

Compte rendu de l'excursion du 13 mai 2017 « Géologie, vin et orchidées du Fronsadais »

34 personnes, encadrants compris, ont participé à cette sortie. Parmi elles le Professeur Jacques-Marie BARDINTZEFF qui avait fait, la veille une magistrale conférence sur « Les risques volcaniques » (1).

Voici son compte rendu :

« Le lendemain de ma conférence du vendredi 12 mai sur le campus de l'Université de Bordeaux, j'ai été gentiment invité à une excursion géologique organisée par l'association CapTerre. Le thème en était « Vin, terroir et orchidées du Fronsadais », encadré par les commissaires Jean-Pierre Tastet, Pierre Bécheler et Denis Vaslet. Ceci se passait donc dans la région de Fronsac au Nord-Est de Bordeaux tout près de Libourne et de la vallée de la Dordogne.

Le premier arrêt consistait à « escalader » le Tertre de Thouil, butte témoin culminant à 82 mètres, et d'y observer la pelouse à orchidées (Orchis pyramidal, Orchis pourpre, Ophrys abeille, Ophrys mouche, Ophrys scolopax) sur calcaire à astéries et marne rupéliens.

Le Rupélien est un étage de la période Oligocène, anciennement appelé Stampien, durant lequel se sont également déposés les sables de Fontainebleau dans le Bassin Parisien.



Orchis pyramidal (*Anacamptis pyramidalis*) sur marnes rupéliennes du Tertre de Thouil.

Le deuxième arrêt, à Saint-Germain-de-la-Rivière, montrait une belle coupe dans les calcaires bioclastiques (= biodétritiques) à astéries. Les astéries sont de petits osselets du « squelette » des étoiles de mer.



Deux niveaux de calcaire à astéries, séparés par un niveau d'argile sombre à Saint-Germain-de-la-Rivière. L'ensemble repose sur une « mollasse » imperméable où a été construit un bassin-lavoir (au premier-plan). Au niveau argileux sombre intermédiaire correspond aussi un ancien bassin-lavoir visible plus haut sur la route (© J.M. Bardintzeff).

Le troisième arrêt était fixé au château de Pey Labrie à Canon-Fronsac. Le propriétaire nous a très gentiment reçus. Après un tour du vignoble, il nous a fait déguster plusieurs crus.



Le vignoble du chateau de Pey Labrie, un merlot sur calcaire a astéries (© J.M. Bardintzeff).

Le quatrième et dernier arrêt se situait à Saillans au château Puy Guilhem.

Très belle journée pluridisciplinaire et conviviale. Un grand merci aux organisateurs ».

NDLR : Jacques-Marie Bardintzeff dut nous quitter pour prendre le train qui devait le ramener à Paris.

Terroir et dégustations

En fin de matinée nous avons été aimablement reçus au **Château Pey Labrie** (AOC Canon Fronsac) par la famille Vareille (Père, mère et fille) qui avait préparé les tables du pique nique. Le cœur de cette propriété est situé au sommet d'une butte de Calcaire à Astéries qui culmine à 66m et dont le point de vue, embrassant un méandre de la Dordogne, est certainement parmi les plus beaux du vignoble bordelais.

M. Vareille nous a exposé l'impact de la géologie des terroirs sur la typicité des vins avant de nous faire déguster ses productions, depuis un agréable rosé en apéritif, et trois rouges, le premier conservé en cuve, le second en barrique et le troisième, la cuvée spéciale baptisée « Nectar » et qui porte bien son nom. Beaucoup d'entre nous ont tenu à rapporter des « souvenirs ».

Merci de tout cœur à la famille Vareille pour son accueil chaleureux.

La deuxième propriété visitée fut le **Château Puy Guilhem**, situé sur la commune de Saillans en AOC Fronsac. Pierre Becheler nous a guidé sur le terrain pour y examiner les sols qu'il avait lui même cartographiés à la demande des nouveaux propriétaires.

Nous remercions chaleureusement les responsables techniques du Château Messieurs Jean de Cournaud et Pierre Sallaud qui nous avaient préparé une dégustation de 3 vins de merlot récoltés sur des sols différents.

- Un vin conservé en cuve issu de sols colluviaux limono-argileux à calcaire de bas de pente exposé au nord ;

- Un vin en « barrique de deux vins » (barrique ayant déjà utilisé 2 ans) sur sol calcique et sol colluvial sableux en bas de pente (plus haut que le précédent) exposé au sud-est ;

- Un vin en « barrique de deux vins » sur les sols calcaires du plateau qui culmine autour de 50 m. Cette dégustation, particulièrement spectaculaire, a permis à chacun de ressentir la différence de typicité avec un premier vin « frais et sur le fruit », un second « de couleur soutenue, nez fermé, rond et long en bouche » et un troisième avec « un nez plus prononcé, plus intense et dense en bouche avec plus de fraîcheur ».

Les commentaires sont allés bon train (voir ci-dessous) et nous avons aussi tenté un assemblage dans le verre et constaté l'amélioration qu'il apportait au goût final.

« Commentaires iconoclastes d'un béotien »

C'est ainsi qu'un participant a intitulé le commentaire qu'il nous a transmis sur cette dégustation.

« Dégustation »

Trois vins ont été proposés à la dégustation.

Les vins 2 et 3, ayant fait l'objet d'une vinification assez comparable, pouvaient raisonnablement être comparés. Pour moi, l'objet de la dégustation portait sur le fait de savoir si des parcelles de vignes, situées à peu de distances l'une de l'autre mais sur des sols issus de roches-mères différentes (molasse pour le vin 2 et calcaire à astéries pour le vin 3) et avec des ensoleillements légèrement différents, avaient donné des vins différenciables ou non.

Sans préjuger de savoir si ces vins étaient bons ou mauvais (ce n'était pas le sujet), un consensus est apparu pour dire qu'ils étaient différents.

La démonstration était donc faite pour affirmer que la nature du sol constitue un élément important de la caractérisation d'un terroir.

Cette démonstration étant faite, mon étonnement a été le plus total quand un des participants à l'excursion a trouvé que le vin n°2 et que le vin n° 3, à un moindre degré, laissaient dans la bouche un goût prononcé de craie (2) !!! Moi qui n'ai jamais mangé de craie, j'avoue que je ne sais pas ce que cela veut dire.

Sur le langage parfois abscons utilisé par les connaisseurs.

Moi qui suis béotien, avec des papilles gustatives un peu fatiguées, je suis toujours étonné par les qualificatifs utilisés pour décrire un vin.

Personnellement, j'arrive à savoir si un vin est : long en bouche, tannique, astringent

Par contre, quand j'entends qu'un vin a de la cuisse ou de la rondeur, je ne comprends pas. De quelle cuisse s'agit-il : d'une maigre, d'une charnue, d'une potelée, etc. ? Quel est le goût d'un rond ?

Peut-être compare-t-on la figure géométrique lisse du cercle avec une figure géométrique qui aurait des aspérités ?

Quand j'entends qu'un vin a un goût de fruits rouges je me pose la question : quel est le fruit rouge concerné : la cerise, la fraise, la framboise, etc. ?

Curieusement, chaque fois que le Beaujolais nouveau (qui est un « petit » vin) sort, on entend systématiquement dire qu'on y trouve un goût de fruits rouges et de banane !

Dire autre chose serait faire preuve d'une nullité crasse

Malgré mes papilles fatiguées, je suis capable de différencier, du plus mauvais au meilleur: une piquette ; un petit vin de pays (souvent redoutable) ; un vin européen ; un vin français ; un Bordeaux, sans plus de précisions ; un bon vin ; un très bon vin...

Naturellement, je préfère à une piquette un très bon vin, sans me préoccuper de savoir s'il est rond ou carré, s'il a une belle cuisse et s'il laisse en bouche un goût de craie etc. »

Remarques :

1/ Blog de Jacques-Marie BARDINTZEFF

<http://blogs.futura-sciences.com/bardintzeff/>

et pour tout savoir sur les volcans et les risques volcaniques de courtes et simples vidéos.

<https://www.youtube.com/watch?v=WBYaZAsFXlw>

<https://www.youtube.com/watch?v=4rw9ATrup5k>

2/ Le terme de crayeux ici employé désignait un ressenti « minéral » du vin en bouche. Le vocabulaire pour qualifier un vin en dégustation est très varié, chacun d'ailleurs décrit son ressenti avec ses propres mots. On trouvera sur le site ci-dessous une liste des termes les plus souvent employés ainsi que leur signification.

<https://www.auduteau.net/oenologie/vocabulaire.shtml>