# Les motivations du vigneron en quête de l'expression "terroir"

C. PAPIN

*Vigneron, Château de Pierre Bise, 49750 Beaulieu sur Layon*

## I - HISTORIQUE DE LA DEMARCHE SUR L'EXPLOITATION

Jusqu'en 1985 les vendanges ont été réalisées par parcelles et l'assemblage après fermentation.

Lors des vendanges 1985, j'ai pu constater à la perception gustative une rupture d'harmonie du vin lors des assemblages même partiels de raisins provenant de parcelles différentes. J'ai noté parallèlement une bonne réaction de la clientèle pour une plus grande personnalisation du produit. De ce fait, j'ai été amené à rechercher les limites objectives du terroir d'une cuvée et par un affinement constant et permanent des paramètres spécifiques à chacun des terroirs.

L'évolution de mon approche a été ordonnée de la façon suivante :

-observations géo-pédologique des parcelles avec dégustation de raisins,

-constatation des différences de type de maturité et de vitesse de maturité des raisins,

-perception du climat propre à chacune des parcelles : rôle de la topographie, de l'altitude, du vent, de la proximité de l'eau.

-adaptation progressive du travail jusqu'à la cueillette des raisins aux différents type de terroir.

**➥ Le Domaine de Pierre-Bise en 95**

En 20 ans, la surface d'encépagement en Chenin, cépage blanc traditionnel de la Loire a été multipliée par 6 pour atteindre les 32 ha répartis sur 4 sites :

-Savennières (rive droite de la Loire)

-Rochefort (rive gauche de la Loire)

-Pierre Bise (coeur du Layon)

-Quarts de Chaume et Chaume.

Soit dix cuvées différentes :

-2 cuvées de blanc sec :

-le « Savennières » (sables reposant sur des schistes et Rhyolites)

-le « Haut de la Garde » (intercalations gréseuses)

-3 cuvées de Coteaux Layon Beaulieu :

-les « Rouannières » (roche volcanique basique en début d'altération la Spilite)

-l'« Anclaie » (altération de Schistes avec présence de phtanite)

-les « Soucheries » (Poudingues de Carbonifère haut de carbonifère, bordure spilite)

-1 cuvée de Coteaux Layon Rochefort :

-les « Rayelles » (intercalations gréseuses)

-3 cuvées de Coteaux Layon Chaume :

-les « Têtuères » (Poudingue de Carbonifère, ouverture plein vent)

-l'« Ouche » (Altérite de Carbonifère Grès et Schistes houillers)

-le « Verger » (grès de Carbonifère + Cinérite)

-1 cuvée de « Quarts de Chaume » (Poudingue de Carbonifère avec dominante botrytisation

## II - SCHEMATISATION DES TERROIRS DU DOMAINE DE PIERRE-BISE (fig. 1) ET CARTE DE MATURITE DES RAISINS

### A - Les sols développés sur Carbonifère :

Globalement situés dans le premier tiers inférieur des coteaux, ils bénéficient de par la pente et l'influence limitée du vent de l'ensoleillement optimum dans le vignoble. La profondeur du sol et son niveau d'altération plus évolué qu'ailleurs justifient, dans le cadre des spécificités climatiques du carbonifère, d'un meilleur fonctionnement du sol et de la plante. Il en découle :

-une floraison plus homogène, voire plus précoce,

-une précocité dans la formation des sucres,

-une précocité dans la mise en place du botrytis et sa lenteur de passerillage.

Les conséquences sur la cueillette se traduisent par :

-un premier passage plus précoce et une dernière trie plus tardive,

-un nombre de tries plus important qu'ailleurs,

-peu de volume de vendange à cueillir à chaque passage.

Dans la stratégie, le vigneron choisira l'option terroir avec l'adéquation « charge - sol - climat » ou l'option matière en réduisant fortement la charge, réduisant ipso facto les difficultés propres à ce terroir quant à la cueillette des raisins.

### B - Les sols développés sur Roches Volcaniques :

De par leur situation sur l'exploitation dans la partie médiane du coteau, l'ouverture d'horizon et l'orientation des pentes vont jouer un rôle déterminant dans la caractérisation du Chenin sur « spilite ». Le sol, en tout début d'altération et de plus très sensible au stress hydrique de l'été, va fonctionner de manière très irrégulière, ce que nous retrouverons dans le développement de la plante :

-débourrement précoce et rythme de croissance rapide,

-floraison très hétérogène et sur une même grappe,

-dessèchement des premières feuilles très tôt dans l'été.

Heureusement, la situation des parcelles se révèle encore très favorable à la botrytisation, tout en étant plus tardive que sur le Carbonifère. Le vent jouera le rôle d'amplificateur de la concentration des raisins.

Dans sa stratégie, le vigneron jouit de moins de liberté que sur les Carbonifères. Il doit gérer parfaitement l'adéquation « charge - sol - climat », donc l'optique terroir. A tout moment, il doit faire preuve de vigilance, en particulier sur :

-le mode de taille,

-la qualité de l'ébourgeonnage et du palissage,

-la date d'éclaircissage,

-le choix de l'opportunité et de la date éventuelle de rognage,

-la date et la qualité de cueillette, avec plus de grain par grain qu'en Carbonifère, mais par contre avec un passage en moins,

-la vinification nécessairement plus lente et surtout l'élevage plus long.

Dans cette situation, le vigneron ne peut que réussir un grand vin de terroir ou ne produire qu'un vin tout à fait ordinaire.

**C - Les sols développés sur schistes et phtanites :**

Situés sur la partie la plus haute du plateau, les parcelles de schistes sont naturellement les plus exposées au vent. Le stade d'altération des schistes est plus avancé que celui sur les spilites, tout en restant en début d'altération avec une faible épaisseur de l'horizon arable.

C'est la zone la moins précoce du vignoble avec un meilleur fonctionnement du sol et de la plante que dans les roches volcaniques. L'hétérogénéité de la vendange se révélera plus, de grappe à grappe ou d'une souche à l'autre. L'éloignement de la rivière, l'altitude et le vent expliquent la plus grande difficulté des raisins à botrytiser et avec naturellement plus de retard qu'ailleurs.

Par rapport aux deux autres familles de sol, les dates de tries seront donc décalées avec une difficulté plus grande qu'ailleurs d'achever la surmaturité des raisins.

Ainsi, le climat de l'arrière saison s'imposera en tant qu'élément décisif dans la qualité et le type de surmaturité des raisins. Dans la stratégie du vigneron, la régulation de la charge s'imposera comme intervention majeure dans la qualité finale du vin, avec une tendance plus forte à l'expression « terroir » qu'à l'expression « matière ».

## III - INFLUENCES SUR LE VIN

**A - La pédologie :**

J'ai pu constater que plus le sol a un profil Roche-mère - altération, plus le vin s'exprime comme minéral, dense, avec ouverture lente des arômes. De plus si le sol évolue vers l'altérite, le vin possède alors plus de chair, de matière, avec une intensité aromatique apparaissant plus précocement.

**B - Différents types de maturité :**

Les vendanges botrytisées se révèlent, chronologiquement, les premières à libérer, dans le vin, leur intensité aromatique, avec beaucoup de fondu et de gras, le vin est alors très fin en structure.

Ceux issus de vendanges passerillées s'ouvrent avec quelquefois un décalage de plus d'un an par rapport aux cuvées botrytisées jeunes, ce sont souvent des cuvées « viriles ». Leur complexité aromatique ne s'épanouit qu'après un long élevage.

Si la cuvée reflète davantage une situation « passerillage - altération Roche Mère », alors le vin exprime sa complexité dès sa jeunesse.

L'âge de la vigne joue dans les deux cas un rôle d'amplification des différences de typicité des vins.

**C - Influence du mode de cueillette du raisin sur la typicité du vin.**

Dans notre recherche d'optimisation de la maturité, nous avons constamment retardé les dates de vendanges. Si nous sommes capables de faire mûrir et surmûrir lentement le raisin, la complexité et la finesse seront présentes, relais véritables de l'amplification de la typicité.

Les vendanges par tries successives n'ont comme but que de valoriser l'expression terroir, le niveau des sucres à la récolte n'est alors qu'une conséquence de la gestion de la maturité et de la maturation.

A partir du moment où le vigneron respecte cette stratégie, deux choix se présentent à lui :

-valoriser une quantité de maturité des raisins en isolant les tries, quitte à ne pas respecter les unités de terroirs. Puisque ce qu'il gagne en matière et en ouverture, il le perd nécessairement en complexité et en lenteur d'évolution du vin.

-rechercher une amplification de la typicité du produit en assemblant toutes les tries de l'unité de terroir, quitte à s'imposer un élevage plus long. Dans cette optique, il donne au vin suffisamment de caractères pour qu'un amateur averti puisse, à travers cet ensemble homogène et complexe, retrouver à l'aveugle l'origine et le "climat spécifique" du vin dégusté.

Si le vin s'avère complexe et lent à s'ouvrir, la transparence terroir s'impose. Par contre si le vin est riche et rapide dans son ouverture, la nature du cépage et la qualité de la maturité sont davantage mises en valeur.

### D - Influence de l'élevage

Les problèmes rencontrés en Anjou, jusqu'à aujourd'hui sur les vins élaborés dans la volonté d'exprimer leur dimension terroir, dépendent principalement d'une charge de raisins mal réglée, de dates et de tries de vendanges mal gérées et d'une mise en marché trop précoce. Le vin, une fois mis en bouteilles s'ouvre en 2 temps avec une longue période de fermeture fort préjudiciable sur le plan commercial et sur l'image des vins de la région.

Avec une meilleure connaissance des spécificités propres à chacun des terroirs notamment en matière de potentiel d'ouverture aromatique des vins, il deviendra plus facile d'adapter la durée de l'élevage nécessaire à l'ouverture progressive du vin en bouteilles (fig. 2).

## IV - CONSEQUENCES DE LA RECHERCHE TERROIR SUR LE TRAVAIL DU VIGNERON

D'un viticulteur appliquant des recettes classiques en phytotechnie et en oenologie pour cueillir un raisin simplement mûr, nous évoluons vers un homme à la recherche d'une complexité de ses raisins liée à une complexité dans l'élaboration de leur maturation dans le respect d'une unité de terroir et avec comme but, l'amplification de l'expression de la typicité de son vin. Il va falloir pour cela rechercher des moyens toujours plus naturels d'autodéfense de la souche et de la grappe car c'est comme une fleur sauvage de montagne qu'il doit produire et non plus une plante en pot surchargée d'engrais. Chaque année, les observations s'accumulent quant au comportement des raisins dans les différents climats sur chaque terroir. Chaque millésime devient ainsi une source d'affinement et la recherche terroir devient l'oeuvre d'une vie, l'humus du vin.

La « qualité terroir » des vins détermine le niveau d'intégration de notre vigneron à son espace, millésime après millésime, année après année. L'homme, au même titre que son vin, se manifeste alors comme l'expression de son milieu. Actuellement, une partie des amateurs de vin recherche déjà cette adéquation entre l'homme et son vin.

La conception de la cave, du caveau d'accueil des clients et la qualité des explications du vigneron doivent également être le reflet de cette transparence dans l'expression terroir intégrée par les vins.

Dans un monde où tout s'accélère, le vigneron a l'opportunité et le privilège de s'affirmer en tant que racine de cette humanité au travers d'un produit aux dimensions de plus en plus culturelles.

Encore plus demain qu'aujourd'hui, nous vendrons non seulement une qualité mais surtout la personnalité d'un produit, elle même reflet du style de travail d'un homme en adéquation avec les terroirs viticoles avec lesquels il vit.

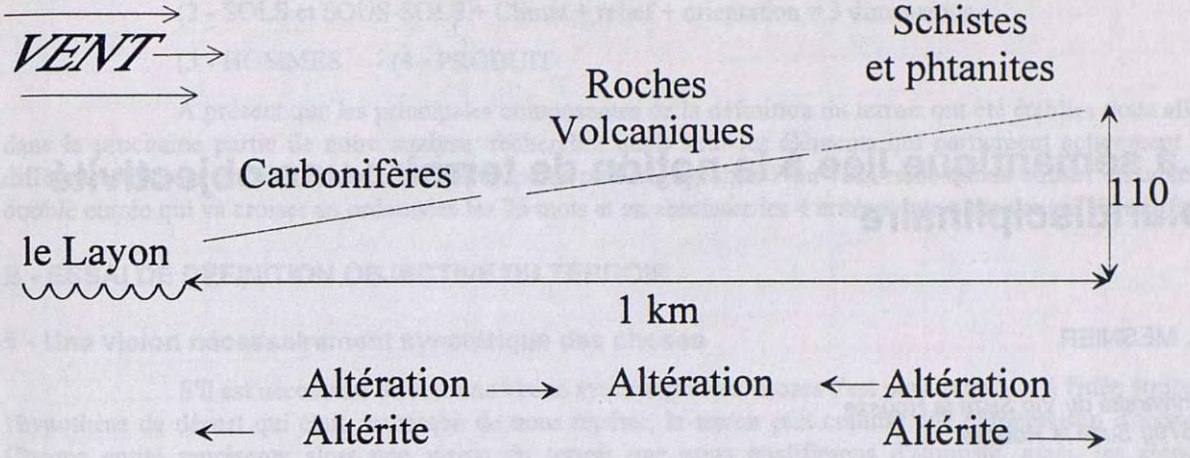


**Figure 1.** Schématisation des terroirs

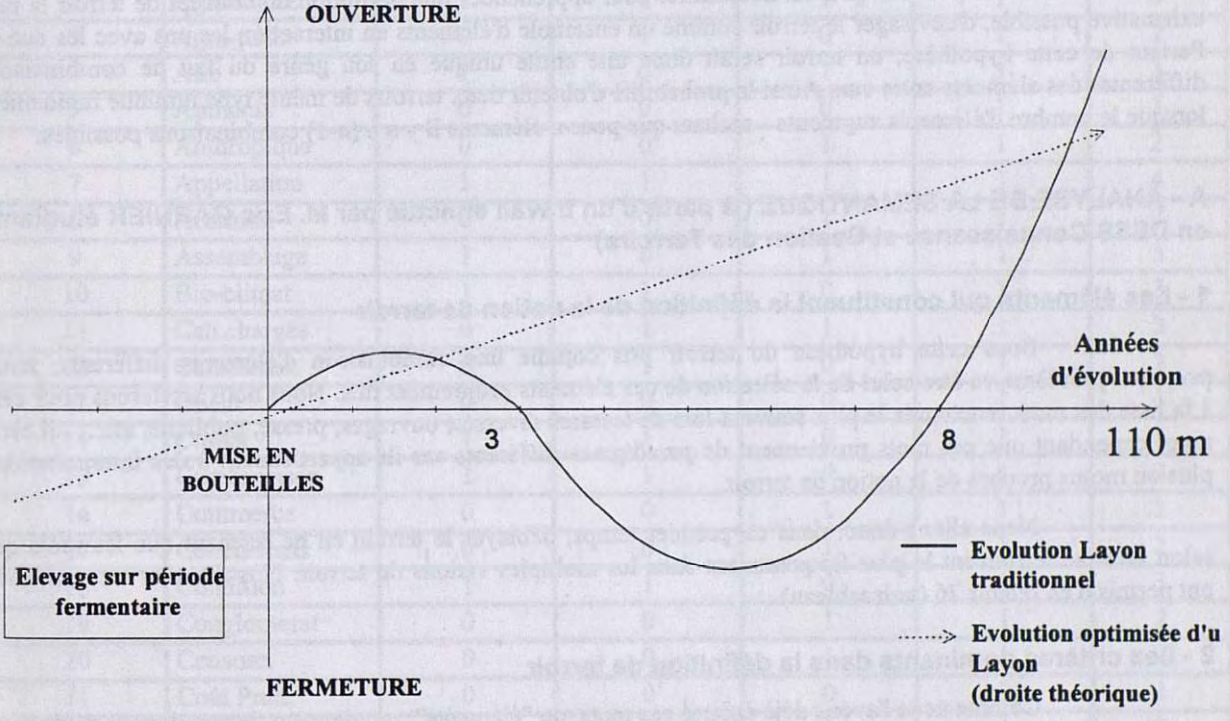


**Figure 2.** Cinétique d'évolution du Chenin dans un type Layon