

Zinfandel – Evolution d'un Cépage

AIV Symposium d'Automne 1 Dec 2016 Lausanne

John Olney Winemaker/COO Ridge Vineyards

Lytton Springs

Introduction

J'ai commencé à travailler à Ridge auprès de Paul Draperil y a 20 ans, en 1996. Comme vous êtes nombreux à le savoir, Ridge compte deux spécialités : son Monte Bello, élaboré au sud de San Francisco, dans les montagnes de Santa Cruz, à partir de cépages bordelais, et le zinfandel provenant de quelques vignobles situés au nord de San Francisco, dans le comté de Sonoma. À l'échelon international, Ridge est connu pour son Monte Bello, mais bien moins pour ses zinfandels. Comme le zinfandel est le cépage emblématique de la Californie, je veux expliquer brièvement au groupe l'histoire et la viticulture de zinfandelen Californie et la relation entre Ridge et ce cépage.

I. Histoire

L'histoire de la viticulture en Californie a commencé au 18^e siècle, quand des missionnaires espagnols ont planté ce qui est connu en Californie sous le nom de mission. Ce raisin — importé d'Espagne — est en fait du listan prieto. Il donne un vin léger de couleur et de corps et peu intéressant.

Le vrai éveil de la viticulture en Californie est arrivé avec la ruée vers l'or de 1849. Des milliers d'Européens et

d'immigrants américains provenant d'Europe se sont rendus en Californie en quête de fortune et ont apporté des vignes de vinifera de l'Europe. Le zinfandel comptait parmi ces vignes. Le raisin poussait bien dans le climat aride et doux de la Californie. Dans les années 1880, il avait remplacé le raisin de mission et, en 1900, il s'agissait du raisin dont la culture était la plus répandue.

Toutefois, pendant les cent années qui ont suivi, l'origine du cépage est demeurée un mystère. La vigne était bien *vinifera*, mais on ne savait pas à quel cépage européen elle correspondait. Dans les années 1960, des similitudes au chapitre de l'ampélographie et de la morphologie ont donné à penser que le zinfandel et le primitivo— cultivé principalement dans la région italienne des Pouilles— étaient le même cépage. Cette hypothèse a été confirmée plus tard au moyen d'une analyse de l'ADN. Enfin, en 2001, Carole Meredith, de l'Université de Californie, à Davis, a découvert que l'ADN de zinfandel était identique à celui du Crljenak Kastelanski, raisin mineur cultivé sur la côte dalmatienne de la Croatie. Ici, on appelle aussi ce raisin Tribidraget, comme l'utilisation de ce nom est antérieure à celle de tout autre synonyme, on considère qu'il s'agit du premier nom du zinfandel.

Je trouve l'histoire de ce cépage intrigante, mais l'endroit où le raisin a trouvé sa terre d'élection — c'est-à-dire là où il produit le meilleur vin— est encore plus intéressant.

II. Viticulture

Les deux plus importantes régions productrices de zinfandel sont la Californie et les Pouilles. Actuellement, 8 000 ha sont consacrés au primitivo dans les Pouilles, et 20 000 ha ont été plantés en Californie.

Le phylloxéra s'est propagé dans toute la Californie à peu près en même temps qu'en Europe. La replantation sur des porte-greffes résistants au phylloxéra allait bon train en 1890. Le porte-greffe de choix était le St George —ou, en français, Rupestris du Lot. Certains de ces vignobles en produisent encore, comme Lytton Springs et Geyserville. Le St George possède une excellente résistance au phylloxéra, et il est résistant à la sécheresse. Toutefois, il se nourrit de potassium, ce qui fait que le moût présente un pH plus élevé. En outre, il produit des grappes de raisin affectées par la coulure. Chez Ridge, nous ne plantons plus sur du St George et privilégions la 1103P et le 110R pour leur nouaison plus égale et leur tolérance à la sécheresse. La 1103 s'adapte aussi particulièrement bien aux sols argileux

Même si nous les appelons des vignobles de zinfandel, la majorité ont en fait été plantés comme une sorte de mélanges de cépages. C'est à dire qu'on a intercalé des pieds de vignes d'autres cépages que le zinfandel dans les rangs. Un vignoble typique comprenait 70 % de zinfandel, 15 % de petite sirah (Durif), 5 % de carignan et 10 % d'autres cépages y compris des cépages blancs. En 2014, nous avons dressé la carte de notre vignoble de Lytton Springs et identifié toutes les vignes par ampélographie ou par analyse de l'ADN. Il

n'existe aucun document écrit qui pourrait expliquer la logique liée au fait de planter un vignoble de cette manière, alors nous devons formuler nos propres théories.

J'hésite à utiliser le mot mélange car je ne crois pas que le viticulteur, à l'époque où la plupart de ces vignobles ont été plantés a laissé au hasard le choix des cépages. Je suis plutôt d'avis qu'il a fait ces choix avec l'intention d'assembler le vin dans le vignoble, c'est-à-dire en prévision de vendanger et de faire fermenter les cépages ensemble.

Nous savons que le zinfandel est un raisin qui produit beaucoup de sucre, mais une couleur moyenne. La petite siraha une teneur très élevée en composés phénoliques. Le carignanmûrit avec un taux de sucre et un pH inférieurs. Ainsi, les divers cépages se complètent. Nous avons toujours vendangé et fait fermenter les raisins ensemble et continuons de le faire.

Autrefois, on taillait toujours les têtes de zinfandelen gobelet. Chez Ridge, lorsque nous replantons les vignes, nous les taillons encore de cette façon.

Tous nos vignobles sont certifiées biologiques. C'est comparable à l'Agriculture Biologique en France . Un faible taux d'humidité dans le comté de Sonoma rend la lutte contre l'oïdium moins difficile. La lutte contre les mauvaises herbes entre les ceps constitue le plus grand défi.

La densité des vignes, qui est de 2500-3 000 pi/ha, est bien inférieure à celle de la plupart des vignobles européens. Cette situation est due à la concurrence liée à l'eau et à la

taille des vignes en gobelet. Les jeunes plants de zinfandel peuvent être vigoureux; par conséquent, on fait un vendange en vert au moment de la véraison. Nous irriguons les jeunes vignes pendant les dix premières années — quoique, maintenant, c'est plus pendant les quinze premières années, car comme dans d'autres régions où on cultive le raisin, les températures ont eu tendance à augmenter dans le comté de Sonoma au cours des 75 dernières années. Tous les raisins sont récoltés à la main. Le tri est toujours effectué dans le vignoble. Toutefois, nous sommes en train d'installer une table de triage. L'absence de menace de pluie au moment des vendanges signifie que la pourriture pose rarement problème. Le tri vise surtout à retirer les feuilles et les baies qui sont soit pas mûres ou quelque fois trop mures.

Ridge Vineyards et le Zinfandel

La relation entre Ridge et le zinfandel a commencé au vignoble de Monte Bello, situé dans les Santa Cruz Mountains. C'est en 1960 que Ridge produit son premier cabernet de Monte Bello. Le vignoble, initialement planté en 1880, avait été abandonné dans les années 1930 pendant la prohibition. Ridge a commencé à le replanter en 1962. En attendant les fruits des nouveaux ceps, les propriétaires devaient

trouver d'autres sources de raisins afin de continuer de générer des revenus. Ils avaient espoir de trouver d'autres vignobles plantés en cabernet en Californie. Toutefois, même si de nos jours le cabernet est le cépage le plus fréquent en Californie, dans les années 60, il y en avait très peu.

Ils ont plutôt trouvé de vieilles vignes de zinfandel et ont commencé à faire des essais avec les différents vignobles, de la région de Paso Robles, au sud, jusqu'à ceux de Mendocino, situés au nord. Ainsi, Ridge a été parmi les premiers domaines à produire des zinfandels issus d'un seul vignoble. Les essais ont révélé que, même si ce cépage donne un vin ample au fruit généreux, peu importe où il est cultivé en Californie, c'est dans la région de Sonoma que certains vignobles permettent d'élaborer des vins plus complexes et pouvant vieillir.

Les vignobles Lytton Springs et Geyserville comptent parmi ceux-là. En 1966, Ridge a produit son premier vin à Geyserville, et, en 1972, à Lytton Springs. Les deux vignobles sont situés à 90 km au nord de San Francisco, mais seulement à 4 km l'un de l'autre. Ils diffèrent sur le plan du microclimat, de la composition du sol et de l'assortiment des cépages. Geyserville a un climat plus chaud et compte plus de carignan que de petite sirah.

À Lytton Springs, où le sol est plus argileux, on trouve davantage de petite sirah, qui pousse bien dans un sol plus lourd; ce cépage donne un fruit plus foncé et confère plus de structure aux vins élaborés à partir de ce vignoble, par rapport à ceux issus de Geyserville.

Avant de déguster les deux vins que j'ai amené, je vais donner un aperçu des méthodes de vinification. Toutes les grappes sont éraflées et foulées, à l'exception de celles provenant de parcelles ayant une proportion élevée de petite sirah. Les grappes provenant de ces parcelles sont éraflées, mais non foulées, pour une vinification en baies entières. La fermentation se fait dans des cuves en inox, sans ajout de levures. Nous effectuons deux remontages quotidiens et procédons au pressage après une période variant entre 10 jours et deux semaines. Dans le cas des parcelles contenant majoritairement de la petite sirah, nous maintenons le chapeau immergé jusqu'au début de la fermentation et n'effectuons pas de remontage ni d'autre intervention par la suite. Certaines cuves qui contiennent en majorité du zinfandel peuvent présenter un pH élevé. Dans ces cas nous ajoutons alors de l'acide tartrique pour abaisser le pH avant le début de la fermentation. Par ailleurs, nous n'ajoutons aucun additif, comme des enzymes, des tannins, du MegaPurple etc. La malolactique s'effectue dans les cuves, habituellement

entre quatre et cinq semaines après la fermentation alcoolique. En décembre ou en janvier, nous dégustons à l'aveugle toutes les cuvées parcelles. Par exemple, le vignoble de Lytton Springs comprend 32 parcelles qui sont vendangées et vinifiées de façon individuelle. Nous sélectionnons les meilleures, qui sont ensuite assemblées, soufrées et mises en barrique. Nous effectuons trois soutirages au cours de la période d'élevage, de 12 à 15 mois, précédant la mise en bouteille.

Un exposé sur l'évolution du zinfandel ne serait pas complet sans aborder la situation actuelle. Le zinfandel est peut-être le cépage le plus polyvalent cultivé en Californie. Il s'adapte bien aux différents sols et microclimats de la Californie. Le zinfandel permet d'élaborer des rosés légers, des vins de table de 13 à 14 degrés d'alcool de même que des vins caractérisés par un raisin plus mûr et atteignant de 15 à 16 degrés, ou plus.

Malheureusement, au cours des 25 dernières années, le zinfandel est devenu le cépage de prédilection pour faire des vins qui présentent des caractéristiques de surmaturation, des « vins Parker » diraient certains. Il mérite d'être souligné que l'élaboration de vins à partir de zinfandel ayant entre 15 et 16 degrés d'alcool tient

plus d'un choix que d'un besoin. Même avec les changements de climats.

Chez Ridge nous sommes opposés à ce style et, en conséquence, nous choisissons de vendanger le raisin à maturité à fin de faire un vin équilibré. Nous sommes d'avis qu'au-delà 14,5 degrés, le zinfandel commence à perdre son goût distinctif, sans compter que, à plus de 15 %, il contient souvent du sucre résiduel.

J'ai choisi comme titre « L'évolution d'un cépage » parce que le zinfandel, après son voyage à partir d'Europe, a adopté la Californie. C'est-à-dire qu'il offre quelque chose d'unique qui s'accorde naturellement avec le terroir de la Californie. Dans le Nouveau Monde, et aussi en Europe, le modèle d'exploitation qui consiste à sélectionner les cépages populaires en fonction de facteurs démographiques et d'analyses de marché est très répandu et existe encore. De nombreux domaines produisent d'excellents vins à partir de cépages bien connus comme le cabernet, le chardonnay qui méritent d'être qualifiés de vins de terroir . Toutefois, de nombreux autres vins sont ordinaires; ils sont peut-être populaires, mais chacun est une occasion ratée de cerner les affinités entre le cépage et le terroir. Comme en fait état l'excellent ouvrage Wine Grapes de M. Vouillamoz, il existe au

moins 10 000 cépages connus dans le monde. Assurément, beaucoup d'entre eux présentent peu d'intérêt. Mais, il est possible que de nombreux cépages soient oubliés.

Pour terminer, je dirais que le concept de faire un vin à partir de plusieurs cépages n'est pas nouveau. Il ne faut pas chercher plus loin que la Vallée du Rhône chez Beaucastel par exemple.

Mais je dirais quand même que l'Académie Internationale du Vin devrait continuer d'avoir parmi ses principaux objectifs d'appuyer les viticulteurs qui osent essayer de nouveaux cépages liés au terroir et ceux qui replantent en utilisant de cépages traditionnels. Il s'agit d'une chose que nous pouvons tous faire pour augmenter le nombre de vins naturels; que les membres de ce groupe aiment déguster.

Vins Zinfandel à Déguster

2011 Lytton Springs

1993 Geyserville