

Sélection de cépages blancs

dans le Lot

Francis Laffargue
Chambre Agriculture du Lot

INTRODUCTION

Cette étude porte sur la mise au point d'un vin de pays blanc de haute qualité, original et racé, permettant la plantation de 200 hectares.

Certains terroirs cadurciens seraient plus adaptés à la culture de cépages blancs. De même, il est utile d'effectuer des essais de vinifications en blanc sur l'aire d'appellation dans un souci de diversification des produits. En outre, historiquement, il y eut du vin blanc sur l'aire de Cahors.

De ce fait, deux terroirs différents sont expérimentés : un terroir de causse et un terroir de vallée. De plus, divers cépages sont testés : chardonnay, mauzac, muscadelle, sauvignon, sémillon et viognier.

Ces essais comportent des contrôles de maturité effectués afin de déterminer la date optimale des vendanges. Ils sont suivis de micro-vinifications, d'analyses des vins finis et d'une séance de dégustation organisée l'année suivant la récolte.

L'objectif est de constater et d'analyser le comportement de chaque cépage sur les deux terroirs testés de Cahors, et de déterminer quels sont les cépages les plus qualitatifs dans ces conditions.

RESULTATS DE DEGUSTATION

Chaque année, les vins sont dégustés par un jury composé de techniciens, de viticulteurs, de négociants... Chaque vin est goûté de manière anonyme et chaque dégustateur lui attribue une note. Des assemblages ont également été élaborés et dégustés.

1 - EXPERIMENTATION 1993

Sur la causse, l'assemblage 60 % de chardonnay, 20 % de muscadelle, 10 % de sémillon, 10 % de sauvignon est le plus apprécié par les dégustateurs (12.9/20). Puis, viennent le chardonnay et la muscadelle (respectivement 12.7/20 et 12.5/20).

Les moins appréciés sont le mauzac et le sémillon (11 et 11.2).

Dans la vallée, l'assemblage 50 % de viognier, 20 % de muscadelle et 30 % de sauvignon est le mieux noté (14/20), suivi du chardonnay (12.7/20).

Le moins apprécié est le sémillon.

Enfin, d'une manière globale, les vins issus de la vallée sont mieux appréciés que ceux du causse.

2 - EXPERIMENTATION 1994

Sur le causse, le chardonnay est le plus apprécié par les dégustateurs (13.3/20). Puis, viennent le sauvignon et le sémillon (respectivement 11.9/20 et 11.5/20).

Les moins appréciés sont le mauzac et la muscadelle (11.1/20 et 11.1/20).

Dans la vallée, le sauvignon est le mieux noté (13.9/20). Le moins apprécié est la muscadelle (11.3/20).

Enfin, d'une manière globale, les vins issus de la vallée sont mieux appréciés que ceux du causse.

3 - EXPERIMENTATION 1995

Sur le causse, le chardonnay est le plus apprécié par les dégustateurs (13.7/20). Puis, viennent le sauvignon et la muscadelle (respectivement 13/20 et 12.3/20).

Les moins appréciés sont le mauzac et le sémillon (11.3/20 et 10.9/20). Il n'y a pas de dégustation des vins issus de la vallée car le vignoble a été grêlé.

4 - EXPERIMENTATION 1996

Sur le causse, le chardonnay est le plus apprécié par les dégustateurs (14/20). Puis, vient le sauvignon (13.4/20).

Les moins appréciés sont le mauzac et le viognier (10.4/20 et 9.7/20).

Dans la vallée, l'assemblage 33 % de chardonnay, 33 % de viognier, 33 % de sauvignon est le préféré (13.9/20), puis vient le sauvignon (13.4/20).

Le moins apprécié est le sémillon (9.5/20).

5 - EXPERIMENTATION 1997

Sur le causse, le chardonnay est le plus apprécié par les dégustateurs (13.6/20). Puis, vient le sauvignon (13.4/20). Les moins appréciés sont le mauzac et le sémillon (10.2/20 et 10.8/20).

Dans la vallée, le sauvignon est le préféré (13.9/20), puis vient le chardonnay (12.1/20).

Le moins apprécié est le sémillon (11.3/20).

6 - EXPERIMENTATION 1998

Sur le causse, le chardonnay est le plus apprécié par les dégustateurs (11.1/20). Puis, vient le sémillon (11/20).

Les moins appréciés sont le mauzac et le viognier (9.3/20 et 10.4/20).

Dans la vallée, le sauvignon est le préféré (12.9/20), puis vient le viognier (12.4/20). Le moins apprécié est le sémillon (8.6/20).

En 1999, une fiche de dégustation plus complète a été mise au point afin de mieux saisir chaque type de vin. Les caractéristiques sont notées sur 10 par les dégustateurs, nous pouvons en déduire des représentations polaires plus complètes.

Nous constatons que pour 1998 :

- dans la vallée
 - les vins issus de viognier et sauvignon sont particulièrement appréciés, et ce pour chaque critère de dégustation : ils sont systématiquement premiers
 - le chardonnay donne un vin en position intermédiaire
 - la muscadelle donne un vin apprécié au nez, mais avec des notes végétales importantes et moins appréciées en bouche
 - enfin, le sémillon donne un vin qui a des notes en-dessous de 5/10 et qui n'est pas du tout apprécié : il manque vraisemblablement de caractère

- sur le causse
 - les vins issus de chardonnay et sauvignon sont les mieux notés
 - le viognier, qui en vallée était bien noté, est peu apprécié en bouche mais l'est au nez
 - le sémillon, qui n'était pas du tout apprécié en vallée est intéressant au nez, complexe en bouche, gras, équilibré, long...
 - même remarque que pour la vallée pour la muscadelle
 - le mauzac est le moins apprécié tout point de vue

7 - EXPERIMENTATION 1999

Seul trois cépages sur le causse et la vallée sont vinifiés et donc dégustés. Ils sont issus des conclusions du précédent rapport. Sur le causse, le sauvignon est le plus apprécié par les dégustateurs (13.6/20). Puis, vient le chardonnay et le viognier (12.4/20 et 12/20).

Dans la vallée, le chardonnay est le préféré (12.6/20), puis vient le viognier (12.1/20). Le moins apprécié est le sauvignon (11.7/20).

Nous constatons que pour 1999 :

- dans la vallée
 - le chardonnay est particulièrement apprécié, et ce pour chaque critère de dégustation
 - le viognier et le sauvignon donnent des vins en position intermédiaire

- sur le causse
 - le sauvignon est le mieux noté
 - le viognier et le chardonnay ont une appréciation quasi identique, dans une majorité des paramètres mesurés

8 - SYNTHÈSE

Nous ne notons pas vraiment d'effet d'année : les notes oscillent de 10 à 14 et ce chaque année.

Sur l'ensemble de l'expérimentation, les combinaisons

- sauvignon vallée
- chardonnay causse
- viognier vallée
- sauvignon causse
- chardonnay vallée

sont les plus appréciés par les dégustateurs avec une belle régularité quelle que soit l'année. Il faut noter que le viognier obtient de bonnes notes dans la vallée, mais pas sur le causse : il faudrait voir avec la date de récolte (peut-être la repousser) si ce cépage n'exprime pas mieux son caractère variétal. Par contre, le chardonnay et le sauvignon donnent de bons résultats quel que soit le terroir. Néanmoins, la combinaison chardonnay causse est préférée à la combinaison chardonnay vallée et la combinaison sauvignon vallée et préférée à la combinaison sauvignon causse.

Ceci montre que selon les terroirs, les cépages ne réagissent pas de la même façon, d'où l'intérêt fondamental d'une telle étude.

Pour les deux terroirs, il apparaît que les pratiques culturales des cépages mauzac, sémillon et muscadelle pourraient être améliorées et que les dates de vendanges devraient peut-être être repoussées pour arriver à pleine maturité (tout en assurant un état sanitaire correct).

Dès 1999, seuls trois cépages (chardonnay, sauvignon et viognier) sont vinifiés sur les deux terroirs. Par contre, il est à noter que les résultats obtenus lors des dégustations sont proportionnels aux rendements observés pour les blancs causse. Par contre, le blanc vallée, qui présente le rendement le plus élevé (sauvignon), est le moins apprécié par les dégustateurs.