

○ Grenache noir

Ce cépage, d'origine espagnole, est la variété principale de la vallée du Rhône. Il se trouve dans toutes les appellations du midi méditerranéen.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement aplati, épanoui, duveteux blanc à liseré faiblement carminé.
- Feuilles moyennes, cunéiformes, vert clair, très brillantes, glabres sur les deux faces, quinquelobées ; sinus pétiolaire en lyre plus ou moins ouverte.
- Grappes moyennes, à grandes, tronconiques, ailées, compactes ; baie moyennes, sphériques, noires, à pellicule assez épaisse, jus incolore.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Cycle végétatif long (éviter les zones froides et tardives).
- Très sensible à l'excoriose et la pourriture grise. Peu sensible à l'oïdium et aux acariens.
- Bonne résistance à la sécheresse.
- Port dressé, très vigoureux. Il peut être conduit en gobelet ou en palissage.
- Production élevée. La sensibilité a été fortement réduite depuis l'utilisation de matériel certifié.

Aptitudes œnologiques

- Potentiel phénolique et aromatique moyen.
- Le grenache, cépage de base du vignoble méridional, donne ses meilleurs résultats dans un coteaux secs et caillouteux. Le vin obtenu est très alcoolique, d'une acidité généralement faible.
- Les vins vieillissent toutefois assez rapidement, la couleur s'oxyde. Ce caractère est recherché pour la production de vin doux naturel (Banyuls, Rasteau, Rivesaltes, Maury).
- Pour obtenir des bons vins de garde, il est préférable de l'associer à d'autres cépages ayant plus de corps (Syrah, Mourvèdre, Carignan) ou de souplesse (Cinsaut).

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 136, 362, 435, 435, 513, 1064, 1065, 1212.
- **Production moyenne à élevée** : 135, 137, 139, 433, 434, 515, 516.
- **Production élevée à très élevée** : 70, 134, 224, 287, 517, 814.