

COMPTE RENDU DE L'EXCURSION en MEDOC DU 13 DÉCEMBRE 2016 Géologie et qualité des vins de Bordeaux : les AOC Margaux et St Estèphe.

Nous quittons Talence vers 8h20 ; il y a du brouillard et il ne fait pas très chaud ! Nous sommes 30 personnes dont 27 du club de géologie de l'OAREIL (Université du temps libre).

1er arrêt en Médoc au Moulin de Soubeyrand avant l'entrée d'Arsac pour un « amphi » de plein-air.

La géologie de la Gironde nous est rapidement présentée. On distinguera un substratum tertiaire constitué de calcaires, marnes, argiles et molasse et un recouvrement quaternaire essentiellement constitué de terrasses graveleuses et du Sable des Landes. La comparaison de la carte géologique avec celle des AOC viticole montre la part du contrôle géologique dans la définition des Appellations.

Durant le Quaternaire la Garonne et la Gironde ont creusé leur lit et déposé leurs alluvions en de nombreuses phases qui ont laissé un certain nombre de terrasses graveleuses étagées ; 6 niveaux de terrasses ont été identifiés.

Ce premier arrêt se situe sur la terrasse n°1, la plus haute (32 m) et donc la plus ancienne. Elle jouxte, de l'autre côté de la route le Sable des Landes couvert de pins.



L'Amphi de plein air



La terrasse n°1 constituée de petits graviers de Quartz et de Quartzites (« Grave à dragées »).

Les 5 communes de l'AOC Margaux (Margaux, Cantenac, Soussans, Labarde et Arsac) se situent sur les terrasses fluviales de la Garonne. Du point de vue topographique l'aire géographique de l'appellation est constituée d'un plateau qui descend vers l'est et en avant de ce plateau un « archipel de buttes et de croupes graveleuses ». L'appellation Margaux est sur cet archipel.

Chacune de ces terrasses est caractérisée par son altitude et le niveau de creusement (la base du dépôt) ainsi que par la taille et la nature des graviers.

La zone délimitée de l'AOC Margaux s'étend essentiellement sur les terrasses n° 3, 4, 5 et 6. Si on compare la distribution des 21 crus classés de Margaux en 1855 avec la carte géologique, on peut constater que 19 sont sur la terrasse n°4 faite de gros galets bien drainés !

Actuellement le choix des porte-greffes et cépages est adapté à la nature des sols. De plus les cuvaïsons parcellaires permettent de sauvegarder la typicité des vins de chaque terroir.

2ème arrêt : Arsac, Château du Tertre, grand cru classé Margaux.

Les vignes sont sur la terrasse N°3 à une altitude de 24m le petit ruisseau du Moulinat coupe la propriété en deux.

Les galets sont gros (sup à 80 mm) en quartz, quartzite (blancs), en lydienne noire (roche siliceuse d'origine organique : diatomites métamorphisées), de roches vertes venant des Pyrénées. On trouve aussi des silex qui eux sont caractéristiques d'une origine Massif Central via la Dordogne.



Le Château du Tertre dans la brume.



Les excursionnistes dans les vignes du Château.

3ème arrêt : sur la terrasse n°5 au lieu dit « La Tour » altitude 14m, on voit au loin la terrasse n°4 - la plus noble – qui culmine à 20m.

Les galets sont plus gros et en plus on a des roches vertes (colorées par la présence d'amphiboles et de pyroxènes) d'origine pyrénéenne.

4ème arrêt : Château Les Gravier visite et dégustation.

Le propriétaire de ce « cru artisan », Christophe Landry a choisi de cultiver ses vignes tout en biodynamique : « Ne pas tuer les prédateurs, mais donner et stimuler la résistance naturelle des vignes en respectant les équilibres naturels avec l'environnement, avec beaucoup de recherches pour préparer des « tisanes » naturelles avec les plantes des alentours ».

Il est viticulteur mais aussi « éleveur », avec 7 vaches (pour les bouses !). Il conserve cependant un peu de cuivre et de soufre.

La propriété s'étend sur la terrasse n°3, le choix des cépages et du porte greffe se fait selon la nature du sol – avec l'expérience de plusieurs générations !- on choisit de laisser de l'herbe ce qui par concurrence oblige la vigne à aller chercher les éléments plus profonds.



Christophe Dufourg-Landry (à droite) en discussion avec Jean-Pierre, notre guide.



Chai de vieillissement où nous avons la surprise de découvrir du vin en récipients de terre cuite.



Repas sur place et au chaud !

Après le pique-nique pris dans la salle de réception du Château des Graviers, nous reprenons la route vers Saint-Estèphe. Nous traversons les vignobles des Crus Classés de la terrasse n°4 : Branne-Cantenac, Marquis de Terme, Palmer, Margaux, Lascombes, etc...

Visite et dégustation au Château La Peyre AOC St Estèphe.

Monsieur René Rabiller, propriétaire du Château qui bénéficie du label « cru artisan » nous fait visiter ses chais et nous propose une dégustation. Un cru artisan correspond à un groupe de vigneron cooptés, avec un cahier des charges pour 10 ans. Un cru bourgeois est le regroupement des non classés en un syndicat avec adhésion volontaire et soumis à dégustation.



M. René Rabiller Château La Peyre.



Sur le Calcaire à Astéries.

La visite du terrain nous permet de reconnaître le Calcaire à Astéries (oligocène) qui affleure sur les points les plus hauts de l'appellation (30 m). Nous redescendons jusqu'au bord de la Gironde en traversant les différentes terrasses : la n° 3 (alt. 20m) et la n° 4 (alt. 16m), La grave a ici une épaisseur faible (2 à 10m maxi) et en fait le substratum calcaire n'est pas loin, ce qui donne des vins avec une autre typicité.

Le drainage est assuré par les jalles et des fossés.

Légèrement au dessus des alluvions récentes de l'estuaire nous rencontrons la terrasse n° 5 dont nous pouvons constater la faible extension.

Nous regagnons Bordeaux par la route des vins.

Compte rendu rédigé d'après les notes de Jacques THEBAUT par Marie-Andrée MEYER et Jean-Pierre TASTET.