**Bientôt du vin français à partir de raisins étrangers ?**

**Des cépages étrangers viennent d’être inscrits au Catalogue National Officiel**

Ces variétés étrangères, issues majoritairement du pourtour méditerranéen, ont été sélectionnées pour aider les vignerons français à s’adapter au changement climatique. Il s’agit également de proposer des profils de vins adaptés au marché mondial, c’est-à-dire aux arômes expressifs et aux corps puissants. Enfin, le choix de 4 variétés portugaises sur les 10 confirme les excellentes qualités des cépages lusitaniens.

**Les 10 nouveaux cépages étrangers**

* **4 cépages portugais**

– **Alvarinho B :** cépage blanc portugais réputé de haute qualité. Il offre une palette aromatique riche et intense, une belle acidité qui donne de la fraicheur et un degré alcoolique faible à modéré selon le terroir.

–**Verdelho B :** cépage blanc portugais de l’île de Madère ou de la Vallée du Douro. D’une palette aromatique riche et intense aussi, il permet d’élaborer des vins secs à doux, élégants et parfumés, avec une bonne acidité et aptes au vieillissement.

**– Touriga Nacional N :** cépage noir portugais cultivé notamment dans le Douro et utilisé en assemblage dans les célèbres vins de Porto. Qualitatif grâce à sa puissance et sa complexité, il apporte des tanins et des arômes concentrés de fruits noirs. Il présente enfin une bonne tolérance à la sécheresse et convient donc au réchauffement climatique.

**– Tinta Barroca N :** cépage noir portugais du Douro. Il est apprécié dans l’assemblage du Porto car il y apporte des couleurs intenses d’un beau rouge rubis. Il se caractérise par ses arômes de cerise, épices et fleurs.

* **Un blanc de Suisse**

– **Arvine B :** cépage blanc suisse originaire du Valais. Cépage à la palette aromatique riche et intense. De plus, comme le Chenin, l’Arvine se vinifie du sec au liquoreux en passant par le moelleux, un argument qui  pourrait faciliter son adoption dans de nombreux vignobles français.

* **Un cépage blanc d’Espagne**

**– Parellada B :** cépage blanc espagnol très répandu en Catalogne. Le Parellada est reconnu pour sa vivacité, sa fraicheur et sa tolérance à la sécheresse, le rendant ainsi intéressant pour la zone méridionale. Enfin, il est également utilisé dans l’élaboration de vins effervescents, un argument de plus.

* **Deux cépages rouges d’Italie**

**– Nebbiolo N :** cépage noir italien largement cultivé dans le Piémont à l’origine du fameux Barolo.  Il s’agit d’une variété intéressante pour sa palette aromatique, son niveau d’acidité, ses tanins patinés et sa maturité tardive.

**– Nero d’Avola N (ou Calabrese) :** cépage noir cultivé dans le sud de l’Italie et surtout en Sicile. Le Nero d’Avola produit des vins colorés avec une bonne structure et des niveaux d’alcool et d’acidité élevés. La palette aromatique est complexe et se rapproche de celle de la Syrah avec des notes de fruits rouges, noirs et de violette.

* **Un rouge d’Afrique du Sud**

**– Pinotage N :** cépage noir créé en Afrique du Sud en croisant les cépages Pinot noir et Cinsaut. Adapté aux coteaux, il a besoin de beaucoup de chaleur pour arriver à maturité. Le Pinotage permet d’élaborer des vins colorés, puissants et corsés, très fruités avec un degré d’alcool élevé et à consommer rapidement.

* **Un cépage rouge de Géorgie**

**– Saperavi N :** Cépage noir originaire de Géorgie et répandu dans les différentes républiques du Caucase. Ce n’est pas un cépage teinturier\* mais il est parfois considéré comme semi-teinturier car sa pellicule étant très riche en anthocyanes, elle colore très rapidement le jus. Les vins sont colorés, riches en tannins et ont généralement un degré d’alcool et une acidité élevés. Ces caractéristiques leurs confèrent une structure et une concentration élevées les rendant aptes à se conserver plus de 30 ans. Le Saperavi peut également être utilisé pour élaborer des vins moelleux ou des vins doux naturels.

*\*un cépage teinturier possède des baies dont la pulpe est colorée (i.e. rouge) ce qui produit un jus « teinté » contrairement aux cépages rouges français les plus répandus, tels que le Pinot Noir, le Cabernet Sauvignon ou la Syrah qui ont une pulpe incolore et dont la couleur « rouge » du jus vient uniquement de la coloration de la peau.*