

## Du sol au goût du vin

Serge Lécolier promo 58

### LES SOLS

#### Terroir viticole

**T**n terroir viticole est un groupe de parcelles agricoles. Elles doivent se situer dans la même région, correspondre au même type de sol, tant du point de vue de la géologie que de l'orographie, avoir des conditions météorologiques identiques, et ses vignes être conduites avec les mêmes techniques viticoles. Ces conditions, qui définissent un terroir, contribuent à donner un caractère unique, une « typicité » aux raisins récoltés, puis au vin qui en sera issu. La spécificité d'un terroir est tributaire de caractéristiques locales telles que la topographie (pente et exposition), la proximité d'une rivière ou d'un plan d'eau qui vont agir pour créer des micro-climats. La qualité du vin, liée au choix des cépages, en dépend. Toute variation du climat a des répercussions sur les caractéristiques du vin ; c'est le fondement même des grands ou des petits millésimes.

*Le sol, c'est le terroir, et c'est lui qui va faire la différence entre un bon vin et un grand vin.*

L'influence du sol signifie que la force de la vigne, son originalité, se développe en sous-sol, dans la recherche de la nourriture. À cinq, dix ou quinze mètres, ses ramifications vont puiser dans les roches les minéraux et autres éléments essentiels (fer, magnésium, calcium, azote...) nécessaires à sa croissance.

La règle de base est extrêmement simple : les meilleures vignes poussent dans des sous-sols pauvres, bien drainés naturellement, auxquels les différentes couches apportées par les cycles tertiaire et quaternaire apportent une touche fondamentale où complexité et homogénéité s'assemblent.

Un sol est une formation naturelle de surface à structure meuble, d'épaisseur variable, résultant de la transformation de la roche mère sous-jacente, sous l'influence de divers processus physiques, chimiques et biologiques. Le sol, support des racines, constitue le réservoir où elles puisent l'eau et les éléments nutritifs, c'est aussi une plate-forme pour la couche d'air qui environne le feuillage.

#### Caractéristiques des types de sols :

\* La richesse en éléments fertilisants sera susceptible d'avoir une incidence sur le développement végétatif de la plante, sur sa vigueur. Elle sera notamment en relation avec la profondeur du sol (volume susceptible d'être exploré par les racines). Ainsi on peut parler de sols profonds et riches ou de sols maigres et superficiels.

\* La structure, ou organisation des différentes parties du sol (argiles, cailloux...). On parlera de sols compacts ou de sols caillouteux.

\* La composition minérale est en relation avec l'origine géologique du sol. On parlera de sols calcaires, granitiques...

\* La couleur aura un rôle important par rapport au rayonnement solaire. Les sols rouges par exemple se réchauffent plus vite au printemps que les sols de couleur claire.

\* La situation topographique. Les caractéristiques de la circulation de l'eau dans le sol seront différentes pour un sol situé sur une pente, en pied de coteau, en plaine,...

#### Les différents types de sols :

*Alluviaux (dépôts) :* déposés par un torrent, composés pour la plupart de limon, de sable et de graviers, très fertiles. Pour référence, la fameuse plaine

alluviale de la vallée du Pô, en Italie. Se rencontrent également en Hongrie, au Liban, en Savoie, en Bulgarie, en Afrique du Nord, en Californie, et dans La Rioja.

*Ardoise :* roche dure, qui provient de la compression d'argile, de limon et de sable, qui retient bien la chaleur. On peut la trouver dans la région de l'Ahr, en Allemagne, où elle s'allie à des terres volcaniques.

*Argile :* une roche à grain extrêmement fin, qui retient facilement l'eau (Grande-Bretagne, Jura...). Mélangé au calcaire, c'est le sol classique du Penedes et, dans une moindre mesure, du Xérès, en Espagne.

*Argileux (sols) :* sols sédimentaires comprenant principalement les argiles, les glaises, les marnes et les limons (Moselle).

*Calcaire :* roche sédimentaire (carbonate de calcium), qui favorise la production de raisin au taux d'acidité relativement élevé, comme dans la Loire (Pouilly-Fumé...). On en trouve également au Chili et en Afrique du Nord.

Les sols de carbonates de calcium et de magnésium permettent aux racines de pénétrer la terre et assurent un excellent drainage. Les meilleurs exemples : le territoire des grands crus de Saint-Émilion et l'Alsace. Se trouvent aussi bien présents en Roumanie, au Chili, en Afrique du Sud et en Grèce.

*Craie :* calcaire poreux qui favorise la production de raisin au taux d'acidité particulièrement élevé, et convient donc tout naturellement pour les cépages blancs. On en trouve en France, bien sûr, mais aussi au sud de l'Espagne (Moscatel).

*Crasse de fer :* couche riche en fer que l'on trouve dans le Libournais, principa-

lement à Pomerol, et aussi à Saint-Julien.

**Galets** : c'est à Châteauneuf-du-Pape que l'on rencontre cette "mer" de gros cailloux roulés, en forme de galets, qui possèdent les qualités idéales d'attirer la réverbération du soleil et de conserver la chaleur du jour durant la nuit.

**Graves** : cailloux siliceux, qui assurent un excellent drainage et conviennent parfaitement à la vigne, lui imposant de chercher sa propre nourriture. Ces sols s'adaptent parfaitement aux cépages cabernets, et font des merveilles dans l'appellation Margaux (et dans les Graves). On retrouve également des sols de graves sablonneuses dans le Libournais, et des marnes graveleuses dans le Jura. Idem en Afrique du Sud.

**Lignite** : matière carbonée, chaude, très fertile ; on la trouve surtout en Champagne et en Allemagne.

**Marne** : argile calcaire qui retarde la maturation du raisin et en augmente l'acidité (Bourgogne, Piémont, Hesse-Rhénanie, Alsace...). Également en Afrique du Nord.

**Quartz** : minéral le plus commun et le plus abondant, présent dans de nombreux sols, qui réduit l'acidité du vin.

**Schiste** : roche cristalline riche en potassium et en magnésium, qui retient bien l'eau, et convient tout à fait à la vigne. Assez dures à cultiver, ces terres schisteuses se trouvent souvent dans les pays du sud de l'Europe, au Portugal et en Italie, notamment en Toscane. Certains secteurs de l'Afrique du Sud en sont pourvus.

**Silex** : roche qui emmagasine la chaleur, comme les galets de Châteauneuf-du-Pape, et donne des vins très typés, au fameux goût de "pierre à fusil" (Loire...).

## Éléments minéraux

Les besoins sont calculés en « unités » (ou kilos), qui représentent des kilos de l'élément indiqué, pour un hectare et par an. Exemple : 50 unités d'un élément « x » pourront être apportés par 100 kg d'un engrais contenant 50 % de cet élément, ou bien par 500 kg d'un engrais en contenant 10 %. Les quantités sont exprimées soit en élément pur

(cas de l'azote), soit en composé, oxyde ou autre ( $P_2O_5$ ,  $K_2O$ ).

Les quantités sont exprimées en grammes dans le cas des oligo-éléments, dont les besoins sont beaucoup plus réduits.

### Besoins annuels approximatifs pour un hectare de vigne « moyenne » :

20 à 70 « kilos » d'azote,

10 à 20 « kilos » d'acide phosphorique ( $P_2O_5$ ),

30 à 80 « kilos » de potasse ( $K_2O$ ),

60 à 120 « kilos » de calcium ( $CaO$ ),

Les quatre éléments ci-dessus sont appelés éléments principaux, ou majeurs.

10 à 25 « kilos » de magnésium ( $MgO$ ), élément appelé « secondaire »

Les éléments ci-dessous sont dénommés « oligo-éléments ». Leurs besoins moyens sont :

400 à 600 grammes de fer (Fe),

80 à 150 grammes de bore (B),

80 à 160 grammes de manganèse (Mn),

60 à 115 grammes de cuivre (Cu),

100 à 200 grammes de zinc (Zn),

1 à 2 grammes de molybdène (Mo).

## Époque et modes d'apports

Souvent, selon les régions, les éléments minéraux sont apportés immédiatement après la vendange, pour favoriser la constitution de réserves nutritives avant la chute des feuilles.

Dans les régions le plus septentrionales, la récolte est plus tardive et la chute des feuilles plus précoce. Les épandages d'engrais se font plutôt en fin d'hiver. Dans certaines régions, par exemple la Champagne, les dates d'épandage

d'engrais sont fixées par la préfecture, après consultation des organisations professionnelles.

**Modes d'apport** : Les éléments majeurs s'épandent, en général, en surface, avec enfouissement ou non. Dans d'autres cas, ils sont enterrés directement à l'aide d'un semoir spécial, muni d'un soc enfouisseur, appelé « localisateur ». Cette technique est destinée à rapprocher l'engrais de la zone explorée par les racines, à le concentrer et aussi à limiter la concurrence des mauvaises herbes.

Compte tenu des quantités (besoins) relativement faibles, les oligo-éléments sont apportés, soit au sol, dans les mêmes conditions que les éléments majeurs, soit en saison par voie foliaire. Dans tous les cas, on doit s'assurer qu'ils resteront assimilables longtemps.

## Formes et formulations

**Azote** : azote organique, naturel ou de synthèse (urée), nitrate d'ammonium (ammonitrate 33 %), sulfate d'ammonium 21 %, phosphate d'ammonium, etc.

**Phosphates** : selon le pH du sol, apport de phosphates naturels plus ou moins finement moulus, superphosphates de calcium, phosphate d'ammonium. Ce dernier produit est privilégié dans les sols calcaires, car il est plus longtemps assimilable par la plante.

**Potassium** : chlorure et sulfate sont les deux formes les plus employées.

**Calcium** : à réserver aux sols acides ou décalcifiés. La finesse du produit à employer est notamment fonction de l'acidité des sols.

**Magnésium** : sulfate de magnésium.

Les oligo-éléments peuvent être apportés sous forme de chlorure, sulfate, nitrate, chélate, ou aussi sous forme organométallique. Il faut veiller à leur assimilabilité dans le temps.

## LE CÉPAGE

Lorsqu'on déguste un vin, il est important de maîtriser un certain nombre de connaissances et de critères d'appréciation pour pouvoir en saisir toutes les subtilités. Territoire infini aux nuances

complexes, le vin s'élabore sur un grand nombre de paramètres, qui vont du sol sur lequel la vigne a poussé aux méthodes employées par le vigneron pour lui donner sa personnalité. Parmi tous ces paramètres, le cépage joue un rôle prépondérant. Il en existe de nombreuses sortes et de natures différentes. Éclairage...

## Qu'est donc un cépage ?

Le cépage est tout simplement le nom donné à une variété de raisin. Le raisin que l'on cultive dans les vignes est bien différent de celui que l'on retrouve sur nos tables. Le cépage connaît une multitude de variétés. Chacune proposant ses typicités, selon le sol et le climat autour desquels elle évolue. Ainsi, le raisin, donc le cépage, est la matière première qui apporte son identité au vin futur. Les cépages ont toujours poussé là où rien d'autre ne poussait. Ainsi, sur des terres arides, peu fertiles, non propices à l'élevage des animaux, on plantait des vignes. Le vigneron s'attache donc à "nourrir son raisin" du mieux possible, car pour élaborer un bon vin tout passe par la vigne, tout tourne autour du cycle végétatif de la vigne.

## Comment apprendre à déceler un cépage à la dégustation ?

Il est évident que le fait de déguster très régulièrement façonne notre mémoire et permet la reconnaissance d'arômes,

de goûts particuliers. Déguster un vin, c'est décomposer l'architecture qui le compose. Il doit exprimer de la manière la plus équilibrée possible la nature de son cépage, de son climat (soleil, températures, vent, altitude), de son sol nourricier (argileux, crayeux, galets) et également de la main de l'homme (élevage, conduite de la vigne). Avec l'expérience, le professionnel est capable de reconnaître la variété de raisin qui est à l'origine du vin dégusté. Chaque cépage ayant ses spécificités olfactives et gustatives, celles-ci arborent donc différentes tonalités selon le sol et le climat.

## Conclusion

Sol et cépage sont indissociables. Il est essentiel de bien comprendre que le cépage est certes l'élément, la matière première du vin, néanmoins associé à un sol nourricier qui apportera son empreinte selon le climat. Le vin final, pour qu'il soit superbe, doit s'imprégner de son cépage, de son terroir et de son climat, tout cela accompagné par la main de l'homme qui conduit la vigne et l'élevage dans le chai. En conclusion, le cépage ne peut mûrir sans l'aide d'un grand terroir, et d'un vigneron sérieux, amoureux de sa terre, qui saura l'accompagner ! ■

Un poème pour apporter un peu de rêve à cet article un peu aride !

## BALLADE A BOIRE

Jean RICHPIN ( Mes paradis 1894 )

*Ces gourmandises de bouteilles  
Débaucheraient le plus têtue  
Oh ! les belles gouges vermeilles  
Qui vous font de l'œil impromptu !  
Tant pis pour qui ne l'a point eu,  
Le bonheur profond et céleste  
Qu'offre leur ventre court vêtu !  
Bois d'autant. Siffle sur le reste.*

*Je bois. Si tu m'en déconseilles,  
Je te dirai turlututu,  
Et, me bouchant les deux oreilles,  
J'attendrai que tu te sois tu.  
Prends plutôt ce verre pattu  
Et le vide d'une main preste.  
Afin de noyer ta vertu,  
Bois d'autant. Siffle sur le reste.*

*Bois. Les bouteilles sont pareilles  
À des tétons au bout pointu.  
En les suçant tu t'enseilles,  
Ton nez fût-il sale et tordu,  
Rongé de pleurs, triste, battu  
Par les flots d'un destin funeste,  
Il devient clair et beau si tu  
Bois d'autant. Siffle sur le reste.*

