

Découverte → Que peut apporter ce cépage italien (dont VCR a sélectionné plusieurs clones) à notre région ? Des essais chambre d'agriculture s'emploient à répondre à cette question.

Le charme du Sangiovese

Cépage rouge le plus implanté en Italie, essentiellement en Italie du nord et du centre, le Sangiovese fait partie des cépages testés, dans le cadre d'essais au vignoble, par les chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon. L'objectif, si les essais sont concluants, est d'élargir la palette des possibilités pour la viticulture régionale.

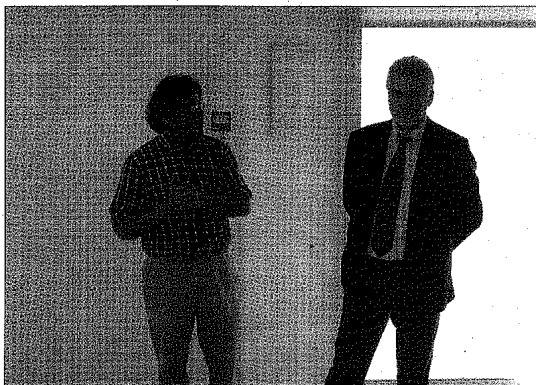
Une présentation de l'essai de Montblanc a eu lieu le 1^{er} avril au Domaine de Manse, siège des vins Pays d'Oc, en présence des Ets. VCR, pépiniériste obtenteur de 22 clones de ce cépage, et de Nathalie Goma-Fortin, responsable de l'expérimentation viticole à la chambre d'agriculture de l'Hérault.

En Italie, le Sangiovese recouvre quelque 70 000 ha, essentiellement en Toscane et sur toute la côte adriatique jusqu'aux Pouilles. C'est notamment le cépage principal du Chianti et le cépage unique de la petite DOC Brunello di Montalcino (Brunello est d'ailleurs un autre nom du Sangiovese).

Il est moins répandu dans les autres pays, un peu en Californie. En France, on le connaît sous le nom de Nielluccio, et il rentre dans les assemblages des appellations Patrimonio et Ajaccio notamment (quelques centaines d'hectares).

Le Sangiovese a de quoi séduire par son goût, moderne : fruité, élégance et souplesse en bouche le caractérisent ; il est aussi apte à donner des vins de garde. C'est une variété moyennement productive, peu sensible aux maladies de la vigne, qui aime les sols contenant une certaine proportion d'argile.

Sa grande variabilité génétique peut permettre de choisir différentes orientations, selon que l'on veut privilégier le fruité ou le type vin de garde. Ce qui demande d'être attentif au choix du clone car on peut obtenir des vins très différents en fonction du clone.



Eugenio Sartori (à d.), directeur de VCR, et Loïc Breton. VCR a réalisé une importante sélection clonale sur le Sangiovese.

Il a toutefois des limites, essentiellement un manque d'élasticité. Le Sangiovese se plaît dans son terroir d'origine, relativement doux et relativement humide. Il craint par contre l'excès de chaleur et de sécheresse (on ne le trouve pas en Sicile, par exemple). Et en conditions tempérées, il a tendance à être trop productif et manque alors de structure et de couleur.

Connu mondialement, le Sangiovese pourrait constituer une nuance supplémentaire sur la palette de l'offre du Languedoc-Roussillon, en Pays d'Oc par exemple. Mais il y a un "hic" : ce cépage est inscrit au catalogue en France sous le nom de Nielluccio qui, lui, est beaucoup moins connu et qui est peut-être plus difficilement prononçable (ce qui n'enlève rien au charme de la langue corse).

Eugenio Sartori, directeur des pépinières VCR (Vivai cooperativi Rauscedo), qui était accompagné de Loïc Breton, le représentant de l'entreprise en France (Boucoiran-et-Nozières), a présenté les travaux de sélection clonale réalisés par cette

entreprise dans son centre expérimental près d'Udine (Frioul-Vénétie Julienne), qui est à l'origine du tiers de la sélection clonale italienne.

Nathalie Goma-Fortin a présenté l'essai suivi par la chambre d'agriculture à Montblanc, chez Bruno Bourret.

Auparavant elle a rappelé que les chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon mènent en commun des essais de cépages depuis plus de 15 ans, chez les vignerons. Le but est d'accueillir éventuellement de nouveaux cépages et d'observer en conditions réelles le comportement de la vigne, afin de réussir les plantations. Cette expérimentation est financée avec l'aide de FranceAgriMer et de la Région. Elle a le soutien des syndicats professionnels, dont les Coteaux du Languedoc et Pays d'Oc.

A Montblanc, la parcelle d'un hectare a été plantée en 2007, sur porte-greffe 110 R, avec les clones VCR 5, 23 et 105, qui sont parmi les plus qualitatifs du Nielluccio (ou Sangiovese), sur un sol de terrasses villafranchiennes : environ 30 %

d'argile, plus de 50 % d'éléments grossiers (galets roulés), pH de 5,6, moins acide que celui des parcelles environnantes.

Le climat de Montblanc est médian, pour l'Hérault, en termes de température et aussi de pluviométrie (600 à 800 mm).

La technicienne conseille de regarder les résultats de la récolte 2010 avec prudence : c'est la 1^{re} année de résultat (4^e feuille) et donc la seule pour l'instant, sur un plantier à coursons.

Comparé à un témoin Syrah, le Nielluccio de cette parcelle a débourré un peu plus tôt (le 6 avril au lieu du 10 avril pour la Syrah) puis les deux cépages ont eu un cycle semblable ; par contre, l'accumulation de sucres du Nielluccio a été plus lente : la Syrah a été récoltée le 1^{er} septembre, à 16 degrés potentiels, et le Sangiovese le 20 septembre (pour les trois clones le même jour), à 15 degrés potentiels. L'analyse des moûts a donné une acidité totale comparable entre les deux cépages, un acide malique un

peu inférieur pour le Nielluccio, un pH de 3,5 pour les deux et une DO520 sur composés phénoliques méthode ICV (anthocyanes) inférieure pour le Nielluccio toujours par rapport à la Syrah.

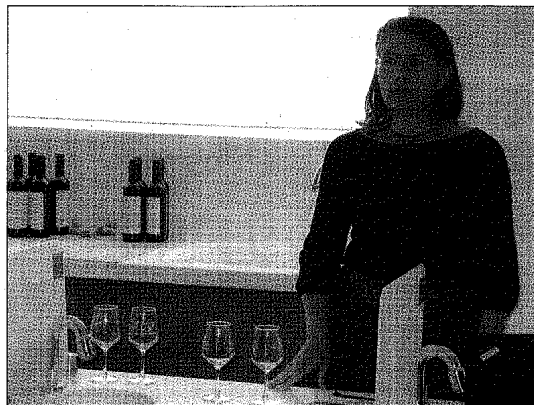
La vendange, d'un côté et de l'autre, était très saine, sans sensibilité particulière aux maladies.

Les deux cépages ont autant souffert de la sécheresse, assez forte en 2010. Le Nielluccio, dans ces conditions de récolte faible, a donné un rendement (7 tonnes/ha) supérieur à la Syrah.

Cette parcelle, note Nathalie Goma-Fortin, est en limite du point de vue de la tolérance à la sécheresse les années sèches. Le comportement du cépage est à suivre de ce point de vue.

La dégustation, le 1^{er} avril, a montré des arômes intéressants chez ce cépage, tant sur la vigne de Montblanc que sur des échantillons vitiés en Italie par VCR.

Ph.C.



Nathalie Goma-Fortin suit l'essai de Montblanc, qui en était, l'an dernier, à la 4^e feuille.