

- **Comprendre les bases de la géographie viticole**
  - Rôle des mers, de l'océan, des fleuves et de rivières
  - Rôle des montagnes
  - Rôle de l'eau, du vent, des variations de température et des phénomènes biochimiques
  
- **Les grandes zones climatiques et la répartition des cépages**
  - Climat méditerranéen
  - Climat semi-méditerranéen
  - Climat semi-continental
  - Climat continental
  - Climat montagnard
  - Climat océanique

## Introduction

### Intérêts de connaître les régions

La France est un pays avec une histoire viticole très forte. Le régionalisme joue un rôle important sur la gastronomie. On trouve des régions phares historiquement (Bordelais, Bourgogne, Champagne, Alsace, Val de Loire) et des régions plus ou moins connues et de moins en moins proposées dans les restaurants, les caves et les supermarchés, au fur et à mesure qu'on s'en éloigne (Pourtour méditerranéen, Sud-ouest, Savoie, Jura...).

Certaines régions ont une connotation de vins de luxe, très élitiste, comme la Bourgogne, la Champagne, les grands crus du Bordelais et d'autres de consommation de masse tels le Beaujolais ou le Languedoc-Roussillon. Ces visions proviennent de notre histoire viticole, en particulier à partir du Moyen-âge. La noblesse, les religions, la proximité de Paris, ayant eu un impact très fort sur le développement des vignobles les plus réputés.

La gastronomie régionale bien que tendant à diminuer, avec l'influence de la mondialisation et de la modification des habitudes sociales et familiales, elle reste encore très forte en France, en particulier au niveau des vins. Il semble normal de consommer du Monbazillac quand on visite la Dordogne, du rosé de Provence quand on est en vacances du côté de Marseille et de l'Irouléguy quand on traverse le Pays basque.

## Les bases de la géographie viticole :

La surface viticole française est d'environ **850 milliers d'hectares** (2005). Les plus grands vignobles sont basés sur le pourtour méditerranéen (377,4 milliers hectares, soit 44 %) et dans le Bassin aquitain (151,4 milliers d'hectares soit 17,8 %)

### **Rôle des mers, océans, fleuves et rivières :**

On notera que les grands vignobles se situent près de la mer et de l'océan. Les vignobles éloignés des côtes sont situés le long des cours d'eau :

- Vallée du Rhône,
- Bourgogne avec la Saône et l'Yonne,
- La Champagne avec la Marne, l'Aube et la Seine,
- La vallée de la Loire avec l'océan Atlantique et la Loire,
- Le Cognac avec la Charente et l'océan Atlantique,
- Le Bergeracois avec la Dordogne,
- Le Bordelais avec la Garonne, la Dordogne, la Gironde et l'océan Atlantique.

La raison de cette d'implantation est d'ordre économique et historique. Avant le développement des transports ferroviaires, routiers et aériens, tout se faisait par voie fluviale et maritime. Pour pouvoir vendre son vin, il fallait pouvoir toucher une clientèle large, sur des zones étendues. Quand les différents peuples se sont déplacés et ont développé le commerce, cela c'est naturellement fait le long des axes de communication du moment.

### **Rôle des montagnes :**

La chaîne des Alpes, les Pyrénées et le Massif central jouent un rôle très important sur la distribution des vignobles :

- Les vignobles du Jura, de Bourgogne, de Savoie, du Beaujolais, de la vallée du Rhône et de Provence sont placés dans les vallées et plaines au pied des Alpes,
- Les vignobles d'Irouléguy, de Madiran, de Bordeaux, du Roussillon et des Corbières dépendent des Pyrénées,
- Les vignobles du Val de Loire, d'Auvergne, de l'Aveyron, de Bergerac, du Libournais, de Cahors dépendent du Massif Central.
- Les vignobles de la rive gauche de la Garonne (Buzet, Graves et Médoc) sont implantés sur les terrasses de cailloux en provenance des Pyrénées (Garonne supérieure) et du Massif Central (Lot, Dordogne et Tarn).
- Les vignobles d'Alsace et de Champagne dépendent des Vosges.
- Certains vignobles sont placés entre deux massifs, c'est le cas de la Bourgogne et du Beaujolais avec à droite les Alpes et à gauche le Massif Central.

Il faut avoir à l'esprit que les paysages sont en perpétuels changements. Cela est dû au fait que La Terre est recouverte de plaques lithosphériques qui se déplacent plus ou moins rapidement (de l'ordre du cm par an) et qui finissent par se rencontrer lorsqu'elles vont dans un sens contraire, ou n'ont pas la même vitesse de déplacement. *Selon leur densité, lors du choc, une plaque peut plonger sous l'autre (cela donne naissance aux îles océaniques) ou les deux plaques vont s'élever l'une contre l'autre est formé des montagnes.*

On distingue deux types de roches liés aux mouvements des plaques :

- Des roches granitiques et basaltiques : (issus du refroidissement du magma) vont apparaître au niveau de ces zones de rencontres. *Elles sont visibles tant qu'elles ne sont pas recouvertes par d'autres types de roches plus récentes ou tant qu'elles ne sont pas remises à jour par des accidents géologiques. L'ensemble de la France contient ce type de roche, mais elles se situent souvent à plusieurs centaines voir milliers de mètres de la surface.*

Les sols granitiques visibles se localisent dans :

- Le Massif Armoricaïn (vignoble du pays nantais),
  - Le Massif central (Bourgogne-grand-ordinaire, Mâconnais, Beaujolais, certains sols des Côtes-du-rhône Nord),
  - Les Vosges (Alsace)
  - La Corse (Le Cap Corse est constitué, lui, de roches métamorphiques)
- Des roches métamorphiques : ce sont des roches qui ont été compressées lors de l'affrontement des plaques lithosphériques et que l'on retrouve souvent imbriquées au milieu ou en bordure des roches granitiques :
- Schistes de Saint-Chinian dans le Languedoc
  - Gneiss et micaschistes du massif des Maures en Provence
  - Schistes de Morgon, Brouilly et certains Beaujolais-villages

### **Rôle de l'eau, du vent, des variations de température et des phénomènes biochimiques**

On distingue un type de roche, lié à la présence de l'eau sur Terre:

**Les roches sédimentaires** : ce sont des roches qui résultent de la dégradation d'autres roches sous l'effet de l'eau, de la température et du vent, mais également de la décomposition d'êtres vivants (pétrole, organismes fossilisés) ou de la précipitation de minéraux au fond des mers et des océans (calcaire). Les roches sédimentaires s'accumulent sur des épaisseurs très importantes. Lors des créations des chaînes montagneuses, ces couches sédimentaires superficielles peuvent littéralement glisser vers le bas, former des grands éboulis aux pieds des montagnes (Provence) et laisser apparaître le vieux socle granitique.

La présence d'un cycle de l'eau très important sur Terre entraîne :

**Des pluies** : qui érodent les montagnes et forment des cours d'eau qui transportent les roches érodées qui sont à l'origine de certains sols sédimentaires (marne, grave, graviers, sable) :

- Graves du Médoc et des Graves, le long de la Garonne,
- Sols caillouteux de Fronton et Gaillac, le long du Tarn.
- Terrasses caillouteuses de Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Lirac, Vacqueyras, Gigondas et Costières-de-Nîmes.

**La présence d'océans et des mers** : (*mers intérieures disparues aujourd'hui*), qui sont à l'origine des sols sédimentaires calcaires (précipitation du carbonate de calcium, fossilisation), très nombreux en France

- Bassin aquitain (Cahors, Gaillac, Bergeracois, Libournais et Entre-deux-mers, Jurançon et Béarn)
- Grande partie du Languedoc (Limoux, Corbières, Minervois, Roussillon),
- Provence (Collines et plateaux calcaires),
- Champagne,
- Chablis,
- Centre-Loire, Touraine, Anjou blanc.

**Les variations de température** impliquent :

- du gel, des glaciers qui accélèrent le processus d'érosion,
- des sécheresses, des canicules qui augmentent les phénomènes d'évaporation,
- des variations du niveau des mers.

**La présence de vents violents** accroît : les phénomènes d'érosion et l'amplitude des températures. Le vent est à l'origine de la formation des sables éoliens.

## Les grandes zones climatiques et la répartition des cépages

### Introduction

La vigne étant une plante, elle est totalement liée à son sol et au climat. Nous avons vu précédemment les différents sols. L'étude des sols peut nous amener à une meilleure compréhension historique des cépages. Ainsi :

- Le Gamay, qui n'a pas pour vocation de donner des vins charpentés, mais plutôt légers à ronds se trouve fréquemment sur des roches métamorphiques ou granitiques.
- Le merlot, le chardonnay, le sauvignon, le mourvèdre, le carignan, le tannat, le petit et le gros manseng sont très souvent sur des sols sédimentaires,
- Le cabernet Sauvignon, le sémillon, le grenache noir sont souvent implantés sur terrasses caillouteuses, pour des raisons de maturité

On pourrait croire que c'est donc essentiellement le sol qui conditionne l'emplacement d'un cépage, si celui-ci n'est pas négligeable, il n'est néanmoins pas le seul critère à prendre en compte.

En effet, en France, on a choisi d'introduire les différentes variétés de raisins dans leur limite nord de culture.

À la base, la vigne a une origine méditerranéenne. On a découvert des traces d'existence de vignes dans le Caucase (Russie, zone frontière entre l'Asie et l'Europe) et la Mésopotamie (grande partie de l'Irak actuel) remontant à plus de 6000 ans avant Jésus Christ.

Elle est donc adaptée au climat méditerranéen. Depuis que la vigne est cultivée, c'est-à-dire depuis 3000 ans av. J.-C. (Égypte et Phénicie), soit plus de 5000 ans, on a sélectionné les différentes variétés de Vitis vinifera ou vigne européenne, en fonction de leur adaptation aux différentes zones d'implantation, mais également en fonction des modes du moment.

- Certains cépages typiquement méridionaux ont des exigences élevées en matière de température et vont être limités au pourtour méditerranéen. C'est le cas du mourvèdre, du carignan, du cinsault et du grenache noir.
- D'autres peuvent s'avancer légèrement plus haut, c'est le cas du merlot.
- D'autres supportent les climats continentaux comme le pinot noir, le chardonnay ou le riesling.

Avant d'apprendre les différentes régions viticoles, il est préférable d'apprendre les grandes régions climatiques traduisant une répartition assez précise des cépages.

### **Zone méditerranéenne :**

C'est le plus grand vignoble en France. Il s'étend de Perpignan à Nice et comprend le Languedoc-Roussillon, la vallée du Rhône méridional (ou Sud) et la Provence.

Les vins rouges sont élaborés majoritairement à base de :

- Carignan,
- grenache noir,
- syrah,
- mourvèdre,
- cinsault.

Ce sont des vins peu acides, alcoolisés, ronds à charpentés, avec des arômes complexes de fruits en surmaturités, de raisins secs macérés dans l'alcool, d'épices. Les vins haut de gamme sont souvent élevés en foudre ou en barrique.

L'alliance avec des mets doit tenir compte de l'équilibre en alcool, en amertume et du potentiel aromatique. Les vins dont l'assemblage favorise le mourvèdre ou la syrah sont souvent longs et aromatiques. Il est donc utile de vérifier que cette puissance aromatique ne couvrira pas ceux du plat.

Les vins blancs sont issus des cépages :

- Grenache blanc
- Bourboulenc
- Vermentino (ou rolle)
- Marsanne, Roussanne
- Clairette
- Piquepoul
- Maccabeu
- Grenache gris
- malvoisie

Les vins blancs secs sont plutôt ronds à boire sur la jeunesse, certains sont de garde (Châteauneuf-du-Pape), très peu sont secs comme le picpoul-de-pinnet. La particularité des vins blancs du Sud est leur potentiel alcoolique élevé et leur faible acidité.

On trouve également de très nombreux vins doux naturels rouges ou blancs à base de grenache noir, de muscat, de grenache blanc, de maccabeu ou de malvoisie.

Les prix des vins de cette région restent accessibles, sauf dans les AOC communales les plus connues (Collioure, Bandol, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac, Tavel).

### **La zone semi-méditerranéenne :**

Elle va de Valence à Vienne, sur les rives droites et gauches du Rhône. C'est un couloir étroit entre les Alpes à gauche et le Massif Central à droite qui porte le nom de couloir rhodanien. On y trouve les AOC Côte-rôtie, Château-grillet, Condrieu, Saint-joseph, Cornas, Saint-péray, Hermitage, Crozes-hermitage, en plus des AOC Côtes-du-rhône et Côtes-du-rhône-villages. Les vins rouges sont élaborés à partir de syrah. Les vins blancs utilisent la marsanne et la roussanne. Condrieu est la grande AOC du viognier.

Les vins rouges sont plus vifs, souvent de meilleure garde, les arômes sont plus fins que ceux du pourtour méditerranéen. Ils sont très souvent élevés en foudre ou en barrique.

Les vins blancs élaborés à partir de marsanne et roussanne sont « ronds » ou de « garde », ils sont peu aromatiques, mais délicats, longs et gras. Les amateurs de chardonnay aiment également beaucoup ces vins (Saint-joseph, Hermitage, Crozes-hermitage, Saint-péray)

Le prix moyen de ces vins est assez élevé. Saint-joseph, Crozes-hermitage et Saint-péray restent les AOC communales les plus accessibles.

### **La zone semi-continentale :**

Elle s'étend de Lyon à Châlon, sur la rive droite de la Saône. Elle comprend le vignoble du Beaujolais et celui du Mâconnais (zone sud de la Bourgogne). Le vignoble de Beaujolais est surtout connu pour ses rouges et le Mâconnais pour ces blancs (Pouilly-fuissé, Viré-clessé), mais les deux ont en commun des sols granitiques et métamorphiques. On y cultive des vins de monocépage, gamay en rouge et chardonnay en blanc. Les vins rouges sont vinifiés en macération carbonique. Ils donnent des vins primeurs (Beaujolais nouveaux) et des vins légers à ronds assez aromatiques. Les Crus du Beaujolais (AOC communales) peuvent donner des vins plus concentrés. Les vins rouges du Mâconnais sont eux aussi plutôt légers.

## La zone continentale :

Elle s'étend du sud au nord de Châlon à Reims et de l'ouest à l'est de Sancerre à l'Alsace. Elle comprend les vignobles de :

- Côte chalonnaise (Mercurey, Givry)
- Côte de Beaune (Meursault)
- Côte de Nuits (Nuits-Saint-Georges)
- Côte d'Auxerre (Chablis)
- Centre Loire (Sancerre, Ménetou-salon, Pouilly-fumé)
- Champagne
- Lorraine (Côtes-de-Toul, Moselle, Meuse)
- Alsace

C'est essentiellement un vignoble de vins blancs. L'Alsace occupe une place à part, car elle bénéficie d'un ensoleillement important et a des cépages allemands qui traduisent sa longue histoire de zone frontalière. Le vignoble lorrain a presque disparu après l'épisode phylloxérique et l'essor de l'industrie. Il est en phase de reconstitution.

### Les cépages rouges de la zone continentale :

- Le **pinot noir** majoritairement
- un peu de gamay (Bourgogne passetoutgrain, Côtes de Toul, Moselle..)

Les vins rouges de cette région sont vifs et légers, en particulier au-dessus de la Côte-de-Nuits. Les vins de la côte Chalonnaise, de Beaune, de Nuits, du centre Loire sont légers à ronds, Ceux de Nuits-Saint-Georges, de Pommard, de Mercurey ou Givry ont un peu plus de concentration (climat plus doux, rendement plus faible, élevage en barrique).

### Les cépages blancs :

Bourgogne : **Chardonnay**, un peu aligoté, très peu de sauvignon (sauvignon de Saint Bris)

Centre Loire : **Sauvignon**

Champagne : **Pinot meunier, pinot noir, chardonnay**

Lorraine : Pinot meunier, aubin blanc, auxerrois, riesling, gewurztraminer

Alsace : **Riesling, gewurztraminer, pinot gris**, sylvaner, pinot blanc, muscat à petits grains, muscat Ottonel

Les vins blancs de la région continentale sont très variés allant du :

- Très sec (Bourgogne aligoté, sylvaner) à rond (Mâcon-villages),
- Vins de longue garde (Meursault, Corton-charlemagne, riesling),
- Vins mousseux (Champagne, Crémant d'Alsace, de Bourgogne),
- Vins liquoreux en Alsace (gewurztraminer, Pinot gris, muscat, riesling).

## Les zones montagnardes :

Les vignobles montagnards se situent au pied des montagnes, en général à une altitude inférieure à 1000 m, en France elle se situe plutôt autour de 500 m d'altitude. Le climat montagnard se traduit par une diminution de la température moyenne (- 0,6 °C pour 100 m d'élévation).

Il y en a deux, situés sur des massifs différents

- Massif des Alpes: Jura et savoie
- Massif Central : Côtes d'Auvergne, Saint Pourçain, Côte roannaise

Les vins du massif alpin et central ont des caractères communs, ils donnent essentiellement des blancs vifs à ronds et des rouges légers. Excepté dans le Jura où le savagnin produit des vins blancs gras assez particuliers (vin de paille liquoreux, vin jaune oxydatif). Les cépages autochtones de ces deux régions traduisent l'adaptation au climat, mais aussi l'isolement. Récemment, les cépages bourguignons se sont introduits en Savoie et dans le Jura.

- Jura : On trouve les cépages poulsard, trousseau, pinot noir en rouge, **savagnin** et chardonnay en blanc.
- Savoie : Mondeuse, gamay et pinot noir en rouge, **jacquère**, altesse, roussanne, chardonnay, molette et chasselas en blanc.
- Auvergne : Côtes d’Auvergne, Côte Roannaise, Côtes du forez, Saint Pourçain

Les vins rouges, sont élaborés à partir du pinot noir et du gamay. Les blancs, plus rares sont à base de Chardonnay, sauvignon, pressalier, aligoté (Saint Pourçain). Etant à l’embouchure de la Loire, ils ont été inclus dans le vignoble du Val de Loire.

### **Zone océanique :**

Cette zone se divise en deux grandes zones : zone océanique sud (Aquitaine) et zone océanique nord (Val de Loire). Elle est très largement ouverte sur l’océan, est limité au sud par les Pyrénées, à l’Est par le Massif central et au nord par la Bretagne.

C’est la grande région des cabernets et du sauvignon.

### **A - Zone océanique sud : l’Aquitaine**

Elle va de la frontière espagnole (Bayonne) à Cognac. Elle donne des vins rouges ronds à très charpentés (tannat, malbec, cabernet sauvignon, négrette), de nombreux vins liquoreux (sémillon, petit manseng, mauzac) et des vins blancs ronds (sauvignon, gros manseng).

Elle comprend 4 grandes sous-zones :

- **Rives de Garonne et Dordogne** : Bordeaux, Bergerac, Duras, Marmande, Buzet : Climat océanique pur. Cépages : Merlot (rive droite), cabernet sauvignon (rive gauche), cabernet franc et malbec en rouge, sauvignon, sémillon et muscadelle en blanc. Les vins à dominance de merlot sont plutôt ronds et fruités, les vins avec beaucoup de cabernet sauvignon et/ou de malbec sont charpentés. La culture de l’élevage en fût de chêne est très répandue. Les vins à dominance de sauvignon sont fréquemment non sucrés et à boire jeune sur le fruit. Les vins à majorité de sémillon sont des très souvent liquoreux ou des vins blancs de garde. La muscadelle est peu représentée, elle entre dans les assemblages des vins sucrés.
- **Rives et plateau du Lot** : Cahors  
Le cépage malbec, autrefois très implanté sur toute l’Aquitaine, se retrouve retranché sur les terroirs de Cahors qui lui permettent une maturité suffisante.
- **Rives du Tarn** : Gaillac et Fronton  
Le cépage négrette donne aux vins de Fronton sa charpente et sa personnalité. Sur Gaillac, la diversité des cépages, Fer servadou, Loin de l’oeil, mauzac, syrah, merlot, gamay traduisent la position stratégique de Gaillac qui se trouve dans la zone médiane de l’influence océanique et méditerranéenne. Gaillac a également une histoire viticole très ancienne (vignoble d’Occitanie) et a connu une forte apogée avant les conquêtes barbares puis après celles-ci, mais fut bloqué par les négociants bordelais à partir de la Renaissance, puis fût éradiqué par le passage du phylloxéra). La diversité des vins, blancs secs, de garde, rouge primeur, rouge rond, rouge charpenté, effervescent, moelleux et liquoreux, sur une si petite surface traduit son histoire.
- **Rives de l’Adour ou vins pyrénéens** : Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, Jurançon, Bearn, Côtes-de-saint-mont,. Les cépages rouges sont le tannat, cabernet franc, cabernet sauvignon et fer servadou (ou braucol ou pinenc) en rouge, petit et gros manseng, arrufiac, petit courbu et sauvignon en blanc. Le cépage tannat donne aux vins rouges beaucoup de corps et une longue garde, le cabernet franc vient apporter du fruit et de la rondeur. Les blancs sont avant tout moelleux et liquoreux. Les nouvelles générations de vigneronnes arrivent à produire des vins de tannat très aromatique et agréable dans leur jeunesse.



## B. Façade océanique Nord : Le Val de Loire

Le vignoble s'étend sur les rives droites et gauches de la Loire, du Pays Nantais au Centre Loire et jusqu'à l'Auvergne. C'est un vignoble étroit, qui s'étend sur plus de 1000 km. On y dénombre :

La production se répartit comme suit :

- **52 %** de vins **blancs**
- 26 % de vins rouges
- 16 % de vins rosés

Le val de Loire est avant tout un vignoble de blanc, ce qui est normal, de par sa latitude assez élevée (limite nord de culture de très nombreux cépages rouges).

Les grands cépages rouges de cette région sont :

- **Le cabernet franc**, jusqu'en Touraine,
- Le pinot noir le remplace dans le centre Loire, pour des raisons climatiques.

Les cépages blancs sont nombreux et traduisent plutôt l'histoire que le climat. On trouve :

- la folle blanche et le **melon de Bourgogne** sur la zone du pays Nantais,
- Le **chenin** sur l'Anjou,
- Le **chenin** et le sauvignon sur la Touraine, avec début d'apparition du chardonnay,
- Le sauvignon sur le centre Loire avec du chardonnay sur la partie orléanaise.

### Le climat en Val de Loire :

De par sa position perpendiculaire à l'océan, le climat en Val de Loire va se modifier au fur et à mesure de l'éloignement de l'océan. Le climat est purement océanique jusqu'en Anjou. À partir du Saumurois l'influence continentale commence à se faire sentir, les vents océaniques commençant à être arrêtés par la présence de collines. En s'avancant vers le Centre Loire, l'influence océanique tend à presque disparaître pour laisser place à un climat semi-continental. La Loire et ses affluents jouent néanmoins un rôle modérateur sur les microclimats de bords de rives où se trouvent les vignobles. En Auvergne, l'influence montagnarde est importante.

### **Bibliographie :**

- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Livret vins du Val de Loire - Interloire – 2007
- Documentation INAO et France Agrimer - 2010
- Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980) - Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux – 1994
- Le vin bio, une démarche, un plaisir - Jmarc Carité - Edition La plage – 2008
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- La vie quotidienne des paysans français au 17ième siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982

Sur internet :

INAO : institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

France Agrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

Site des différentes interprofessions françaises

Cours Ecole du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)) 2010