

□ Vins issus de marselan : quelles en sont les caractéristiques ?

“Je propose des vins de cépage au verre, y compris des cépages qui sortent des sentiers battus. Pouvez-vous me fournir des informations sur le marselan ? Peut-on trouver des vins 100 % marselan ?”

Bonjour,

Le marselan est un cépage noir, résultat du croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache noir. Après de nombreux essais, commencés dès 1961 par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et l'École nationale supérieure agronomique (ENSA) au domaine de Vassal (Marseillan-Plage, d'où son nom), il a fallu attendre 1990 pour que ce cépage s'impose.

C'est un cépage peu sensible aux agresseurs, parfaitement adapté aux conditions de culture méditerranéenne. Le marselan est un cépage tardif, surtout pour sa maturation, puisqu'il est récolté quatre semaines après le chasselas, qui est le cépage de référence.

En France, il est présent en Languedoc, dans la vallée du Rhône, dans le Sud-Ouest... Mais on le trouve également en Espagne, en Californie... Il donne des vins de très bonne qualité, riches et charnus, avec une belle complexité aromatique qui rappelle les fruits noirs, le cacao, la réglisse, le poivre, pour les rouges et des rosés au fort potentiel aromatique, pourvus d'une belle structure et d'une grande complexité. Parmi les vins issus à 100 % de marselan : le marselan rosé du Domaine du Tariquet en IGP côtes-de-Gascogne, Le Voyage de l'amiral du domaine Château l'Amiral, commercialisé sous l'IGP pays-d'oc. Liste non limitative.



Une question ? Blog des Experts 'Vins au restaurant'
sur www.lhotellerie-restauration.fr



PAUL
BRUNET