

LES GARRIGUES, ELEMENTS INCONTURNABLES DES TERROIRS VITICOLES MEDITERRANEENS

"GARRIGUES", PART OF THE MEDITERRANEAN VINE TERROIRS

William TRAMBOUZE¹, Jean-Pierre ARGILLIER², Nathalie GOMA-FORTIN¹

¹ Chambre d'agriculture de l'Hérault, BP 83, allée du Général Montagne, 34120 Pézenas

² Chambre d'agriculture de l'Hérault, Maison des agriculteurs, Mas de Saporta, 34970 Lattes

* trambouze@herault.chambagri.fr

Mots-clés : terroir viticole, garrigue, sélection parcellaire, typicité du vin

Key words : vine terroir, garrigue, vineyard selection, wine typicity

RESUME

Les paysages viticoles méditerranéens présentent une originalité qui ne se retrouve nulle part ailleurs : ils associent des garrigues très odoriférantes à des parcelles de vignes souvent qualitatives. La connaissance empirique des vins du Languedoc par leurs dégustateurs a conduit la Chambre d'Agriculture de l'Hérault à supposer que les arômes de la garrigue environnante peuvent se retrouver dans les vins (arômes de ciste, de genévrier,...)

Grâce à la collaboration d'une cave coopérative héraultaise, des essais ont été mis en place pour vérifier cette hypothèse. Ils comportent une première partie expérimentale, débutée en 2000, basée sur la comparaison d'échantillons de vins de Grenache, provenant de mini-récoltes (50 kg) de parcelles très contrastées de par leur environnement de garrigue. La seconde partie des essais a débuté en 2001 et consiste en une sélection parcellaire au terroir de parcelles de grenache qualitatives entourées de garrigues et entourées de vignes (5 ha par lot environ.) Chaque lot est vinifié séparément par la cave coopérative.

Les premiers résultats de dégustation sont très encourageants. Ils montrent que les spécificités de l'environnement naturel des vignes méditerranéennes pourront probablement être valorisées à terme par l'élaboration de vins originaux et difficilement imitables sur le marché.

ABSTRACT

The mediterranean viticultural landscapes are made of original patterns of qualitative vineyards alternating with odorous garrigues. Some connoisseurs of the Languedoc wines noted typical aromas of garrigue plants in the wines made from the most isolated vineyards. The Hérault Chamber of Agriculture decided to study whether these assumptions can be validated or not, in order to valorize the regional typicity of these wines.

Two experiments were made on the vineyard of a partner wine coop. The first one, started in 2000, compares two samples of grenache wines made from vinifications of about 50 kg of grapes, each plot being located in contrasted places (one bordered by garrigues and one by vines). The second one started in 2001 and consists in the wine-making from a selection of

about 10 ha of qualitative vines of grenache, 5 ha among garrigues and 5 ha among other vines.

The first winetastings are very promising. They show that one must consider the wild environment as a whole part of the vine terroir definition, on the understanding that the potentiality of a terroir can only be expressed by vines technically perfect.

INTRODUCTION

Sur un marché international aujourd'hui très concurrentiel, certains vigneron jouent la carte de l'originalité et souhaitent produire un vin qui se démarque par une typicité qui lui est propre.

Les régions méditerranéennes jouissent d'un environnement climatique idéal pour la maturation du raisin (chaleur et soleil, et des précipitations généralement suffisantes pour couvrir les besoins en eau de la vigne ; De Laroche, 1994). Produire un raisin qualitatif autour de la Méditerranée consiste avant tout à garantir une production par souche en adéquation avec le potentiel fixé par le milieu. A partir de parcelles techniquement bien réglées pour atteindre ces objectifs qualitatifs, le vigneron élabore son vin pour en faire le produit qu'il souhaite et que sa clientèle attend. Le choix des parcelles se fait en amont de la vinification sur des critères plus ou moins objectifs et plus ou moins valorisés par la communication commerciale (par exemple : vieilles vignes, terroir de schiste, ...)

La dégustation est le juge principal de la typicité du produit. Or, les dégustateurs de vins admettent parfois retrouver dans un vin des arômes qui émaneraient de l'environnement des parcelles dont ils sont issus. Les surprises sont parfois bonnes (odeurs de "garrigues",...), parfois mauvaises (odeurs de "pneus brûlés", de "décharge"...). Ces constatations, qui relèvent actuellement plus de l'affectif ressenti à des moments précis que d'une expérience renouvelable, n'ont jamais été vérifiées expérimentalement. C'est cette vérification que propose de mener, à titre de développement, la chambre d'agriculture de l'Hérault, en association avec la cave coopérative de Cabrières (Hérault).

Conjointement, les méthodologies utilisées pour la sélection de parcelles en amont de la vinification sont souvent basées sur la pédologie parfois associée à des descriptifs climatiques (voir par exemple Sotes *et al.*, 1996). Outre le coût élevé et la grande technicité nécessaire pour établir un tel zonage, sa mise en œuvre sur un vignoble de petite taille ou sur un vignoble coopératif est rendue complexe par l'échantillonnage restrictif de parcelles et des dates de maturité du raisin souvent hétérogènes. Nous avons donc proposé à la cave partenaire de tester une nouvelle sélection parcellaire, simplifiée, pour l'élaboration d'un produit potentiellement original.

L'objectif poursuivi par ces essais est donc double : vérifier que la présence de garrigue peut influencer la typicité aromatique des vins et tester une valorisation de cette hypothèse par la vinification de raisins issus de parcelles sélectionnées sur le seul critère de leur environnement naturel.

MATERIEL ET METHODES

CEPAGE RETENU

Nous avons choisi de travailler sur un cépage unique : le Grenache noir, cépage caractéristique des vignobles méditerranéens, présent sur les zones AOC et vins de pays. Ce cépage est reconnu pour sa relative résistance à la sécheresse, si bien que de nombreuses

vignes de Grenache noir sont localisées dans des terrains pauvres où dominent les garrigues, ce qui nous a permis de sélectionner des parcelles parmi un choix relativement étendu.

EXPERIMENTATIONS ET CONDITIONS CULTURALES

Deux expérimentations complémentaires ont été mises en place, répondant chacune à l'un des objectifs annoncés.

Expérimentation n°1

Mise en place en 2000, elle porte sur deux parcelles que l'on a choisies les plus similaires possible quant au sol et au mode de conduite (gobelet). La parcelle appelée Vissou est entourée de garrigues sur plusieurs centaines de mètres ; la parcelle appelée Temple est entourée de vignes sur 3 côtés. Les sols sont issus de schistes gréseux, à faible réserve hydrique, dans lesquels la vigne s'alimente majoritairement à partir de la roche fissurée.

Sur chacune de ces parcelles, une cinquantaine de ceps est échantillonnée et leur rapport surface foliaire éclairée sur charge en raisins est rendu similaire par un éclaircissage approprié. Les paramètres classiques de maturité (poids de 200 baies, acidité totale et teneur en sucres) sont suivis tout au long de la saison. La vendange est déclenchée lorsque le rapport du taux de sucres à l'acidité totale est équivalent sur les deux parcelles. Entre 50 et 80 kg de raisins sont récoltés et vinifiés selon un protocole identique à l'ITV de Pech Rouge (Aude). La mise en bouteille est effectuée au mois d'avril suivant. La dégustation est effectuée par un collège de dégustateurs volontaires selon le protocole explicité plus loin.

Expérimentation n°2

Cette expérimentation, complémentaire de la précédente, a débuté en 2001. Elle vise à apprécier l'incidence de l'environnement des parcelles de vignes sur la typicité du vin sur grands volumes. Elle utilise une sélection parcellaire basée uniquement sur l'environnement des parcelles de vigne, selon une sélection binaire : "garrigue sur au moins trois côtés" ; "vigne sur au moins trois côtés". La nature du sol, le type de garrigue et la conduite de la vigne ne rentrent pas dans les critères de sélection *stricto sensu*. En revanche, la vinification devant porter sur des lots équivalents, n'ont été retenues que les parcelles jugées très qualitatives selon les critères utilisés en routine par la chambre d'agriculture de l'Hérault (Argillier, 1996). Ainsi, toutes les parcelles du réseau expérimental ont un rapport surface foliaire éclairée sur charge en raisins supérieur à 1,2 m²/kg.

Au total, environ 5 ha de vignes sont sélectionnés pour chaque cuve. Sur ces 10 ha, la maturité est suivie toutes les semaines. La vendange est déclenchée par le directeur de la cave sur les parcelles qui remplissent tous les critères de qualité requis (état sanitaire, maturités physiologique et phénolique abouties). La date de vendange n'est pas forcément la même pour les deux lots. La cave vinifie les raisins en rouge (100 hl par lot) selon un protocole similaire. Une mise en bouteilles est effectuée en avril pour une dégustation dans les conditions exposées ci-après.

DEGUSTATION

En avril 2002, tous les échantillons (2000 et 2001, grands volumes et mini-vinifications) ont été dégustés en salle de dégustation par un jury de 12 personnes. La dégustation était faite en verres noirs pour abstraire la subjectivité de la couleur sur les dégustateurs et se concentrer autant que possible sur le profil aromatique des vins.

Le protocole de dégustation était le suivant :

- une triangulaire avec test de préférence sur les grands volumes,
- une triangulaire avec test de préférence sur la parcelle Vissou (deux millésimes),
- une triangulaire avec test de préférence sur la parcelle Temple (deux millésimes),
- les profils aromatiques olfactifs et gustatifs de chacun des 6 vins.

Les triangulaires confrontent deux échantillons identiques à un troisième différent, pour savoir si les échantillons peuvent être discriminés ou non. Sur les grands volumes, on compare donc les lots "Garrigue" et "Témoin". Sur les mini-vinifications, on compare les millésimes 2000 et 2001 entre eux.

RESULTATS

CARACTERISATION FLORISTIQUE ESTIVALE

Pour l'expérimentation sur les mini-vinifications, un recensement floristique a été effectué autour de la parcelle de Vissou au mois d'août. Ces essences ont été classées en plantes aromatiques ou non et un indice de fréquence a été attribué à chaque plante. Cinquante-trois plantes ont été identifiées.

Parmi les 22 espèces les plus fréquentes, 9 sont classées aromatiques, 4 d'entre elles faisant partie des 7 plantes les plus abondantes de la garrigue environnante. Il s'agit du thym (*Thymus vulgaris* L.), du fenouil (*Anethum foeniculum* L.), du ciste de Montpellier (*Cistus monspelliensis* L.) et de la filaire à feuilles étroites (*Phyllirea angustifolia* L.). Qualitativement, nous constatons que la garrigue naturellement présente autour des vignes de Cabrières est très odoriférante, ce qui confère au vignoble l'originalité recherchée.

RESULTATS DES TRIANGULAIRES

La triangulaire portant sur les grands volumes n'a pas permis de différencier les deux lots. Les vins étant de très bonne facture, le seuil de sensibilité des dégustateurs était probablement insuffisant pour la faible différence à percevoir.

Les deux autres triangulaires, en revanche, permettent de séparer clairement les millésimes 2000 et 2001 au seuil statistique de 2 %. En revanche, aucune préférence statistiquement significative n'a été mise en évidence.

La dégustation en verres noirs a un peu perturbé les dégustateurs qui, n'étant pas habitués à l'exercice, se sont sentis mal à l'aise lors de la première triangulaire. Sans doute aurait-il fallu renouveler la triangulaire sur les grands volumes après celles des mini-vinifications pour vérifier ce postulat.

PROFILS AROMATIQUES DES VINS

Les critères olfactifs et gustatifs, détaillés pour chaque vin (toujours en verres noirs), sont notés sur une échelle d'intensité de 0 (nul) à 5 (fort). Des tests statistiques sont effectués sur les 4 mini-vinifications ensemble (2 millésimes, 2 parcelles) d'une part et sur les 2 vinifications en grand d'autre part. L'ensemble des caractérisations est synthétisé par les figures 1ab pour le profil olfactif et les figures 2ab pour le profil gustatif.

Sur les petits volumes, les paramètres qui discriminent statistiquement les deux parcelles (points pleins des figures 1a et 2a) peuvent difficilement être reliés à la présence de garrigue : le vin issu de la parcelle Vissou (garrigue) est moins alcoolisé, moins acide, moins tannique et moins amer que le vin de Temple. Ceci est à rattacher à l'état de maturité des raisins au moment de leur vendange : même si les deux parcelles ont été récoltées à un taux sucres/acidité équivalent, Vissou avait une teneur en sucres et une acidité toutes deux moins élevées que Temple, ce qu'on retrouve à la dégustation. Si l'on regarde les profils des descripteurs olfactifs (figure 1a), on remarque que l'intensité olfactive et la note empyreumatique des vins de Vissou sont plus élevées que ceux de la parcelle de Temple, pour les deux millésimes, même si les statistiques ne permettent pas de discriminer les deux parcelles.

Sur les grands volumes, la seule différence statistiquement significative est celle de l'intensité olfactive, celle-ci étant significativement plus élevée pour le vin "Garrigue" que pour le vin "Témoin" au seuil de 5 %. Par contre, le profil des descripteurs olfactifs montre (figure 1b) que la qualité olfactive et les notes fruit et fleur sont supérieures sur le vin "Garrigue" par rapport au témoin. En revanche, les descripteurs gustatifs restent très proches pour les deux vins (figure 2b).

En réunissant les tendances observées sur petits et grands volumes, on relève que les vins des lots "Garrigue" ont systématiquement une intensité et, à moindre titre, une qualité olfactive plus élevées que les vins témoins. Il semble de plus que la note florale soit la plus discriminante mais de nouvelles dégustations seront nécessaires pour affiner cette analyse.

DISCUSSION ET CONCLUSION

En 2000, la chambre d'agriculture de l'Hérault et la cave coopérative de Cabrières se sont associées pour tester l'influence de l'environnement de garrigues autour des vignes sur les arômes des vins. Les essais mis en place à deux échelles différentes (quelques ceps et vignoble entier) cherchent à évaluer si les parfums de garrigues peuvent se mêler aux raisins et s'il est possible de créer un produit original à partir d'une sélection parcellaire uniquement environnementale, donc simple à mettre en œuvre. Les résultats actuels portent sur deux millésimes en mini-vinifications et 1 seul sur les grands volumes.

Les dégustations menées montrent combien cette évaluation est sujette à caution. Même si la moyenne des dégustateurs met en évidence des premières différences, la sensibilité nécessaire pour avoir un pouvoir de discrimination qui aurait une validité statistique n'est pas atteinte par ce jury.

Il en ressort néanmoins quelques tendances à conserver à l'esprit pour les essais et dégustations à venir :

- les vins issus des parcelles entourées de garrigues ont une intensité olfactive plus élevée que les autres
- les arômes "de garrigue" n'étant pas des descripteurs habituellement utilisés par les dégustateurs, il semble que la note "fleur" soit la plus discriminante des descripteurs classiques
- le zonage parcellaire effectué à partir de l'environnement des parcelles donne toute satisfaction à la cave coopérative qui va créer une cuvée spéciale sur cette base de sélection

Les études se poursuivent sur des bases identiques pour encore un millésime. Cependant, des discussions sont actuellement en cours quant à l'évaluation des résultats obtenus, notamment sur la dégustation. Une première approche exigerait que le jury soit spécialement formé pour répondre aux objectifs de l'essai, ce qui n'est actuellement pas possible. D'autres solutions sont envisagées pour pallier cette lacune, notamment en faisant intervenir des jurys de professionnels (sommeliers), d'étudiants en œnologie ou encore d'œnophiles.

Comme il est difficile d'atteindre à des niveaux de maturité comparable pour les parcelles des mini-vinifications, nous envisageons de faire un essai en conditions les plus contrôlées possible. Sur une seule parcelle loin de toute garrigue, un environnement aromatique serait artificiellement créé par l'implantation de plantes odorantes entre les ceps.

Enfin, les molécules odorantes provenant de la garrigue pourraient être recherchées directement dans les vins mais ceci sort des prérogatives d'une chambre d'agriculture qui cherche plutôt une valorisation des vignobles et des produits par un appui au producteur.

REMERCIEMENTS

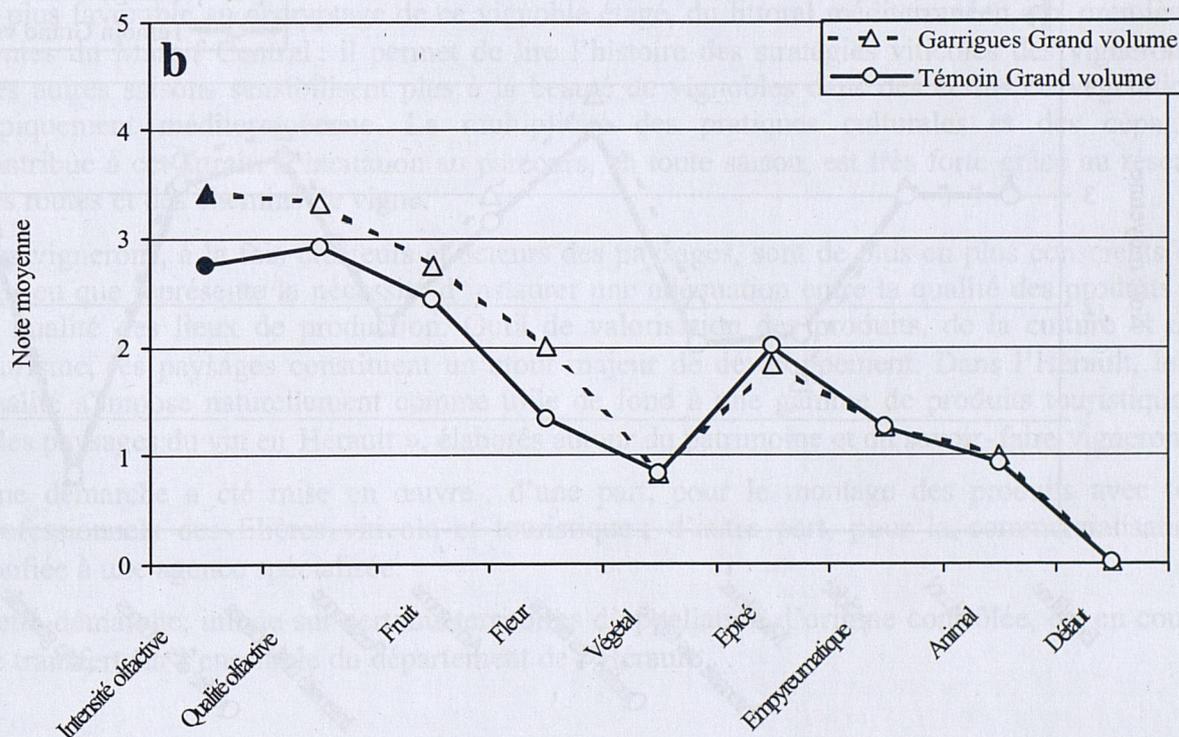
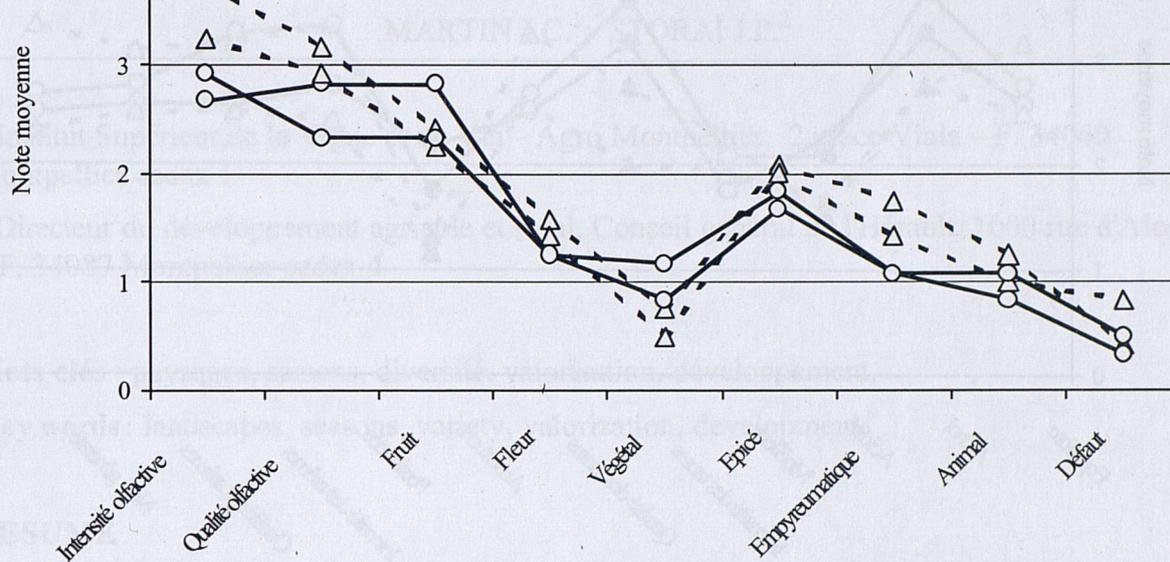
Les auteurs tiennent à remercier les personnes sans qui cette étude n'aurait pu être menée à bien. MM. Dross et Trinquier de la cave de Cabrières ainsi que tous les vignerons volontaires impliqués dans la démarche ; M. Caboulet de l'ITV Pech Rouge et M. Tarrago.

BIBLIOGRAPHIE

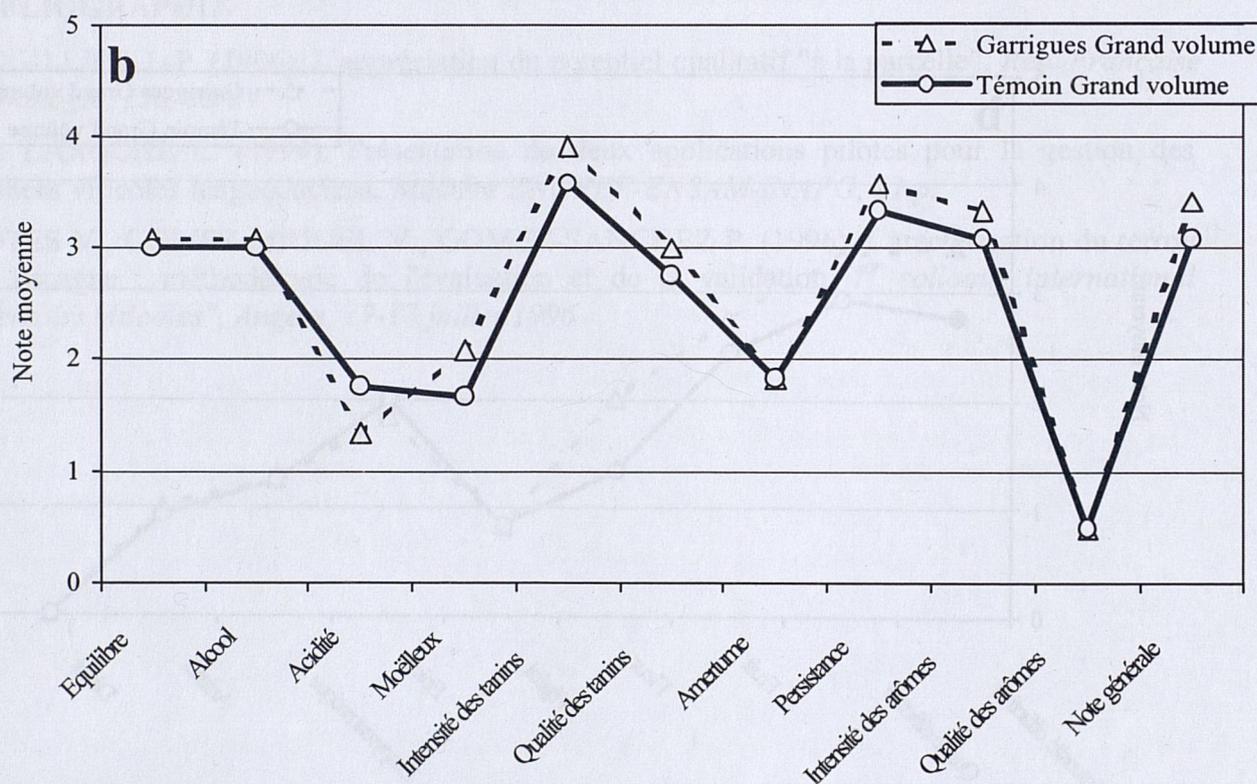
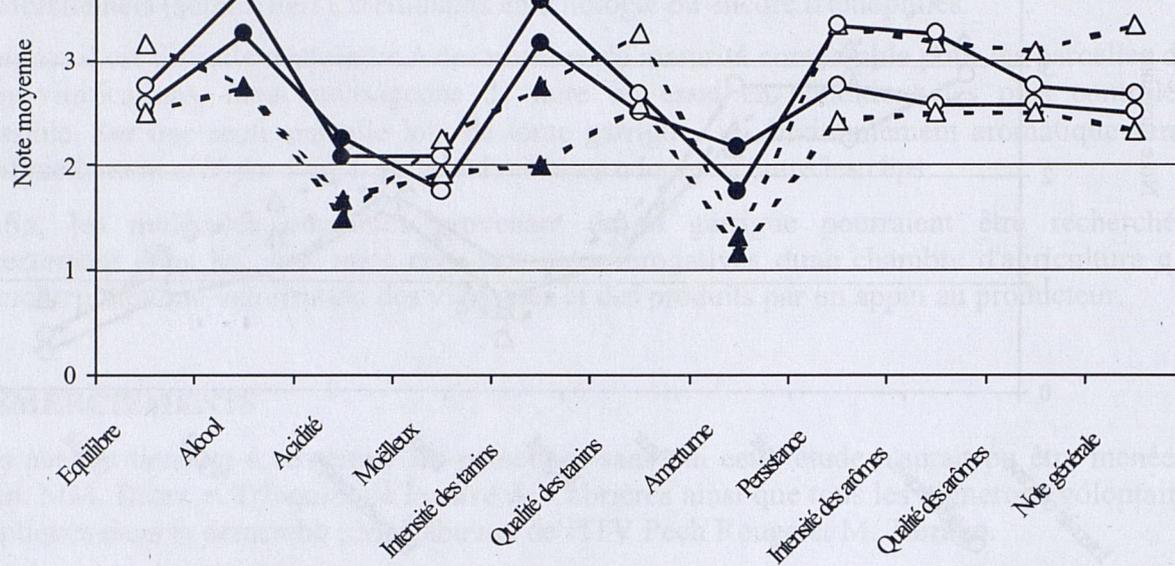
ARGILLIER J.-P. (1996). L'appréciation du potentiel qualitatif "à la parcelle". *Rev. Française d'œnologie*, 156, 32-34

DE LAROCHE E. (1994). Présentation de deux applications pilotes pour la gestion des espaces viticoles languedociens. *Mastère ENGREF-ENSAM-INAPG*, 51 p.

SOTES V., GOMEZ-MIGUEL V., GOMEZ-SANCHEZ P. (1996). Caractérisation du terroir en Espagne : méthodologie de l'évaluation et de la validation. *1^{er} colloque international "Terroirs viticoles"*, Angers, 17-18 juillet 1996



Figures 1 : Profils de description olfactive des vins en mini-vinifications (1a) et en grand volume (1b). Les points colorés (noirs) figurent les critères discriminant statistiquement les vins en fonction de l'environnement des parcelles.



Figures 2 : Profils de description gustative des vins en mini-vinifications (2a) et en grand volume (2b). Les points colorés (noirs) figurent les critères discriminant statistiquement les vins en fonction de l'environnement des parcelles.