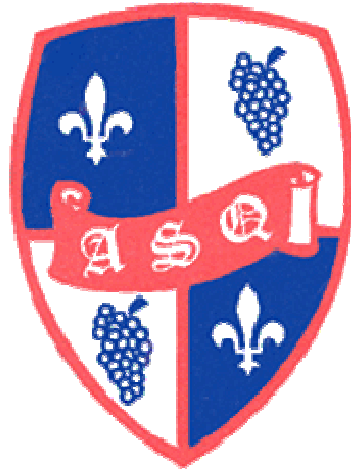


L'Amicale des Sommeliers du Québec (Section de Québec)



Présente
une dégustation thématique intitulée
Les Cabernet Sauvignon du Monde Entier



Vendredi 27 novembre 2009
Activité organisée par *François Desaulniers*
Avec la collaboration de *Christophe Simon*

Généralité sur le Cabernet Sauvignon

Le **cabernet sauvignon** est un cépage français mondialement connu grâce aux grands crus de Bordeaux, il est devenu l'un des cépages les plus répandus dans le monde. Il pousse dans la plupart des pays viticoles dans un éventail de climats allant du Canada au Liban. Il doit sa reconnaissance internationale au vignoble de Bordeaux où il est souvent assemblé avec du merlot et du cabernet franc.

Ce cépage s'est propagé de la France à l'Europe puis dans tous les nouvelles régions viticoles telles que la Californie, l'Australie ou le Chili. Durant le XX^e siècle, ce fut le cépage le plus planté au monde jusqu'à ce qu'il soit surpassé par le merlot en 1990.

Malgré sa popularité, ce cépage est une variété relativement récente. C'est un produit d'un croisement d'un cabernet franc et d'un sauvignon blanc réalisé par hasard au XVII^e siècle dans le sud-ouest de la France². La véritable origine du cépage fut découverte à la fin des années 1990 grâce à des analyses ADN menées par Carole Meredith et son équipe de l'Université de Davis en Californie. Elles prouvèrent que le cabernet sauvignon était le croisement d'un cabernet franc N et d'un sauvignon B. On suspectait cette origine non seulement par son nom mais aussi par le fait que les arômes typiques de ces deux cépages s'y retrouvent : l'arôme de cassis et de poivron vert du cabernet franc et le côté herbacé du sauvignon blanc⁷.

Il doit sa popularité à sa facilité de culture (les raisins ont des peaux épaisses et les vignes résistent bien au gel et à la pourriture) mais aussi à un parfum spécifique qui lui donne sa typicité. Sa facilité de prononciation en a fait un produit familier et digne de confiance pour les consommateurs, même quand il provient de régions peu appropriées à la viticulture.

Son expansion mondiale a cependant contribué à sa critique en tant que cépage colonisateur car il couvre des régions entières aux dépens des cépages locaux.

Synonymes

Le cabernet sauvignon (Médoc, Saint-Émilion et Libournais) est aussi connu sous les noms de vidure sauvignonne (Léognan), marchoupet (Castillon), carbonet (Bazadais et Petites Graves), bidure, burdeos tinto en Espagne, bordeaux ou bordo en Roumanie, bouchet, bouchet sauvignon, cabernet petit, carmenet, castet, kaberne sovinjon, lafet, lafite en Bulgarie et Russie, navarre, petit bouchet, petit-cabernet au Maroc, petite parde, petite vidure, sauvignon rouge, sauvignonne, vaucluse, veron et vidure¹³.

Régions

Le Cabernet Sauvignon est reconnu pour faire partie des cépages "nobles" utilisés pour produire les magnifiques rouges de Bordeaux, avec le Merlot, le Cabernet Franc et d'autres.

En dehors de la France, le Cabernet Sauvignon est abondamment planté en Californie et en Australie. Dans les dernières décennies, il s'est largement répandu au Chili, en Italie et en Nouvelle-Zélande.

Bien que sa présence dans la région de Bordeaux soit documentée dès le 17^{ème} siècle, la parenté du Cabernet Sauvignon a toujours été mystérieuse. Des recherches récentes ont identifié ses cépages parents comme le Sauvignon Blanc et le Cabernet Franc¹⁴.

Arômes typiques

Le Cabernet Sauvignon est réputé pour donner des vins rouges sérieux qui, avec l'âge, gagnent en splendeur et en subtilité. Sa peau épaisse favorise des tannins élevés, qui offrent une structure robuste et garantissent un bon vieillissement. Pour l'équilibrer, de nombreux vigneronns le mélangent avec des cépages peu tanniques, comme le Merlot à Bordeaux ou le Syrah en Australie. Le Cabernet Franc peut aussi être ajouté au mélange pour un surplus d'arôme.

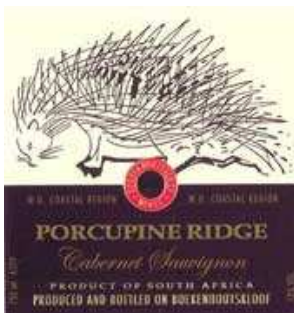
À Bordeaux, le Cabernet Sauvignon produit des arômes de cassis, de violette, de pin et d'épices. On peut retrouver ces arômes dans les vins du Nouveau Monde, mais ils seront plus souvent dominés par le chocolat, les baies mûres, le chêne, le poivre et la terre. En Australie, le Cabernet Sauvignon peut produire un arôme prononcé d'eucalyptus, surtout dans les vins du Coonawarra. Les climats chauds auront tendance à lui conférer des arômes de cassis et de cerises, tandis que les régions froides révéleront des des notes plus vertes.

Chaque région et technique de vinification peut apporter ses propres arômes au Cabernet Sauvignon, mais il sera toujours reconnu à la première gorgée par les amateurs de vin¹⁴.

Notes sur les vins en dégustation

Afrique du Sud

Cabernet-Sauvignon, Porcupine Ridge, Coastal Region, 2008



Arômes et saveurs classiques de cassis, de fruits séchés avec des notes de gâteau aux fruits ainsi que de coffre de cèdre. Le Porcupine Ridge Cabernet Sauvignon Coastal Region 2008 possède un fini souple et élégant et offre une longue finale en bouche¹⁵. Ce vin capiteux côte 14,7% d'alcool. Il est issu d'un assemblage de 87% de Cabernet Sauvignon, 9% de Cabernet franc et de 4% de Malbec.

Australie

Cabernet-Sauvignon, Mamre Brook, Saltram, Barossa 2005

Ce vin à 14% d'alcool est d'une teinte rubis très sombre, à reflets rubis et grenat, cet Australien se révèle passablement éloquent dès le premier contact olfactif : le fruité est ample, franc, et souligné d'arômes de chêne et de cuir. En bouche, la trame est fine, bien travaillée, adéquatement moelleuse et la finale, marquée par de généreuses notes de cerise, séduit¹⁶.



Canada

Cabernet-Sauvignon, Inniskillin Reserve, Okanagan Valley 2005



Ce vin à 14% d'alcool est d'une teinte intense. Le vin est opaque avec des arômes profondément terreux et de fruits foncés, de confiture de prune et de chocolat noir. Moyennement corsé, il offre une explosion de saveurs et d'acidité. Il offre des saveurs de mûre, de cacao, de menthe et de tabac et une finition douce¹⁷.

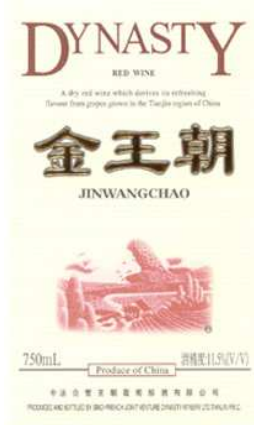
Chili

Cabernet Sauvignon, Cousino-Macul Antiguas Reservas, Maipo 2007

Vin avec une robe exhibant une couleur grenat foncé. Nez assez puissant aux arômes de fumée, de fruits sauvages et de poivre. Ce rouge exprime une agréable fraîcheur et est pourvu de tannins étoffés. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de sauge des bois et de tabac. Offrant une bouche ample, il est assez persistant en finale. Ce vin titrant à 12% d'alcool est prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2011. On le dit aussi sec, corsé et boisé et épanoui.¹⁸



Chine



Cabernet-Sauvignon, 金王朝, Dynasty Jinwangchao 2006

中国

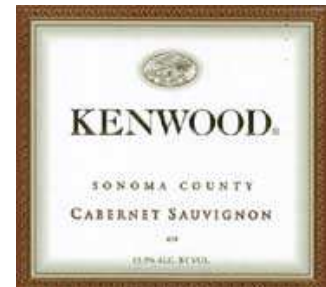
Ce vin rouge spécial est fait à partir de Cabernet Sauvignon cultivé dans les Vignobles Jixian de Tianjin, en appliquant le savoir-faire du vin traditionnel de Bordeaux. Le vin et le chêne sont joliment intégrés, réalisant une concentration solide et bien équilibrée, la couleur est d'un rouge rubis profond, l'arome plaisant et harmonieux.¹⁹

Robe rouge sombre. Nez d'une complexité surprenante pour le prix : fruits noirs, olives, raisins de Corinthe, caramel, cèdre, pin, avec notes rancio. Sec, tannique en attaque. Amplitude sur les raisins de Corinthe et les cerises noires de France. Marier avec des recettes de viandes rouges mijotées.²⁰

États-Unis

Cabernet-Sauvignon, Kenwood, Sonoma valley, Californie 2005

Ce vin offre un bouquet intense de cerises, de cassis, avec une note épicée de vanille et de poivre. La bouche est bien équilibrée avec des saveurs intenses de fruits mûrs, d'épices et d'un boisé bien intégré. Une finale bien fraîche et savoureuse tout en finesse. Il est le partenaire idéal des viandes sur le barbecue tel que l'agneau, des plats avec sauce tomatée ainsi que des plats de gibier rôti.²¹



France



Marquis de Mons, Margaux 2006

Vin ayant une robe de couleur rubis plutôt profond offrant un nez aux accents de cassis, de cèdre et de terre humide. À cela s'ajoutent des notes boisées. Ce rouge exprime une acidité rafraîchissante et est doté de tannins étoffés. À cela s'ajoutent des saveurs de noyau de cerise et de graphite. Il offre une bouche souple qui se prolonge dans une finale assez soutenue. Prêt à boire, mais peut se bonifier jusqu'en 2014.²²

Israël

Cabernet-Sauvignon, Segal's Special Reserve 2006

Puisqu'aucune note pour le millésime 2006 n'a été trouvée, voici donc ce que l'on disait du millésime 2005 : « Vin corsé, riche en arômes de mûre et de cerise noire, des notes subtiles d'anis et une longue finale. Servi au mieux par: viande aromatisé intégral ou riches plats de poulet en sauce. Ce vin est casher. »²³



Italie

Cabernet-Sauvignon, Farnito Carpineto, Toscana i.g.t., 2004



Vin ayant une robe de couleur rubis foncé exubérant un nez d'où émanent des arômes de torrification, de fruits noirs mûrs et de bois. Il évoque également des effluves de chocolat noir. Faites la découverte de ce rouge manifestant une acidité rafraîchissante et pourvu de tannins charnus. À cela s'ajoutent des flaveurs de cassis et de graphite. Ayant une bouche ample, il persiste longuement dans une belle finale.²⁴

Tunisie

Cabernet, Château Saint Cyprien, Mornag, 2005

Commentaire de l'organisateur: « Ce vin se trouve à être l'intrus de la soirée puisqu'il est issu de *Cabernet Franc* plutôt que de Cabernet Sauvignon. Mais bon ! Puisque cette dégustation se voulait faire le tour du monde et puisque le cabernet Sauvignon est justement issu du croisement entre le sauvignon et le cabernet franc, voici une belle occasion de tester vos aptitudes en matière de reconnaissance de cépage. Par contre le cabernet franc (habituellement offrant des arômes de framboise, poivron vert et de végétaux) offre des arômes sensiblement différent du cabernet sauvignon (petits fruits rouges, cassis, cuir, etc). Comment se comportera ce cépage croissant sous des latitudes nettement plus au Sud qu'à son habitude dans son terroir de Loire ? Ça reste à déterminer. »



On dit de ce vin qu'il est un superbe achat aux arômes de petits fruits noir et une touche de bois vanillée. En effet, l'Afrique du Nord nous offrirait un si beau joyau. On dit même qu'il n'est pas facile à trouver mais de cependant en faire un stock si vous le voyez.²⁴

Notes et références

1. Ces données sont celles fournies par l'ENTAV pour son Domaine de l'Espiguette dans le département de l'Hérault.
2. Une brève histoire du cabernet sauvignon [archive]
3. Marcel Lachivier, *op. cit.*, p. 37 et Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 89.
4. Petit-Laffitte, professeur d'agriculture, et l'opinion d'Isidore de Séville [archive]
5. Germain Lafforgue, *op. cit.*, pp. 155 à 157.
6. Carole Meredith et le cabernet sauvignon [archive]
7. Table des arômes des différents cépages [archive]
8. http://www.bordeaux-aquitaine.inra.fr/les_recherches_et_les_ressources/unites_experimentales/ue_1086_domaine_viticole__1 [archive]
9. Voir bibliographie
10. Malian et shalstin [archive]
11. La génétique des anthocyanes du raisin par Pierre Marcel Durquéty (extraits) [archive]
12. **(en)** *White grapes arose through the mutation of two similar and adjacent regulatory genes.* [archive], Walker AR, Lee E, Bogs J, McDavid DA, Thomas MR, Robinson SP., *Plant Journal* (2007) 49(5):772-85
13. Germain Lafforgue, *op. cit.*, p. 157.
14. http://vinismo.com/fr/Cabernet_Sauvignon
15. Traduction libre des commentaires venant des Vignerons: Malmesbury, Wellington et Franschhoek
16. http://www.vinplaisirssetsante.com/fr/v_chmira_autre_saison.html
17. Traduction libre tirée de <http://www.winediva.ca/>
18. <http://www.saq.com/webapp/wcs/stores/servlet/ProductDisplay?partNumber=212993&storeId=10001&catalogId=10001>
19. http://www.1001dragons.ch/liste_produits_fr.html
20. http://www.cyberquebec.ca/_layout/?uri=http://www.cyberquebec.ca/vinophilos/palmares/2009-07-13.html
21. <http://www.univins.ca/php/produit.php?ccnp=902247>
22. <http://www.saq.com/webapp/wcs/stores/servlet/ProductDisplay?partNumber=491498&storeId=10001&catalogId=10001>
23. <http://www.whwc.com/p/305245>
24. <http://www.saq.com/webapp/wcs/stores/servlet/ProductDisplay?partNumber=963389&storeId=10001&catalogId=10001>
25. <http://sites.google.com/a/crevemonsale.com/boismonsale/vin-de-combat>