



## Les cépages rares ou oubliés: le Romorantin ! ➤

🕒 4 avril 2014 📁 L'école buissonnière de Bacchus 👤 admin

En cette semaine de primeurs bordelais, où la crème des dégustateurs va juger comme chaque année de la qualité des vins issus des grands cépages mondialisés que sont le Merlot et le Cabernet Sauvignon, il est apparu comme une évidence à l'École Buissonnière de Bacchus de débiter un **petit feuilletton rédactionnel autour des cépages rares ou oubliés...**

En effet, si le dictionnaire Hachette des cépages de Pierre Galet recense 9600 cépages, **seulement 1% de ces cépages sont cultivés**. Et oui, **c'est que 95% de la surface viticole est occupée par une quarantaine de cépages seulement, dont une bonne quinzaine sont ultra représentés dans le monde entier**: chardonnay, merlot, pinot noir et autre syrah pour ne citer qu'eux.

Mais pourquoi donc ?

- **Le phylloxéra**. Ce puceron en provenance des États-Unis a ravagé de façon dramatique le vignoble français à partir de 1863, obligeant les vignerons à arracher l'immense majorité de leurs vignes. Beaucoup de cépages autochtones sont délaissés au profit d'une liste plus restreinte de cépages. Quelques rares vignes non greffées (franc de pieds) persistent.
- **Les cépages internationaux** : l'exportation d'une grosse dizaine de cépages jugés plus qualitatifs mais surtout plus facilement identifiables et appréciés par le consommateur s'emballe. Merlot, Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, sont plantés partout dans le monde.

De ce fait, de nombreux cépages qualifiés d'autochtones tombent dans l'oubli mais pas

Les cépages rares ou oubliés: le Romorantin ! | L'école buissonnière de Bacchus  
pour tout le monde bien sûr à en croire le regain d'intérêt de la part des vignerons et **des consommateurs de plus en plus nombreux à rechercher des goûts différents et authentiques !**

Commençons notre saga des **cépages rares ou oubliés** par le cépage blanc **Romorantin**, l'un des coups de cœur de Bacchus !



Le **cépage Romorantin**, c'est le cépage exclusif de l'appellation **Cour-Cheverny**, qui couvre 60 hectares seulement sur 11 communes du Loir-et-Cher, au sud de Blois.

Pour la petite histoire, son origine remonterait à François 1<sup>er</sup> qui fit venir 60.000 pieds de vigne de Bourgogne pour les planter non loin du château de sa mère, Louise de Savoie, à Romorantin (d'où son nom).

D'après les analyses génétiques, le romorantin serait le fruit d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc (comme le chardonnay d'ailleurs). Ce cépage semble avoir trouvé sur les sols siliceux du vignoble de Cour-Cheverny les meilleures conditions pour exprimer toute sa singularité: **un vin blanc original de grande élégance aux arômes de miel, de tilleul et d'agrumes.**

Un vrai délice pour accompagner un fromage de chèvre (un bon Selles-sur-Cher par exemple) ou un tartare de Saint-Jacques aux agrumes !

Le conseil de Bacchus: empresses-vous de vous procurer la **cuvée François 1<sup>er</sup>** du **domaine des Huards** ou l'une des cuvées de **Philippe Tessier** !