

L'AOC Saint-Romain dans les Hautes-Côtes de Beaune – Bourgogne : analyse d'un terroir

AOC Saint-Romain, Hautes-Côtes-de-Beaune, Burgundy: analysis of a "terroir"

Virginie PETIT¹, Eric VINCENT^{2*}

¹ IUVV Jules Guyot, rue Claude Ladrey - BP 27 877 - 21 078 DIJON CEDEX

² INAO 53, rue de Mulhouse 21000 DIJON

***Corresponding author:** e.vincent@inao.gouv.fr

Abstract

The aim of this study is to provide an overview of the terroir of Saint-Romain, Burgundy, based on three main information sources: official data relating to vines (CVI), soil cartography and a survey of winegrowers' practices.

We attempted to correlate the contribution of each these sources in defining the overall characteristics of a vineyard. A description of the terrain, the adaptation of work practices, technical results and commercial priorities were all taken into account. This demonstrates the existence of a territorial identity for Saint-Romain, strongly confirmed by local knowledge of vine compartment and environmental stress. However, this local know-how does not yet lead to obvious commercial benefits; for example, the range of prices in different localities does not reflect the qualitative differences revealed in winegrowers' practices and perceptions of their territory.

Mots clés : Appellation d'Origine Contrôlée, terroir, sols, usages, vignoble

Introduction

Saint-Romain, en Côte d'Or, est un village des Hautes-Côtes de Beaune caractérisé par un environnement paysager remarquable. Le vignoble d'AOC communale "Saint-Romain" est un petit terroir d'environ 100 hectares formant un îlot au sein du vignoble d'AOC régionale "Bourgogne Hautes-côtes de Beaune". Bien que ne bénéficiant pas de la même notoriété que ses voisins Auxey-Duresses ou Meursault, Saint-Romain a su développer une image flatteuse pour ses vins blancs et rouges alliant les qualités de la Côte de Beaune à un caractère un peu "montagnard".

L'AOC Saint-Romain a fêté ses 60 ans, en même temps que le village accueillait la Saint-Vincent tournante, en janvier 2008. Depuis quelques temps déjà, les vignerons de Saint-Romain envisagent le classement de certains climats de leur appellation en premier cru, catégorie bourguignonne qui distingue, au sein des appellations communales, des crus à la notoriété particulière. Il faut noter que Saint-Romain est une des seules appellations communales de Côte d'Or à ne pas avoir de premiers crus.

Dès le début de la réflexion, il est apparu que l'histoire particulière de Saint-Romain nécessitait une démarche spécifique : en effet, la classification actuelle des AOC de la Côte (appellations régionales, communales, premiers crus, grands crus), globalement en place depuis la fin des années 40, s'est faite en référence étroite à un classement effectué en 1860 par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Etant géographiquement dans les Hautes Côtes, le vignoble de Saint-Romain est absent de ce classement.

L'instruction de ce type de dossier doit reposer sur des données concrètes qui formeront la base des discussions. Au début de l'année 2007, le syndicat de l'AOC Saint-Romain a donc recruté comme stagiaire l'un des auteurs venant du Mastère "Vigne et terroir" de l'Institut Jules Guyot de l'Université de Bourgogne afin d'entreprendre cette étude.

Le but était de faire un état des lieux, une "photographie" de ce terroir, en s'appuyant sur une définition moderne de ce terme combinant un lieu, des hommes et un produit. Il est évident que le sujet ne pouvait être épuisé dans le cadre d'un stage de 4 mois, c'est pourquoi le syndicat de Saint-Romain envisage une suite au cours des prochaines années.

Pour rendre compte du fonctionnement du terroir, l'étude se devait d'être pluridisciplinaire ; elle se fonde sur trois volets principaux :

- Une analyse du vignoble sur la base du Casier Viticole Informatisé, recueil de données sur les vignes et leurs caractéristiques,
- Une cartographie et une caractérisation des sols de l'AOC,
- Une enquête auprès des vignerons, recueillant des informations sur leurs pratiques viticoles, vinicoles, commerciales, avec une attention particulière à leur manière d'appréhender leurs terres.

La place de la vigne sur le territoire de Saint-Romain.

Le territoire communal est composé de trois parties bien distinctes géologiquement et morphologiquement :

- A l'ouest, le plateau de "la Montagne", d'altitude supérieure à 550 m, structuré par le "Calcaire à entroques", d'âge bajocien, que recouvrent localement des calcaires et marnes du Bajocien supérieur et du Bathonien. C'est un secteur froid, dépourvu de vignoble.
- En contrebas, le "sillon liasique", dominé par le Calcaire à entroques formant de belles falaises : d'altitude plus modérée, ces coteaux aux sols argileux sont moins viticoles que par le passé, principalement plantés en gamay et aligoté, en AOC régionales.
- Séparé du sillon liasique par une faille, les plateaux des Hautes côtes, largement recoupés de profondes vallées s'ouvrant vers l'est sur la plaine de Beaune : les versants sont taillés dans des formations marno-calcaires d'âge jurassique supérieur, principalement l'Oxfordien. Les situations favorables de ces vallées sont très viticoles. L'AOC Saint-Romain est uniquement implantée dans ce compartiment.

La vigne occupe en 2007 une superficie totale de 145 hectares sur la commune, dont 101,5 voués à l'AOC Saint-Romain.

Le vignoble d'AOC Saint-Romain

L'AOC saint-Romain a été définie par décret du 14 octobre 1947. Pourtant, ce n'est qu'en février 1974 que la délimitation parcellaire de l'AOC est officialisée. Celle-ci couvre une superficie de 135 hectares (pour 101 hectares plantés), ce qui la situe comme une des plus petites appellations communales de Bourgogne.

L'appellation Saint-Romain peut être revendiquée en vin blanc ou rouge. En 2007, l'encépagement se répartit ainsi : 45,8 hectares de pinot noir, 53,9 hectares de chardonnay, 1,8 hectares de pinot blanc (ce dernier sera dans la suite de l'exposé assimilé à l'encépagement de chardonnay). Si la proportion actuelle est relativement équilibrée (56 % de blanc pour 44 % de rouge), une analyse des âges des vignes montre que les rythmes de plantation ont subi de fortes fluctuations. Trois phases se distinguent dans l'encépagement de l'AOC Saint-Romain : • plantations avant 1964 : majoritairement du chardonnay, environ 75 % de la population ; • de 1964 à 1984 : le pinot noir est prépondérant, représentant 85 % de cette tranche d'âge ; • de 1984 à 2007, la tendance s'inverse de nouveau et le chardonnay représente 85 % des plantations. La même tendance s'observe, bien que beaucoup moins nette, dans les appellations voisines comme Saint-Aubin ou Monthélie, attestant d'un certain effet de mode.

Le milieu

Contexte géologique

Le vignoble d'AOC Saint-Romain occupe les flancs de trois petits vallons secs entaillant profondément la série marno-calcaire de l'oxfordien supérieur du plateau des Hautes Côtes, dans une gamme d'altitudes allant de 300 à 430 m. L'ensemble s'adosse au relief formé par le crochon calcaire

de la "faille de la Rochepot", importante structure tectonique liée à l'effondrement du fossé bressan, de direction NNE – SSW. Quatre niveau principaux composent le substrat des versants :

- à la base, affleurant uniquement en fond de vallée, les "marnes de Pommard-Auxey" sont largement couvertes par le vignoble,
- surmontant immédiatement celles-ci, une série de calcaires en bancs décimétriques épais de 40 à 45 m, formant un abrupt piqueté d'anciennes carrières ; les secteurs les plus raides sont boisés, la vigne s'installant en pentes modérées,
- sur ces calcaires, les "Marnes de Saint-Romain" forment une série de 35 m environ à leur plus épais, mais qui disparaît latéralement à l'est de la commune. Le vignoble occupe très largement ce substrat.
- au sommet des versants, un banc de calcaires compacts forme une corniche boisée. Il marque le sommet du vignoble.
- le long de la faille de la Rochepot, un massif calcaire d'une centaine de mètres de large, mal stratifié, très tectonisé semble être un équivalent latéral des formations précédentes, dont l'origine est probablement liée à une tectonique synsédimentaire. Le vignoble y est irrégulièrement implanté, sans doute au gré de la fracturation.

La cartographie des sols

Afin de recueillir des données à une échelle pertinente, il a été décidé de produire une carte des sols pour l'ensemble du secteur classé en AOC saint-Romain. Le travail a été réalisé en deux étapes :

- Prospection et observations d'affleurement, sondages à la tarière, afin de reconnaître et cartographier les unités de sol.
- Réalisation d'une fosse pour chaque unité et recueil de données d'observations ; aucune analyse n'a été faite à ce stade.

Une centaine de sondages à la tarière et 11 profils ont été réalisés au cours du printemps 2007. 10 unités de sol ont pu être identifiées sur le vignoble d'AOC Saint-Romain (carte des sol, Fig. 1).

Il faut noter que certains secteurs de plantation récente ont subi des aménagements importants (profilages, façonnement des contours, broyage de la roche). Il faut noter aussi, sur ce sujet, les traces d'aménagements anciens, aujourd'hui considérés comme des éléments paysagers patrimoniaux : murgers, murets, cabottes, témoignant d'épierrements importants ; ils concernent les secteurs sur calcaire en bancs ou très fracturés.

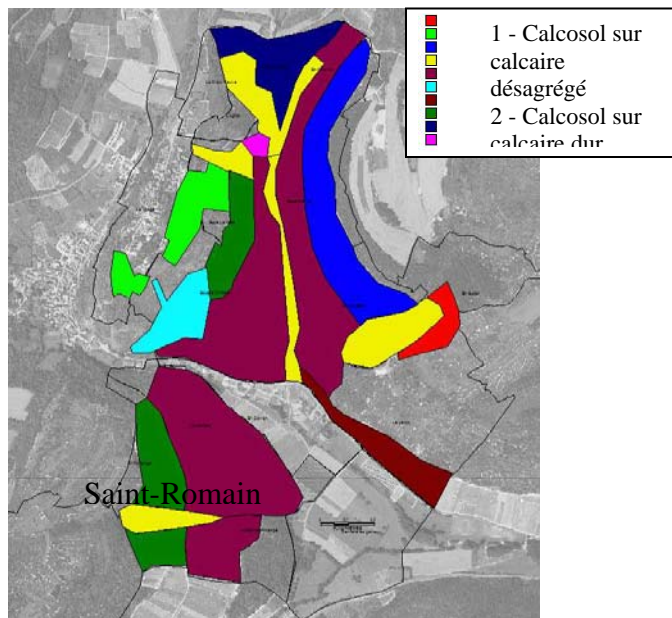


Figure 1 Carte des sols de l'AOC Saint-Romain – Fond Ortho photo IGN

- Les lithosols sont peu représentés dans le vignoble, plutôt en bordure haute ; ils se caractérisent par une forte teneur en calcaire et une forte pierrosité. Aucun profil n'y a été réalisé du fait de leur faible étendue.

- Les calcosols occupent principalement la partie supérieure des versants ; • sur calcaire dur (près de la faille de la Rochepot ou sur le rebord du plateau), ils sont en situation peu pentue et forment des enclaves au sein de zones de friche aux fréquents affleurements calcaires. La karstification et la fracturation jouent probablement un rôle dans leur genèse. Aucun profil n'a été relevé dans cette unité. • sur marne de Saint-Romain, ils apparaissent sur un versant d'exposition générale ouest, relativement pentu ; il s'agit de sols compacts, peu pierreux, où les racines ont du mal à se développer (nombreuses nécroses).
- Les colluviosols sont les plus fréquents, plutôt en bas de versant et sur les replats topographiques ; ils sont toujours calcaires, formés de matériaux peu évolués : • sur marnes (Pommard-Auxey et Saint-Romain), la couche colluvionnée, au moins 1 mètre d'épaisseur, présente un aspect stratifié, alternant des lits compacts, de nature marneuse et des horizons plus graveleux, voire caillouteux ; la texture est argilo-limoneuse, s'enrichissant faiblement en argile en fond de profil.. La tendance à la compaction des marnes est compensée par une pierrosité généralement supérieure à 20 %. Le système racinaire de la vigne colonise l'ensemble du manteau colluvial mais ne pénètre pas les marnes sous-jacentes. • sur calcaire, le manteau colluvial, pierreux et rarement lité, n'est plus que de quelques décimètres et en contact avec un substrat rocheux altéré ; les racines colonisent aussi bien le manteau colluvial que le substrat calcaire ; la texture est toujours argilo-limoneuse, à tendance plus argileuse en profondeur.

D'une manière générale, les sols sont peu évolués, relativement pauvres, calcaires et bien drainés. La pénétration racinaire est variable, sous la dépendance de la nature du substrat : les marnes sont en général compactes et peu pénétrables, tout en ne montrant jamais de traces d'engorgement, alors que les calcaires, altérés et fracturés, s'ouvrent largement à la pénétration racinaire. La réserve hydrique, qui n'a pas été mesurée à l'occasion de ce travail, devrait montrer d'importantes variations du fait de ces différences de substrat : un complément d'étude sera nécessaire pour préciser cet aspect.

Les versants sont organisés en toposéquences typiques de la région : lithosols et calcosols sur calcaire ou marne au sommet, colluviosols superficiels, pierreux sur les versants quel que soit le substrat (calcaires, marnes éboulis), profonds et argileux dans les talwegs.

La composante humaine du terroir : les usages.

Nous ne détaillerons pas ici les itinéraires technologiques et leurs variations, tant au vignoble qu'à la cuverie, même si ceux-ci avaient fait l'objet de questionnements lors de l'enquête. Ils sont similaires à ceux de l'ensemble de la Côte de Beaune. En ce sens, on peut dire que la culture viticole est celle de la Côte et on ne peut distinguer de pratiques propres à Saint-Romain.

L'accent est mis sur les facteurs de différenciation des cuvées au sein de l'AOC Saint-Romain ; au point de vue technique d'une part, mais surtout dans l'appréhension qu'en ont les vignerons et le mode de mise en valeur. C'est par le mode de commercialisation que sont mises en lumière l'image que veulent transmettre les vignerons de Saint-Romain, subjective, mais aussi une certaine réalité, plus objective. On verra que les deux ne sont pas parfaitement superposées.

Le matériel végétal

La répartition actuelle des deux cépages principaux pinot noir et chardonnay ne montre aucune tendance nette ; elle est même assez aléatoire. Les deux sont présents sur quasiment tous les lieudits et la même remarque peut être faite par rapport aux types de sols. La règle de répartition n'est donc pas spatiale et il faut chercher dans les fluctuations des rythmes de plantation une cause à ce phénomène.

Cette situation est d'autant plus curieuse que les aptitudes des deux cépages sont assez tranchées et il serait logique d'observer une partition plus nette, du fait des forts contrastes d'exposition, d'altitude et de sol.

Les porte-greffe utilisés ne montrent pas non plus de tendance particulière ; le SO4 est omniprésent (presque 60 % des surfaces renseignées), suivi du 161-49 (21 %). A noter que pour 1/3 des surfaces, les porte-greffe ne sont pas connus par l'exploitant !

Appréhension du comportement de la vigne

Une enquête menée sur les parcelles a permis d'approcher le comportement de la vigne, non directement, en l'absence d'études phénologiques, mais par l'avis des exploitants.

La précocité a été estimée pour deux stades : le débourrement et la vendange. Il s'agit de la perception que les vignerons ont de leurs parcelles (Fig. 2). Ce type de questionnement introduit probablement des biais et les résultats exprimés doivent être interprétés avec précaution.

Parmi les éléments notables :

- Comme prévu, le chardonnay apparaît plus précoce que le pinot noir, excepté en exposition sud-est ou la différence s'estompe, aussi bien pour le débourrement que pour la vendange.
- L'effet de l'altitude se manifeste aussi. C'est le cas de quelques parcelles qui, bien qu'exposées au sud, sont toujours tardives, tant au débourrement qu'à la vendange.
- Les secteurs exposés au sud-est sont les plus précoces, ce qui est conforme à la conception commune en Bourgogne ; on peut cependant constater qu'à Saint-Romain, ce sont aussi celles qui bénéficient de la meilleure ouverture de paysage. L'exposition à l'est se marque par une grande précocité au débourrement pour le chardonnay uniquement, que l'on ne retrouve pas à la vendange.

L'influence de la nature du sol n'apparaît qu'imparfaitement sur la phénologie, de même que sur la vigueur estimée par les vignerons : pour celle-ci, la dispersion est pourtant notable et serait donc à mettre en parallèle avec l'histoire agronomique des parcelles. On peut aussi penser que l'approche cartographique et la caractérisation des sols serait à améliorer (estimation de la réserve hydrique en particulier).

Les appréciations générales des vignerons sur leurs parcelles sont en général cohérentes avec les situations observées (Fig. 2) : on peut voir se dessiner une hiérarchie au sein des lieudits, elle-même compliquée par les situations pédologiques. Il en résulte une certaine complexité, une "personnalité" propre à chaque lieu.

Les vignerons de Saint-Romain adaptent en fait peu leurs pratiques agronomiques à ces variations bien qu'ils soient conscients des différences de comportement des vignes, comme l'a montré l'enquête. De ce point de vue, une caractérisation fine du comportement de la vigne est à envisager comme suite à cette première étude afin de proposer des bases techniques d'amélioration et diversification des pratiques à la vigne.

	Précocité au débourr	Précocité à la vendange	Unité de sol	Altitude	Exposition moyenne	Appréciations générales
Le Dos d'âne	Ch : moyen	Ch : tardif	9	haute	S	Terre rouge ; bien exposé
La Croix neuve	Ch : moyen Pn : très tardif	Ch : tardif Pn : tardif	4 9	haute	S	Problème de maturité Terre rouge ; bien exposé
Sous La Velle	Ch : moyen Pn : tardif	Ch : varié Pn : tardif	2 5	haute moyenne	E	Sans problème Sans problème
Le Village haut	Ch : moyen	Ch : moyen	2	haute	E	Très caillouteux
Sous Le Château	Ch : précoce Pn : moyen	Ch : précoce Pn : précoce	2 5 6	haute moyenne moyenne	SE	Terre blanche ; érosion Calcaire ; très bon Sans problème
En Chevrot	Ch : très tardif Pn : tardif	Ch : tardif Pn : tardif	3	haute	WNW	Exposition limite
Sous Roche	Ch : tardif Pn : tardif	Ch : moyen Pn : tardif	3 4 5 10	haute basse moyenne moyenne	W	Micro-climat difficile ; érosion sans problème érosion calcaire
Combe Bazin	Ch : moyen Pn : très tardif	Ch : moyen Pn : tardif	3 4 5	haute haute moyenne	SW	Calcaire pinot à éviter sans problème
En Gollot	Pn : très tardif	Pn : moyen	4	haute	SW	calcaire
Le Jarron	Ch : tardif Pn : moyen	Ch : moyen Pn : tardif	7	basse	SW	gélif

La Périère	Ch : moyen Pn : moyen	Ch : moyen Pn : moyen	5	basse	NE	Mal situé, problèmes de maturation
En Poillage	Ch : Pn : moyen	Ch : moyen Pn : moyen	4 8	moyenne	E	Calcaire ; bon Bonne qualité
Au Bas de Poillage	Ch : moyen Pn : très tardif	Ch : précoce Pn : tardif	5	moyenne	E	Terres rouges, caillouteuses ; très bon
Le Marsain	Ch : Pn :	Ch : moyen Pn : moyen	4 8	moyenne	E	Bon ; érosion Bonne qualité

Figure 2 Récapitulation de quelques observations des vignerons sur leurs parcelles, recueillies par enquête - Légende unités de sol : voir Fig. 1

Gestion des cuvées

Les bourguignons ont l'habitude de désigner les cuvées d'AOC communale ou bien par le nom de l'AOC, ou bien en y joignant le nom du lieu-dit d'origine, si l'ensemble de la vendange en provient. Sur les 29 exploitants ayant répondu à l'enquête, 64 cuvées commercialisées ont été identifiées et analysées. 12 exploitations pratiquent les cuvées d'assemblage, vendant alors du "Saint-Romain". Les cuvées sans mention de lieu-dit représentent 60 % des volumes produits pour les exploitations enquêtées. Une partie de ces cuvées est destinée à la vente au négoce (35 % des volumes enquêtés). Les volumes vendus au domaine (24 domaines) sont à 50 % délivrés sans mention de lieu-dits. Pour les 50 % restants, 9 noms de lieu-dits sont cités, parmi lesquels les plus usités sont "Sous le Château", 12 cuvées pour une superficie concernée de 7,5 ha (2/3 blanc, 1/3 rouge), "Sous Roche", presque uniquement du rouge, 3 cuvées seulement, pour 4,6 ha. Les autres noms sont peu représentés (1 à 3 cuvées chacune) et parfois propres à un domaine (Fig. 3).

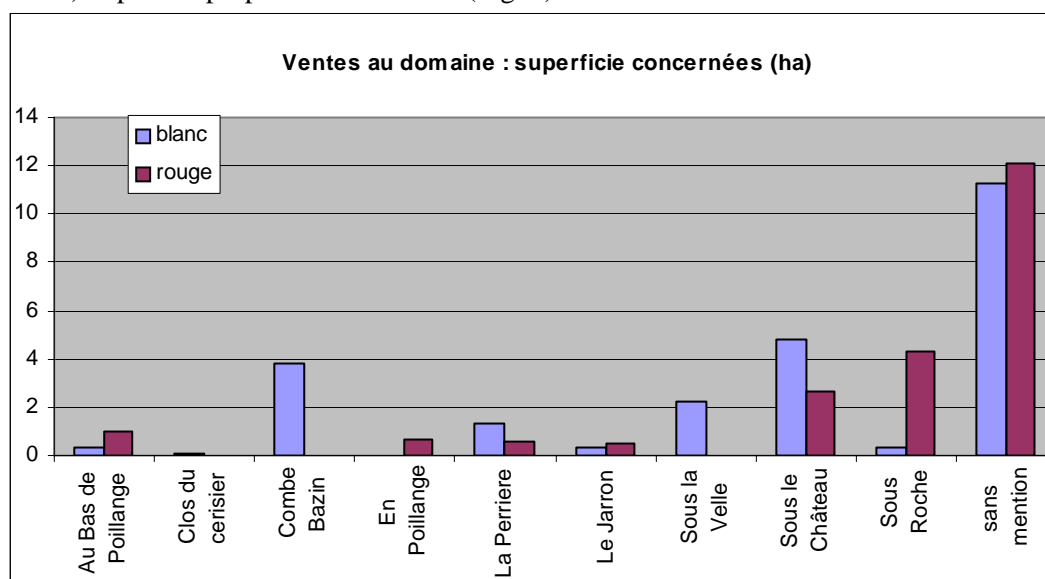


Figure 3 Importance relative des cuvées d'AOC Saint-Romain vendue au domaine.

L'analyse des tarifs pratiqués en cave ne confirme pas les tendances notées sur le terrain : il existe très peu de différences entre les lieu-dits, eux-même ne se distinguant pas des cuvées "Saint-Romain". La moyenne de prix à la bouteille est légèrement supérieure à 11 €. Les moyennes de prix par lieu-dit varient entre 8,50 € et 14,50 € sans qu'il y ait une logique apparente. Les cuvées "Sous le Château", bien commercialisées et considérées comme de qualité supérieure ne se différencient pas par les tarifs de l'ensemble.

Si certains vignerons souhaitent optimiser leur production de Saint-Romain en assemblant les diverses provenances, d'autres affichent nettement leur préférence pour une large gamme de lieu-dits, préalable indispensable à une distinction de certains par un premier cru. Mais la politique tarifaire ne reflète pas cet objectif ; on peut supposer que les Saint-Romain se placent naturellement à un niveau assez bas dans une hiérarchie régionale où des appellations plus prestigieuses comme Meursault ou Volnay forment le sommet.

Conclusion

C'est par la confrontation des données du terrain et de leur traduction dans les pratiques locales que s'élucide "le lien au terroir" d'une production. Cette étude du vignoble de Saint-Romain constitue un premier aperçu qu'il conviendra de développer à l'avenir, dans le but premier de faire avancer le projet de premier cru, mais aussi afin de créer des références propres à la Bourgogne quant à la connaissance des terroirs. L'insertion du cas particulier de Saint-Romain dans un contexte régional serait de même utile à sa compréhension.

Si l'AOC saint-Romain bénéficie aujourd'hui d'un terroir reconnu et d'un potentiel de développement notable, on doit admettre par ailleurs que le processus de structuration du territoire n'a pas encore atteint un stade équivalent à celui des AOC communales voisines : le processus de différenciation, de spécialisation du territoire en est à ses débuts.