

Vin de Pays Charentais



Le Merlot noir en Charentes

Une étude de caractérisation des terroirs pour la production de Vins de Pays Charentais a été initiée en 2002, à la demande des professionnels de la région. En effet, dans le cadre de la reconversion viticole de la fin des années 90, la profession a souhaité mieux connaître les potentialités viticoles régionales pour l'élaboration de produits de qualité. L'acquisition de références en termes d'aptitudes des cépages et des sols de la région a été jugée prioritaire étant donné la diversité des situations pédoclimatiques.

Cette action est le fruit d'un partenariat de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, de la Chambre d'Agriculture de la Charente et de la Chambre d'Agriculture de la Charente-Maritime.

La démarche a débuté avec un zonage climatique, puis une étude approfondie des sols agricoles en définissant des secteurs de référence pour la culture de la vigne. Ensuite, plus d'une trentaine de parcelles de Merlot noir et de Sauvignon blanc ont été sélectionnées sur les différentes unités de sol représentatives du vignoble destiné à la production de Vins de Pays Charentais. Ces parcelles ont été suivies pendant six ans sur le plan agronomique et vinifiées chaque année. Les vins ont été dégustés et décrits pour chaque millésime.

Cette plaquette présente une synthèse des résultats obtenus pour le Merlot noir.

Le Merlot noir est un cépage très convoité, il est implanté partout dans le monde sur les plus grands terroirs viticoles notamment en France dans la région bordelaise, en Afrique du Sud, en Nouvelle-Zélande et en Australie mais aussi en Californie, en Argentine ou au Chili où l'on produit souvent du vin en version mono-cépage. Pour ses aptitudes de production et ses qualités organoleptiques, le Merlot est devenu un cépage très apprécié par les viticulteurs en Charentes pour l'élaboration des Vins de Pays rouges ou rosés. Il est produit seul ou très souvent en assemblage avec d'autres cépages tels le Cabernet Sauvignon ou le Cabernet franc. C'est un cépage qui affectionne tout particulièrement les terres argilo-calcaires, profondes, riches, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été. Sa vigueur est moyenne à forte ce qui peut le

conduire à émettre de nombreux pampres. Il est fertile et productif. Les conditions climatiques de la région lui permettent d'atteindre une maturité optimale.

Le Merlot donne des vins fins et élégants, d'une grande rondeur, d'un fruité incomparable avec une belle palette aromatique de fruits rouges (fraise, framboise, groseille, griotte) et noirs (cassis, mûre). Dans des situations pédoclimatiques plus fraîches, le Merlot peut révéler aussi des notes végétales tels les haricots verts et les asperges vertes.

Dans le vignoble des Charentes, le vin issu du Merlot est apprécié pour son moelleux et son charnu et ses tanins souples. Il est peu acide. Il peut se boire relativement jeune ou donner des vins amples aux tanins puissants

et enrobés et aux arômes complexes (épices, fruits confits), aptes au vieillissement.



Le vignoble des Charentes est bordé à l'Est par les contreforts du Massif Central et s'étend jusqu'à l'océan Atlantique à l'Ouest. Ce vaste vignoble est implanté sur une mosaïque de sols, héritage de son riche passé géologique. Les vigneron ont su adapter la culture de la vigne à cette multitude de situations pédoclimatiques afin de produire des Vins de Pays qui expriment le terroir dont ils sont issus. Les six étapes présentées ci-après ont pour objectif de décrire les caractéristiques générales des principaux terroirs viticoles charentais mis en évidence au cours de l'étude.

1^{ère} étape : autour de Saint-Sornin

Le vignoble de Saint-Sornin repose sur des sols argilo-calcaires plutôt profonds. C'est le plus élevé des Charentes, car il est situé sur le piémont du massif de l'Arbre, premier mont du Massif Central, et la majorité des parcelles sont en pente. Suivant les millésimes, des gelées tardives peuvent contrarier le débourrement de la vigne et engendrer des dégâts. Avec une pluviométrie moyenne annuelle proche de 1 200 mm, la vigne peut largement couvrir ses besoins en eau, ce qui lui assure une vigueur satisfaisante et une bonne régularité des rendements.



Types de vins rencontrés

Au nez, les vins expriment fréquemment des notes fruitées et épicées caractéristiques. En bouche, ces vins droits et équilibrés bénéficient généralement d'une structure soutenue par des tanins harmonieux.

2^e étape : d'Angoulême à Matha

De part et d'autre de ce trajet s'étend une plaine dont la roche-mère calcaire jurassique est souvent fissurée et permet une bonne implantation des racines en profondeur, ce qui facilite l'absorption de nutriments nécessaires à la croissance des ceps. Elle supporte des sols de profondeur variable, argileux et riches en matière organique, ce qui confère une bonne vigueur à la vigne. Dans certaines situations, en absence de contrainte hydrique, l'enherbement peut permettre de maîtriser des vigueurs excessives.



Types de vins rencontrés

Au nez, on retrouve souvent dans ces vins de Merlot des arômes de fruits rouges. En bouche, ils sont équilibrés et leur bonne maturité amène structure et rondeur.

3^e étape : Cognac - Barbezieux - Mirambeau

Dans ce secteur, les terres de Champagne désignent des sols argilo-limoneux calcaires, souvent peu à moyennement profonds. Le taux de calcaire actif est parfois très élevé allant jusqu'à provoquer un dysfonctionnement de l'absorption des nutriments par les racines qui se manifeste par un jaunissement des feuilles (phénomène de chlorose). Le choix d'un porte-greffe approprié est primordial et des apports foliaires de nutriments peuvent s'avérer nécessaires. Par ailleurs, ces sols se ressuyent et se réchauffent lentement au printemps, occasionnant certains retards de débourrement. Le cumul annuel des précipitations est souvent inférieur à celui constaté sur l'ensemble du vignoble et les vignes peuvent parfois souffrir d'un stress hydrique estival.



Types de vins rencontrés

Au nez, les Merlots des terres de Champagne sont frais et fruités. La maturité optimale peut être tardive mais assure généralement à ces vins une structure en bouche à la fois souple et tannique et permet d'envisager une conservation de moyenne garde.

4^e étape : de Pons à Royan

Cette étape nous mène sur des sols limono-sableux acides, assez pauvres en matière organique. Des apports organiques d'entretien peuvent s'avérer nécessaires afin de maintenir la fertilité des sols et de corriger la structure pédologique. Dans certaines situations, en absence de contrainte hydrique, un enherbement peut permettre de maîtriser des vigueur excessives, facilitant ainsi le déroulement de la maturation, et d'améliorer la portance de ces sols.



Types de vins rencontrés

Ces vins discrets au nez sont agréables, légers et faciles à boire. Ces Merlots peuvent également être vinifiés en vins rosés et se révèlent alors ronds en bouche et fruités.

5^e étape : île d'Oléron

Ce vignoble subit naturellement la très forte influence océanique, qui limite notamment les amplitudes thermiques journalières et les écarts de température inter-saisonniers. Le débourrement est ainsi plus précoce sur les parcelles de l'île, mais la phase de maturation débute plus tardivement que sur le continent. Il est à noter que les embruns chargés d'eau de mer provoquent parfois des dégâts de salant sur les feuilles de Merlot. Les sols sont limono-sableux et sableux en profondeur, fréquemment hydromorphes. Ils s'approchent de ceux décrits à l'étape précédente.



Types de vins rencontrés

Vins de Merlot dont le nez discret se dévoile sur les fruits rouges frais. En bouche, ils allient nervosité et souplesse.

6^e étape : île de Ré

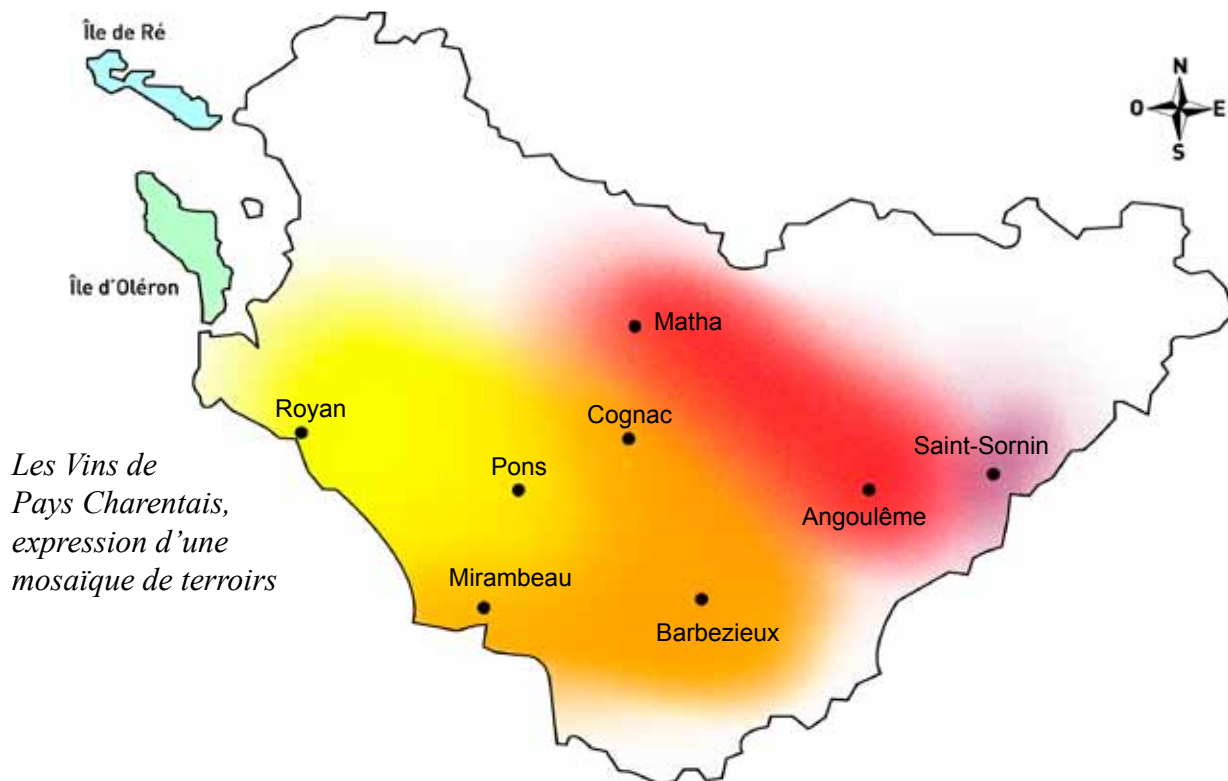
L'influence climatique océanique subie par l'île de Ré est proche de celle évoquée pour l'île d'Oléron. Ceci impacte directement le cycle végétatif de la vigne, plus long sur les îles. Les terres de Groie de l'île de Ré sont des sols argilo-calcaires assez riches en matière organique dans lesquels les racines rencontrent parfois l'eau en profondeur. La salinité de ces eaux souterraines peut rendre difficile la culture de la vigne par endroits.



Types de vins rencontrés

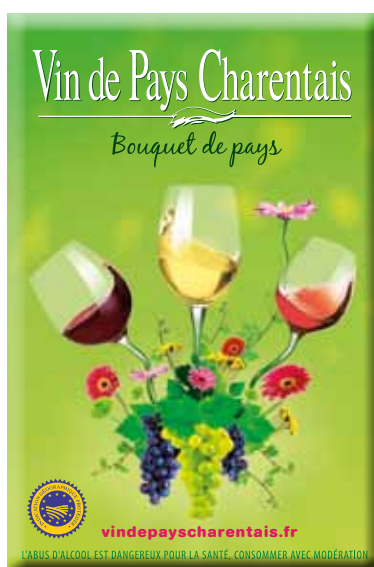
Au nez, les vins de Merlot rétais sont fruités et floraux. En bouche, on trouve des vins légers et vifs, caractéristiques de ce terroir.

Les descriptions proposées au fil de ces quelques étapes ne se prétendent pas exhaustives mais sont destinées à faciliter l'approche des terroirs viticoles charentais qui ne sauraient, bien sûr, se résumer aux simples critères évoqués dans ce document.



Les Vins de Pays Charentais : un bouquet de pays

La carte ci-dessus permet de visualiser les Vins de Pays Charentais. Diversité, cahier des charges des producteurs implanté à la fin du III^e siècle puis son fleuve, favorisant alors le développement aujourd'hui chaque année, vin blanc, aujourd'hui les trois couleurs, rouges et rosés. Si à l'origine, vin blanc, aujourd'hui les trois couleurs, rouges et rosés. Les vigneron se nobles, qualitatifs et aromatiques et La récolte des raisins, la vinification sivement dans les départements de Vins de Pays Charentais en 1981 par des normes strictes de production, de revendication de l'Indication Géographique Protégée.



ser la mosaïque des terroirs dont sont issus les élégance et beauté sont les maîtres mots du Produits dans une région, dont le vignoble élargi au Moyen-Âge grâce à la présence de loppement du commerce, ces vins tranquilles née une production de 100 000 hectolitres de il y avait une quasi-totalité de production de leurs s'équilibrent, avec notamment depuis sion des rosés suivant une tendance nationale sont orientés vers une sélection de cépages ont développé un savoir-faire de vinification. et l'élaboration des vins sont réalisées exclusivement en Charente-Maritime et de Charente. Reconnus décret de production, ils doivent répondre à qualité et respecter une procédure officielle de graphique Protégée.

Le Syndicat des Producteurs et de Promotion, organisme de gestion, veille rigoureusement à sa protection et à sa notoriété. Il a notamment pour mission de :

- défendre la dénomination,
- participer à l'amélioration de la qualité des vins,
- promouvoir et communiquer sur les Vins de Pays Charentais.

www.vindepayscharentais.fr

Syndicat des Producteurs
et de Promotion des Vins de Pays Charentais
23 allées du Champ de Mars – BP 18 - 16100 Cognac
Tél. 05 17 22 00 00 / 01 - Fax 05 17 22 00 02

Chambre d'Agriculture de la Charente
ZE Ma Campagne - 16016 Angoulême
Tél. 05 45 24 49 49 - Fax 05 45 24 49 99

Chambre d'Agriculture de la Charente-Maritime
2 avenue de Fétilly - 17000 La Rochelle
Tél. 05 46 50 45 00 - Fax 05 46 34 17 64

Institut Français de la Vigne et du Vin
Unité Charentes-Cognac
15 rue Pierre Viala - 16130 Segonzac
Tel. 05 45 82 42 03 - Fax 05 45 82 37 76