D'aucuns les appellent variétés résistantes. D'autres, plus prudents, préféreraient variétés tolérantes, pour ne pas susciter un espoir trop débordant. L'Institut coopératif du vin (ICV) et l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) ont partagé les résultats de mesures analytiques et de dégustation des vinifications expérimentales de ces variétés.

VITICULTURE

Œnologie et variétés résistantes : quels profils gustatifs ?

CA 34

Le souvignier gris exprime des caractéristiques acides qui présentent un intérêt certain en contexte méditerranéen. Les services de l'ICV soulignent sa capacité à maintenir des acidités totales supérieures à 5 g/l H_2SO_4.

L'Institut coopératif du vin (ICV) procède à des vinifications de variétés résistantes depuis 2014, dans le cadre d'un programme d'expérimentation mis en place à l'échelle de la région. 106 vinifications expérimentales ont ainsi pu être menées sur 20 variétés de type Resdur 1, Bouquet ou d'origine étrangère. La plupart sont classées définitivement, mais certaines restent toutefois classées temporaires et d'autres ne sont pas encore classées. Jacques Rousseau, responsable des services viticoles de l'ICV, explique qu'un critère de maturité standard a été fixé à 13 % d'alcool potentiel au cours de ces expérimentations, pour avoir un point de comparaison repérable. *"Nous constatons alors un large panel de maturités entre les variétés, de très précoces à tardives, ce qui constitue une bonne palette de possibilités en contexte méditerranéen"*, valide-t-il.

Ces variations se reflètent également sur le paramètre essentiel des acidités totales, comparées avec celles des cépages classiques rencontrés dans la région. Quelques variétés révèlent toutefois des potentiels acides assez élevés, avec notamment des teneurs en acide malique importantes ou un niveau des pH bas. *"Ces caractéristiques sont intéressantes pour les vins méditerranéens, où ce manque d'acidité peut se faire ressentir en conséquence de l'évolution climatique."*

Côté variétés rouges, le monarch, l'artaban, le vidoc ou le merlot khorus disposent de potentiels de couleur très élevés (forte intensité colorante), doublés d'une charge tannique très importante, avec des DO280 (densité optique mesurée à 280 nm : cela donne une mesure des polyphénols totaux et traduit la sensation tannique en bouche) bien plus élevées que les cépages classiques (entre 40 et 60 contre 80 à 100 pour les variétés résistantes).

Pas d'impact en assemblage à 15 %

Côté caractérisation sensorielle, différents jurys techniques de professionnels ont dégusté l'ensemble des vins élaborés depuis 2014 par l'ICV. *"Seuls quatre vins n'ont pas été jugés conformes sur un plan gustatif"*, relate Jacques Rousseau. De même, un travail important a été livré pour examiner le comportement en assemblage des vins issus de ces variétés, auprès de jurys d'experts, mais aussi de jurys composés de consommateurs. L'introduction de ces variétés à 10, 15 ou 20 % dans des vins de base de sauvignon, chardonnay, syrah, merlot ou cabernet-sauvignon n'a toutefois pas fait remonter de préférences significatives à l'intérieur des séries présentées. *"L'addition de 15 % de ces variétés résistantes à des vins de base issus de cépages classiques ne modifie pas la conformité de ces vins. En revanche, le travail d'évaluation sensorielle a permis de mettre en évidence des descripteurs significatifs par vin"*, reprend le responsable des services viticoles de l'ICV.

Grâce à ces résultats, l'institut a produit neuf fiches techniques de caractérisation de ces nouvelles variétés, et, d'une manière globale, Jacques Rousseau souligne plusieurs candidats qui se démarquent par leur intérêt, dont *"le souvignier gris, le floreal, le soreli ou le sauvignat pour les blancs, même si une telle démarcation paraît encore compliquée en rouge"*.

Dégustations de trois millésimes pour l'IFV

De son côté, l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) s'est penché sur cette caractérisation du positionnement organoleptique des vins issus des variétés résistantes, également par rapport aux cépages de référence de la région.

ICV et IFV conduisent depuis plusieurs années des dégustations de vins issus de variétés nouvelles dites résistantes. Il y a encore trop peu de recul sur les caractérisations de ces variétés, mais leur intégration à 15 % en assemblage avec les variétés classiques ne semble pas modifier les profils organoleptiques de celles-ci.

L'organisme a ainsi mené des expérimentations depuis 2017 sur des variétés Resdur 1 (artaban, vidoc, floreal, voltis), une variété allemande (prior) et une italienne (soreli), afin de caractériser les vins issus de vinifications de parcelles situées dans le Gard. Les gammes de cépages utilisées en référence ont, de manière subjective, été choisies dans la même unité de production : la cave coopérative de Bourdic, dans le Gard. Les vins dégustés, issus des récoltes 2017 et 2018, *"ont présenté des contraintes importantes sur le millésime 2017, car les raisins de vidoc et soreli étaient issus de vignes en 2e feuille, et que le secteur des parcelles d'artaban et floreal a été grêlé. De la pourriture acide est apparue sur l'artaban qui a, par conséquent, été élaboré en thermovinification"*, précise Philippe Cottereau, de l'IFV Rhône-Méditerranée.

Deux méthodes d'évaluation ont été utilisées (la PSP et la méthode verbale). Les conclusions ont été variables selon les millésimes. Sur le millésime 2017, les variétés floreal et soreli se rapprochent plus du viognier que du chardonnay et du sauvignon. *"Le floreal et le soreli ont donc été mis en comparaison avec le viognier. Le floreal exprime un caractère plus fruité que le viognier référence, alors que le soreli ressort plus aromatique et plus oxydé que ce viognier référence"*, décrit Philippe Cottereau. Le floreal apparaît, en outre, plus long en bouche, alors que le soreli est, quant à lui, jugé plus lourd et plus plat.

Du côté des rouges, le vidoc et l'artaban sont apparus, sur les vins de 2017, plus proches de la syrah que du merlot ou du cabernet-sauvignon. *"Leur comparaison directe avec la syrah de référence révèle alors un vidoc plus végétal et oxydé et un artaban plus animal et banane, à cause de la thermovinification"*, ajoute Philippe Cottereau.

Comme l'ICV, l'IFV a travaillé sur les assemblages de ces variétés avec merlot, syrah ou cabernet-sauvignon. Là aussi, il ressort des essais menés que *"l'intégration à 15 % de ces variétés ne contribue pas à des variations de profils des cépages de référence"*, note Philippe Cottereau.

Intégration d'avenir en assemblages

Pour les vins issus de la récolte 2018, quelques changements de caractérisation ont été constatés sur les blancs. Le floreal apparaît alors plus proche du chardonnay que des deux autres cépages références, *"mais il faut garder une certaine relativité, car plus proche ne veut pas nécessairement dire très proche !"*, reprend l'intervenant. Le soreli, présentant un défaut d'oxydation trop marqué, n'a pu être dégusté.

En assemblage avec les cépages références, le floreal n'apporte pas le même type de modification avec le chardonnay ou le viognier. Il permet toutefois de gommer significativement l'amertume.

Le travail en rouge des vins du millésime 2018 a permis de définir que le vidoc a un profil significativement différent de la syrah, sur beaucoup de descripteurs, et même de l'assemblage des deux à 15 % de vidoc. Ainsi, s'il contribue à diminuer l'amertume, le vidoc est qualitativement bien moins apprécié par les dégustateurs que la référence syrah ou l'assemblage de celle-ci avec 15 % de vidoc.

Enfin, les dégustations du millésime 2019 permettent toutefois de dégager quelques tendances globales. *"En rouge, les caractéristiques des variétés résistantes s'éloignent des cépages de référence. L'artaban est celui qui s'en rapproche le plus, en marquant toutefois plus le côté fruits cuits et animal. Le prior s'est surtout caractérisé par son côté animal. Le vidoc, vinifié en macération classique, a plutôt exprimé des côtés épicés à végétaux, voire herbacés, mais se révélant plus floral et amylique en thermo, bien qu'alors très sec en bouche"*, dépeint Philippe Cottereau.

Les vinifications de rosés, réalisées sur le millésime 2019, vont dans le sens des observations effectuées en rouge. Les variétés de référence expriment beaucoup plus nettement les caractères d'agrumes et floraux que les résistantes, avec un vidoc qui exprime tout de même du fruit rouge, mais associé à un caractère herbacé, et le prior qui révèle le même caractère animal qu'en rouge.

En conclusion, l'IFV estime que si les variétés résistantes expriment des profils différents des références régionales, leur intégration à 15 % en assemblage n'affecte pas les profils sensoriels. *"En blancs, une vinification adaptée du floreal et du soreli, basée sur une expression typée thiols, pourrait apporter plus de fruité, même à 15 %. Le voltis, plus acide et moins aromatique, peut quant à lui constituer une bonne base de vins effervescents. Plusieurs essais sont en cours en ce sens"*, valide Philippe Cottereau. ■

Olivier Bazalge

Nuances jaunes marquées sur les rosés

L'ICV s'est penché sur l'aptitude de ces variétés rouges à faire des vins rosés, en mesurant les intensités colorimétriques vers le rouge et vers le jaune. Les mesures réalisées montrent alors que des cépages comme le vidoc ou le prior se rapprochent des caractéristiques de la syrah. Lors de pressurages directs ou de très courtes macérations visant à faire des rosés peu colorés, un certain nombre de ces variétés nouvelles ont toutefois tendance à aller vers des nuances jaunes assez importantes (monarch, cabernet cortis, merlot khorus).

"à noter que le monarch, qui fournit des intensités colorantes parmi les plus élevées en rouge, va donner des rosés très peu colorés en pressurage direct. On explique cela par l'épaisseur des pellicules et des cinétiques d'extractibilité des tanins différentes de celles qu'on a l'habitude de rencontrer", reprend Jacques Rousseau.

Sur les vins blancs également, la variabilité des niveaux d'acidité est importante, mais une majorité de ces nouvelles variétés présente une acidité inférieure aux deux cépages utilisés en référence : sauvignon et chardonnay. *"Le souvignier gris est l'exception notable, avec une acidité totale moyenne supérieure à 5 g/l H_2SO_4. Il se caractérise par des pH très bas, même à maturité élevée. Sur d'autres variétés, il faudra faire attention aux maturités pour garder un potentiel acide, alors que le muscaris se distingue particulièrement par sa capacité à produire du sucre"*, prévient Jacques Rousseau.