

En Gironde, le Merlot N, le Cabernet Sauvignon N et le Cabernet franc N sont les cépages rouges les plus utilisés. Bien connus pour leur utilisation en assemblage dans les vins de Bordeaux, ils permettent la production de vins de garde typiques du terroir. Le décret d'Appellation d'Origine Contrôlée des vins de Bordeaux donne droit à l'utilisation de cépages secondaires tels que la Carmenère N, le Petit Verdot N et le Cot N. Beaucoup moins utilisés, ils concèdent aux vins une touche aromatique audacieuse plaisant de plus en plus aux consommateurs.

### **Des accents poivrés de Carmenère N**

La Carmenère N, aussi appelé Carmenelle, Cabernelle ou encore Grande Vidure dans le Médoc fait partie de l'encépagement bordelais. Délaissée de son site historique au profit du Merlot N et du Cabernet Sauvignon N, la Carmenère N est pourtant devenue ces dernières années, le cépage phare de certains pays étrangers tels que l'Italie et le Chili. Ces pays l'ont longtemps confondue avec le Merlot N ou le Cabernet franc N.

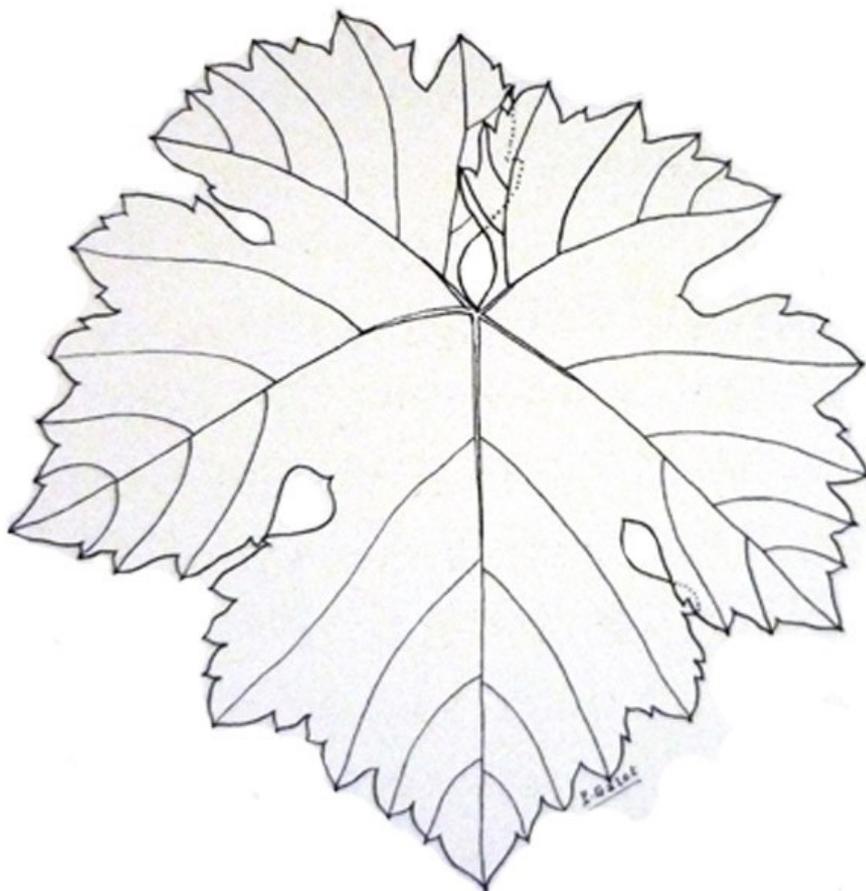
La Carmenère est un cépage dont le bourgeonnement est à peine cotonneux avec une pointe rosée. Les jeunes feuilles sont aranéeuses à plages bronzées et le dessous du limbe est duveteux.

La feuille adulte est orbiculaire (ronde), brillante en entonnoir à bord révoluté, à 5 lobes profonds et au sinus pétiolaire en forme de lyre. Cépage vigoureux et peu fertile sur les yeux de la base, on lui préfère une taille longue. Sensible à la coulure sous notre climat, c'est sans doute pour cela que sa culture en Bordelais a progressivement été stoppée.

Les moûts issus de Carmenère N sont très peu acides, une attention particulière est à porter pour éviter que la fermentation malolactique ne démarre avant la fin de la fermentation alcoolique. La Carmenère N permet d'élaborer des vins jeunes très colorés, tanniques, poivrés, riches et moelleux. En vieillissant, ces vins gardent leurs caractéristiques qui demeurent cependant plus discrètes et qui gagnent en corps. D'un point de vue aromatique, le caractère végétal est marqué, sauf si cette dernière parvient à une bonne maturité.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde a réalisé une prospection dans le Médoc mais il a été difficile de trouver des pieds indemnes de viroses graves. Malgré tout, une sélection est réalisée et suite au travail de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, un clone est agréé sous le numéro 1059. Jusqu'en 2002, aucun clone de Carmenère N n'était inscrit au catalogue officiel des variétés et clone de vignes cultivés en France.

Ce clone présente des grappes et des baies petites à moyennes. Son rendement est jugé faible à moyen. Ses vins sont riches en sucres et présentent une acidité totale, un potentiel en couleur et une structure tannique moyens. Les arômes sont représentatifs du cépage. En France, on comptait 15 ha de Carmenère N en 1958, contre 7 ha en 2000 et 41 ha en 2011. Cette ascension est sans doute due à l'arrivée de ce clone.



*Carmenère N*

## La générosité du Petit Verdot N

Le Petit Verdot N appartient au groupe des Verdots. Il était autrefois considéré comme une variété propre aux plaines et aux palus du Médoc. Toutefois, il pourrait être originaire des Pyrénées. En effet, Levadoux, en 1950, aurait trouvé dans la vallée d'Aspes, une lambrusque ayant résisté au phylloxéra se rapprochant étroitement du Petit Verdot N.

Verdau en Gironde, Héran dans les Landes, Lambrusquet dans les Pyrénées-atlantiques ou encore Carmelin en Dordogne, ce cépage apporte une touche de complexité dans les assemblages. Le Petit Verdot N produit beaucoup de bois, et présente une fertilité importante. Sous le climat girondin, il a une maturité tardive et il est parfois compliqué de valoriser son produit avec une qualité sanitaire optimale, c'est sans doute pour cela qu'il a été délaissé.

Le Petit Verdot N est un cépage au bourgeonnement cotonneux blanc, les jeunes feuilles sont jaunâtres et duveteuses. Adultes, les feuilles sont dites cordiformes (en forme de cœur) à 3 lobes dont le médian est le plus allongé. Vertes foncées et mates, elles ont des dents ogivales et le sinus pétiolaire est peu ouvert.

Le Petit Verdot N produit des petites grappes cylindriques aux petites baies noires bleutées.

Peu vigoureux, ce cépage est très fertile, il est nécessaire de maîtriser sa production en raisonnant la taille. L'épamprage dans la souche est quasi obligatoire. Le Petit Verdot N est sensible aux gelées de printemps et à la sécheresse. A maturité, les pellicules des baies sont très fragiles, une simple pluie peut les faire éclater. Il est donc indispensable de surveiller quotidiennement la qualité sanitaire du raisin et de récolter immédiatement dès l'apparition des premiers liserets blancs de Botrytis sur les baies. Utilisé en assemblage dans les vins de garde, le Petit Verdot N permet la production de vins très colorés, épicés et très riches en tanins. En 1988, ce cépage occupait 338 ha en France contre 729 en 2006. Longtemps utilisé comme cépage d'appoint en assemblage, il est désormais vinifié en monocépage en Espagne, en Californie, au Chili ou encore en Australie. En Gironde, lorsque les conditions climatiques sont favorables pour une maturation optimale, il est apprécié pour son caractère épicé, ce qui lui permet de regagner sa place en assemblage.

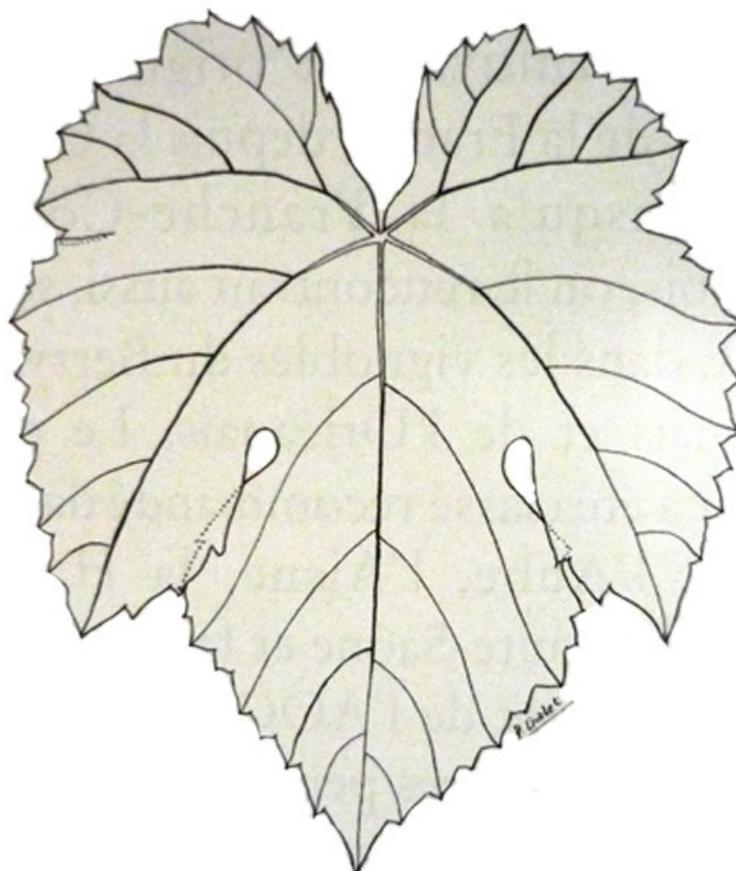
Le premier clone de Petit Verdot N a été agréé en 1975. Le clone 400 originaire des Pyrénées-atlantiques est un gros producteur, très fertile et il produit des grappes à grosses baies. En 2000, suite à la demande de la profession, la Chambre d'Agriculture de la Gironde présente à l'agrément un nouveau clone, le clone 1058. Il est moins productif et moins fertile que le clone 400 (cf. tableau 1). Il fournit des raisins dont la teneur en anthocyanes est plus élevée que pour son prédécesseur (cf. tableau 2). Particulièrement apprécié à la dégustation durant les 5 années d'études réalisées, les professionnels ont reconnu les qualités du clone 1058.

Tableau 1 : Mesures à la récolte (moyenne de 5 années de 1996 à 2000)

Clones	Poids par souche (kg)	Nombre de grappes	Poids d'une grappe (g)	Poids de 100 baies (g)
400	1,6	16,5	100	129
1058	1,1	10,0	117	111

Tableau 2 : Analyses des vins (moyenne de 5 années de 1996 à 2000)

Clones	Acidité totale (g.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Indice de polyphénols totaux	Anthocyanes (mg/L)	Intensité colorante
400	3,4	67	688	9,1
1058	3,1	69	714	10,7



*Petit Verdot N*

## La robustesse du Cot N

Originaire du Sud-Ouest de la France, le Cot N a donné son nom à la famille des cotoïdes. Il est le cousin du Tannat ou de la Négrette. En 2009, les travaux de l'INRA de Montpellier et de l'Université de Californie à Davis ont prouvé que le Cot N est issu d'un métissage entre le Prunelard et la Magdeleine noire de Charente. Ce cépage aurait été planté dans la vallée de la Loire à la Renaissance et serait ainsi originaire du Quercy. Avant la crise du phylloxera, le Cot N représentait 2/3 de l'encépagement rouge à Bordeaux. Le greffage a entraîné une augmentation de la vigueur de ce cépage ce qui a nui à la qualité de ses vins. En 1958, 10 752 ha étaient plantés en France contre 4 801 en 1979. Le Cot N est aujourd'hui l'atout du vignoble de Cahors, il est toujours très présent dans tout le vignoble du Sud-Ouest et du Languedoc. Connu aussi sous le nom de Malbec, Pressac, Grappe rouge, Tinturin (Gironde), Queue rouge (Dordogne et Lot-et-Garonne) et Bouchales (Landes).

Son bourgeonnement est cotonneux à liseré faiblement carminé, les jeunes feuilles du Cot N sont vertes à plages bronzées. La feuille adulte est entière ou à 3 lobes avec un sinus pétiolaire en U ou en V. Le limbe est révoluté. Le Cot N produit des grappes moyennes à grosses baies plutôt juteuses.

Ce cépage est vigoureux et très productif quand la coulure, son point faible, ne diminue pas les rendements. Les sols peu fertiles sont à préférer pour l'implantation du Cot N. Sensible au gel de printemps, au mildiou, à la pourriture grise et à l'excoriose, les conditions de production ont une grande importance sur la qualité des vins. Si le rendement est faible à moyen, les vins issus du Cot N sont colorés, riches en tanins et fruités. Au contraire, si la production est élevée, les vins auront des goûts herbacés et végétaux, ils seront durs et amers. En 2001, la Chambre d'Agriculture de la Gironde a présenté à l'agrément un nouveau clone de Cot N : le clone 1061. Il présente de petites grappes avec de grosses baies (cf. Tableau 3). Il permet la production de vins qualitatifs riches en polyphénols et en anthocyanes (cf. Tableau 4). En Gironde, en 2006, on comptait 956 ha plantés en Cot N contre 1 024 ha en 2010.

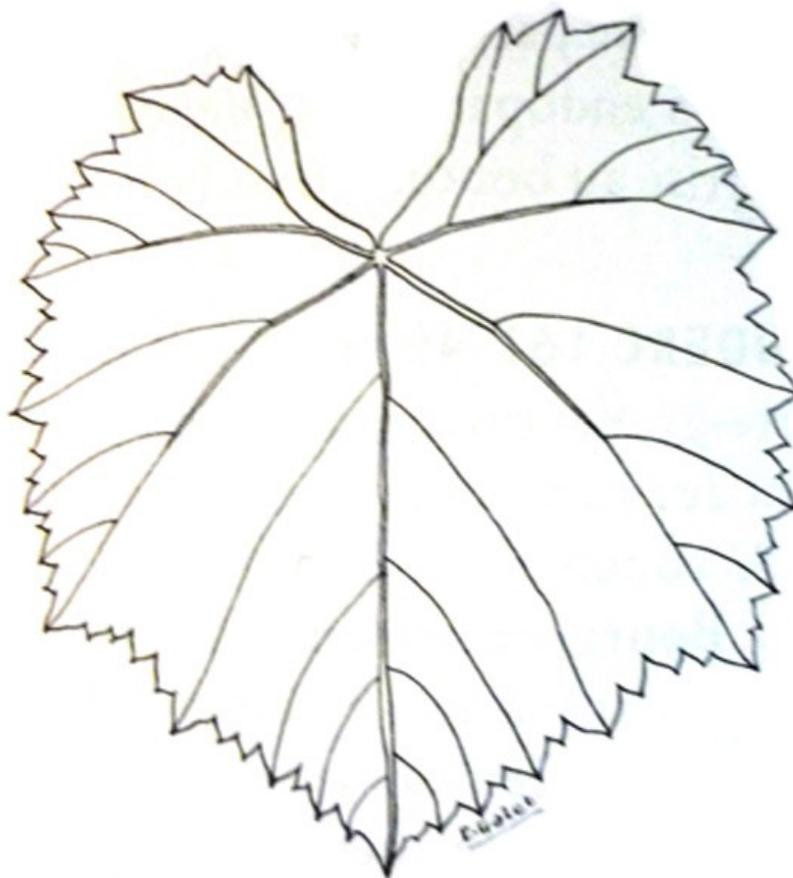
Tableau 3 : Mesures à la récolte (moyenne sur 5 ans de 1997 à 2001)

Clones	Poids par souche (kg)	Nombre de grappes	Poids d'une grappe (g)	Poids de 100 baies (g)
180	2,5	14,1	160	190
1061	2,2	15,7	128	230

Tableau 4 : Analyses des vins (moyenne sur 5 ans de 1997 à 2001)

Clones	TAV (%vol)	Acidité totale (g.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Indice de polyphénols totaux	Anthocyanes (mg/L)
180	11,4	3,5	36	372
1061	11,9	3,2	41	4

Ces cépages présentent des caractères intéressants pour l'élaboration de vins de garde, structurés, aromatiques et colorés. Pour vous faire découvrir les clones 1058 (Petit Verdot), 1059 (Carmenère et 1061 (Cot), la Chambre d'Agriculture de la Gironde proposera une dégustation en monocépage sur le stand du Vinopôle lors du salon Vinitech les 27, 28 et 29 novembre 2012. Les viticulteurs pourront ainsi, découvrir leur potentiel.



*Cot N*

	Article	
	<b>Sélection clonale : redécouvrir la Carmenère N, le Petit Verdot N et le Cot N</b>	Date du document : septembre 2012 Page : 7 / 7

### **Bibliographie :**

GALET P. *Cépages et vignobles de France, Tome 2, l'ampélographie française.* 1990.

GALET P. *Dictionnaire encyclopédique des cépages.* Edition Hachette, octobre 2000.

Hinrichen P., MARVAEZ C., BOWERS J-E., BOURSIQUOT J-M., VALENZUELA J., MUNOZ C. et MEREDITH C., 2001. *Distinguishing Carmenère from similar Cultivars by DNA typing.* *American Journal of Enology and Viticulture*, 52:4,pp396-399.

PRADIER L., 2000. *Sommet sur le cépage Carmenère et histoire des autres cépages bordelais.* *Chambre d'Agriculture de la Gironde.*

IFV, INRA, MONTPELLIER SupAgro, VINIFLHOR. *Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France, 2ème édition.* IFV, Grau du Roi, 2007

DUFOUR M-C., 2001. *Synthèse d'expérimentation, collection d'étude de Petit Verdot N.* *Chambre d'Agriculture de la Gironde.*

DUFOUR M-C., 2001. *Synthèse d'expérimentation, collection d'étude de Carmenère N.* *Chambre d'Agriculture de la Gironde.*

DUFOUR M-C., 2001. *Synthèse d'expérimentation, collection d'étude de Cot N.* *Chambre d'Agriculture de la Gironde.*

BORDEANAVE L., 2009. *Origine historique et génétique des cépages bordelais.* *Union Girondine*, 1060, pp44-49.

### **Alexandra LUSSON**

Chambre d'Agriculture de la Gironde  
 Vinopôle Bordeaux-Aquitaine