

La minéralité dans les vins de champagne

Le terme de «minéralité» revient souvent. Dans les commentaires de dégustation, dans la bouche des sommeliers, des œnologues, des journalistes... il apparaît partout. Mais que se cache-t-il derrière ce mot ? Pour lever le voile, nous avons demandé à Geoffrey Orban, éminent spécialiste du terroir champenois, son avis éclairé.

Avant tout, pour bien comprendre ce qu'est la minéralité dans un vin, il faut comprendre ce qu'est le sol. Pour Geoffrey Orban, «il n'est pas seulement le lieu d'ancrage de la vigne mais c'est aussi l'endroit où elle se nourrit». Le végétal va y puiser toutes les ressources nécessaires à son développement par le biais de ses échanges racinaires. «*Le sol vit !*», insiste-t-il. A la surface des sols les champignons et la faune épigée (collemboles, acariens, vers) forment de l'humus. En profondeur, les racines de la vigne sécrètent des acides, attaquent la roche et les cailloux et forment de l'argile. La liaison entre les deux est réalisée par les vers de terre, qui remontent de l'argile, la mélange dans leur intestin avec de l'humus. Humus et argile portent chacun une charge électrique globale négative, qui seront complexées avec les deux charges positives des ions calcium produits par le ver de terre. Il en ressort un complexe argilo-humique, soit de la terre, qui va fournir à la plante des cations du type Ca^{2+} , Mg^{2+} , Na^+ et K^+ ... Ces éléments minéraux vont être impliqués comme cofacteurs dans des réactions en-



Dégustation des roches mises en solution aqueuse par G.Orban.

zymatiques permettant à la plante de croître. «*La photosynthèse n'existerait pas sans le magnésium*», souligne Geoffrey Orban, donnant ainsi un exemple simple mais fondateur du règne végétal.

Mais revenons à ce qui nous intéresse, à savoir l'aspect organoleptique des choses. Car bien sûr ce sont les mêmes types de réactions biochimiques qui vont être à l'origine des précurseurs aromatiques des moûts puis des vins. Si la vigne les synthétise, ce n'est pas en vue de faire du bon vin, mais de jouer un rôle d'attractivité pour la pollinisation par exemple. De même la structure tanique d'un vin, sa richesse en polyphénols n'est pas d'emblée créée pour faire un vin rouge puissant, mais la couleur est là avant tout pour attirer les mammifères consommateurs de grappes et par voie de conséquence, disséminateurs de graines, acte obligatoire du cycle de la vie. Tout cela est dû à des molécules synthétisées grâce aux éléments minéraux puisés dans le sol ! La géologie du lieu a donc une influence primordiale sur le développement de la vigne et sur le vin. Sans toucher la nature proprement dite du sol, le travail du vigneron peut modifier

la concentration en sels minéraux par apport d'amendement ou labour de la terre. «*La vigne a besoin d'un trajet de sève sain, régulier, le plus direct possible afin que les sels minéraux qui y sont véhiculés puissent lui assurer vigueur et parfaite constitution*». En effet les cations sont liés à des sels d'acides pour faciliter leur transport. L'acidité et la manière avec laquelle elle est organisée dans le vin est donc porteuse de minéralité.

Lors de l'élevage sur lies en général, lors du vieillissement sur lattes en particuliers, ces éléments minéraux s'organisent puis se réarrangent au cours du temps avec les molécules responsables de la texture et des arômes.

Avec la variabilité des terroirs, va correspondre une variabilité des éléments minéraux dans le sol. Le terroir va donc marquer le vin par son empreinte minérale. Geoffrey Orban décrit aussi qu'au stade de la dégustation du vin «*on peut reconnaître la nature du sol par la sensation qu'il laisse en bouche, identique à la sensation tactile lorsque qu'on pétrir la roche ou la terre entre ses doigts*».

Effets sensoriels tactiles
Sensation du vin en bouche

rappelant la structure de la roche.

Craie de la Côte des Blancs, des Coteaux Vitryats, de la Montagne de Reims : attaque souple au palais laissant une sédimentation fine sur la langue. Le vin reste en fin de bouche sur l'arrière de la bouche.

Sable du Massif de St-Thierry, de la Vallée de la Marne rive droite, de la Vallée de la Vesle : attaque souple, fluide, faible volume fuyant sur la fin de bouche. Active une salive abondante en stagnant en arrière-bouche.

Argile de la Vallée de l'Ardre, de la Vallée de la Marne, du Bar-sur-Aubois : attaque riche, le vin monte rapidement vers le haut du palais, sensation sphérique en milieu de bouche. Gourmand. Ample.

Calcaire du Tardenois, de la Vallée de la Vesle : attaque souple, le vin part rapidement vers la fin de bouche où il résonne. Belle persistance, rémanence tactile du vin dans l'arrière bouche.

Marne du Barséquanais : La marne est l'association de

l'argile et du calcaire. Attaque riche et grande envergure du vin. Très grande mâche. Vin ample, puissant.

Effets sensoriels olfactifs
La roche est mise dans de l'eau et dégustée.

Craie : humide, caillouteuse, poudreuse, laiteuse, réglisse.

Sable : iodé, eau de mer, algues, embruns.

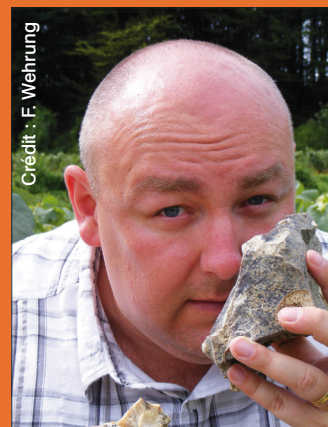
Argile : sous-bois, humus.

Calcaire : eau calcaire, réglisse, caillou.

Marne : caillou gratté, empyreumatique, fumé.

Un moment oublié, le travail du sol revient en force de nos jours. Il redonne à la vigne puis au vin une identité marquée pouvant avec un travail de recherche approprié, minutieux et sélectif, améliorer la qualité de chaque parcelle et éventuellement faire naître des cuvées parcellaires au caractère tout à fait exceptionnel, et très prisées des amateurs de vins rares.

Fabrice Wehrung, œnologue à la Station œnoteknique de Champagne



G.Orban, au plus près de la terre.

Geoffrey Orban est directeur d'Educavin, organisme de formation continue ayant une offre de consulting «vin et terroir» spécialisée en Champagne. Il s'adresse tout particulièrement aux producteurs/élaborateurs, sommeliers, restaurateurs pour parler et connaître le terroir et offrir les accords mets et vins parfaits. Son champ d'activité s'étend à l'événementiel et à l'œnotourisme, il peut accompagner de façon ludique un cocktail ou un groupe d'amateurs étrangers à la découverte du champagne. Pour les vignerons, son aide se concentre essentiellement sur la découverte et la valorisation parcellaire jusqu'à la rédaction de fiches techniques des vins. Il est également formateur pour le SGV et Ambassadeur Français du Champagne 2006.

F

ARMAN-COMMUNICATION

03 26 04 75 24

www.farman-communication.com

Conseil en publicité & Studio graphique

Multimedia

Impression & marquage publicitaire tous supports

Edition