

Carignan, stop ou encore ?

Quel oenophile n'a pas goûté un vin comportant une part significative de carignan, aux tannins verts et âpres ? Est-ce une fatalité ? Absolument pas.

L'association Carignan Renaissance regroupe des vignerons qui tiennent à prouver les qualités de ce cépage.

Tour d'horizon avec Bernard Arnould...



Petit retour en arrière : à la fin du 19^{ème} siècle, les ravages causés par le phylloxéra dans le sud de la France ont rendu nécessaire la replantation du vignoble.

L'aramon a été largement utilisé à cet effet, et il a malheureusement contribué à la production de bibines obtenues à partir de rendements incroyablement élevés. Dans les années 1960, il a été progressivement remplacé par le carignan, plus alcoolique et plus tannique. Les rendements sont toutefois restés fort hauts, avec comme résultante des vins caractérisés par une rusticité acide et râpeuse. Sa réputation de cépage médiocre a dès lors entraîné un vaste arrachage lors de la renaissance qualitative de ces vignobles dans le dernier quart du 20^{ème} siècle. Alors qu'il a longtemps été le premier cépage de France, (207.000 ha en 1979), il n'occupe plus actuellement que la 3^{ème} place, avec quelques 90.000 ha, largement derrière le merlot et le grenache. En une vingtaine d'années, les subsides à l'arrachage en ont fait disparaître plus de 100.000 ha, alors que l'on voyait apparaître des cépages dits «améliorateurs» comme la syrah et le mourvèdre.

Or, depuis quelques années, un tournant s'est amorcé; le regard porté par certains vignerons sur

ce carignan a changé. Mais, avant d'en venir à cela, un rapide aperçu identitaire.

Qui est-il ?

Certains spécialistes situent son origine en Espagne, plus précisément à proximité de la ville de Cariñena, dans la province d'Aragon. Le Priorat n'est pas loin, rien d'étonnant dès lors à ce qu'il donne naissance sur les schistes bruns de cette appellation à certains des plus intéressants vins de carignan au monde. Mais on en trouve la trace dans le midi de la France dès le 11^{ème} siècle.

Il s'agit d'un cépage tardif, il ne débouffe en Languedoc que vers la mi-avril, ce qui le met à l'abri des gelées tardives. Il est par contre sensible au mildiou, et plus encore à l'oïdium.

Vigoureux, il peut aller en plaine jusqu'à des rendements de 200 hl/ha. Son intérêt qualitatif est plus évident en coteaux, où, conduit en gobelet, il peut être limité à des rendements situés entre 30 et 70 hl/ha. Sylvain Fadat, du Domaine d'Aupilhac, qui fut l'un des premiers à lui donner ses lettres de noblesse, considère que, sur des terroirs adaptés, 40hl/ha de carignan en vieilles vignes permettent de produire des vins de qualité.

Où le trouver ?

En raison de sa maturité tardive, le carignan ne convient qu'à des climats chauds. Introduit en France dès le 12^{ème} siècle, il fut donc à une époque le premier cépage planté dans les zones méridionales : Languedoc, Roussillon mais aussi Corse, Ardèche, Var, Vaucluse et même Provence. D'Espagne, où il est aussi connu sous le nom de mazuelo ou de samsó, il a émigré vers de nombreux autres horizons. Le pays le plus inattendu est sans doute la Chine. Pour le reste, citons la Sardaigne (où on l'appelle aussi uva di Spagnia), le Portugal, la Grèce, la Tunisie, le Maroc, l'Algérie et le Liban. Côté nouveau monde, on le retrouve notamment en Uruguay, au Chili, en Afrique du Sud, au Mexique.

Carignan Renaissance

Une charge raisonnable est un élément essentiel pour permettre à ce cépage de s'exprimer. Le mouvement Carignan Renaissance, issu de la volonté de vignerons convaincus de cela, s'est donné pour objectif de rendre sa notoriété à ce qu'ils considèrent comme un «gars du pays», qui parle occitan et catalan, parfaitement adapté au cagnard du sud. Et effectivement, dans un millésime de canicule

comme 2003, le carignan a beaucoup mieux supporté la chaleur que la syrah par exemple. En 2004, une dégustation internationale fut organisée par ce mouvement : 24 vins de carignan furent dégustés par 11 vignerons et 23 dégustateurs professionnels de 6 pays. Deux conclusions essentielles à retenir : primo, les vins possédaient un équilibre et une fraîcheur bienvenue dans ce type de millésime, mais attention, si les rendements sont excessifs, cette fraîcheur se transforme en verdeur agressive; secundo, bien géré, le carignan est un révélateur de terroir.

Notre dégustation

25 vins nous avaient été envoyés, 14 dans le millésime 2005 et 11 en 2004. Premier constat, un rien surprenant compte tenu de l'engagement par rapport à Carignan Renaissance : si la grande majorité des vins étaient des 100% carignan présentés en Vin de Pays, six d'entre eux étaient des AOC. Ce qui signifie, en fonction des décrets d'appellation, qu'il s'agissait de vins d'assemblage : carignan et syrah le plus souvent, plus rarement grenache ou cinsault. Deuxième constat, sur les sept vins que nous avons sélectionnés, trois étaient précisément des assemblages : interpellant ! En effet, ceci veut dire que nous avons retenu 50% des vins d'assemblage contre seulement 20% de purs carignans. Dernier constat : cinq des 2005 ont été retenus contre deux 2004, ce qui est nettement moins surprenant. Pour conclure, relevons aussi qu'un certain nombre des 2005 provenaient en tout ou partie de macération carbonique : ils ne dépassaient pas le stade du vin de plaisir fruité et simple. Est-ce bien là le destin idéal du carignan ?

BERNARD ARNOULD

Dégustation Carignan : les vins retenus

Millésime 2004

DOMAINE D'AUPILHAC LE CARIGNAN 2004 MONTPEYROUX

Sylvain Fadat a été l'un des premiers en Languedoc à proposer une cuvée 100% carignan voici maintenant pas loin de 15 ans. Ce 2004 est solide, avec un nez plus dense qu'expressif, aux notes de cassis, réglisse et épices. A l'attaque en bouche, une petite suavité de fruits noirs au sucre cède assez vite la place à une colonne vertébrale de fraîcheur et de minéralité qui impose sa verticalité à une matière tannique sans rusticité, habillée de jus et de fruit. Voici un carignan fort et harmonieux dans sa densité, avec une finale persistante sur la minéralité.



DOMAINE LE CONTE DES FLORIS BASALTIQUE 2004 - CAUX

Daniel Le Conte des Floris aime décliner ses différents terroirs dans des cuvées séparées. Ici en l'occurrence un terroir de basalte le quel donne naissance à une bouche verticale dont la matière mûre est soutenue par la fraîcheur minérale. Les arômes de cassis, de prunes macérées dans l'alcool, de poivre et les épices, voire une touche de caoutchouc (10% de syrah) témoignent de la complexité d'un vin qui affiche 14° degrés. Ce qui n'empêche pas la finale de se prolonger sur la



vitalité, sans lourdeur ni chaleur. Un authentique vin de terroir pour amateurs.

Millésime 2005

PLAN DE L'OM - PAYSAGE 2005 SAINT-JEAN DE LA BLAQUIÈRE

Cet assemblage de carignan – largement dominant – et de syrah provient de sols de schistes, grès et galets roulés. Le résultat est l'une des grandes réussites de la dégustation des 2005 grâce à un nez délicieux de liqueur de fraise, de sirop de cassis et d'herbes macérées et une bouche entre fraîcheur minérale et maturité de fruit. Equilibre et présence le caractérisent, les tannins sont croquants et assez denses, le jus contribue à la sapidité mais surtout la minéralité lui confère vitalité et droiture. Bonne persistance.



CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE Nos RACINES 2005 CABEROLLES

Une superficie de 53 ha sur Faugères, ce n'est pas rien. Cette cuvée très largement dominée

par le carignan possède néanmoins un caractère de terroir certain. Si le premier nez reste discret, l'aération révèle de délicats arômes de cerise confite, de cassis, d'herbes aromatique et de minéralité. La bouche est impressionnante de minéralité, ce qui rend le vin un rien austère malgré son jus, il est plus vertical que large. Ce carignan «a des racines», comme son nom l'indique.



MAS CONSCIENCE - LE CAS 2005 SAINT-JEAN-DE-FOS

Sorte d'image inversée du précédent, ce carignan pur exalte bien le cépage traité de façon contemporaine : gourmandise des fruits noirs mûrs, notes d'épices, suavité de tannins charnus et juteux, une puissance maîtrisée avec 14° d'alcool, tout cela est balancé par une fraîcheur minérale suffisante pour éviter la lourdeur. Bonne persistance pour un vin à boire dès maintenant.



DOMAINE DE FAMILONGUE CARIGNAN 2005 SAINT-ANDRÉ DE SANGONIS

Assemblage de 90% de carignan en vinification traditionnelle et 10% en macération carbonique, voici un Vin de Pays du Mont de Baudille sympathique avec son nez de cassis mûr suave et sa pointe de minéralité. En bouche, le vin est un rien plus exigeant avec sa fraîcheur et ses tannins encore fermes quoique mesurés et arrondis par un élevage en barriques de un et deux ans. Les fruits rouges et noirs épicés contribuent à faire apprécier l'équilibre de sa constitution. Une longueur moyenne seulement.



DOMAINE TERRES GEORGES RACINE 2005 CASTELNAU D'AUDE

Le soleil et la chaleur frappent fort en Minervois, cela explique peut-être l'ampleur du style de ce carignan dont le nez est resté assez discret. La bouche témoigne d'une grande générosité, (14° d'alcool), elle offre des arômes de gelée de cassis, de poivre noir, d'amande aussi. Une réelle douceur se dégage d'une matière tenue en respect par une acidité correcte, les tannins sont juteux et la persistance moyenne.



BERNARD ARNOULD

Voir page 44 pour informations