

Brun argenté cherche terres d'accueil

Appelé officiellement brun argenté, mais plus couramment nommé vaccarèse dans notre région, ou même camarèse à Chusclan, ce cépage a de beaux atouts à redécouvrir.

Rendements intéressants, adaptation aux terroirs chauds et secs, bonne acidité, couleur et arômes intéressants...

Il a tout pour revenir au goût du jour, notre bon vieux vaccarèse !

Le brun argenté, appelé aussi vaccarèse, est un cépage ancien des Côtes du Rhône dont les recherches de parenté ont permis de remonter jusqu'au cépage "grain" disparu, également parent de quelques cépages italiens. Ce cépage n'a jamais été très répandu. Au début des recensements de la fin des années cinquante, il n'était présent que sur environ 70 hectares dans le secteur de la Vallée du Rhône (source : *Pl@ntgrape*). Peu à peu délaissé, il n'en reste aujourd'hui dans la région qu'une dizaine d'hectares, dont six en Châteauneuf du Pape.

Hélas, une partie des vignes de vaccarèse ont été arrachées au début du siècle du fait que son synonyme, la camarèse, répandu

à Chusclan, n'était pas dans le premier décret des Côtes du Rhône... L'injonction d'arrachage des années cinquante fut levée dès lors que l'on put prouver que le vaccarèse et la camarèse étaient bien un seul et même cépage, mais le mal était fait et les vignes arrachées...*

Ce cépage a été délaissé en partie à cause de sa maturité assez tardive et de ses degrés alcooliques peu élevés : ces défauts d'hier pourraient-ils être des atouts pour demain avec le changement climatique ?

Des rendements confortables

Le brun argenté est un cépage au port assez érigé et peut se passer de palissage s'il est implanté en zones peu vigoureuses.

Il est un petit peu sensible au mildiou mais surtout très sensible à l'oïdium.

Ses grappes sont assez grosses, avec d'importantes baies bien rondes et à la chair croquante (très agréable à manger en raisin de table également). La pellicule est assez fine, le rendant assez sensible à la pourriture grise et à la pourriture acide.

Les rendements sont en général confortables. Au niveau longévité, le brun argenté se révèle être un cépage assez rustique,

semblant assez peu sensible aux maladies du bois (même s'il peut montrer quelques symptômes foliaires certaines années).

Des arômes très fruités

En 2017, l'ensemble des cépages des Côtes du Rhône cultivés sur le domaine expérimental du Syndicat général à Châteauneuf de Gadagne ont été vinifiés en petites cuves. Les vins de cépages obtenus ont été dégustés à l'aveugle : le brun argenté est arrivé en seconde position pour la note de préférence, juste derrière le marselan et devant la syrah ! (Voir graphique). Ses arômes sont très fruités avec, en plus, des notes d'épices. En bouche, le vin est structuré, gras, avec un bon équilibre et une belle longueur.

Le vin de brun argenté présentait une intensité colorante de 11,5, valeur inférieure à celle de la syrah (IC 18) mais supérieure à celle du grenache la même année. Les autres cépages "peu colorés" tels que le cinsaut, la counoise et le muscardin, en comparaison, avaient des intensités colorantes comprises entre 6 et 8.

D'après Pierre Charnay, "Le muscardin, le piquepoul noir et la camarèse sont des correctifs



PHILIPPE ABRIEU,
VIGNERON À VALRÉAS
"J'APPRÉCIE BEAUCOUP CE CÉPAGE"

Je travaille une parcelle de vaccarèse de 75 ares depuis huit ans maintenant. C'est un essai planté sous l'impulsion de la Cave La Gaillarde. La parcelle a été plantée avec une sélection massale de matériel sain découvert et sélectionné par un pépiniériste (Christian et Christiane Girard à Sarrians) lors de prospections dans la région, en provenance principalement d'une parcelle de Châteauneuf du Pape.

Ma parcelle est greffée sur Gravesac, un petit peu sensible au stress hydrique. Elle est jeune et sa production est assez importante. Couplé au fait que ce cépage est assez tardif avec des degrés peu importants, je la récolte souvent autour de 11 %.

Pour aider la maturation, je pratique un effeuillage sur les deux faces. Cela permet également une bonne aération des grappes et un meilleur état sanitaire. Certaines années, j'ai pu observer de la coulure et du millerandage... mais pas autant que sur grenache !

J'ai déjà observé également des drapeaux d'oïdium sur mes vaccarèses. J'ai bien intégré cette sensibilité dans mon programme de traitement et je fais un traitement précoce pour ce cépage comme pour mes carignans. De cette façon, je n'ai jamais eu de pertes conséquentes à déplorer, même en 2014 où la pression était très forte. Ce cépage est assez exigeant au niveau de l'épamprage, il faut souvent prévoir un second passage dans la saison. Je récolte habituellement fin septembre, en même temps que mes carignans. J'apprécie ce cépage, d'ailleurs j'en ai replanté une seconde parcelle, sur le porte-greffe R110 cette fois. Mon plantier est très joli.



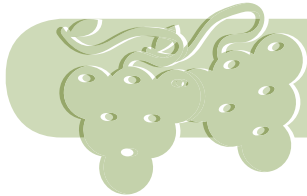
**PLANTER
DU BRUN
ARGENTÉ**

Vignerons :

Si vous souhaitez planter ce cépage, faites-en part à votre pépiniériste ! La demande créera l'offre.

Pépiniéristes :

Si vous êtes intéressé par l'implantation d'une parcelle vigne-mère de greffons, vous pouvez contacter Viviane Bécart au Syndicat des Côtes du Rhône (v.becart@syndicat-cotesdurhone.com) ou directement l'IFV - Pôle matériel végétal, au Grau du Roi, afin de mettre en place au plus tôt la prémultiplification.



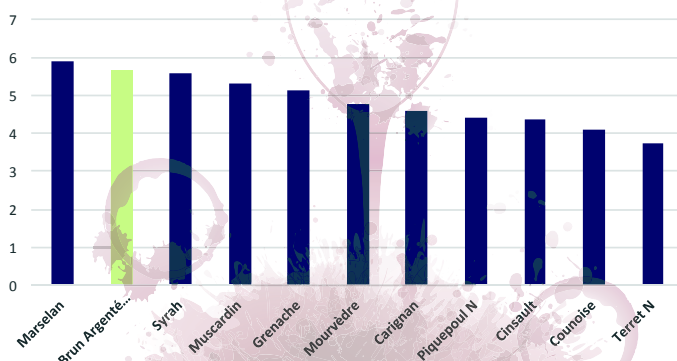
LE SYNDICAT DES CÔTES DU RHÔNE POSSÈDE UN CONSERVATOIRE, OÙ SONT CONSERVÉS QUELQUES CEPS ANCIENS DE BRUN ARGENTÉ DE DIVERSES ORIGINES. LE CLONE N° 1164 ISSU DE CE CONSERVATOIRE A ÉTÉ SÉLECTIONNÉ ET ASSAINI PAR L'IFV.

des excès possibles d'alcool du grenache et des tanins de la syrah et du mourvèdre". Les vins de vaccarèse présentent selon lui "une incontestable originalité aromatique florale, une saveur très fraîche et très élégante, particulièrement intéressante pour modérer l'ardeur

alcoolique du grenache [...] ceci à condition que les rendements soient relativement jaloux".

* Pour en savoir plus sur le sujet, consultez le livre de Pierre Charnay : "Vignobles et Vins des Côtes du Rhône".

NOTE D'APPRÉCIATION
DÉGUSTATION DES COLLECTIONS
DE CÉPAGES 2017



**PÉPINIÈRES
GILLIBERT**

- Matériel certifié
- Marque Entav-INRA
- Plants mycorhizés
- Étude de financement
- Plantation mécanique et manuelle

792, CHEMIN DU MARQUIS / 84100 ORANGE
Tél : 04 90 34 34 10
Email : pepinieres-gillibert@wanadoo.fr