Interprofession des Vins du Sud-Ouest France
BP : 92123 - Centre INRA
Bât CACG 31320 Castanet Tolosan
Tél. : 05 61 73 87 06 - Fax : 05 61 75 64 39
Courriel : contact@france-sudouest.com
www.france-sudouest.com

Agence carton rouge - RCS Toulouse 477 594 931 - Crédits photos : IFV Sud-Ouest

TOUT SAVOIR SUR LES CÉPAGES DU SUD-OUEST

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE SUD-OUEST EST UN BASTION UNIQUE DE DIVERSITÉ VARIÉTALE

DE L'AVEYRON AU PAYS BASQUE, LES VIGNOBLES DU SUD-OUEST SONT RICHES DE NOMBREUX CÉPAGES AUTOCHTONES.

On en dénombre aujourd'hui au total plus de 120 soit environ 30 % de la diversité variétale du vignoble français ! Grâce à cet héritage unique issu de la géographie particulière de nos vignobles, de leur histoire antique et médiévale, et notamment des pèlerinages vers Saint-Jacques-de-Compostelle, le bassin viticole Sud-Ouest occupe très largement la première place de l'hexagone, en matière de diversité de cépages.

Certains d'entre eux sont introuvables en dehors des collections et constituent des sources intarissables de découverte et d'expérience sensorielle.

D'autres par contre se sont lancés à la conquête de la planète et sont aujourd'hui devenus incontournables au niveau international.

Partez à la découverte des cépages emblématiques des vignobles du Sud-Ouest...

LES 12 CÉPAGES INCONTOURNABLES DU SUD-OUEST

CABERNET FRANC
Originaire du Pays basque, le cabernet franc est bien représenté dans la plupart des vignobles du Sud-Ouest. Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés, sa bonne aptitude au vieillissement et sa souplesse en bouche.
Surface viticole : 1350 ha*

COLOMBARD
Présent dans les Côtes de Gascogne depuis le début du 20e siècle, il était utilisé traditionnellement pour la production d'eau-de-vie. Vinifié en blanc sec, il permet d'élaborer des vins expressifs et acidulés aux arômes de pamplemousse.
Surface viticole : 5700 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 : 870 ha*

FER SERVADOU
Trait d'union des vignobles du Sud-Ouest, il permet d'élaborer des vins assez tanniques, à la forte typicité, possèdant une vaste palette aromatique qui va du poivron vert aux notes de cassis.
Surface viticole : 1190 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 : 3020 ha*

LEN DE L'EL OU LOIN DE L'ŒIL
Originaire du Gaillacois, il tire son nom du fait qu'il produit 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.
Surface viticole : 630 ha*

MALBEC
Originaire du Sud-Ouest et officiellement dénommé cot, il est le cépage emblématique de l'appellation Cahors. Il produit des vins rouges puissants aux arômes de fruits noirs, pouvant tendre vers la truffe au vieillissement.
Surface viticole : 3560 ha*

MAUZAC
Originaire de la région de Gaillac 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 : 770 ha*

NÉGRETTE
Emblématique du vignoble 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 : 1170 ha*

PETIT MANSENG
Originaire des Pyrénées atlantiques, 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 : 1130 ha*

PRUNELARD
Cépage très ancien et autrefois répandu à travers les vignobles du Sud-Ouest, le prunelard 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 : 40 ha*

TANNAT
Cépage originaire du piémont pyrénéen, il forge le caractère des vins de Madiran et de Saint Mont. Il donne traditionnellement des vins rouges charpentés, riches en polyphénols et aptes au vieillissement en barriques. Les nouvelles techniques de vinification permettent d'élaborer des vins rouges souples et fruités.
Surface viticole : 2320 ha*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les quelques 20 000 ha de vignobles restants sont occupés notamment par une multitude de cépages d'origine locale portant de doux noms :

abouriou, arrufiac, baroque, courbu, fel blanc, folle blanche, jurançon noir, manseng noir, négret, pounjut, négret de banhars, ondenc, saint-côme, valdiguié, verdanel et dont certains poussés, par des vignerons audacieux, gagnent du terrain dans nos vignobles.

Des cépages internationaux sont également venus compléter l'encépagement de nos vignobles et ont trouvé dans le Sud-Ouest une large gamme de terroirs leur permettant d'exprimer au mieux leur potentiel.

*Données FranceAgriMer 2011 pour le bassin Sud-Ouest qui représentait en 2011 environ 45 000 ha de vigne. Au niveau français et mondial, la vigne occupe respectivement 800 000 et près de 8 millions d'ha !

Crédits photo : Pl@ntGrape

UNE DIVERSITÉ D'ARÔMES OFFRANT UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE INÉGALÉE

Grâce à cette diversité de cépages, 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.

Ces arômes sont de mieux en mieux décryptés grâce aux travaux de recherche réalisés par le pôle Sud-Ouest de l'Institut Français de la Vigne et du vin (IFV).

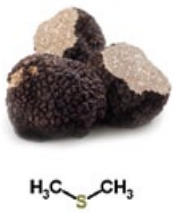
Les producteurs du Sud-Ouest disposent maintenant d'outils faciles à mettre en œuvre dans leurs vignes ou dans leurs chais de vinification afin d'optimiser le bouquet exceptionnel des variétés autochtones.

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 dénommé 3-mercaptoxanol. 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).

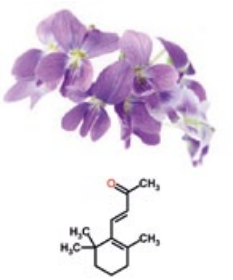
BOURGEONS DE CASSIS / CASSIS

Le composé responsable des arômes de bourgeons de cassis et poivron dans les vins rouges de cabernet franc du piémont pyrénéen, de fer servadou (AOP Gaillac, Irouléguy et Marcillac) mais aussi de cabernet sauvignon, porte le nom barbare de 3-isobutyl-2-méthoxypyrazine.
Avec la chaleur et le soleil du Sud-Ouest, le bouquet des vins évolue vers des notes typiques de cassis.



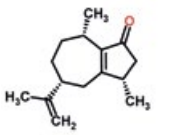
TRUFFE

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



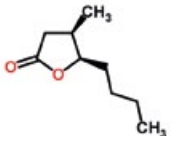
VIOLETTE

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 aux rayons du soleil, les viticulteurs favorisent son accumulation dans les raisins.



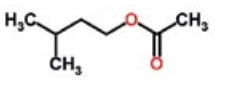
POIVRE NOIR

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 sont incapables de la sentir, ce qui résulte pour un vin donné en une expérience sensorielle radicalement différente !
Les millésimes frais et pluvieux sont particulièrement favorables à son accumulation dans les raisins.



NOIX DE COCO

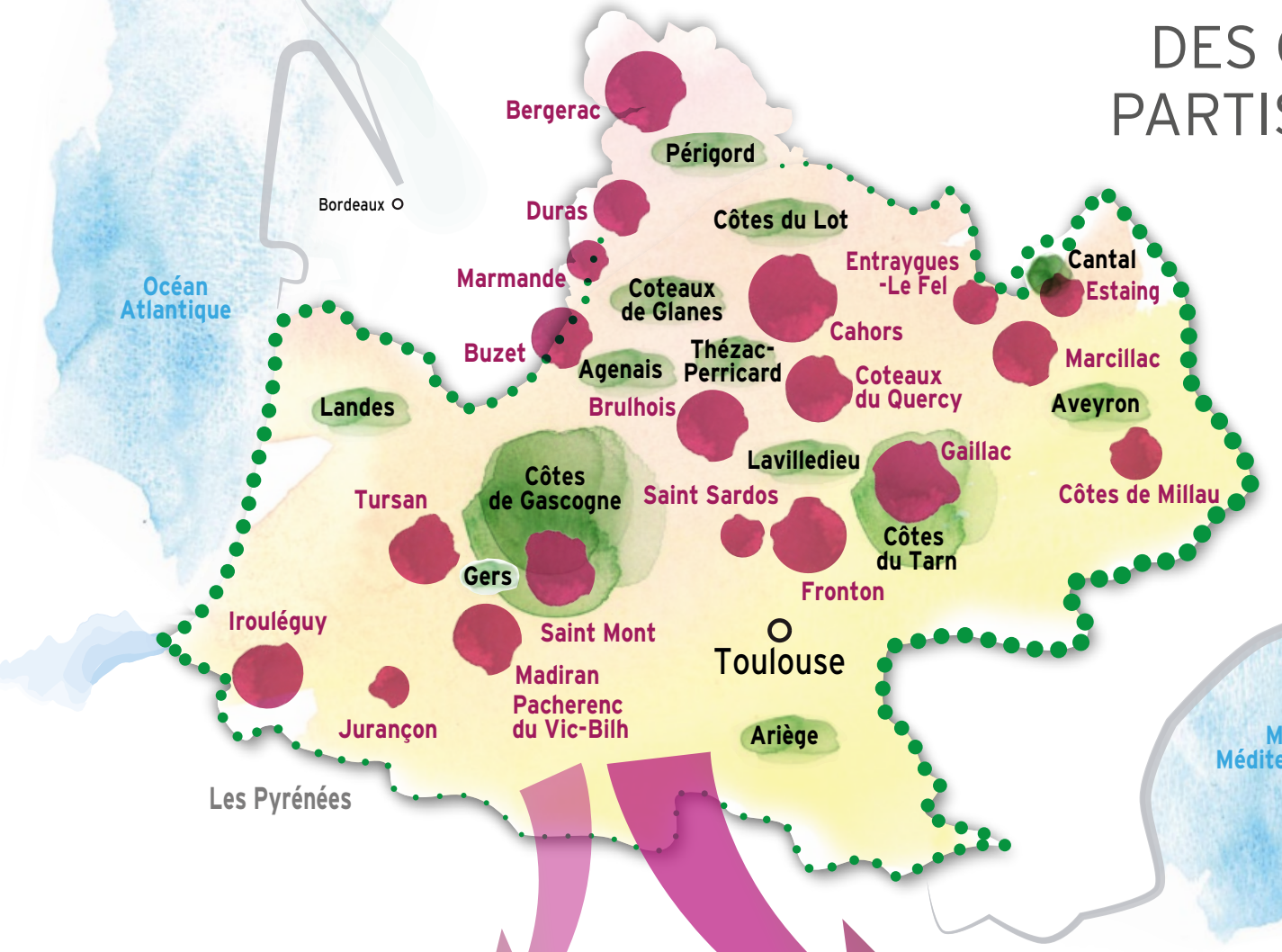
Les notes de coco dans les vins sont associées à l'élevage ou au vieillissement en fûts.
Les molécules responsables sont deux whiskylactones que l'on retrouve surtout dans les barriques élaborées avec des merrains de chêne peu chauffés. On rencontre ces arômes dans la plupart des vins de garde élaborés dans le Sud-Ouest et notamment ceux de malbec et de tannat (AOP Cahors, Brulhois, Saint Sardos, Tursan, Irouléguy et Madiran) 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, alors que celle-ci est naturelle. Si ce type de micro-organisme possède un impact certain sur cette famille aromatique, ce sont 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.

TANNAT, CABERNET FRANC ET MALBEC : DES CHAMPIONS RÉGIONAUX PARTIS À LA CONQUÊTE DE LA FRANCE ET DU MONDE

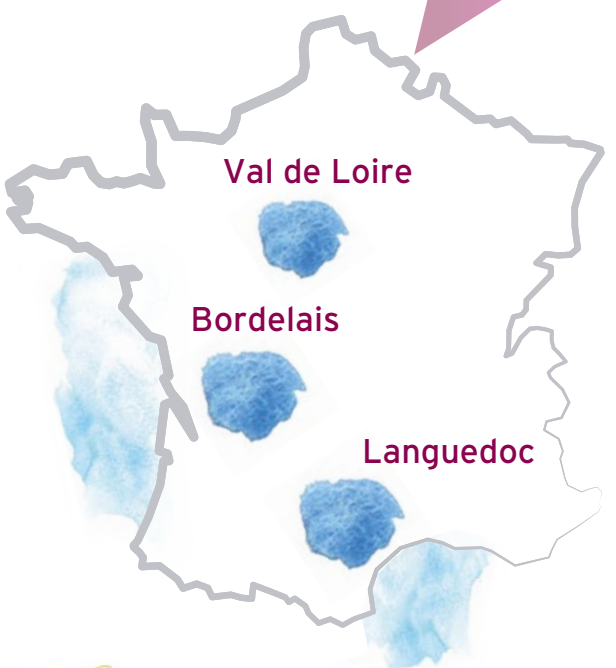


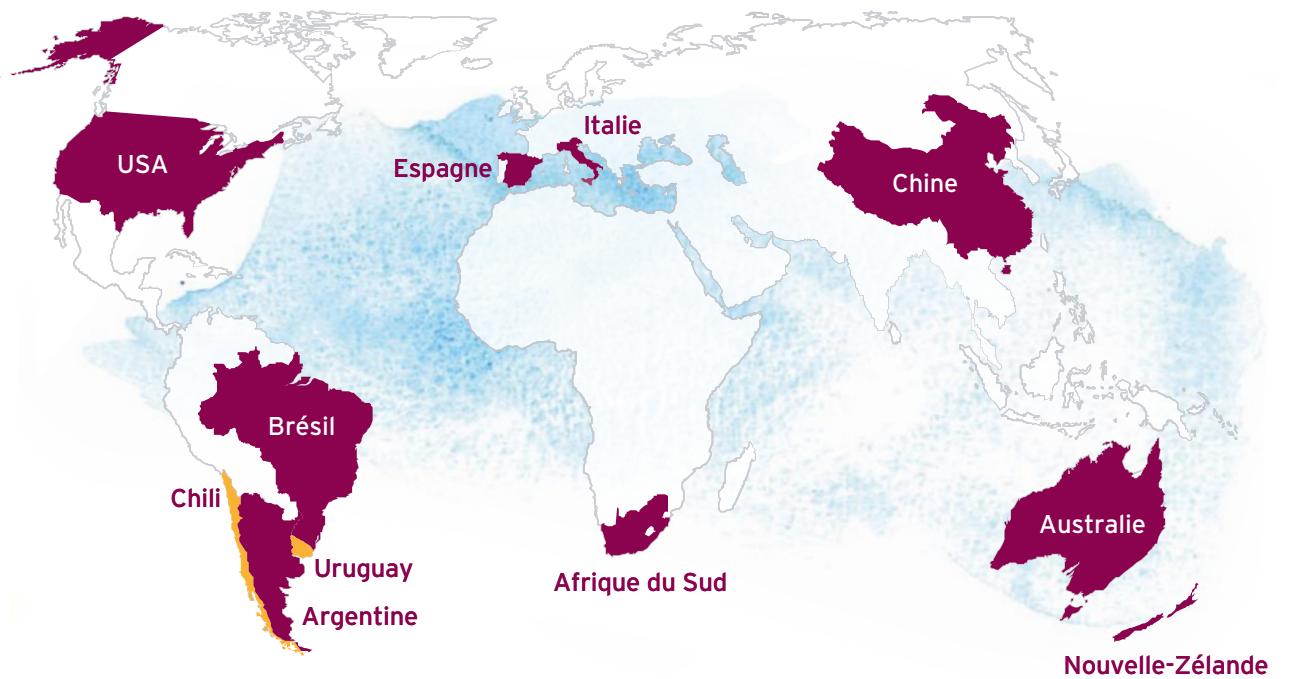
LE SAVIEZ-VOUS ?

Le cabernet franc, le malbec, et le tannat représentent à eux seuls respectivement : 57 000 ha, 39 500 ha, et 6 300 ha.

Région/Pays	Cabernet Franc	Malbec	Tannat
Sud-Ouest France	1350 ha	3560 ha	2320 ha
Val de Loire	15 800 ha	580 ha	
Bordelais	13 650 ha	1330 ha	
Languedoc	3 380 ha	420 ha	
Afrique du Sud	930 ha		
Argentine	590 ha	28 530 ha	580 ha
Australie	550 ha	380 ha	
Brésil	350 ha		420 ha
Chili	1320 ha	1260 ha	
Chine	5000 ha	500 ha	
Espagne	720 ha	90 ha	
Etats-Unis	1390 ha	650 ha	100 ha
Italie	7090 ha	270 ha	50 ha
Nouvelle-Zélande	110 ha	160 ha	
Uruguay	300 ha	40 ha	1780 ha

Surfaces plantées en ha pour les 3 cépages considérés.
Données 2011 : recueil réalisé par J-M Boursiquot (Montpellier SupAgro) et T. Lacombe (INRA Montpellier) complété avec des données France AgriMer.
Réalisation Institut Français de la Vigne et du vin, pôle Sud-Ouest (IFV) - janvier 2014





IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN — V'innopôle — AOP — IGP — Comté Tolosan

DES LIENS DE PARENTÉS REFLÉTANT PLUS DE 1000 ANS D'HISTOIRE

Les écrits les plus anciens faisant état de variétés de vignes cultivées sont datés d'environ 1000 ans.

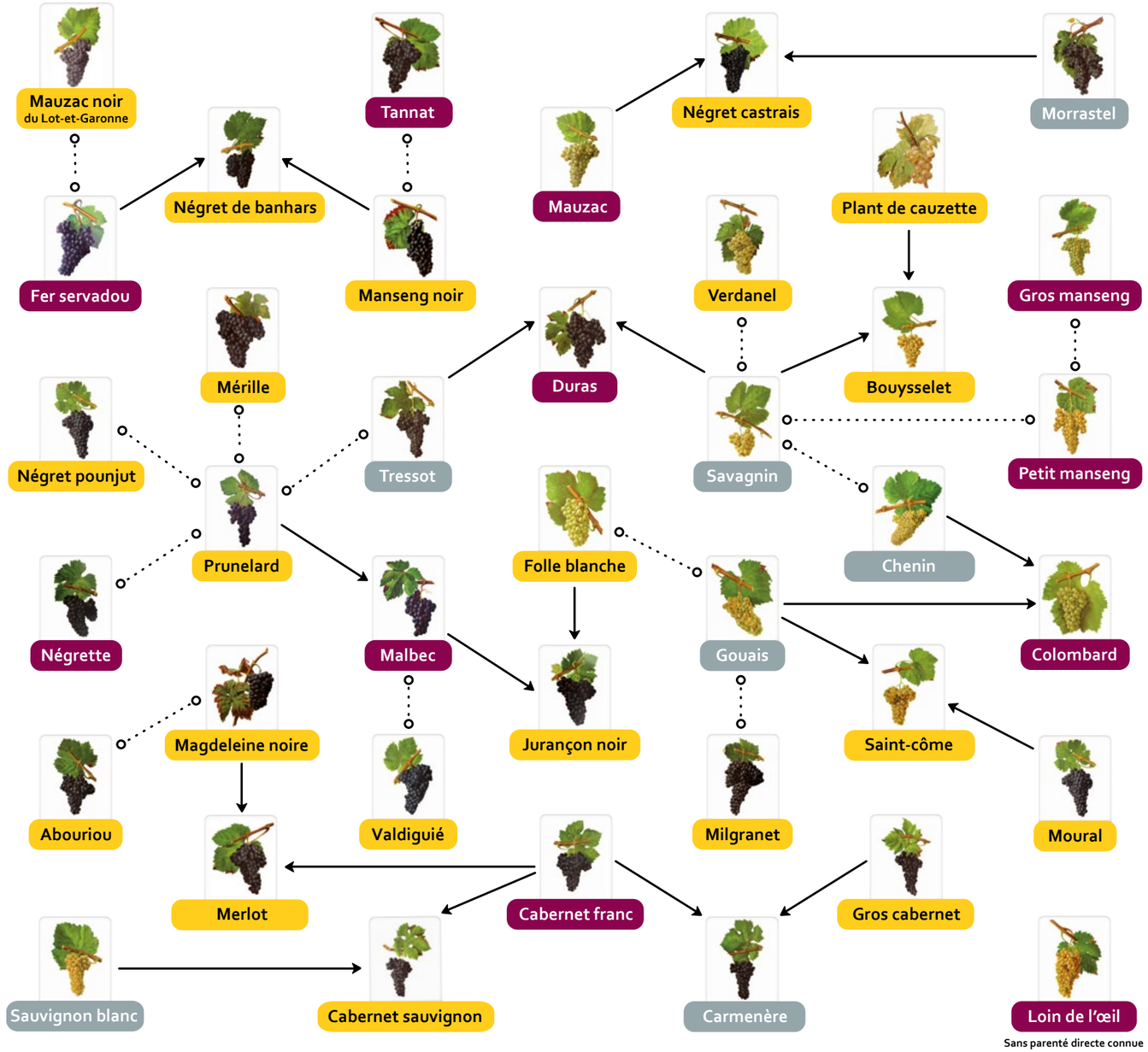
Ces cépages, créés à partir de semis successifs involontaires, ont été sélectionnés au fil du temps par l'homme pour leurs aptitudes culturales ou la qualité des vins élaborés à partir de leurs raisins.

Les outils modernes de la génétique nous permettent aujourd'hui de remonter les filiations. Le schéma ci-contre 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, au Moyen-Age notamment.

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 entre autres le malbec. La palme revient cependant au cabernet franc qui a engendré la carménère, le cépage emblématique du Chili ainsi que le cabernet-sauvignon et le merlot, qui avec près de 250 000 ha chacun, sont les deuxième et troisième cépages les plus plantés au monde !

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