer, le Sylvaner en Alsace. La particularité de cette région est que les vins y sont vendus sous leur nom de cépage.

Ailleurs cependant, le nom du cépage unique n'est pas indiqué car il n'est fait mention que du lieu d'origine: Beaujolais (Gamay), Sancerre (Sauvignon), Vouvray (Chenin), Côte-Rôtie ou Hermitage (Syrah).

Plus fréquemment, on retrouve des encépagements à deux cépages, dont les productions s'avèrent complémentaires, tant pour la qualité que pour le rendement, ou même à trois cépages et plus. Ainsi, pas moins de 13 cépages entrent dans la composition d'un Châteauneuf-du-Pape.

• Facteurs de performances des cépages

Chaque cépage possède sa période idéale de maturité. Ainsi, un cépage dont le mûrissement est lent ne mûrira pas suffisamment dans une région aux étés courts et frais. Il donnera des vins acides aux saveurs végétales.

De même, un cépage au mûrissement précoce, planté dans une région au climat très chaud, aura tendance à mûrir trop vite, ce qui induira des saveurs surmûries et un taux d'alcool trop élevé.

D'autres facteurs sont à considérer:

- La **densité des grappes**: si l'on fait pousser un cépage aux grappes denses et compactes dans un climat chaud et humide, la lutte contre le mildiou sera féroce.
- La **quantité de feuilles**: d'autres cépages ont tendance à développer trop de feuilles et de pousses. Cette verdure peut créer de l'ombre inutile aux grappes et les empêcher de parvenir à un mûrissement correct. Un climat plus septentrional ne leur conviendra pas particulièrement.
- La **nature du sol** dans lequel le cépage est cultivé: certaines compatibilités bien connues entre le cépage et le sol se sont établies au cours des siècles. Par exemple, le Chardonnay et le Pinot Noir s'expriment le mieux dans les sols calcaires, mais le Cabernet Sauvignon préfère les sols pierreux (graves) et le Riesling trouve son terrain de prédilection dans les schistes et les ardoises.

De wijnbouw (4)



Het assortiment aan wijnstokvariëteiten

Het druivenras (cépage in het Frans) is de **wijnstok**. De wetenschappelijke benaming voor druivenras is *variëteit*. De variëteit is een onderverdeling van de species. Bijna alle wijnen worden geproduceerd uit variëteiten die behoren tot de species *vinifera* van het genus *Vitis*. De studie van de druivenrassen wordt de **ampelografie** (of wijnstokkunde) genoemd (van het Griekse "ampelos" = wijnstok en "graphein" = schrijven).

Het of de druivenrassen die aan de basis van wijn staan, vormen de hoofdbron van de olfactorische kenmerken van de wijn, zowel wat betreft het uitzicht als de aroma's, de smaak, het zuur-, alcohol- en tanninegehalte. Van de duizenden geïnterpreteerde druivenrassen draagt slechts een vijftigtal de belangstelling weg van de wijnbouwer.

De verschillen tussen de druivenrassen zijn van drieërlei aard:

- Morfologische eigenschappen: de vorm van de bladeren, het geslacht van de bloemen, de afmetingen en de kleur van de trossen en de druiven, de smaak.
- Fysiologische of teelteigenschappen: de vroegrijpheid van het uitbotten of van het rijpen, de vruchtbaarheid en de grootte van de opbrengst, het suiker- en zuurgehalte, de kwaliteit van de verkregen wijnen, de kleur van de wijnen.
- De gezondheidstoestand van de wijnstokken.

Al deze eigenschappen die typisch zijn voor elk druivenras worden uitgedrukt in wat de **expressie van de variëteit** wordt genoemd. Voor 5000 druivenrassen bestaan er ongeveer 40 000 synoniemen, wat de indeling ervan soms moeilijk maakt...

• Indeling van de druivenrassen

- Druivenrassen (kleurloos vel en vruchtvlees): de Sauvignon, de Chardonnay, de Riesling, de Chenin, de Gewurztraminer, de Viognier,...

- Druivenrassen (gekleurd vel, kleurloos of gekleurd vruchtvlees): de Sauvignon, de Gamay, de Cabernet Sauvignon, de Merlot, de Pinot Noir, de Syrah, de Mourvèdre, de Grenache,...

• Indeling naargelang de bestemming van de producten

- **Tafeldruiven:** Alphonse Lavallée, Ribier, Frankenthal, Chasselas, Muscat,...

- **Wijndruiven:** nobele (Pinot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah, Grenache, Merlot, ...) of gewone (Aramon, Ugni Blanc, ...) druivenrassen.

- **Stookdruiven** (distillatie): Colombard, Folle Blanche, Ugni Blanc, ...

Sommige druivenrassen vormen een familie:

- de "Pinots": pinot blanc - gris - noir
- de "Grenaches": blanc - rose - gris - noir
- de "Muscats": Muscat Ottonel - d'Alexandrie de Hambourg...

• Hiërarchie van de druivenrassen

Er zijn de gewone druivenrassen, bestemd voor de productie van 'kleine' wijnen, die behoorlijk en niet noodzakelijk onaangenaam zijn, maar zonder echt karakter en complexiteit. In sommige streken vullen ze in een kleine verhouding het meer kwaliteitsvolle assortiment aan wijnstokvariëteiten aan.

De zogenaamde 'nobeles' druivenrassen zijn degene die het potentieel hebben om grote wijnen voort te brengen. Bij elk nobel druivenras past een regio in de wereld waar de nobele aroma's en smaken het best tot uiting komen. Het is soms aantrekkelijk om deze druivenrassen uit te voeren naar andere streken, maar de kwaliteit zal nooit dezelfde zijn, aanpassingsvermogen is immers geen teken van nobelheid.

Enkele voorbeelden van ideale combinaties van nobele druivenrassen met regio's zijn:

- De Chardonnay en de Pinot Noir in Bourgogne
- De Cabernet Sauvignon en de Merlot in de streek van Bordeaux
- De Syrah in de Rhônevallei
- De Chenin Blanc in de Loire
- De Riesling in de Moesel- en de Rijnvallei in Duitsland
- De Sangiovese in Toscane

• Vermelding van de druivenrassen

Naargelang de wijngebieden blijft het assortiment aan wijnstokvariëteiten beperkt tot

één enkel druivenras, bijvoorbeeld de Muscat à petits grains voor de Muscats van Minervois, Lunel, Frontignan, Beaugues-de-Venise of de Riesling, de Gewurztraminer en de Sylvaner in de Elzas. De bijzonderheid van deze regio is dat de wijnen er worden verkocht met de naam van het druivenras.

Elders wordt de naam van het druivenras niet vermeld, maar enkel de naam van de plaats van herkomst: Beaujolais (Gamay), Sancerre (Sauvignon), Vouvray (Chenin), Côte-Rôtie of Hermitage (Syrah).

Meestal telt het assortiment echter twee druivenrassen, waarvan de producties elkaar zowel in kwaliteit als opbrengst aanvullen, of zelfs drie en meer druivenrassen. Zo is de Châteauneuf-du-Pape samengesteld uit niet minder dan 13 druivenrassen.

• Belangrijke factoren voor de prestaties van de druivenrassen

Elk druivenras heeft zijn ideale periode van rijpheid. Een druivenras dat langzaam rijpt, zal dus onvoldoende rijpen in een streek met korte en frisse zomers en zure wijnen met plantaardige smaken opleveren. Insgelijks zal een vroegrijp druivenras in een streek met een zeer warm klimaat de neiging hebben om te snel te rijpen, wat leidt tot overrijpe smaken en een te hoog alcoholgehalte.

Andere factoren van belang zijn:

- de **dichtheid van de trossen**: als men een druivenras met dichte en compacte trossen in een warm en vochtig klimaat laat groeien, zal de strijd tegen de meeldauw hard worden.

- de **hoeveelheid bladeren**: andere druivenrassen hebben de neiging om teveel bladeren en scheuten te ontwikkelen. Dit groen kan een overbodige schaduw werpen op de druiventrossen en beletten dat ze behoorlijk rijpen. Een noordelijker klimaat zal niet echt geschikt zijn voor deze druivenrassen.

- De **aard van de bodem** waarop het druivenras wordt geteeld: in de loop der eeuwen is er een welbekende compatibiliteit ontstaan tussen bepaalde druivenrassen en bodems. De Chardonnay en de Pinot Noir komen bijvoorbeeld het best tot uiting op kalkgronden, maar de Cabernet Sauvignon geeft de voorkeur aan stenige gronden (kiezelzand) en het favoriete terrein van de Riesling is rijk aan schiefer en leisteen.