

De vigne en cave  
**Les dessous du terroir**

# Gigondas

## La montagne magique

Les vins de ce vignoble du Rhône méridional tirent leurs spécificités du partage marqué entre parcelles d'altitude et terroirs de plaine.

Par Sophie de Salettes

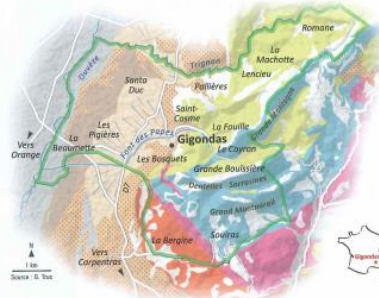
Impossible de penser à Gigondas sans voir les majestueuses Dentelles de Montmirail. Le massif calcaire domine la plaine qui accueille le vignoble originel de l'appellation. Il cache aussi des parcelles dispersées, lovées entre les murailles rocheuses, dans lesquelles la vigne a pris ses aises depuis les années 50. Enfin, les Dentelles influencent une partie importante de l'AOC en coupant les vents, en faisant de l'ombre aux vignes ou encore en déversant sur elles des éboulis et de l'air frais d'altitude.

### LA PUISSANCE DE LA PLAINE

Les vignes plantées dans la plaine de Gigondas représentent les deux tiers du vignoble en AOC. Les terres d'alluvions anciennes et de colluvions de ce secteur donnent des vins solaires et puissants. L'environnement peut être aride mais la présence de lits marneux en sous-sol permet aux vignes de trouver l'eau et les éléments minéraux dont elles ont impérativement besoin.

« La plaine de Gigondas constitue un terroir très chaud et sec, mais les argiles de sous-sol sont intéressantes. Même si leur proportion reste faible, elles permettent aux vignes d'éviter le stress hydrique », explique Éric Saurel (Domaine Montirius).

Selon les secteurs, le sous-sol est plus ou moins capable de garder l'eau en réserve. « Le cône de la Pont des Papes est



**L'AOC Gigondas**

- Limite de l'AOC Gigondas
- Alluvions récentes
- Éboulis anciens et vifs
- Cônes colluvionés
- Terrasse alluviale ancienne de l'Ouvèze
- Sables du Miocène
- Marnes, sables, calcaires, gypses de l'Oligocène
- Calcaires et marnes du Crétacé
- Calcaires et marnes du Jurassique
- Marnes, calcaires, gypses du Trias

très bien armé pour protéger la vigne du stress hydrique car les argiles y sont abondantes. C'est un peu moins le cas pour la terrasse alluvionnaire ancienne de l'Ouvèze, même s'il existe des zones où elle est peu épaisse et où la vigne se ressourçait dans le substratum du Miocène ou du Pliocène, qui contient des marnes salitrées », décrit le géologue Georges Truc, spécialiste des terroirs viticoles<sup>(1)</sup>.

L'alimentation des vignes en eau est un sujet essentiel dans ce contexte climatique méditerranéen chaud et sec<sup>(2)</sup>. Mais l'essence méridionale de Gigondas est complétée par son caractère montagnard. En effet, les vignes s'étagent ici de

150 à 500 mètres d'altitude. Et si le bas de l'aire présente la même géologie que l'AOC voisine Vacqueyras, le vignoble de Gigondas est plus tardif en raison de sa situation plus en hauteur.

### EN HAUT, DES VINS PLUS FRAIS

Sur les hauteurs, la vigne est plantée sur des sols issus de marnes et de calcaires du Crétacé, dans des couloirs orientés nord-est/sud-ouest entre les fameuses murailles de calcaire. Au nord des Dentelles de Montmirail, l'environnement est plus frais. L'altitude et les expositions confèrent un caractère tardif aux parcelles.

Cartographie : Jean-Marie Violette

78 - LA RVF N° 635 - OCTOBRE 2019

## De vigne en cave Vallée du Rhône



La famille Saurel produit en biodynamie deux gigondas d'assemblage et une cuvée parcelle.

Mais le domaine Montirius ne produit pas que des gigondas d'assemblage. Un jour d'automne 2004, les Saurel ont en effet suivi leur instinct et mis une identité de lieu en bouteille. Cette cuvée, nommée Confidentiel et récoltée sur un angle de lieu-dit La Beaumette (un hectare), « exprime une personnalité à part » selon Éric Saurel.

### UNE RÉSERVE D'ACIDITÉ

La famille Amadiéu (Pierre Amadiéu) est intimement liée à la Machotte et à Grand Romane, dans les hauteurs du nord-est de l'aire d'appellation : 130 hectares sur des coteaux majoritairement exposés au nord et nord-ouest, plantés jusqu'à 500 mètres d'altitude. « Notre but est d'exprimer ce terroir d'altitude au travers du grenache,

souligne Pierre Amadiéu. L'altitude associée aux argiles donne des vins structurés, aux tanins puissants. Mais notre vieux mourvèdre (Grand Romane) est également passionnant, à la fois puissant, soyeux et complexe. »

Les Amadiéu profitent eux aussi de la variété du terroir de Gigondas car une petite partie de leur vignoble (sept hectares) est située dans la plaine, largement consacrée au mourvèdre. « Le caractère chaud du bas de l'aire confère une note ensoleillée et sauvage à nos gigondas. Et les sols plus sableux leur apportent de la finesse », explique Pierre Amadiéu.

Pour ne rien perdre de la formidable richesse de son terroir, Julien Bréchet (Domaine des Bosquets) a décidé de ne pas choisir entre cuvées parcelles et assemblages de terroirs. Il exprime la

plupart de ses lieux-dits dans des cuvées distinctes mais les assemble aussi en partie pour donner naissance à un gigondas tout en équilibre.

Le vigneron peut ainsi proposer la richesse de la cuvée Les Routes, issue de la plaine. Ou l'intensité de La Colline (lieu-dit Jasio), né de vignes plus hautes (350 mètres) mais précoces, car très ensoleillées et bien alimentées en eau. Sans oublier la fraîcheur du rouge baptisé Le Lieu-Dit, issu de parcelles sableuses sur marnes. Julien Bréchet aborde avec minutie tous les traits de caractère de son terroir. « Dans le lieu-dit Bosquet par exemple, les raisins de la partie ouest sont plus riches que ceux de la partie est, plus encaissée. Ces derniers constituent ma réserve d'acidité ! Il est intéressant d'exprimer ce terroir fin au travers d'une cuvée mais aussi de l'assembler dans le vin du domaine pour gagner en équilibre. »

Scruter les spécificités de chaque parcelle va de pair avec une adaptation de l'encépagement, même quand le grenache domine. « Ici, sur le plateau, au sud des Bosquets (230 à 300 mètres d'altitude, ndr), je distingue cette partie située contre le talus, plus fraîche et donc plantée de cinsault et de syrah, de cette partie plus ouverte et ensoleillée, réservée au grenache et au mourvèdre. Nous cultivons également de la syrah dans ce secteur chaud mais elle y devenait confiturée. Nous l'avons donc arrachée en 2013. »

### PARCELLES ASSEMBLÉES OU ISOLÉES

Daniel Brunier (Domaine Les Pallières à Gigondas, Domaine du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape) a

La vigne n'a pas le monopole autour des Dentelles de Montmirail, elle partage ce terroir avec les oliviers et les arbres fruitiers.



À Gigondas, les vignerons adaptent leur encépagement aux spécificités de chaque parcelle