

LE CEPAGE VIOGNIER

L'encépagement de l'AOC Condrieu est constitué d'un seul cépage, le viognier.

Histoire

Selon la légende, le viognier est un cépage d'origine Dalmate, apporté en France par l'empereur Probus. D'après les dernières recherches scientifiques, son origine réelle semble être les vignes sauvages des Côtes du Rhône septentrionales. En effet, pendant assez longtemps le viognier n'est connu que par le vin de Condrieu, sur une superficie assez réduite. La grande attaque de phylloxéra puis la Première Guerre mondiale provoque un abandon des vignes, et le viognier survit à peine sur quelques hectares (8 ha en 1965). En 1986, il ne reste que 20 ha plantés en viognier, à Condrieu. Peu à peu l'appellation va être redressée et la superficie plantée se développer jusqu'à atteindre les 120 ha actuels. Le viognier va alors s'exporter hors des frontières de Condrieu, que ce soit dans le Midi de la France ou à l'étranger. En l'an 2000, il y avait en France 2359 ha plantés en viognier (source : recensement agricole 2000).

Régions d'utilisation

En France, c'est le cépage unique du Condrieu vin rare, et recherché des amateurs, ainsi que de son voisin, le Château-Grillet. Il est également traditionnellement le complément de l'encépagement de Côte-Rôtie (jusqu'à 20% de complantation avec la Syrah).

Depuis les années 1990, il est également apprécié dans le Midi de la France, en complément d'autres cépages, ou en cépage unique.

À l'étranger, le viognier est utilisé en Italie, Espagne, Grèce, Suisse ou encore Autriche. Mais c'est hors d'Europe qu'il a le plus de succès. C'est l'un des grands cépages blancs américains, principalement en Californie. Il est également très populaire en Australie où il représente 70% de la surface plantée en blanc.

Description

L'identification fait appel:

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages légèrement bronzées.
- aux feuilles adultes de couleur vert clair ou vert moyen, de taille petite à moyenne, orbiculaires, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, des sinus latéraux inférieurs peu profonds, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, frisé sur les bords et face inférieure, une densité faible à moyenne, des poils dressés et couchés.
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Phénologie

Époque de débourrement : comme le Chasselas,

Époque de maturité : 2^{ème} époque, 2 semaines et demie après le Chasselas,

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est généralement palissé (il est parfois un peu sensible au vent), conduit en taille longue modérée, avec une densité de plantation assez élevée. Cultivé traditionnellement en terroirs acides. Il se montre bien adapté en zone méridionale aux sols suffisamment profonds, mais pas trop fertiles, pour éviter les risques de sécheresse. Son débourrement précoce l'expose aux gelées de printemps.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Viognier ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies. Il n'est pas trop sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites, avec une teinte dorée. Le Viognier par ses caractéristiques variétales permet, dans des conditions favorables, d'élaborer des vins très aromatiques (abricot, pêche,...), complexes, puissants et de grande qualité. Il donne des vins chaleureux (potentiel d'accumulation des sucres élevé), gras mais manquant un peu d'acidité et présentant parfois une légère amertume. Il peut être aussi utilisé pour élaborer des vins moelleux, effervescents ou encore être associé (5, 10 % et autrefois plus) avec d'autres cépage (en particulier de la Syrah) pour obtenir des vins rouges auxquels il apporte finesse et arômes.

Sélection clonale

Il n'existe à ce jour que trois clones agréés, dont un a été très multiplié ces dernières années. Un programme important de sélection a été relancé pour multiplier de nouvelles souches saines. Les possibilités de sélection sont limitées par le mauvais état sanitaire de la population (restreinte) constituant le vignoble traditionnel du Viognier dans la région de Condrieu.

NOUVELLES SÉLECTIONS:

L'appellation Condrieu, presque abandonnée et dont il ne restait qu'une dizaine d'hectares dans les années 70, a été largement replantée depuis, puisqu'elle dépasse aujourd'hui les 120 ha. L'essentiel a été replanté à partir de sélections massales sur les vignes rescapées, les clones certifiés s'étant révélés moins qualitatifs. De ce fait, ils ont été peu plantés dans l'aire d'AOC, bien que beaucoup d'anciens ceps soient virosés. A terme cela risquait de mener à la perte de la variété génétique du cépage. Avec le soutien de l'ENTAV et des Chambres d'Agriculture, le Syndicat de l'Appellation a donc décidé de réagir et de créer un conservatoire pour isoler et préserver les souches anciennes les plus intéressantes. Ce conservatoire mis en place en 2001, ne comprend que des souches indemnes de viroses. Il permettra soit une nouvelle sélection clonale, soit des sélections massales saines, et participera ainsi à l'avenir de l'appellation Condrieu.