



*Les Crozes
au
Hermitage*

LES TERROIRS DE L'APPELATION CROZES-HERMITAGE

DE L'INFLUENCE DU SOL DANS LES VINS



CROZES
HERMITAGE

Les Crozes au Pluriel

1 LE SEPTENTRION EN BLANC

Sols issus de Loess



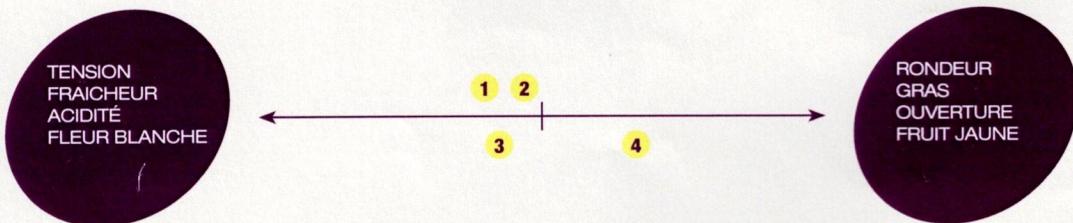
Sol profond de loess, bien enraciné, avec persillage de calcite dans les pores

Terres douces, terres de vent, terres 'blanches' à ne pas confondre avec les kaolins, elles couvrent 180 hectares dans la zone viticole, et encore 60 hectares en mélange avec des sables et des galets.

Les sols (photo 1) sont homogènes et calcaires dans la grande majorité des cas, ne se fissurent pas en surface et sont sensibles à l'érosion éolienne s'ils restent nus. Mais ils sont finement poreux en profondeur et les enrâchements sont très verticaux, assez lisses et peu divisés (photo 2). Les mouvements hydriques sont intenses et rapides: ils se ressument vite et sont sensibles à l'évaporation par la surface quand un mulch minéral ou organique ne les protège pas.

Leur influence plus discrète, en saupoudrage ou couverture mince s'étend sur 50 hectares supplémentaires dans les zones des granites, des terrasses, qui se retrouvent ainsi naturellement chaulés ou un peu limonés.

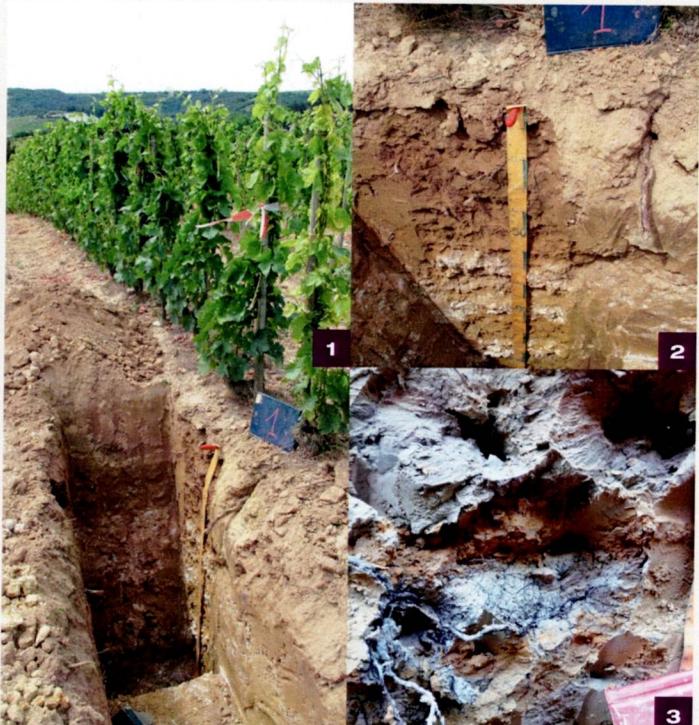
Il existe donc de notables variations dans le comportement de ces sols évidemment liées à leur profondeur, qui peut varier de 60-80 cm à plus de 3 mètres, sans que l'aspect de surface ne change de façon évidente. Mais la tarière est un instrument efficace dans ce type de terrains.



Les Crozes au Pluriel

2 LES PENDS

Sols issus de marnes pilocènes

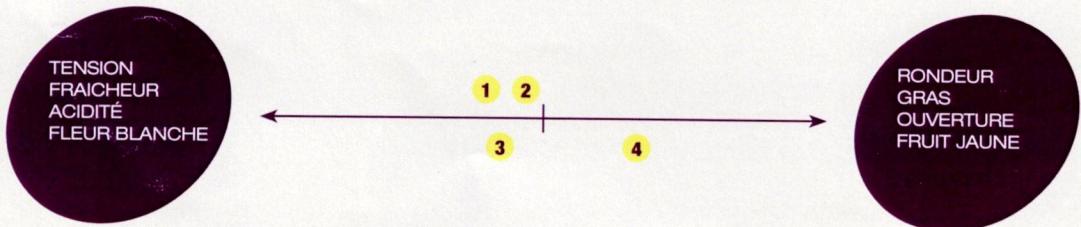


Les sols de marme

Ils ne représentent qu'une trentaine d'hectare de vigne (sols de marnes simples) mais sont impliqués dans 62 ha de plus en tant que matériau profond, en place, mais recouvert par des formations à galets de moins d'1m d'épaisseur.

Les masques de galets les protègent de l'érosion, améliorent sensiblement l'infiltration verticale de l'eau et le réchauffement, limitent l'évaporation.

La marne est gris-bleutée, très fine limoneuse ou limono-argileuse, assez riche en calcaire actif (12-15%) et peu pourvue en fer extractible, au moins dans certains de ses lits clairs. Dans les profils typiques, nous y avons observé des enracinements étonnamment plongeants (photo 3). La encore, cet enracinement profond contribue donc au fonctionnement hydrique de la plante durant les périodes très sèches.

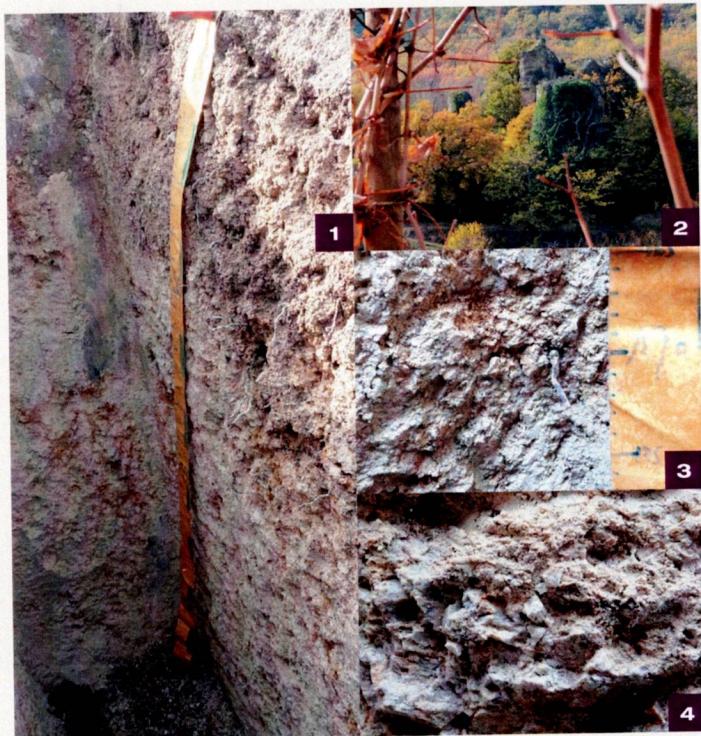




Les Crozes au Pluriel

3 AUTOEUR DE LARNAGE

Sols issus de granites kaolinisés

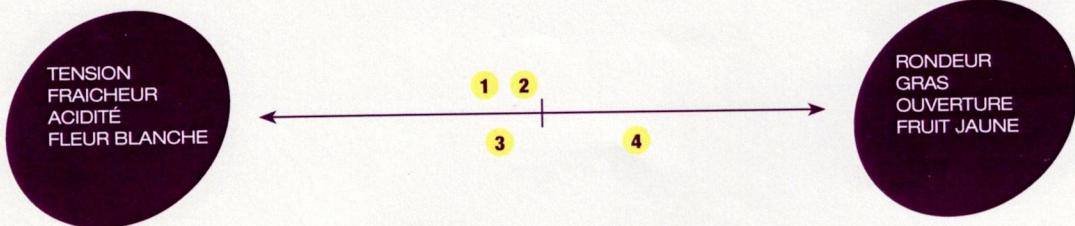


Les sols blancs sur granite kaolinisé de Larnage

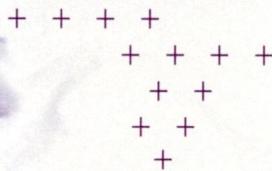
Une variante originale existe autour de la carrière et du château à l'est de Larnage (photo 2) : les sols très blancs témoignent d'une différence dans la composition du granite originel, riche en feldspathsalcalins et calco-sodiques en très gros cristaux(4) qui ont subi une altération ancienne particulièrement poussée les transformant en kaolin.

Ce sont donc des sols acides, de texture sablo-limoneuse, minces sur roche profondément altérée en saprolite kaolinisé, lui-même bien exploré par les racines (3). Cette variante est théoriquement moins bien pourvue en potasse et magnésium que les granites à orthose.

Comme tous les sols granitiques et gneissiques des côtes du Rhône septentrionales, ils sont très irrégulièrement recarbonatés par un voile calcaire de loess, souvent indiscernable à l'œil nu.



Les Crozes au Pluriel



4 LES CHASSIS

Sols issus des basses terrasses à galets

7 LES TERRASSES DES CHASSIS ET SAVIAUX

Sols issus des basses terrasses à galets



Ils concernent près de 2200 hectares, dont 50 à 60% sont actuellement en vigne, entièrement ou presque couverts de galets, moins roux et plus variés que ceux des hautes terrasses

Les causes de passage d'une variante à l'autre, sont à rechercher au-delà de 60 cm de profondeur, donc inaccessibles à la prospection tarière (photo 1). Mais les nuances trouvées dans les dizaines de profils creusés sont subtiles mais indéniables. Voir plus loin I), II), III) et IV)

Les enracinements sont habituellement, et dans toutes les variantes, très foisonnantes et descendant, au-delà du niveau rougeâtre un peu argilisé, jusqu'au sommet du cailloutis brut (photo 5) qui est composé de 60 à 95% de galets de calcaire, granite, gneiss, et diverse roches siliceuses dures, emballés dans un sable calcaire.

Les sols sont tous très caillouteux, non calcaires au moins jusqu'à 60-80cm et on peut y distinguer:

I) Une tendance peu argilisée qui couvre par exemple le sud-est de la zone de Beaumont, mais aussi une partie du grand palier central des Chassis. Le cailloutis brut et très sableux gris clair est parfois trouvé dès 60-80cm.(photo 2)

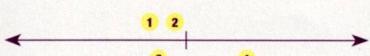
II) Une tendance un peu plus argilisée et nettement rouge (photo 3) pour le grand palier central qui concerne surtout Mercurol, Chanois-Curson, et les plus hauts profils de Pont de l'Isère.

III) Une tendance d'argilisation encore faible mais rubéfaction (acquisition de la couleur rouge) profonde, (photo 4) pour le palier rhodanien des 'Saviaux'.

IV) Ces paliers et zones I,II,III sont sillonnés de paléo-chenaux fluviaitales, aux sols un peu plus argileux et moins caillouteux

V) et de talus de raccordements aux sols sablo-caillouteux bruts, clairs et calcaires dès la surface.

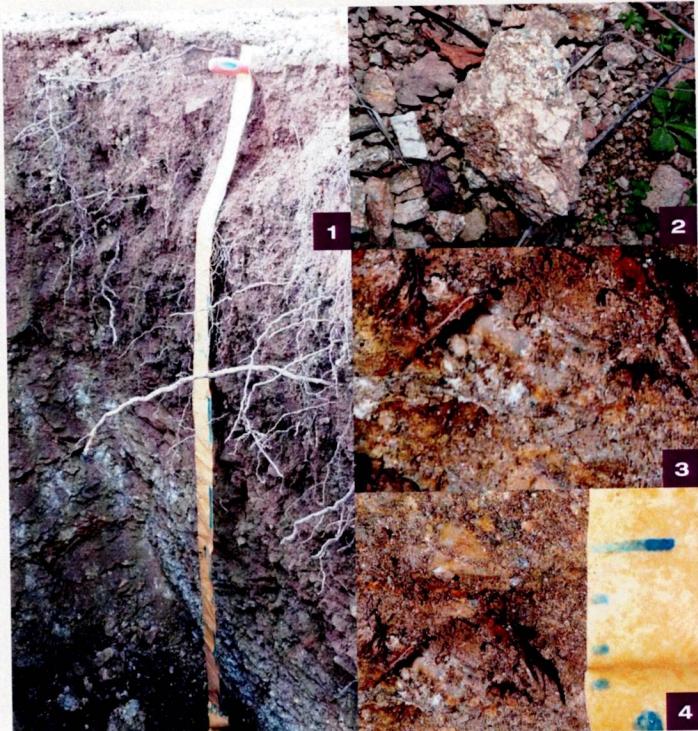
NB : Sur la carte générale simplifiées les nuances I) et II) très interpenetrées, sont regroupées.



Les Crozes au Phariel

5 LE SEPTENTRION EN ROUGE

Sols issus de granites à grands cristaux



Les sols de granite

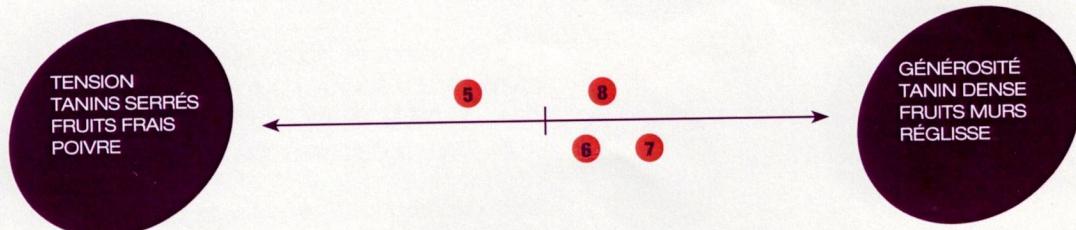
Le Granite présente de grands cristaux de feldspath potassique : l'orthose (photo 2).

Les sols sont sableux à gros grains, minces, assez peu acides en moyenne. On trouve, souvent dès 40-50 cm, la roche altérée : le **saprolite** du granite, fragmentable à la main, souvent un peu frais en été en profondeur (photo 1).

Ce saprolite est exploré par des racines, certes rares, mais parfois jusqu'à plus de 150 cm. (photos 3 et 4)

Une fraction d'eau, petite mais fort utile, est piégée dans le saprolite un peu poreux, et qui montre des fractures un peu argilisées. Ceci contribue sans conteste au déroulement lent et sans à-coup de la maturation.

Ces sols, normalement acides, sont, et c'est une particularité de ces secteurs, souvent recarbonatés, ou au moins resaturés par des poussières de loess.



Les Crozes au Phariel

8 LES HAUTES TERRASSES DE MERCROL ET CHANOS

Sols issus des pentes et des hautes terrasses à galets



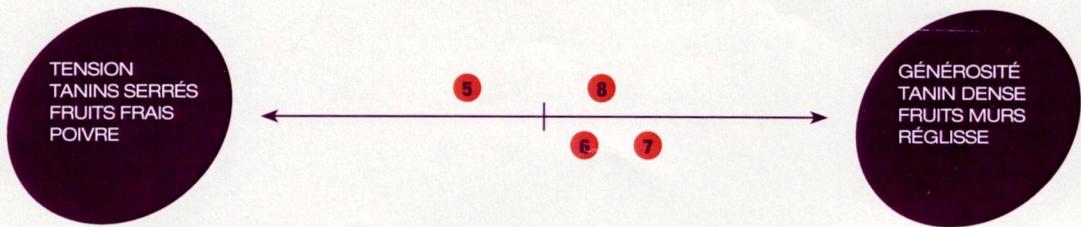
Sols de mélanges de pente autour des hautes terrasses

Ce sont des assemblages naturels de terroirs où coexistent sols de marnes, terre à galets et loess, soit en mélange chaotique, soit en superposition verticale loess et galets (photo 2), sur marnes pliocène (photo1) le plus souvent.

Du haut en bas du coteau on observe une succession plus ou moins régulière de sols de moins en moins caillouteux, l'influence de la marnes étant plus sensible à mi coteau (photo 1).

Dans le quart inférieur du coteau des Pends, par contre, la pente s'adoucit sensiblement et les sols recouvrent non plus la marnes, mais un vieux sol de terrasse des Chassis (photo 3) dont on retrouve les galets et les sables tout au fond des fosses d'observation.

Ces nuances expliquent que puissent cohabiter rouges et blanc selon les proportions de galets et/ou marnes, dans ce coteau, particulièrement bien exposé



Les Crozes au Pluriel

6 LES TERRASSES DE BEAUMONT MONTEUX

Sols issus des basses terrasses à galets (moins argilisées)



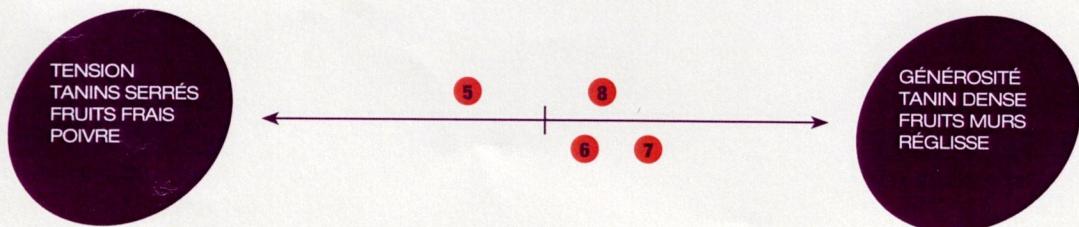
Les sols des hautes terrasses à galets

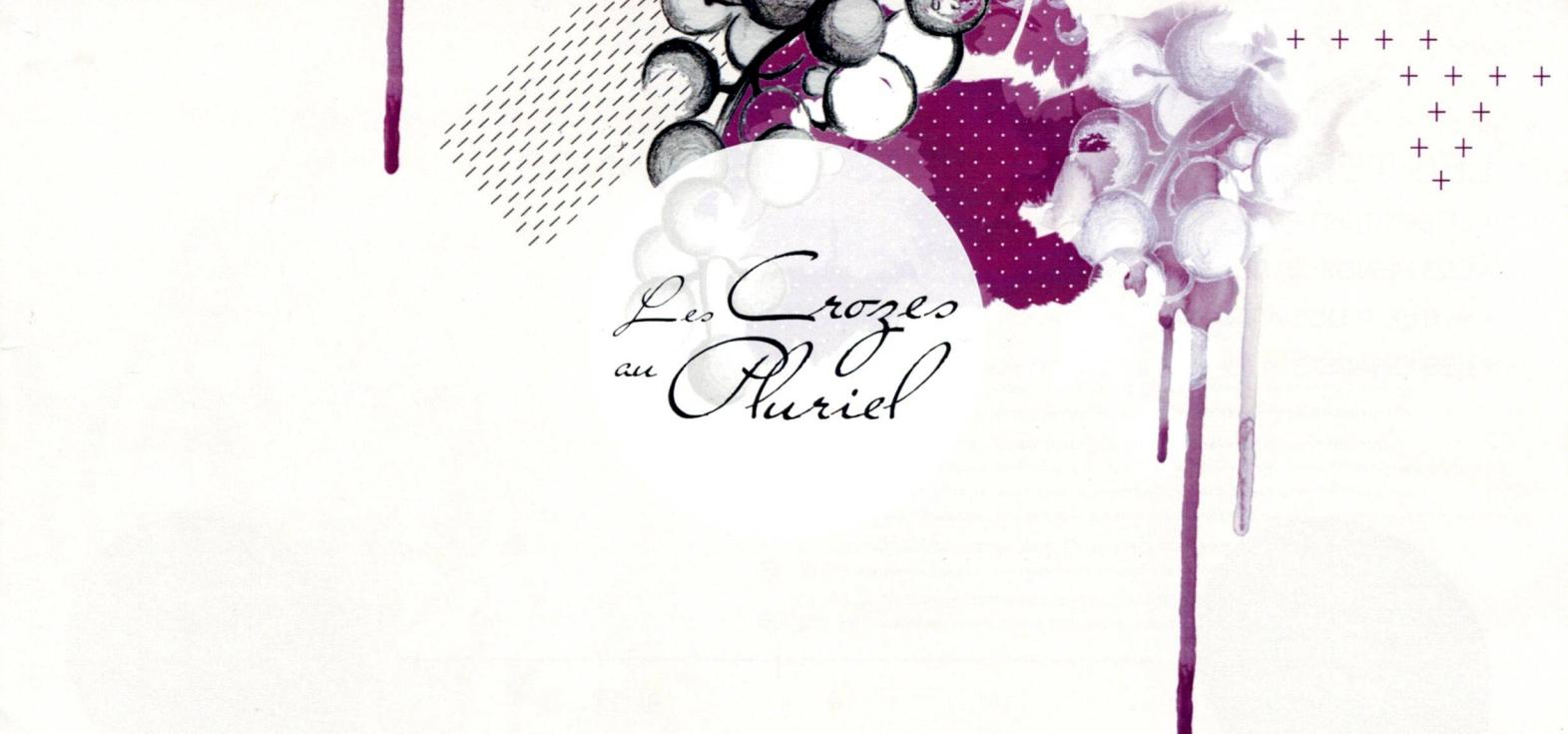
Près de 120 hectares de vigne sont concernés, l'îlot le plus important étant le plateau des Balayeurs qui domine Mercurol et le coteau des Pends.

Les sols sont souvent couverts de gros galets roux de quartzite (photo 2), dont certains portent des empreintes noires, très graphiques, d'oxydes de manganèse. Ils sont nettement 'lessivés', c'est-à-dire limono-sableux en surface et très argileux en profondeur. Très acides s'il n'y a pas de loess (ni de chaulage), ils sont plus compacts en profondeur, tout en restant souvent très caillouteux (photo 1 et 3), que les sols à galets des moyennes et basses terrasses.

L'enracinement effectif est peu prédictible. Des horizons profonds de compacité similaire peuvent être correctement explorés, (photo 3) et d'autres pratiquement pas.

En bordures du plateau, apparaît une formation de galets cimentés par le calcaire : la 'griffe' qui constitue d'impressionnantes escarpements.





Les Crozes au Pluriel

DE L'INFLUENCE DU SOL DANS LES VINS

Le rôle du sol dans le "système-terroir" (milieu+plante+hommes) semble d'une évidence triviale. A partir d'un même matériau parental, dans des topographies identiques, il y a de grandes chances pour que les sols se forment et évoluent de la même façon vers un même "profil" avec de fortes probabilités pour qu'ils fonctionnent de la même façon. Les céps vont enregistrer les mêmes contraintes, réagir ensemble aux différents millésimes et leurs vins devraient pouvoir donc évoluer vers un "profil" oenologique commun.

Mais dans la vraie vie, bien des questions se posent à chaque détour de parcelle, d'autant plus que l'on raisonne sur une très grande épaisseur de sol. Pour les prélèvements de baies en vue de contrôles de maturité, on ne prend pas qu'un seul grain, mais on prélève un mélange raisonné provenant de plusieurs souches réparties dans la parcelle. De la même façon, on ne peut pas raisonner sur une seule bouteille, mais statistiquement sur des produits issus de parcelles affectées d'un même "code", pour identifier des constantes ou tendances qui seraient vraiment corrélées au sol.

C'est simple en théorie, difficile en pratique car, outre les facteurs microclimatiques liés aux pentes, aux expositions et aux circulations les masses d'air dans les coteaux, outre l'influence très forte du millésime, l'empreinte des différents vignerons ou vinificateurs reste très forte, voire prédominante : pratiques culturales et vinifications sont souvent très personnelles, largement capables de modifier un profil aromatique ou une structure de tanins.

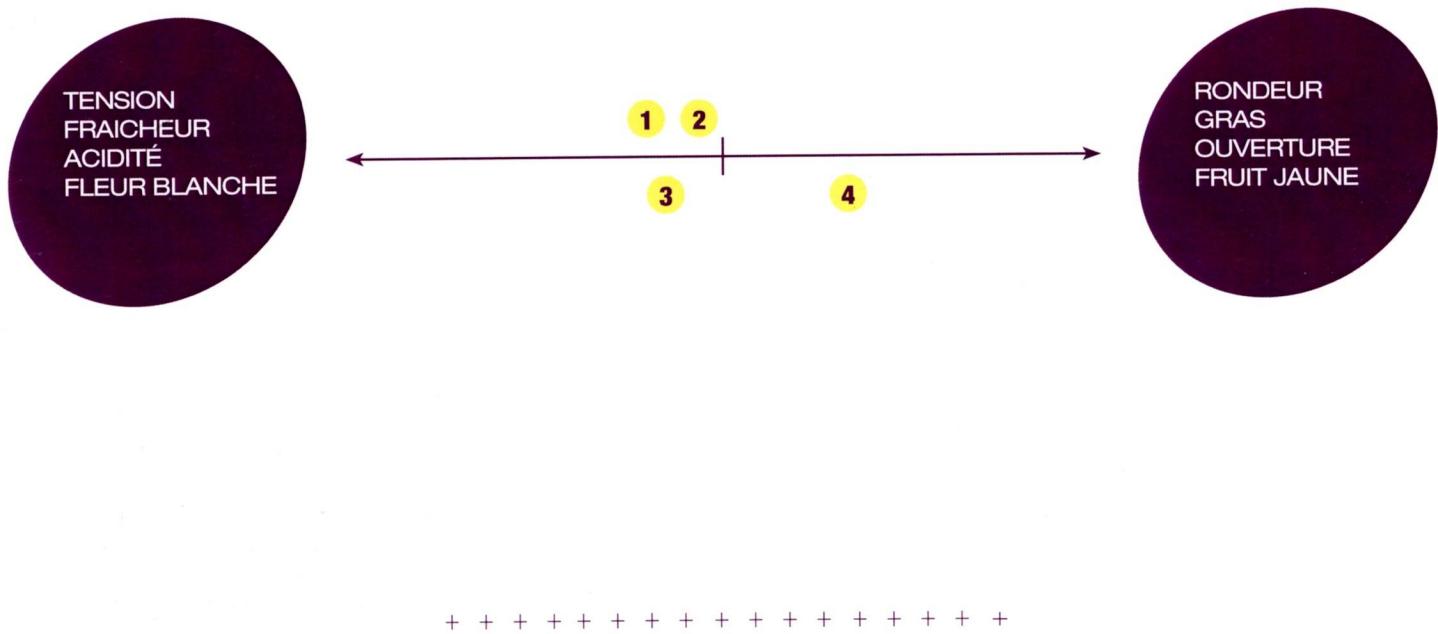
C'est donc avec toute la subtilité de Dame nature et la main des hommes qu'il faut aborder cette dégustation autour des terroirs de l'appellation Crozes-Hermitage...



CROZES
HERMITAGE

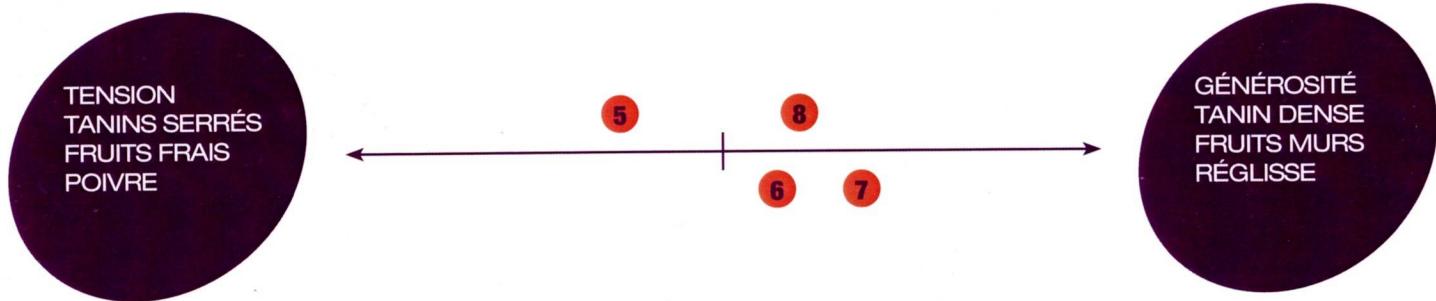
LES TERROIRS AUTOUR DES VINS BLANCS

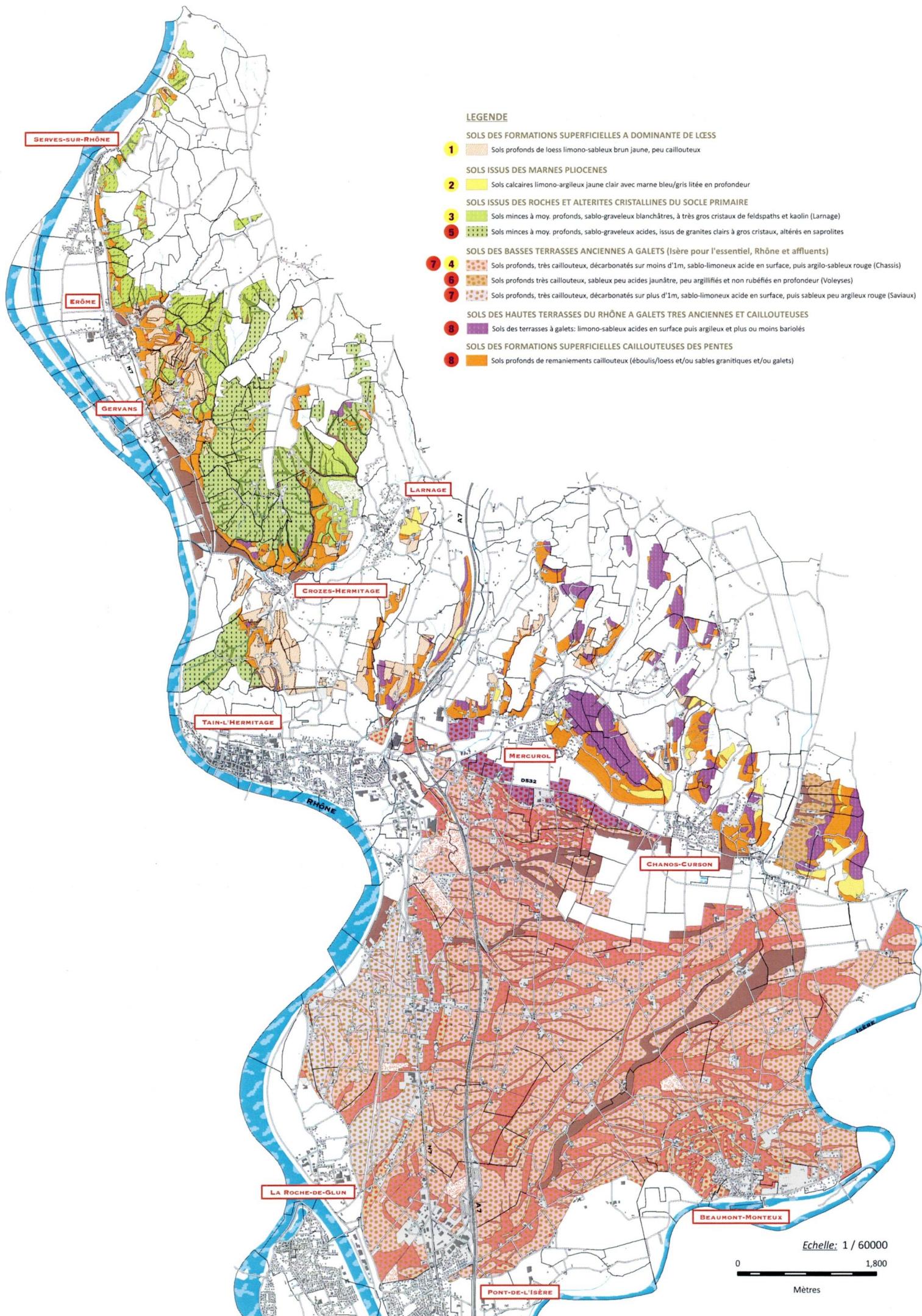
- LE SEPTENTRION 1 Sols issus de Loess
- LES PENDS 2 Sols issus de marnes pilocènes
- AUTOUR DE LARNAGE 3 Sols issus de granites kaolinisés
- LES CHASSIS 4 Sols issus des basses terrasses à galets

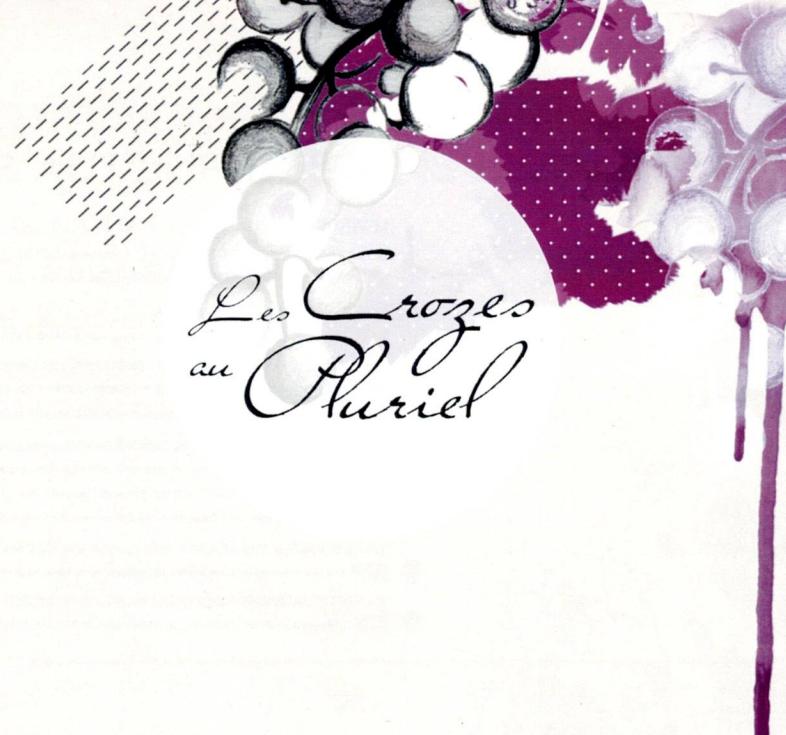


LES TERROIRS AUTOUR DES VINS ROUGES

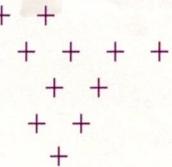
- LE SEPTENTRION 5 Sols issus de granites à grands cristaux
- LES TERRASSES DE BEAUMONT MONTEUX 6 Sols issus des basses terrasses à galets (moins argilées)
- LES TERRASSES DES CHASSIS ET SAVIAUX 7 Sols issus des basses terrasses à galets
- LES HAUTES TERRASSES DE MERCROL ET CHANOS 8 Sols issus des pentes et des hautes terrasses à galets







Les Crozes au Pluriel



LISTE DES VINS

1 LE SEPTENTRION EN BLANC

Cave de TAIN – Les Hauts d'Eole 2013
Domaine FAYOLLE Fils et Fille – Sens 2013

2 LES PENDS

Domaine des ENTREFAUX – Les Pends 2013
Domaine PRADELLE – Blanc 2013

3 AUTOUR DE LARNAGE

Domaine BELLE – Les Terres Blanches 2013
Cave DESMEURES – Cuvée Christophe 2013

4 LES CHASSIS

Domaine ALÉOFANE – Blanc 2013
Domaine MELODY – L'exception 2013

5 LE SEPTENTRION EN ROUGE

ALLENO & CHAPOUTIER — Guer-Van 2012
Cave de TAIN – Gervans Nord 2012
Domaine COMBIER – Cap Nord 2012
Domaine FAYOLLE Fils et Fille – Clos les Cornirets 2012
Paul JABOULET AINÉ – Domaine de Roure 2012

6 LES TERRASSES DE BEAUMONT MONTEUX

Domaine les BRUYERES – Les croix 2012
Cave de TAIN – Beaumont Monteux 2012
Cave de CLAIRMONT – Bio 2012
Domaine GAYLORD MACHON – Ghany 2012
Domaine SAINT CLAIR – La Fleur Enchantée 2012

7 LES TERRASSES DES CHASSIS ET SAVIAUX

Cave de TAIN – Les Hauts du Fief 2012
Domaine Yann CHAVE – Le Rouvre 2012
Domaine COMBIER – Clos des Grives 2012
Domaine Emmanuel DARNAUD – Les 3 chênes 2012
Maison DELAS Frères – Le Clos 2012
Domaine Les HAUTS CHASSIS – Les Chassis 2012
Domaine MICHELAS Saint Jemms – La Chasselière 2012
Domaine Gilles ROBIN – Albéric Bouvet 2012

8 LES HAUTES TERRASSES DE MERCUROL ET CHANOS

Cave de TAIN – Mercurol Chanos 2012
Domaine du COLOMBIER – Gaby 2012
Domaine des ENTREFAUX – Les Pends 2012
Domaine PRADELLE – Rouge 2012