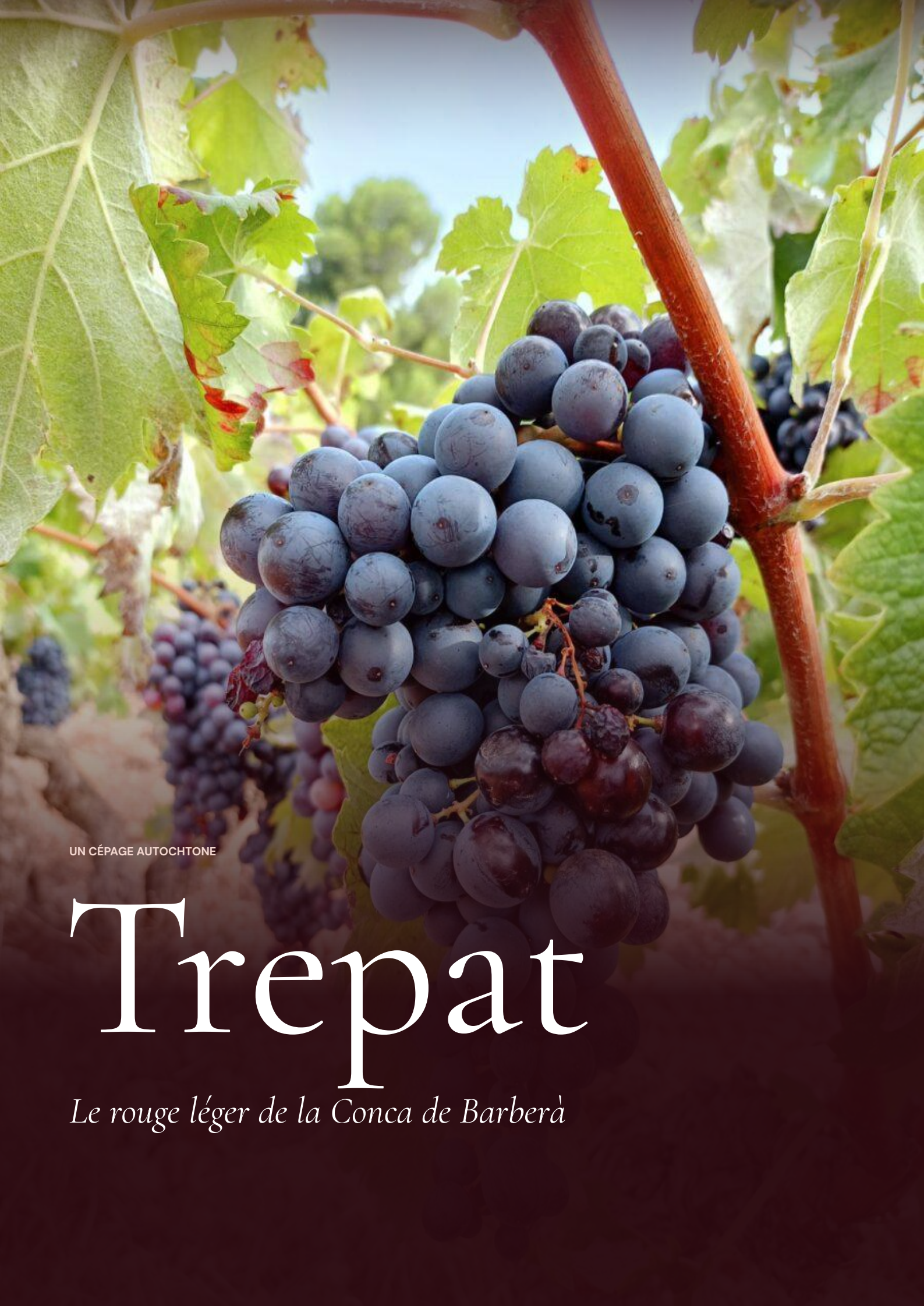




UN CÉPAGE AUTOCHTONE

Trepat

Le rouge léger de la Conca de Barberà



Vignes au pied du Tossal de la Creu, Conca de Barberà

POURQUOI LE TREPAT

Un cépage d'une seule zone

Le Trepat est un cépage noir autochtone de la Conca de Barberà. Il donne des vins légers, fruités et frais : exactement le style que recherche aujourd'hui le palais contemporain.

95 %

des 1 265 ha de Trepat d'Espagne se trouvent dans la Conca de Barberà.



La DO Conca de Barberà, avec Montblanc au centre

OÙ SE TROUVE LA CONCA



*En Méditerranée
pré littorale*

Au nord-est de l'Espagne, en Catalogne intérieure, entre la côte de Tarragone et les terres de Lleida.

« Le rouge frais de la Méditerranée »

Pâle et parfumé, à l'acidité élevée et aux tanins souples

12 %

vol., un rouge léger

1987

premier rouge 100 % Trepat



Vignes de la Conca de Barberà en hiver

Attesté dans la Conca depuis le XVII^e siècle, le Trepà a longtemps été la base des rosés et des cava rosés de la région. Le premier rouge 100 % Trepà n'arrive qu'en 1987 et, depuis 2004, le rouge monocépage revient en force : aujourd'hui, la DO en agrée davantage en rouge qu'en rosé.

Gros grains, peau fine. Il en naît des vins à la couleur vive et translucide, aux tanins souples et au fruit rouge, souvent avec une pointe épicée de poivre noir. L'acidité les garde frais et le degré, autour de 12 % vol., les rend légers et très faciles à boire. Un rouge frais, à l'âme méditerranéenne.

UN TERRITOIRE

Un couloir de vent frais

Entre la serra de Prades et Poblet, la Conca est un couloir ouvert d'est en ouest. La marinada, le vent frais de la Méditerranée, s'y engouffre et crée un fort écart thermique entre le jour et la nuit. Le raisin mûrit lentement, garde son acidité et ses arômes, et se vendange en octobre, plus tard que dans les zones voisines.

Des vignes entre 350 et 800 mètres, sur des conglomérats calcaires, des argiles et des marnes, et sur la llicorella (schiste) au sud-ouest, où résistent de vieux ceps en gobelet de plus de soixante ans. Il pleut peu : entre 350 et 450 mm par an.

350–800 m
d'altitude

350–450 mm
de pluie par an

Octobre
mois des vendanges

LA DO EN CHIFFRES

2 656 ha
de vignes dans la DO, sur 15 communes

760 ha
de Trepà, près de trois sur dix

28
caves, pour la plupart petites

I M
de bouteilles par an

15 %
à l'export : Royaume-Uni, États-Unis, Canada et Japon

Un climat de contrastes

Méditerranéen avec une touche continentale : étés chauds, hivers froids et nuits fraîches qui allongent la maturation.

Le climat. Méditerranéen à influence continentale. L'été, les maximales approchent 35 °C et l'hiver, les minimales passent sous zéro. Il pleut peu, 350 à 450 mm par an ; l'irrigation est autorisée, mais l'eau est rare.

La marinada. Le vent frais de la Méditerranée entre par le couloir ouvert d'est en ouest et rafraîchit les après-midi. Avec des nuits fraîches, l'écart thermique jour-nuit est important : le raisin mûrit lentement et conserve acidité et arômes.

Gelées. Les inversions thermiques accumulent l'air froid dans les bas-fonds, où le risque de gel est le plus élevé. Pour un cépage à débourrement précoce, le printemps est le moment critique.

Les sols. Dominent les conglomérats calcaires, les argiles et les marnes, de couleur brun foncé. Les vallées du Francolí et de l'Anguera ont des sols alluviaux, et au sud-ouest apparaît la llicorella, avec de vieilles vignes en gobelet de plus de soixante ans.

Le sol qu'il préfère. Des terres meubles, profondes, légèrement caillouteuses et de texture limoneuse ; des sols frais mais sans engorgement, au calcaire modéré et au pH pas trop élevé. En sols compacts, calcaires ou à pH élevé, il tend à la chlorose ferrique.

Où il se concentre. En 2008, six communes (Sarral, Solivella, Barberà de la Conca, Pira, l'Espluga de Francolí et Blancafort) réunissaient 897 des 982 ha de Trepat de la région : 91 %.

LE TERROIR DE LA CONCA EN CHIFFRES

ALTITUDE

350–800 m

Vignes en altitude, jusqu'à 900 m.

PLUIE

350–450 mm

Par an. L'eau d'irrigation est rare.

ÉTÉ

35 °C

Maximales d'été ; l'hiver, minimales sous zéro.

CLIMAT

Contraste

Fort écart thermique : le raisin mûrit lentement et garde acidité et arômes.

SOLS

Calcaires

Conglomérats, argiles et marnes ; llicorella au sud-ouest.

VENT

Marinada et cerç

Brise fraîche les après-midi d'été, et vent sec du nord-ouest qui assèche la vigne et freine les maladies fongiques.

La renaissance du Trepat

Depuis la naissance de la DO, en 1989, le Trepat est passé de base des rosés et des cava rosés à vedette des rouges de la Conca.

DE LA DO AU ROUGE

1989	Naissance de la DO Conca de Barberà.
1998	Le Trepat est autorisé pour le cava rosé.
1999	L'INCAVI lance la sélection clonale du cépage.
2004	Le rouge monocépage amorce un vrai retour.
2009	De nombreuses caves s'y mettent : le rouge de Trepat devient tendance.
Aujourd'hui	La DO agréée plus de rouge de Trepat que de rosé.

CE QUI A CHANGÉ

Du rosé au rouge. Jusqu'en 2004, le Trepat reste surtout l'affaire des coopératives, pour les rosés. Ensuite, de petites caves l'explorent en rouge, avec plus de soin à la vigne et des microvinifications.

Moins de fût. Les premiers rouges suivaient le modèle alors en vogue : grande maturité et quelques mois de barrique. Avec le temps, on a vu que le bois masque le fruit et l'épice ; aujourd'hui, on mise sur les grands contenants.

Une meilleure vigne. Sélection clonale, passage du gobelet au palissage, charge ajustée, vendange en vert et contrôle plus précis de la maturité.

760 ha

de Trepat dans la DO aujourd'hui

1 093 → 982

ha de Trepat dans la région, de 1992 à 2008

À VISITER

La Festa del Trepat, chaque juillet à Barberà de la Conca.

La Festa de la Verema (fête des vendanges), chaque août à l'Espluga de Francolí

La Ruta del Trepat.

Les Catedrals del Vi (cathédrales du vin)

Le monastère de Poblet et la Ruta del Císter

Grosses grappes, peau fine

Vigoureux et productif, le Trepât débouffe tôt et mûrit tard. Son cycle est long : il a le temps de se faire.



10,5–12,5 %

degré potentiel : un vin léger par nature

5 g/L

d'acidité totale, environ

8 000 kg/ha

rendement indicatif pour des vins de qualité

À la vigne. Grappes grosses et compactes, aux baies grosses et rondes, à la peau fine. D'où sa couleur légère et son tanin souple, la base d'un rouge léger.

Robuste et délicat à la fois. Il résiste mieux à la sécheresse que bien des cépages venus d'ailleurs, mais ses grappes serrées le rendent sensible à la pourriture grise, et aussi à l'oïdium.

LES COULEURS DU TREPAT



Cerise
#9B1B30



Groseille · bord du verre
#C8455A



Rubis profond
#7A2335

Comment le reconnaître

Identité, morphologie, cycle et points faibles du Trepât, d'après les fiches techniques et l'expérience du vignoble.

IDENTITÉ

Nom et couleur. Trepât, à baie noire, originaire de la Conca de Barberà. Inscrit au catalogue européen des variétés et au VIVC sous le numéro 12633.

Noms anciens. Bonicaire et Parel. Attesté dans la Conca depuis le XVII^e siècle.

Parenté. Le Trepât Blanc ne lui est pas apparenté : malgré son nom, c'est un cépage distinct.

Sélection clonale. L'INCAVI en fait la sélection clonale depuis 1999 et étudie le comportement œnologique de chaque clone.

MORPHOLOGIE

Souche. Vigoureuse, au port érigé, avec une tendance à émettre des gourmands.

Feuille. Moyenne à grande, pentagonale, au sinus pétiole en lyre et au pétiole très long ; vert intense, face inférieure laineuse.

Grappe. Grosse et compacte : elle dépasse souvent 450 grammes.

Baie. Grosse et sphérique, bleu lilas, très pruinée. Peau fine et pauvre en anthocyanes, bien que la fiche de 2009 la décrive d'épaisseur moyenne.

LE CYCLE

Débourrement

PRÉCOCE

Très tôt au printemps, exposé aux gelées. La fiche de 2009 le qualifie de moyen.

Floraison

MOYENNE

Selon la fiche ampélographique de 2009.

Maturation

TARDIVE

Cycle long : le temps de garder acidité et arômes.

Vendanges

SEPTEMBRE–OCTOBRE

Selon le vin : rosés et bases de cava dès fin septembre ; rouges en octobre.

SENSIBILITÉS

Gelées

ÉLEVÉE

De printemps : débourre tôt, mais contre-bourgeons fertiles.

Oïdium

MOYENNE

À surveiller quand les conditions s'y prêtent.

Excoriose

ÉLEVÉE

Très sensible à Phomopsis viticola.

Botrytis

MOYENNE

Risque à l'approche des vendanges : grappes serrées.

Chlorose ferrique

ÉLEVÉE

En sols compacts, calcaires ou à pH élevé.

Mildiou

FAIBLE

Peu sensible, mais pas à l'abri.

Vent

ÉLEVÉE

Rameaux cassants par vent fort.

Sécheresse

DÉBATTUE

Sensible selon la fiche de 2009 ; résistant selon les vignerons.

Maîtriser la vigueur

Une souche généreuse qui demande de la main : taille courte, travaux en vert et une date de vendange qui décide du type de vin.



Gobelet ou palissage. Les deux conduites donnent de bons résultats. Ces dernières décennies, beaucoup d'hectares sont passés du gobelet au palissage, qui permet de mécaniser. Les vieux ceps en gobelet, à faible rendement, donnent les raisins les plus concentrés.

Taille. Il se plaît en taille courte. Sa vigueur et sa tendance aux gourmands rendent les travaux en vert indispensables : il faut aérer la zone des grappes sans trop les exposer au soleil.

Rendement. La DO le fixe entre 8 000 et 12 000 kg/ha ; pour les vins de qualité, l'objectif est de ne pas dépasser 8 000. Des écartements plus serrés, plus de densité, une charge ajustée et la vendange en vert ont amélioré la qualité.

Quand vendanger. Pour les bases de cava et les rosés, on cherche un degré probable bas, autour de 10–10,3 % ; pour les rouges, plus de maturité. Attendre le maximum reste risqué : pourriture dans les grappes serrées et perte d'acidité. Si la maturité est insuffisante ou le rendement excessif, des notes végétales apparaissent.

Sol vivant. Matière organique (fumier ou compost), couverts végétaux le plus longtemps possible et peu de travail du sol en hiver : un sol mieux structuré résiste mieux aux sécheresses et aux pluies extrêmes.

Un climat qui change. Le cycle long et les nuits fraîches le protègent. Les sécheresses extrêmes de ces dernières années l'ont aussi touché, mais moins que d'autres cépages plantés dans la Conca.

8 000–12 000

kg/ha, rendements habituels
selon la DO

5 639 kg/ha

rendement moyen à Sarraï,
1986–2007

9,8 % vol.

degré probable moyen à Sarraï,
1986–2006

6,6 g/L

acidité totale moyenne à Sarraï,
1993–2007

Moins de bois, plus de Trepat

C'est un vin délicat. Le contenant décide si son épice brille ou reste masquée.

Inox

FRUIT ET FRAÎCHEUR

Préserve le fruit et l'acidité vive. La voie du rouge jeune, pur et gouleyant.

Foudre de 2 500 L

L'IDÉAL

Oxygénation douce et bois discret : de la complexité sans trahir le cépage.

Barrique de 225–300 L

À ÉVITER

Trop d'oxygène et trop de chauffe. Masque l'épice et peut durcir le vin.

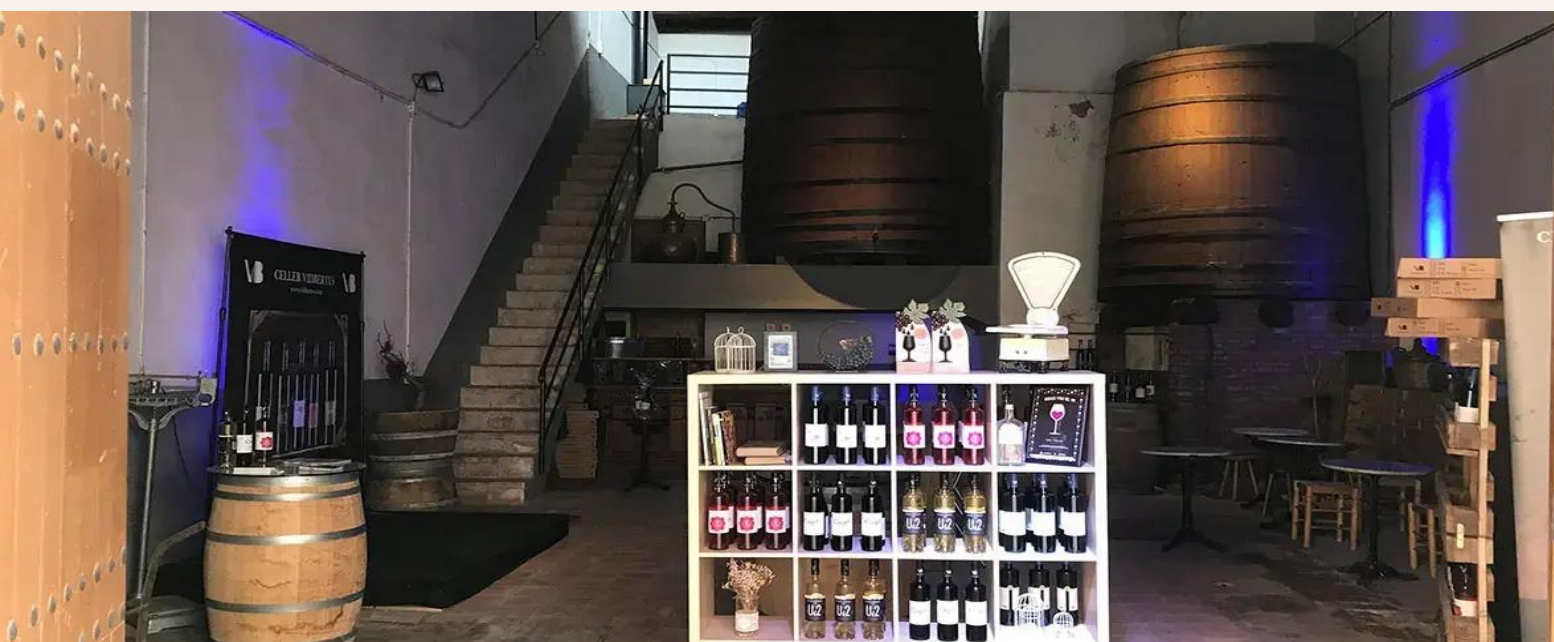
Béton et amphore

EN EXPLORATION

Des alternatives prometteuses, encore à l'essai.

« En assemblage, d'autres cépages masquent le Trepat. »

Seul le Grenache, en petite proportion, y trouve sa place : il apporte du fruit rouge, assouplit l'acidité et donne du volume sans cacher l'épice.



Foudres au chai, à l'Espluga de Francolí

Extraire peu, protéger beaucoup

Peu de couleur et peu de tanin ne sont pas des défauts à corriger : c'est la matière première d'un rouge léger.

La matière première. Gros grains, peau fine et peu d'anthocyanes : au foulage, le moût se colore à peine. Lors des essais clonaux de l'INCAVI, une macération à froid de huit heures avec enzymes a extrait plus de couleur qu'une vinification en rouge, mais pas plus de polyphénols.

Ne pas le forcer. Ni la surmaturité ni la surextraction ne lui donnent de structure : elles lui font perdre fraîcheur, acidité et identité. L'objectif est un rouge à la couleur translucide, au tanin fin et à l'attaque sèche.

Macération carbonique. Le premier rouge 100 % Trepât, en 1987, a été élaboré ainsi : des grappes entières qui fermentent à l'intérieur du grain sous gaz carbonique, une technique qui exalte le fruit et donne des vins jeunes aux tanins souples.

Grappe entière et nouvelles voies. Microvinifications, grappe entière, vendange précoce, béton, amphore ou verre : la filière continue d'explorer de nouvelles expressions. Le béton oxygène moins que le foudre ; l'amphore en terre cuite peut en apporter trop.

Le bois, en grand format. La petite barrique très chauffée apporte grillé, chocolat et fumée, qui masquent l'épice et peuvent rendre le vin agressif. D'où le choix de fûts de 500 L minimum ou de foudres de 2 500 L : peu d'oxygène et peu de bois.

L'assemblage, avec mesure. Il est très sensible à l'assemblage. Lors des premiers essais, le Merlot, ajouté pour gagner couleur et structure, a rompu l'équilibre et apporté trop de tanin.

« Seul le Grenache, en petite proportion, lui va bien. »

Ce qu'il apporte. Un peu de fruit rouge, une acidité plus douce, du volume en bouche et une épice plus discrète, mais pas cachée.

Degré modéré. Avec 10,5–12,5 % de degré potentiel et peu de glycérol, la structure est légère et l'attaque sèche : la persistance vient du fruit et de l'épice, pas du poids.

La couleur avec le temps. Violacée dans sa jeunesse, puis rouge clair et, enfin, orangée. Elle n'atteint jamais l'intensité d'un rouge très coloré.

10,5–12,5 %
degré potentiel habituel

~12 % vol.
degré habituel du rouge

2 500 L
foudre : oxygénation douce

1987
premier rouge 100 % Trepât, en
macération carbonique



DANS LE VERRE

Pâle, épicé, soyeux

Il n'a ni la couleur ni le poids d'un rouge classique. Il a, en revanche, une identité qui se reconnaît dès la première gorgée.

Le rouge

Couleur. Pâle et translucide, violacée dans la jeunesse, rouge clair avec le temps.

Nez. Le poivre noir est sa signature ; derrière, le fruit rouge.

Bouche. Attaque sèche, texture soyeuse et finale acidulée et nette.

Le rosé

Couleur. Rouge vif et brillant, loin des tons pourpres.

Nez. Fruit rouge, cerise et prune, avec une touche épicée.

Bouche. Frais et léger, d'une persistance surprenante.

LE MILLÉSIME EN DIT LONG

+ d'épice

Millésimes frais ou vendanges précoces : poivre noir, muscade, clou de girofle.

+ de fruit

Millésimes chauds ou vendanges tardives : davantage de fruit noir, comme la mûre, la cerise ou la prune.

Photo : Bhullargraphic, Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0

Frais dans le verre

Température, verre, vocabulaire de dégustation et plats : l'essentiel pour bien le servir et l'expliquer à table.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8–10 °C

Effervescent

10–12 °C

Rosé

13–14 °C

Rouge jeune

14–15 °C

Rouge de foudre

Le verre. Une tulipe pour l'effervescent. Pour le rosé et le rouge, un verre large, au calice généreux, qui ouvre le fruit et l'épice.

Frais, pas froid. Un peu plus frais qu'un rouge classique : la température basse exalte le fruit et l'acidité.

Potentiel de garde. Un vin à apprécier jeune. Sa structure modérée et sa sensibilité à l'oxydation ne le destinent pas à une longue garde : le rosé dans l'année ; les rouges de foudre cherchent la complexité sans perdre leur identité.

VOCABULAIRE DE DÉGUSTATION

Œil

Rubis translucide, robe légère. Reflets violacés dans la jeunesse ; rouge clair, tuilé et orangé avec le temps.

Nez

Poivre noir, muscade, girofle. Cerise, prune, mûre, grenade. Feuille verte s'il manque de maturité.

Bouche

Attaque sèche, acidité vive, tanin fin et discret, texture soyeuse. Finale nette et persistante.

À TABLE, PLAT PAR PLAT

Riz et suquets de poisson

Rosé ou rouge jeune, à 11–13 °C. L'acidité nettoie le sofregit et le fumet.

Fromages de chèvre

Effervescent brut nature, à 8–10 °C. Bulle fine et acidité face à la texture lactique.

Cuisine asiatique et nikkei

Rosé ou effervescent rosé, à 10–12 °C, avec gingembre, soja ou un piquant modéré.

Charcuterie de la Conca

Rouge jeune, à 14–15 °C. Un tanin soyeux qui ne devient pas amer avec le poivre de la charcuterie.

Poisson bleu grillé

Rouge de l'année, à 13–14 °C. Peu de tanin : un rouge pour les sardines ou le thon.

Viandes et volailles

Canard, lapin et viandes aux sauces de fruits rouges : l'accord classique.

Un rouge au goût du jour

Pourquoi maintenant. Il répond à un consommateur qui cherche des rouges frais, moins alcoolisés et faciles à boire.

Exclusivité. Un cépage autochtone et presque exclusif : un récit d'origine impossible à copier.

Avenir. Productif, adapté à la chaleur et facile à vinifier, avec un nom simple à prononcer et un potentiel en milieu et haut de gamme.



STYLES

O1 Rosé

Rouge vif, fruit rouge et une touche épicée.

O2 Effervescent

Cava rosé, souvent 100 % Trepap, et méthode ancestrale.

O3 Rouge jeune

Fruit, fraîcheur et poivre noir, sans bois.

O4 Rouge élevé

Plus de complexité, la même identité.

Verres prêts pour une dégustation de Trepap

POURQUOI À LA CARTE

*Une identité que personne d'autre n'a · moins de degré, plus de fraîcheur
un territoire dans chaque verre · adapté au changement climatique
un nom facile à dire · milieu et haut de gamme*

#weTrepap

wetrepap.com