

Un vin renommé, une cité historique

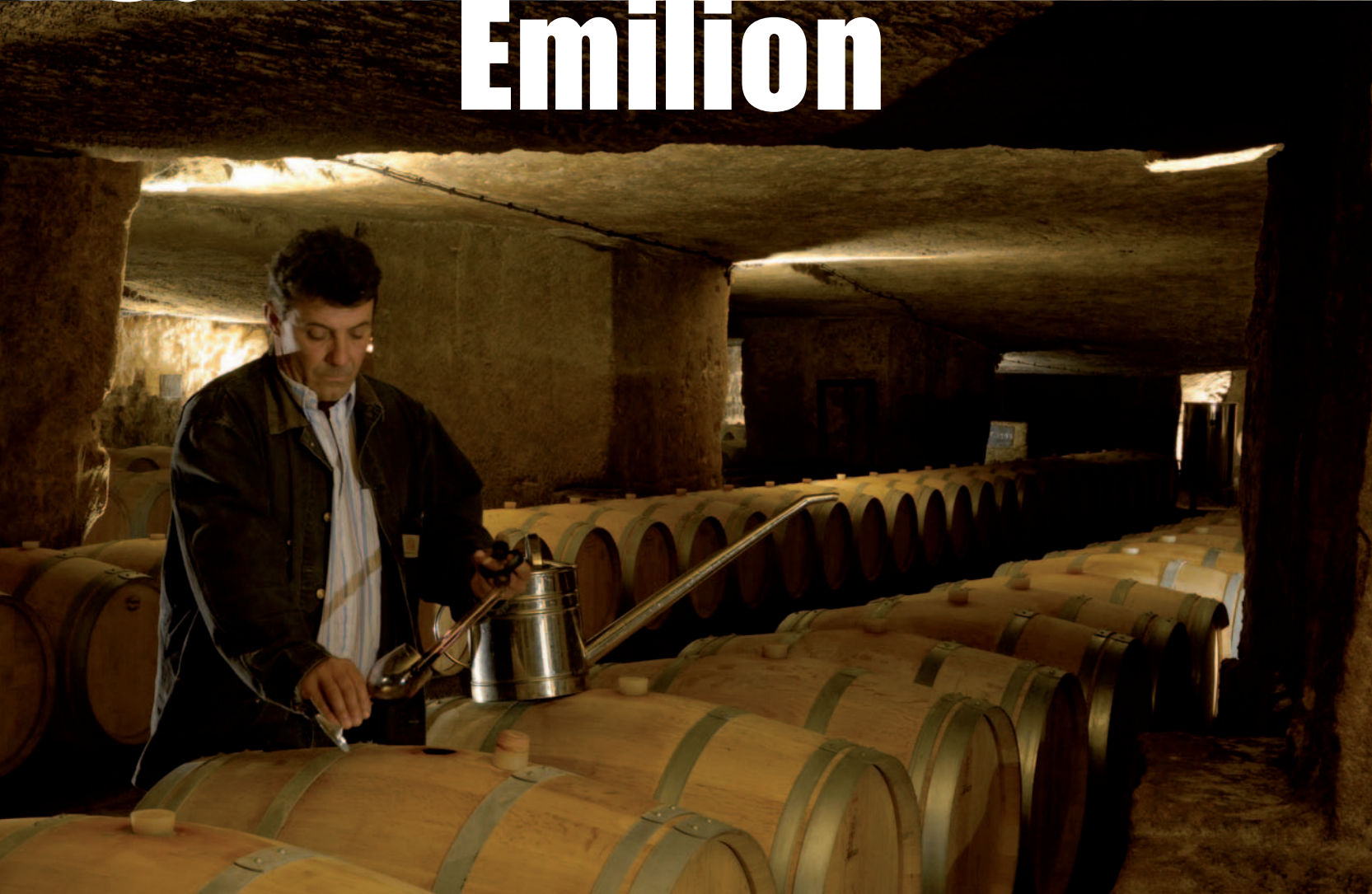
Cité historique dotée d'un riche héritage spirituel, Saint-Emilion est aussi, bien sûr, une appellation dont la renommée a fait le tour du monde ; une AOC dont la diversité est une aubaine pour l'amateur épris de subtilités.

La ville "écrin" de Saint-Emilion est construite sur un réseau unique de galeries souterraines creusées dans le calcaire (ci-dessous les caves de Clos Fourtet, au cœur du plateau calcaire à astéries de l'appellation).





Saint- Émilion





"Classicisme" de la Gaffelière, "modernisme" de Pavie, Saint-Emilion accueille tous les styles de vins, y compris dans ses plus grands châteaux.

Mon vin de Lucaniac -en lieu et place d'Ausone- est aussi célèbre à Rome que la ville de Bordeaux elle-même". Ausone, poète et vigneron, atteste, ainsi de la présence de la vigne au IV^e et, déjà, de la qualité du vin. Par l'entremise d'un moine breton, Emilian, qui s'y réfugia au VII^e, Saint-Emilion revendique aussi un héritage spirituel. La communauté que cet ermite engendra, outre de le sanctifier à sa mort, entreprit le creusement dans le roc de l'église monolithe. Un travail de bénédictins qui dura deux siècles. Cloître, crypte, chapelle, collégiale... aujourd'hui restaurés, témoignent du pieu passé de la ville. De place forte en ville sainte, Saint-Emilion se laïcisa lentement pour devenir, à partir du XIX^e, l'épicentre d'un vignoble réputé. La complexité du terroir de Saint-Emilion relève d'origines géologiques diverses qui ont modelé la topographie et défini des sols et sous-sols variés. En fait, la zone

d'appellation est vaste car la ville de Saint-Emilion, sur les bases de l'ancienne juridiction, a satellisé sept communes alentour (voir encadré "repères") et, plus récemment, une partie de Libourne.

Près de 2 000 ha reposent, d'une part sur le plateau calcaire à astéries -le socle tertiaire de tout le vignoble bordelais, érodé par les rivières, qui n'apparaît plus qu'à Saint-Emilion- et, d'autre part, sur les flancs du plateau (la côte), où la molasse sous-jacente, un calcaire friable mélangé à de l'argile et du sable, apparaît en sous-sol. La terre arable argilo-sablo-calcaire est souvent peu profonde de sorte que les racines pénètrent la roche et y trouvent un confort hydraulique sans pareil. Cette topographie en hauteur (jusqu'à 100 m), outre d'accueillir historiquement des chênes verts, induit précocité de la végétation et protection contre le gel. Nombre de vieilles vignes ont survécu à la gelée de 1956 et certaines de cabernet franc sont pré-phylloxériques ! Le plateau tourmenté et les côtes, parfaitement drainées par la déclivité, recèlent la plupart des crus réputés, sur la commune de Saint-Emilion en majorité et dans trois communes au nord-est (1).

DEUX APPELLATIONS

Au nord-ouest de la cité, le plateau, en pente douce vers Pomerol, est relayé par une terrasse graveleuse quaternaire (1 000 ha environ) qui repose sur de la molasse et de l'argile. Un profil médocain, retrouvé aussi, ça et là, à Pomerol, convenant parfaitement aux cabernets et qui se glorifie, entre autres, de deux joyaux excentrés : Cheval-Blanc et Figeac.

À l'ouest de la ville, en pied de côte puis en pente douce vers Libourne, un glaciaire sablo-argileux sur molasse et argile définit un autre type de terroir qualitatif qui accueille des crus notables.

Enfin, au sud-ouest, sur la rive droite de la Dordogne (1 500 ha environ), ce qu'on appelle la plaine est constituée de graves sablo-limoneuses récentes et ne peut prétendre au plus haut-niveau des terroirs sus cités. Eu égard à cette délimitation (la juridiction) un peu laxiste de l'appellation, les producteurs ont opportunément revendiqué deux AOC : Saint-Emilion, basique, autorisée à être vendue en vrac (tonneau) et Saint-Emilion grand cru, exclusivement en

bouteille, avec des normes de production et de contrôle de dégustation plus strictes. Dans la vieille Europe, les cépages sont en adéquation historique avec le climat, fruit d'une lente acclimatation. À Bordeaux, sous régime atlantique, chacun se répartit selon ses aptitudes propres. Le merlot prédomine rive droite par son affinité avec les terroirs "frais" procurant l'été le déficit hydrique adapté à ses exigences de maturation, qu'il s'agisse du plateau calcaire où les racines s'enfoncent jusqu'à 20 m, de la molasse ou même de l'argile pure en sous-sol. Les cabernets -le sauvignon et surtout le franc- excellent, conjointement au merlot, sur les terres ou parcelles plus "chaudes", plus sèches, avec une éléction particulière pour les graves (sauvignon) ou les sables argileux (franc). Ce dernier cépage est la clé de la magnificence de très grands crus : Cheval-Blanc (60%), Ausone (55), Angélus (50), Tertre-Daugay (40), Canon (35), Trottevieille (35), Figeac (35 + 35 de sauvignon), Cadet-Piola (20 + 30 de sauvignon)... mais d'autres crus, non moins réputés, n'en ont qu'une portion congrue : Clos Fourtet (10), Magdelaine (10), La Gaffelière (10).

EXPRIMER "SON" TERROIR

Finalement cette question du pourcentage des cépages reste secondaire vis à vis de la qualité ; encore faut-il que ceux-ci aient été idéalement choisis pour chaque parcelle. La capacité de chaque cru à exprimer "son" terroir dans le vin, à être dans la vérité sans vouloir le transgresser par une technologie inadaptée ou trop brutale (extraction, oxygénation, bois...) apparaît terriblement plus importante. La mode promue par les vins de garage d'un goût mondialisé, excessif (sur-extrait, peu acide, sur-boisé...) touche malheureusement encore quelques châteaux historiques.

La grande diversité des terroirs de Saint-Emilion offre donc une très large palette de styles de vin ; la bande graveleuse en marge de Pomerol et les crus juchés sur le plateau et les côtes, démontrant la plus haute expression de l'appellation. Souvent autoritaires dans leur jeunesse, les vins demandent du temps pour exprimer leur noble origine dans la subtilité du bouquet et du goût. Leur potentiel de garde et de raffinement n'a d'égal que celui des plus



La confrérie vineuse la Jurade, "outil" de promotion internationale des vins de l'appellation.

grands vins de la rive gauche. Il est d'ailleurs aussi instructif que déroutant de les comparer à l'aveugle... Certains millésimes s'avèrent plus favorables à la rive droite (1985, 1995, 1998, 2001) par une réussite exceptionnelle du merlot. Si les terroirs de l'appellation ne sont pas tous aussi bien nés, ils sont néanmoins capables, à l'appui d'une longue tradition viticole, d'élaborer des vins de très bon niveau.

Pour véhiculer le message de la haute qualité des vins de Saint-Emilion, la Jurade, noble confrérie vineuse, procède de prestigieuses cérémonies d'intronisation *in situ* et de par le monde. L'identification de Saint-Emilion, à la fois comme ville médiévale et comme grand vin, lui a donné une vocation touristique majeure. Reconnu unique, ce site, élargi à toute l'aire de l'appellation, a été protégé par une inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Franck Dubourdieu

Photographies : Stéphane Klein, Thierry Gaudillère

5 400 hectares : 822 récoltants
dont 170 en cave coopérative (650 ha)
Taille moyenne de l'exploitation : 6,7 ha
Densité de plantation minimum :
5 000 pieds/ha

Encépagement : merlot 60%, cabernet franc 30%, cabernet sauvignon 10%

8 communes : Saint-Emilion, Saint-Christophe des Bardes, Saint-Laurent des Combes, Saint-Hippolyte (1), Saint-Etienne de Lisse, Saint-Sulpice de Faleyrens, Saint-Pey d'Armens, Vignonet et une partie de Libourne.

Office du tourisme :

www.saint-emilion-tourisme.com

Maison du vin : www.vins-saint-emilion.com

Repères