



La grappe d'Autan

SOMMAIRE

EDITO

DOSSIER

VOYAGE D'ÉTUDE AU PAYS DE DIONYSOS

..... page 2

VOS RENDEZ-VOUS

..... page 4

Après 10 ans passés à l'ITV en Aquitaine au service de la technique, sur la protection du vignoble, il m'est donc proposé de prendre la succession de Jean-Luc Favarel, à la direction de la station régionale ITV Midi-Pyrénées.

C'est avec beaucoup d'humilité, tant j'ai de choses à découvrir et non sans hésitation, tant la barre est placée haut par mon prédécesseur, que j'ai fini par accepter cette mission.

Respect : tel est en effet le premier sentiment et l'image la plus forte qui me vient à l'esprit, pour exprimer l'impression ressentie en arrivant ici,

Respect pour le travail accompli et les efforts consentis pour aboutir à la réalisation de ce formidable outil que constitue V'innopole,

Respect pour votre région qui a su unir ses efforts, préalable indispensable à la réalisation de ce projet,

Respect pour toute l'équipe, jeune, dynamique, enthousiaste et entreprenante, qui a porté ce projet à bout de bras et qui aujourd'hui poursuit son activité dans des conditions très précaires : le contexte économique professionnel est difficile, la filière vit une crise profonde, et l'avenir d'ITV France est pour le moins incertain.

C'est l'union au sein même de la région qui vous a permis de porter ce projet pour défendre ainsi les intérêts de Midi-Pyrénées au niveau national. Pour être généreuse, cette cohésion doit maintenant s'ouvrir sur une coopération intense entre régions. Sans un tel sursaut national, il semble peu probable que l'ITV puisse poursuivre demain les missions qui lui sont confiées, ni la filière défendre demain la place des vins français dans le monde.

Marc Raynal,
Directeur de la Station Régionale

Brèves... Brèves...**Le cassis en ligne
de mire dans
le Fer servadou**

Le **CRAO***, centre de ressources analytiques dédié à l'oenologie, (cf. Grappe d'Autan janvier 2004) propose le dosage de l'arôme de poivron vert en routine dans les raisins et les vins. Parallèlement, son activité de recherche est la mise au point des dosages de traceurs aromatiques. Afin de proposer de nouveaux marqueurs, le CRAO étudie désormais la note **cassis** dans les vins de Fer servadou. Cette étude requiert du matériel analytique spécifique, à savoir une chromatographie en phase Gazeuse (GC) couplée à un olfactomètre qui permet de repérer l'arôme cassis. De plus, un spectromètre de masse couplé à ce dispositif permet d'identifier avec certitude les molécules repérées par le nez. Dans ce dispositif, l'expérimentateur est mis à contribution puisque le détecteur choisi est tout simplement le nez humain. La méthode et les avancements feront l'objet d'un article dans la prochaine Grappe d'Autan. **A l'occasion de cette campagne de recherche, le CRAO vous ouvre ses portes.** Le CRAO sera ravi de vous accueillir pour vous présenter ses installations et vous faire une démonstration d'une séance de «sniffing». N'hésitez pas à nous contacter !

* Le CRAO relève des activités industrielles et commerciales de l'INP de Toulouse (INPACT).

**Contacts : INPACT - CRAO
Cécile Prouteau : 05.34.61.52.83.**

Voyage d'étude au pays de Dionysos

La Grèce est sans doute de tous les pays en restructuration, celui qui le fait de la manière la plus enthousiasmante, écrit Jancis Robinson dans son Atlas Mondial du Vin. Car, la réputation croissante des vins de Grèce s'appuie non pas sur des cépages internationaux, même si elle en cultive, mais sur des cépages indigènes qui peuvent remonter jusqu'à l'époque de la Grèce Antique, berceau de la culture du vin.

C'est dans ce contexte que le voyage d'étude annuel a été organisé par la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées. 40 personnes, viticulteurs, oenologues, conseillers viticoles, chercheurs, enseignants de la région Midi-Pyrénées ont sillonné le Péloponnèse pendant une semaine, à la découverte de quelques domaines qui ont acquis depuis quelques années un véritable statut de reconnaissance dans le monde du vin.

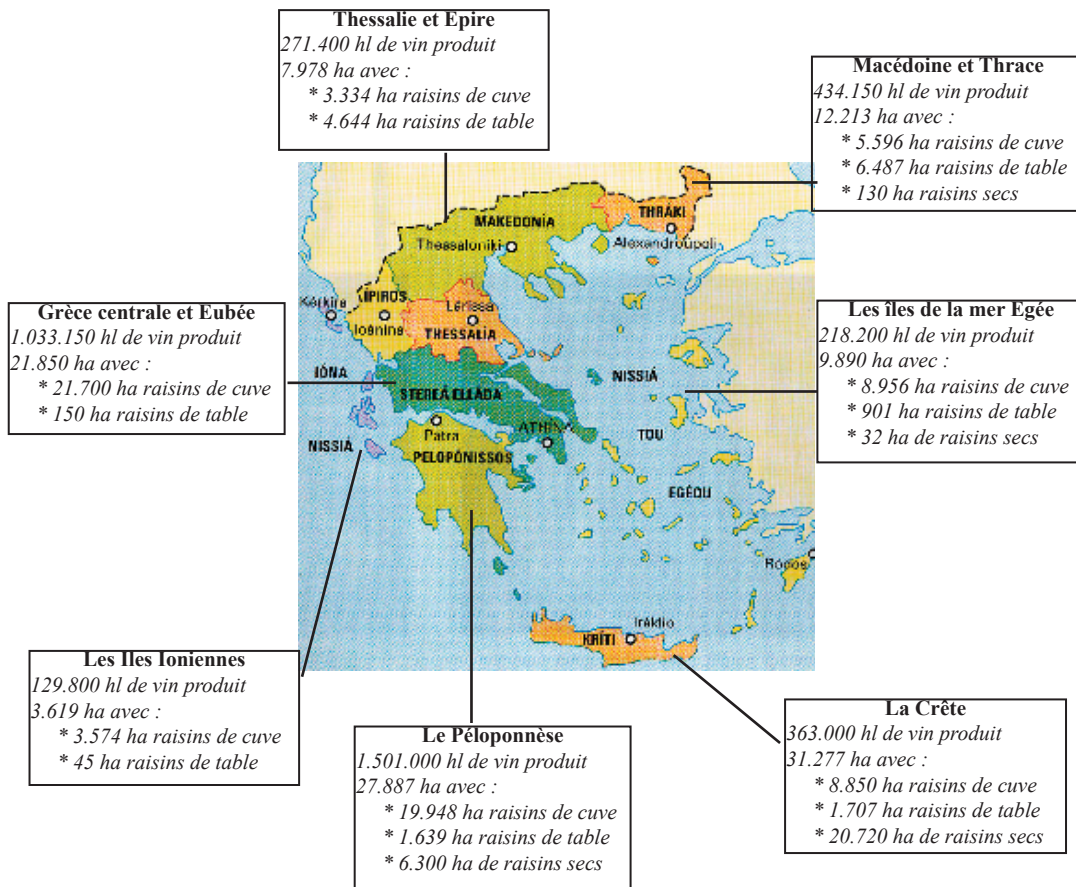
Un peu de géographie viticole

Avec 122.000 ha de vignes, la Grèce se situe aux environs du 14^{ème} rang mondial des surfaces de vignobles, entre la Hongrie et l'Afrique du Sud. Le contexte est à une diminution forte des surfaces, puisqu'elle avait 171.000 ha en 1988, soit une baisse d'environ 30 % en une quinzaine d'année. 60 % des surfaces produisent des raisins de cuves, 30 % des raisins secs et 10 % des raisins de table.

Les principaux cépages pour la production des raisins secs sont la Sultanine et le Corinthe, Cavala et Larissa pour les raisins de table. Avec près de 320 cépages indigènes répertoriés, la Grèce peut s'enorgueillir de son patrimoine génétique viticole.

La production de vins s'établit à 3.86 Mhl en 2003. Elle s'organise en un système d'appellation relativement sophistiqué, que l'on peut classer en VQPRD (20 %) et Vins de Table (80 %). Au sein des VQPRD, on trouve 11 appellations pour le Rouge, 11 appellations pour le Blanc et 8 pour les Vins de Liqueur, équivalentes de nos Appellations d'Origine Contrôlée. Au sein des VDT, on retrouve aussi les Vins de Pays (12 %), essentiellement une production avec des cépages internationaux, puis les «appellations traditionnelles» (le Retsina - 22 %). On considère également qu'environ 1 Mhl s'ajoutent à cette production officielle. Elle provient d'une fabrication artisanale autoconsommée. Les volumes produits sont en baisse significative depuis 25 ans et suivant la courbe de régression des surfaces plantées.

On retrouve des vignes dans toutes les régions de la Grèce (cf. carte). Le Péloponnèse, région qui a été visitée, destine plus de 70 % des 28.000 ha de vignobles aux raisins de cuves. C'est la région viticole la plus célèbre en raison de sa côte magnifique, de sa proximité avec Athènes, et l'attraction exercée par les sites antiques. Ceux qui ne connaissent pas la Grèce peuvent s'imaginer qu'il fait trop chaud pour y produire un vin de qualité, Patras est à la même latitude qu'Alicante en Espagne, mais l'altitude et l'exposition au nord des vignes jouent un rôle important, qui contredit ce préjugé. Les vins produits sur le plateau de Mantinia au centre du Péloponnèse doivent être désacidifiés au cours des années plus fraîches. Il pleut 720 mm par an, en moyenne, sur la côte de la mer ionienne et du golfe de Corinthe.



Les visites techniques entre deux sites touristiques

L'Institut de Recherche Agronomique d'Athènes : le NAGREF. Mr Lanaridis, directeur de l'Institut, a reçu le groupe et a présenté d'une part la viticulture grecque, puis les différents programmes développés par le centre de recherche. Les programmes de recherche dans les années 70 étaient orientés vers la sélection de variétés productives, puis est venu le temps de l'importation de cépages «améliorateurs» (Cabernets, Merlot, Chardonnay,...), avec ensuite une orientation vers les cépages italiens sous l'influence de pépiniéristes entreprenant, et enfin une prise de conscience de l'importance des cépages indigènes et de leur évaluation viti-vinicole. Les autres sujets d'actualité sont les recherches sur les relations entre les substances du vin, et la santé humaine (c'est la préoccupation du consommateur), une étude spécifique du cépage Assyrtiko, planté franc de pied dans la roche volcanique de l'île de Santorin, une étude sur la qualité des eaux de vies (sélection de cépages, techniques de vinification, de distillation), des études microbiologiques sur des sélections de souches indigènes de Saccharomyces... L'Institut est financé pour partie par l'état et, pour l'autre, par des contrats privés. Les équipements, notamment des laboratoires d'analyses ont bénéficié de financement de la part de l'OTAN. Le chai expérimental permet de vinifier des lots de 50 kg à 1 tonne de raisins.



Institut de Recherche Agronomique - photo : L. Fonvieille

Le Domaine Semeli

Dans le nord de l'Attique, à quelques encablures d'Athènes se trouve le Domaine Semeli, dirigé par la famille Kokotos. Cet investisseur possède 10 ha de vignes

Brèves... Brèves...

ARTCALISLE

Les viticulteurs du Pays Lislois seront présents autour de l'ITV et de son exposition «Science Animation», pour ce Marché d'Artisanat d'Art qui réunira le samedi 8 (14 H - 19 H) et le dimanche 9 mai (10 H - 18 H) sur la place de Lisle sur Tarn, une quarantaine d'artisans.

Brigitte Barthélémy, responsable du laboratoire à la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées sera absente à partir du 15 mai 2004 en raison «d'une pause bébé».

Elle sera remplacée dans ses fonctions par **Flora Dias**, déjà en poste à l'ITV.

Communication régionale

La dernière réunion du Comité de Pilotage pour la Communication s'est tenue le 26 mars dernier à V'innopôle. Les orientations retenues sont les suivantes :

- * les fiches «Effeuilage», «SFE/rendement», «Maîtrise du rendement», «Enherbement» viendront compléter le guide régional d'ici la fin de l'année

- * la journée technique 2004 aura lieu début décembre ; thème «Les produits phytosanitaires». Une fiche «Autour des produits phytosanitaires» sera réalisée suite à cette journée.

- * le Portugal est la destination retenue pour le voyage 2005

Contacts :

V. Viguès, L. Fonvieille
05.63.33.62.62.

sur site, principalement des cépages internationaux irrigués, produisant des vins de Pays et du Savatiano B. Il développe également un vignoble dans la région de Néméa (Péloponnèse), pour produire des vins rouges d'appellation. Environ 200 tonnes de raisins sont vinifiés dans un chai moderne, élevés dans d'excellentes conditions, chai à barriques climatisé et vieillissement en bouteilles. Les vins conditionnés sont destinés à 90 % pour le marché grec.

Le Domaine Gaia Estate

Situé à 650 mètres d'altitude, dans les collines marneuses de Koutsis aux environs de Néméa, Gaia Wines, fondé en 1994, produit l'un des meilleurs (si ce n'est le meilleur) vin rouge du Péloponnèse. L. Kratsolos et Y. Paraskevopoulos (DNO Bordeaux), les fondateurs, possèdent également une cave à Santorin, qui produit des vins à partir de l'Assyrtiko B.



Vignoble Gaia Estate - photo L. Fournelle

Les vins rouges de l'appellation Néméa proviennent d'un seul cépage : l'Aghiorgitiko. Ce cépage, très productif en plaine, s'exprime particulièrement bien en coteaux lorsqu'il est maîtrisé. Les producteurs locaux envisagent sérieusement de créer une sous-appellation pour distinguer les collines de la plaine, et d'augmenter très fortement les densités de plantation de la zone, doubler les 3.500 pieds/ha actuels. Les précipitations hivernales et printanières de 500 à 600 mm, reconstituent tous les ans les réserves des sols, et les vignes peuvent souffrir en été de stress hydrique, dans des nuits tempérées par l'altitude, pour laisser mûrir les raisins du très noble Aghiorgitiko. Les prix s'envolent et l'hectare de vigne se négocie actuellement à 90 K€, un nouvel eldorado ou phénomène de mode ? Le vin de Gaia Estate est vinifié dans des installations neuves ou fonctionnelles, en macération longue, élevé en barriques pendant 12 mois minimum, et conditionné brut, sans collage ni filtration.

Le Domaine Tsélépos

Il est situé à 14 km de Tripoli dans la région d'Arcadia (centre du Péloponnèse) à une altitude de 750 mètres. Les vignes sont parmi les plus hautes de la péninsule. On trouve dans cette zone des sols argileux, plutôt acides et également des sols de schistes. Le domaine couvre 35 ha dans la zone, et achète des raisins d'Aghiorgitiko de 15 ha supplémentaires en provenance de Néméa, pour compléter sa gamme. Le Domaine Tsélépos, établi par Yannis et Amalia Tsélépos en 1989, fait sa réputation avec la production de vin à partir du Gewurztraminer, qui convient bien aux schistes, et du Moschofilero, appellation Mantinia, un excellent cépage indigène qui lui

VOS RENDEZ-VOUS

Congrès de la Fédération des Caves Particulières du 5 au 8 mai 2004 à Gaillac

ARTCALISLE

(voir brève)

8 et 9 mai 2004 à Lisle sur Tarn

Assemblée Générale Station Régionale

ITV Midi-Pyrénées

Mercredi 12 mai 2004 - 14 H 30 à V'innopôle

est apparenté. Le climat local est d'influence continentale (on s'en est rendu compte !), froid l'hiver avec de la neige régulièrement, chaud et sec l'été. Les installations modernes laissent peu de place à l'improvisation technique avec un effort porté sur la vinification (fermentation pilotée avec la température). Des 300.000 bouteilles produites, 40 % sont exportées.

Le Domaine Ktima Merkouri

En bord de mer, à l'ouest du Péloponnèse, près du village de Korakohori, se trouve la charmante propriété des Mercuri depuis 1870 : un petit vignoble de 11 ha, une oliveraie et autrefois une production de raisins secs de Corinthe, au total 35 ha. Dans les sables du bord de mer pousse une pléiade de cépages dits «expérimentaux» et appelés «internationaux», tels le Cabernet Sauvignon et le Chardonnay. On retrouve aussi le Refosco (Mondeuse de Savoie), apporté d'Italie par l'ancêtre fondateur, associé au Mavrodaphné pour donner une typicité reconnue au vin d'appellation du domaine. Un accueil chaleureux, une visite touristique dans la propriété, une dégustation généreuse ne nous ont pas empêché de remarquer la qualité des installations, et l'entretien méthodique des vignes irriguées en goutte à goutte sur les cépages expérimentaux, le tout dans un décor de carte postale.

Achaïa Clauss wine corporation

L'histoire débute en 1854, avec l'installation près de Néméa d'un riche négociant en vin bavarois qui migre rapidement vers Patras. L'entreprise prospère, M. Antonopoulos la rachète en 1919, la modernise et lui donne le nom du fondateur : Clauss.

Nous arrivons ici, au XXI^{ème} siècle dans une structure industrielle qu'il ne nous a pas été permis de visiter. La réputation de la maison Clauss s'est faite sur un cépage local : le Mavrodaphné, vinifié en vin de liqueur et élevé en mode oxydatif, pour le transformer au cours du temps en nectar. L'usine produit de nos jours 25 millions de bouteilles/an, exporte dans 40 pays et possède une gamme d'environ 70 références en vins et vins de liqueur. Notre visite se résumera au «pèlerinage» dans le chai Impérial où sont élevés des Mavrodaphné depuis 1882 (il reste deux foudres du millésime !). Chaque millésime est dédié à un dignitaire prestigieux, depuis la première visite de l'impératrice Elisabeth d'Autriche en 1885.... si, si je vous l'assure !! La valeur du chai est estimée en millions de dollars ou d'euros, c'est au choix.....



Barrique Nektar Ktima Merkouri - Chai Achaïa Clauss
photo : Th. Dupont

Le Domaine Oenoforos

Egion se trouve sur la côte du golfe de Corinthe. Le domaine surplombe la baie dans un décor grandiose. Les propriétaires sont Angelos Rouvalis et Yannis Karabtsos. Ils achètent les raisins à des petits producteurs, moins d'un hectare chacun, qui cultivent sur des terrasses d'argile rouge de marnes sablonneuses, à une altitude d'au-moins 500 m, une gamme de cépages indigènes, Roditis, Lagorthi, mais également des Cabernets, Syrah et Chardonnay. Les vignes bénéficient de l'altitude et des brises marines venant du Nord d'une part, et de montagnes qui bloquent les vents desséchants venant du Sud d'autre part, pour tempérer les ardeurs de l'été, et fournir ainsi un micro-climat que l'on pourrait facilement caractériser en terroir viticole. L'utilisation de goutte à goutte lorsque c'est possible (non autorisé pour les VQPRD !), nous ramène vite dans une réalité mondiale, un instant enrobé dans la nostalgie. L'originalité technique du chai réside dans sa conception gravitaire sur cinq niveaux, avec au dernier stade de l'élevage une remontée des barriques en ascenseur.... Là encore un soin tout particulier est accordé à la vinification.

Dégustation de quelques cépages indigènes

Savatiano B - Domaine Semeli 2003 - prix 3 - 5 €

Le Savatiano est un cépage productif qui donne des vins frais, vif, nerveux, d'un bon niveau aromatique, mais sans grande finesse. On peut s'en régaler quand il fait bien chaud, de retour de pêche sous-marine, en le sortant du réfrigérateur le temps de griller les rougets !

Assyrtico B - Appellation Santorin - Gaïa Estate 2003 - prix 5 - 10 €

Le cépage est conduit franc de pied dans la roche volcanique. Il est taillé en «panier» pour protéger les grappes du soleil et du vent desséchant. Les rendements obtenus sont très faibles (20 hl/ha). Tous les 60 - 70 ans les pieds sont recépés si bien que sur certaines parcelles on ne connaît plus l'âge du système racinaire.

Le vin s'apprécie en bouche avec un volume et un gras qui se mettent au service de la maîtrise, de la puissance de l'alcool dans une acidité douceâtre et mielleuse, enveloppée de fleur d'acacia... une langouste pour la 5 !

Aghiorgitico N - Appellation Néméa Prestige - Gaïa Estate 2001 - prix 15 - 20 €

Une belle attaque souple et veloutée, où le fruité (cassis) et le boisé (vanille, réglisse) très présents cohabitent dans un ensemble d'une grande structure, et d'une élégante finesse qui se termine sur des tanins serrés, qui laissent présager une bonification certaine dans les années à venir. Un grand plaisir s'il avait été accompagné, en suivant la langouste, d'un tournedos Rossini lors d'un tête à tête prometteur.

Moschofilero B - Appellation Mantinia - Domaine Tsélépos 2003 - prix 3 - 5 €

Le Moschofilero, un cousin du Gewurztraminer ? certainement au nez où la fleur, la rose, accompagne des notes minérales. La bouche ronde et fleurie témoigne par sa finesse le soin apporté aux vinifications. Une belle réussite, à consommer sans restriction en apéritif avec des mézéz et quelques «potes».

Roditis B - Appellation Patras - Domaine Oenoforos 2003 - prix 5 - 10 €

C'est le cépage grec par excellence. Cultivé dans de nombreuses régions, il sert aussi de base à la fabrication du Retsina. Oenoforos nous propose un vin très aromatique, sur l'abricot et la pêche blanche, d'une grande finesse et une pointe acide qui lui donne son caractère en finale. On peut en régaler ses invités lorsqu'on a déjà fini le Mantinia de Tsélépos et qu'il reste encore quelques mézéz.

Lagorathi B - Domaine Oenoforos 2003 - prix 5 - 10 €

Un cépage détruit et oublié qui revient au goût du jour, grâce à la patience et à la volonté de quelques passionnés. Un résultat très original : des notes minérales et agrumes, une bouche très fine et équilibrée, un régal. Encore indispensable d'ouvrir le repas sur ce vin servi frais, par une belle soirée estivale, où les odeurs de côtes d'agneau au barbecue se mêlent à celles de la prairie qui vient d'être fanée....

Voici un trop bref aperçu de ce que propose le pays de Dionysos, qu'on ne saurait mieux décrire qu'en allant sur place se forger sa propre opinion. Une invitation au voyage dont l'ITV Midi-Pyrénées cherche à répondre tous les ans, en vous embarquant vers de nouvelles sources et autres fontaines de ce noble privilège qu'est la fabrication du vin....

*Contact : Thierry Dufourcq
Station régionale ITV Midi-Pyrénées
(basé au Domaine de Mons - Gers)
Tél. 05.62.68.30.39.*



*Vue d'Athènes - L'agora et le temple de Théséion
photo : L. Fonvielle*