**Le Fié Gris :**

**1-Origine :** Cépage de la famille du Sauvignon dont il constitue la variété à grains roses. Originaire du Bordelais pour certains et endémique du Poitou pour d’autres (Fié est un nom du Poitou), il était très présent en Val de Loire. Il a faillit disparaître après la crise phylloxérique et à la fin des années 1950, période où on ne comptait plus que moins de 10ha plantés en France. François Rabelais l’évoque dans son Quart Livre (1552) alors que Pantagruel et ses compagnons se dirigent vers l’oracle de la Dive Bouteille qu’ils n’atteindront que dans le cinquième livre.

**2-Zone de plantation :** Il est souvent planté en mélange avec le Sauvignon Blanc et a été peu exporté à l’étranger (Chili, Uruguay, Nouvelle Zélande, USA, Suisse). Sa surface cultivée, toutes appellations confondues, est de l’ordre de 660ha en 2011, ce qui est modeste comparé à celle du Sauvignon Blanc (14000 ha). 39 appellations dans 13 sous régions autorisent le Fié Gris. Il est cultivé et fait partie de l’assemblage en cépage principal pour les vins dans la région de Bordeaux, des Premières Côtes de Bordeaux, Côte de Bourg, Entre-deux-Mers (Cadillac, Loupiac, Ste Croix du Mont), Graves (ex. Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac, Sauternes, Cérons), Yonne (St Bris où il peut être utilisé jusqu’à 100% pour son AOC), Poitou (Haut Poitou), Touraine (Cheverny, Touraine mais il n’est plus utilisable dans l’AOC Touraine depuis 2012 environ), Bergeracois (Bergerac, Monbazillac, etc.), Vallée du Tarn et de la Garonne (Buzet, Côte de Duras, etc.).

C’est un cépage accessoire dans les assemblages des vins du Blayais, Centre (Valençais), Pyrénées (Tursan) et très accessoires (≤10% de l’encépagement) pour le Floc de Gascogne (Pyrénées) et le Quincy (Centre).

**3-Dénomination :** Il est aussi appelé Sauvignon gris ou Sauvignon G ou Sauvignon rose. Il est appelé Surin du Poitou dans le Loir et Cher. Ses grains vont du rose pâle au bronze ce qui lui a valu de nombreux noms.

**4-Génétique :** Il est donné parfois comme un ancêtre du Sauvignon Blanc mais plus surement, il serait issu d’une mutation du Sauvignon Blanc (une mutation Sauvignon rouge existe aussi). Le Sauvignon a comme parent le Savagnin, l’autre parent n’a pas encore été déterminé.

Au plan sélection clonale, il existe notamment un clone de Sauvignon Gris le 917 qui a un agrément en Aquitaine. Il y en a 20 d’agréés pour le Sauvignon. Par contre la variabilité génétique du cépage Sauvignon G a été préservée et près de 65 clones sont en conservatoire IFV (Montreuil-Bellay, 49). Il y en a 90 pour le Sauvignon dans le Bordelais (Château Couhins, Pessac Léognan, Inra).

**5-Caractéristiques agronomiques :** Il possède les mêmes caractéristiques que le Sauvignon blanc ou Sauvignon B (cépage de 2ème époque, débourrement 20 jours après le Chasselas) mais avec une meilleure aptitude à faire des vins moelleux ou liquoreux car il tient bien à la pourriture noble (Botrytis), est aussi plus précoce et accumule bien les sucres. Il est peu productif (au maximum 35 à 40hl/ha mais plus couramment 25 à 30hl/ha (4 à 5000kg/ha). Il demande une taille serrée et une maturité aboutie.

Le cépage est très sensible à la flavescence dorée, relativement à l’oïdium et peu au mildiou. Il est sensible aux maladies du bois (esca, eutypiose et BDA).

**6-Caractéristiques des vins :** Il peut donner des vins tranquilles blancs mais aussi rosé (Coteaux de l’Auxois, du Cher et de L’Arnon, Pays d’Oc, Puys de Dôme) ou rouge (Côte de Bordeaux Cadillac), des vins de triées successives (Cadillac, Cérons, Côte de Bordeaux liquoreux, Loupiac), vin de raisins surmûris (Pays d’Oc Blanc, Gris ou Rosé surmûris) vendanges tardives (Périgord vin de Domme blanc) ou des vins mousseux crémant (Crémant de Bordeaux, Mousseux de Pays d’Oc)

Les arômes du Sauvignon, buis, pipi de chat, sont dus à des composés aromatiques (Thiols), très sensibles à l’oxydation. Après la découverte de la 4-méthyl-4-sulfanylpentan-2-one (4MSP) à forte odeur de buis et de genêt, d’autres composés de types thiols ont été identifiés (3 dont un à odeur de pamplemousse et fruit de la passion). Ces arômes peu présents dans les moûts sont libérés à partir de composés à cystéine ou acide aminé soufré voire à glutathion lors de la fermentation alcoolique (taux de thiols volatils libérés faible 2-5% des précurseurs présents dans les moûts) et cela dépend de la souche de levure notamment.

Le Sauvignon Gris donne des vins plus corsés, moins acide mais plus lourds que le Sauvignon blanc avec des arômes de pamplemousse et de gris.