

Le Sauvignon blanc 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 Sauvignon blanc.

Le Sauvignon Blanc est un cépage mondialement cultivé. Il est implanté dans de nombreuses régions viticoles. Dans le monde, le Sauvignon est cultivé en Californie, au Mexique, Chili, Afrique du Sud, Australie, Italie, Espagne et Portugal.

En France, dans le Bordelais et le Sud-Ouest, il est à l'origine de grands vins liquoreux (Sauternes, Barsac, Monbazillac en assemblage avec le Sémillon et la Muscadelle) ainsi que de vins blancs secs (Bordeaux, Bergerac).

Dans le Val de Loire, le Sauvignon vinifié seul, produit des vins blancs secs très aromatiques (Sancerre, Pouilly-Fumé).

C'est aussi le cépage majoritairement présent sur le vignoble des Charentes pour l'élaboration des Vins de Pays blancs.



Le Sauvignon affectionne particulièrement les terres de graves et argilo-calcaires peu profonds où l'alimentation hydrique est régulière. C'est un cépage précoce, vigoureux et productif.

En Charentes, le vin de Sauvignon est rond et vif à la fois. C'est un cépage avec un fort potentiel aromatique : agrumes, fruits exotiques, bourgeon de cassis, bois de buis ou fleurs blanches, mais d'expression irrégulière, on peut relever parfois des notes végétales ou un côté pierreux.

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 étapes proposées 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 : 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

Dans ces vins de Sauvignon, on note souvent des arômes thiolés (pamplemousse, bergamote...) au nez. En bouche, ils sont frais, équilibrés et leur bonne maturité amène de la rondeur.



2^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 Sauvignons des terres de Champagne sont complexes avec des arômes d'agrumes. La maturité optimale est souvent atteinte et amène rondeur et équilibre en bouche.

3^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 vigueurs excessives, facilitant ainsi le déroulement de la maturation, et d'améliorer la portance de ces sols.

Types de vins rencontrés

Ces vins discrets et frais présentent fréquemment des notes de bourgeon de cassis et de buis, caractéristiques du cépage.



4^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 intersaisonniers. 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 Sauvignon. 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 dont le nez subtil découvre des arômes de fruits jaunes et plus rarement de buis. En bouche, ils allient vivacité et fraîcheur.

5^e étape : île de Ré

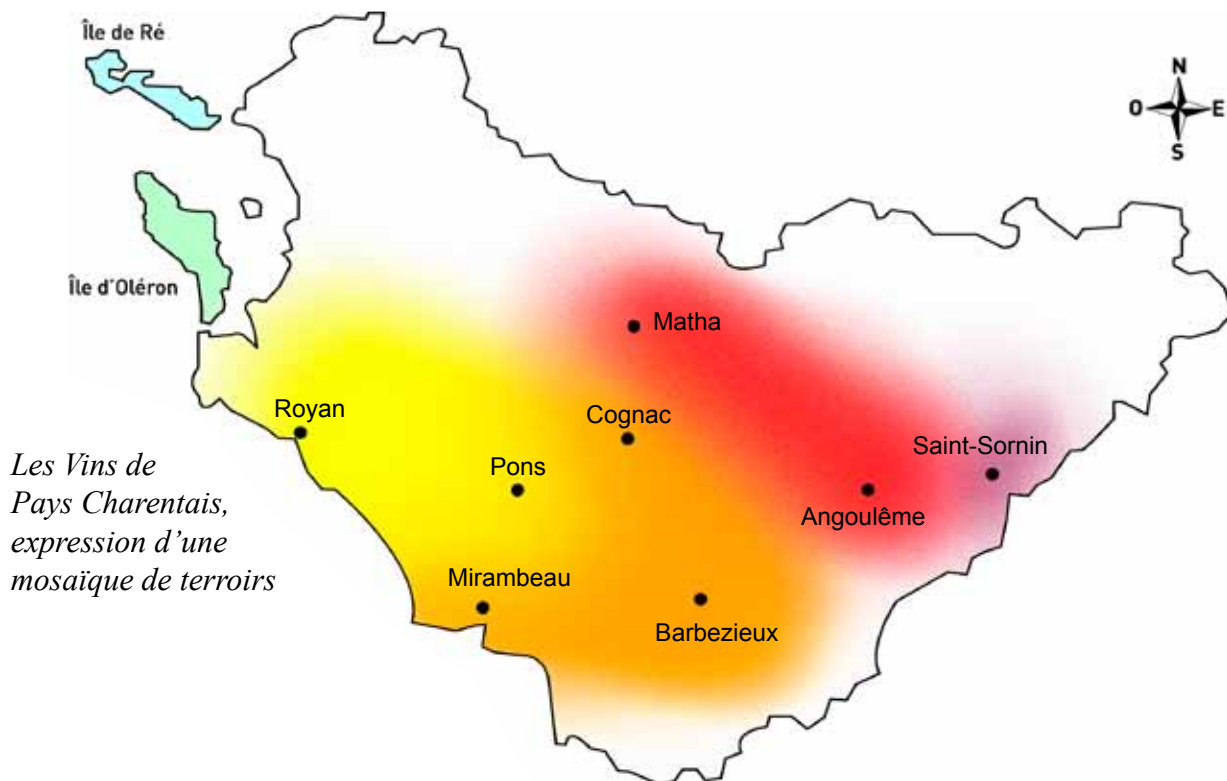
L'influence climatique océanique subie par l'île de Ré est proche de celle évoquée pour l'île d'Oléron. Ceci impacte directement le cycle végétatif de la vigne, plus long sur les îles. Les terres de Groie de l'île de Ré sont des sols argilo-calcaires assez riches en matière organique dans lesquels les 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

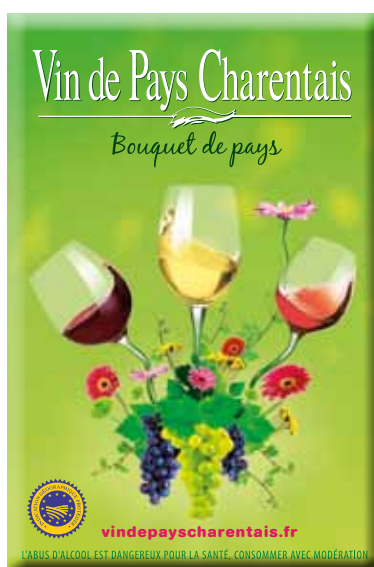
Au nez, les Sauvignons de l'île de Ré sont fins et fruités. En bouche, ces vins soutenus par une agréable fraîcheur se révèlent complexes et équilibrés.

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. Si à l'origine, vin blanc, aujourd'hui les trois couleurs, rouges et rosés. Si à l'origine, vin blanc, aujourd'hui les trois couleurs, rouges et rosés. Si à l'origine, vin blanc, aujourd'hui les trois couleurs, rouges et rosés.



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 l'oppement 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 dans les départements de Charente-Maritime et de Charente. Reconnus par 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