

TERRE DE VIGNES

DU MÊME AUTEUR

La Vie sur Mars

Seuil, « Science ouverte », 1999

La Mort des dinosaures : l'hypothèse cosmique

Seuil, « Points Sciences », 1999

Terre de France

Une histoire de 500 millions d'années

Seuil, « Science ouverte », 2007

L'Homme sur mars : science ou fiction ?

Dunod, « Quai des sciences », 2007

Vous êtes ici ! Les idées clés pour comprendre notre planète

Dunod, « Oh, les sciences ! », 2008

Dernières nouvelles des planètes

Seuil, « Science ouverte », 2009

CHARLES FRANKEL

TERRE
DE VIGNES



ÉDITIONS DU SEUIL
25, boulevard Romain-Rolland, Paris XIV^e

ISBN 978-2-02-105683-9

© ÉDITIONS DU SEUIL, SEPTEMBRE 2011

© Toutes les photos de vignobles ont été réalisées par l'auteur,
les dessins p. 20, 34, 64, 98, 146, 224 ont été réalisés par Pierre-Emmanuel Paulis,
les cartes et coupes géologiques p. 13, 29, 53, 72, 93, 102, 115, 134, 138, 156,
160, 179, 200, 206, 220, 230, 248, par Légendes-cartographie

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

www.seuil.com

Avant-propos

Il existe de nombreux ouvrages sur le vin. Ce nouveau livre n'a pas pour objectif de les concurrencer, mais de présenter le terroir français sous un autre angle, en plongeant sous la surface du sol et en remontant le cours du temps. Nous allons suivre les racines de la vigne pour découvrir quels minéraux l'alimentent et quelle époque géologique lui transmet son âme. Ainsi, nous allons fouler en Bourgogne les récifs de corail du Jurassique, en Provence les terres marécageuses des derniers dinosaures, à Châteauneuf-du-Pape les galets d'une île battue par les vagues...

La géologie exerce une influence notoire sur le vignoble, les arômes et la qualité du vin. On pense naturellement à la chimie du sol, aux éléments que pompent les racines : nous constaterons la saine rivalité entre argile et calcaire, le grain de sel apporté par le gypse, l'influence mystérieuse du manganèse à Moulin-à-Vent. À l'échelle au-dessus, la taille des cailloux et les fractures de la roche mère ont également leur mot à dire : réchauffement des galets au pied des vignes, qui distillent la chaleur emmagasinée pendant la journée, drainage de l'eau, pénétration des racines.

Dans le mot terroir, il y a la notion de climat qui fait appel elle aussi à la géologie : le relief canalise les vents et contrôle les précipitations. L'érosion façonne les pentes dont dépendent l'exposition de la vigne au soleil et l'évacuation des eaux de pluie.

C'est un sujet complexe et grisant. Planétologue de formation, mon domaine est d'habitude les volcans, les laves

de la Lune et les glaciers de la planète Mars. En débarquant dans les vignobles de France, c'est donc avec un œil neuf et une grande soif d'apprendre – au sens propre comme au sens figuré – que j'ai arpenté les collines ensoleillées, envoûté par les paysages et charmé par l'hospitalité des vignerons. C'est ce parcours initiatique que je propose au lecteur, en espérant avoir brossé un portrait fidèle du paysage viticole français.

Nous serons guidés par la flèche du temps, en parcourant les vignobles depuis les terroirs aux assises les plus anciennes jusqu'aux formations les plus récentes. Chaque chapitre sera ainsi l'occasion de découvrir un épisode différent de cette histoire géologique de France – tant les événements qui ont forgé son socle, que l'évolution de sa faune à travers les âges – leurs fossiles jonchant le sol de nombreux vignobles.

Nous commençons notre périple il y a 500 millions d'années dans les schistes de l'Anjou avec ses crus réputés de Savennières et des coteaux du Layon (chapitre 1), pour suivre dans le Beaujolais la naissance et la décadence de nos premières chaînes de montagnes (chapitre 2), puis la traversée du désert de nos premiers dinosaures dans les salines de l'Alsace (chapitre 3). Avec l'arrivée des mers tropicales au début du Jurassique, ce sont des bancs d'huîtres et des récifs de corail que nous découvrirons dans le Mâconnais (chapitre 4), en Bourgogne (chapitre 5) et à Sancerre (chapitre 6), avant que de nouvelles mers inondent la France au Crétacé, déposant le tuffeau de Touraine où prospèrent aujourd'hui les vins de Chinon, Bourgueil et Saumur-Champigny (chapitre 7). Puis c'est le retrait des eaux et l'émergence de nouvelles terres argileuses que piétinent les dinosaures en Provence (chapitre 8) et dans le Languedoc (chapitre 9), semant leurs œufs et ossements parmi les vignes. Après la fin tragique des grands sauriens, l'essor des mammifères laisse ses marques dans le terroir de Champagne (chapitre 10), tandis que les torrents dévalés des montagnes bâtissent les terrasses de graves et de galets du Bordelais (chapitre 11) et des côtes du Rhône (chapitre 12).

Au cours de cet itinéraire tracé à travers les terroirs, il était difficile d'aborder toutes les régions, sans risquer de se répéter et de casser le rythme de l'aventure. Comme cet ouvrage n'a pas l'ambition d'être exhaustif, il a donc fallu laisser de côté de grands vignobles, comme ceux du Jura et de la Savoie, du Sud-Ouest ou encore de la Corse. Que leurs vigneronns me pardonnent : j'apprécie tout autant leurs vins !

Je n'ai pas voulu être trop technique : ce livre est destiné au profane, sans connaissances particulières en géologie ou en viticulture. Je ne parlerai donc pas du sol de façon détaillée – c'est une science à part entière – mais évoquerai en priorité la roche mère qui l'a enfanté et qui a une histoire plus vaste à raconter. Enfin, j'ai également voulu situer l'histoire de chaque vignoble dans son cadre historique, avec des anecdotes qui font intervenir rois et poètes, philosophes et autres amateurs éclairés de la vigne et du vin.

En effet, au-delà du terroir, la vigne est avant tout une histoire d'hommes et de femmes. Dans la formule qui donne un bon cru, s'il y a le sol et le relief, le climat et le cépage, il y a par-dessus tout le vigneron.

Je tiens donc à remercier ici tous ceux et celles qui m'ont reçu dans leurs domaines, montré leur terroir et fait goûter leur vin. Je cite la plupart de mes hôtes dans le texte. Un grand merci également aux géologues et amoureux de la nature qui m'ont guidé dans la découverte des régions, notamment Jacques Gispert en Provence et Jean-Pierre Tastet dans le Bordelais qui m'ont fait découvrir Cassis et la montagne Sainte-Victoire, Saint-Émilion, Sauternes et Margaux. Que de bons souvenirs !

Hormis cette «réalité du terrain», j'ai glané les informations pour ce livre sur les sites web des régions viticoles et de leurs domaines et coopératives – on en trouvera une liste succincte dans la bibliographie – ainsi que dans plusieurs livres fondateurs, à commencer par le classique *Terroirs et vins de France* dirigé par Charles Pomerol (1984, BRGM), l'excellent petit guide *Vins de France* de Robert Joseph (Gründ, 2000), et le très compréhensible et magnifique *Grand atlas des vignobles*

de France dirigé par Benoît France (Solar, 2008), où le lecteur trouvera toutes les cartes pour suivre mon récit et le compléter avec des descriptions exhaustives de chaque terroir.

Enfin, toute ma gratitude à Jean-Marc Lévy-Leblond aux éditions du Seuil pour m'avoir conseillé d'écrire ce livre et soutenu dans ma démarche, ainsi qu'à Sophie Lhuillier pour avoir corrigé le manuscrit, Pierre-Emmanuel Paulis pour ses cartes de la France aux différentes époques géologiques, et Frédéric Miotto pour les cartes actuelles des vignobles.

On peut lire ce livre de façon classique et linéaire – de la première à la dernière page – car il raconte une histoire chronologique de la création et de l'évolution de la France à travers les âges. On peut aussi lire les chapitres dans n'importe quel ordre, en fonction des régions viticoles que l'on souhaite explorer ou pour comprendre un vin que l'on vient de déboucher (un index liste tous les crus mentionnés). On ne manquera pas, à cette occasion, de boire à la santé de tous les êtres – du simple plancton au dinosaure – qui ont construit et habité avant nous ces magnifiques terroirs.

Côtes-d'Armor, avril 2011

Savennières et vins d'Anjou

Savennières est un paisible village suspendu à la rive droite de la Loire, une quinzaine de kilomètres en aval d'Angers. De l'Anjou il possède le doux climat, la lumière transparente et les toits d'ardoise fine. Sur les crêtes, les vieux moulins ont perdu leurs ailes, mais offrent des gîtes aux voyageurs de passage.

Des hauteurs de Savennières, plombées par le soleil, on embrasse du regard les vignobles qui dévalent les coteaux et encerclent le village, alors que dans la plaine, prés et bocages prennent le relais jusqu'au fleuve. À l'horizon, au-delà de la plaine alluviale, la rive gauche de la Loire s'élève avec d'autres clochers et moulins, et ses propres vignobles d'Anjou-Villages et de Brissac, des coteaux du Layon et de l'Aubance.

On trouve tous les vins dans l'Anjou : rouges légers à robe grenat, blancs secs aux reflets de paille, blancs moelleux et crénants pétillants. Mais c'est à Savennières que les vins d'Anjou ont gagné leurs plus hautes lettres de noblesse, plaçant les crus du village parmi les meilleurs vins blancs du monde : Coulée-de-Serrant, Roche-aux-Moines, Clos du Papillon, accrochés aux coteaux de schiste et de rhyolite que les ruisseaux ont sculptés en éperons aux pentes tournées vers le sud.

Ce sont ces pentes ensoleillées, drainées et filtrées par des cailloux multicolores, qui ont offert aux vigneron de Savennières un terroir inestimable. À peine deux pieds sous terre, les racines s'enfoncent dans la roche mère – un schiste fracturé par des millions d'années de vie géologique – qui nous raconte les origines mêmes de la France : une histoire minérale infuse dans

chaque verre et que les connaisseurs soulignent, qui parlent de « minéralité savoureuse », de « minéralité d'exception ». Ainsi dit-on de la Jalousie, cru du domaine du Closel : « il possède les riches notes chaleureuses du chenin mûr sur schiste, avec cette longueur épicée propre au Savennières¹ ».

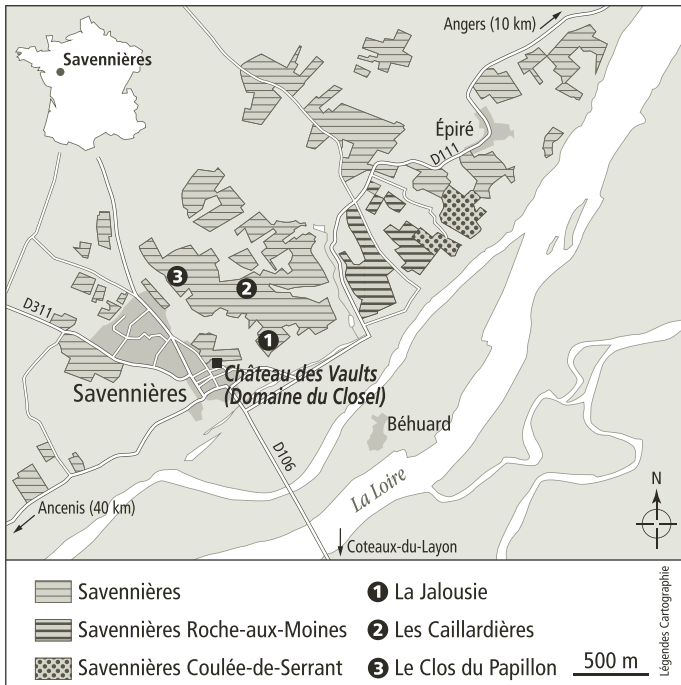
Le savennières, c'est aussi un terroir géologique fascinant, et c'est grâce à l'accueil d'Évelyne de Pontbriand, au domaine du Closel, qu'il nous est donné de commencer notre plongée dans l'univers du vin et de sa sainte alliance avec le terroir.

Savennières AOC	
Région :	Val de Loire, Anjou
Type :	vin blanc sec
Cépage :	chenin blanc
Superficie :	150 ha
Production :	4 700 hl/an
Crus/climats célèbres :	Coulée-de-Serrant, Roche-aux-Moines, Clos du Papillon
Nature du sol :	schisteux, sableux
Nature du socle :	schiste, spilite, rhyolite
Âge du socle :	Silurien (445-416 Ma)
Garde :	10 à 20 ans
Température de service :	10-12 °C
Mets et vins :	apéritif, poisson, crustacés, viande blanche

Au domaine du Closel, 15 hectares de vignes recouvrent une telle diversité de terrains, à la jonction entre schistes sédimentaires et roches volcaniques, qu'Évelyne de Pontbriand y a vu très tôt une piste pour comprendre la diversité de ses vins, avec les crus si distincts de la Jalousie, des Caillardières et du Clos du Papillon réunis dans un rayon de cinq cents mètres sur un même coteau qui surplombe le village.

De fait, dans la cave du château des Vaults, la vigneronne a

1. A. Gerbelle et P. Maurange, « Guide des meilleurs vins à petits prix », *Revue du vin de France*, 2005.



Le vignoble de Savennières AOC, avec les principaux crus de la Roche-aux-Moines et de la Coulée-de-Serrant, et les trois climats du domaine du Closel.

pris soin d'exposer dans de grands vases transparents l'échantillonnage de roches que l'on trouve sur ses trois parcelles vedettes: schistes pourpres à même la pente dans la Jalousie, touche de sable en haut de plateau sur les Caillardières, mélange de schistes verts, vieux basalte océanique et veines de quartz dans le clos du Papillon. Des bouteilles de chaque cru trônent sur la table, devant les calices de roches qui leur ont donné leurs arômes par des voies mystérieuses.

Si ces arômes sont bien distincts, ce n'est certes pas le raisin qui est en cause. Il s'agit du même cépage pour tous : le chenin

Un peu d'histoire

Le chenin blanc, qui est devenu le cépage dominant de Basse-Loire, apparaît en Anjou durant le IX^e siècle – époque carolingienne –, même si d'autres vignes l'ont précédé, la tradition viticole de Savennières remontant à l'époque romaine. Au Moyen Âge, les moines s'installent dans la région, notamment au sein d'une importante abbaye cistercienne, et apportent au savennières leur savoir-faire. Le site de l'abbaye, avec ses coteaux abrupts qui dévalent un promontoire volcanique jusqu'à la Loire, abrite toujours l'un des crus les plus prestigieux de l'appellation Savennières: la Roche-aux-Moines.

Ce site a d'ailleurs une dimension historique: au monastère était associée une forteresse qui joua un rôle non négligeable dans l'histoire de France. C'est en effet en faisant le siège de la Roche-aux-Moines en 1214 que Jean sans Terre, à la tête de l'armée anglaise, tenta de faire diversion et d'y attirer Philippe Auguste, pour permettre à ses alliés du Saint Empire romain germanique d'attaquer Paris. Ne se laissant pas berner, Philippe Auguste ne dépêcha à la Roche-aux-Moines que la moitié de son armée: s'ajoutant à la résistance héroïque de la forteresse assiégée, ce demi-renfort suffit à mettre les Anglais en déroute. Philippe Auguste put alors contrer la véritable menace qui venait du nord: avec l'autre moitié de son armée, il triompha de l'alliance anglo-germanique à la célèbre bataille de Bouvines, le 27 juillet 1214.

La paix une fois revenue à la Roche-aux-Moines, sa place forte et son monastère, on ne s'y occupa plus désormais que des vignes du seigneur. La qualité de ce vin de Savennières et son transport aisé par voie fluviale assurent son succès en France et à l'étranger. À la cour de France, c'est Louis XI (1423-1483) qui rend le savennières célèbre et le compare à une « goutte d'or ». Louis XIV (1638-1715) fait lui-même une halte à Savennières où il est séduit par son vin: il veut visiter le vignoble, mais son carrosse s'embourbe sur le chemin.

Sous l'Empire, c'est Joséphine de Beauharnais (1763-1814) qui s'enthousiasme pour le vin et le rend célèbre à la cour de Napoléon I^{er}. C'est d'ailleurs le petit-fils du chambellan de Bonaparte, le marquis de Las Cases, qui hérite à Savennières du château des Vaults et de ses vignes, aujourd'hui domaine du Closel. Son gendre Bernard du Closel, maire de Savennières de 1919 à 1956, participe activement au rayonnement du vignoble: l'appellation Savennières est officialisée en 1952 et son vin blanc se vend aujourd'hui dans le monde entier.

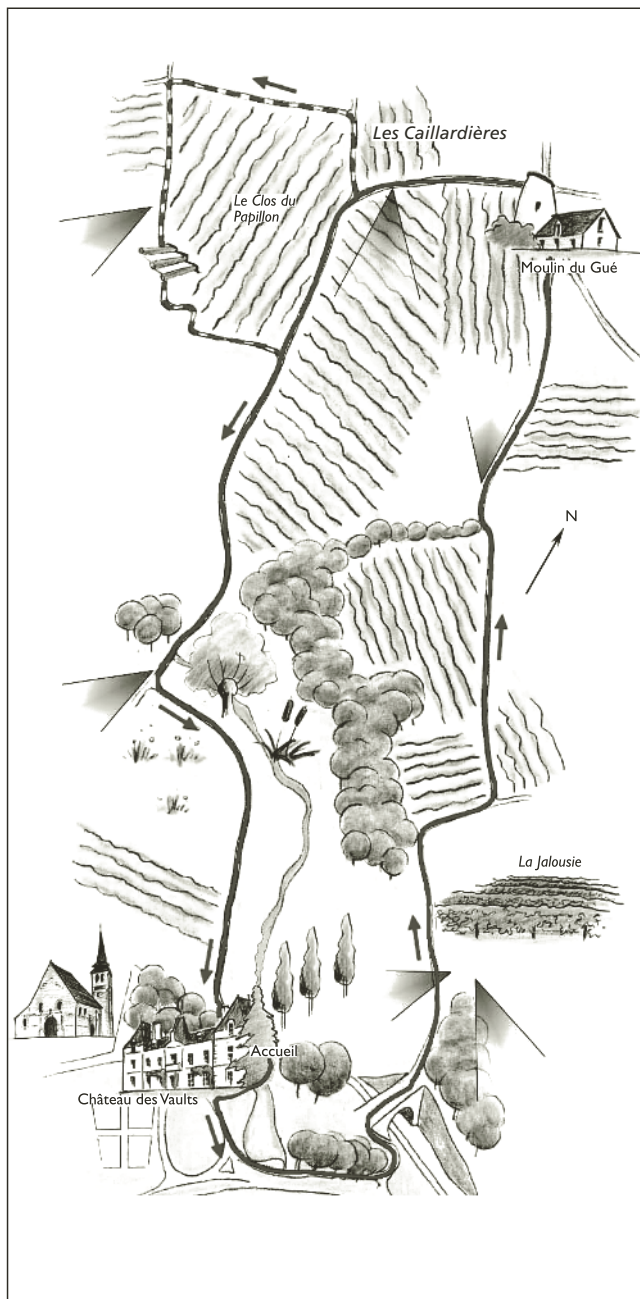


Au nord de la Roche-aux-Moines, des versants pentus accueillent le cru célèbre de Savennières : Coulée-de-Serrant.

blanc, adapté au climat angevin, dont les bourgeons pointent tardivement pour éviter les dernières gelées de l'hiver, et dont le raisin mûrit rapidement pour être fin prêt avant les premières gelées de l'automne.

À raisin égal, l'exposition au soleil joue un rôle certain dans le dégradé de saveurs à différents niveaux de la pente : les parcelles pentues de la Jalousie sont torrides l'été – avec un tel nom, le contraire eût surpris –, alors qu'un peu plus de fraîcheur caresse le clos du Papillon au sommet de la colline. Mais est-ce suffisant pour expliquer les différences de robe, de bouquet et d'arôme ?

Ces différences sont marquées. La Jalousie a une robe jaune d'or aux reflets verts et exhale un bouquet de tilleul et d'agrumes. En bouche, sa minéralité est mâtinée de pêche blanche, de fougère et de jasmin, disent les œnologues. Voilà pour la chaude parcelle pentue.



Cru, clos, climat

Un vignoble peut être subdivisé en un certain nombre d'unités de petite taille, de quelques dizaines d'hectares à moins de 1 hectare, que l'on appelle « crus » ou « climats » selon les régions, et qui sont caractérisées par leur sol et sous-sol, leur pente, leur orientation par rapport au vent et au soleil, voire par l'humidité ambiante (proximité d'un cours d'eau ou d'une forêt retenant la vapeur d'eau). Ce sont ces facteurs microclimatiques qui sont d'ailleurs à l'origine du nom « climat ».

À noter que le terme « cru » a aussi d'autres significations indépendantes qui prêtent à confusion : celle du millésime d'un vin (cru 2005, par exemple) et celle d'une classification de qualité : Premier Cru, Grand Cru.

Lorsqu'un climat ou cru est cerné d'un muret, on parle aussi de « clos » : le célèbre clos de Vougeot en côte de Nuits, par exemple.

Enfin, un climat ou cru peut lui-même être subdivisé en un certain nombre de parcelles plus petites encore (séparées par des haies, sentiers ou simplement par le découpage cadastral), qui appartiennent souvent à des propriétaires différents. Ainsi, 14 propriétaires possèdent des parcelles dans le climat la côte des Monts Damnés de l'appellation Sancerre.

À noter que la notion de terroir est plus diffuse et peut chevaucher des unités comme les climats et les parcelles : le terroir caractérise sol et climat de nature comparable, au sein d'une unité géographique mais aussi historique et culturelle, où joue le savoir-faire du vigneron.

Au-dessus du village, le clos du Papillon déploie ses deux ailes de part et d'autre d'un petit vallon. Sa différence se perçoit dans sa robe plus dorée aux reflets de paille, et son nez plus complexe où un bouquet d'amandes grillées et d'abricot vient se mêler au tilleul et aux agrumes. À la dégustation, les œnologues

- ◀ Un itinéraire de découverte à travers le domaine du Closel permet de visiter ses trois climats aux sous-sols et aux vins distincts (*avec l'aimable autorisation du domaine*).



Au premier plan, les vignes de la Roche-aux-Moines. Derrière la ligne d'arbres, le climat la Jalousie du domaine du Closel, avec à l'horizon le climat les Caillardières et le hameau du Moulin-du-Gué.

reconnaissent le citron vert et la noisette, la vanille et le jasmin, et – cela ne s'invente pas – le schiste chaud. Vin de réputation mondiale, on le sert dans les plus grands restaurants avec le turbot et la lotte, le homard et les coquilles Saint-Jacques.

Enfin, sur le plateau sablonneux, les Caillardières donnent un vin au jaune plus soutenu et au nez de fleurs blanches : on y décèle des notes de litchi, de miel et d'acacia, et les sommeliers le recommandent plutôt avec un gratin de crustacés ou un rôti de veau aux champignons.

Pourquoi de telles différences ? Il est rare de trouver une réponse, tant les facteurs sont subtils et multiples, mais outre la pente et l'ensoleillement, elles tiennent nécessairement à la nature du sol et à sa texture, alors qu'en profondeur, c'est la roche dure qui se manifeste, avec sa structure, ses fractures, et son drainage de l'eau de pluie. Ici, sur le domaine du Closel,

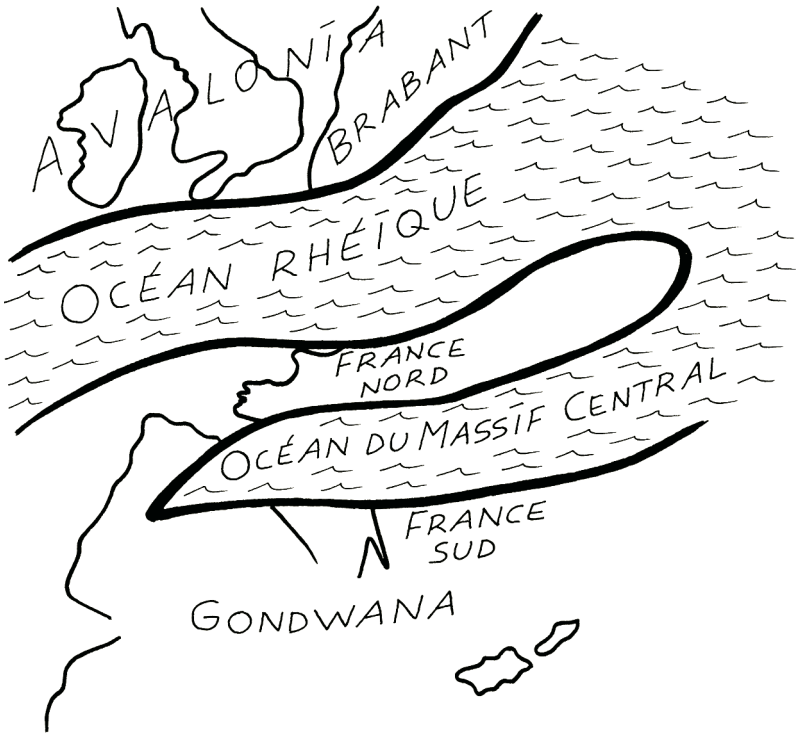
une randonnée à travers le vignoble permet de visualiser ces différences, sinon de les comprendre.

Découverte du vignoble

Le domaine du Closel propose un sentier de découverte à l'intention de ses visiteurs. C'est donc par là qu'il faut commencer, en empruntant l'allée de platanes et de grands cyprès chauves qui part du château et longe le bas du coteau jusqu'à un petit sentier qui attaque la pente de la Jalousie. Un panneau explicatif attire l'attention sur ce premier talus que l'on gravit, car, comme tout talus qui se respecte, il offre une vue en coupe du sol. En amont, là où commence le vignoble, le terrain sera différent dans le détail, mais dans ses grandes lignes cette première fenêtre ouverte sur le terroir nous donne un aperçu de sa texture et de son fonctionnement.

De haut en bas, sur près d'un mètre, on observe un dégradé de couches, à commencer par un horizon d'humus de plusieurs centimètres, qui est la zone active de décomposition des végétaux par les insectes, les vers et les bactéries. Cette réserve de matière organique, riche en carbone, se poursuit dans les quelques centimètres suivants par une zone mixte où l'humus se mélange aux grains minéraux du sol, jardinage qu'assurent gratuitement pour le domaine les lombrics et insectes fouisseurs.

À près d'un pied de profondeur, le sol devient essentiellement minéral, mais les géologues disent qu'il est « lessivé », car sa traversée par les eaux de pluie en a ôté les éléments les plus solubles, comme le fer et l'aluminium. Heureusement, nombre de ces métaux se retrouvent dans la couche sous-jacente où la vigne, dans sa grande sagesse, plonge ses racines : c'est la zone d'accumulation, qui porte aussi le nom d'« horizon B », où le travail des vers et des insectes mélange restes d'humus, fines particules d'argile et métaux de la couche supérieure qui s'y retrouvent sous la forme d'oxydes. Puis, au-delà de deux pieds de profondeur se trouve le socle rocheux lui-même.



Carte de la France à l'Ordovicien, il y a 450 millions d'années. Le futur terroir de Savennières est à l'emplacement de l'océan du Massif central, océan que la tectonique des plaques a refermé et écrasé le long d'une faille aujourd'hui empruntée par la Loire.

La vigne pourrait y rencontrer un obstacle infranchissable et elle serait alors bien en peine, car ce n'est pas la mince couverture de sol qui peut assurer son avenir, surtout en plein été, lorsque l'eau se fait rare et que cette mince couverture se dessèche. C'est là qu'intervient le socle, la « roche mère », qui offre au vignoble tout son soutien.