

Vino Veritas

Sachez apprécier et lire sans modération!

CES PAGES OUBLIÉES...

Vino Veritas

LE CHATUS



Cépage oublié ou plutôt délaissé après le phylloxéra! Exigeant, il n'a guère été replanté. Seules quelques familles cévenoles en réimplantèrent quelques arpents pour la conso familiale.

Un dinosaure

Tombé dans les oubliettes administratives faute de déclaration lors de l'inventaire ampélographique de 1950, il faudra qu'il fasse le forcing pour être à nouveau accepté au sein de la famille Vitis. En décembre 1991, il est finalement reconnu (car de nos jours, il ne suffit pas d'être, il faut avoir des papiers pour le prouver). Reste à réapprendre à le conduire et le vinifier. C'est chose faite aujourd'hui, mais à petite échelle. Seules deux caves coopératives et une cave particulière le mettent en bouteilles, dans la région de Rosières, en Ardèche du Sud. A lieux y regarder, cependant, on en trouve des traces ailleurs. Considéré comme autochtone dans les vallées alpines occidentales, il y répond à des noms locaux comme le Nebbiolo, le Neiret ou encore la Brunetta. Des essais de plantations ont été effectués dans le Haut Val de Susse (projet Eagle Wines).

L'ampélographe parle

En pays cévenol, il déboune précocement et mûrit fin septembre. Son port est érigé, ses feuilles très grandes et profondément découpées. Il donne des grappes assez grosses, ailées et coniques, aux grains serrés. Ceux-ci, sphériques et noir bleuté, ont la peau fine peu résistante. Il n'existe pour l'instant qu'un seul clone : le 1046.

Les gelées d'hiver l'inquiètent, comme le mildiou et l'oïdium. À contrario, la pourriture grise ne l'effraie pas. Sa conduite exige l'arcure : longs bois sur le fil, attachés en arc de cercle. Rendement : aux environs de 40 hl/ha pour une densité de 4.400 pieds/ha.

Vinification

Selon le mode opératoire de la cave de Rosières (que nous remercions au passage), la fermentation alcoolique se fait lentement, après un éraflage consciencieux. Vers la fin de celle-ci, soit dans sa troisième semaine, la malo est lancée sous marc. Seul le jus de goutte est mis en fûts, les presses, trop astringentes et immodérément tanniques sont écartées. Élevage d'un an sur lies bâtonnées hebdomadairement. Assemblé, le vin loge encore 12 mois en cuve béton avant sa mise en bouteille.

La preuve par l'exemple

Chatus 2005 Monnaie d'Or Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche
Grenat sombre, très myrtille avec une purée de kaki (le fruit préféré des parachutistes), de la confiture de cerise, un filerlin d'encens, de l'écorce d'orange amère, de la violette. Les tanins stricts n'arrangent pas la petite sécheresse de la fin de bouche, heureusement le jus généreux rend la structure assez fluide.

Le Chatus du Domaine du Grangeon Chatus 2005 Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche Christophe Reynouard
Grenat foncé, un nez de cuir à la prune, d'humus à la confiture de cerise, de biscuit sec à la pâte de nèfle. Vif en bouche, il remue les papilles et explore la succulence des gelées de mûre et groseille, parfumées de cumin et de cardamome, un bâton de réglisse planté en son sein, le grain tannique bien fin tisse une soie grasse et laisse sourdre le jus bien fruité, la longueur rassemble baies et épices sous la même bannière.

Marc Vanhellemont

Cave coopérative de Rosières Grillou

+33 475 39 52 09
cave.rosieres@wanadoo.fr

Domaine du Grangeon Christophe Reynouard

+33 475 39 54
www.domainedugrangeon.free.fr