

Rive gauche/Rive Droite : Cabernet Sauvignon et Merlot dans les assemblages

Pour simplifier un peu, les zones productrices des vins rouges du bordelais se divisent en deux grands groupes géographiques : rive gauche et rive droite, plus une troisième qui est la grande région de l'Entre-deux-Mers d'où proviennent une bonne partie des vins des appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur. A chacune de ces sous-régions correspondent une domination plus ou moins forte d'une des deux variétés Merlot et Cabernet Sauvignon, malgré quelques nuances au cas par cas qui sont toujours à apporter.

Le Merlot est le roi de la rive droite, tandis que le Cabernet Sauvignon règne sur toute la région du médoc sur la rive gauche. Au sud de Bordeaux, également sur la rive gauche de la Garonne, les appellations Graves et Pessac-Leognan tendent à équilibrer leurs assemblages entre Cabernet Sauvignon et Merlot.

Pour l'ensemble du bordelais, c'est le Merlot qui domine très nettement, avec 66% des plantations, tandis que le Cabernet Sauvignon, plus difficile à murir sauf dans les parties les plus chaudes, ne totalise que 22% du vignoble. Les autres variétés rouges, très minoritaires dans les assemblages, sont le Cabernet Franc, le Petit Verdot, le Malbec et le Carmenère.

Les tendances à cette différence entre les encépagements des sous-régions ont des explications qui sont en partie dues aux méso-climats (climats locaux), à la nature des sols qui participent aux effets de température, mais aussi à une tendance des producteurs à rechercher pour des marchés qui ne laissent plus leurs vins en cave longtemps, des vins plus souples qui n'ont pas besoin d'un long vieillissement pour devenir agréable, ce qui est plus facilement le cas des vins dominés par le Merlot.

Informations sur ces deux variétés qui sont des demi-frères (ou sœurs)

Le Merlot Noir (il existe une rare variété blanche) est un cépage de cuve noir français. Utilisé traditionnellement dans le Bordelais, ses qualités lui ont permis de gagner le vignoble du sud-ouest et du Languedoc-Roussillon. Expatrié en Italie et en Suisse, il l'est également dans les pays producteurs comme les États-Unis (Californie), l'Afrique du Sud, le Chili, ou encore l'Argentine.

Cépage d'assemblage à Bordeaux, il apporte rondeur et tanins souples à l'austérité du cabernet sauvignon jeune. Sa culture prépondérante dans certains domaines du vignoble du Libournais ont conduit à essayer de le vinifier en solo. C'est d'ailleurs dans cette région que l'on trouve sa première mention écrite, en 1785, mais il est très probablement plus ancien. Son analyse ADN a récemment révélé que, comme le Cabernet Sauvignon, un de ses parents est le Cabernet Franc, tandis que l'autre est une variété qui a presque disparu mais qui survit en Charente sous le nom de Magdeleine Noir de Charentes

à la dégustation

Le Merlot a tendance à produire des vins assez riches et ronds, à la fois par la texture que par le degré d'alcool. Le Merlot est aussi assez tannique, mais moins que le Cabernet Sauvignon. Son acidité est aussi plus basse.

Le Cabernet Sauvignon est un cépage noir de cuve d'origine française. Cépage mondialement connu, il est devenu l'un des cépages les plus répandus dans le monde. Il pousse dans la plupart des pays viticoles dans un éventail de climats assez large. Il doit sa reconnaissance internationale aux grands crus du vignoble de Bordeaux (surtout dans le Médoc) où il est souvent assemblé avec du merlot et du cabernet franc. Ce cépage s'est propagé de la France à l'Europe puis dans tous les nouvelles régions viticoles telles que la Californie, l'Australie ou le Chili. Durant le xx^e siècle, ce fut le cépage le plus planté au monde jusqu'à ce qu'il soit surpassé par le merlot en 1990. Malgré la mondialisation de sa culture, ce cépage est une variété relativement récente. C'est le produit du métissage entre Cabernet Franc et Sauvignon Blanc réalisé par hasard au xvii^e siècle dans le sud-ouest de la France. Il doit sa popularité à sa facilité de culture (les raisins ont des peaux épaisses et les vignes résistent bien au gel et à la pourriture) mais aussi à un parfum spécifique qui lui donne sa typicité.

à la dégustation

Le demi-frère du Merlot porte en lui quelques caractéristiques du parent qu'il ne partage pas : le Sauvignon Blanc. Quant il est à la limite de la maturité, il peut sembler végétal. Ses tannins et son acidité sont aussi plus puissants et il peut dégager, dans sa jeunesse, des arômes de cassis prononcés.

Notre dégustation va explorer ces différences mais avec des vins qui sont, comme 99% des vins rouges du bordelais, des assemblages.

Série 1

un vin de Pessac-Leognan vs un vin du Libournais

Série 2

un vin du Medoc vs un vin du Libournais

Série 3

dégustation à l'aveugle. Essayez de situer Vin A et Vin B sur l'une et l'autre rive.
ATTENTION : ce ne sont pas toujours les mêmes vins pour chaque table, et l'ordre de service peut aussi varier !

à vous de jouer....

Vin A est : Rive gauche ou Rive droite

Vin B est : Rive gauche ou Rive droite