

Le cépage Grenache noir

Le grenache Noir est un **cépage** noir de cuve originaire d'**Aragon**, en Espagne, où il s'appelle garnacha. Au **xv<sup>e</sup> siècle**, l'expansion du **royaume aragonais** vers la Sardaigne, la Corse, le Roussillon et le littoral provençal favorise son développement. Aujourd'hui, ce cépage est un des plus cultivés au monde.

Issu de la même famille que le **grenache blanc**, le grenache noir possède les mêmes caractéristiques. Planté sur des sols secs et caillouteux, il est très productif, et ses grappes, assez fournies de baies, donnent un jus très sucré. Seul ou assemblé au **mourvèdre**, à la **syrah** ou au **carignan**, il produit les meilleurs vins rouges et rosés méridionaux. Le grenache noir reste particulièrement réputé pour ses vins doux naturels du **Roussillon**.... Ses vins sont plutôt forts en alcool et peu acides, ils libèrent une profusion de fruits noirs comme le pruneau ou la figue soulignés par des notes de cacao, de café et d'épices.

Aire de répartition

À la fin du **xx<sup>e</sup> siècle**, le grenache est le deuxième cépage le plus cultivé au monde après l'**airén**. Il est depuis dépassé par le **merlot** et le **cabernet sauvignon**. Il n'a cependant pas beaucoup débordé des frontières des anciens pays producteurs de vin.

En **Espagne**, il est cultivé dans presque tout le nord du pays, en **Aragon** (où il est présent dans tous les vins rosés), **Castille**, **Pays basque**, **Catalogne**, (où il est présent dans toutes les appellations) ou **Extremadure**. On le retrouve en assemblage avec le **tempranillo** dans

la **Rioja** (en particulier dans la Rioja Baja). Il est en revanche majoritaire dans la région du **Priorat**

.

En **France**, c'est un des cépages les plus cultivés avec près de 100 000 ha. Il est passé de 24 800 ha en 1958 à 91 000 ha en 1946. Il est présent sur toute la façade méditerranéenne, dans le **vignoble du Languedoc-Roussillon**, celui des **Côtes du Rhône**, de Corse et de **Provence**. Il est présent (parfois obligatoire) dans presque toutes les **AOC** en rosé, rouge, ou **vin doux naturel**.

En **Italie**, il est cultivé sur 22 400 ha, en **Sardaigne** où il est le plus communément dénommé Cannonau ainsi qu'en **Sicile** et **Calabre**. Il s'agit du cépage principal de la Sardaigne où il fournit des vins charpentés. On le trouve aussi en **Ombrie** dans la région du **Lac Trasimène** et en Colli Berici (Veneto), sous le nom de Tai.

Il est cité dans la littérature viticole en **Grèce**, en **Israël**, en **Algérie** ou au **Maroc** (Grenaches rosés) (1400 ha en 1990). On le retrouve aussi en **Israël**, ainsi que dans les **îles grecques** et à **Chypre**.

Il est également présent en Amérique (**États-Unis** (Californie: 5 225 ha en 1991), **Argentine**, **Chili**, **Uruguay**) en **Afrique du Sud** ou en **Australie** (2 070 ha en 1991).



**Grenache (grenache noir) cépage noir : ce cépage typiquement méditerranéen est d'origine espagnole. Il**

fut d'ailleurs appelé *vin de garnache* (Grenade) ou plus tard, *plant espagnol*. D'autres disent qu'il pourrait venir de la Catalogne ou de l'Aragon puisque dans la Rioja, il porte le nom de *tinta aragonesa*. Il est devenu le cépage roi de l'appellation Châteauneuf-du-Pape occupant plus de 60 % des surfaces plantées. D'ailleurs n'a-t-on pas coutume de dire que c'est lui qui façonne l'esprit des vins de Châteauneuf-du-Pape ? Aujourd'hui, il domine largement le Languedoc-Roussillon (Le Roussillon fut espagnol jusqu'en 1659) et la Provence. Pourtant c'est encore un grand inconnu. On ne connaît toujours pas son code génétique et peu de gens savent qu'il se décline en trois couleurs : grenache noir, grenache blanc, grenache gris.

Le deuxième cépage le plus planté en France

Rien qu'en France, il s'est adjugé un vaste vignoble de près de 95 000 ha, n'étant supplanté que par le merlot (116 000 ha) et loin devant son grand rival, la syrah (69 000 ha). Depuis 1958, sa progression a été fulgurante (377 %). Pourtant il souffre d'un sérieux handicap face à des vins qui sont aujourd'hui plus frais, plus fruité, plus léger. Son grand problème, c'est en effet l'alcool. Il est partout pénalisé par sa propension à faire de l'alcool (d'où face à lui, l'irrésistible progression de la syrah notamment dans la partie méridionale de la vallée du Rhône). Il donne des vins corsés, capiteux, généreux pouvant facilement frôler les 15°, des vins peu acides à la couleur mordorée qui s'oxydent vite et tendent vers le rancio. Sensible donc à l'oxydation, il nécessite une bonne maîtrise de sa vinification et de son élevage. Sait-on qu'il servit (à l'instar d'ailleurs de l'alicante bouschet\*) aux bourguignons et aux bordelais jusqu'au début des années 1960 à remonter le degré alcoolique de leurs vins tout en rehaussant la couleur.

il se reconnaît à ses arômes de griotte, de pruneau, de

cassis, de framboise ainsi qu'à des notes de fumé, de réglisse, de café, de cacao et de poivre. Beaucoup de ses arômes sont liés au terroir et au soleil que la vinification, notamment par l'apport d'oxygène sera capable de révéler. Les producteurs de vins rosés l'utilise aussi énormément soit seul, soit assemblé au cinsault pour obtenir des rosés pâles.

\*l'alicante Bouschet est un croisement de grenache noir et de petit Bouschet.

Le grenache possède de grandes grappes compactes. Ses baies de tailles moyennes, à la pellicule assez épaisse et bleutée (avec un certain rosissement si la maturité n'est pas totale) donnent du jus en abondance. Il est taillé court (taille en gobelet\*) pour mieux résister au vent et à la sécheresse mais aussi afin de maîtriser sa vigueur. C'est un cépage plutôt résistant quoique sensible à la coulure, au mildiou et à la pourriture grise, heureusement rare sous climat méditerranéen. Il est de maturité tardive. Il excelle sur des sols pauvres, caillouteux et secs. Là, les rendements sont faibles (moins de 30hl/ha), inversement proportionnels à l'envolée de son taux d'alcool qui peut monter au-delà de 15°. Des terrains trop fertiles sont contre-nature. Il produit alors trop et mal. Si sa longévité est exceptionnelle, sa résistance l'est aussi au point d'en étonner plus d'un. Ainsi peut-il en cas de stress hydrique, s'autoréguler en attendant des jours meilleurs.

\*La mécanisation a cependant entraîné le palissage avec taille guyot ou cordon de royat.

Le grenache en France et dans le monde

C'est le cépage le plus planté dans le monde mais en nette régression puisque sa surface est passée de 240 000 à 200 000 ha en douze ans. Pour son développement, il lui faut le biome du domaine méditerranéen qu'il trouve évidemment en Espagne, sa

**terre d'origine avec 100 000 ha. Il est présent dans le nord du pays, en Aragon, en Castille, au Pays basque, en Catalogne et en Extrémadure mais également au Portugal, en Italie (en Sardaigne notamment), en Grèce, au Mexique associé au tempranillo, en Afrique du Sud, en Californie (région de Chaparral), au Chili (sud de Santiago), en Australie (zone de Perth), etc.**



**Le Grenache, ce cépage majoritaire en vallée du Rhône, charme autant par sa chaleur que par la rondeur de son caractère. Célèbre pour son port dressé et ses**

rameaux vigoureux, c'est un cépage polyvalent qui sait s'adapter à des terroirs variés. Une seule certitude : dans les assemblages, il incarne à lui seul toute la gourmandise et la générosité des Vins du Rhône...

**Gourmandise, générosité, rondeur...**

Dans les charmants reflets de sa robe rouge et mordorée, le Grenache cache de nombreux atouts gustatifs. Du côté des rosés, il étonne par son fruit, sa bouche soyeuse et sa teinte pâle. Aux rouges, il donne une véritable ampleur capiteuse et des arômes de cassis et mûre épicés. Sans doute une des meilleures preuves de sa générosité : ses tanins se fondent en vieillissant, révélant alors de délicieux arômes de fruits, mais surtout de la garrigue environnante, d'épices et même de poivre parfumés....

**Un cépage du moyen âge**

On l'a dit, le Grenache noir est avant tout un cépage du sud. Arrivé d'Espagne (probablement d'Aragon) au moyen âge, il a vite conquis la Vallée du Rhône et le midi. Ailleurs, on le retrouve principalement en Espagne où il reste le premier cépage cultivé, notamment en Rioja et Navarre. Envie d'entamer un tour du monde sur ses traces ? Il vous emmènera loin : on le trouve aussi en Italie, en Grèce, au Portugal, en Algérie, en Tunisie, au Maroc, en Californie, en Argentine et en Australie...