

La Viticulture (6)



L'encépagement (suite)

Les principaux cépages rouges et leurs caractéristiques

- Cabernet Sauvignon

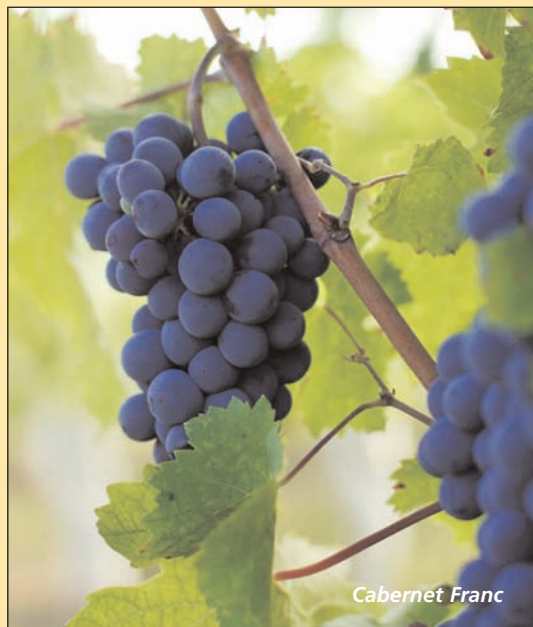
Origine: Bordelais.

Ce cépage s'adapte parfaitement à de très nombreuses régions, tant que le climat n'y est pas trop frais. En Gironde, il est associé au Cabernet franc et au Merlot dans des proportions diverses pour les grands vins du Médoc. Son adaptabilité lui permet d'être également cultivé dans le Sud-ouest et en Loire (Anjou et Touraine), mais aussi en Californie, Italie, Australie, Afrique du sud, Chili, etc. Il donne des vins généralement tanniques puissants et assez corsés, dont le potentiel de vieillissement est appréciable.

- Cépage de 2^{ème} époque tardive, au débourrement tardif, vigoureux, très sensible à l'oïdium, assez résistant à la pourriture grise grâce à l'épaisseur de ses baies, idéalement planté dans des sols un peu calcaires, maigres et secs.

- Arômes: cassis, mûre, poivron, violette, ...

- Synonymes: Petit-Cabernet, Petit-Bouchet, Vidure, Carbouet, Bidure (en patois, bois dur),...



Cabernet Franc

- Cabernet Franc

Origine: Bordelais, mais implanté depuis très longtemps en Touraine.

La moitié des vignes est plantée en Gironde et aux alentours (Dordogne, Lot-et-Garonne), où il est associé à d'autres cépages. Egalement très implanté dans la vallée de la Loire, où il est vinifié seul dans plusieurs appellations (Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny, ...). Enfin, on le retrouve dans le sud-ouest (Madiran) et il commence à s'implanter dans la région méditerranéenne.

- Cépage de 2^{ème} époque, au débourrement moyen, assez vigoureux mais peu productif donc nécessitant une taille longue, sensible aux maladies, moins riche en tanins que le Cabernet-Sauvignon, donc de consommation plus rapide., peu difficile sur le choix des sols (seuls les Marnes ne lui conviennent pas).



Cabernet Sauvignon

- **Arômes:** poivron vert, fleur de cassis, fraise, framboise, violette, ...
- **Synonymes:** Breton ou Plant Breton (Touraine), Véron (Loire), Bouchet (Madiran), Gros Cabernet ou Vidure (Médoc), Plant des sables (Landes).

- Merlot

Origine: incertaine.

Ce cépage est très cultivé depuis la seconde moitié du XIX^e siècle en Gironde, surtout à Saint-Emilion et Pomerol, mais on le rencontre aussi en Dordogne et dans le Languedoc, dans le nord de l'Italie, en Suisse, au Chili, aux Etats-Unis (Etat de Washington et Californie) et même jusqu'en Russie. Le Merlot est d'une approche plus aisée que le Cabernet-Sauvignon, car plus souple et moins riche en tanins, consommable plus rapidement.

- Cépage de 2^{ème} époque, moyennement vigoureux, débourrement précoce (sensible aux gelées printanières), doit être cueilli rapidement car tendance à la pourriture, sensible à la coulure, acidité très faible (sensation de moelleux en bouche).

- **Arômes:** Epices, cassis, truffe, chocolat, prune, ...

- **Synonymes:** Plant Médoc, Sème de la Canau, Sème dou flube (plant du fleuve), ...

- Pinot Noir

Origine: déjà cultivé en Bourgogne à l'époque gallo-romaine

Cépage roi de Bourgogne, où il est souvent vinifié seul dans les grandes appellations, mais aussi en Champagne, surtout dans la

montagne de Reims (vinifié seul ou en assemblage). On le retrouve aussi dans le Jura, en Savoie, en Loire (pour les rouges et rosés de Sancerre et certains rouges de Touraine). Enfin, il fait partie de l'encépagement pour les vins rouges d'Alsace. Ailleurs, on citera l'Oregon et la Californie.

- Cépage de 1^{ère} époque, débourrement précoce, culture délicate, aime les sols calcaires ou crayeux et bien drainés,



Cabernet Franc

nés, fertilité assez faible. Qualité instable mais sublime lorsque les conditions de maturation sont réunies. Bonne aptitude au vieillissement précoce, avec une évolution de la teinte assez rapide (pelure d'oignon). Taux d'alcool assez important, acidité moyenne à forte.

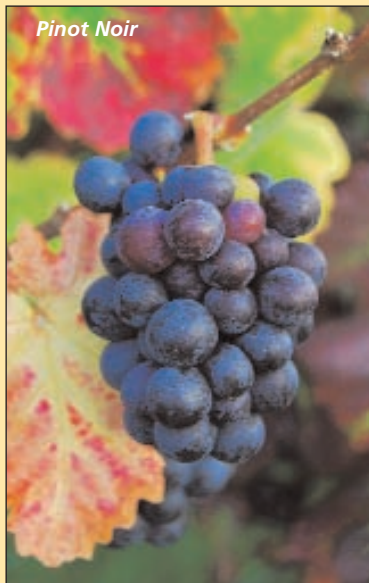
- **Arômes:** petits fruits rouges et noirs (cassis, cerise, mûre, fraise, framboise), arômes parfois terreux et boisés, en fonction des conditions de culture et vinification.

- **Synonymes:** Franc Pinot ou Pineau, Auvernat noir, Noble ou Noble-joué (Touraine), Plant doré (Champagne), Savagnin noir ou Salvagnin (Jura),...

- Syrah

Origine: incertaine.

Syracuse en Sicile (rapporté par les légions romaines dès le III^e siècle) ou Shiraz (province de Perse - ville de Schiraz en Iran, d'où elle aurait été rapportée au retour d'une croisade par un chevalier qui se serait établi sur la colline de l'Hermitage, vers 1224)? Ce cépage donne le meilleur de lui-même dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie). La Syrah entre aussi dans l'encépagement des autres Côtes-du-Rhône et d'une multitude de vignobles du sud de la France. Ailleurs, elle est cultivée en Italie, Australie,



Pinot Noir

Afrique du sud et Californie. Un peu âpre dans sa jeunesse, le vin de Syrah s'avère sombre et charpenté, tannique, mais très élégant, capiteux, velouté et puissant après quelques années.

- Cépage de 2^{ème} époque, au débourrement moyen, vigoureux, fertilité plutôt faible et régulière, doit être conduit en taille longue pour des rendements corrects, sensible au mildiou et à la pourriture grise.

- **Arômes:** viande fumée, poivre grillé, framboise, violette, cassis, muscade, cacao,...

- **Synonymes:** Sérine, Marsanne noire, Biane,...

- Grenache

Origine: Espagne (province d'Aragon), où il est appelé Garnacha.

Il s'agit d'un cépage dont la surface de plantation est la plus importante au monde, capable de donner du vin très faible ou éticelant (comme à Châteauneuf-du-pape où il domine l'encépagement). Lorsque la vendange est poussée, on obtient des vins dépourvus de goût et pâles. Avec un rendement normal, les vins sont chaleureux et les saveurs fruitées et puissamment épicées.

Le Grenache est dominant dans toute la partie sud de la vallée du Rhône et le Languedoc. De plus, tous les rosés de qualité du Sud (Tavel, Lirac, Côtes de Provence, ...) sont élaborés à base de Grenache. On le retrouve aussi à Rivesaltes, Maury et Banyuls pour les vins doux.

- Cépage robuste de 3^{ème} époque, résistant à la sécheresse (port élevé) et aux vents violents de la vallée du Rhône, peu atteint l'oïdium mais très sensible au Mildiou, à la



Gamay



Plants de Syrah

pourriture grise et à la coulure. Globalement, il manque d'acidité et s'oxyde facilement.

- **Arômes:** Framboise, cerise cuite, cassis, mûre, épices, thym, clou de girofle, cacao et figue ...

- **Synonymes:** Aragonais, Roussillon, Tinto, Alicante, Sans-pareil,...

- Gamay

Origine: Cultivé depuis très longtemps en Bourgogne (Gamay noir à jus blanc). Il existe un village en Côte d'Or qui s'appelle Gamay. Ce cépage est presque partout considéré comme un cépage très ordinaire, donnant des vins peu raffinés. Il se plaît pourtant dans les sols granitiques d'Auvergne ou du Beaujolais et y produit des vins très fruités, peu tanniques et moyennement colorés, sans réel potentiel de garde. On en trouve beaucoup dans le Mâconnais, un petit peu en Côte d'Or, dans la Loire (Touraine et Anjou) où il produit des vins légers, en Savoie mais aussi dans le Sud-ouest. Les vins sont peu alcooliques et conservent une acidité bien présente, agréable pour les Primeurs.

- Cépage de 1^{ère} époque, sensible aux maladies en général et aux gelées de printemps mais bien adapté aux vignobles septentrionaux ou de montagne. Très productif, il est malheureusement souvent victime de chaptalisation excessive.

- **Arômes:** Fraise, framboise, cerise, violette, banane, ... caramel, chocolat et prune au vieillissement.

- **Synonymes:** Petit bourguignon, Gamay Beaujolais, Lyonnaise,...

De wijnbouw (6)



Het assortiment aan druivenrassen (slot)

De voornaamste rode druivenrassen en hun eigenschappen

- Cabernet Sauvignon

Oorsprong: Bordeaux.

Dit druivenras kan zich perfect aanpassen aan zeer vele streken, voor zover het klimaat er niet te kil is. In de Gironde wordt het samengevoegd met de Cabernet franc en de Merlot, in verschillende verhoudingen, voor de grote wijnen van de Médoc. Dankzij zijn aanpassingsvermogen kan het druivenras eveneens worden geteeld in het zuidwesten van Frankrijk en in de Loire (Anjou en Touraine), maar ook in Californië, Italië, Australië, Zuid-Afrika, Chili, enz. Het levert over het algemeen krachtige en vrij pittige tanninewijnen op, met een aanzienlijk verouderingspotentieel.

- Druivenras van de late 2^{de} periode, ontbot laat, sterk, zeer gevoelig voor oïdium, dankzij de dikte van de vruchten vrij goed bestand tegen grauwe schimmel, idealiter geplant in arme en droge, licht kalkhoudende gronden.

- Aroma's: zwarte bes, braambes, paprika, viooltjes ...

- Synoniemen: Petit-Cabernet, Petit-Bouchet, Vidure, Carbouet, Bidure,...

- Cabernet Franc

Oorsprong: Bordeaux, maar sedert lang aanwezig in Touraine.

De helft van de wijnstokken staat in de Gironde en omstreken (Dordogne, Lot-et-Garonne), waar het met andere druivenrassen wordt gecombineerd. Eveneens sterk



aanwezig in de vallei van de Loire, waar het alleen gevinifieerd wordt in verschillende appellaties (Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny ...). Ten slotte vindt men het terug in het zuidwesten (Madiran) en begint het ingang te vinden in de streek van de Middellandse Zee.

- Druivenras van de 2^{de} periode, ontbot matig vroeg, vrij sterk maar weinig productief dus lange snoei is noodzakelijk, gevoelig voor ziekten, minder rijk aan tannines dan de Cabernet-Sauvignon, dus voor snellere consumptie, niet echt moeilijk in de keuze van de bodems (enkel mergelgronden zijn niet geschikt).

- Aroma's: groene paprika, bloem van zwarte bes, aardbei, framboos, viooltjes, ...

- Synoniemen: Breton of Plant Breton (Touraine), Véron (Loire), Bouchet (Madiran), Gros Cabernet of Vidure (Médoc), Plant des sables (Landes).

- Merlot

Oorsprong: onbekend.

Dit druivenras wordt sinds de tweede helft van de 19^{de} eeuw zeer veel geteeld in de Gironde, vooral in Saint-Emilion en Pomerol, maar men komt het ook tegen in de Dordogne en in de Languedoc, in het noorden van Italië, in Zwitserland, in Chili, in de Verenigde Staten (in de staat Washington en Californië) en zelfs in Rusland. De Merlot is meer toegankelijk dan de Cabernet-Sauvignon, want hij is soepeler, minder rijk aan tannines en kan sneller worden geconsumeerd.

- Druivenras van de 2^{de} periode, matig sterk, ontbot vroeg (gevoelig voor lentevorst), moet snel worden geplukt

want neigt tot rotting, gevoelig voor vruchtverlies, zeer lage zuurgraad (volle en zachte smaak in de mond).

- Aroma's: kruiden, zwarte bes, truffel, chocolade, pruim...

- Synoniemen: Plant Médoc, Sème de la Canau, Sème dou flube, ...

- Pinot Noir

Oorsprong: reeds geteeld in Bourgondië in de Gallo-Romeinsetijd

De koning onder de druiven van Bourgogne, waar het vaak alleen gevinifieerd wordt in de grote appellaties, maar ook in Champagne, vooral in de Berg van Reims (alleen gevinifieerd of in assemblage). Men vindt het ook terug in de Jura, in de Savoie, in de Loire (voor de rode en roséwijnen van Sancerre en sommige rode wijnen van Touraine). Ten slotte maakt het ook deel uit van het assortiment aan druivenrassen voor de rode Elzasser wijnen. Elders in de wereld komt het onder andere voor in Oregon en Californië.

- Druivenras van de 1^{ste} periode, ontbot vroeg, gevoelige teelt, houdt van kalk- of krijthoudende en goed gedraineerde gronden, vrij lage vruchtbaarheid. Onstabiele kwaliteit maar subliem wanneer alle voorwaarden voor rijping verenigd zijn. Neiging tot voortijdige veroudering, met een vrij snelle verandering van de kleur (uenschil). Vrij hoog alcoholgehalte, matige tot sterke zuurgraad.

- Aroma's: kleine rode en zwarte vruchten (zwarte bes, kers, braambes, aardbei, framboos), soms aardeachtige en houtachtige aroma's naar gelang de teelt- en vinificatieomstandigheden.

- Synoniemen: Franc Pinot of Pineau, Auvemat noir, Noble of Noble-joué (Touraine), Plant doré (Champagne), Savagnin noir of Salvagnin (Jura), ...



- Syrah

Oorsprong: onbekend.

Syracuse in Sicilië (meegebracht door de Romeinse legioenen vanaf de 3^{de} eeuw) of Shiraz (provincie van Perzië -

stad Schiraz in Iran, waaruit het meegebracht zou zijn bij de terugkeer van een kruistocht door een ridder die zich zou hebben gevestigd op de heuvel van Hermitage, omstreeks 1224)? Dit druivenras geeft het beste van zichzelf in het noordelijke gedeelte van de vallei van de Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie). De Syrah komt ook voor in het assortiment aan druivenrassen van de andere Côtes-du-Rhône en tal van wijngebieden in het zuiden van Frankrijk. Elders in de wereld wordt het geteeld in Italië, Australië, Zuid-Afrika en Californië. Wijn van Syrah is een beetje wrang in de jeugd, somber en stevig onderbouwd, rijk aan tannines, maar zeer elegant, koppig, fluwelig en krachtig na enkele jaren.

- Druivenras van de 2^{de} periode, ontbot matig vroeg, sterk, eerder zwakke en regelmatige vruchtbaarheid, lange snoei vereist voor behoorlijke opbrengsten, gevoelig voor meeldauw en grauwe schimmel.

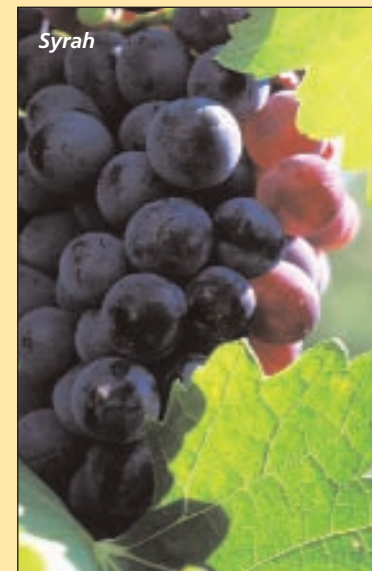
- Aroma's: gerookt vlees, gegilde peper, framboos, viooltjes, zwarte bes, muskaat, cacao...

- Synoniemen: Sérine, Marsanne noire, Biane,...

- Grenache

Oorsprong: Spanje (provincie Aragona), waar de druif Garnacha

wordt genoemd. Dit is het meest aangeplante druivenras ter wereld, die zeer zwakke of sprankelende wijn kan opleveren (zoals in Châteauneuf-du-pape waar de



Grenache het assortiment overheerst). Wanneer de wijnoogst wordt opgedreven, bekomt men smaakloze en bleke wijnen. Bij een normale opbrengst zijn de wijnen warm met fruitige en sterk gekruide smaken.

De Grenache overheerst in het hele zuidelijke gedeelte van de vallei van de Rhône en de Languedoc. Bovendien worden alle kwaliteitsvolle roséwijnen van het Zuiden (Tavel, Lirac, Côtes de Provence ...) op basis van Grenache gemaakt. Men vindt het druivenras ook terug in Rivesaltes, Maury en Banyuls voor zoete wijnen.

- Sterk druivenras van de 3^{de} periode, bestand tegen de droogte (hoge dracht) en de krachtige wind in de vallei van de Rhône, wordt weinig aangetast door oïdium maar is zeer gevoelig voor meeldauw, grauwe schimmel en vruchtverlies. Over het algemeen mist het aan zuurgraad en oxideert het gemakkelijk.

- **Aroma's:** framboos, gekookte kers, zwarte bes, braambes, kruiden, tijm, kruidnagel, cacao en vijg...

- **Synoniemen:** Aragonais, Roussillon, Tinto, Alicante, Sans-pareil,...

- Gamay

Oorsprong: Sedert lang geteeld in Bourgondië. (blauwe Gamay met wit sap).

In de Côte d'Or is een dorp dat Gamay heet. Dit druivenras wordt bijna overal als een

zeer banaal druivenras beschouwd, dat weinig verfijnde wijnen oplevert. Het gedijt echter goed in de granietbodems van Auvergne of van de Beaujolais en produceert er zeer fruitige wijnen, met weinig tannines en middelmatig gekleurd, zonder reëel bewaarpotentieel. Het komt veel voor in de Mâconnais, een beetje in de Côte d'Or, in de Loire (Touraine en



Anjou), waar het lichte wijnen oplevert, in de Savoie maar ook in het zuidwesten. De wijnen hebben een laag alcoholgehalte en behouden een duidelijke zure smaak, die aangenaam is voor de Primeurs.

- Druivenras van de 1^{ste} periode, gevoelig voor ziekten in het algemeen en voor lentevorst, geschikt voor noordelijk gelegen wijngebieden of in de bergen. Zeer productief maar spijtig genoeg vaak het slachtoffer van overdreven verzoeting.

- **Aroma's:** aardbei, framboos, kers, viooltjes, banaan... karamel, chocolade en pruim bij het ouder worden.

- **Synoniemen:** Petit bourguignon, Gamay Beaujolais, Lyonnaise, ...

Le salon de V.T.A.

"Les portes et bouteilles ouvertes" pour nos abonnés.

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vigneronns à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

Entrée gratuite



Salon van V.T.A.

Opendeur- en Openflessendag

De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

Gratis ingang

**Nouvelle adresse:
Nieuw adres:**

Restaurant
'K zeg a moda

2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat

1620 Drogenbos

www.kzegamoda.be

