



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



Interprofession des Vins du Sud-Ouest

Centre INRA - Chemin de Borde Rouge

BP 92123 - 31321 Castanet Tolosan

Vignerons-sudouest.com

Avec le concours de
l'Institut Français de la Vigne et du Vin - V'innopôle Sud-ouest

LES CÉPAGES DU SUD-OUEST



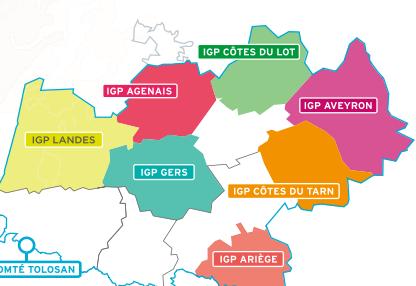
Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

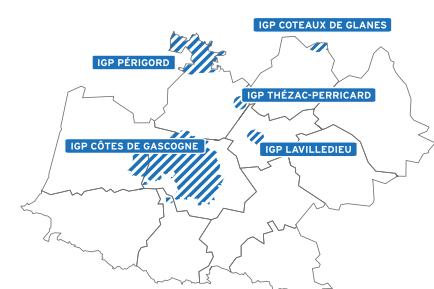


VIGNOBLES DU SUD-OUEST

DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



IGP DE DÉPARTEMENT



IGP DE TERRITOIRE



AOP / AOC

APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



IGP
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
IGP
IGP DE TERRITOIRE



LES CÉPAGES DU SUD-OUEST [1]

CÉPAGES DU SUD-OUEST : DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

De l'Aveyron au Pays basque, des collines de la Gascogne au piémont pyrénéen de l'Ariège, les vignobles du Sud-ouest sont riches d'une incroyable diversité variétale.

On y dénombre près de 300 variétés de cépages, dont plus de 130 sont autochtones, ce qui représente environ 30% de la diversité variétale du vignoble français !

Grâce à cet héritage unique issu de la géographie particulière de ses vignobles, de l'histoire antique et médiévale qui vit en particulier se développer la culture de la vigne tout au long des chemins vers Saint-Jacques-de-Compostelle, le bassin Sud-ouest occupe très largement la première place de l'hexagone, en matière de diversité de cépages.

Certains de ces cépages sont introuvables en dehors des collections sauvegardées par les conservatoires. Ils constituent non seulement des sources intarissables de découverte et d'expérience sensorielle, mais également un potentiel de renouvellement et d'adaptation du vignoble aux changements de conditions culturelles et climatiques.

D'autres par contre, comme le cabernet sauvignon, le merlot et le cabernet franc, se sont lancés à la conquête de la planète et sont aujourd'hui devenus incontournables au niveau international.

C'est cette diversité des origines qui fonde l'originalité des vignobles du Sud-ouest. Partez à la découverte de leurs cépages les plus emblématiques.

SOMMAIRE

- 3 / Cépages du Sud-ouest : de l'origine à l'originalité
- 4 / Les 13 cépages incontournables du Sud-ouest
- 8 / Une diversité d'arômes offrant une expérience sensorielle inégalée
- 10 / Des liens de parentés reflétant les mouvements migratoires du Moyen Age
- 12 / Et demain...
- 13 / Tannat, cabernet franc et malbec : des champions régionaux partis à la conquête de la France et du monde



LES 13 CÉPAGES INCONTOURNABLES DU SUD-OUEST

LES ROUGES



CABERNET FRANC

Originaire du Pays basque, le cabernet franc est représenté dans la plupart des vignobles du Sud-ouest. Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épices, sa bonne aptitude au vieillissement et sa souplesse en bouche.

Surface viticole : 2222 ha*



FER SERVADOU

Présent dans les assemblages des appellations de Madiran, Gaillac et Saint Mont, il est surtout le cépage emblématique des vins d'Aveyron. Il possède une belle structure, et donne des vins au caractère aromatique distinct, allant du poivron vert aux notes de cassis.

Surface viticole : 1564 ha



TANNAT

Originaire du bassin de l'Adour, il forge le caractère des vins de Madiran et de Saint Mont. Il donne traditionnellement des vins rouges charpentés, riches en polyphénols, aptes au vieillissement en barriques. Les nouvelles techniques de vinification permettent d'élaborer des vins rouges souples et fruités.

Surface viticole : 2796 ha



COT

Souvent nommé malbec, il descend du prunelard, originaire du Sud-ouest. Il est le cépage emblématique des vins de Cahors. Il produit des vins rouges puissants aux arômes de fruits noirs, tendant vers la truffe en vieillissant. La maîtrise des techniques viticoles permet d'obtenir tant des vins très aromatiques promis à une longue garde que des vins plus jeunes misant sur l'expression du fruit.

Surface viticole : 4096 ha



PRUNELARD

Très ancien et autrefois répandu à travers les vignobles du Sud-ouest, il a bien failli disparaître. Il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt et est en plein développement dans les vignobles de Gaillac et de Marcillac. Peu productif, il donne des vins très colorés, concentrés, aux arômes de fruits mûrs et de poivre.

Surface viticole : 73 ha



DURAS

Originaire de Gaillac et anciennement présent dans le vignoble ariégeois, il donne des vins colorés et souples. Avec ses arômes poivrés très caractéristiques, il contribue fortement à la typicité aromatique des vins de Gaillac.

Surface viticole : 783 ha



NÉGRETTE

Composante principale des vins de Fronton, elle donne des vins rosés très agréables et aromatiques et des vins rouges aux arômes de violette et de réglisse, aussi bons dans leur jeunesse qu'après quelques années de vieillissement.

Surface viticole : 1056 ha



ABOURIOU

Emblématique du vignoble des Côtes-du-Marmandais, ce cépage précoce est un demi-frère du malbec et du merlot. Tanique et coloré, il confère aux assemblages de la charpente et des arômes de fruits mûrs.

Surface viticole : 197 ha



LES BLANCS

COLOMBARD



Présent dans les Côtes-de-Gascogne depuis le début du 20ème siècle, il était utilisé traditionnellement pour la production d'eau de vie. Vinifié en sec, il permet d'élaborer des vins blancs expressifs et acidulés aux arômes de pamplemousse.

Surface viticole : 7579 ha

GROS MANSENG



Originaire du Pays basque, on le retrouve dans la plupart des vignobles du piémont pyrénéen. Il donne des vins moelleux ou secs aux arômes de fruits exotiques possédant un bon niveau d'acidité.

Surface viticole : 3649 ha

PETIT MANSENG



Apparenté au gros manseng, il permet d'élaborer, grâce à sa capacité à concentrer les sucres tout en conservant une acidité élevée, des vins doux ou liquoreux très aromatiques et de grande qualité, pouvant développer des arômes de truffe au vieillissement.

Surface viticole : 1362 ha

LEN DE L'EL (LOIN DE L'ŒIL)



Originaire du Gaillacois, il tire son nom des grappes qui poussent loin du bourgeon (l'œil). Il permet d'élaborer des vins secs aux arômes de fruits jaunes et des vins moelleux concentrés, grâce à son aptitude à la concentration sur souche (vendange tardive).

Surface viticole : 639 ha

MAUZAC



Originaire de la vallée du Tarn où il est cité dès 1525, ce cépage polyvalent est utilisé pour l'élaboration de vins effervescents, de vins blancs secs aux arômes typiques de pomme verte, ainsi que de vins moelleux.

Surface viticole : 690 ha

C'est facile, faites le calcul ! Les quelques 20 000 ha de vignobles restants sont occupés en partie par une multitude de cépages d'origine locale portant les doux noms d'arrufiac, de baroque, de courbu, de fel blanc, de folle blanche, de jurançon noir, de manseng noir, de négret pounjut, de négret banhars, d'ondenc, de saint-côme, de valdiguié ou de verdanel dont certains, poussés par des vignerons audacieux, gagnent du terrain dans nos vignobles. Des cépages internationaux – comme le cabernet sauvignon ou le merlot – sont venus compléter l'encépagement des vignobles et ont trouvé dans le Sud-Ouest une large gamme de terroir leur permettant d'exprimer au mieux leur potentiel.



*Données FranceAgriMer 2017 pour le bassin Sud-Ouest qui représentait au total environ 45 000 ha de vigne (pour les productions AOP et IGP). Au niveau français et mondial, la vigne occupe respectivement 788 700 ha et un peu plus de 7,5 millions d'ha !

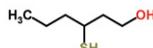
UNE DIVERSITÉ D'ARÔMES OFFRANT UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE INÉGALÉE

Cette diversité de cépages unique offre un potentiel intarissable en matière d'expérience sensorielle. Les vins du Sud-Ouest possèdent des arômes subtils et variés allant de la violette à la truffe en passant par le poivre ou bien le pamplemousse. Grâce aux travaux de recherche réalisés par le pôle Sud-Ouest de

l'Institut Français de la Vigne et du Vin, ces arômes sont de mieux en mieux décryptés. Les producteurs du Sud-Ouest disposent maintenant d'outils faciles à mettre en œuvre dans leurs vignes ou dans leurs chais de vinification afin d'optimiser le bouquet exceptionnel de nos variétés autochtones.



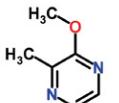
PAMPLEMOUSSE



Les arômes de pamplemousse caractéristiques que l'on retrouve toujours dans les vins blancs de colombard (IGP Côtes-de-Gascogne), sont dus à une molécule soufrée dénommée 3-mercaptoproxanol. Ce composé très odorant présent dans la peau des raisins sous la forme de précurseurs, est libéré pendant la fermentation sous l'action de la levure. Cette molécule contribue également fréquemment aux arômes des vins rosés de négrette (AOP Fronton) et de malbec (IGP Côtes-du-Lot) et parfois à ceux des vins blancs de gros manseng (IGP Côtes-de-Gascogne).



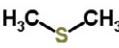
BOURGEON DE CASSIS



Le composé responsable des arômes de poivron dans les vins rouges de cabernet franc du piémont pyrénéen, de fer servadou (AOP Gaillac et Marcillac) mais aussi de cabernet sauvignon, cépage roi du bordelais, porte le nom barbare de 3-isobutyl-2-méthoxypyrazine. Cette molécule est retrouvée en quantité importante notamment lors des millésimes frais et pluvieux. Lorsque la chaleur et le soleil sont au rendez-vous, le bouquet des vins évolue vers des notes de bourgeons de cassis.



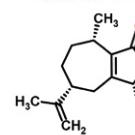
TRUFFE



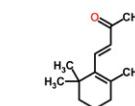
Au vieillissement, les vins doux ou liquoreux de petit et de gros manseng (IGP Côtes-de-Gascogne, AOP Juranson et Pacherenc du Vic-Bilh) ainsi que les vins rouges de malbec (AOP Cahors) peuvent développer des arômes distinctifs de truffe. Ils sont dus à une molécule soufrée dénommée sulfure de diméthyle également retrouvée dans la viande cuite, le fromage, les agrumes et certains légumes. Elle contribue également lorsqu'elle est présente en faible quantité, au fruité des vins.



POIVRE NOIR

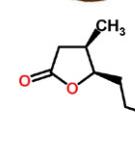


La rotundone est la molécule responsable des arômes de poivre noir facilement identifiables dans les vins rouges de Duras, de prunelard (AOP Gaillac) et parfois dans ceux de négrette (AOP Fronton). Elle a été découverte en 2008 par une équipe de recherche australienne. 20% des dégustateurs est incapable de la sentir, ce qui confère pour un vin donné une expérience sensorielle radicalement différente ! Les millésimes frais et pluvieux sont particulièrement favorables à son accumulation dans les raisins.



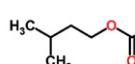
VIOLETTE

Les arômes de violette typiques des vins rouges de négrette (AOP Fronton) sont causés par la bêta-ionone. Cette molécule est vraisemblablement produite à partir du bêta-carotène, un pigment orange qui donne sa couleur à la carotte et est parfois incorporé aux crèmes solaires en tant qu'agent filtrant. En raison de modifications génétiques sur les récepteurs sensoriels, certaines personnes sont incapables de sentir ce composé. En enlevant les feuilles et en exposant les grappes au rayon du soleil, les viticulteurs favorisent son accumulation dans les raisins.



NOIX DE COCO

Les notes de « coco » dans les vins sont associées à l'élevage ou au vieillissement en fûts. Les molécules responsables sont deux whiskylactones que l'on retrouve surtout dans les barriques élaborées avec des merrains de chêne peu chauffés. On rencontre ces arômes dans la plupart des vins de garde élaborés dans le Sud-Ouest et notamment ceux de malbec et de tannat (AOP Cahors, Madiran et Saint Mont) particulièrement riches en polyphénols et aptes au vieillissement.



BANANE

La principale molécule associée aux arômes de banane dans les vins est l'acétate d'isoamyle. On associe souvent sa présence à l'utilisation de levures sélectionnées spécifiques. Si ce type de micro-organisme possède un impact certain sur cette famille aromatique, c'est avant tout les conditions de réalisation de la fermentation (température, niveau de limpidité du moût) qui vont conditionner les teneurs finales dans les vins. Ce composé participe au bouquet des vins rouges primeurs (AOP Gaillac, IGP Côtes-du-Lot) et de la plupart des vins blancs et rosés du Sud-Ouest.

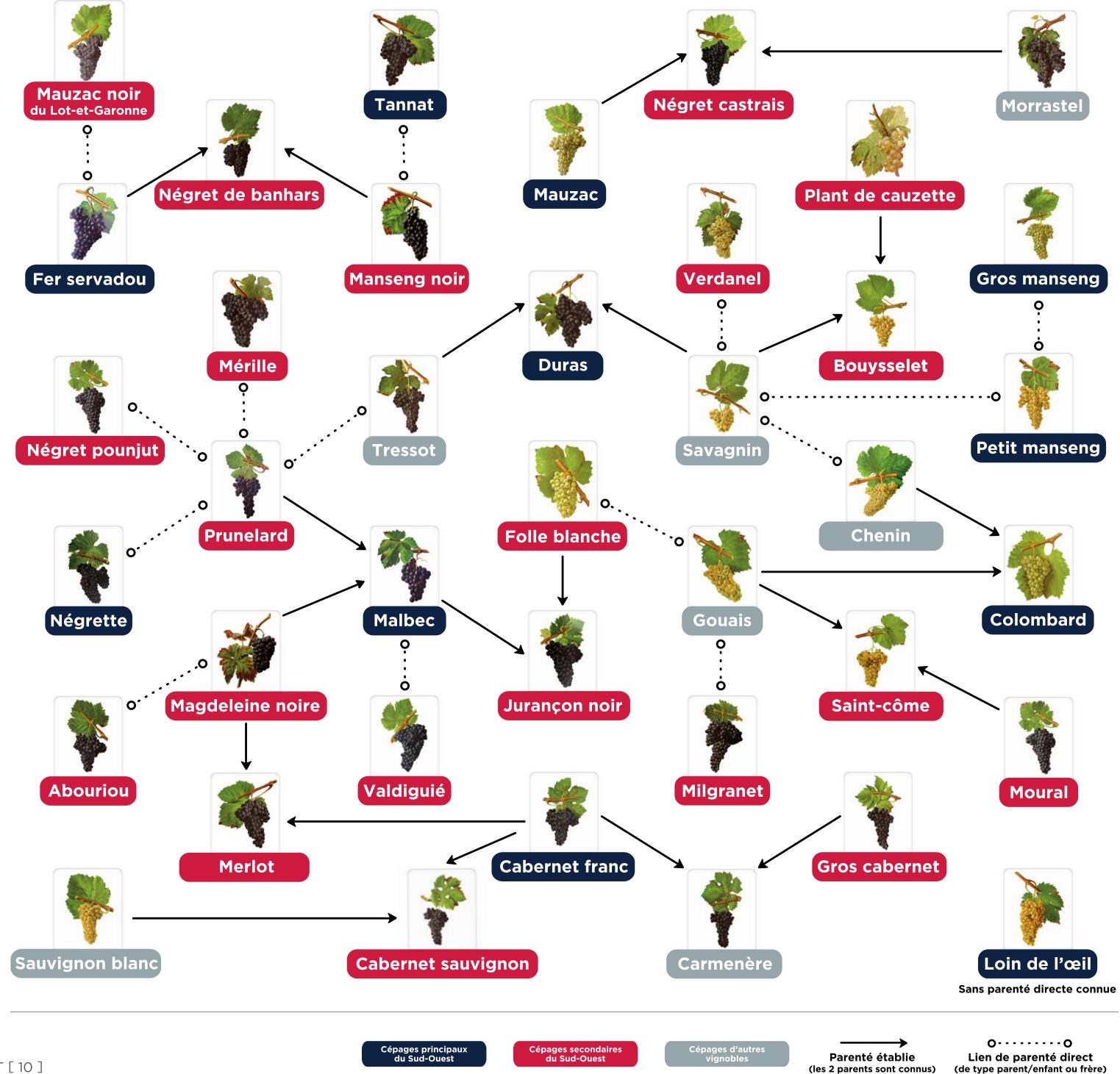
DES LIENS DE PARENTÉS REFLETANT LES MOUVEMENTS MIGRATOIRES DU MOYEN AGE

Les écrits les plus anciens faisant état de variétés de vignes cultivées sont datés d'environ 1000 ans. Ces cépages, créés à partir de semis successifs involontaires, ont été sélectionnés au fil du temps par l'homme pour leurs aptitudes culturales ou la qualité des vins élaborés à partir de leurs raisins. Les outils de la génétique modernes nous permettent aujourd'hui de remonter les filiations. Le schéma ci-dessous qui représente les liens de parenté entre les principaux cépages du Sud-Ouest, relie nos cépages à l'histoire viticole française. La présence dans cette « généalogie » de cépages comme le savagnin, le gouais, originaire de l'est de la France ou du morrastel espagnol témoigne des grands mouvements migratoires humains sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les traces génétiques laissées par ces pèlerinages sur notre encépagement demeurent indélébiles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Parmi les géniteurs du Sud-Ouest les plus illustres signalons le prunelard qui a donné le malbec et surtout le cabernet franc qui a engendré la carménère, cépage emblématique du Chili, le merlot et le cabernet-sauvignon qui avec près de 250 000 ha, est le deuxième cépage le plus planté au monde !

Les éléments présentés sont issus de la publication Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (Lacombe et al. 2012)



ET DEMAIN ?

DES CÉPAGES OUBLIÉS...

En dépit du travail accompli dans les conservatoires de cépages, on constate une érosion variétale de la vigne durant tout le siècle dernier. Redécouvrir cette ressource naturelle a une valeur inestimable, économique pour les perspectives innovantes vers de nouveaux marchés à forte valeur ajoutée, économique et sociale pour les territoires ruraux concernés, et environnementale en matière d'adaptation au changement climatique en cours.

L'Interprofession des Vins du Sud-Ouest et le pôle Sud-Ouest de l'Institut Français de la Vigne et du Vin s'attachent annuellement à recenser et valoriser les cépages oubliés de l'ensemble du massif pyrénéen.

Ce recensement, qui fait appel au concours bénévole des populations locales, permet d'identifier de nombreux cépages rares, quelques cépages inconnus, et d'enrichir les collections ampélographiques des conservatoires avec des dizaines de génotypes.

A titre d'exemple, le cépage pléau blanc a ainsi fait l'objet d'un jeu de piste inattendu ! (Re)trouvé d'abord sur l'île de Ré, il est ensuite identifié en 2013 en forêt de Grésigne, dans le Tarn, puis en Comminges en 2016 ; on en trouve trace ensuite dans de vieilles parcelles en Espagne, en Tarn-et-Garonne, en Pyrénées-Atlantiques... comme des petits cailloux pérégrinant sur les anciens chemins de Saint-Jacques !



Lambrusque (vigne sauvage) en forêt de Grésigne



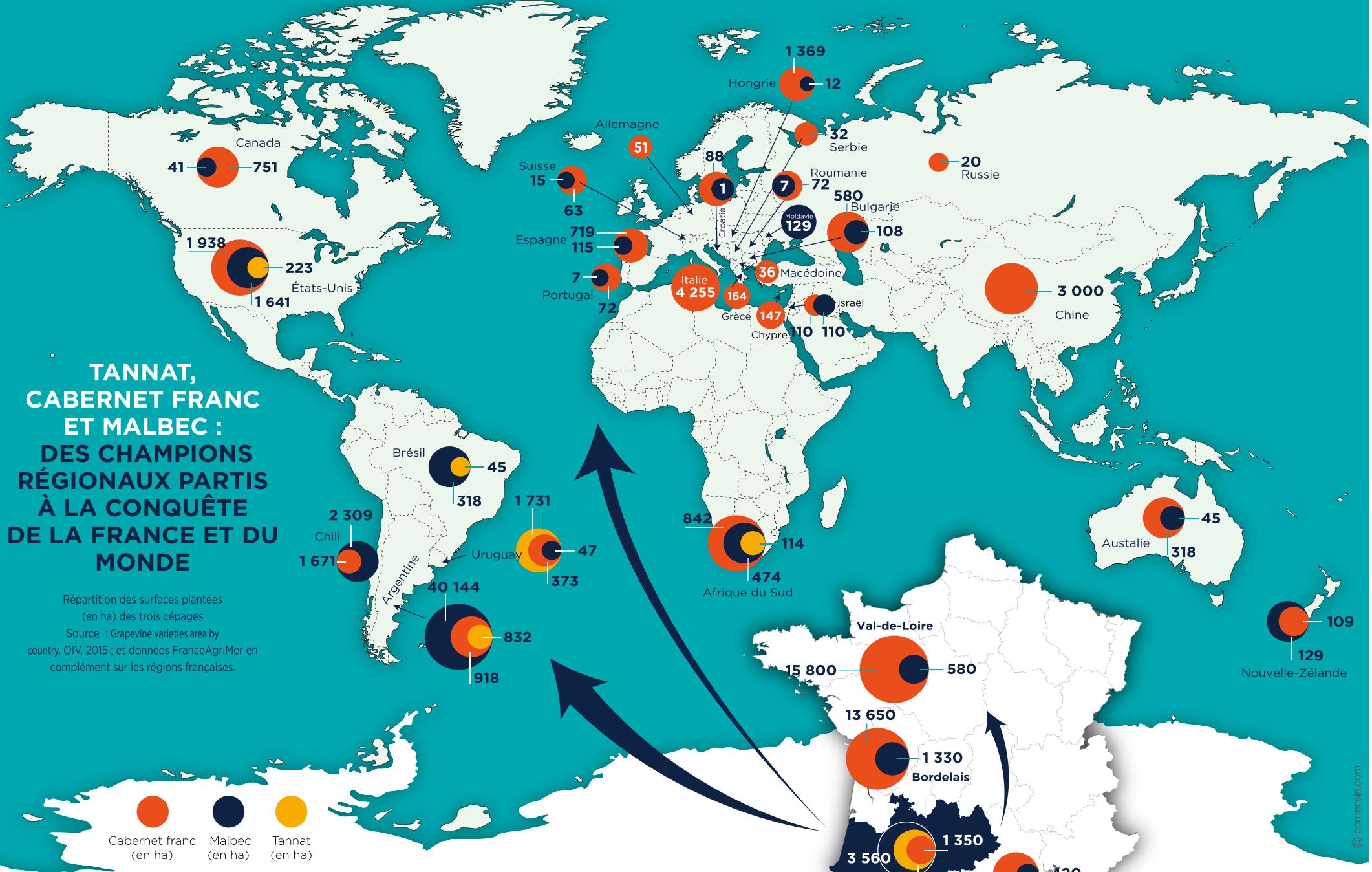
Ablation des étamines d'une variété destinée à servir de parent femelle dans un croisement. (source INRA)

...AUX CÉPAGES DE DEMAIN

La vigne est sensible aux maladies comme aux parasites. Les produits phytosanitaires, notamment les fongicides, ont permis de limiter les effets parfois dévastateurs de ces maladies, avant qu'on ne prenne conscience de leurs propres effets délétères : impact sur l'environnement, sur la santé humaine, et développement de souches résistantes aux fongicides.

La création variétale permet de répondre à ce double défi cultural et environnemental. En combinant les caractères de résistance naturelle aux pathogènes des vignes sauvages américaines et asiatiques avec les caractères agronomiques et œnologiques intéressantes de notre *Vitis vinifera* européenne, on espère obtenir les cépages de demain, résistants aux maladies comme aux parasites, et adaptés au changement climatique.

De la recherche pure à la commercialisation, le processus s'étend sur plus de 15 ans, et implique les unités de recherches, les services de l'Etat qui veillent au respect des exigences sanitaires et environnementales, les viticulteurs volontaires pour tester les nouvelles variétés. Celles-ci portent les espoirs à venir de la filière vitivinicole.



AUTRES PAYS

(non représentés sur la carte)
Cabernet Franc : 2 000 ha
Malbec : 2 000 ha
Tannat : 6 164 ha

FRANCE

Cabernet Franc : 32 950 ha
Malbec : 6 816 ha
Tannat : 2 946 ha

MONDE

Cabernet Franc : 57 000 ha
Malbec : 39 500 ha
Tannat : 6 300 ha