

Atelier 11. Le cépage Malbec

Mardi 12 mars 2024
Château Picque Caillou.

Ampelographie.



J. Troncy



sommaire

- 1. Quiz**
- 2. Les caractéristiques du Malbec**
- 3. Le territoire du Malbec**
- 4. Le goût du Malbec au fil du temps**
- 5. La dégustation**
- 6. Correction Quiz**
- 7. Moment de convivialité**



1. Quiz



2. Les caractéristiques du Malbec

- Le cépage Malbec est aussi connu sous le nom de **Pressac** (ou « [noir de Pressac](#) ») ou **Malbeck** (nom d'un négociant du Médoc) (Bordeaux, St Emilion), **Côt** (Loire) ou **Auxerrois** (à Cahors)
- Il est le résultat d'un croisement entre la **Magdeleine noire des Charentes** et le **Prunelard noir**. (INRA de Montpellier et de l'Université de Californie à Davis)
- Originaire du sud-ouest de la France, notamment du Quercy (Cahors !).
- Le Malbec développe des grappes moyennes de **forme pyramidale**. Ses baies à **peau fine** sont assez résistantes, et prennent un aspect **noir** pruiné à pleine maturité.
- Il s'exprime bien dans les **sols calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaire** et peut donner de bons résultats à des altitudes relativement élevées. Par contre, les terrains humides ne lui conviennent pas.
- Maturité tardive



Analyse sensorielle.

- Donne des **vins colorés**, parfumés et riches en **tanin**, qui sont **aptés au vieillissement**.
- Il est nécessaire **d'obtenir une maturité suffisante** pour éviter les arômes trop herbacés et végétaux, qui lui confèrent parfois de l'amertume.
- Vins qui gagnent à être **attendus**.
- Notes de fruits noirs et de violette, de cerise à l'eau-de-vie, de mûre, d'épices fines et de réglisse.



3. Le Territoire du Malbec

- Le Quercy: **Cahors (Lot)**
- Transplanté en **Vallée de la Loire**
- Et transplanté à Bordeaux notamment à **Bourg et Blaye** où il occupait 80% du vignoble avant le Phylloxera (1863). Après 1956, on le remplace beaucoup par d'autres cépages. Fait partie des 6 cépages autorisés (cab sauv / cab franc / merlot / carménère / malbec / petit verdot. Existe dans le **Bergeracois**, Côtes de Duras, Buzet, et Fronton (en assemblage dans des proportions moindres qu'à Cahors)
- Le premier producteur mondial est l'**Argentine**. Les autres pays sont ; le Chili, l'Italie, les États-Unis (en Californie), l'Afrique du Sud, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Uruguay
- 30 000 hectares de malbec plantés dans le monde (Argentine 24 000 ha)
- En France : 10 600 ha en 1958 / 5 300 ha en 1994



4. Le goût du Malbec au fil du temps

De la rusticité vers l'élégance. Le Malbec a conquis ses lettres de noblesses. (comme le tannat)

Naturellement, le malbec est charpenté et **riche en tanins**. Il est donc facile de produire des vins assez extraits, austères, avec de la mâche. C'était souvent le cas autrefois.

Le profil des vins issus du Malbec a évolué au fil du temps, pour aller chercher des caractéristiques plus qualitatives correspondant au goût du consommateur actuel. On trouvera aujourd'hui

- à Cahors des vins toujours solides, mais qui se sont civilisés, avec des notes de gibier et des arômes de raisins secs, de peau **de prune** et de tabac

- en Argentine, des vins, certes riches, mais soyeux, aux arômes d'épices, **de prune** et de violette, élégants, aux tanins fins et aux notes rafraîchissantes.

Et toujours avec une **aptitude à la garde**.



5. La dégustation



Atelier N° 11. Malbec, 12 mars 2024		nbre de bouteilles	prix unitaire
1	Touraine Amboise, Mont Luma Bonnigal-Bodet 2017	1	20,0 €
2	Argentine : Lujan de Cuyo, Matias Riccitelli, Republica del Malbec 2016	1	45,0 €
3	Argentine : Rio Negro Bodega Noemia J. Alberto 2020	1	49,9 €
4	Argentine : Mendoza Catena Zapata Malbec Nicasia 2019	1	70,0 €
5	France Cahors : château Triguedina "new black wine" 2013	1	59,0 €

5.1. Dégustation Touraine Amboise, Mont Luma Bonnigal-Bodet 2017

Meilleurs amis depuis leurs études à Montagne Saint Emillion, Jean Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet ont repris un domaine familial qui appartenais à la famille de Jean Baptiste.

- domaine existe depuis 1927
- 55 hectares

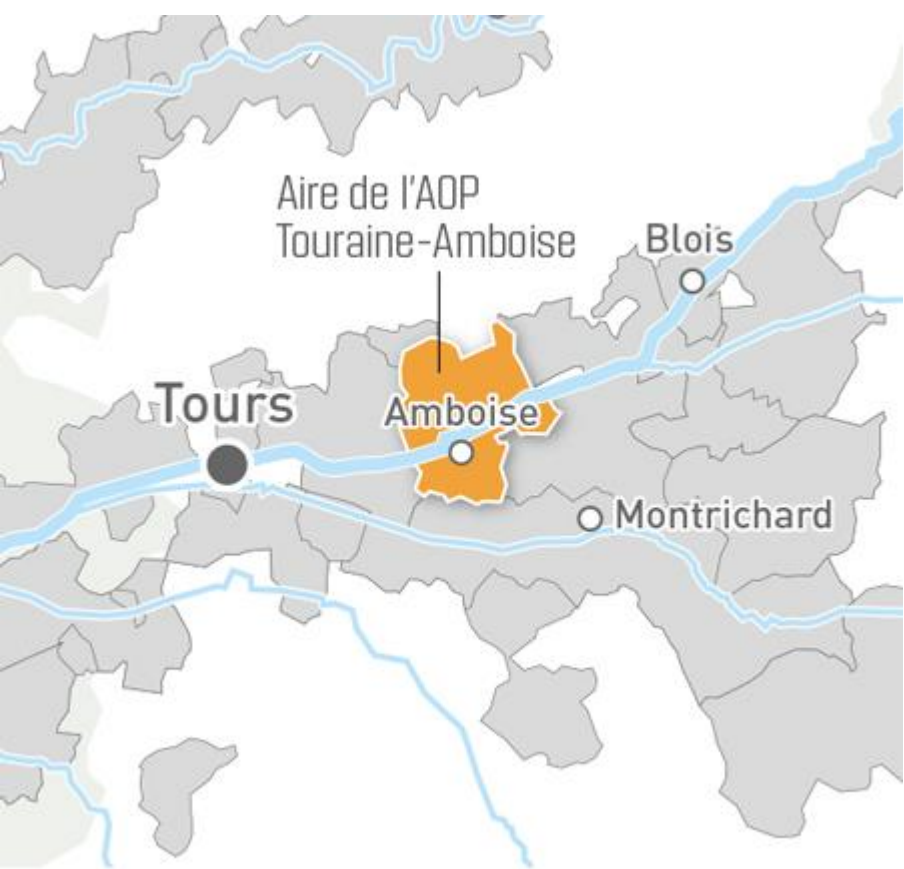


BONNIGAL-BODET, VIGNERONS

Amboise Loire Valley

DÉGUSTATION - VENTE AU DOMAINE - VISITE DE CAVE





Sols: Argiles à silex et argilo-calcaires

Cépages : chenin et cot.



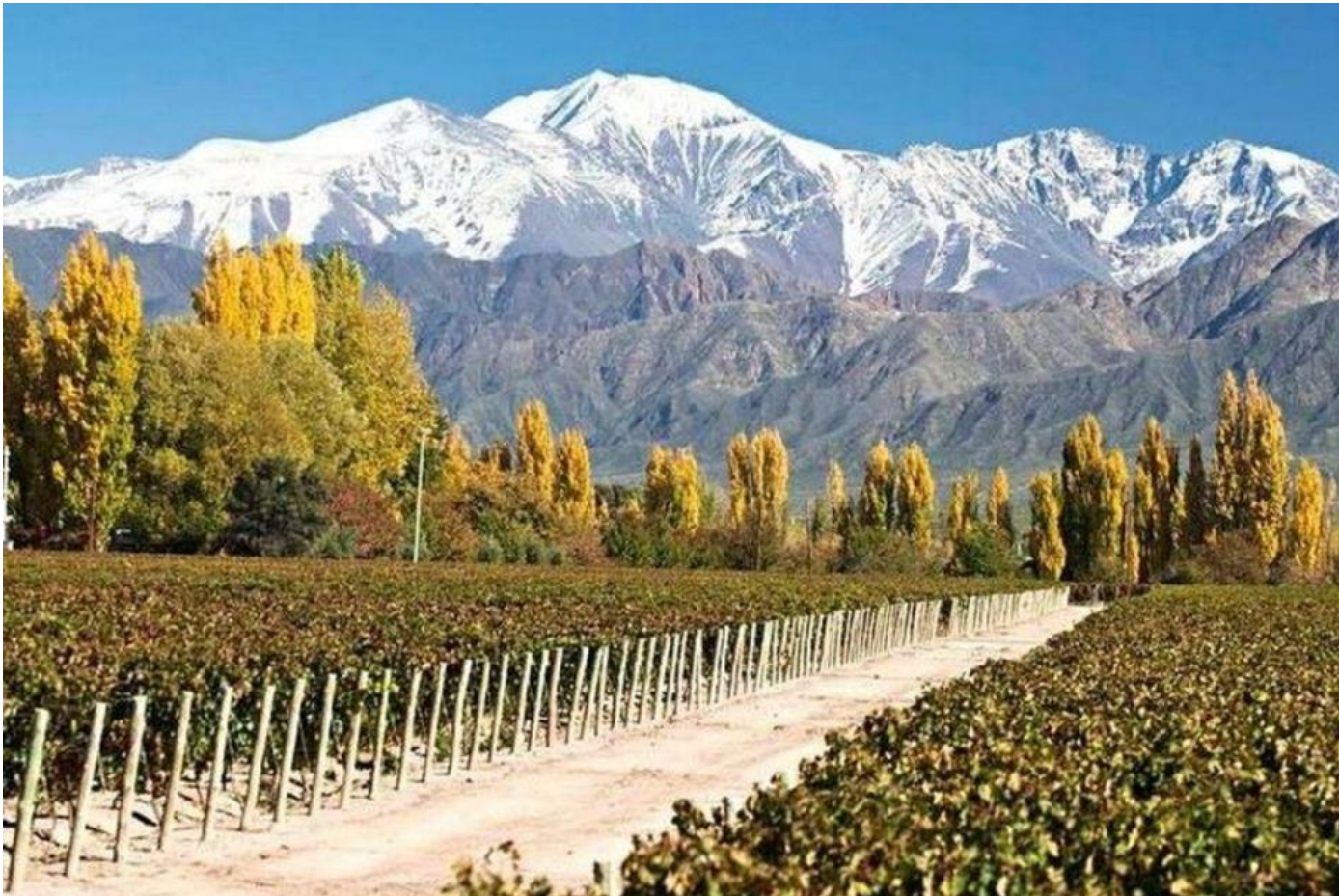
Touraine Amboise, Mont Luma Bonnigal-Bodet

- La macération est réalisée sous forme d'**infusion** pendant 10 jours en foudre.
- La fermentation alcoolique se produit spontanément avec les levures indigènes.
- Après le pressurage, les jus de goutte et de presse sont assemblés puis la fermentation malolactique se déroule en fût.
- Le vin est élevé **12 mois** sur lies fines, puis **4 mois en cuve inox**.



La Viticulture Argentine

Un vignoble placé sous la protection des Andes



Quelques caractéristiques

<https://vinsdumonde.blog/le-vignoble-argentin/>

<https://www.youtube.com/watch?v=G7U8QEDJK3w>

<https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/48446/document/SYNTHESE%20FILIERE%20ARGENTINE.pdf?version=4>



- 6^{ème} pays pour sa surface viticole

Ses atouts

- Le sol : grande variété de parcelles
- L'altitude : 1000 m à Mendoza et + : moins chaud qu'en plaine, lumière du soleil est plus pure, peau + épaisse.
- La température, et l'amplitude thermique : jus sucré et forte acidité
- Un fort ensoleillement : maturation des raisins aisée
- Le vent chaud et sec : sèche les baies et les feuilles
- La faible humidité: pas de maladies cryptogamiques
- Les ressources en eau: permettent l'irrigation (18,5 % par goutte à G ou aspersion / 81,5 % par submersion)

Ses faiblesses

- Forts risques de grêle : filets de protection anti-grêle (9 % à Mendoza)
- Gel de printemps

5.2. Dégustation Argentine : Lujan de Cuyo, Matias Riccitelli, Republica del Malbec 2016

- vignoble de Las Compuertas, zone la plus haute de Lujan de Cuyo située à Mendoza qui s'élève à plus de 1 100 mètres d'altitude



- vignoble de Las Compuertas, zone la plus haute de Luyan de Cuyo située à Mendoza qui s'élève à plus de 1 100 mètres d'altitude
- vignes, plantées en 1927, sont franches de pied
- sols d'alluvions, faits de sable et d'argile, sur un sous-sol de graves et de rochers
- parcelle est irriguée par submersion
- extractions douces, favorisées par des pigeages réguliers. L'élevage se poursuit un an en foudres et fûts de chêne français



- robe est dense, très foncée,
- bouquet expressif porté par des notes de framboise, de fruits noirs, d'épices et de café.
- La bouche se montre intense, d'un fruit très pur encadré par des tannins fermes.

Un vin à déguster avec une viande grillée.

Fils de Jorge Riccitelli (élu « Meilleur Vigneron de l'année » en 2012 par Wine Enthusiast, Matias Riccitelli est maintenant à la tête de cette propriété



5. 3. Dégustation

Argentine :Rio Negro

Bodega Noemia J.

Alberto 2020



- Propriété créée dans les années 1930.
 - Countess Noemi Marone Cinzano, incontournable producteur de vin italien, et Hans Vinding-Diers, vigneron danois, reprennent le domaine début des années 2000.
 - 2001 : 1^{er} millésime réalisé en achetant le raisin du domaine, alors quasiment à l'abandon.
 - 2004 : Noemi et Hans font l'acquisition du domaine.
-
- 60 ha.
 - Cuvée J Albert, nommée en hommage au créateur de la bodega,
 - vignes non greffées
 - Assemblage de 95% de malbec et 5% de merlot,
 - issue de quatre hectares de vignes qui approchent la soixantaine,
 - Irrigation avec les eaux pures du Rio Negro.
 - Techniques d'agriculture biologique et biodynamique



« Le malbec s'exprime par une palette aromatique racée, puissante, aux allures de cerise, de prune et de cassis. La touche de merlot assouplit les tannins, et apporte un savoureux velouté à la bouche. De subtiles touches de poivre et de vanille parachèvent les finitions d'une dégustation complexe. »
(idealwine)

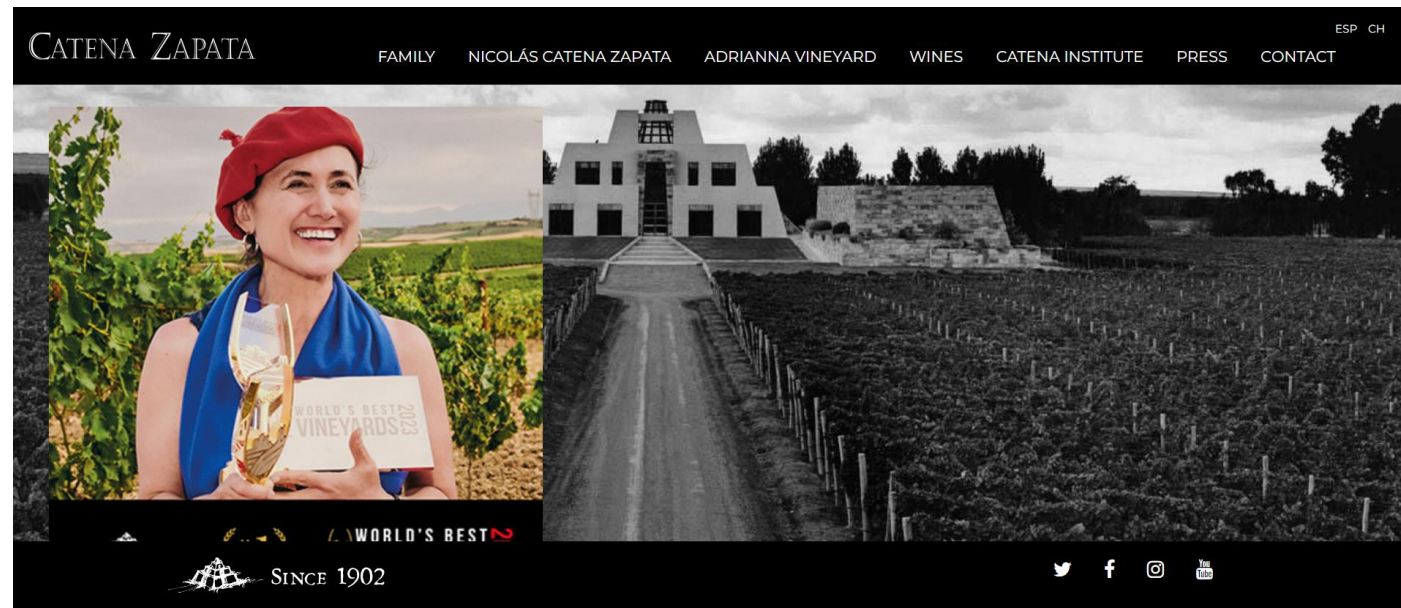
« arômes intenses de fruits noirs, de cassis, de prune et de cerise, ainsi que des notes épicées de poivre noir et de vanille. En bouche, Le vin est riche et velouté, avec des tanins fermes et une acidité bien équilibrée, offrant une finale persistante avec des notes de fruits et d'épices. »

5.4. Mendoza Catena Zapata Malbec Nicasia 2019

« Nicolás Catena Zapata est à juste titre reconnu pour avoir placé les vins argentins sur la carte du monde, en se concentrant entièrement sur la qualité. C'est formidable de savoir qu'il a également fondé une dynastie viticole. »

Jancis Robinson, journaliste viticole au Financial Times

Fondée en 1902, la Bodega Catena Zapata est connue pour son rôle pionnier dans la résurrection du Malbec et dans la découverte de terroirs d'extrême haute altitude dans les contreforts andins de Mendoza





- Surface de **200 hectares**.
- Climat frais dû à l'altitude (1000 mètres en moyenne), (Adrianna 1500 m !)



- Cuvée est issue d'une parcelle de malbec située dans la région d'Altamira, à La Consulta
- Vinification se fait avec 10% de grappes entières et 90% de baies intégrales
- Levures indigènes
- Fermentation pendant 17 jours à basse température



- Robe pourpre et opaque
- Notes toastées et puissantes de chêne, de cannelle, d'encens et de truffe.
- Structuré, charpenté, et ample, ce cru allie puissance et élégance et dévoile une belle fraîcheur malgré tout.
- Se mariera parfaitement à une viande en sauce, tel qu'un veau aux champignons.

5.5 France Cahors : château Triguedina "new black wine" 2013

- Depuis 1830 dans la famille Baldes. 6^{ème} génération
- Jean-Luc et Sabine Baldès transmettent en 2023 à leur fille Juliette.
- domaine niché entre les méandres de la rivière Lot
- 73 hectares.
- Sol argilo-calcaire et argilo-siliceux



- Créée en hommage au surnom donné par les Anglais au vin de Cahors (le black wine)
- parcelle de 1,30 ha
- sol argilo-siliceux et argilo-calcaire, en semi-coteaux, sur la 3ème terrasse au-dessus des méandres du Lot.
- Vendanges manuelles
- Les grappes sont ensuite déposées sur des claies de séchage puis sont chauffées dans un four à pruneaux durant toute une nuit.
- C'est confites que les grappes peuvent entamer leur vinification.
- 18 mois en fûts de chêne
- Grand vin de garde : 20 à 30 ans
- Wine Enthusiast – 95/100



- Arômes de fruits secs et de fruits confits.
- En bouche, on retrouve une grande complexité aromatique sur les fruits noirs et les épices avec des notes torréfiées mais également beaucoup de finesse avec des tanins bien fondus.

6. Correction Quiz



7. Moment de convivialité

Merci pour votre attention !

