



Photos J. Maron - Calmette/Sygalis

Le vignoble de Mercurey

Quelle incroyable diversité !

Dans un esprit bien bourguignon, ce vaste vignoble de la Côte chalonnaise dévoile une mosaïque de terroirs que le pinot noir décline en une passionnante palette de vins. **PAR OLIVIER COUDERT**



Bien des terroirs de la Côte chalonnaise peuvent en remonter à ceux de la Côte d'Or. Ne serait-ce

qu'en termes de diversité. S'il n'est pas établi que les ordres religieux y aient également procédé à des délimitations parcellaires, le choix des vignes ecclésiastiques ne devait rien au hasard. « *Les parcelles Clos Saint-Pierre, possessions de l'abbaye Saint-Pierre de Chalon-sur-Saône, comptaient parmi les meilleures dans plusieurs villages de la Côte chalonnaise* », explique l'historien Gilles Platret. Géologiquement parlant, le Mâconnais est découpé en chaînons basculés, longs et étroits, orientés nord-nord-est/sud-sud-ouest. Les reliefs y sont plus marqués, les pentes généralement plus raides qu'en Côte de Beaune ou en Côte de Nuits. « *Au sud de Chagny et de la Dheune, les couches calcaires s'inclinent, les plateaux laissent la place à des cuestas et à des colines, multipliant les orienta-*

tions », explique la pédologue Isabelle Letessier ⁽¹⁾. À Mercurey, si les expositions du quadrant sud-est prédominent en premier cru (85 %), la variété règne davantage en AOC Mercurey, avec 58 % d'expositions dans le quadrant sud-est et 30 % dans le quadrant nord-ouest à nord-est. Par ailleurs, contrairement à la situation qui prévaut à Givry ⁽²⁾, de nombreux climats classés en AOC Mercurey sont situés plus en altitude que les premiers crus.

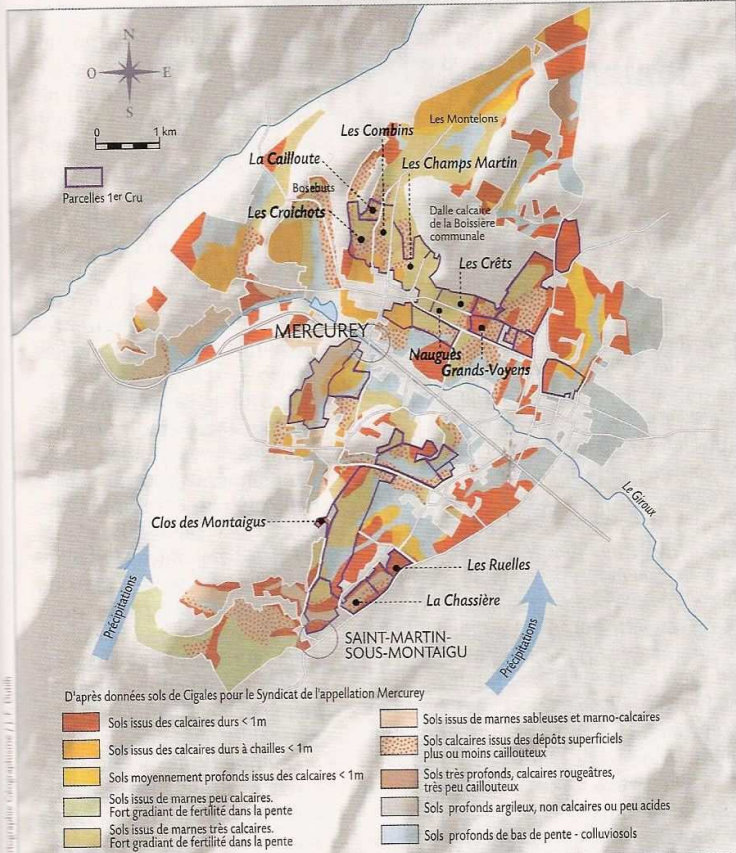
Tendance océanique

À l'hétérogénéité des conditions d'exposition et de pente, s'ajoutent des nuances topo-climatiques. Le "col" des Montelons, au-dessus des premiers crus Champs Martin, Croichots, Combins et Cailloute, draine ainsi l'air froid venant du nord. Pas étonnant donc que les climats Bosebuts et Monthelons, qui frôlent les 400 mètres d'altitude, comptent parmi les

moins précoces. Au contraire des Grands-Voyens, des Nauguès ou encore des Crêts, de l'autre côté du bois coiffant la dalle calcaire de la Boissière communale. « *Outre leur exposition favorable, ils sont protégés de la bise au printemps* », confirme le président du cru Mercurey, par ailleurs aérostier émérite, Guy Cinquin. Le climat chalonnaï ⁽³⁾ est de type océanique, avec un fort tempérament continental : les hivers peuvent être rigoureux et les étés très chauds. L'insolation avoisine les 2 000 heures par an. Les nuages d'origine atlantique ont évacué une grande part de leur humidité une fois franchi le Morvan, le vignoble de Mercurey recevant autour de 770 mm par an. Juillet est le mois le plus sec, avec 50 mm. Les précipitations en provenance du sud ou du sud-ouest prédominent (70 %) : orages estivaux ou pluies d'origine méditerranéenne sévissant sur les

Le pinot noir, cépage majoritaire à Mercurey

Le pinot noir représente 85 % (AOC Mercurey) à 90 % (premier cru) de l'encépagement, à côté du chardonnay. Ici, la grande majorité des densités de plantation tournent autour de 9 000 pieds/ha à 10 000 pieds/ha. La taille Guyot est majoritaire (de 2 à 7 bourgeons sur la baguette), le cordon de Royat n'est utilisé que sur le pinot noir, et surtout en premier cru. L'enherbement concerne presque 15 % du vignoble (80 % de la superficie en cause gérée par un domaine).



Les caractéristiques de l'appellation

Surface : l'aire d'appellation Mercurey couvre 677 ha, dont 168 ha en premier cru, soit la plus grande AOC de Bourgogne (hors Chablis).
Climat : 119 climats sur Mercurey, 29 sur Saint-Martin-sous-Montaigu. Les surfaces de ces climats vont de 0,5 ha à 35 ha (moyenne : 4,7 ha).
Conditions de production : les conditions de production et la délimitation ont été fixées par le décret du 11 septembre 1936. La notion de premier cru apparaît dès 1943 (modifications en 1988, 1991, 2003...).

Géologie

Alternances de calcaires et de marnes du Jurassique

● Classiquement, en Côte chalonnaise, les affleurements rocheux calcaires forment des escarpements plus ou moins marqués. Tandis que les marnes, moins résistantes à l'érosion, dessinent creux et concavités. La présence de marnes affleurantes est souvent trahie par une couleur claire (gris, beige, jaune) de la terre de surface. Les terroirs de Mercurey sont principalement issus d'alternances de calcaires et de marnes datant du Jurassique (- 195 à - 145 millions d'années), à l'ère secondaire. Quasi permanente alors, la mer y a connu des épisodes de profondeur, de température ou d'agitation très divers qui se retrouvent dans la nature de ses dépôts : marnes dans les mers plus profondes et calmes, calcaires dans les mers coralliennes, chaudes, claires et peu profondes. Les 50 millions d'années de sédimentation marine se résument, à Mercurey, en une colonne de roches dépassant les 400 mètres d'épaisseur, soit une vitesse de dépôt moyenne de moins de dix micromètres de vase par an. « *Sans les décalages des failles et l'intense travail de déblaiement de l'érosion, les couches les plus anciennes n'étaient pas prêtes de côtoyer les plus récentes !* », résume la pédologue Isabelle Letessier (lire p. 49).

Cévennes et le sillon rhodanien, au printemps notamment.

Argiles structurantes

Parfois très minces (guère plus de 0,30 m), moyennement profonds ailleurs – jusqu'à 1,30 m si les bancs sont bien fracturés – les sols sur calcaires durs de Mercurey représentent près de 40 % des surfaces et s'imposent dans toutes les configurations : plateaux, replats de plaine, hauts ou même bas de pente. « La

proximité des failles (broyage, fissuration accentuée), assez nombreuses, est probablement plus déterminante pour les potentialités de ces sols que l'appartenance du calcaire à tel ou tel étage géologique, par ailleurs difficile à déterminer ici », explique la pédologue Isabelle Letessier. L'aspect plus ou moins caillouteux en surface est souvent trompeur : au contact des exsudats racinaires acides et de l'argile rouge, les cailloux sont progressivement dissous, ●●●



Les défoncements – ici sur le climat Le Bois de l'Alier – mettent parfois à jour d'impressionnantes plaques de calcaire dur.

EXPERTISE DE MERCUREY



De nombreux climats classés en AOC Mercurey sont situés plus en altitude que les premiers crus. »

●●● comme digérés par l'argile ⁽⁴⁾. Contrairement aux chailles, ces nodules siliceux insolubles qui s'imposent ici ou là. « Sur Les Montelons ou sur le premier cru Les Puillels, leur présence sur une quinzaine de centimètres de profondeur permet de maintenir les sols toujours aérés, commente le chef de culture du château de Santenay, Laurent Monnet (72 ha sur Mercurey). Lorsque ces sols sur dalle calcaire sont vraiment minces, on casse fréquemment du fer en griffant... » Paradoxalement, les taux de calcaire total et actif sont plutôt faibles sur ces types de terroirs. L'argile peut en revanche être très présente, en particulier dans les fissures de la roche. Une argile "stable" (pH basique, calcium) qui structure les sols et qui a

tendance à se décoller des plaques calcaires en période de dessiccation, favorisant la progression des nouvelles racines. Les réserves hydriques sont faibles, mais ce qui est stocké dans les joints argileux, sous les plaques et dans les fissures, reste impossible à évaluer. « Certains sols pourtant très minces ne manifestent pas de forte contrainte hydrique, constate ainsi Isabelle Letessier. L'ajustement de la charge et de la surface foliaire à ces réservoirs parfois faibles est un facteur important de qualité. »

Plasticité des marnes

Constitués d'une alternance de bancs durs et de bancs de marnes jaunes très calcaires a priori non fragmentées, plus profonds (au moins 1,20 m),

VINS À DÉCOUVRIR

- sur sols issus de calcaire dur : premier cru Les Ruelles 2006 du château de Chamirey.
- sur sols issus de marnes : en rouge, premier cru Clos de Paradis 2006 du domaine Philippe Garrey ; en blanc, premier cru Les Velley 2006 du domaine François Raquillet.
- sur sols calcaires avec dépôts caillouteux : Les Vignes des Chazeaux 2006 du domaine de l'Europe.
- sur sols argileux profonds : La Corvée 2006 du domaine Protheau.

Au pied du "cot" des Montelons, le cœur historique du vignoble de Mercurey.

les terroirs dits "marno-calcaires" – aux sols à la couleur brun-rouge moins marquée que sur calcaire dur – défient les racines. Celles-ci descendent en longeant les plaques dures, puis traversent la marne en profitant de périodes de plasticité printanière. La réserve d'eau utile directement accessible est moyenne et le profil hydrique toujours très irrégulier, selon les couches traversées. Sur La Charmée, le premier banc rocheux est atteint dès 40 cm, les racines progressant dans les alternances marne-calcaire jusqu'à deux mètres. « Le calcaire total passe ici de 1 % en surface... à 67 % en profondeur ! », s'enthousiasme Isabelle Letessier. Les sols sur marnes ⁽⁵⁾, qui représentent 194 ha, soit le quart des surfaces, assurent souvent la jonction entre plateaux et plaine, d'où des pentes plus raides que sur calcaire dur ou argiles résiduelles. Les profondeurs d'enracinement sont bonnes... même si le système racinaire est souvent décimé, par écrasement et manque d'oxygène ⁽⁶⁾. « Quelques chevelus bien vivants, voire une ou deux grosses racines très en profondeur, assurent cependant une maturité lente mais prolongée, notamment en millésime sec », explique la pédologue. S'agissant de sols relativement profonds, de texture fine et peu caillouteux, la réserve utile facilement accessible est bonne (199 mm). Protection contre l'érosion, meilleure pénétration de l'eau, réchauffement plus rapide en surface : « L'existence d'un masque caillouteux régule et tamponne le fonctionnement des sols marneux de pente et constitue l'une des clés des relations sols/vins », assure Isabelle Letessier. Au Clos des Montaigus, climat premier cru peu pentu, ces sols marneux cohabitent, en haut de pente, avec des sols





Aux Combins, on produit parmi les vins les plus complexes de l'appellation. »

calcaires issus de dépôts superficiels. « Ce terroir est plus tardif que celui du premier cru La Chassière, également orienté sud-sud-est mais nettement plus pentu, plus précoce et "chaud", avec de la terre facilement disponible à flanc de coteau », constate Philippe Garrey, qui travaille 4 ha sur Saint-Martin-sous-Montaigu et se lance dans la biodynamie.

Promiscuité mais diversité

Au domaine Émile Juillot (12 ha), Jean-Claude Theulot met volontiers en avant les personnalités très différentes de trois de ses premiers crus, situés dans un mouchoir de poche et au matériel végétal homogène. La Cailloute d'abord, monopole de 1,7 ha exposé est-sud-est, sur des calcaires oolithiques aux sols argileux très rouges. « En pinot noir, c'est la finesse même, avec une dominante cerise qui se décline façon kirsch, ou en cerise noire bien mûre mais acidulée sur un millésime tel 2005 », explique le vigneron. La partie médiane des Combins (un hectare), ensuite, exposée plein sud, avec des sols très compacts de marnes beiges. « On y produit parmi les vins les plus complexes de l'appellation, très denses, aux arômes de fruits noirs sauvages. » Joutant les Combins, le bas des Champs Martin enfin, 1,4 ha en exposition ouest-sud-ouest. Ici, les sols blancs (éclats de roches), très minces, reposent sur un banc calcaire. « Pour certains, cette zone devrait être entière-

L'AVIS DE L'EXPERT

« Une combinaison complexe »



Isabelle Letessier
Pédologue (Cabinet Sigales)

La qualité des argiles est-elle un critère de hiérarchisation des terroirs de Mercurey ?

Non. Les sols en appellation communale Mercurey sont en moyenne plus argileux, surtout dans l'horizon moyen, que ceux en premier cru. Leur capacité d'échange en cations (CEC) est toujours meilleure⁽¹⁾. Ce qui contredit les hypothèses de lien univoque entre qualité des argiles (forte CEC dans sa fraction minérale) et des vins rouges...

Quels sont les critères de différenciation entre AOC communale et premier cru ?

ment plantée en chardonnay », explique Jean-Claude Theulot. De fait, les vins blancs y sont très minéraux et incisifs, les rouges exprimant parfois une tension à la limite de la sévérité. La réalité pédo-géologique est cependant autrement plus complexe par endroits. « Sur le haut, on bascule à nouveau sur des marnes, façon Cailloute. Sans compter une zone intermédiaire calcaires-marnes, bien difficile à appréhender... », résume Jean-Claude Theulot. ●

Profil de milieu de pente au Clos des Montaigus : 30-60 cm de colluvions rougeâtres caillouteux, un horizon moyen argilo-limoneux avec calcaire actif et marnes gris bleuté.

On peut citer le rapport réserve utile/profondeur d'enracinement, supérieur pour les mercureys : l'eau serait plus facile à extraire dans les sols plus évolués et/ou épaissis, souvent situés en replats ou plus en bas de pentes. Mais c'est une combinaison complexe (pente, exposition, sols, pratiques des vigneron) qui a conduit à la hiérarchisation actuelle.

Quid de l'influence de l'identité pédo-géologique des terroirs ?

Les sols issus d'argiles résiduelles et de colluvions sont moins représentés en premier cru, ceux sur calcaires durs un peu moins. Les sols issus de marnes beiges et de dépôts caillouteux sur marnes y sont donc majoritaires (61 %). Mais attention : il existe un lien exposition-pente-origine des sols lié au pendage des roches : les secteurs exposés dans le quadrant sud-est, d'altitude moyenne et avec une pente sensible – donc souvent classés en premier cru – sont plus associés aux marnes.



PORTRAIT-ROBOT

Le néo premier cru idéal selon le syndicat de l'AOC Mercurey ? Un climat sur calcaires durs peu profonds, sur marnes très calcaires ou encore sur sols issus de dépôts superficiels, situé en creux de pente, voire à mi-coteau, exposé dans le quadrant sud-est et mitoyen d'un climat premier cru ou Mercurey.

Notes :

- (1) Auteur, avec le géologue Josselin Marion, d'une étude sur les terroirs de Mercurey.
- (2) 61 % des climats Givry premier cru se situent au-dessus de 250 m d'altitude, 65 % des climats Givry sont en dessous.
- (3) Deux zones climatiques au nord de la Saône-et-Loire : à l'est, la plaine du Fossé Bressan (le Chalonnais), entre 170 et 250 m ; à l'ouest, le système collinaire de la Côte chalonnaise (300 à 400 m).
- (4) La racine fait sa place dans l'argile en dissolvant le calcaire, créant ainsi un milieu non calcaire dans un environnement calcaire.
- (5) Outre les marnes beiges de l'Oxfordien, on trouve des marnes grises du Trias, moins calcaires.
- (6) L'intercalation d'un feutrage entre les prismes marneux empêche les fissures de se refermer en hiver : l'eau s'insinue, avant d'être utilisée en fin de maturation.
- (7) Il s'agit de la capacité du sol à stocker les éléments minéraux (calcium, oligo-éléments, azote...), parmi lesquels les racines de la vigne vont puiser.