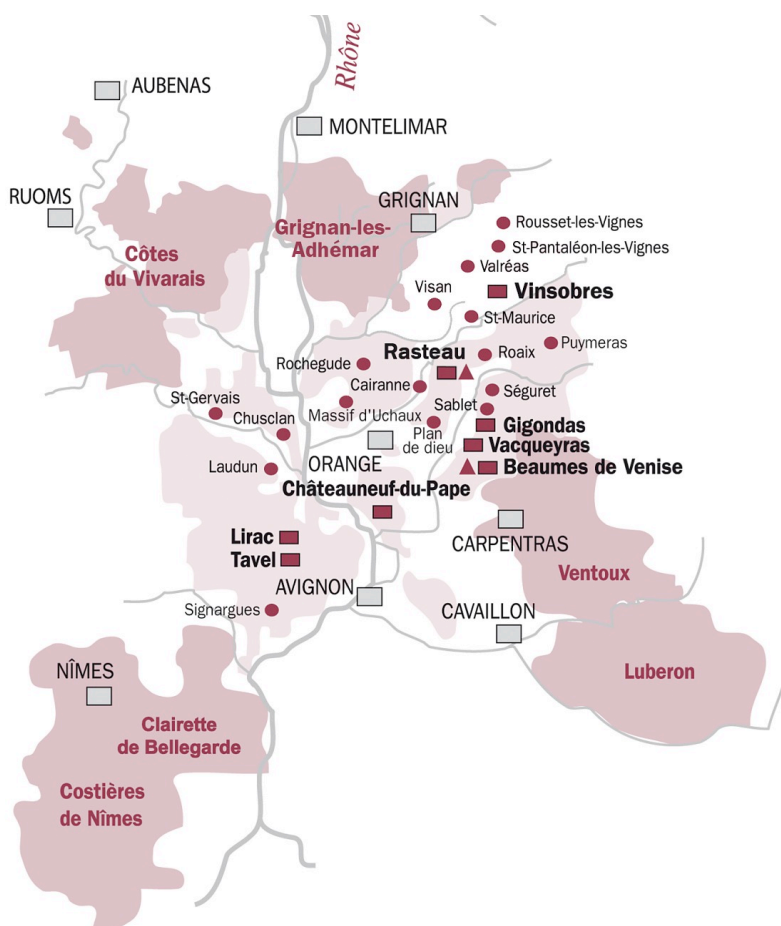


Les vins de Lirac

Localisation

Le vignoble de Lirac est situé dans la vallée du Rhône sud, à 15 kilomètres au nord-ouest d'Avignon, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard. Il est accolé au vignoble de Tavel et fait face à celui de Châteauneuf-du-Pape. Il a une surface de 715 hectares en production (782 hectares possibles) sur quatre communes : Roquemaure, Saint Génies-de-Comolas, Saint Laurent-des-Arbres et Lirac. Le port de Roquemaure a joué un rôle central pour la région.

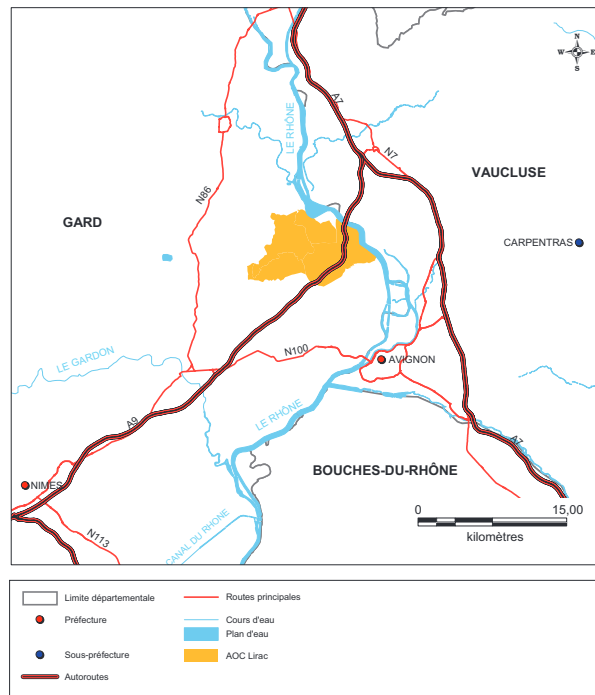


Les vins de la vallée du Rhône méridionale

Source carte : Inter Rhône



AOC Lirac



Source : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 01/2012

Économie

Le vignoble a produit 20 347 hl de vins en 2013 et 18 047 hl ont été commercialisés au cours de la même année. 57% des vins sont vendus à l'export. Les trois couleurs sont possibles qui se répartissent ainsi :

- 85% rouge
- 9% blanc
- 6% de rosé

C'est donc essentiellement du vin rouge qui est produit. Les vins de Lirac sont concurrencés par les vins de châteauneuf-du-Pape en rouge et blanc et par les tavel en rosé.

Les vignerons : Il y a 150 vignerons qui produisent du Lirac. Ils sont en général fils ou filles de vignerons et travaillent souvent en famille. Plusieurs femmes dirigent des domaines (Joncier, Rocalière, Corne Loup...). Pour avoir la liste des producteurs de Lirac : <http://www.vin-lirac-oenotourisme.com/fr/rencontrer-les-acteurs-de-l-appellation>

La coopération : La coopération est assez importante sur Lirac avec 5 caves coopératives : Cave de Roquemaure, la cave de saint Laurent-des-arbres, la cave de Tavel et la cave de Laudun Chusclan et celle des chartreux à Pujaut. Les caves coopératives vinifient 30% des vins de l'appellation.

Le Négoce : 18 négociants commercialisent du Lirac.

Les vins biologiques : Il y a un nombre important de domaines qui sont en viticulture biologique ou en conversion. Il y a différents types de domaines, mais ils sont en général assez grand en surface. Voici ceux que j'ai rencontré sur le salon millésime bio.

- Domaine Carabiniers
- Domaine Croze Garnier
- Domaine du Joncier
- Domaine Lafond Roc Epine
- Domaine de la Mordorée
- Domaine la Coste du Puy
- Domaine de la Rocalière
- Domaine du seigneur

Histoire

La vigne est présente sur les rives sud du Rhône depuis deux millénaires. Avignon a joué un rôle central pour la renommée des vins locaux. La ville occupe un emplacement stratégique sur le Rhône. À partir du XI^e siècle un château est construit sur le rocher de Roquemaure qui forme une île sur le Rhône et fait face à un autre château celui de l'Hers construit également sur une île, le fleuve étant beaucoup plus large et moins canalisé qu'aujourd'hui. Les deux forteresses indépendantes grâce au trafic sur le Rhône, dominant les villages alentours, qui sont rattachés eux au diocèse d'Avignon. Puis le village de Roquemaure va se développer et s'installer sur les terres asséchées au pied des reliefs. Peu à peu les travaux de drainage du Rhône permettent à la ville de s'agrandir. Le château sera sous l'autorité des comtes de Toulouse puis après la croisade contre les Albigeois sous celui du Roi de France. La forteresse royale va jouer un rôle important tant que la Provence n'est pas française. C'est la seule demeure fastueuse digne de recevoir des hôtes de prestige et le port est alors très actif. Le château sera en partie détruit à la fin des guerres de religion puis progressivement abandonné car devenu non stratégique avec le rattachement de la Provence à la France. Le château devient un bien national à la révolution française il est déjà en ruine. Il va être séparé en 31 parcelles, les 19 acquéreurs pouvant faire ce qu'ils veulent des bâtis du château et du rocher sous-jacent, seule la tour devant restée protégée.

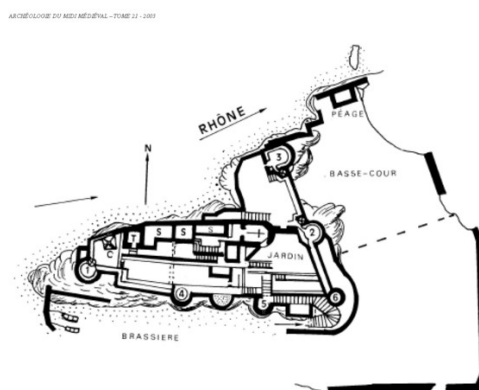


Fig. 18 : Restitution du plan de château d'après relevé de Pr. Martin, en 1752.

Le château oublié de Roquemaure (Gard) - XI^e et XII^e siècle
Chantal Maigret- Archéologie du midi médiéval -2003
http://www.persee.fr/doc/amime_0758-7708_2003_num_21_1_1402

Le village de Roquemaure a été séparé du Rhône au XIX^e siècle par la mise en place d'une digue importante et d'un canal structuré afin de d'éviter les inondations. Cet aménagement empêche de comprendre l'organisation historique du site. Pour les nouveaux arrivants sur Roquemaure, qui n'ont pas pris le temps de s'intéresser à son histoire, le Rhône ne passe pas là, mais plus loin à l'échangeur de l'autoroute...

Au XIII^e siècle, La viguerie d'Uzès inclus dans la sénéchaussée de Beaucaire (futurs départements du Gard, de l'Ardèche, de l'hérault et de la Lozère) fut divisée en deux parties : la viguerie haute ou Cévennes et la viguerie basse qui prit le nom de la côte du Rhône. Le Rhône servait alors de frontière entre le Royaume de France et le Saint Empire germanique. La côte du Rhône désignait le territoire compris entre Bagnols-sur-Cèze et Villeneuve-lès-Avignon et comprenait les villages de Roquemaure, Montfaucon, Saint Génies-de-Gomola, Saint-Laurent-des-arbres, Lirac, Tavel, Orsan, Laudun, Codolet et Chusclan. Ensuite le terme de côtes du Rhône désigna les vins produits sur la rive droite du Rhône, et progressivement toucha les deux rives.

Au XIII^e siècle la Côte du Rhône dépendait de l'évêché d'Uzès mais était rattaché d'un point de vue spirituel à Avignon. Les Papes avignonnais, au cours du XIV^e siècle appréciaient les vins de la Viguerie basse. Jean XXII à l'origine du vignoble de Châteauneuf-du-Pape, consommait également du vin de Roquemaure et de Saint Laurent-des-arbres. Son successeur consommait uniquement les vins de la rive droite (Roquemaure). C'est à partir de 1344, durant le règne de Clément VI que la réputation de des vins de Châteauneuf commença à croître. Innocent VI développa le vignoble de Villeneuve-lès-Avignon et de Tavel. Grégoire XI préférait ceux de la côte du Rhône et particulièrement ceux de Laudun et Bagnols-sur-Cèze.

Au cours des siècles, le port de Roquemaure est devenu puissant et prospère. C'est de là que partent les vins de la "Côte du Rhône" pour Paris, l'Angleterre ou la Hollande. Au XVI^e siècle, les vins de Lirac sont présents sur les tables des grandes cours royales, en France et à l'étranger. La commune de Saint-Laurent-des-Arbres porte encore les traces de ce passé fastueux : ancienne enclave du diocèse d'Avignon, elle abritait une vigne, appartenant aux évêques. Celle-ci, entourant le château du village, facilement reconnaissable avec son donjon à échauguette, produisait suffisamment de vin pour envoyer, de l'autre côté du fleuve, à titre de dîme, « cinq vaisseaux de vin rouge, pris à ras de cuve ».

Dès 1737, afin d'éviter les usurpations du nom, les vigneronns avaient le droit de frapper leurs barriques du sigle C.d.R. pour « Côte du Rhône » pour procéder à l'authentification des vins.

En 1804, le Comte Henri de Régis de Gatimel hérite du Château de Ségrès, encore présent aujourd'hui au sein de l'appellation. Le domaine ne tire alors ses ressources que de quelques céréales, de vers à soie et d'un modeste vignoble. En 1925, un de ses descendants, décide de replanter le vignoble tel qu'il existait à l'ère romaine. Dans la décennie suivante, il entame un combat pour faire classer le terroir de Lirac en A.O.C. Avec succès : le 11 octobre 1945, l'appellation fait l'objet d'une reconnaissance judiciaire par le Tribunal d'Uzès et l'AOC Lirac est définie par le décret du 14 octobre 1947. La nouvelle appellation devient le premier Cru des Côtes du Rhône à produire des vins de trois couleurs : rouge, rosé, blanc.

Terroir

Climat : La région connaît un climat méditerranéen avec deux saisons sèches, dont une brève en fin d'hiver et une très longue en été et deux saisons pluvieuses en automne avec des pluies torrentielles et au printemps. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux, la neige rare. Les pluies sont peu fréquentes sur l'année mais fréquemment sous un régime orageux. Le réchauffement climatique, la canicule de 2003, étant à la base de la mortalité des ceps, l'autorisation d'irriguer a été attribuée à presque toutes les appellations méditerranéennes qui en font la demande dont Lirac. cela pose question quand on connaît les problèmes d'eau de la région méditerranéenne....

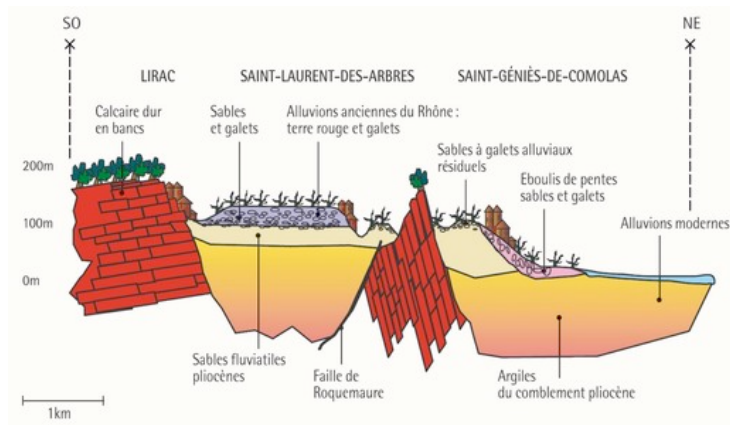
Sols : La région est très riche en calcaire qui ont permis de construire les nombreux remparts et monuments sur les rives du Rhône. Au début du Miocène, la vallée du Rhône est barrée par une série de hauteurs composée de calcaires urgoniens. Le plateau du bois Saint Victor qui domine Tavel et Lirac a été surélevé et plissé par contrecoup de la surrection pyrénéenne. Une longue faille c'est formée allant de Saint Victor à Roquemaure et Châteauneuf-du-Pape et la montagne de Saint-génies c'est peu à peu érodée. On trouve également une série de butte calcaires. Ces buttes vont être recouvertes par les incursions de la mer au Miocène et au pliocène et des molasses sableuses et du sable se déposent recouvrant les calcaires urgoniens. Lors de la surrection alpine, le Rhône charrie des quantités considérables de matériaux qui vont épandre et former des terrasses (villafranchien). Le Rhône coule alors plus à l'ouest qu'aujourd'hui. Il ouvre l'échancrure de Saint-Laurent-des-Arbres dans la barre rocheuse de Saint-Génies et dépose juste derrière le plateau caillouteux du bois de Clary sur Lirac et Tavel, puis celui de la costière de Nîmes. Le cours du Rhône se déplace ensuite vers l'est et au niveau de Châteauneuf-du-Pape dépose également son dépôt caillouteux.

Au cours de la dernière glaciation du quaternaire, le Rhône s'enfonce dans les dépôts villafranchiens caillouteux. Le calcaire urgonien dur va tenir bon et protéger les terrasses caillouteux des remous du fleuve. Les différentes phases de glaciation vont donner naissance aux différentes terrasses. Les terrasses caillouteuses conservent une bonne humidité en été, alors que les zones où le calcaire est plus proche du sol, le calcaire très fissuré et plus sec.

Aux extrémités de l'AOC, en particulier sur la commune de Lirac, le vignoble est implanté sur les plateaux calcaires du Gard, recouverts d'une pellicule rouge et de cailloutis. Bien drainé ce terroir donne des vins puissants, aux tannins solides.

Au centre, à Saint Laurent-des-arbres, le vignoble est formé d'anciennes terrasses alluviales du Rhône, composée de galets roulés et d'argile rouge charriés depuis les Alpes. Le sous-sol est sableux. c'est le même type de sol qu'à Châteauneuf-du-Pape. Il donne des vins élégants et structurés.

Sur les pentes des terrasses, on trouve des sables mêlés de petits galets provenant d'éboulement successifs des terrains. C'est le cas à Saint Genies-de-Comolas



TERROIRS DE LIRAC

Calcaires crétacés (Barrémien -110 Ma)

Ils constituent des reliefs de teinte claire, bien visibles dans le paysage, habillés d'une végétation méditerranéenne clairsemée à chênes verts dominants.

Ébouils à éléments calcaires (Quaternaire - 10 000 ans)

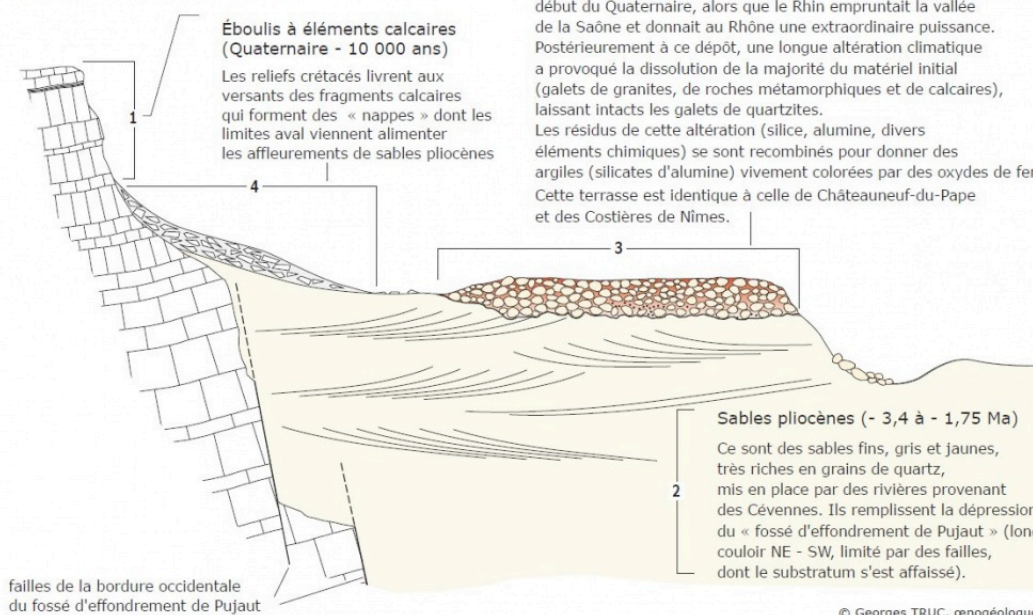
Les reliefs crétacés livrent aux versants des fragments calcaires qui forment des « nappes » dont les limites aval viennent alimenter les affleurements de sables pliocènes

Haute terrasse alluviale quaternaire du Rhône (-1,75 Ma)

Accumulation caillouteuse à galets de quartzites (grains de quartz cimentés par de la silice), mise en place dans l'espace rhodanien au début du Quaternaire, alors que le Rhin empruntait la vallée de la Saône et donnait au Rhône une extraordinaire puissance. Postérieurement à ce dépôt, une longue altération climatique a provoqué la dissolution de la majorité du matériel initial (galets de granites, de roches métamorphiques et de calcaires), laissant intacts les galets de quartzites. Les résidus de cette altération (silice, alumine, divers éléments chimiques) se sont recombinaés pour donner des argiles (silicates d'alumine) vivement colorées par des oxydes de fer. Cette terrasse est identique à celle de Châteauneuf-du-Pape et des Costières de Nîmes.

Sables pliocènes (- 3,4 à - 1,75 Ma)

Ce sont des sables fins, gris et jaunes, très riches en grains de quartz, mis en place par des rivières provenant des Cévennes. Ils remplissent la dépression du « fossé d'effondrement de Pujaut » (long couloir NE - SW, limité par des failles, dont le substratum s'est affaissé).



© Georges TRUC, œnologue - 2010
geapplication2@wanadoo.fr

Sources : schémas : <http://www.vin-lirac.com>, photos : Ecole du vin Muscadelle

L'appellation d'origine contrôlée lirac

caractéristiques	AOC lirac rouge
prix à l'hectare	50 000 euros
prix à la bouteille millésime récent	de 6 à 20 euros la bouteille
Date passage AOC	1942
crus classés	Aucun
surface	1401 ha
Production (2014)	84 272 hl
Taille des domaines	Plutôt grands pour les vignerons indépendants. Il y a souvent plus de 30 hectares. Les propriétaires ont souvent plusieurs AOC (Tavel, Châteauneuf-du-Pape, Laudun, Lirac, Côtes du Rhône). ce sont fréquemment des domaines familiaux ou plusieurs générations travaillent sur l'exploitation.
Cépages	40% minimum grenache noir, 25% mini syrah + mourvèdre, max 60% un seul cépage, 30% maxi cépages accessoires, carignan maxi 10%, autres cépages accessoires rouges max 10%, cépages blancs maxi 5%.
sucres à la récolte	216 g/l pour le grenache noir, 207 g/l pour autres cépages rouges
Taille	Taille courte de type gobelet ou cordon de Royat. Max 6 coursons par pied. 2 yeux francs max par courson.
Densité de plantation	maximum 2,5 m ² par pied
Irrigation	Autorisée
Terroir	Terrasses argilo-graveleuse (gros galets) en bordure de Rhône, sous-sols sableux, terrasse argilo-calcaire (cailloutis) sur sous-sol calcaire.
Récolte	Transport max 4000 kg/benne
Rendement	41 hl/ha (43 hl/ha en butoir, perte droit AOC 45 hl/ha)
Titre alcoométrique	mini 12,5% alc.vol (naturel) maxi 14,5% (si enrichissement)
Vinification	Tri obligatoire
Elevage	Copeaux interdits. Elevage cuve fréquents, élevage sous cuve bois grosse capacité, élevage barrique sur haut-de-gamme
paramètres vins	Vins assez colorés, aromatiques (épices, raisins et cerises à l'alcool, tabac, cuir, épices) chaleureux, structure ronde à charpenté, plus ou moins fins, long (amertume donne la longueur)
Vignerons	150 viticulteurs. 5 caves coopératives, 30% vente. 18 négociants. Vente : 57% export

Les cépages

Les cépages possibles sont nombreux comme à Châteauneuf-du-Pape, puisque 14 cépages sont autorisés en rouge et rosés. Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsault, grenache noir, mourvèdre et syrah.
- cépages accessoires : carignan, clairette rose, counoise, grenache gris, marsanne, piquepoul blanc, piquepoul noir, roussanne, ugni blanc et viognier.

Le grenache noir doit représenter au moins 40% de l'encépagement. La syrah et le mourvèdre au moins 25%. Le carignan doit être inférieur à 10%.

Les autres cépages rouges doivent être ensemble inférieur à 10% et les cépages blancs ne peuvent pas dépasser 5%.

Dans les faits on trouve presque exclusivement du grenache noir, de la syrah et du mourvèdre. le cinsault et le carignan seront plus présent dans les cuvées en côtes du Rhône ou pour le cinsault dans le rosé.

les vins blancs sont constitués des cépages suivants :

- Cépages principaux : bourboulenc, clairette, grenache blanc et roussanne;
- Cépages accessoires : marsanne, piquepoul blanc, ugni blanc et viognier.

La proportion de chacun des cépages principaux doit être inférieur à 60%. Les cépages accessoires ne peuvent pas dépasser ensemble 30%. Chaque cépage accessoire ne peut pas dépasser 25% de l'encépagement.

Caractéristiques des cépages rouges principaux :

Grenache noir :

Le grenache est d'origine espagnole, certainement de la Catalogne ou de l'Aragon. Le Roussillon, région par excellence du grenache noir était une province espagnole jusqu'en 1659, date de l'annexion par la France. C'est de là qu'il s'est diffusé vers le Languedoc, la vallée du Rhône Sud et la Provence. Le grenache était déjà présent en Roussillon au Moyen-âge. On le trouve également en grande quantité en Italie sur les îles de Sardaigne et de Sicile, mais également en Calabre. Avant la création des AOC et particulièrement avec la facilitation des transports grâce à l'ouverture du canal du midi (1667) et la mise en place des voies ferrées (à partir de 1850), le grenache noir va être utilisé par les Bourguignons, les Bordelais et les producteurs de la vallée du Rhône Nord, pour remonter le degré alcoolique de leur vin les années où ils en avaient besoin. Cela était fréquent, car la frénésie de production qui souffla sur le vignoble français entre 1890 et 1960 induisait des rendements élevés donnant des vins avec des % alc.vol et des couleurs faibles. L'alicante Bouschet, cépage teinturier était aussi du voyage et servait lui à rehausser la couleur. La mise en place des AOC et le durcissement des contrôles a limité ces pratiques. Les fraudes aujourd'hui sont plutôt faites avec du sucre, moins contrôlé que le vin...

Localisation : En France, on le trouve exclusivement sur le pourtour méditerranéen.

Languedoc-Roussillon : 42 622ha, Provence : 39 655 ha, Rhône-Alpes : 11 253 ha et Corse : 710 ha
Dans le monde, le grenache noir est également planté, dans les régions à climats méditerranéens en Espagne (+ 100 000 ha), Portugal, en Italie, en Grèce, en Californie, au Mexique, au Chili, en Argentine, en Afrique du Sud et en Australie. C'est le second cépage le plus planté (94 240 hectares)

en France après le merlot (115 746 ha) et avant la syrah (68 587 ha). Depuis 1958, sa superficie a augmenté de 377%, avec une augmentation très forte entre 1958 et 1977. Sa richesse en alcool y est peut-être pour quelque chose...

Climat : Le grenache noir ne se soucie pas de la sécheresse, mais il faut faire bien choisir un porte-greffe résistant au manque d'eau... Sa répartition à travers le monde est liée au climat chaud et à l'histoire du commerce du vin.

Description : Le Grenache a de grandes grappes, tronconiques, ailées, compactes. Les baies sont de tailles moyennes à pellicule assez épaisse, à jus abondant. Il est tardif, sa maturité est de 3e époque et débouffe assez tôt (première semaine de juin). Son port dressé et ses sarments vigoureux, généralement taillés court lui permettent de résister aux vents violents et à la sécheresse. Le grenache est peu touché par l'oïdium (fréquent sur le pourtour méditerranéen), mais est sensible à la coulure et aux attaques bactériennes. Ces grappes compactes, serrées favorisent l'installation du mildiou et de la pourriture grise. Cela lui permet d'être à sa place sous les climats méditerranéens, peu humides. Il produit des rendements très variables allant de 20hl/ha à 80hl/ha en terrain fertile et taille longue.

Le sol : Il donne des vins intéressants dans les sols caillouteux ou perméables et secs, dans les terrains fertiles il a tendance à trop produire et perd de son caractère. En France les terrains schisteux (Maury) ou caillouteux (terrasses vallée du Rhône sud) donnent de très bons résultats. En Espagne, les sols d'altitude (jusqu'à 700m) compensent les excès de chaleur de la plaine.

La taille : Le Grenache noir est adapté à la taille en gobelet, à 4 bras et en taille courte. La mécanisation a entraîné le palissage (taille guyot ou cordon de Royat) d'une partie des grenaches. Il est nécessaire de le tailler court pour maîtriser sa vigueur.

Irrigation : En France, le grenache n'était pas irrigué, mais depuis 2009, il est autorisé dans de nombreuses AOC, même la prestigieuse Châteauneuf-du-Pape. En France, les producteurs restent mal à l'aise avec l'irrigation et ne communiquent pas dessus. Dans les autres pays du monde, et en particulier en Espagne, l'irrigation est très répandue (goutte à goutte).

Rendement : Sur sol pauvre, les rendements sont très faibles (inférieur à 30hl/ha), mais alors le taux d'alcool s'envole. Les tanins étant long à mûrir, le taux d'alcool est souvent en décalage. Il n'est pas rare d'avoir des 15 à 15,5% alc.vol. C'est un problème, car les levures peuvent commencer à avoir des difficultés pour terminer correctement les vinifications avec de telles quantités de sucres et d'alcool.

Type de vin : Le vin de grenache est typique, car très alcooleux (capiteux, généreux, chaleureux). Il atteint facilement les 14% alc.vol. Peu acide, il a tendance à vieillir assez vite, tendant vers le rancio. Il présente des arômes de raisins macérés dans l'alcool, d'épices. Il est souvent associé à d'autres cépages afin de l'équilibrer comme la syrah ou le mourvèdre (fruit), le carignan (tanins) ou le cinsault (acidité). Il donne des vins rouges de structure ronde. En poussant les macérations, on obtient des vins charpentés. Il est chaleureux et peut être subtil s'il est bien conduit. Le vieillissement n'est pas toujours favorable à ce cépage qui peut s'oxyder ou devenir dur (cas des années chaudes en particulier). Il donne de très bons résultats lorsqu'il est vinifié en vin doux naturel (Maury, Banyuls, Rivesaltes).

Le mourvèdre :

Localisation : En France, on le trouve dans les départements du : Var, Aude, Vaucluse, Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales, Bouches-du-Rhône, Drôme, Alpes-de-Haute-Provence et Corse. Dans le monde, on le trouve en Espagne surtout, Algérie, Tunisie, Australie, Italie, Californie et Russie.

Description : C'est un cépage à débourrement tardif et à maturité tardive. C'est un cépage vigoureux, sensible au froid hivernal et a de nombreuses maladies : mildiou, oidium, eutypiose, acariens, cicadelle et esca. Il doit être taillé en gobelet ou en cordon de Royat. Les tailles longues l'épuisent.

Le Mourvèdre est un cépage délicat et exigeant qui doit être planté dans des zones chaudes et très bien exposées pour parvenir pleinement à maturité. Il est adapté à des sols profonds, aérés (alimentation hydrique régulière), peu fertiles.

Histoire : Le mourvèdre est d'origine espagnole. Il porte là-bas le nom de monastrell. Il est cultivé en France depuis la fin du Moyen-Âge sur le pourtour méditerranéen, surtout du côté provençal. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté en Provence. Sa faiblesse de rendement, sa difficulté à mûrir les années froides ou dans les terrains peu propices, le taux d'échec élevé lors du greffage, ont conduit à sa presque disparition à partir des années 1900 au profit de gros producteurs comme le carignan, l'aramon ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation Bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970. Le mourvèdre est souvent assemblé au grenache, à la syrah, au carignan et au cinsault. Il est localisé dans les criques abritées en bord de mer, ou dans les zones caillouteuses et chaudes des contreforts cévenols (minervois) ou sur les terrasses graveleuses du Rhône.

Type de vins produits : A l'irac, le mourvèdre apporte de la structure, de la couleur, des arômes floraux, fruités et élégants quand il est bien mûr.

La Syrah

La culture de la syrah est restée localisée dans les Côtes-du-rhône septentrionales jusque dans les années 1960. Une modification de la législation sur l'encépagement du pourtour méditerranéen, ayant pour objectif de faire disparaître les cépages de mauvaise qualité plantés massivement après le Phylloxéra (Aramon, Alicante Bouschet...) et de limiter le Carignan, a obligé les viticulteurs à replanter des cépages améliorateurs dont la syrah fait partie. Elle est ainsi passée de 1603 ha en 1958 à 44823 ha en 1998, 69891 ha en 2008. Sa superficie a donc été multipliée par 43 en 50 ans.

Zone de culture : La majorité des plantations de syrah se trouvent en France (45000 ha) et en Australie (5000 ha). Elle est peu plantée à travers le monde (65000 ha) par rapport à d'autres cépages, comme le cabernet sauvignon (16500 ha) ou le grenache (240000 ha). Depuis les années 1980, sa popularité s'accroît, en particulier sous climat tempéré chaud. On en trouve aussi en Suisse (Valais), en Italie (Toscane), en Californie (Napa et Sonoma), en Afrique du Sud, en Argentine et au Mexique. Les AOC françaises qui utilisent de la syrah sont très nombreuses et se localisent toutes à proximité du pourtour méditerranéen, englobant la Corse, la Provence, les Côtes du Rhône, le Languedoc-Roussillon. La Syrah doit bénéficier d'un climat doux pour pouvoir mûrir et son implantation géographique en dépend. Elle n'est plus plantée au-dessus de Lyon à l'Est. À l'ouest, elle est limitée par l'influence océanique et se limite autour de Toulouse (Gaillac).

Dans le vignoble du Rhône, la syrah représente : 8622 hectares soit 15,22 % En côtes-du-Rhône septentrionales c'est le seul cépage rouge utilisé. En Côtes-du-Rhône méridionales :

La syrah est assemblée au grenache noir, mourvèdre, carignan et cinsault. Le pourcentage varie en fonction de la législation des AOC et des choix des producteurs.

Influence du climat sur ce cépage : Dans sa zone nord de culture (Côtes-du-Rhône septentrionales), les vins sont plus acides, plus floraux, les arômes sont plus fins, mais ils demandent à vieillir avant d'être consommés, surtout en année fraîche. En année froide, les tanins peuvent manquer de maturité et l'acidité peut être marquée. Plus au sud, la syrah développe des arômes plus intenses, de fruits mûrs, d'épices, de plantes de garrigue et de tabac. L'association avec le grenache lui donne un côté plus alcoolisé, plus épicé. Elle est moins acide, moins brillante. Elle vieillit plus vite

que la syrah plantée plus au nord.

Rôle du vieillissement : L'aptitude au vieillissement de la syrah dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Les années chaudes, dans le Sud, la syrah risque de manquer d'acidité protectrice, son temps de conservation sera donc raccourci. Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long.

Mode cultural de la Syrah : Pour obtenir un vin équilibré, gras et aromatique, le rendement doit être faible, inférieur à 50Hl/ha. Elle a un débourrement assez tardif (une semaine avant le carignan). Elle a tendance à être vigoureuse. Il faut donc la contraindre pour l'aider à faire moins de feuilles et de rameaux et plus de fruits. Ses rameaux sont longs, pouvant casser sous l'action du vent. Il est donc nécessaire de la palisser. Elle est sensible à la chlorose, la sécheresse, à la pourriture grise, aux acariens et aux vers de la grappe. C'est une bonne productrice, elle craint l'éraflage et la surmaturité. Les grains sont de tailles moyennes, d'un noir bleuté avec une pruine abondante. La peau est fine, mais résistante, la chair est ferme, juteuse, bien sucrée et relevée avec un goût agréable.

Type de vins produits : la syrah à Lirac apporte de la couleur, de la structure, du fruit, de la complexité aromatique et de la longueur qui viennent équilibrer l'amertume de ses vins assez longs.

Vinification et élevage

Les vins sont vinifiés de manière traditionnelle. Les viticulteurs en AB utilisent fréquemment des levures indigènes. La durée des macérations varie d'une semaine à 5,6 semaines. Les vins trop extraits sont durs et peu agréables. Le délestage, qui consiste à vider la totalité du moût de cuve pour le renvoyer par le haut sur le chapeau tombé en bas de cuve est à utiliser avec précaution. Le grenache noir et le carignan peuvent assez vite se durcir. L'élevage se fait plutôt en cuve ou en foudre, en particulier chez les viticulteurs en AB. Quand le bois est présent c'est plutôt sur les cuvées haut de gamme. La complexité aromatique des cépages facilite l'intégration des arômes du chêne si l'élevage est fait en respectant les raisins. Les vins sont nettement moins boisés que dans le Bordelais.

Type de vins produits : Le nez est bien ouvert fruité sur des arômes de cerises et de raisin à l'alcool, d'épices, de tabac, de fleurs, de cuir. Les nez sont en général complexes et plaisants. La couleur varie selon les millésimes et le pourcentage de grenache noir qui est bien plus clair que la syrah et le mourvèdre. Les vins sont peu vifs, assez amers, chaleureux à chaud, voire brûlant si le vin manque de fruit ou si les tanins le durcissent. Il faut à tout prix éviter la surextraction sur ce vin qui ne le supporte pas. Il est bien plus agréable quand il est plus rond et plus aromatique. La date de récolte va conditionner le profil aromatique. Le mode et la durée d'extraction vont influencer la souplesse des tanins. Les vins sont très longs en bouche quand ils sont bien réussis.

Alliance des mets et des vins

Les vins de Lirac s'adaptent très bien à la cuisine méditerranéenne. Les épices, l'huile d'olive, les légumes à haute saveurs (tomates mûres, aubergines, poivron, oignons, ail), les fruits secs, le lapin, le lièvre, l'agneau, le chevreau, la pintade, le canard ou l'autruche lui conviennent bien. La truffe qui était autrefois très présente sur la région peut également lui convenir. Plus les vins sont structurés, plus on prendra des viandes grasses. Quand le vin est fin on l'associe à des plats moins gras.

D'une façon générale, les rouges se servent à 16-18°, et non pas à 25° : en été, n'hésitez pas à les passer une petite demi-heure au réfrigérateur.

Voici quelques exemples de plats : Estouffade de boeuf, daube provençale, steak au poivre, rognons sauce mère, civet de lièvre, lièvre à la royale, civet de sanglier, truffe sous cendre, ragoût de mouton aux olives, daube d'agneau aux aubergines, canard aux olives, ragoût de pommes de terre au lard, fricassée de cèpes, coq au vin, pigeon aux épices, faisan au marron. Salers, époisses pour les fromages.

Les catalyseurs d'alliance pour ses vins : Thym romarin, origan, laurier, ail, oignon, huile d'olive poivron rouge, épinards, haricots blancs, fèves, pois chiches, aubergines, courgettes, tomates séchées, lards salé, olive noire, champignons (dont truffes et cèpes). Cacao, framboise, cassis, pruneau, raisins macérés à l'alcool, noisettes grillées.

Vignerons à aller rencontrer :

Voici une nouvelle rubrique pour les aventureux qui ont envie de se déplacer sur place. Voici les noms des domaines dont j'ai visité les caves ou déguster les vins et qui ont des vins et un parcours intéressants.

En agriculture biologique :



Domaine des carabiniers. Les Leperchois travaillent en famille. Le père a réussi à donner le goût du vin à sa fille et à son fils. Ils sont dynamiques, sympathiques, ravis de présenter leurs vins qui sont vraiment plaisants. Vous pourrez vous amuser à comparer le côté du Rhône sulfité et non sulfité sur le millésime 2015 qui sera mis en bouteille d'ici peu. Les Lirac 2013 et 2014 sont tous en légèreté et présente en joli fruit. Le rapport qualité prix est intéressant avec des Lirac à 11,50 euros. Le domaine est très facile à trouver, c'est pile en face de l'entrée de l'autoroute A9 à 5 km Roquemaure en direction de Nîmes. SARL biodynamic wine - 4976 RN 580 30150 Roquemaure .<http://www.carabiniers-vin-biologique.fr/>



Domaine Croze-Garnier : En plein centre de Roquemaure, vous trouverez le domaine Croze-Garnier. J'ai bien apprécié leur cuvée Bel air qui contient 80% de grenache noir et 20% de syrah et qui subit un élevage en fût de 12 mois bien équilibré. <http://www.domainegarnier.fr>

Domaine de la Rocalière : A la sortie de Tavel. Deux sœurs sympathiques sont à la tête de ce domaine. Leur cuvée Ikebana 2012, m'a bien plus par son côté floral, long et chaleureux. <http://domainelarocaliere.com>



En agriculture conventionnelle :

Cave coopérative de Roquemaure : Il faut s'armer de patience pour trouver la cave. Dès qu'on sait qu'il faut suivre les panneaux «Saint Valentin», tout devient plus simple. La cave est de petite taille. On y vinifie 350 hectares pour une soixantaine de coopérateurs. J'ai été charmé par le beau regard d'Armelle jeune oenologue pleine de fougue qui a intégré la cave depuis un an et qui vous explique comment le suivi qualité est mis en place auprès des coopérateurs. J'y ai dégusté trois vins de Lirac qui méritent de faire une halte, en particulier pour la cuvée Saint Valentin et le Terra ancestra. [http://www.vignerons-de-](http://www.vignerons-de-roquemaure.com/)

[roquemaure.com/](http://www.vignerons-de-roquemaure.com/)

Domaine Corne Loup à Tavel : pas facile non plus de trouver le domaine de Corne Loup au milieu du village de Tavel. J'avais dégusté la cuvée du gouverneur 2012 à la maison des vins de Lirac et la qualité du vin m'avait donné envie d'en savoir plus. Je n'ai pas été déçue par la même cuvée sur le millésime 2013. J'ai été reçue par la fille du domaine qui a une belle énergie et qui gère 42 hectares sous l'oeil retraité et certainement satisfait du père. Une belle rencontre là aussi.

Bibliographie

- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- guide hachette des vins 2015 et 2016
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Internet

<http://www.avignon.fr/fr/culture/histoire/>

<http://www.vins-rhone.com/fr/appellation/lirac>

<http://www.inao.gouv.fr/>

<http://www.vin-lirac.com/>

https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4te_du_Rh%C3%B4ne