

# DU TERROIR À UNE PHILOSOPHIE PLURIELLE



Olivier Sumeire • *Famille Sumeire* — Val  
Françoise Lurton • *Domaines François Lurton* —  
Jean François Decroix • *Cognac Decroix & Alcool*  
Jérôme Paquette •





Alérie Guérin • *Domaine les Mille Vignes*  
Marie Fabre-Germain • *Château de la Roulerie*  
VIVANT — Caroline Demey • *Fabre en Provence*  
Château Paquette





# DU TERROIR AU VIN UN RETOUR AUX BASES ?

par Thomas Bergen & Aurélien Duffo

*Et si nous avions rendu le vin trop complexe, au point d'en générer des complexes ? Pour son premier Hors-Série, le magazine Hautes Exigences a souhaité tout reprendre à partir de zéro autour du vin. Il faut dire que cet univers possède une culture qui peut sembler nous échapper. Pour nous accompagner dans nos réflexions: Olivier Sumeire (Famille Sumeire), Valérie Guérin (Domaine les Mille Vignes), François Lurton (Domaines François Lurton), Marie Fabre-Germain (Château de la Roulerie), Jean François Decroix (Alcools VIVANT e3 Cognac Decroix), Caroline Demey (Fabre en Provence) et Jérôme Paquette (Château Paquette).*

Tout d'abord quelques bases sur les vins que nous pouvons retrouver sur le territoire français. Les vins tranquilles se distinguent des vins effervescents et nous n'aborderons que les vins tranquilles ici.

Dans les vins tranquilles, nous retrouverons les trois emblématiques couleurs du vin: le rouge, le rosé et le blanc. Et dans ces trois couleurs, viendront s'ajouter des particularités.

Depuis quelques années, la demande pour les vins dits « orange » explose. Celle-ci n'est pourtant pas une nouvelle couleur mais l'expression de la robe d'un vin blanc de macération. Celui-ci se démarque des blancs de pressurage souvent clairs et limpides de par sa robe beaucoup plus soutenue et colorée tirant vers la couleur orange.

Pour le vin rosé, on observe deux méthodes pour son élaboration. Celle du pressurage direct qui assure une robe claire et légèrement colorée. Le pressurage direct a fait le succès des rosés de Provence et s'inspire historiquement de la tradition du « vinum clarum ».

La deuxième est celle du Rosé de Saignée qui est un rosé avec macération. Les rosés issus de la saignée vont arborer des robes plus soutenues dans une opulence qui sied à merveille la gastronomie. Issue de l'héritage du Clairet, on la retrouve en dominante sur l'appellation Bordeaux-Clairet, Tavel, Bourgogne Clairet etc. Naturellement, pour les vins tranquilles, on ne peut pas faire de rosé en assemblant du vin blanc avec du vin rouge. C'est une pratique interdite. Une seule exception: celle du Champagne Rosé.

Concernant le rouge, sa robe se dévoile par la macération des peaux. Il ne faut jamais oublier que même les cépages destinés aux rouges ont un jus blanc.

Maintenant que les trois couleurs sont posées, entrons dans la tendresse du vin. En effet, il n'y pas que des vins secs et tranquilles. On peut retrouver dans les 3 couleurs différents niveaux de sucrosité. Rappelons que lorsque nous parlons de sucrosité, nous abordons les sucres résiduels naturellement présents dans le vin et non du sucre ajouté au moût pour augmenter le degré alcoolique du vin, méthode appelée chaptalisation. La chaptalisation est réglementée en France mais plus rarement dans les vins du Nouveau Monde.

Comment distingue-t-on ses différents niveaux de sucre résiduels dans les vins tranquilles ?

**Sec** : moins de 4 gr. par litre  
**Demi-sec** : de 4 à 20 gr. par litre  
**Moelleux** : de 20 à 40 gr. par litre  
**Liquoreux** : plus de 40 gr. par litre

On peut retrouver ces différents niveaux dans les trois couleurs. On ne présente plus Barsac-Sauternes pour les liquoreux blancs, le Rosé d'Anjou et le Cabernet d'Anjou qui vont du demi-sec au liquoreux en vins rosés. Concernant les rouges, on en retrouve plus rarement. Cependant, le rouge est à l'honneur dans les Vins Doux Naturels qui sont des vins mutés (Maury, Rasteau, Banyuls, vins de Porto etc.).

Rajoutons un niveau de difficulté. Le vin se boit, se mange mais est surtout fait pour être bu. En découle l'importance de l'instant et des occasions. Rappelons que nous sommes tous unique et que nous avons tous un palais différent. Le vin est une culture, un plaisir et un langage qui se transmet par l'expérience. Ce n'est pas un problème si vous n'y connaissez rien et c'est sûrement mieux car cela vous évite toutes les idées reçues. Seule la curiosité et le plaisir offert par la découverte compte.

Nous classons le vin en 3 catégories qui ne s'opposent pas mais se complètent et qui s'appliquent dans les 3 couleurs.

---

### *Les vins de Convivialité*

---

Ce sont ces fameux vins de copains qui sont pensés et faits pour être bus dans leur jeunesse et au moment de leur commercialisation. Ils lient le plaisir de se retrouver dans des univers simples et sincères. Le vin de convivialité nous accompagne dans les plaisirs du quotidien et dans les célébrations de chaque instant.

---

### *Les vins de Gastronomie.*

---

Naturellement, ils s'accaparent la table et subliment les mets. Ils ne sont pas nécessairement pensés par les vigneron pour être bu jeune, il faut parfois leur laisser du temps. Généralement, il peuvent présenter une garde de 3 à 10 ans mais cela dépend de la façon dont le vin a été pensé. Au-delà de l'idée de la garde, ils sont souvent plus typés et incarnent plus une lecture de leur terroir.

---

### *Les Grands Vins*

---

Ils sont la rhétorique à la Haute Gastronomie et sont souvent proposés en accord avec celle-ci. Le grand vin n'a pas de couleur. Il peut être rosé, blanc ou rouge. Il incarne le terroir, le Savoir-Faire du vigneron et un regard particulier sur le ou les cépages qui le compose. Le grand vin possède une grande énergie. Nous préférons l'appeler énergie, car celle qui peut-être parfois confondue avec l'alcool, sera souvent traduite par l'acidité pour certains ou vivacité pour d'autres. Dans tout les cas, elle fait office de colonne vertébrale pour les grands vins et c'est elle qui permet au vin de traverser les décennies. La garde du vin est souvent supérieure à 10 ans et peut aller bien plus loin. Cependant, le grand vin est rarement

compréhensible dans sa jeunesse. C'est ici que l'expression de « vin fermé » prend tout son sens. Il lui faudra du temps, beaucoup de temps pour nous révéler sa superbe.

---

*Les couleurs du vin dévoilent différentes cartographies qui correspondent chacune à des instants.*

---

Dans les célébrations du quotidien, le vin de convivialité sera prédominant. Ces vins de copains sont idéals pour s'initier aux vins. Ils nous permettent de découvrir nos préférences que ce soit en terme de couleur, de cépage mais également de goût. Sommes-nous plutôt vins secs, moelleux, liquoreux? Vous le découvrirez par l'expérience et il faut souligner que les vins de convivialité sont également une porte ouverte d'introduction aux vins de gastronomie. Lorsque l'on parle de vins de gastronomie, on imagine également un cadre plus intimiste et des occasions spéciales. Des moments de partage autour de bons produits en comité réduit. On pourrait même l'affilier aux grandes célébrations annuelles de chacun. Pour les amateurs, le vin de gastronomie incarnera le terroir de son origine, les cépages et le savoir-faire du vigneron. Il sera aussi la porte d'entrée aux grands vins et à leur compréhension.

Pour marquer des occasions spéciales, on pensera notamment aux grands vins. Attention, ne pas confondre « grand vin » issu du marketing avec le grand vin, qui lui, ne le revendiquera pas. Le grand vin est celui qui doit s'attendre pour être bu. Il se joue de notre patience et se mérite. Il fait le bonheur des connaisseurs. Il peut provenir de n'importe quelles régions et son prix n'est pas toujours un indicateur. Nous avons découvert de grands vins à des prix inférieurs à 20€ tout comme d'autres qui frôlaient des sommets. Cela dépend encore une fois de la volonté des propriétés et des vigneron mais aussi des régions.

Comme tous les goûts peuvent se retrouver dans la nature et que nous sommes tous différents, nous pouvons tous apprécier ou non certains vins. Un néophyte peut adorer un grand vin tout comme un vin de gastronomie pour des facteurs qui lui sont propres quand d'autres n'y prendrons pas de plaisir. Le vin est un dialogue d'ouverture où chacun dresse sa propre expérience et trouve son bonheur. Osons être curieux, oublions nos complexes et découvrons !

---

### Qu'est-ce que le terroir ?

---

Pour aborder la thématique du vin, il est nécessaire de comprendre la notion de terroir. Marie Fabre-Germain du Château de la Roulerie en Anjou Noir nous explique qu'il s'agit essentiellement de la géologie des sols, de l'exposition des vignes.

Caroline Demey de Fabre en Provence rejoint l'avis de Marie Fabre-Germain en précisant que le terroir seul ne veut rien dire. Qu'est-ce qu'un climat, qu'une géologie des sols sans le Savoir-Faire du vigneron ?

François Lurton résume le terroir en incorporant ses trois réalités : un sol, un climat et la personne qui l'exploite. La personne qui l'exploite va être celle qui permet au terroir de s'exprimer à travers ses choix viticoles.

Si la vigne n'est pas adaptée aux différents types de sols et de climat, nous n'allons pas obtenir de vins merveilleux. Vous pouvez avoir le meilleur terroir viticole et un très bon climat, si vous n'y plantez pas le cépage adapté, vous passerez à côté de beaucoup de choses et les vins seront peu expressifs. Il s'agit d'un facteur très important pour aborder le terroir.

De même, si une vigne est stressée ; et ce quelque soit la source du stress (maladie, vent, sécheresse, gel etc.) ; elle ne donnera pas un grand vin. Un joli vin au mieux. D'ailleurs, le stress de la vigne va s'imprégner dans le vin et ce dès la cuve. Pour obtenir de beaux vins, il faut parer cela en rendant la vigne heureuse. On ne peut pas dissocier le choix viticole dû à l'humain et le climat. Il faut savoir qu'un terroir peut également se découvrir.

*Je me suis rendu il y a quelques années en Argentine dans la Vallée de Uco. Un endroit désertique et pourtant, nous avons flairé cet endroit extrêmement viticole adapté à la viticulture. Au bout de cinq an après la plantation,*

*nous avons produit un vin énorme, d'une richesse, d'une densité et d'une complexité phénoménale. Comment était-ce possible de produire un grand vin dans un tel endroit alors que dans le Bordelais, nous avons des parcelles appartenant à la famille depuis 200 ans qui n'ont jamais livré de tels vins ? On avait découvert ce qu'on appelle un terroir oublié.*

Le terroir est donc un endroit qui vous donne un vin exceptionnel, d'un style particulier, lié à l'association du terroir, du climat, le tout en adéquation avec les choix viticoles.

Valérie Guérin du Domaine Les Mille Vignes en appellation Fitou vient rajouter quelques précisions. Dans ce qui fait du mal à la vigne, il y a le gel. Or, on remarque que les vignes plantées en coteaux sont moins fragilisées par le gel que celles plantées en plaine. C'est une réalité qu'on a tendance à oublier.

De même, lorsqu'on parle de terroir, il serait fâcheux d'oublier de préciser que l'on doit y contribuer et donc y participer. Le terroir n'est pas qu'une question de géologie des sols, de cépages et du travail du vigneron d'après récolte. Un terroir, ça se prépare et ça s'entretient.

Sa philosophie ? Elle laisse ses sols au repos l'hiver car c'est la seule période de l'année où elle peut observer une couleur autre que le rouge sur ses terres. Au printemps avec l'arrivée des pluies, elle enlève toutes les herbes et plantes qui peuvent faire concurrence à ses vignes et travaille ses sols de manière manuelle et mécanique tout en excluant tous produits chimiques. Dans cette région où les sécheresses sont fréquentes, il est important que l'eau puissent pénétrer et nourrir la vigne afin qu'elle ne subissent pas de stress hydrique à savoir le manque d'eau. Elle met un point d'honneur à conserver ses sols et sous-sols sains, tout comme la vie qu'ils abritent. Des sols qui vivent sont la garantie d'enrichir

naturellement les terroirs et les sols tout en participant à leur l'acidité naturelle. Sa démarche est de conserver, nourrir, enrichir le sol, le sous-sols, et sans aucun apport extérieur. Sans cette acidité, il devient compliqué de vendanger aux plus belles et vraies maturités. Or, ce sont celles-ci qui livrent les plus beaux tannins, les vins les plus élégants tout en conservant une véritable fraîcheur. Ainsi, on peut donc avoir un climat brûlant et livrer des vins d'une grande fraîcheur.

À contrario, l'utilisation de l'azote et de la potasse offrent de meilleurs rendements, mais cela détruit l'acidité naturelle des sols et provoque la disparition de la vie qu'ils contiennent. Cette pollution invisible et souterraine met des années voir des décades avant de se reconstruire. C'est la raison pour laquelle elle considère que le vigneron doit entretenir ses vignes comme un jardin, afin de préparer le terroir pour la génération suivante.

Même philosophie chez Jean-François Decroix, pionnier du Bio dans le cognçais. Il conduit ses vignes en autonomie en s'inspirant des codes de l'agroforesterie. Seules les plantes faisant de la concurrence à la vigne seront écartées. Au lieu de travailler les sols, il va semer et planter des fèves, des pois, de l'avoine... qui vont nourrir la vigne lorsqu'elle en aura besoin, afin de recréer les même synergies que l'on peut retrouver en forêt. Ainsi, les végétaux s'aident entre eux pour se préserver des différentes sources de stress tout en nourrissant le terroir et en garantissant la vie des sous-sols. Les choix de monsieur Decroix sont gagnants en Charente et montrent bien comment l'humain participe à son terroir.

N'oublions pas cependant que ces choix ne s'appliquent pas à tous les climats, les terroirs et les cépages.

---

*Comment se manifeste-t-il ?*


---

Maintenant que la notion de terroir est plus claire, il est bon de se questionner sur la façon dont celui-ci se manifestera dans le vin. Marie Fabre Germain assimile l'empreinte du terroir à la génétique du vin. Pour elle, il incarne un rôle de placenta qui laissera sa signature, qu'importe le cépage et qu'importe le terroir. Pour autant, elle précise qu'en fonction de la géologie des sols, il y a des cépages qui s'exprimeront mieux que d'autres. Il en est de même pour les trois couleurs.

Pour la manifestation du terroir dans le vin, François Lurton insiste également sur l'importance de ne pas dissocier les vins de cépages ou monocépage, des vins d'assemblage qui sont eux issus de plusieurs cépages. Un vin de cépage est autant un vin de terroir qu'un vin d'assemblage. La Bourgogne avec son Chardonnay et son Pinot Noir en mono-cépage exprime une diversité de terroirs reconnus par tous. Par contre les expressions seront différentes en fonction du choix du vigneron. Choisir d'exprimer un cépage plutôt qu'une origine est un choix du vigneron. Un Sauvignon basique produit au Chili sans préoccupation d'origine sera par contre toujours différent d'un autre, produit en Nouvelle-Zélande ou d'un Sauvignon produit en France. L'origine transpire toujours, quelque soit le choix du vigneron. La grande différence entre ces deux mondes de la viticulture, se fait entre les vins de cépages et les vins d'assemblage. Le vin de cépage est celui dont le nom est présent sur l'étiquette. Il englobe les consommateurs qui se reconnaissent à travers la certaine palette de goûts qui

s'en dégagent. Ils prennent plaisir à découvrir les variations et nuances en croisant les différentes origines lors de dégustations horizontales.

Les vins issus de monocépage correspondent aussi au modèle de dégustation anglosaxon. On le retrouve sur toute l'Europe du Nord et on peut généraliser ce type de dégustation à tout l'hémisphère Nord. L'autre modèle de dégustation, est le modèle latin. Il est intimement relié à l'origine et où l'on privilégie l'assemblage de cépages. En France, il y a peu de régions viticoles monovariétales.

Les vins multi-variétaux intègrent dans leur assemblage un certain nombre de cépages autorisés par l'appellation que l'on assemble ensemble. Chaque cépage exprime dans celui-ci son origine, le style du vigneron tout en s'inscrivant dans les attentes de l'appellation.

Pour protéger ce style, c'est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité ou INAO qui délivre les appellations et qui l'inscrit à travers un cahier des charges strict.

Caroline Demey observe au sein d'une même appellation, Côtes de Provence, des différences notables entre les vins de son terroir de Pierrefeu, où se situe le Château de l'Aumérade, et son terroir de Hyères-les-Palmiers, où se dresse le Château de la Clapière, tous deux Crus Classés de Provence. Et c'est encore plus marqué sur les vins blancs.

Une réalité que partage Olivier Sumeire, œuvrant sur le terroir de la Sainte Victoire et sur celui de Pierrefeu-Cuers. Pourtant, qu'il s'agissent des terroirs de Pierrefeu ou de la Sainte-Victoire, concernant les vins blancs, tous deux sortiront en

AOP Côtes de Provence. Un fait qui interroge sur la revendication des terroirs.

---

*Quelles sont les raisons pour revendiquer un terroir ?*


---

La spécificité du sol, le climat et l'encépagement. Pourtant, si ces conditions font consensus, un autre facteur vient complexifier la revendication: il s'agit du volume. Si celui-ci est insuffisant, il peut freiner les démarches de création d'une appellation. C'est le cas des Côtes de Provence blancs qui n'ont toujours pas le droit à une dénomination géographique complémentaire, seul le terroir de La Londe la possède.

Jérôme Paquette du Château Paquette en a bien conscience. Ce vigneron du terroir de Fréjus dans les Côtes de Provence regrette que trop peu d'acteurs de la DGC ne la revendiquent. Les raisons de cette non-implication pour l'AOP Côtes de Provence Fréjus viendrait du cahier des charges, obligeant des rendements inférieurs à ceux de l'appellation plus large. Parfois, ce choix peut être également politique. Et si on lui parle du blanc, il reconnaît que le volume est si infime sur son terroir qu'il devient difficile à légitimer dans cette couleur. Peut-être que cela changera un jour mais en attendant, il est difficile de se battre pour un terroir peu revendiqué. Dans le bandolais, le vin blanc est de plus en plus rare, rendant les volumes infimes. Pour autant, l'appellation Bandol Blanc existe. Si cela peut nous surprendre, François Lurton, n'en est guère étonné car à une époque, les appellations se créaient bien plus facilement qu'aujourd'hui et sans préoccupation de volume.

---

### *La robe des vins rosés*

---

Lorsque l'on aborde la thématique de la couleur du vin, une couleur se démarque des trois, celle du rosé. Il faut rappeler que l'effervescence du rosé qui a secoué la planète depuis moins de 60 ans a propulsé la locomotive des vins de Provence. Celle-ci a permis à un grand nombre de producteurs de s'élever et donner de la renommée à leurs appellations. Cependant, il ne faut pas oublier que les rosés les plus consommés en France sont les rosés *tendres* de la Vallée de Loire avec les appellations Rosé d'Anjou et Carbet d'Anjou.

On est loin des standards incarnés par les vins de Provence à la robe pâle, idéalisés comme une nouvelle norme par un parisianisme accru. Il est bon de rappeler, que certaines appellations ont toujours eu de la couleur, à l'image des Bordeaux-Clairet, du Bourgogne-Clairet, du Tavel etc. Cependant, la demande commerciale pour les rosés pâles a influencé toutes les régions françaises, de la vallée du Rhône à la Champagne en passant par la Loire et le bordelais. Lorsqu'il s'agit de s'adapter à une couleur qui n'était pas celle d'origine, les vins produits montrent de grandes disparités qualitatives. Certains vigneron s'en sortent très bien et livrent des vins délicieux tandis que d'autres, produisent tout simplement pour répondre à la demande mondiale, sans plus de préoccupations.

Jérôme Paquette, remarque, que beaucoup d'acteurs usent de la technique pour faire des vins sympathiques dans leur jeunesse, mais, qui doivent être bus assez vite dans l'année. Faire des vins rosés uniquement portés sur les thiols offre du plaisir à court terme, mais celui ci va vite s'essouffler.

François Lurton regrette que dans le vignoble bordelais, la tendance soit au Bordeaux rosé et plus au Bordeaux-Clairet. De plus, l'engouement pour le rosé se stabilise. Par contre, il contraste l'effet de mode des vins rosés, car ceux-ci ont ouvert des portes à de nouveaux consommateurs. Les rosés trop pâles, trop proches des blancs sont devenus la porte d'entrée à la découverte des vins blancs pour les nouveaux consommateurs, à l'instar des rosés aux robes plus prononcées; servant ainsi d'introduction aux vins rouges légers, peu extraits dans l'esprit des vins de copains.

Pour Valérie Guérin, le rosé doit être rosé, ni trop pâle, ni trop prononcé. À quoi bon faire un rosé foncé? Autant faire du rouge! Et plutôt que de faire un rosé translucide pourquoi ne pas faire du blanc?

Même constat pour Olivier Sumeire qui ne voit pas l'intérêt des rosés dont la couleur serait proche de l'eau ou tissant vers le jaunâtre. Et concernant la robe du rosé, il nous confie une anecdote. Il y a quelques années au Château Coussin; au moment de la vendange; il y avait eu un refroidissement extraordinaire. La température du jus de la Syrah récoltée au petit matin était de 2°C. Par conséquent, le jus ce cépage noir pourtant très colorant sortait blanc. On aurait presque pu en faire un Blanc de Noirs! Il faut savoir que la couleur est fortement liée à la température. Plus les raisins sont froids au moment de la presse, moins la robe sera marquée par les pigments des cépages noirs. Si la couleur des vins rosés de Provence est devenue de plus en plus pâle depuis 10 ans, c'est parce que beaucoup se sont calqués sur un modèle de

vendanges mécaniques nocturnes. Chez les rares qui récoltent leurs raisins manuellement, il y aura toujours plus de couleur, car les jus seront plus chauds lors de la presse. On ne peut pas par honnêteté intellectuelle opposer une couleur pâle à un couleur franche. On peut trouver des vins rosés à robe prononcée très léger, et au contraire, des rosés clairs à structure opulente.

Le seul problème concernant le rosé, c'est qu'il n'y a pas un vin rosé mais plusieurs types de vins rosés avec beaucoup d'appellations qui en produisent. Pourtant la pédagogie autour des-dits vins, n'est pas toujours diffusée chez les cavistes, les sommelières et surtout au grand public. Cela concerne surtout les rosés de garde.

François Lurton et beaucoup d'autres pensent qu'il serait bien, dans ce contexte, que les producteurs de cette couleur donnent certaines indications sur la garde. Cela permettrait d'éviter que les idées reçues perdurent et freinent commercialement par méconnaissance les vins rosés de certaines appellations.

Au Château de l'Aumérade, Caroline Demey remarque également ce problème de culture sur les vins rosés. Son terroir de Pierrefeu livre des rosés qui prennent du temps pour s'exprimer et qui peuvent se garder quelques années.

Cependant, les professionnels du réseau CHR, ainsi que certains cavistes, se refusent à commercialiser des vins rosés qui on plus d'une année. Cette situation se confirme même à Bandol, pourtant connue pour ses grands rosés de garde.