

Terroirs d'Alsace

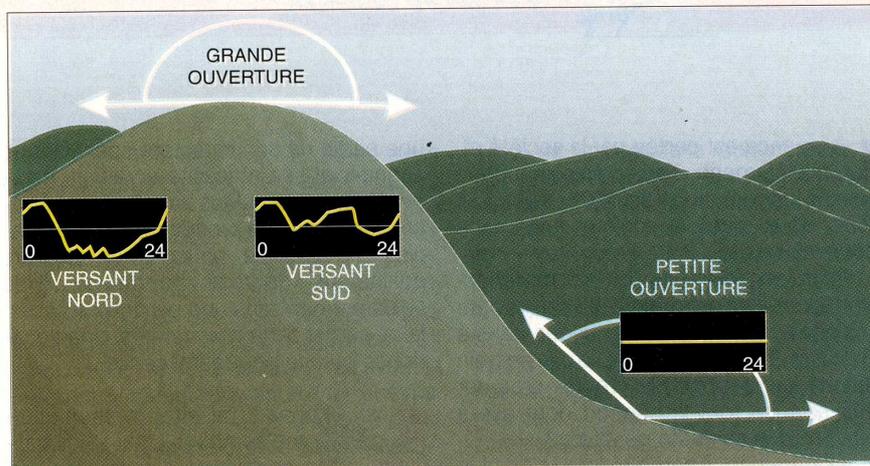
L'ouverture du paysage, critère de qualité viticole.

Le monde du vin et de la vigne doute si peu de l'existence des terroirs qu'il en a fait la base des appellations d'origine contrôlée. Est-ce justifié? Les agronomes examinent cette question en étudiant quelles particularités naturelles, du climat, des sols, de la roche mère déterminent la croissance de la vigne. Éric Lebon et ses collègues de la station INRA de Colmar ont identifié des unités de terroir alsacien et montré que «l'ouverture des paysages» est une caractéristique des terroirs au moins aussi importante que la capacité de rétention d'eau du sol ou que l'ensoleillement.

Les vignerons cherchent à placer les vignes dans des conditions qui favorisent la formation de baies, plutôt que de feuilles ou de rameaux, et l'accumulation de sucres (pour la fermentation) et d'arômes. Or les baies ne sont mûres, avant les intempéries d'automne qui les font pourrir, que si la croissance de la vigne a commencé suffisamment tôt; aussi a-t-on longtemps pensé que l'ensoleillement était le principal atout des bons terroirs.

À la demande du Centre interprofessionnel des vins d'Alsace, les agronomes de Colmar ont poursuivi des études commencées dans les années 1970 en Bordelais par Gérard Seguin et ses collègues de l'Institut d'œnologie. Ces derniers avaient analysé comment le sol, et la façon dont il alimente la vigne en eau, est un facteur important de la croissance de la vigne: les meilleurs terroirs sont ceux où l'alimentation en eau est régulière et où le manque d'eau est modéré. Ces conditions favorisent une maturation précoce des raisins.

Puis, à partir de 1975, René Morlat et ses collègues de la station INRA d'Angers ont étudié le terroir dans les vignobles rouges d'appellation contrôlée du Val de Loire (cabernet franc de Saumur-Champigny, Chinon, Bourgueil): leurs travaux ont confirmé les premières observations et montré, en outre, que plus les sols se réchauffent rapidement au printemps, plus la vigne est précoce et plus les terroirs sont favorables. Les agronomes d'Angers avaient pressenti que l'on pourrait synthétiser les caractéristiques climatiques par une notion d'ouverture du paysage: on supposait que la vigne se développait différemment dans une cuvette, où l'ouverture de paysage est



L'ouverture du paysage synthétise notamment les caractéristiques d'ensoleillement et de ventilation des sites viticoles. Pour trois sites particuliers, on a représenté les écarts de la température par rapport à celle que l'on mesure en plaine (à droite), au cours d'une journée ensoleillée.

faible, et sur un sommet, où l'ouverture est maximale. E. Lebon a testé cette idée pour le vignoble d'Alsace, semi-continental et, donc, très différent des vignobles bordelais ou angevins. Le secteur qu'il a étudié était compris entre Witzenheim et Sigolsheim, près de Colmar.

Les sols et les roches mères étaient naturellement connus, en Alsace, mais à une échelle insuffisante pour l'expérimentation entreprise: sur les 1 750 hectares qui ont été étudiés, E. Lebon et ses collègues ont effectué un sondage par hectare, afin de chercher des unités pédologiques homogènes. À partir de divers critères caractérisant les types de sols, une trentaine d'unités homogènes de sols fut ainsi distinguée; une fosse fut creusée dans chacune de ces zones, afin de caractériser le sol, et les agronomes ont déterminé l'ouverture du paysage, à partir de mesures de la hauteur de l'horizon par rapport à l'horizontale pour les huit directions principales de la rose des vents.

Par des mesures du climat, à l'aide de stations installées à proximité des fosses, sur des vignobles où l'on cultivait le cépage Gewurztraminer, E. Lebon et ses collègues ont observé que les climats locaux varient peu selon les terroirs, en moyennes annuelles; les terroirs identifiés ne se distinguent qu'à des échelles de temps plus brèves. Par temps nuageux, par exemple, la température de l'air dépend seulement de l'altitude; par temps clair, la température diurne dépend de l'altitude, de la déclivité, de l'orientation, des hauteurs de l'horizon à l'Est et à l'Ouest, et des propriétés thermiques de sols.

L'ensemble de ces mesures a servi à définir des mésoclimats, c'est-à-dire des

climat à l'échelle locale du versant ou du fond de vallée, par exemple, et le croisement de tous les indicateurs de paysage avec les données climatologiques a précisé la notion de terroir: la température est importante et, plus encore, le paysage détermine le mésoclimat.

Qu'est-ce qu'un bon terroir? Les agronomes ont montré qu'en Alsace, plus encore qu'en Bordelais ou qu'en Val de Loire, les principales différences résultent de différences de maturité au moment de la récolte. Comme dans les autres vignobles étudiés, les conditions d'alimentation en eau sont importantes, déterminant notamment la durée de la phase comprise entre la floraison et la maturation des raisins. Quand l'eau est abondante, la maturité est tardive, parce que la vigne produit plutôt des feuilles que des baies. Quand l'alimentation en eau est insuffisante, la maturité est retardée, et l'adage qu'il faut faire souffrir la vigne pour qu'elle produise des raisins n'est vrai que dans une certaine limite: l'alimentation en eau doit diminuer modérément, mais régulièrement.

La notion de terroir étant validée en Alsace, il reste à étudier les relations entre terroir et qualité des vins. Le travail de caractérisation des arômes est en cours: Alex Schaeffer et ses collègues de l'INRA Colmar ont déjà observé une forte variabilité des teneurs en alcools terpéniques et de leurs oxydes.

Prochain rendez-vous *France Info* et *Pour la Science* le 24 mai, avec la chronique *A comme alimentation* d'Anne Hudson.