

Le Point sur les cépages
Actualités et perspectives pour la Provence
18 avril 2018, Brignoles

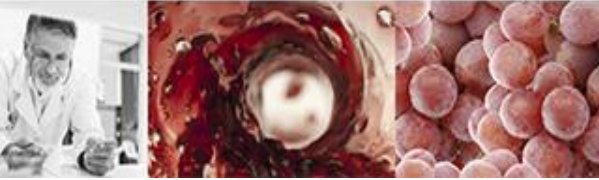


Atouts et contraintes des cépages emblématiques cultivés en Provence

Gilles MASSON & Laure CAYLA

Centre du Rosé

Institut Français de la Vigne et du Vin Pôle National Rosé



Des cépages variés qui font la typicité de la Provence




Méthode : Grandeurs cibles sur vendange et contraintes technologiques

- Sur la base des analyses des raisins entre 2005 et 2017
- D'après les résultats acquis à la cave expérimentale ou suite à des prélèvements dans les caves partenaires

Cépage	Effectif analysé entre 2005 et 2017
Grenache	345
Cinsaut	76
Syrah	141
Mourvèdre	87
Carignan	5
Rolle	14
Tibouren	6



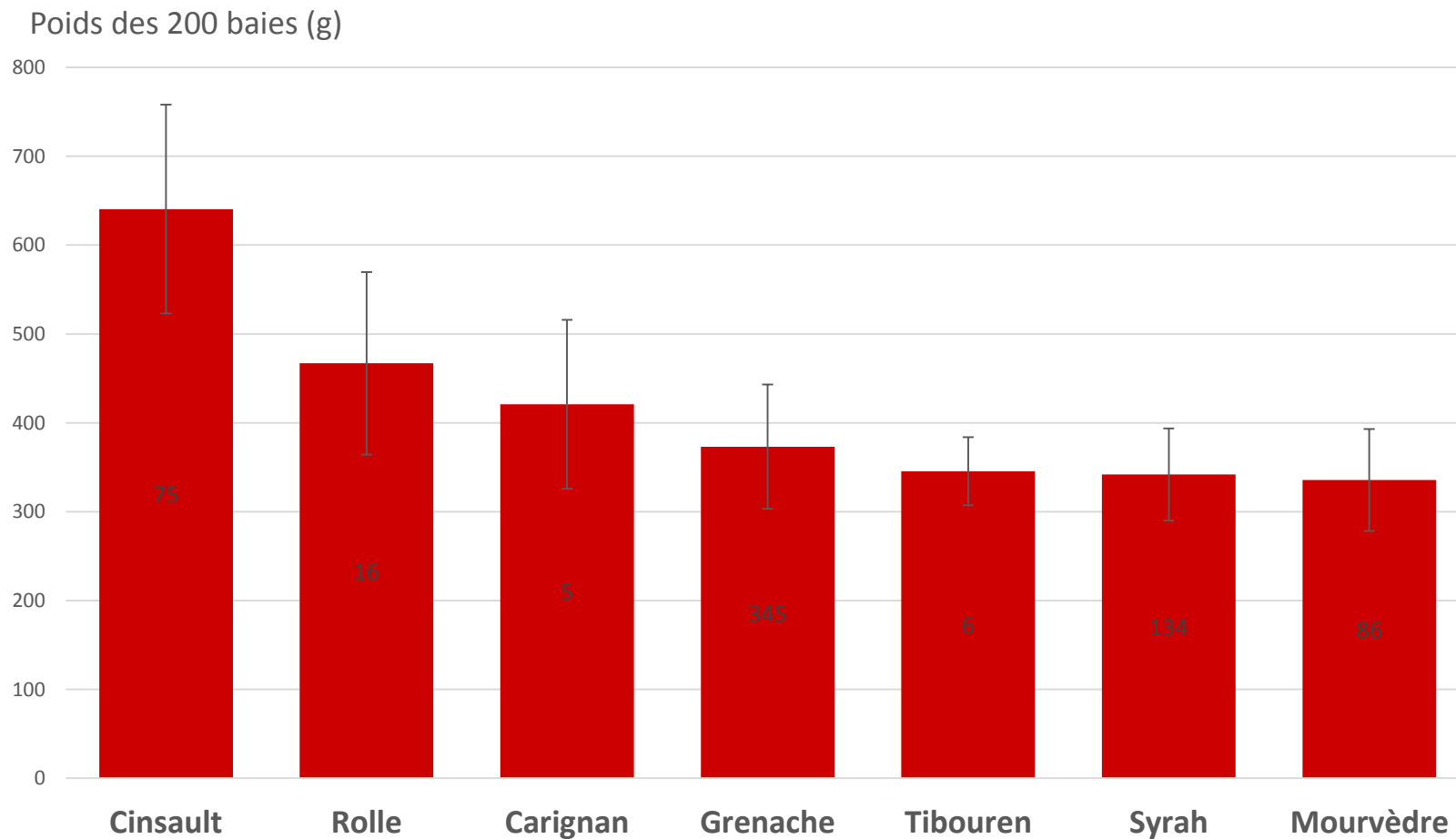
LE CINSAUT

- Productif et résistant à la sécheresse 
- Sensible aux maladies du bois
et difficile à ébourgeonner 
- Donne des vins fins, peu colorés et assez peu aromatiques 



Le cinsaut a de grosses baies

- Riches en jus mais difficiles à presser



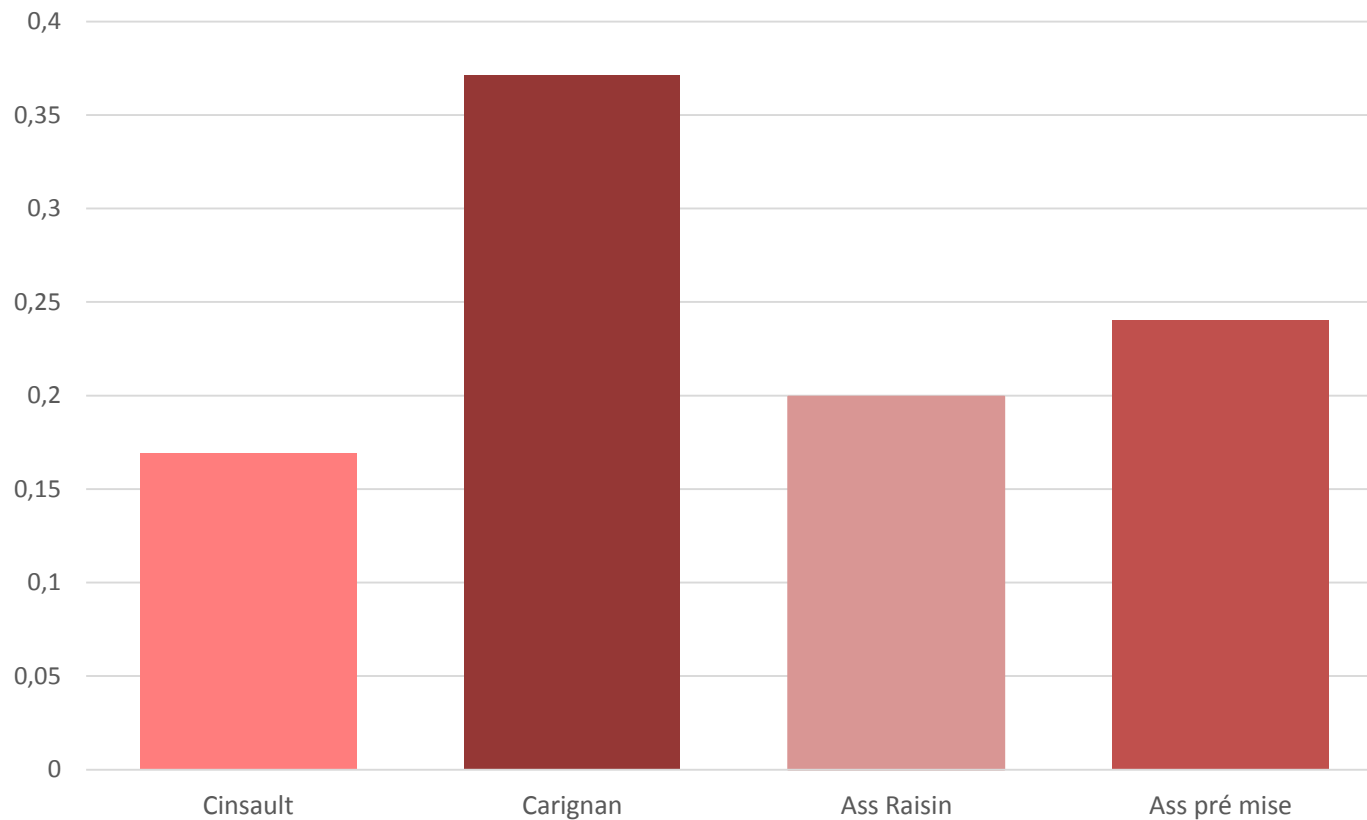


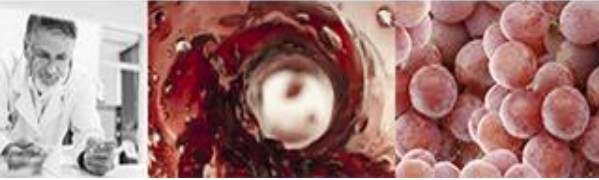
Le cinsaut a de grosses baies

Riches en jus

En assemblage de raisins, le cinsaut prend le pas sur les autres cépages

Intensité Colorante

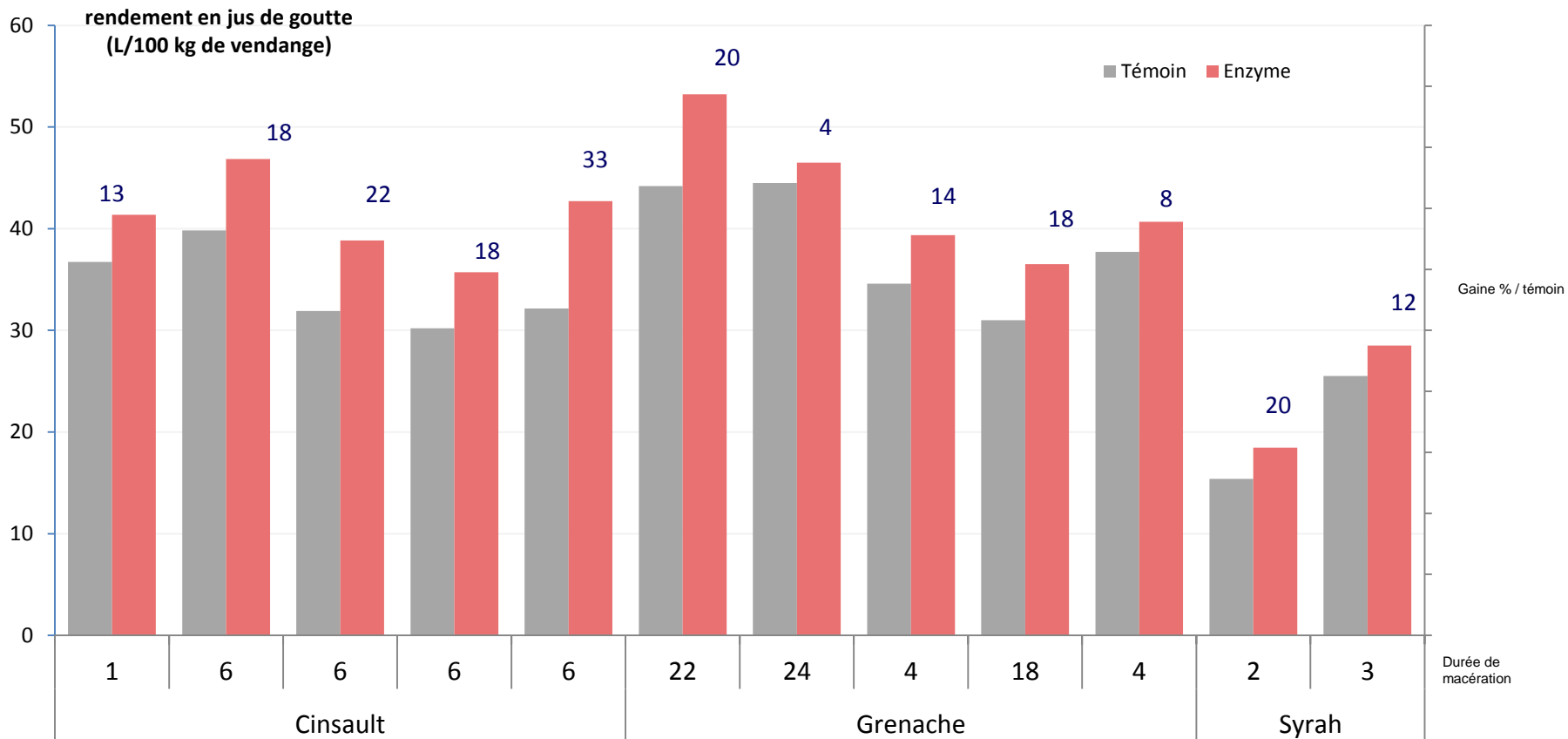


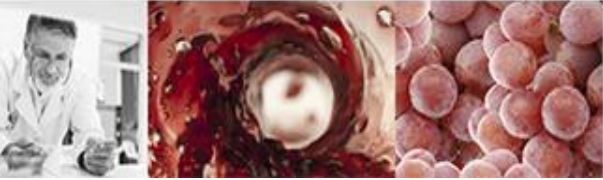


Le cinsaut a de grosses baies



Mais difficiles à presser

–L'apport de préparations enzymatiques sur vendange favorise l'extraction des jus libres





LA SYRAH

- Mortalité importante et production aléatoire, sensible à la sécheresse 
- Vins riches et expressifs, colorés polyvalente rouge et rosé 



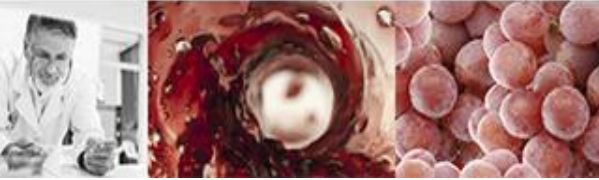
LE MOURVEDRE

- Adaptation sélective à certains terroirs
(régime hydrique et maturation)



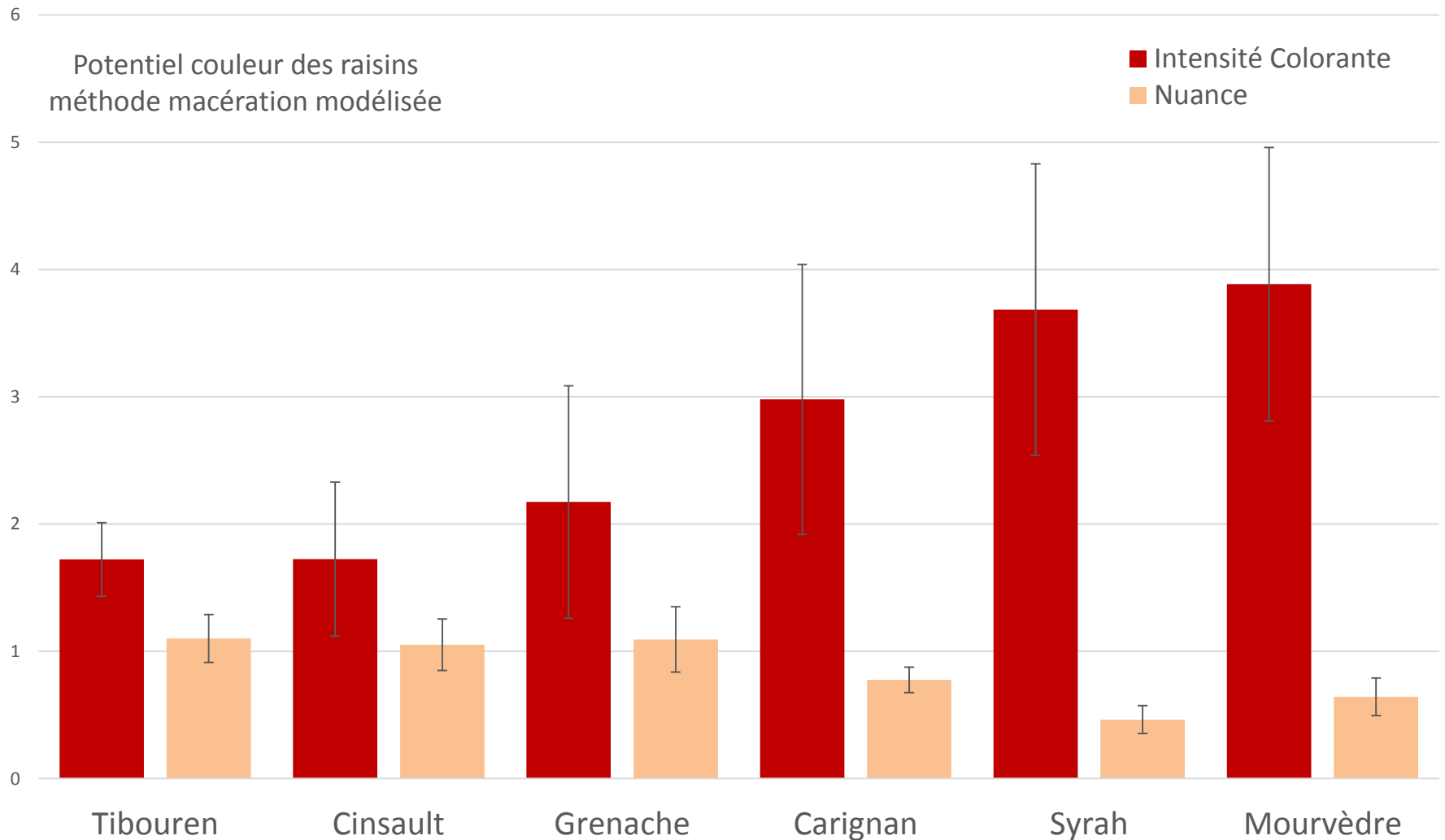
- Vins à potentiel de garde, colorés
polyvalente rouge et rosé

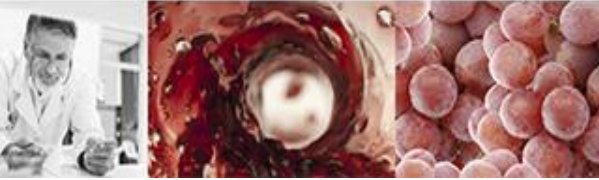




Le mourvèdre et la syrah ont des potentiels couleur élevés

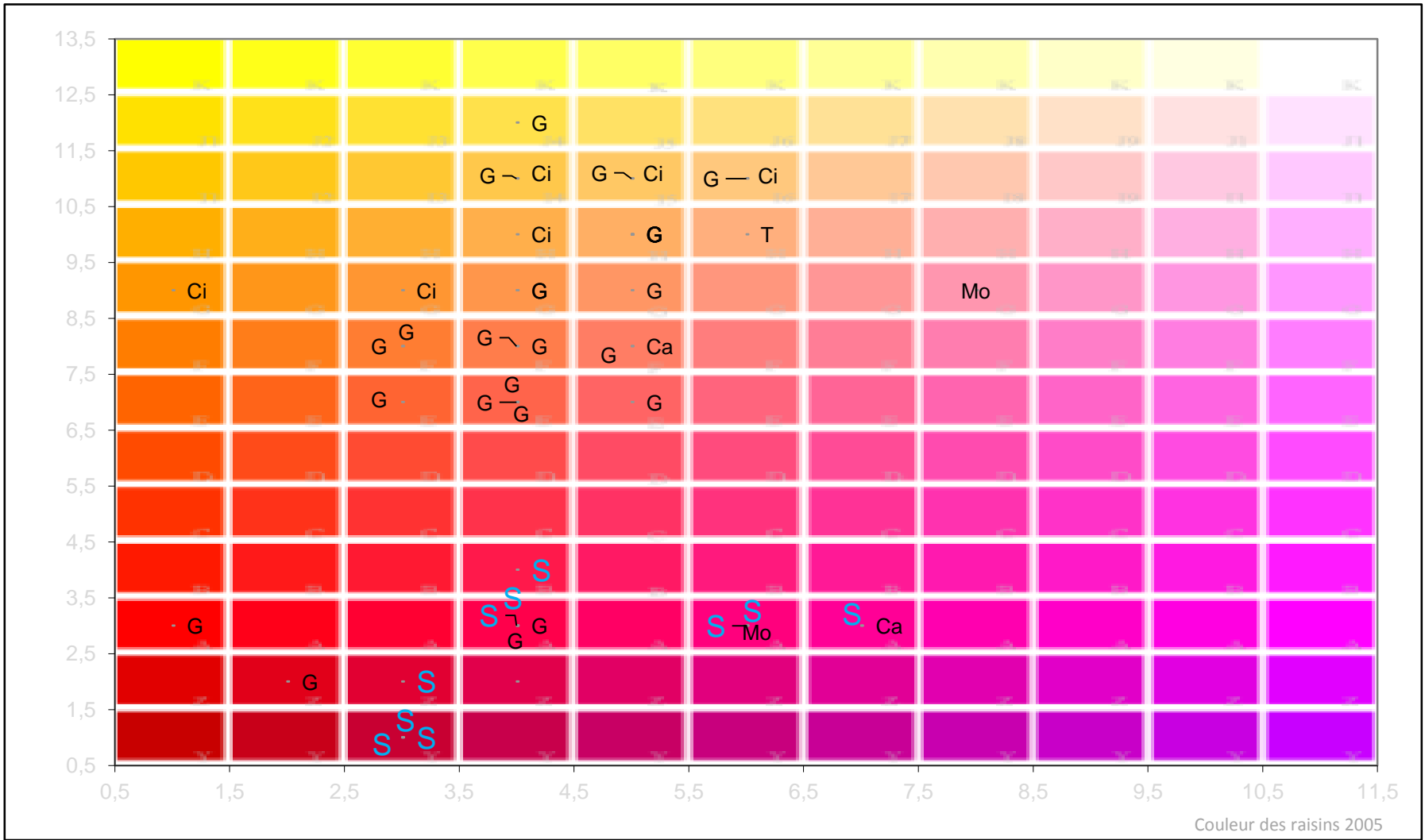
- Qu'il faut contraindre en optimisant ses chantiers de récolte

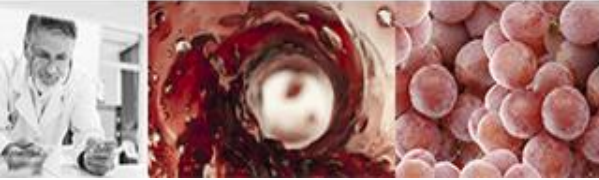




Le mourvèdre et la syrah ont des potentiels couleur élevés

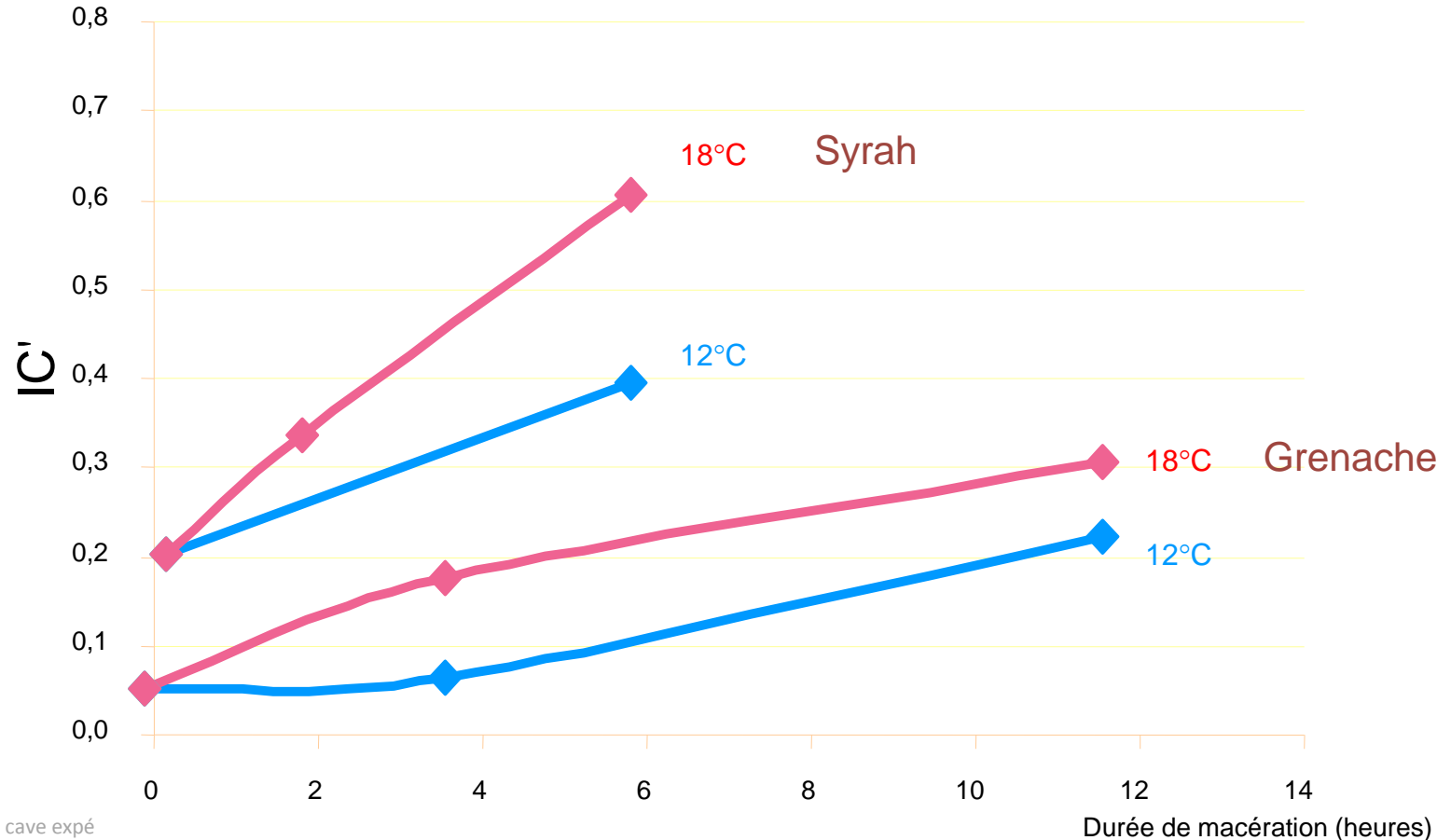
- Variation importante selon les conditions culturales et la maturation








Le mourvèdre et la syrah ont des potentiels couleur élevés

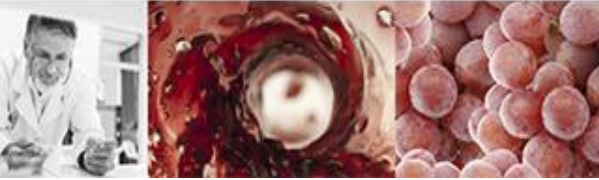
- Organiser les chantiers de vendange pour extraire le jus rapidement
- Profiter de la fraîcheur des nuits





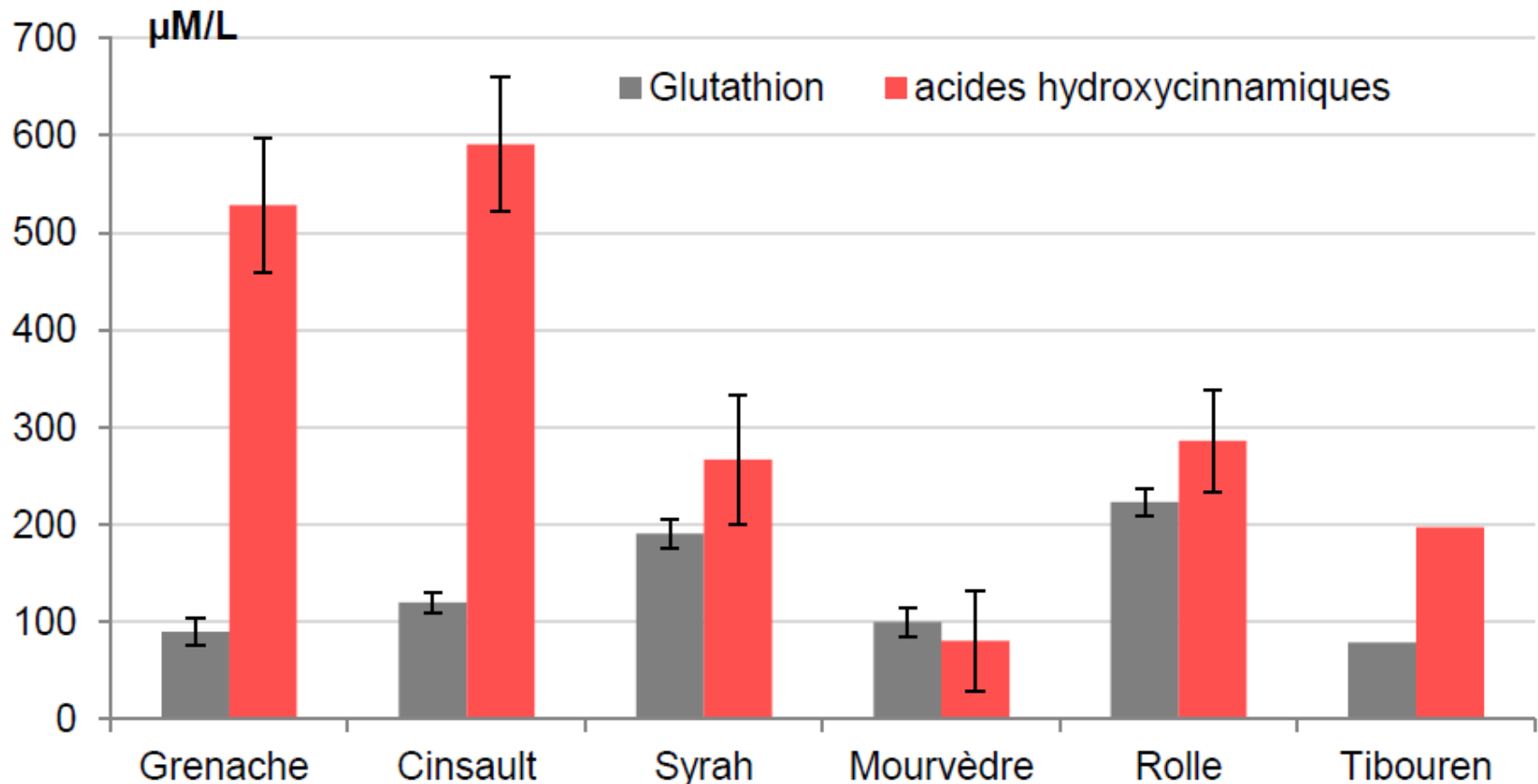
LE GRENACHE

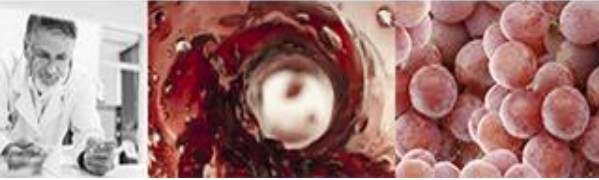
- Facile à travailler et assez productif 
- Sensible au mildiou, à la coulure
et assez sensible à la sécheresse 
- Donne des vins fruités et ronds,
élément fort de la typicité des Rosés de Provence 



Le Grenache est sensible aux oxydations

- Riches en composés oxydables et pauvres en composés « protecteurs »

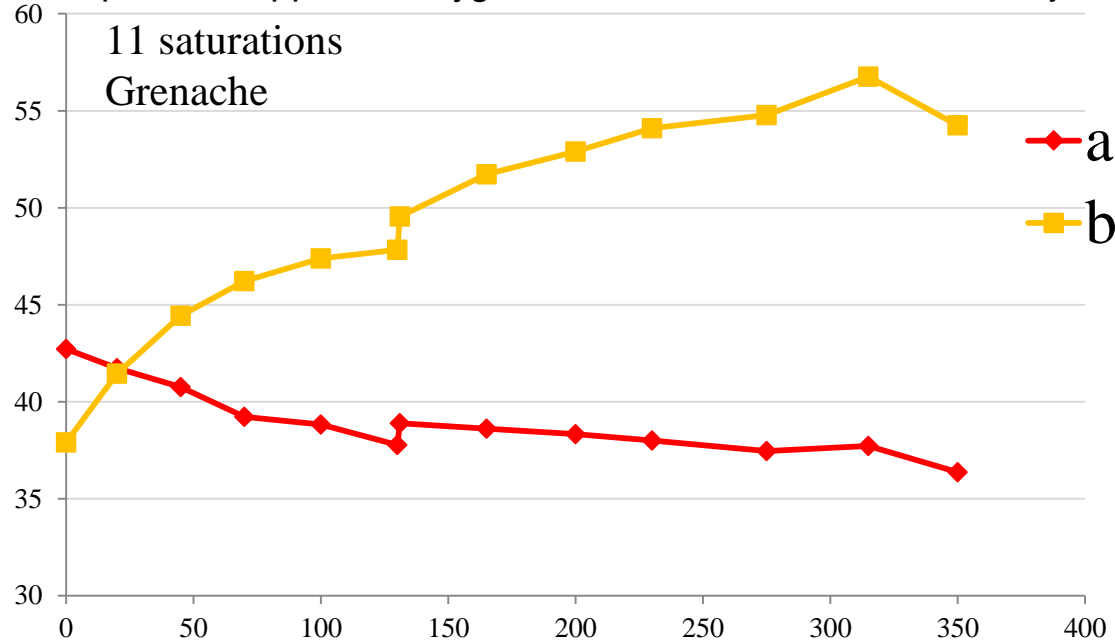




Le Grenache est sensible aux oxydations

- Forte sensibilité à l'oxygène

Conséquence d'apports d'oxygène successifs sur la couleur des jus

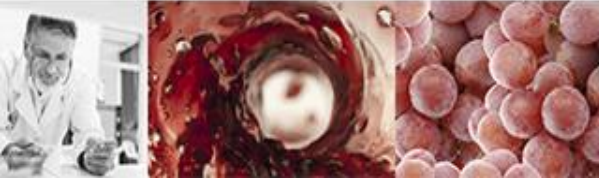


- Bonnes pratiques pour réduire l'activité PPO

- Sulfites

- Froid

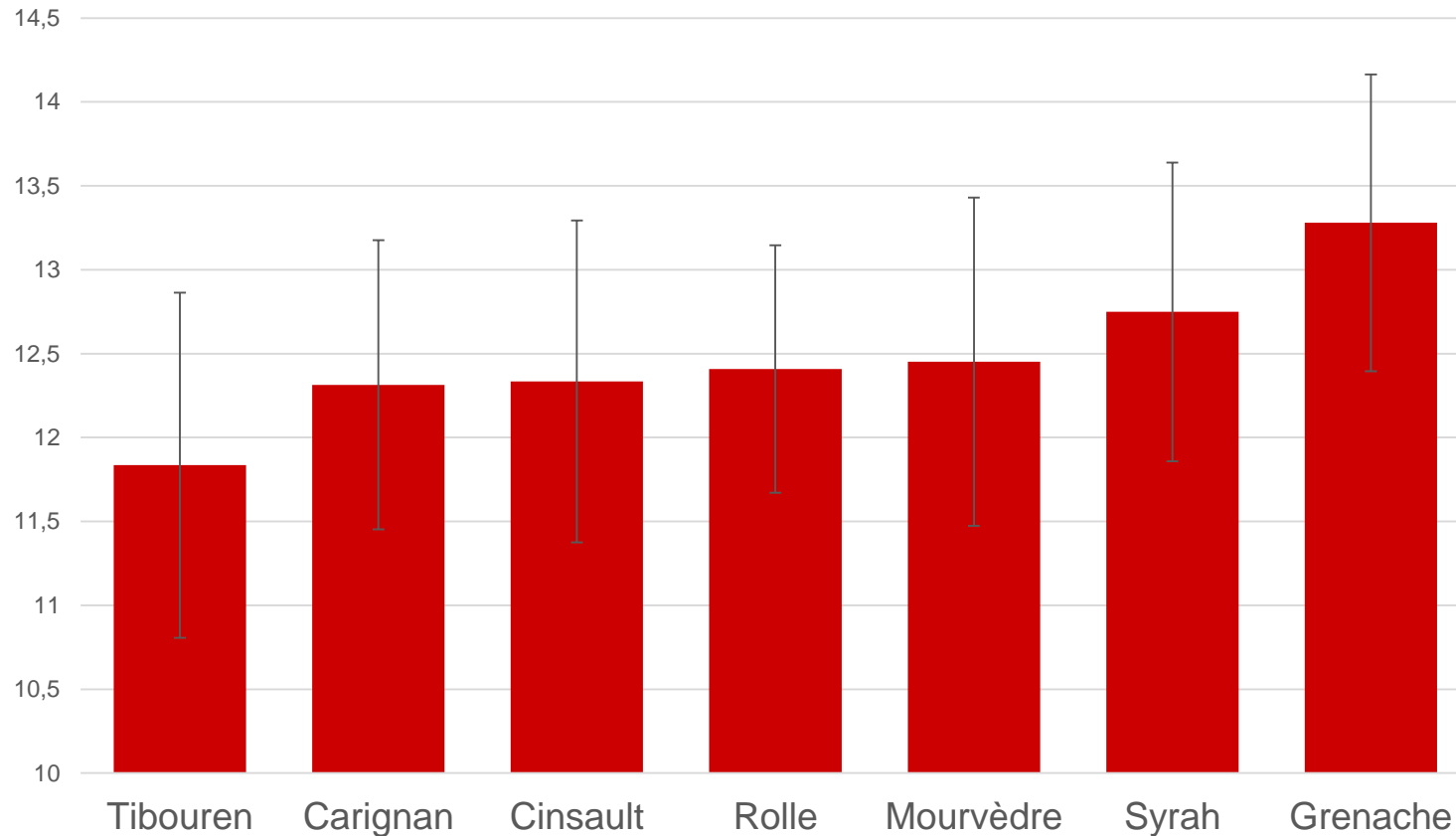
- Collage



Le Grenache a un fort potentiel en sucre

- Maturité technologique / aromatique

Moyenne du titre alcoolique probable



Moyenne sur 13 millésimes (2005-2017, 667 échantillons)

- Et corrections éventuelles



ROLLE



- Capricieux, dégénérescence, casse au vent mais jolis vins expressifs, polyvalent blanc et Rosé

CARIGNAN

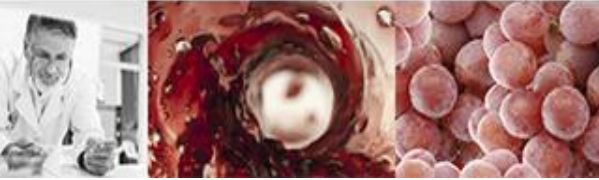


- Sensible à l'oïdium mais facile à travailler, donne des vins rustiques

TIBOUREN ...



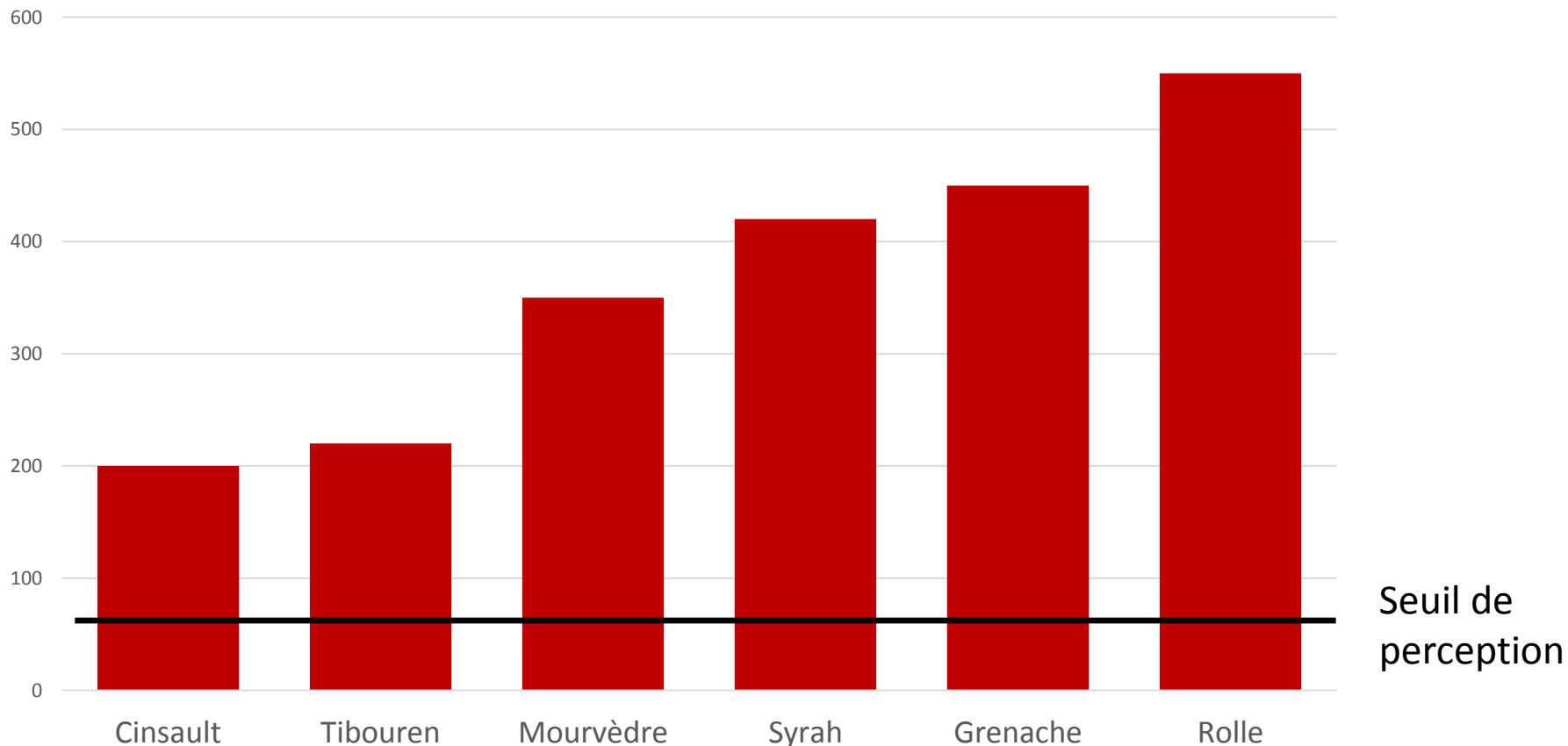
- Expression originale réservée à certains terroirs

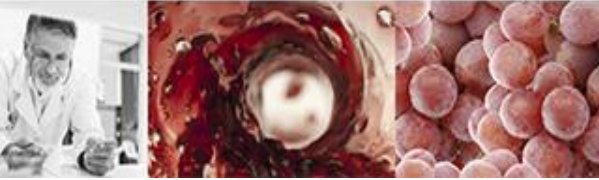


Des cépages pourvus de précurseurs de thiols

Des potentiels très variables fonction des cépages et des pratiques culturales

Teneur en 3MH dans les vins (ng/L)

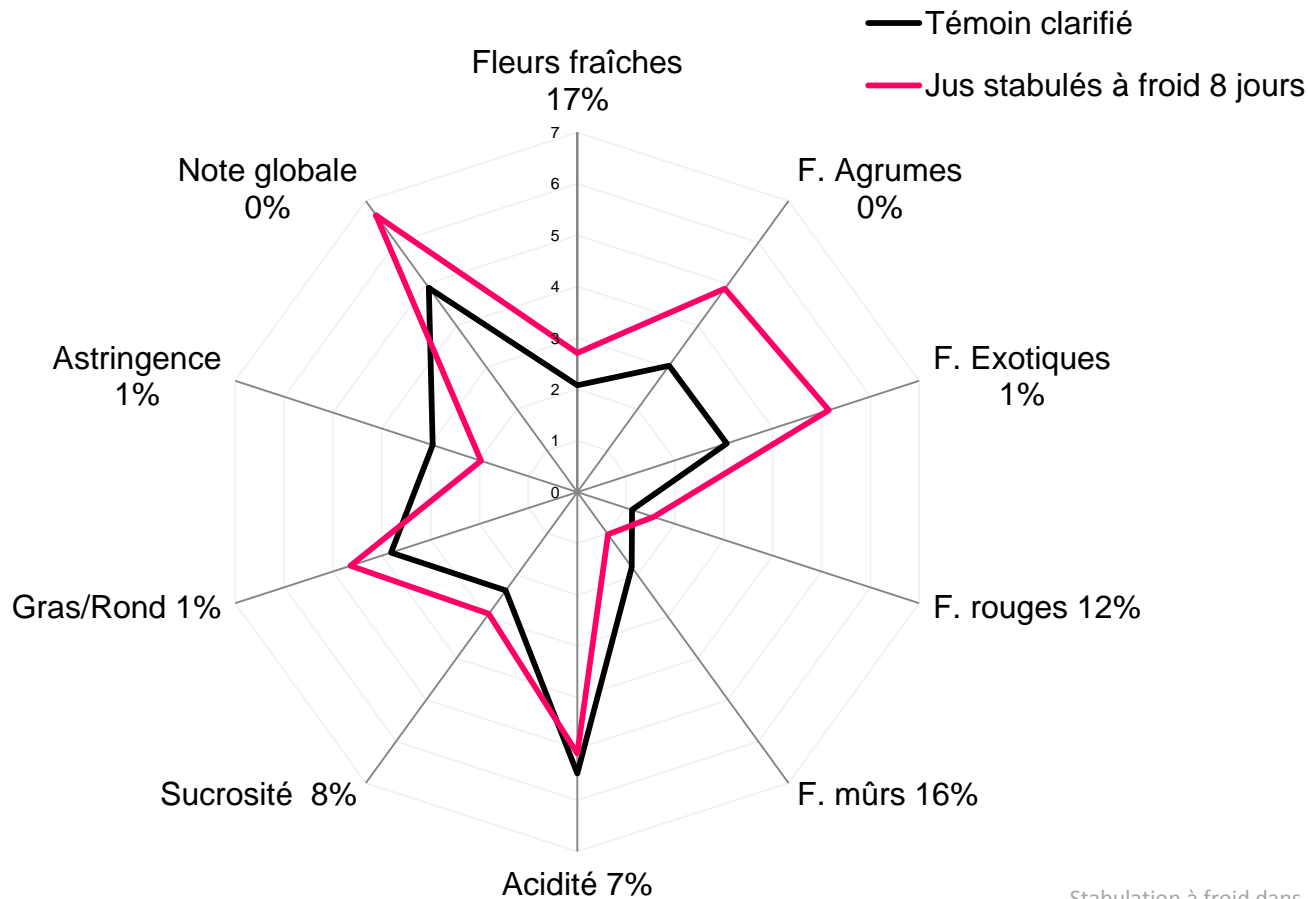




Des cépages pourvus de précurseurs de thiols

- Qu'il faut révéler en cours de fermentation

- Souche de levure, T° FA, nutrition, présence de bourbes légères
- Stabulation à froid et macération de bourbes





**CENTRE
DU ROSÉ**
RECHERCHE & EXPÉRIMENTATION



Merci de votre attention

contact

gilles.masson@vignevin.com

laure.cayla@vignevin.com

Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé

70 avenue Wilson • 83550 VIDAUBAN

accueil@centredurose.fr • www.centredurose.fr

Tél. 04 94 99 74 20 • Fax 04 94 99 73 99