

LE MOURVEDRE, INCONNU CELEBRE



Cépage majeur du vignoble de Bandol, le Mourvèdre entre pour 50% au moins dans l'assemblage des vins rouges de l'appellation. A La Bégude, il représente 90% et le Grenache complète le reste. Ce cépage, très ancien mais peu connu, effectue un retour spectaculaire dans les vignobles, après avoir failli disparaître. En effet, on ne comptait plus que 600 hectares de mourvèdre en France en 1958 et aujourd'hui, on en dénombre 7 600. Ils sont principalement plantés en Provence et en Languedoc-Roussillon.

Le mourvèdre est connu dans le Midi depuis plus de 400 ans et il est généralement admis qu'il vient d'Espagne, du port de Murviedro exactement, près de Valence, d'où on exportait du vin au 15^{ème} siècle. Il connaît un fort mais récent développement dans le monde, où il représente en 2005, environ 85 000 hectares, dont 74 000 en Espagne, son pays d'élection. L'Australie et la Californie l'ont également adopté avec succès. En France, on le connaît aussi sous d'autres noms : Catalan, Espar, Marato, Balzac...

Cépage tardif, dont les petits raisins noirs ont une peau très épaisse, le mourvèdre se plaît dans les sols secs, profonds et pierreux ; les éboulis calcaires lui conviennent à merveille et son goût pour l'air marin n'est plus à démontrer. Il donne des vins sombres, tanniques, solides, bien structurés, qui réclament plusieurs années de garde pour s'épanouir. Une fois assouplie l'austère dureté de sa jeunesse, le vin de mourvèdre affiche des arômes complexes de violette, de fruits rouges et de réglisse. Les amateurs y détectent aussi l'iode, l'olive noire, le cuir et la cannelle.

En raison de son excellent équilibre acidité/alcool, de sa belle charpente tannique et de sa capacité au vieillissement, le mourvèdre apparaît aujourd'hui comme un cépage largement sous-estimé. La sévérité de sa jeunesse nuit sans doute à son image et il exige d'être jugé dans sa plénitude, faute de pouvoir fournir les vrais éléments de l'appréciation. Une fois admis qu'il lui faut du temps pour s'exprimer (il n'est pas le seul et cela est plutôt l'apanage des plus grands), le Mourvèdre offre à l'amateur des vins de belle allure, alternative alléchante à l'uniformisation malheureusement née de la standardisation des « grands » cépages internationaux.