

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2013 - N° 17

Le Muscat



Le Muscat

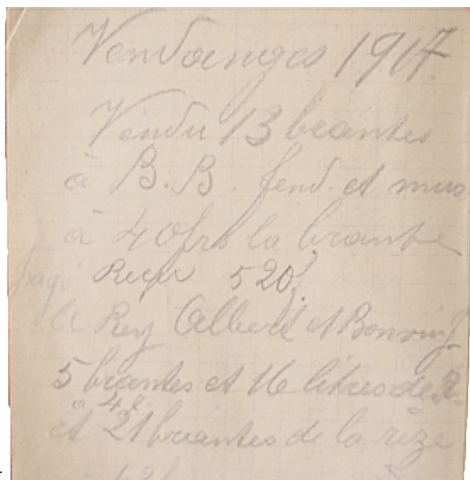
Le Muscat ou les multiples facettes d'un savoureux cépage

Les Muscats étaient déjà renommés dans la région de Sierre au XIX^e où ils sont restés très répandus jusqu'à la reconstitution du vignoble dans les années 1930. Un « Manuel du voyageur en Suisse » publié en 1811 par un certain M. J.-G. Ebel, en parlant de Sierre, précise : «...Il croît dans les environs de ce bourg d'excellents vins Muscat et du vin de Malvoisie...» Ont-ils été importés par les premiers mercenaires qui offraient leurs services aux divers royaumes méditerranéens ou sont-ils plus anciens ?

Toujours est-il que le Muscat a été cultivé à Corin depuis de nombreuses décennies, comme le relève la « Régente » Julie dans le texte ci-dessous et comme le prouve si besoin était l'extrait ci-contre du « carnet du lait » de Martine Romailleur alliée Rey. On y apprend qu'en 1917, une brante de Muscat ou de Fendant, soit quarante-cinq litres, se négociait à quarante francs alors qu'elle n'en vaudra plus que neuf en 1932.

«...En automne, le travail le plus important, c'est la vendange. A l'exception des personnes âgées et des enfants gardiens des troupeaux, tout le monde prend le chemin de Corin pour aller cueillir le Muscat, le Rouge du pays et le Fendant, rare à l'époque. Le cépage qui domine, c'est la Rèze; encavée dans la bonne cave de famille, elle donnera un vin sec et dur qui rend les hommes nerveux, irascibles. Quant aux femmes, n'en parlons pas. La plupart ont bien trop peur de leur « seigneur et maître ».

Notice sur la commune de Montana par Julie Rey, Encoche, 1998, N°2



Pour faire un portrait plus précis de cet ancien cépage, L'Encoche a sollicité M. Emmanuel Charpin, ingénieur-œnologue.



Emmanuel Charpin
Ingénieur-œnologue HES,
Président de la Charte
Grain Noble ConfidenCiel
du Valais

Que ce soit comme vigneron, amateur œnophile ou consommateur de raisin de table, chacun connaît le Muscat de longue date. Véritable patrimoine culturel de la viticulture et de l'œnologie, le Muscat ne se résume pas à un seul et unique plant de vigne. Il faut parler de ce cépage au pluriel, tant il existe de nombreuses variétés : les cépages « Muscat » offrent d'ailleurs une richesse d'expression sans égale et se rencontrent tout autour du monde. Pierre Galet, ampélographe de réputation mondiale, décrit plus de cent cinquante individus dans son fameux « Dictionnaire des cépages ».



Ces quelques lignes sauront peut-être vous éclairer dans la découverte de cette famille viticole aussi complexe que le bouquet de ses vins.

La famille Muscat



Tous les cépages «Muscat», qu'ils soient blancs ou rouges, qu'ils soient de cuve ou de table, qu'ils soient *vitis-vinifera* ou cépages hybrides, sont caractérisés par leur arôme muscaté si spécifique.

Dans l'univers des vins, le cépage muscaté le plus connu reste le «Muscat à petits grains», aussi dénommé «Muscat Blanc» ou «Muscat de Frontignan». Selon les plus grands ampélographes, le «Muscat à petits grains» trouve ses origines en Grèce; il a par la suite conquis toute la Méditerranée, s'établissant d'abord sur la côte française dans les bagages des phocéens de Marseille. On le retrouve aujourd'hui en Italie, en France, en Hongrie, en Bulgarie, en Espagne, en Turquie, mais aussi dans le reste du monde comme en Australie, en Argentine et en Afrique du Sud. Il occupe une surface mondiale de quarante-cinq mille hectares.

En Valais, ce dernier a pris ses quartiers de longue date: il est cité pour la première fois en 1536, faisant figure de pionnier dans les spécialités emblématiques régionales. En légère régression depuis quinze ans, on le recense aujourd'hui à hauteur de trente-sept hectares. Au 31.12.2012, la commune de Montana compte sept mille neuf cent cinquante-cinq mètres carrés de ce cépage.



Dans les autres variétés, on retrouve également le groupe des « Muscats d'Alsace » dans lequel on citera le « Muscat blanc d'Alsace », le « Muscat rosé d'Alsace » et le « Muscat Ottanel », mais encore le « Muscat d'Alexandrie », propices à la vinification de vins doux naturels soyeux et particulièrement fruités.

Comme cépages de table destinés à la consommation directe, le « Muscat de Hambourg » se distingue aisément par ses grappes imposantes de gros grains rouges espacés. Il est concurrencé par les « Muscats hybrides producteurs directs » comme le « Muscat de Saint-Vallier », offrant de grosses baies blanches ovoïdes.

L'adéquation au terroir valaisan

Tous les Muscats nécessitent un environnement chaleureux et particulièrement ensoleillé. Leur sensibilité reconnue aux maladies usuelles de la vigne comme l'oïdium ou la pourriture grise les oblige à fuir les contextes climatiques humides. Le régime valaisan se prête donc bien aux exigences du « Muscat à petits grains » qui préfère les sols calcaires plus ou moins riches en argile.

Cépage à débourrement précoce tout comme le Chasselas, il est pourtant considéré comme tardif avec une maturité complète atteinte deux semaines après celle du Fendant. C'est donc un cépage de deuxième époque qui mérite des rendements maîtrisés, garants d'une belle richesse en sucre et d'une teneur satisfaisante en acidité. Le Muscat présente un port érigé ou demi-érigé et doit donc être taillé court. Pour l'identifier, on notera qu'à l'extrémité du jeune rameau se trouve une forte densité de poils couchés. Par ailleurs, les jeunes feuilles sont bien bronzées, et les rameaux de l'année présentent





de longues vrilles. Les feuilles adultes offrent une couleur vert foncé et sont de forme orbiculaire, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétioleaire à base en V peu ouvert ou même fermé.

L'Arôme «Muscaté»: un parfum inoubliable

Une telle diversité de variétés ne peut laisser insensible les amateurs éclairés et les professionnels de la dégustation et de l'analyse sensorielle. Tous les cépages dits «muscatés» font donc l'objet d'un bouquet caractéristique que l'on retrouve autant dans la consommation du raisin que dans la dégustation des jus ou des vins obtenus. Les travaux sur la composition des arômes de Muscat, très importants de 1952 à 1972, ont été répertoriés par Terrier (1972) dans les références bibliographiques de sa thèse. Plus précisément, des études ont montré que la base aromatique des vins de Muscat est principalement composée de terpènes. On citera le linalol (odeur de muguet), l'oxyde de linalol (odeur de bois de rose), le géraniol (odeur du géranium), le nérol (odeur de la fleur de rose) et le terpinéol (odeur de lilas et de jacinthe) qui sont les principaux composants de l'arôme muscaté. Ces molécules, également utilisées dans les parfums, ont un profil olfactif plutôt floral. Entêtants et explosifs, les arômes du «Muscat blanc à petits grains» sont les saveurs croquantes du raisin que l'on retrouve dans le vin. L'arôme variétal de ce cépage est sauvage et musqué, «muscaté» en un mot: c'est une expression légèrement animale du bois de rose et du litchi. Ces notes s'accompagnent des touches fruitées (pomelos, jus d'orange frais, fruits exotiques) et florales (jasmin, citronnelle, verveine). Dans l'univers des cépages destinés à produire du vin, seuls les raisins muscatés offrent un bouquet semblable aux crus qu'ils produiront. Ce n'est en effet pas le cas de la plupart des autres variétés comme la Petite Arvine, dont la dégustation du raisin donnera des arômes bien différents du vin éponyme.



Des vins originaux

Le «Muscat blanc» permet d'élaborer des vins aux multiples facettes, tantôt secs, parfois liquoreux et même effervescents. Il peut également être utilisé en assemblage (qu'il ne dominera pas avec un faible pourcentage) pour apporter des nuances aromatiques bienvenues dans des vins neutres. Même si les vins secs, à déguster en primeur, reviennent petit à petit à la mode, c'est principalement comme vin liquoreux qu'il reste mondialement connu: «Muscat de Rive-saltes», «Muscat de Frontignan», «Muscat de Lunel», «Muscat de Beaumes-de-Venise», «Muscat du Cap Corse», toutes ces appellations renommées font légion dans la technique des «vins doux naturels», obtenus par mélange de vin en fermentation et d'alcool pur. On citera également le célèbre Moscato d'Asti, vin «spumante» à la fois gazeux, faiblement alcoolisé (6 % vol.) et légèrement doux.

Le caractère si particulier des vins muscatés les réserve pour un usage gastronomique original: entre foie gras et clafoutis aux abricots, ils trouveront néanmoins toujours une place tout au long du repas. La sucrosité et l'acidité du vin conditionneront la réussite de votre accord: melon, asperges sauce gribiche, fromages persillés, crème brûlée, pêche melba, tarte au citron, tiramisu ou simple salade de fruits, à vous de trouver votre coup de cœur pour mieux surprendre vos convives!

Emmanuel Charpin
Ingénieur-œnologue

Les caves montanaises suivantes produisent du muscat:
Cave St Michel, Cave le Tambourin, Cave de la Rayettaz,...