

L'ECHO du ROTARY
Le bulletin du RC
FIRMINY-GORGES de la LOIRE
La Tour Allée de la Silardière
42500 Le Chambon Feugerolles



LE ROTARY
UN IMPACT REEL



Nicole DARMENCY
GOUVERNEUR
DISTRICT 1710



Denis MONTAGNON
PRESIDENT RC
FIRMINY



Ian RISELEY
PRESIDENT
INTERNATIONAL



REPORTER :
Françoise
CLUZEL

MARDI 15 MAI 2018
Conférence « Vin et Géologie »

Un rayon de soleil bienvenu pour accueillir de nombreux membres du club accompagnés de leur conjoint et le Dr Henri LAURENT conférencier de la soirée, médecin interniste à l'hôpital de Saint Chamond. Ce spécialiste en géologie et amateur de bons crus a été sollicité par notre président Denis Montagnon pour une conférence sur :

« GEOLOGIE ET TERROIRS »

Un terroir viticole désigne un espace géographique considéré comme homogène du point de vue des sols, de la géologie et du climat.

Le terroir est défini par la géologie des sols (étude de la composition de la terre), le climat, l'orientation, les apports d'eau et par le travail de l'homme dans les vignes et dans le chaix.

Rappels de géologie

1. L'échelle des temps géologique : diapo 8



De la fin du Précambrien à la fin de l'ère cénozoïque (c'est l'ère qui regroupe l'ère tertiaire et l'ère quaternaire) il y a environ 550 millions d'année (Ma).

L'ère Paléozoïque (ou ère primaire) s'étend de -540 à -254 Ma et comprend les périodes du cambrien, ordovicien, silurien, dévonien, carbonifère et permien

L'ère secondaire ou ère Mésozoïque va de -250 à -70 Ma et comprend les périodes du trias, jurassique et crétacé.

2. Les types de roches : diapo 9

Les roches magmatiques venues des profondeurs : laves, granites

Les roches calcaires ou sédimentaires venues de la destruction des autres roches et des restes d'animaux ou des végétaux : calcaires, marnes, argiles, roches détritives (galets ou sable) On les retrouve soit sur les anciens niveau marins ou au niveau de sols issues de terrasses alluviales

Roches métamorphiques par transformation de roches préexistantes à partir des roches magmatique en profondeur ou par enfouissement des sédiments, ce sont les gneiss et les schistes

La couleur de ses roches dépendra de leur composition en éléments chimiques métalliques et en résidus organiques.

3. L'histoire et le cycle des roches : diapo 13

A l'origine : Trois phénomènes : Fusion, Chaleur et pression, et Soulèvements de la croute terrestre qui forment le relief,

La cristallisation du magma va produire des roches magmatiques, celles -ci pourront revenir à l'état de magma par fusion mais sous l'effet de chaleur et pression, elles deviendront des roches métamorphiques mais ces dernières, par fusion pourront de nouveau être du magma.

Sur la croute terrestre, les roches sédimentaires sont formées par effet de l'altération, de l'érosion puis d'une certaine compression (lithification) qui va les répartir en couches. Sous l'effet de la fusion, ces roches pourront redevenir à l'état de magma et sous l'effet de la chaleur et de la pression, elles se transformeront aussi en roche métamorphique.

Les différents terroirs du vignoble français (diapo 14)



La France est un pays viticole et nous connaissons et apprécions tous la richesse des différentes terroirs : Val de Loire, Alsace, Lorraine, Champagne, Bordelais, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie, Côtes du Rhône Nord et Sud, Provence, Languedoc, Roussillon, Corse, vins du Sud-Ouest ...

(diapo 15) : Sur la carte géologique de la France on peut s'apercevoir que les terroirs sont situés sur tous types de terrains géologiques sauf peut-être les terrains volcaniques du massif central. Mais en Italie (sur les pentes du Vésuve) et en Hongrie (Tokay), les vignes poussent sur les terrains volcaniques car climat et exposition sont plus favorables.

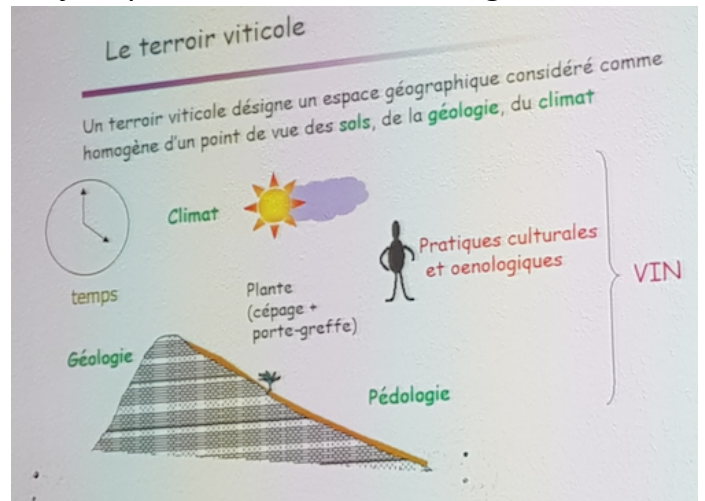
La Vigne et les cépages (diapos 17 à 21)

Les cépages sont les plans de vignes. Il en existe une grande quantité de variétés : des rouges et des blancs et chaque région viticole a ses cépages caractéristiques. Une appellation se

caractérisé par le ou les cépages employés. Soit le cépage est utilisé seul (pinot en Bourgogne, gamay en Beaujolais, chenin en Val de Loire) soit les vins sont issus d'assemblage (Bordelais, Languedoc, Château Neuf du Pape) Chaque région viticole doit permettre aux cépages d'exprimer leur typicité, d'où l'étude très minutieuse actuellement de la géologie des sols avant de planter et d'exploiter une vigne.

La dégustation à la fin de cet exposé permettra d'illustrer le fait qu'un même cépage planté dans des situations des sols différents) peut donner des vins totalement différents les uns des autres.

La nature de la roche mère (granites, schiste, marnes, argile, calcaire) influe sur la composition du sol. Dans le sol, sur cette roche mère recouverte de terre végétale, des processus physico-chimiques, physiques et biologiques rentrent en jeu permettant des échanges entre les racines des ceps et le sol. Des micro-organismes vivants : champignons, algues et bactéries interviennent aussi dans ce cycle de la matière organique et ces échanges. C'est ce sol vivant qui va fournir à la vigne les éléments nécessaires à sa croissance et à la maturation des grappes. On comprend mieux alors que chaque sol renferme une composition de levures et de bactéries qui lui est propre et ce sont ces levures et ces bactéries qui sont sollicitées lors de la fermentation des grappes.



Les arômes du vin (diapos 22-23 & 24)

Les arômes primaires dépendent du cépage, du sol et se manifestent chez les vins jeunes : fruités du Gamay (Beaujolais) du Cabernet franc des Vins de Loire, floraux de la syrah (violette) et fleurs blanches dans les cépages blancs, végétaux : poivre du Mourvèdre (Bandol), poivron vert du Cabernet, humus et sous-bois du Merlot, paille fermentée des Cahors.

Les arômes secondaires sont produits par les levures lors de la fermentation : banane, pomme, beurre, noisette, noix, vanille et girofle caractéristiques d'un élevage en fûts jeunes. Les arômes tertiaires sont des arômes de vieillissement (bouquet).

Papilles et vins (diapos 25 & 26)

Le goût du vin est un équilibre entre astringence, acidité et onctuosité.

Là aussi, chaque cépage et /ou chaque terroir, a son propre équilibre : un Bandol sera plus astringent, un Gamay plus acide, les assemblages du Languedoc pourront donner des goûts plus onctueux.



Les terroirs du vin (diapos 28 & 29)

1- Les vignobles de rebord de faille : les vignes seront alors plantées sur les flancs de ses rebords.

Exemples de vignoble sur rebord de faille important :

- Les vignobles de la vallée du Rhône :

- Les Côtes du Rhône septentrionales : Saint Joseph, Hermitage, Crozes Hermitage, Côtes Rôties, Condrieu.

Les diapos 32 à 39 vous détaillent la composition des sols sous les vignobles avec photos illustrant relief et exposition

- Les vignobles de la vallée du Rhône Méridionale :

Diapos 40 à 45 : les dentelles de Montmirail : sur le flanc des Dentelles : le Gigondas et au pied des Dentelles : le Vacqueyras sur sables et schistes.



- Les vignobles sur rebord de faille à soulèvement modéré : Vignoble de la Côte bourguignonne : (diapo 46 à 55) vignoble de la Côte de Nuits et de des Hautes Côtes de Nuits, qui laisse s'exprimer de façon merveilleuse le pinot et les vignobles de la Côte de Beaune révélant toute la noblesse du cépage Chardonnay sur des sols divers (calcaires, argiles ou marnes) lui permettant chaque fois de lui laisser exprimer sa typicité. A Meursault, le sol est à prédominance calcaire, le Chardonnay s'exprimera avec des notes de miel d'amande et de fougère

A 150 km au Nord-ouest, le terroir de Chablis (diapos 57 à 59) sur des marnes argileuses issues de fond marins contenant beaucoup de coquillages fossilisés vont révéler un chardonnay plus vif, sur des arômes de fleurs blanches parfois légèrement iodée et salé ou avec parfois des notes minérales de pierre à fusil.

- Toujours vignoble de rebord de faille : l'Alsace : (diapos 60 à 64) mais sur un réseau de failles successives d'où succession de blocs avec sols variés qui va pouvoir favoriser l'expression de plusieurs cépages : Riesling sur sol granitiques, Gewurztraminer sur marnes calcaires, Pinot gris sur cailloutis calcaires

L'Alsace est aussi un terroir qui permet de produire des :



- Vins de vendanges tardives : lorsque l'on dépasse le stade de la maturité du raisin et dans certaines conditions de matins frais et brumeux et de journées chaudes, un champignon : le BOTRYTIS CINEREA se développe sous la pellicule des fruits (pourriture noble) ce qui provoque une perte d'eau et une augmentation de la concentration des sucres. La récolte se fait donc le plus tardivement possible en sélectionnant les grains un par un au cours de passages successifs. Les vins obtenus offrent des arômes intenses et une douceur jamais sirupeuse.

- et des vins de glace : il suffit de laisser geler les grains de raisin sur la vigne à la fin de l'automne ou au début de l'hiver. Au moment de leurs vendanges, ce sont des grains encore gelés qui sont pressés et la majorité de l'eau des grains se sépare du jus sous forme de glace. Le jus restant est encore plus concentré en sucres et en arômes.

2- les vignobles de bassins sédimentaires

Ces bassins sédimentaires sont des zones dépressionnaires remplis de matériaux : soit d'origine marine (calcaire et marnes) soit à partir de l'érosion des reliefs ; les rivières ont formé des reliefs, les sols sont recouverts de cailloutis favorisant drainage et réchauffement.

- Bassin parisien : *diapo 66* : terroir de saucerre et pouilly s'exprime le cépage Sauvignon

- Bassin méditerranéen : la Provence : (*diapos 67 & 68*) beaucoup de sols différents : les calcaires de Basse Provence et le massif cristallin des maures (terroir du mourvèdre à Bandol)

- Bassin aquitain : au niveau du terroir de Saint Emilion (*diapos 69 & 70*) terrain calcaire issues des océans (présence d'étoiles de mers fossilisées ou astéries) calcaires mêlés d'argiles et de mollasse. On retrouve toujours sur les pentes à fortes exposition les grands crus où va plutôt dominer le cépage Merlot et sur les terrasses caillouteuses, en bas le cépage Cabernet sera majoritaire

- La Champagne :

Diapos de 71 à 74 : Trois cépages sont utilisés pour assembler les vins de champagne : Chardonnay, Pinot noir et Pineau meunier. Le champagne élaboré qu'avec du Chardonnay (cépage blanc) aura l'appellation Blanc de Blanc. Les vignobles se situent sur les versants de collines ou de montagnes aux sols calcaires profonds garantissant à la fois de l'humidité et un bon drainage. Les caves creusées dans la craie, gardent une température constante idéale pour permettre le vieillissement.



3 - Vignobles de terrasse quaternaire :

- Le vignoble Bordelais : Médoc dont le Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Margaux, Pauillac, Saint Julien, Moulis et Listrac) sur la rive gauche de la Gironde, Graves (Pessac Léognan) et Sauternes sur la rive gauche de la Garonne, Pomerol sur la rive droite. *Diapos 75 à 84*

Les sols de terrasses peuvent donner des vins de qualité grâce aux cailloux et aux graviers qui recouvrent les sols permettant le réchauffement et le drainage et des argiles en profondeur qui régulent l'humidité

Le sol du Médoc s'est formé au tertiaire et au quaternaire. C'est le cépage cabernet sauvignon qui se nuancent sur ces sols et que l'on va associer au merlot et au cabernet franc.

- Le Sauternes : Le territoire par excellence des vins surmaturés. La surmaturation des grains atteint par le Botrytis est parfaitement maîtrisée. Les vendanges effectuées grains par

grains se prolongent très tard dans l'automne (novembre) mais ne dit-on pas que c'est de l'or liquide ?

- Le Château Neuf du Pape : (*diapos 85 à 91*)

Les terrasses mettent en présence des calcaires durs du crétacé et des sables du miocène. L'appellation permet l'assemblage de plusieurs cépages : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre : vin rouge intense et complexe aux riches arômes. Sur les photos, on remarque les sols très caillouteux permettant le stockage de la chaleur la nuit et



facilitant le drainage.

4 - **Vignobles de socle Ancien à l'Ouest**

Utilisation du cépage Melon pour faire le muscadet très minéral dans la région de Nantes (*diapo 92*)

- Val de Loire : (*diapos 93 à 97*) utilisation du cépage Chenin pour les vins blancs et du cépage Cabernet Franc pour les vins rouge

En Touraine : sols calcaires qui donneront des vins fins ; en Anjou, le chenin révélera son caractère dans des vins liquoreux intenses et équilibrés (Coteau du Layon)

Plus brièvement sont évoqués

- Les vins du Piémont : (*diapo 98*) un sol bien drainé et l'alternance de journée chaudes et de nuits fraîches donnent des vins frais mais concentrés

- Les vins du jura : (*diapos 99 à 102*) surtout sur marnes et argile (vins d'Arbois) marnes et éboulis calcaires sur les vins de château Chalon ou le cépage Savagnin permet l'élaboration du **vin jaune** : ce vin séjourne en fût au moins six ans et trois mois. Il y développe grâce à la formation d'un voile de levure sur la surface du vin qui lui donne une richesse aromatique exceptionnelle (noix, safran, muscade, champignon, cannelle)

A ne pas confondre avec le **vin de paille** ou la concentration en sucres des raisins est obtenue par le séchage des grains sur des lits de paille (passerillage) avant leur pressurage.

- Le Languedoc- Roussillon : (*diapos 103 à 127*)

Ce terroir a une géologie complexe et variée qui lui donne des possibilités multiples. Celles-ci ont été, hélas, dévoyées dans les années 60/70 au profit d'un rendement abusif mais depuis quelques années, les viticulteurs ont voulu redonner du caractère et de la typicité à ces vins du Languedoc et du Roussillon. Beaucoup de cépages peuvent s'exprimer sur ces terroirs si divers et si l'assemblage des cépages est encore très fréquent, on note un retour au mono cépage et à l'élaboration de vins « bio ».

Le cépage Carignan s'exprimera différemment selon les terroirs : sur granitées : vins puissant et tannique, sur schistes plus fin et plus rond, plus discret et plus fruité sur argile et calcaire et corsés sur terrasses quaternaires.

Sur les terrasses schisteuses de la Côte Vermeille sont élaborés **des vins mutés** (vins doux naturels). L'ajout d'eau de vie au vin pendant la fermentation, stoppe celle-ci, permettant de garder une partie du sucre dans le vin. Banyuls, Maury et Rivesaltes : ces vins sont très agréables avec le chocolat !!

La conférence s'est poursuivie par la dégustation de deux cépages différents et provenant de régions différentes pour illustrer l'influence du terroir Ces deux cépages ont été commentés par l'œnologue improvisé, Pierre Cluzel.



Deux Gamay nous étaient proposés : un gamay de Savoie de la région de Yenne (Jongieux) et un gamay des Coteaux du Lyonnais Sud (Millery). La fraîcheur et la légèreté du gamay s'exprime mieux sur le territoire savoyard, le Coteau du Lyonnais étant plus puissant et plus riche en alcool.



Puis deux Cabernet Franc : un cabernet franc du Val de Loire (Saumur) et un cabernet franc du Languedoc.

La phrase du jour : Pour changer un peu il fallait découvrir l'auteur de la phrase du jour : « Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres réunis. »

Christine n'eut pas eu besoin de donner une deuxième phrase d'indice pour nous aider. Jean François dans la seconde a trouvé : il s'agissait de Louis Pasteur, le célèbre scientifique, chimiste français (Dole 1822-Marnes 1895) et pour qui « le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ».



BREVES DU CLUB

Anniversaires du mois



2



5



5



19

L'agenda du Club

Mardi 22 Mai : Réunion Statutaire : retour RYLA (et pré-comité Bruno).

Samedi 26 Mai : Trail du Rotary (St-Paul-en-cornillon).

Samedi 2 Juin : Conférence de District.

Mardi 5 Juin : Pré-comité avec Bruno Rivory (18h) puis réunion statutaire avec conjoints : Henrielle RAY et son accordéon.