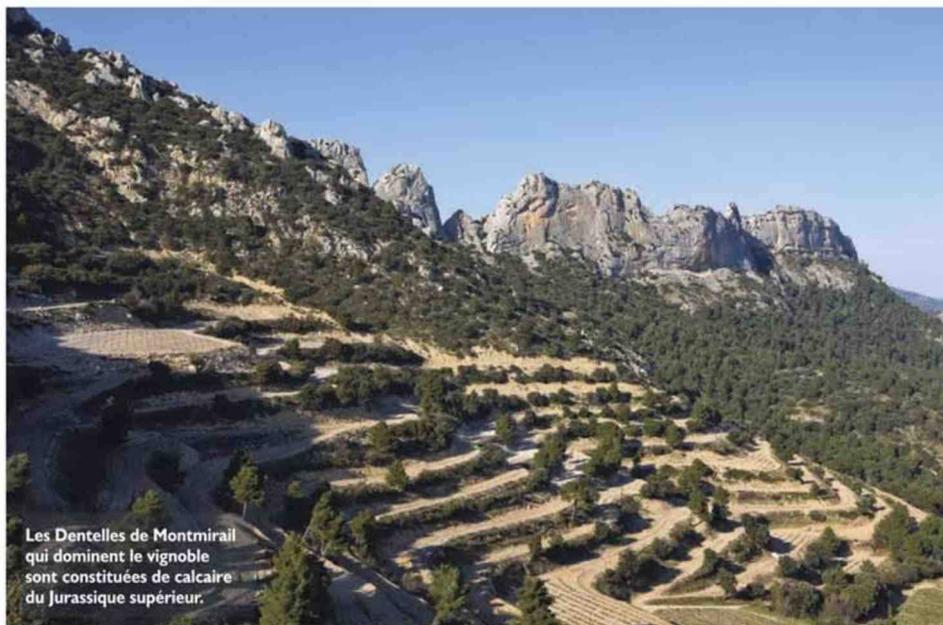


• ART DE VIVRE •

EXPERTISE DU TERROIR



Les Dentelles de Montmirail qui dominent le vignoble sont constituées de calcaire du Jurassique supérieur.

CÔTES-DU-RHÔNE

Beaumes-de-Venise

à l'abri des Dentelles

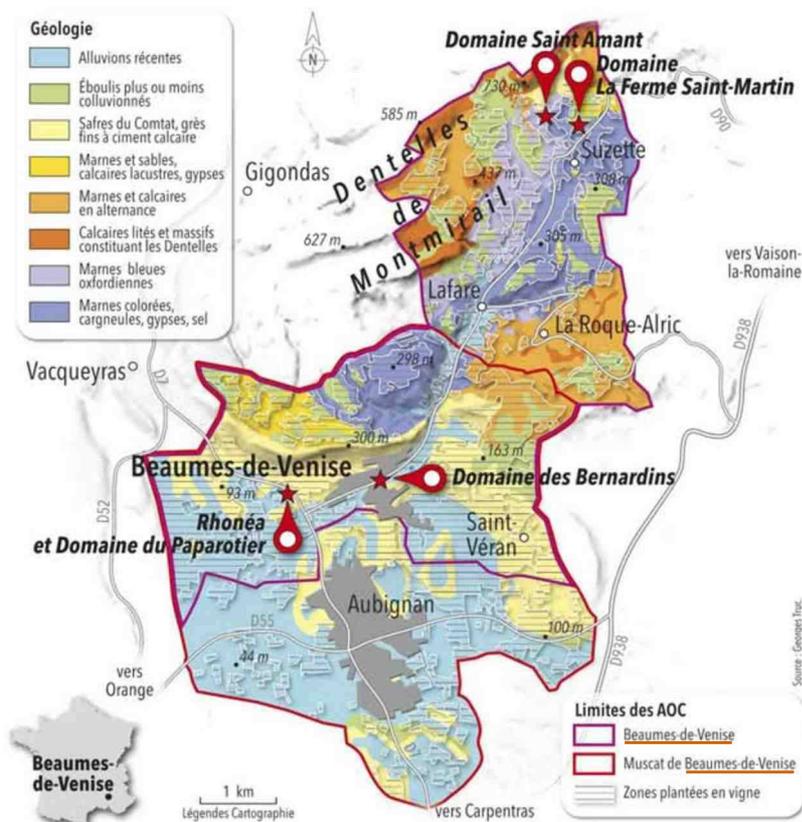
Voici un terroir des plus complexes, qui donne une large palette de vins... et d'AOC. Vins doux naturels, vins rouges et, dans l'ombre du cru, vins blancs y prospèrent sous le soleil.

Par **Sophie de Salettes**

Ce sont trois écailles géantes dressées vers le ciel qui ont donné naissance au terroir viticole de Beaumes-de-Venise. Le massif des Dentelles de Montmirail illustre l'histoire géologique complexe de la région, à l'origine d'une variété de sols viticoles unique en France. Ce relief calcaire remarquable protège par ailleurs le vignoble du mistral et crée un mésoclimat chaud propice à la maturation des baies en général et à la surmaturation des raisins de muscat à petits grains en

particulier. Un climat très méditerranéen⁽¹⁾ illustré par la présence de câpriers.

Le vignoble de Beaumes-de-Venise est situé sur le versant sud du massif des Dentelles de Montmirail, entre 200 et 500 mètres d'altitude. Les vignes sont plantées sur des terrasses plus ou moins larges, les restanques ou faysses. « *Le terroir de Beaumes-de-Venise est incomparable dans le vignoble français, car la formation du Trias associant calcaire magnésien, gypse et sel n'est nulle part ailleurs associée à un vignoble. En outre, on trouve des parcelles de vignes classées en AOC Beaumes-de-Venise sur toutes les*



formations datant du début de l'ère secondaire jusqu'à aujourd'hui », précise l'œnogéologue Georges Truc, spécialiste des terroirs viticoles et fin connaisseur de la région dont il est originaire.

Quatre familles de sols

Les terres jaunes du Trias, les plus anciennes, affleurent entre Beaumes-de-Venise et Suzette. Cette formation composée de marnes, de gypse, de sel et de calcaires magnésiens donne des terres pauvres, drainantes et très riches en éléments minéraux dans lesquelles les vignes ne craignent ni la sécheresse, ni les excès d'eau. « Cette terre se durcit très nettement lors des périodes de sécheresse, mais elle conserve une porosité fissurale suffisante pour que se développent les racines des vignes », explique Georges Truc.

« Ce sont des sols très intéressants, car d'une part les grosses pluies n'y posent pas de problème et d'autre part, en cas de sécheresse, les vignes parviennent à puiser de l'eau en profondeur dans un sous-sol dont la fraîcheur est préservée par la croûte sèche qui se forme en surface, raconte pour sa part Guy Jullien (domaine La Ferme Saint-Martin, Suzette). Notre façon de travailler protège aussi l'humidité du sous-sol : nous laissons le couvert végétal se développer et quand il sèche, nous le roulons pour qu'il forme un tapis végétal isolant. »

Les terres grises des Farisiens n'ont rien de biblique : situées au nord de Lafare, elles correspondent à des marnes gris-sombre datant du Jurassique supérieur, composées autant d'argile que de calcaire. Elles sont plus sensibles aux excès d'eau et à la sécheresse.

Les terres blanches de Bel-Air situées autour de La Roque-Alric sont dominées par les calcaires du Crétacé qui alternent avec des marnes. Sur les versants, le sous-sol a une bonne capacité de stockage de l'eau et permet un bon enracinement des vignes. La pente favorise l'ensoleillement et le drainage. Les vins se révèlent généralement plus souples que ceux issus des terres jaunes ou grises.

Les terres blondes correspondent à la zone de production du muscat à petits grains blancs et noirs destiné au vin doux

TOUT SUR L'APPELLATION BEAUMES-DE-VENISE

L'AOC Beaumes-de-Venise doit son nom aux balmes (grottes) du Comtat Venaissin.

LES PROFILS

1943 : AOC Muscat de Beaumes-de-Venise (communes de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan).

1956 : la commune de Beaumes-de-Venise est intégrée dans l'AOC Côtes-du-Rhône pour les vins secs.

1978 : AOC Côtes-du-Rhône-Villages / Beaumes-de-Venise pour les communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette (vins rouges, rosés et blancs).

2005 : AOC Beaumes-de-Venise pour les vins rouges. Il s'agit de l'un des seize crus de la vallée du Rhône.

Surface du vignoble : 629 ha (vin rouge), 450 ha (muscat).

Rendements : 38 à 42 hl/ha (vin rouge), 28 à 30 hl/ha (muscat).

Muscat : il doit contenir 110 g/l de sucre et 15 % d'alcool minimum après mutage.

LES SOLS

- La surrection des Alpes et le travail de l'imposante faille de Nîmes sont responsables de l'émergence des Dentelles de Montmirail et du chamboulement des formations géologiques, notamment la remontée des dépôts du Trias à la surface. D'où la grande variété des sols de la région issus de marnes colorées, calcaire, calcaire magnésien, gypse, agglomérats de fragments cimentés par du calcaire...

- On trouve dans le vignoble quatre grands types de sols : les sols issus de calcaires, les sols issus de marnes du Jurassique (Lafare), les sols issus du Trias, marneux, rocheux (calcaires magnésiens) ou gypseux et les sols de molasses (sables), sables et grès du Miocène (Beaumes-de-Venise).

• ART DE VIVRE •

EXPERTISE DU TERROIR

AU-DELÀ DES SOLS,
L'ALTITUDE MARQUE
LA PERSONNALITÉ
DES VINS.

naturel. Il s'agit de sables issus de l'érosion de grès datant du Miocène. Ces safres constituent l'enveloppe externe du massif des Dentelles.

Altitude et fraîcheur

Au-delà des sols, l'altitude est un facteur déterminant qui marque nettement la personnalité des vins. Les décalages de maturité entre le bas et le haut du vignoble atteignent parfois trois semaines.

Le vignoble du domaine Saint Amant (Suzette) s'étage entre 350 et 600 mètres d'altitude. Les vins se distinguent par leur finesse et leur fraîcheur. « Si le grenache et le mourvèdre trouvent difficilement leur place dans nos parcelles les plus hautes, l'altitude nous permet de récolter des syrahs et des viogniers très frais et équilibrés, souligne Camille Nosworthy. C'est d'autant plus important pour nous que la moitié de notre vignoble est dédié au blanc et que notre viognier est dominant

LES CÉPAGES DE LA RÉGION



AOC Beaumes-de-Venise : le **grenache noir** domine (50 % minimum). Avec la **syrah** (25 à 50 %), les deux doivent atteindre 80 %. Cépages accessoires : mourvèdre, cinsault, carignan, bourboulenc blanc, camarèse, clairettes blanche et rose, counoise, grenaches blanc et gris, marsanne, muscardin, piquepouls blanc et noir, roussanne, terret noir, ugni blanc et viognier. 10 % de cépages blancs sont admis. AOC Muscat Beaumes-de-Venise : 95 % de **muscat à petits grains blancs** et 5 % de **noirs** qui peuvent être complantés.

dans nos vins blancs (90 %), en plus d'être présent dans nos vins rouges. Nous jouons en permanence avec les cépages et les terroirs pour composer des vins équilibrés. C'est pourquoi je regrette que les parcelles les plus hautes du domaine n'aient pas été classées en cru en 2005... »

De même, Georges Truc déplore que cette zone ait été exclue du cru : « Cette partie du vignoble permet de faire des vins très frais et élégants avec des teneurs en alcool raisonnables. En outre, l'évolution climatique pourrait rendre la zone de plus en plus intéressante... ». Bien sûr, le potentiel de ce secteur dépend des

millésimes et des cépages. Mais n'est-ce pas le rôle des vigneron de tirer le meilleur de chaque terroir ?

Une large palette

Thierry Sansot, l'œnologue de Rhonéa⁽²⁾, s'adapte en permanence aux différences entre les raisins issus du haut du vignoble et ceux du bas. « Les raisins du haut ont plus d'acidité et on ne les travaille pas forcément comme les autres, indique-t-il. Le plus souvent, pour ce qui concerne les vins rouges, on les extrait davantage. Mais l'exposition et les sols jouent aussi sur nos choix. Par exemple, l'altitude, l'orientation au nord et les sols marneux peuvent donner des vins aux tanins durs. Nous optons alors pour un élevage long en cuves béton et nous gardons les vins plus longtemps en bouteilles. »

Ainsi, les vigneron de l'appellation travaillent à partir d'une large palette de terroirs et de cépages. Claude Chabran, président de Rhonéa et viticulteur (domaine du Paparotier), met en avant cette richesse avec passion : « Les terres colorées du Trias offrent des vins aromatiques et complexes. Les terres blanches du Crétacé donnent, elles, des vins plus souples. Les terres grises donnent des vins qui dépendent davantage du millésime, mais ils ont généralement des tanins plus marqués, avec plus de matière ».



Les zones boisées sont exclues de l'aire classée afin de préserver le paysage et la biodiversité.



L'exposition au sud ou la situation abritée du Mistral favorisent la maturité des raisins.



À DÉGUSTER EN PRIORITÉ

Domaine Saint Amant
Clapas 2014, Grangeneuve 2011
Domaine La Ferme Saint-Martin
Les Terres Jaunes 2014
Cuvée Saint-Martin 2014
Domaine des Bernardins
2014, muscat 2014
Rhonéa
Confidence 2014
Trias 2014
Domaine du Papatrotier
muscat 2012

LE MUSCAT EST IMPLANTÉ DANS CETTE RÉGION DEPUIS DES SIÈCLES.

Muscat historique

Le muscat est un cépage anciennement cultivé : il était déjà décrit par Pline l'Ancien. Travaillé ici depuis des siècles, il trouve sa place sur les sols sableux à moins de 200 mètres d'altitude. Le domaine des Bernardins (Beaumes-de-Venise), installé dans la zone basse et chaude de l'AOC, regroupe 18 hectares largement dédiés au muscat (75 %). « *Le versant sud des Dentelles de Montmirail, très ensoleillé, est protégé du vent mais aussi du froid, note Romain Hall. Les Dentelles forment une véritable barrière naturelle. Par ailleurs, les sols consacrés à la production de vins doux naturels sont pauvres et très filtrants, sans réserve hydrique. Le rendement est faible et la concentration en sucre des baies élevée. Mais ce sucre doit absolument être équilibré, nous sommes donc très attentifs à la fraîcheur du raisin. Lors de la récolte, les raisins passerillés (environ 25 %) révèlent des arômes de fruits confits, de coing, d'abricot. Les autres donnent des arômes plus frais d'agrumes.* »

Si la zone des Bernardins est protégée et précoce, la zone de Saint Véran est plus ouverte et plus tardive. Ses sols sont plus

sombres et rouges, moins sableux. « *C'est là que se trouve notre mourvèdre, un cépage que nous ramassons trois semaines après les autres, poursuit le vigneron. Pour sa part, la syrah trouve le mieux sa place dans des parcelles plus fraîches, près de la rivière, comme à Paradou.* »

L'avenir des blancs

Qu'en est-il des vins blancs secs à Beaumes-de-Venise ? Le nom de Beaumes-de-Venise ne peut plus leur être associé depuis le passage en cru (la production ne dépassait pas 5 % en 2005). Pourtant, les terres d'altitude leur confèrent un bel équilibre et la variété des cépages dont disposent les vigneron offre de belles perspectives. Pourquoi ne pas imaginer le classement en cru d'une zone à blancs secs comme il existe aujourd'hui une zone à vins doux naturels, via une valorisation des terroirs les plus frais ?

(1) Brève saison sèche en hiver, longue saison très sèche en été, pluies abondantes en automne, précipitations notables au printemps.

(2) Regroupement des caves de Beaumes-de-Venise et Vacqueyras.