

Terre de Vins

<https://www.terredevins.com/actualites/bordeaux-regain-dinteret-pour-le-petit-verdot>

Date 15.01.2026

Bordeaux : regain d'intérêt pour le petit verdot



© Photo DR Auteur Michel Sarrazin

Parmi les six cépages autorisés pour les vins rouges bordelais, l'un connaît aujourd'hui un regain d'intérêt : le petit verdot. Longtemps utilisé comme complément dans les assemblages, dans une proportion moyenne d'environ 5 %, il fait désormais l'objet de nouvelles approches. Certains viticulteurs choisissent d'en augmenter la proportion, d'autres osent des cuvées monocépages.

Son nom donne déjà des indications : « petit » fait référence à la taille modeste de ses baies, tandis que « verdot » vient de l'occitan « verd » (vert), en référence à la tendance de ses raisins à rester verts longtemps avant de mûrir rapidement. Cette maturation réputée « flash » impose une surveillance quotidienne. À tel point que certaines propriétés l'avaient planté autour du château afin d'éviter de longs déplacements dans les vignes, plutôt que de privilégier des terroirs adaptés. Sa maturité précédant de peu celle du cabernet sauvignon, on ne s'embarrassait guère : il était souvent vendangé en même temps que ce dernier, donc en situation de sous-maturité.

L'exigence de qualité et le gel de 1956 ont mis bon ordre à cette situation, le petit verdot fut alors largement remplacé par... [le merlot](#). Jusqu'alors, il était surtout apprécié pour sa capacité à apporter couleur et tanins, à une époque où la France « buvait » davantage et où l'on recherchait des vins robustes, dotés d'un bon potentiel de garde. Les mœurs ont changé, le climat aussi, une mise à jour sur le petit verdot s'impose.

Des atouts reconnus et un nouveau savoir-faire

Longtemps cantonné à un rôle secondaire dans les assemblages, le cépage est désormais réévalué. Sa complexité aromatique n'est plus sous-estimée : notes de fruits noirs, violette, pivoine, touches de rose ou de lavande, poivre noir, réglisse, cannelle, clou de girofle. Après plusieurs années de garde, le vin évolue vers des notes animales et de sous-bois.

À cette aromatique de qualité, on ajoutera une maturité tardive, intéressante aujourd'hui dans le contexte du réchauffement climatique : la maturation se fait en fin d'été et non au pic des chaleurs (néfastes pour l'équilibre acidité/sucre). Un atout qui conduit aujourd'hui certains producteurs à remplacer une partie de leurs merlots.

D'autres vont même plus loin en proposant des cuvées mono cépage. C'est le cas notamment sur les terroirs de graves de la rive gauche bordelaise (Médoc, Pessac-Léognan et Graves) où le cépage s'épanouit pleinement. Riche en couleur et en tanins sa vinification demande néanmoins de la vigilance.

Du doigté en tout !

Sa vinification requiert cependant de la prudence et du savoir-faire. Une extraction nécessairement tout en délicatesse si l'on veut obtenir les arômes fruités et floraux sans avoir trop de tanins agressifs.

La dégustation

Force est de constater que dans notre échantillonnage les extractions sont maîtrisées. Si parfois de la lourdeur peut être perçue, elle est plutôt imputable à un élevage sous-bois trop expressif. La dégustation a mis en lumière la grande diversité de styles que peut offrir le petit verdot, oscillant entre puissance traditionnelle et élégance moderne.

Petit Verdot de Pontoise Cabarrus 2023

Une belle surprise. Nez très discret, un peu vanillé, sur des notes de réglisse, pivoine et poivre. Bouche cohérente avec une attaque vive et une belle fraîcheur. La puissance est présente mais maîtrisée. La finale, longue, est marquée par le kirsch, la cerise, la gelée de groseille et une réglisse douce très nette.