

Niveau débutant – Chapitre 2 - Comprendre la notion de « vin de terroir »

La notion de « terroir » est très liée aux vins et à la notion de « territoire ». Elle est importante à plusieurs titres : savoir lire une étiquette de vin, savoir repérer et sélectionner les vins en fonction des caractéristiques propres au terroir dont il vient. On apprécie d'autant plus un vin que l'on connaît son histoire. A la différence de beaucoup de vins américains, chiliens ou australiens qui mettent en avant le cépage et leurs techniques agricoles, les français insistent sur les terroirs où sont conçus les vins.

Quel intérêt pour vous de connaître cette notion ? Avoir une bonne connaissance des terroirs vous permettra en achetant un vin de savoir globalement à quoi vous attendre, sans jamais l'avoir goûté, sans même n'en avoir jamais entendu parler. Vous comprendrez quelles sont les grandes familles de vins et si vous êtes de passage en France, vous saurez où aller pour découvrir d'excellents produits.

Voyons maintenant ce que recouvre cette notion de terroir.

A. Une construction historique

Il existe plusieurs définitions de ce qu'est un terroir, les plus anciennes remontant au Moyen-âge français. Mais cette notion est aussi très actuelle et le marketing du vin s'en est emparé pour vendre des produits « typiques » des régions françaises.

Au Moyen-âge donc, le terroir définissait une unité sociale villageoise. Les siècles passant, ce terme a désigné successivement la province, la campagne puis le territoire au 18^{ème} siècle.

En 1935, le sigle « AOC », Appellation d'Origine Contrôlée, a été créé pour garantir la qualité des vins français face à des produits d'importation de mauvaise qualité.

Dans les années 1990, la France s'est décentralisée – Paris a perdu de son importance administrative – et ses régions ont reçu de nombreux pouvoirs locaux. Pour exister sur la scène nationale et à l'étranger, chaque région a voulu mettre en avant ses spécialités. La notion de terroir est revenue en force. Les « produits du terroir » s'appliquent aujourd'hui à bien d'autres produits alimentaires qu'aux seuls vins : miel, pommes de terre, poulets, toute sorte de produits traditionnels. La notion de terroir joue sur la fibre sentimentale des français : idéalisation du passé et des techniques traditionnelles agricoles.

Aujourd'hui, on parle de terroir pour désigner le résultat de l'exploitation par l'homme d'un lieu. En clair, une société qui développe une culture et exploite de façon très particulière un espace géographique restreint. Certains terroirs viticoles ne font que quelques hectares. Mais le savoir-faire qui y a été développé et le lieu a des caractéristiques sont propres à cet endroit.

C'est pourquoi connaître les grandes caractéristiques des différents terroirs vous permettra de savoir à quoi vous attendre : ce vin sera-t-il puissant, doux, alcoolisé, fruité, etc. Autant de caractéristiques propres à certains terroirs. L'AOC vous assure que le vin provient bien du terroir en question. Pour autant, il ne donne aucune information sur le goût ni sur la qualité. L'AOC n'assure que la provenance.

Le terroir est donc un ensemble composé de facteurs naturels et de facteurs humains. Voyons d'abord les facteurs naturels.

B. Des facteurs naturels

Concernant la notion qui nous intéresse, un terroir est un ensemble de cépages (qui peuvent être différents), cultivés sur un même lieu, partageant le même type de sol et de conditions climatiques, qui contribuent à donner au vin une spécificité unique.

a) La nature du sol et du sous-sol

Des variations infimes de la nature du sol induisent des changements dans le goût du vin. Pour ne citer que quelques exemples avant un article particulier consacré au sujet : des sols siliceux favorisent la finesse, les notes subtiles et florales. L'argile donne des vins plus durs, plus fermes, puissants et alcoolisés. Le calcaire quant à lui donne de la rondeur, de la souplesse, des notes minérales, florales et fruitées.

b) Le climat : température

La température idéale dépend du cépage acclimaté à la région. Pour prendre trois exemples concrets, la température idéale pour faire dans la région de Bordeaux est de 17,3 °C. De 16,6 °C, dans la Loire et de 13,7°C en Alsace. Plus la température augmente et meilleur sera le vin, mais passé ce seuil de température, la qualité va décroître.

Le climat : pluviométrie

La vigne est capable de pousser dans les terres les plus arides, dans les sols les plus pauvres. Les racines plongent profondément dans la terre pour aller chercher de l'eau en profondeur. Mais pour que la plante en soit capable, il faut attendre de nombreuses années, l'irrigation est alors recommandé. Toute la question est de savoir quelle est la bonne proportion d'eau pour faire le meilleur vin. Et là, tout dépend des cépages et du rendement souhaité. Une vigne n'aura pas besoin d'être irrigué pour qu'à un rendement donné, les grains arrivent à maturité. Selon les manuels de viticulture, l'irrigation est réservée aux zones dont la pluviométrie n'excède pas 400mm/an. Le pilotage de l'irrigation pourra être plus ou moins délicat suivant la régularité des pluies dans une même région. A l'inverse, la pluie ne devra pas être trop abondante pour éviter le pourrissement des grains.

D'une façon générale, la pluviométrie devra être juste assez faible.

Le climat : ensoleillement

Les régions traditionnelles de la culture de la vigne sont celles où l'ensoleillement est important. Les vignes en bénéficient entre 1700 heures et 2900 heures/an. Les vignes sont d'ailleurs toujours exposées au Sud.

C. L'intervention de l'homme

a) La sélection du cépage

Même si nous étudierons dans un chapitre suivant les différents cépages, l'acclimatation de la vigne dépend de l'ensemble des facteurs précédents. On ne fera pas pousser n'importe quel cépage sous n'importe quel climat et dans n'importe quel sol.

Voici quelques exemples des principaux cépages, suivant les terroirs :

| Terroir | Cépage |
|----------------------|--|
| Bourgogne | Rouge : Pinot Noir Blanc : Chardonnay |
| Bordeaux | Cabernet Sauvignon Carbernet Franc Merlot Noir |
| Alsace | Sylvaner Riesling Muscat Gewurztraminer |
| Languedoc-Roussillon | Pinot Noir Carignan Grenache Syrah |

Les besoins des cépages diffèrent beaucoup : les périodes de tailles, de floraison, de vendanges, etc.

Il existe environ 5 à 6000 cépages différents. L'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) possède la plus collection au monde avec 2300 cépages entretenus. Mais seulement une quarantaine de cépages sont cultivés sur des surfaces importantes. Certains

cépages sont très anciens et sont cultivés depuis l'Antiquité. Le muscat blanc d'Alsace en est un exemple, puisqu'il fût introduit de la Méditerranée par la Rome antique.

b) Des pratiques propres à certains terroirs

Pour illustrer ce dernier point, il suffit d'évoquer la différence entre le Champagne, le Bourgogne et les vins de Bordeaux :

Le Champagne, dans sa fabrication, est le seul vin autorisé à mélanger des cépages d'années différentes.

Le Bourgogne est un vin de cépage, c'est-à-dire qu'il n'utilise que le Pinot noir.

Les vins de Bordeaux sont des vins de mélange, issus de cépages dont les besoins peuvent être très différents. La conception d'un vin reposera beaucoup sur la vision du maître de chais.

Plus tard, lorsque nous découvrirons ensemble ces différents vins, nous nous attarderons sur leur fabrication. L'essentiel était ici de vous faire comprendre la notion de terroir : un mélange entre des facteurs géographiques (le sol, température, pluie et soleil) et des facteurs humains (cépage, pratiques de culture) propres aux régions.

faguohongjiu.com