

Cépage Carmenere

Historique[modifier]

Il porte le nom d'un groupe de cépages bordelais, la famille des *carmenets*, comme le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le merlot ou le sauvignon. D'après Guy Lavignac¹, cette famille viendrait du Pays basque espagnol, ramenée au Moyen Âge par les pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Il est connu depuis plusieurs siècles à Bordeaux, mais l'arrivée du phylloxéra au XIX^e siècle a anéanti le vignoble. Pour replanter, il a fallu greffer la vigne, modifiant ses qualités: faiblesse des rendements et grande sensibilité à la coulure. Il n'a donc pratiquement pas été replanté. Les quelques viticulteurs qui croyaient en lui en replantant n'ont pas été suivis.

En 1991, on pensait ce cépage d'origine bordelaise disparu suite au ravage du phylloxera. Claude Valat, œnologue français de l'université de Montpellier, découvre dans le domaine Carmen situé dans la région centre du Chili, au milieu de plants de merlot un pied de vigne différent des autres. Les raisins sont plus gros, la couleur des feuilles diffère. Trois années et plusieurs analyses ADN seront nécessaires pour arriver à une surprenante conclusion : ces cépages sont des plants de carmenere.

En 2009, des tests génétiques menés par l'équipe de J.M. Boursiquot de l'ENSAM et Carol Meredith de l'Université de Californie à Davis ont permis de découvrir que le carménère est issu d'un métissage intraspécifique² ancien entre le gros cabernet N et le cabernet franc N, le gros cabernet étant un métis entre fer servadou N et txakoli N³.

Aire de répartition[modifier]



Bouteille de carménère du Chili.

En France, en 1994, on n'en trouvait qu'une dizaine d'hectares⁴. Cependant, la mode aux *cépages oubliés* étant apparue, des plantations nouvelles ont eu lieu depuis les années 1990 dans le vignoble de Saint-Émilion.

Hors de France, on le trouve dans la Cordillère des Andes, notamment au Pérou et au Chili où elle n'a été discriminée du merlot N que dans les années 1990⁵. On l'identifie également en Argentine et en Californie. On en trouverait aussi dans le nord de l'Italie, où on l'a longtemps confondu avec le cabernet franc. On en trouve aussi dans le vignoble médocain au Château Brane Cantenac par exemple

Technologiques[modifier]

Son vin est très coloré, riche, il ajoute brillance, rondeur et caractère lorsqu'il est mélangé à d'autres cépages. Apte au vieillissement, il peut être vinifié seul, mais accompagne remarquablement bien le merlot et le cabernet-sauvignon.