vinetur

Une étude montre que le cépage façonne davantage la chimie des vins rouges que les sites viticoles voisins

Artaban conserve une signature chimique distincte sur trois sites, tandis que le lieu de récolte modifie le pH, la couleur et les polyphénols

mercredi 25 novembre 2026



Une étude publiée mardi dans OENO One révèle que le cépage joue un rôle plus important que le lieu de récolte dans l'identité chimique des vins rouges issus de trois variétés cultivées dans des vignobles voisins du sud de la France. Le site viticole influe néanmoins sur des paramètres clés tels que le pH, la couleur et la teneur totale en polyphénols.

Les travaux, menés par Andréa Cesson et ses collègues, portent sur des vins issus d'Artaban, un hybride résistant aux maladies, et des cépages Vitis vinifera Cabernet Sauvignon et Syrah. Les raisins ont été vendangés en 2022 sur trois sites du département de l'Aude, en Occitanie : le Domaine de Cazes, La Clape et Ouveillan. Afin de limiter les variables liées à la vinification, l'équipe a appliqué des méthodes de microvinification standardisées, en faisant fermenter tous les lots dans les mêmes conditions avant de comparer un large éventail de marqueurs chimiques.

La question est importante pour la viticulture : depuis longtemps, les viticulteurs et les œnologues cherchent à distinguer l'effet du cépage de celui du terroir, notion qui englobe le sol, le climat, la topographie et les pratiques viticoles. L'enjeu est devenu plus pressant à mesure que les producteurs expérimentent des cépages résistants aux maladies, susceptibles de nécessiter moins de traitements et de réagir différemment aux conditions locales que les cépages traditionnels.

Les chercheurs ont analysé neuf combinaisons de cépages et de sites, avec des répétitions biologiques pour chacune, et mesuré les paramètres classiques du vin ainsi que les anthocyanes, les tanins, les polysaccharides, les thiols variétaux et les précurseurs d'arômes. Leur analyse statistique montre que les différences de couleur et de composition polyphénolique expliquent l'essentiel de la variation entre les vins. Une deuxième source de variation tient à l'équilibre entre polysaccharides et anthocyanes.

C'est Artaban qui s'est le plus nettement distingué. Selon l'étude, ses vins présentaient un profil de diglucosides d'anthocyanes qui les différenciait du Cabernet Sauvignon et de la Syrah sur l'ensemble des sites. Ce profil suggère une forte signature variétale et un effet relativement limité du lieu de récolte, du moins dans la zone géographique restreinte couverte par l'étude.

Le Cabernet Sauvignon et la Syrah ont réagi différemment. Leurs vins ont davantage été influencés par le lieu de récolte, ceux d'Ouveillan se distinguant plus nettement de ceux des deux autres sites. L'étude montre que le cépage influençait principalement la composition en anthocyanes et l'expression du 3-sulfanylhexan-1-ol, ou 3SH, un thiol volatil associé aux arômes. Le lieu de récolte, en revanche, avait un effet significatif sur le pH, les paramètres chromatiques et l'indice polyphénolique total.

Les travaux révèlent également que, dans l'ensemble, la composition des tanins était peu influencée, à l'exception des dimères et des tanins à chaîne courte. Autre résultat : le lieu de récolte modifiait davantage les concentrations absolues que les proportions relatives au sein des familles chimiques. Concrètement, le site semblait influer sur l'intensité de certaines caractéristiques de composition plutôt que sur le cadre chimique général défini par le cépage.

L'étude porte sur une petite zone infrarégionale, et non sur des régions viticoles éloignées les unes des autres. Selon les auteurs, dans ce type de périmètre géographique restreint, le cépage semble définir l'identité biochimique du vin, tandis que le lieu de récolte module le degré d'expression de cette identité. L'article ne prétend pas que le même équilibre s'appliquerait à d'autres régions, climats ou conditions de vinification commerciale.

Cette distinction compte pour la filière viticole. Les producteurs qui envisagent de planter des cépages résistants comme Artaban pourraient voir dans ces résultats le signe que certaines variétés conservent une signature chimique stable d'un site proche à l'autre, tandis que des cépages plus établis pourraient être davantage sensibles au site. Ces observations pourraient aider les viticulteurs à réfléchir à l'implantation des vignes, au choix des cépages et aux moyens de préserver un style reconnaissable. Toute application commerciale devrait toutefois être envisagée avec prudence, car les résultats portent sur un seul millésime, trois cépages et une partie limitée de l'Occitanie.

L'article apporte également de nouvelles informations sur Artaban, à l'heure où les variétés résistantes suscitent un intérêt croissant. Les auteurs rappellent qu'Artaban a été le premier cépage résistant planté en France, en 2021, et indiquent que peu de

travaux ont été publiés sur l’influence de différents terroirs sur sa composition. En étudiant Artaban aux côtés de deux cépages bien connus du sud de la France, l’équipe a voulu déterminer si les hybrides réagissent au lieu de la même manière que les cépages traditionnels de Vitis vinifera.

Pour isoler ces effets, les chercheurs ont vendangé les raisins à maturité technologique, ajusté l’azote des moûts au même niveau cible et fait fermenter les vins avec la même souche de levure à 23 °C. La macération a duré 14 jours, et les vins ont été prélevés une fois la fermentation achevée, après épuisement des sucres. L’étude a ensuite comparé les paramètres œnologiques standard à des mesures plus détaillées de la couleur, des formes pigmentaires, de la répartition des tanins selon leur taille, de la composition en polysaccharides et des composés aromatiques soufrés.

Les auteurs inscrivent leurs travaux dans un débat plus large en sciences du vin. On sait que les conditions environnementales influencent des marqueurs liés à la qualité du vin, notamment les polyphénols, les anthocyanes et les précurseurs d’arômes, même lorsque les vignobles sont relativement proches. Mais ces effets ne s’exercent pas de façon uniforme sur tous les caractères. Dans cette étude, le pH, la couleur et les polyphénols totaux ont davantage réagi au lieu de récolte que l’identité des anthocyanes, en particulier pour Artaban.

Pour les viticulteurs des régions confrontées au stress climatique et à la pression des maladies, ces résultats pourraient apporter un éclairage plus précis sur la typicité. Un cépage peut définir le profil chimique général d’un vin, tandis que le site influe sur sa couleur, son acidité ou sa richesse en composés phénoliques. Pour les domaines, cette distinction pourrait être utile pour évaluer de nouvelles plantations, gérer les approvisionnements à l’échelle infrarégionale ou déterminer dans quelle mesure un cépage résistant pourrait modifier le style maison.