



## #02 | UN VENT GREC POUR RAFRAÎCHIR LE VIGNOBLE DE PROVENCE

Des températures de plus en plus hautes, des réserves d'eau qui diminuent... autant de paramètres induits par le dérèglement climatique qui, progressivement, viennent impacter le terroir provençal. Afin de préserver la typicité et la qualité de ses vins, le vignoble se doit de s'adapter et pour cela il dispose de plusieurs leviers, dont la modification de son encépagement.

Dans cet objectif, le Centre du Rosé, accompagné de ses partenaires, travaille depuis plusieurs années à la sélection de variétés pouvant à la fois s'adapter au terroir provençal et à des conditions climatiques plus arides.

● Grégori Lanza



### DES VARIÉTÉS PLUTÔT COLORÉES, SURTOUT À UNE MATURITÉ AVANCÉE

Parmi ces variétés, certaines ont été sélectionnées dans le vignoble grec : un vignoble ancestral dont les cépages sont parfaitement adaptés à des températures qui devraient devenir les nôtres au vu de la dynamique actuelle.

Ce n'est pas en Grèce qu'est né le vin, cependant il y occupe une place toute particulière par son histoire et l'importance qu'il a dans la mythologie locale. Le vignoble grec se répartit sur l'ensemble du pays, aussi bien sur sa partie continentale que sur ses îles comme la Crète.

Cette grande disparité s'agrément de sols relativement secs et de températures élevées. Outre sa multitude de microclimats, le vignoble grec se distingue aussi par la richesse de son catalogue variétal. C'est dans l'optique de recenser ces variétés et de les protéger qu'œuvre l'association Hellenifera cocréée par l'IFV et la pépinière grecque VNB. À ce jour, l'association a déjà répertorié 244 variétés sur le territoire hellénique. (Figure 1)

C'est dans ce catalogue que les Provençaux ont effectué leur sélection.



● Figure 1  
Serre de variétés rares protégées par Hellenifera, à Némée, Grèce.

## TROIS VARIÉTÉS GRECQUES SÉLECTIONNÉES POUR INTÉGRER LE CAHIER DES CHARGES DU VIGNOBLE PROVENÇAL EN TANT QUE CÉPAGES ACCESSOIRES

### LE MOSCHOFILERO

*Une variété de raisin rose emblématique de la région de Mantinée dans le Péloponnèse.*

Sur le plan agronomique, le Moschofilero présente des caractéristiques synonymes de vigueur et de production. Il est fortement conseillé de tout mettre en œuvre afin de réguler la vigueur du cépage. Le choix du sol conditionnera en partie le type de vin auquel on attribuera le cépage. Des sols profonds et sableux présentant un drainage efficace mèneront à la production de baies rose clair plus difficiles à intégrer à des itinéraires de vinification de vins blancs.

Une typologie de sol tournée vers des profils limoneux et calcaires engendrera des baies à la pellicule grise. Sensoriellement, on pourrait placer le Moschofilero entre le Riesling et le Chardonnay. Il est plus expressif que le Chardonnay sur les arômes de rose mais moins que le Riesling. Il est moins acide et frais que le Chardonnay mais plus que le Riesling. En effet, cette variété équilibre une intensité aromatique florale soutenue avec une acidité synonyme de fraîcheur.

### LE XINOMAVRO

*Une variété de raisin noir originaire et emblématique de la région de Naoussa dans le nord de la Grèce.*

Ce cépage est relativement productif et vigoureux. Ses bourgeons sont très fertiles, ce qui entraînera la nécessité d'un ébourgeonnage important voire de vendanges en vert afin de garantir la qualité de la récolte. Les caractéristiques du Xinomavro sont extrêmement liées au type de sol sur lequel il est cultivé. Des sols lourds et profonds favoriseront des baies plus grosses, plus acides et à l'intensité colorante moins soutenue. Autant de paramètres appréciables dans la production de vin rosé. En revanche, les sols plus sableux avec de meilleures conditions de drainage généreront des baies plus petites, plus concentrées aussi bien en sucre qu'en anthocyanes et il sera donc préférable de les transformer en vin rouge.

D'un point de vue œnologique, la principale caractéristique du Xinomavro est son acidité. Aromatiquement, il n'est pas particulièrement expressif mais on peut tout de même lui attribuer des notes de fruits rouges voire florales en fonction de la manière dont il est travaillé.

### L'AGIORGITIKO

*Sur le plan agronomique, cette variété de raisin noir présente de nombreux intérêts pour la Provence.*

En effet, il se montre productif, vigoureux, bien adapté aux climats secs et chauds et peu sensible aux maladies cryptogamiques. De plus, l'Agiorgitiko présente de meilleurs résultats sur les sols argilo-calcaires.

Sur l'aspect œnologique, ce cépage est très expressif aussi bien sur les arômes de fruits rouges qu'il dégage que dans sa couleur. Dans la région de Némée, l'Agiorgitiko est un véritable « couteau suisse » œnologique.

Il est utilisé pour produire des rouges légers et fruités, d'autres beaucoup plus complexes avec des élevages en fûts allant jusqu'à 2 ans et même pour produire des rosés et des effervescents.

**D'un point de vue général, l'une des principales caractéristiques des vins grecs est leur fraîcheur. Dans un contexte où la dynamique de baisse d'acidité des vins provençaux inquiète, cette fraîcheur hellénique pourrait avoir son importance, le défi étant d'adapter l'encépagement provençal au changement climatique, sans pour autant dénuer ses vins de leur typicité.**