

Carménère grape once thought to be extinct

The history of the Carménère varietal is quite interesting.

It was once prominent in France, as one of the major varietals in the Médoc region. Even under the best of circumstances, it was a difficult grape to grow in Bordeaux, since it needed more heat to ripen than other Bordeaux grapes. The Carménère was also susceptible to “coulure,” a disease that caused the grapes to drop long before they were ripe.

In the 1870s, the phylloxerae (vine-munching, aphid-like insects) plague destroyed several million acres of European vineyards, and finished off Carménère for good. Or so everyone thought. In the mid 1800s, the Carménère vine was brought to South America by French winemakers. The local South American wine growers thought Carménère was Merlot and planted it accordingly. They went so far as to intersperse it with the Merlot vines, even though the pink-red flowers and off-Merlot taste indicated otherwise. The two varieties were often inter-planted and were used in the creation of Chilean Merlot.

In 1994, a French ampelographer (an expert in identifying and distinguishing vines), Jean Michel Boursiquot, had an “aha!” moment and discovered the truth; DNA testing confirmed that the grapes were indeed Carménère. The lost grape of Bordeaux was alive and flourishing in Chile and has been more successful in Chile than it ever was in Bordeaux.

Carménère produces medium- to full-bodied wines with medium tannins and

Le Carménère du Chili

L’histoire du cépage Carménère est assez intéressante. Il était autrefois un cépage dominant en France, plus particulièrement dans la région de Médoc. Même dans les meilleures circonstances, c’est un cépage difficile à cultiver dans la région de Bordeaux puisqu’il lui faut plus de chaleur pour mûrir que les autres cépages de Bordeaux. Le Carménère était également susceptible à la « coulure » une maladie qui fait en sorte que les raisins tombent avant d’être mûrs.

Dans les années 1870, l’aphylloxera (insecte ressemblant au puceron qui mangeait les vignes) a détruit plusieurs millions d’acres de vignobles européens et a exterminé le Carménère pour de bon. Du moins c’est ce que les gens pensaient. Au milieu des années 1800, la vigne Carménère avait été transportée en Amérique du Sud par des viticulteurs français. Les viticulteurs d’Amérique du Sud pensaient que le Carménère était du Merlot et ils l’ont planté en conséquence. Ils l’ont même entremêlé avec des vignes Merlot, même si les fleurs roses et la saveur différente du Merlot indiquaient qu’il s’agissait d’autre chose. Les deux cépages ont souvent été inter plantés et utilisés dans la création du Merlot chilien.

En 1994, un ampélographe français (expert en identification et distinction des vignes), Jean Michel Boursiquot, a eu un moment d’exclamation et a découvert la vérité. Les tests d’ADN ont confirmé que les cépages étaient bien du Carménère. Le cépage perdu de Bordeaux était bien en vie et en pleine croissance au Chili et il a connu

plenty of herbal accents with earthy, smoky and cherry notes. Merlot is a much mellower grape with well-rounded tannins and very fruity notes like berries, plum, currant and black pepper.

Carménère is, in fact, a long lost cousin of cabernet sauvignon having notes of green pepper and general herbaceousness in common. The flavour profile of carménère makes it a good blending partner with merlot and cabernet sauvignon.

The valleys of Central Chile are surrounded by the Andes, cooled by the Pacific and blessed with warm, dry, sunny days followed by up to 40-degree drop in temperature at night. Chile really doesn't have long summers. Wine growers must be patient in order to let the grape ripen fully on the vine. If harvested early, and there has been a wet growing season, the wine exudes aggressive and unpleasant herbaceous and green bell pepper aromas and flavours that might be rejected by wine lovers.

However, when harvested late, the wine will have a fruity style and be well-balanced. Chile's warm climate, long growing season and fertile soils are ideal for this unique grape as it is an ideal environment for bringing out the full, rich flavour of grapes.

Now that the newly rediscovered grape is being properly harvested, the range of its flavour and versatility is suddenly being appreciated. Once only blended with cabernet sauvignon and merlot, it's now being bottled alone. It has a dark red colour and an amazing range of flavours from green pepper to blackberry to chocolate, and textures that are entirely distinctive

plus de succès au Chili qu'il n'en avait jamais eu précédemment à Bordeaux.

Le Carménère produit des vins moyens à charnus avec des tannins moyens, une forte présence herbacée et des notes de terre, de fumée et de cerises. Le Merlot est un cépage plus doux avec des tannins bien ronds et des notes très fruitées comme les baies, les prunes, le cassis et le poivre noir.

En fait, le Carménère est un cousin lointain du Cabernet Sauvignon puisqu'il a des notes de poivron vert et d'herbacées en commun. Le profil de saveurs du Carménère en fait un bon partenaire de mélange avec le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Les vallées du centre du Chili sont entourées par les Andes, refroidies par le Pacifique et choyées par du temps chaud, sec et ensoleillé suivi de baisses de températures pouvant atteindre 40 degrés la nuit. Le Chili n'a pas vraiment un été long. Les producteurs de vins doivent être patients et laisser le raisin mûrir complètement sur la vigne. S'ils sont récoltés trop tôt ou que la saison de culture a été humide, les vins présentent des arômes et saveurs d'herbacées et de poivrons verts agressifs et désagréables qui peuvent être rejetés par les amateurs de vins.

Par contre, quand les raisins sont récoltés tard, les vins ont un style fruité et bien équilibré. Le climat chaud du Chili, la longue saison de culture et les sols fertiles sont idéaux pour ce cépage unique. C'est un milieu idéal pour faire ressortir la saveur

from one winemaker to the next.

Concha y Toro, one of the leading, and largest wineries of Chile, has 100 hectares planted from the best carménère clone and produces a varietal that is aged in both French and American white oak barrels for at least three to four years before release.

In 2007, Canada's first carménère was released in British Columbia. The Okanagan's Black Hills Estate Winery created a sensation last year by releasing the first varietal red wine made from the carménère. They did it very quietly and kept such a tight lid on the information that none of their peers in the Okanagan even knew the grapes were being grown. They produced 75 cases of a 2005 vintage from a three-year-old planting. The taste profile of this wine is dramatically spicy on the nose, vibrant medley of cherry, blackberry, raspberry and spicy flavours. It is full-bodied and generous in texture; it has a finish that goes on forever. The wine was parceled out only to exclusive restaurants.

Carménère caught the attention of several growers in the south Okanagan, where coulure also is not an issue. Since then, other wineries have planted carménère. Twisted Tree released 96 cases of 2008 vintage single varietal wine. They won a silver medal 2010 at the B.C. Wine Awards and also at the Canadian Wine Awards. They added carménère in their "Six Vines" wine that is a blend of cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot, malbec and carménère.

Carménère comes in several styles, but the most common one is ripe and spicy with dark red fruit notes. It has a soft, velvety texture on the palate, with accents of black

complète et riche des raisins.

Puisque le cépage nouvellement redécouvert est maintenant cultivé correctement, sa gamme de saveurs et sa souplesse sont soudainement plus appréciés. Alors qu'il était seulement mélangé avec le Cabernet Sauvignon et le Merlot, aujourd'hui il est embouteillé seul. Il a une couleur rouge foncé et une étonnante gamme de saveurs, depuis le poivron vert jusqu'aux mûres et au chocolat et des textures qui sont totalement distinctes d'un vinificateur à l'autre.

Concha y Toro, l'une des plus grandes et plus importantes vineries du Chili, compte 100 hectares du meilleur clone Carménère et il produit un vin de cépage qui est vieilli dans des barils de chêne blanc français et américain pendant trois ou quatre ans avant d'être mis en marché.

En 2007, le premier Carménère du Canada a été mis en marché en Colombie-Britannique. La Black Hills Estate Winery de l'Okanagan a créé une sensation en lançant le premier vin de cépage rouge fait à partir de Carménère. Ils l'ont fait très discrètement et ils ont si bien gardé leur secret qu'aucun de leurs pairs de la vallée de l'Okanagan ne savait que ces raisins avaient été plantés. Ils ont produit 75 caisses d'un millésime 2005 à partir de vignes de trois ans. Le profil de saveur de ce vin est considérablement épicé au nez avec des saveurs vives et variées de cerises, de mûres, de framboises et d'épices. Il a une texture charnue et généreuse. Son fini dure et dure. Le vin a été distribué uniquement à des restaurants exclusifs.

Le Carménère a attiré l'attention de plusieurs producteurs du Sud de

pepper, possibly smoke and tar or herbs and green pepper. It usually has some oak spice aromas and flavors too. It is medium bodied with good structure and acidity. Soft round tannins on the finish

When pairing wine with food you need to consider the ingredients being used. While highly versatile for pairing with food, carménère goes particularly well with dishes that contain the following ingredients:

- Herbs and spices: Oregano, rosemary, thyme, garlic, fennel, red and black pepper, curry powder, saffron, paprika, anise and cumin.
- Cheeses: Gruyère, Romano and Oka.
- Fruits and vegetables: Black and green olives, mushrooms, tomatoes, green pepper, eggplant, onion, sweet potato and corn.
- Meats and Fish: Lamb, stewing beef, pork sausage, chicken, duck, rabbit, wild boar, venison, all depending upon the preparations.
- As for dishes here are a few suggestions: Medium-rare steaks, corn and meat pies, grilled beef tenderloin with cilantro sauce, lamb curry, Indian dishes, tandoori chicken, Kefta, Lamb Tangine, salami and cold slice meats, pizza, pasta with meat sauce, ratatouille, beef bourguignon, cassoulet, roasted duck, braised short ribs, steak au poivre.

l'Okanagan où la coulure n'est également pas un problème. Depuis ce temps, d'autres vineries ont planté des vignes de Carménère. Twisted Tree a mis en marché 96 caisses d'un vin de millésime 2008. Ils ont remporté une médaille d'argent en 2010 lors des BC Wine Awards et aussi lors des Canadian Wine Awards. Ils ont ajouté le Carménère à leur vin « Six Vines » qui est un mélange de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec et Carménère.

Le Carménère est offert en divers styles mais le plus commun est mûr et épicé avec des notes de fruits rouges foncés. Il a une texture douce et veloutée au palais avec des accents de poivre noir et possiblement de la fumée, du goudron des herbes ou des poivrons verts. Il présente habituellement des arômes et saveurs de chêne et d'épices. Il a un corps moyen avec une bonne structure et une bonne acidité. Les tannins doux et ronds sont présents au fini.

Lors du jumelage du vin et de mets, vous devez considérer les ingrédients utilisés. Même s'il est très souple pour le jumelage avec les mets, le Carménère va particulièrement bien avec des plats qui contiennent les ingrédients suivants :

Herbes et épices : origan, romarin, thym, ail, fenouil, poivre rouge et noir, poudre de cari, safran, paprika, anis et cumin.

Fromages : gruyère, Romano et Oka.

Fruits et légumes : olives noires et vertes, champignons, tomates, poivron vert, aubergine, oignon, patate douce et maïs.

Viandes et poisson : agneau, ragoût de bœuf, saucisse de porc, poulet, canard,

	<p>lapin, sanglier, venaison, le tout dépend de la préparation.</p> <p>Pour les plats, voici quelques suggestions :</p> <p>Bifteck cuit à point, maïs et pâtés à la viande, filet de bœuf grillé avec sauce à la coriandre, agneau au cari, mets indiens, poulet tandoori, kefta, tangine à l'agneau, salami et viandes froides, pizza, pâtes avec sauce à la viande, ratatouille, bœuf bourguignon, cassoulet, canard rôti, côtelettes braisées, bifteck au poivre.</p>