

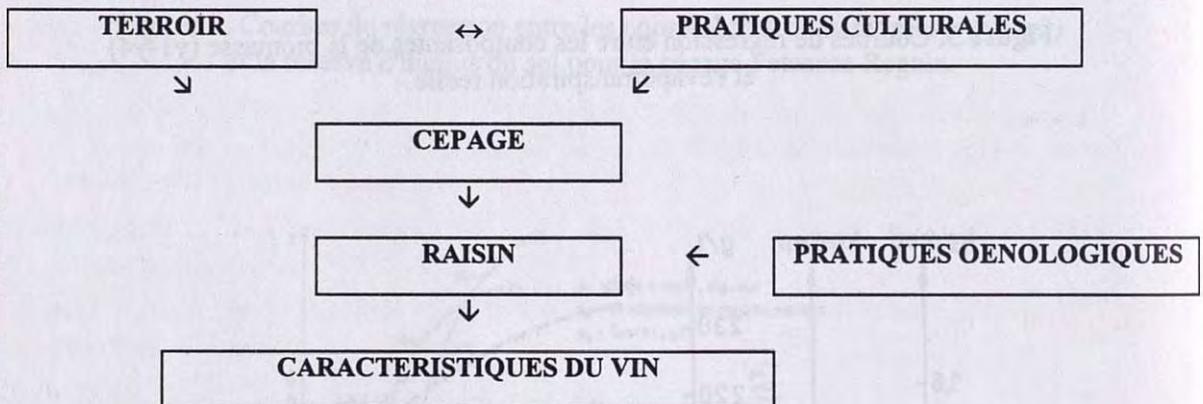
Matériel végétal et valorisation des terroirs viticoles

R. BOIDRON

E.N.T.A.V.

Les caractéristiques d'un vin résultent d'un ensemble de facteurs qui peuvent être rattachés à trois thèmes principaux.

- Le cépage (élément majeur du matériel végétal)
- Le terroir
- Les pratiques culturelles et oenologiques



LE CEPAGE

① CEPAGE ET CONDITIONS CLIMATIQUES

La condition première pour une expression satisfaisante des caractéristiques d'un ou de plusieurs cépages dans une région, un terroir déterminé, est leur **bonne adaptation aux conditions climatiques**.

Les cépages à cycle végétatif long, présentant des exigences héliothermiques élevées pour mûrir correctement leurs grappes, sont adaptés aux conditions de type méditerranéen, mais inadaptés aux régions septentrionales ou de limite nord de culture de la vigne dans l'hémisphère nord. Pour les cépages à cycle végétatif court et aux exigences héliothermiques limitées, cultivés sous des climats de caractère méditerranéen, l'équilibre des composantes du vin (alcool, acidité, tanins, arômes) est plus délicat à obtenir dans ces conditions du fait de leur grande précocité.

Dans une même région, les conditions de précocité de la parcelle peuvent conduire au choix d'un cépage plutôt qu'un autre.

A ces aspects, s'ajoutent ceux de l'adaptation aux risques particuliers d'une situation : sécheresse estivale intense, vents chauds, gelées printanières.....

② CARACTERISTIQUES QUALITATIVES

Les éléments principaux sont :

- ♦ le potentiel sucre qui est lié à la précocité
- ♦ le potentiel polyphénolique (quantité et qualité des tanins et des anthocyanes)
- ♦ les arômes spécifiques (nature et intensité)

Ces éléments constituent globalement le potentiel qualitatif lequel est étroitement dépendant de la taille des baies, voire de celle des grappes : les cépages à petites baies (rapport surface pelliculaire/volume de la baie élevé) présentent d'une façon générale un potentiel qualitatif plus important que les cépages à grosses baies.

L'équilibre entre ces composants et notamment l'alcool, l'acidité, les tanins participent à l'harmonie et à la finesse du vin.

③ Expression des qualités du cépage en fonction du sol et du sous-sol

Nous empruntons ici un texte du Professeur BRANAS pour illustrer cette relation «**Rapport du sol avec le cépage**»(1)

Chaque variété présentant des particularités dans les fonctions physiologiques et dans les constituants du vin, l'agrément de celui-ci n'est perçu à son meilleur niveau que lorsque les constituants sont dans les proportions voulues. En conséquence, les caractéristiques d'un cépage ne s'épanouissent que lorsqu'il est établi dans les sols d'une composition minéralogique donnée, en rapport avec la (ou les) formation (s) géologique (s) d'une aire plus ou moins vaste. Ce même cépage peut donner de bons vins dans d'autres sols, mais ce sont des vins différents par la saveur et le bouquet et par la noblesse. On connaît plusieurs exemples de cépages fins dont le vin perd toute noblesse dans certains sols sans que ceux-ci modifient sensiblement la vigueur.

④ Relation rendement et qualité

Pour chaque variété, dans une situation donnée de terroir, il existe un niveau optimum de rendement qui permet la meilleure expression de la qualité.

Au delà de ce niveau de rendement, l'expression qualitative diminue :

- ♦ les constituants principaux du raisin (sucres et polyphénols) sont moins concentrés,
- ♦ les qualités propres du cépage sont atténuées,
- ♦ l'effet terroir est effacé et ceci d'autant plus que ce rendement est élevé.

D'une façon générale les cépages blancs permettent d'atteindre de bons niveaux qualitatifs avec des rendements plus élevés que les cépages noirs.

Le **cépage** est l'élément central qui donne les grandes caractéristiques de typicité au vin.

Le **terroir** apporte les notes d'originalité, de finesse, d'harmonie et ajoute aux spécificités propres au cépage. Ces qualités sont amplifiées ou atténuées par les choix techniques du producteur : porte-greffe, clones, techniques culturales et oenologiques.

LE PORTE-GREFFE

Le porte-greffe constitue l'interface entre le sol, le sous-sol et le greffon c'est-à-dire le cépage.

La bonne adaptation du porte-greffe aux caractéristiques du sol et du sous-sol (calcaire actif, conditions de sécheresse ou d'excès d'humidité, richesse minérale) et sa bonne affinité avec le cépage, sont essentielles pour assurer une production régulière et de façon durable.

Le porte-greffe n'a pas d'effet direct et ne modifie pas les caractéristiques qualitatives du raisin comme le cépage.

(1) Essai agronomique sur la noblesse des Vins - Progrès Agricole et Viticole - 1990 - 107 - N°1

Ses effets sont indirects mais importants :

- **sur la précocité** : la longueur du cycle végétatif fait que les porte-greffe à cycle végétatif long (Rupestris et ses croisements avec Berlandieri) ne peuvent pas être cultivés en régions septentrionales parce qu'ils retardent la maturité donc diminuent la richesse en sucre et la concentration des autres constituants tout en augmentant l'acidité. Dans ces situations ne conviennent que les variétés à cycle végétatif court (Riparia et ses croisements).
- **par la vigueur conférée au greffon** : le porte-greffe influence parfois dans de grandes proportions et d'autant plus que le sol est riche (fertilité et poids des grappes augmentés), le niveau de rendement.

LES CLONES

L'expression du cépage prend sa pleine mesure à travers celle des souches qui composent une plantation, laquelle est constituée :

- soit d'une **population de souches** (ou de clones) au potentiel productif et qualitatif, plus ou moins homogène suivant le type de sélection qui a été pratiqué (généralement les sélections massales présentent un niveau de production élevé). Leur état sanitaire est approximatif et incontrôlé.
- soit d'un ou plusieurs clones dont le niveau potentiel de production et les aptitudes qualitatives sont bien connues et résultent d'une expérimentation longue et rigoureuse. Le bon état sanitaire est assuré au départ et contrôlé. Les plantations constituées de matériel clonal sont homogènes (toutes les souches d'un clone sont génétiquement identiques) et de production régulière. Cette homogénéité de fertilité notamment, peut conduire à des rendements élevés (avec les clones les plus fertiles) si la vigueur et le rendement ne sont pas maîtrisés par des choix culturaux appropriés.

❶ POTENTIEL PRODUCTIF ET QUALITATIF DES CLONES

Dans les cépages les plus diffusés en France, il existe une gamme de clones assez large quant à leur potentiel productif et à leurs aptitudes technologiques. Ces clones sont classés en trois groupes principaux dans le Catalogue des Variétés et Clones de Vigne Cultivés en France : A, B, C et D. La signification de ces lettres est la suivante :

Groupe A : clones de production limitée, soit inférieure ou proche de la moyenne mais d'un niveau suffisant pour satisfaire le rendement autorisé d'un type de production donné. Généralement ces clones permettent d'atteindre un très bon niveau qualitatif et d'obtenir des vins typiques du cépage concerné et de l'expression du terroir ou les deux à la fois. Mais cette relation d'ordre général n'est pas absolue.

Groupe B : clones de production moyenne à élevée suivant les conditions de milieu et les techniques culturales appliquées ; une maîtrise rigoureuse du rendement (mais plus délicate à réaliser que pour les clones du Groupe A) permet d'obtenir -sauf cas particulier - un bon niveau qualitatif d'ensemble dans le type du cépage et l'expression du terroir.

Groupe C : clones de production élevée à très élevée ; le haut niveau de rendement étant très difficile à réduire en dehors de conditions de culture limitantes (sols maigres, superficiels, porte-greffe faible...). Insuffisamment maîtrisés, ces clones produisent généralement des vins neutres, manquant de structure et de typicité. Toutefois, même dans cette catégorie on peut rencontrer des clones à potentiel qualitatif intéressant :

- exemple : clone de Muscat à petits grains à fort potentiel aromatique.

Groupe D : clone à production irrégulière d'une situation à une autre, et de niveau qualitatif variable. L'usage ne peut en être recommandé que localement, dans les endroits où leur comportement est satisfaisant et de façon confirmée.

Exemple de répartition des clones par groupes : Cas du Grenache N. (voir tableau ci-joint)

Les clones d'un même cépage, surtout lorsque la variabilité de ce cépage est importante et a été bien exploitée par la sélection, peuvent présenter des différences qualitatives importantes pour un rendement identique. Il en résulte logiquement **que les clones à potentiel de rendement limité** et compatible avec une expression optimale de la qualité, **exprimeront le mieux les qualités du cépage** et favoriseront le mieux l'expression de l'originalité du terroir. Cette règle, si elle est générale, n'est pas absolue.

Un principe important à appliquer est d'éviter des plantations monoclonales (surtout lorsque les surfaces plantées sont importantes) et de planter côte à côte plusieurs clones aux qualités complémentaires.

L'assemblage des raisins à la cuve permet ainsi d'assurer une plus grande complexité dans les vins produits.

② INTERACTION CLONE ET TERROIR

Les clones n'effacent pas l'effet terroir mais ils contribuent à renforcer l'originalité du terroir et ceci d'autant plus que leur potentiel qualitatif est élevé.

Dans la mesure où la sélection a été opérée dans le respect des caractères de qualité et de typicité du cépage d'une part et par l'application de techniques culturales visant cette qualité, les clones contribuent à l'amélioration des produits tout en respectant l'effet terroir.

Exemple : En 1984, la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire a procédé à la vinification de cinq lots de vendange de Pinot Noir clone 115 provenant de cinq situations différentes de la région Bourgogne - même porte-greffe, même âge, système de conduite identique.

Le classement à la dégustation des vins s'est établi en correspondance avec l'ordre de qualité des terroirs :

- 1 - Provenance Givry - appellation communale - coteau
- 2 - Provenance Rully - appellation communale - bas de coteau
- 3 - Provenance Fontaines - situation de coteau - appellation Bourgogne Côte Chalonnaise
- 4 - Provenance St Gilles - appellation Bourgogne Côte Chalonnaise - coteau sol profond
- 5 - Provenance Uchizy - appellation régionale Bourgogne

Cette expérimentation a bien démontré que ce n'est pas l'effet clone qui domine. La hiérarchie des terroirs est respectée.