

# Compte-rendu de la 2ème excursion "Géologie, typicité et qualité des vins de Bordeaux"

12 mai 2009

Barsac et Sauternes

**Le Mardi 12 Mai 2009 a eu lieu la deuxième excursion "Géologie, typicité et qualité des vins de Bordeaux" dans les appellations Barsac et Sauternes.**



**Trente personnes** y ont participé sous la conduite de Pierre Becheler, Jean-Pierre Tastet et Olivier Tregoat. Les participants qui venaient d'horizons très divers (du marin à la femme au foyer, du viticulteur au professeur, du retraité au jeune cinéaste) ont suivi avec beaucoup d'intérêt cette excursion.

Elle a débuté dans la cour du Château Climens où nous étions accueilli par Monsieur Frédéric Nivellet le Directeur Technique. Après une présentation du cadre géologique de la région Aquitaine et du vignoble bordelais, l'histoire "récente" (les 60 derniers millions d'année) du Bassin d'Aquitaine a été retracée à l'aide de planches très pédagogiques. Les fluctuations du domaine marin (transgressions et régressions) au cours desquelles se sont déposés les couches géologiques qui constituent le substrat des paysages de la Gironde ont été exposées. L'accent a été mis sur le calcaire à Astéries (Oligocène), couche géologique qui a été largement exploitée depuis plusieurs siècles pour la pierre à bâtir et qui affleure sous les sols de la région de Barsac et les marnes et sables contenant des intercalations de calcaires (Miocène) présentes sous les sols du Sauternais.



L'histoire très récente (Quaternaire) de la région, avec la mise en place progressive du réseau hydrographique et en particulier des vallées de la Garonne et du Ciron a ensuite été développée. Cette histoire est marquée le long de ces vallées par les dépôts de terrasses alluviales emboîtées dont la mise en place a accompagné les variations du climat et du niveau des mers. Six générations ont été distinguées numérotées de 1 à 6 de la plus haute (la plus ancienne) à la plus basse (la plus récente). Ces terrasses sont formées d'alluvions, essentiellement des cailloutis et graviers (« graves ») mélangés en quantité variables à des argiles et des sables. Elles supportent une grande partie des vignes du Bordelais. Enfin, les pentes et talus qui séparent ces terrasses sont en général occupés par des colluvions au sein desquelles peuvent affleurer les roches du substrat oligocène ou miocène.

La carte géo-pédologique du Château Climens a été présentée par Pierre Becheler. Les différents sols, tous sur le calcaire à astéries et des sables argileux calcaires (molasse) oligocènes, ont été observés sur le terrain. Le rôle de la tectonique dans la distribution de ces terrains ainsi que celle de l'érosion très récente de ce secteur par le Ciron permettent d'expliquer l'absence du système de terrasses sur Barsac.

Ces exposés se sont terminés par une intervention du Dr Technique sur « Château Climens » (Premier cru Barsac qui existe depuis le XV<sup>ème</sup> siècle). Le Château est situé sur la partie la plus haute de l'appellation Barsac et possède 30 ha de vignes d'un seul tenant autour du château. La fissuration du calcaire assure un bon drainage des terrains. Fait assez rare l'encépagement de la propriété est uniquement constitué du cépage Sémillon. Des explications très détaillées sont fournies sur les conditions microclimatiques du Sauternais. Celles-ci, caractérisées par l'alternance en Septembre-Octobre de brouillard-humidité et soleil, permettent le développement sur le raisin à maturité d'une "pourriture noble" (*Botrytis cinerea*) qui entraîne une très forte concentration en sucre indispensable à la confection d'un grand vin liquoreux. Les difficultés rencontrées dans les soins apportés à la vigne (amendements, lutte contre les parasites, insectes...) ainsi que lors des vendanges (grains par grains sur un mois, lots en fonction des conditions de récolte...) ont été évoquées. La matinée s'est poursuivie par une visite d'affleurements de calcaire à Astéries qui a précédé la dégustation d'un Château Climens 2004. Climens mérite bien son nom de "Seigneur de Barsac", son 2004 est excellent, superbe au niveau des parfums et de la longueur des saveurs, intense et délicat, c'est « un vin qui s'envole et ne retombe jamais » ! Le pique nique à

Bommes, sur les bords du Ciron, a donné l'occasion à Gérard Pelissier Hermitte, hydrogéologue, de nous exposer l'histoire des défluviations du Ciron qui a balayé toute la région de Barsac (sans doute à une époque historique très lointaine se jetait-il dans la Garonne au niveau de Cerons, Céron=Ciron !).

Après midi, route vers Château Yquem (« Premier Cru Supérieur de Sauternes » connu depuis le XVème) qui est dans une situation géologique très différente, puisque l'essentiel de la propriété est située "à cheval" sur deux terrasses (Terrasses 2 et 3) entre lesquelles se trouvent des colluvions et des affleurements importants du substrat sableux ou marno-calcaire d'âge Miocène. Des arrêts le long du trajet, ont permis de repérer dans le paysage les terrasses étagées qui forment des replats séparés par des talus ou des secteurs de pente plus forte. La nature et la taille des galets qui forment ses terrasses sont examinées.

Le groupe a reçu un accueil très sympathique au Château d'Yquem de la part des responsables : Mme Garbay, la Maître de chais, et de MM Mayeur, le Directeur technique, De Pierre, Directeur de la viticulture, et Marc.

Dans une superbe salle de conférences la géo-pédologie de la propriété a été exposée par Olivier Trégoat, le pédologue qui a réalisé la carte d'Yquem. La diversité des substrats géologiques et des sols a été soulignée.



Le Château d'Yquem est une propriété de 170 ha dont 120 en vigne. Elle est plantée des deux cépages sémillon à 80% (pour la charpente et le volume) sauvignon 20% (pour les arômes et la fraîcheur). Les responsables techniques du vignoble nous ont exposé la minutie qui prévaut dans la conduite de la culture, des vendanges et de la vinification. Les conditions climatiques de vendange sont tellement primordiales que chaque journée de vendange est « élevée » séparément en barriques pendant de longs mois.

La visite s'est poursuivie sur le terrain par l'étude de 2 coupes de sol (fosses de 2 m de profondeur, réalisées à notre intention) qui ont permis de décrire le substrat du vignoble l'un sur la terrasse 2, l'autre sur les sables Miocène (couches de 50-80 cm) surmontant des marno-calcaires du même âge.

L'analyse et description des coupes est effectuée par Pierre Bécheler et les propriétés hydriques, chimiques ainsi que la réaction de ces sols aux variations climatiques saisonnières

sont présentés par Olivier Trégoat. On retiendra que la partie superficielle du sol riche en matière humique est très peu épaisse de l'ordre du décimètre et que les racines s'enfoncent très profondément au sein des couches géologiques. Le comportement de la plante dépendra du caractère de ces terrains. Toutefois, il apparaît que ces différents sols supportent indifféremment l'un ou l'autre des deux cépages. Un même cépage va donc se développer sur des sols très différents. Mais en fonction des conditions climatiques de l'année ces sols se montreront plus ou moins favorables à son développement : certains permettront à la plante de résister à de la sécheresse, d'autres à un excès d'eau. Jouant également avec l'exposition du terrain, cette diversité permet au vigneron d'être à peu près sûr (à l'exception de conditions catastrophiques : gel, grêle, pluies prolongées...) d'avoir, chaque année, une pièce de la propriété offrant une récolte de qualité. Les responsables d'Yquem se sont joints au groupe pour la visite du vignoble ce qui a enrichi considérablement les discussions. On a pu ainsi constater que la connaissance empirique du comportement de la vigne dans les différentes parcelles était en accord avec les données récentes de la géologie.



Retour au Château où la journée s'achève par la visite commentée des chais et une dégustation solennelle du 2005 qui sera certainement l'un des grands millésimes d'Yquem. Encore un peu "fermé", il exhale cependant des notes florales, d'une grande douceur on y retrouve l'abricot et le citron, et une longueur en bouche exceptionnelle, il faudra savoir l'attendre car il est "né pour traverser les siècles".

De cette journée nous retiendrons que le terroir, c'est le substrat géologique, les cépages mais aussi les conditions climatiques générales et dans le cas de Barsac et Sauternes des conditions microclimatiques particulières. Une approche plus scientifique des sols et sous-sols telle que celle présentée aujourd'hui a confirmé ce qu'une très longue pratique artisanale et la mémoire cumulée de générations de viticulteurs avaient permis de découvrir progressivement : le vignoble est bien installé là où cépage, substrat et climat sont dans la meilleur adéquation pour produire un raisin d'excellente qualité. Enfin, dans la région visitée, la typicité et la qualité du Vin finalement obtenu dépendra aussi beaucoup des conditions de vendange.

Pour cette superbe excursion, très ensoleillée, merci à tous nos gentils organisateurs qui ne se sont pas ménagés tout au long de la journée mais aussi aux personnels des deux Châteaux qui nous ont magnifiquement accueillis.

*Compte rendu de J-C Faugères et J-P Tastet.*