



Centre d'Etudes et de Recherche
sur la Vigne et le Vin



A propos des noyaux d'élite... l'exemple de Sainte-Croix-du-Mont

Jean-Claude HINNEWINKEL

La relation entre appellations viticoles et terroirs est une des données les plus souvent mises en avant pour justifier la complexité des délimitations en Bordelais comme en Bourgogne. Mais si dans cette dernière les décrets de 1936 se sont appuyés principalement sur des terroirs bien caractérisés, de part et d'autre de la Garonne, les limites administratives paraissent avoir joué un rôle beaucoup plus prépondérant : à l'intérieur d'une commune toutes les parcelles "convenables" ont été souvent incluses dans une seule et même appellation, même si elles présentent des caractéristiques bien différentes. Ainsi à une appellation correspondent plusieurs types de terroirs, cette notion étant utilisée dans son sens le plus étroit, celui de terre viticole.

Et ainsi la plupart des vins de Bordeaux ne seraient plus les vins d'un terroir mais issus de terroirs différents et leurs caractéristiques seraient largement dues aux pratiques des viticulteurs, définissant ainsi des "terroirs viticoles".

Vaste débat pouvant remettre en cause bien des délimitations !

Une équipe de chercheurs du GEASO¹ se penche actuellement sur cette problématique et, à partir de l'exemple de Sainte-Croix-du-Mont, nous proposons de faire un premier point sur les questions soulevées.

Le choix de Sainte-Croix-du-Mont est celui de l'excellence, son blanc liquoreux ayant été et étant encore bien souvent la référence en la matière pour les vins de la rive droite de la Garonne. Mais c'est aussi celui de la diversité des terres viticoles, des terroirs.

¹ Apports de la télédétection à l'analyse des paysages et des terroirs viticoles, programme de recherche 95-98 du GEASO, regroupement du CERVIN (Centre de recherches sur la vigne et le vin, dir. ROUDIE, Ph.), du CRIAM (dir. RICARD, M.) et du LGPA (Laboratoire de géographie physique appliquée, dir. SALOMON, J.N.), de l'Université Michel de Montaigne, Bordeaux III.

1- Des terroirs variés

La zone d'appellation contrôlée "Sainte-Croix-du-Mont" correspond à l'ensemble du territoire communal, à l'exception de la zone des palus. Ainsi définie, elle englobe des terroirs assez variés où nous distinguerons :

- la "côte", c'est-à-dire le talus qui constitue le pied de la corniche calcaire sur laquelle sont implantés le château de Taste et l'église. Escarpé, présentant une dénivellation de l'ordre de 70 mètres, il offre un profil concave avec des pentes assez douces au dessus des palus puis de plus en plus fortes au fur et à mesure que l'on se rapproche de la corniche. Sur un substratum essentiellement calcaire à la base puis molassique, les sols sont issus de colluvions de versants et dans l'ensemble peu épais et peu évolués. Le plus souvent pierreux, ils facilitent la bonne circulation de l'eau, assurant à la fois une bonne alimentation et un bon drainage. Bien exposée au Sud et au Sud-ouest, cette "côte" bénéficie d'un micro climat favorable que renforce une position d'abri par rapport aux vents du Nord. Les gelées printanières y sont plus rares qu'ailleurs, les bourgeons y éclatent avec plus de précocité, favorisant une meilleure maturation des raisins. Dominant la Garonne toute proche, les brouillards matinaux de l'automne y favorisent le développement du fameux "botrytis cinerea", générateur de la "pourriture noble" indispensable à la production des grands vins blancs doux.

- une "arrière-côte", au-dessus d'un étroit liseré boisé, sur les premières pentes du plateau de l'Entre-deux-Mers. Très progressivement elle permet d'atteindre une ligne de crête culminant vers 120 mètres et que suit la D 117. Les pentes sont douces, les sols plus profonds... mais l'exposition reste la même et si la position d'abri paraît moins forte, elle demeure...

- le plateau, ou tout au moins ce qu'il en reste, à la suite de son démantèlement par les tributaires du ruisseau de Padouen. L'ouverture aux vents du Nord est ici totale et les gelées printanières, sans y être fréquentes, ne sont pas exclues. Le déboufrage de la végétation est plus tardif au printemps sur des sols plus argilo-limoneux donc plus froids et en année moyenne la maturation des raisins y est moins bonne. Sa situation en altitude par rapport à la Garonne le met partiellement à l'écart des brumes automnales garonnaises.

Toutefois dans ce tableau un peu sombre, les vallons qui accidentent ce plateau apportent des nuances non négligeables avec l'opposition entre des pentes exposées au sud et au sud-ouest, où les conditions micro-climatiques sont meilleures et celles exposées au nord et au nord-est où elles sont au contraire péjorées.

2- Terroirs viticoles et noyau d'élite

De Langoiran à Saint-Maixant, le "pays cadillacais" est depuis des siècles un pays réputé producteur de grands vins blancs, sous-entendu "doux²." Cet état est le fruit de données naturelles -avec notamment la proximité de la Garonne, vecteur indispensable autrefois pour les exportations- mais aussi sociales parmi lesquelles l'implantation hollandaise sur le marché bordelais au cours du XVII^e siècle³. Cela se traduit dans les pratiques viticoles par l'adoption très tôt de la méthode des vendanges tardives et des "tries⁴." En effet, dès le XVIII^e siècle pour le moins, dans tout le pays de Cadillac, la collecte des raisins blancs se faisait après celle des rouges, au plus tôt fin septembre début octobre, par "tries" successives afin d'obtenir du vin blanc doux. Face à la région du Sauternais, les "terroirs viticoles" du pays de Cadillac constituent bien un pays viticole original dans l'ensemble des coteaux de rive droite.

Et en 1647, si les vins de Sainte-Croix-du-Mont sont déjà appréciés, ils ne le sont qu'au niveau de ceux de l'ensemble des pays de la rive droite, de Rions à Saint-Macaire. Par contre à partir du début du XIX^e siècle, leur réputation dépasse celle de leurs voisins producteurs de vins blancs. Ainsi pour le courtier en vins Paguierre⁵, Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont "*sont les premiers vins de côtes du département ; ils sont même classés parmi les grands vins blancs (et surtout ceux de Sainte-Croix-du-Mont) parce que ces vins gagnent beaucoup en vieillissant*". Les vins de Sainte-Coix-du-Mont se négocient alors 15 à 20 francs de plus que ceux de Loupiac.

Cette réputation est toujours confirmée par la suite. Ainsi en 1868⁶, "*Ses vins blancs, gras, liquoreux et fins, sont d'excellents vins d'entremets qui ont un bouquet tout particulier et très agréable. Ils se*

² HINNEWINKEL, J.Cl. Terroirs viticoles et appellations : historique et actualités dans les vignobles de rive droite de la Garonne.

³ ROUDIE, Ph. Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980) Bordeaux, C.N.R.S., 1988.

⁴ REDEUILH, H. Notes sur l'ancienneté de la méthode des vendanges tardives et des "tries" en Sauternais et à Sainte-Croix-du-Mont, Vignobles et vins d'Aquitaine...

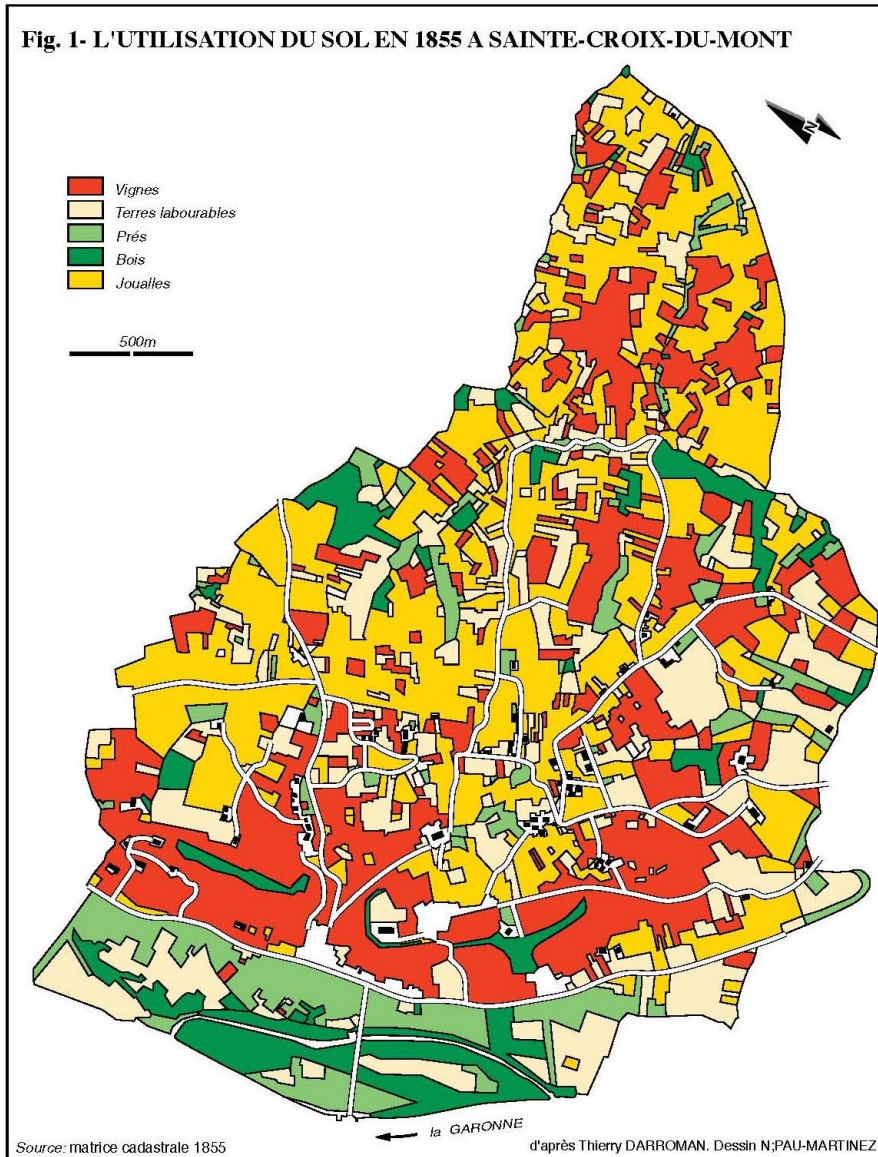
⁵ PAGUIERRE, M. Classification et description des vins de Bordeaux et des cépages particuliers au département de la Gironde, mode de culture, Bordeaux, 1829.

⁶ COCKS, Ch. Bordeaux et ses vins, 2^e édition. Bordeaux, éd. Féret, 1868.

vendent en primeur, selon les années, de 300 à 550 F., et les vins de 1865 se sont vendus, au commencement de 1868, jusqu'à 800 F.". Et pour Loupiac "Ses vins, assez recherchés, se rapprochent de ceux de Sainte-Croix-du-Mont et se vendent à peu près au même prix", pour Cadillac, les vins blancs "sont souples et corsés, mais ils ont généralement moins de finesse et d'agrément que ceux de Sainte-Croix-du-Mont. Ils se vendent en primeur, année moyenne, environ 300 F.", pour Gabarnac, "Ses vins blancs, un peu inférieurs à ceux de Sainte-Croix-du-Mont, se vendent, en primeur, de 300 à 500 F., selon les années.", pour Monprimblanc, "On y remarque cependant le crû du Bourdieu dont les vins blancs se rapprochent de ceux de Sainte-Croix-du-Mont.". Sainte-Croix-du-Mont est ainsi la référence par rapport à laquelle sont positionnés tous les vignobles alentour.

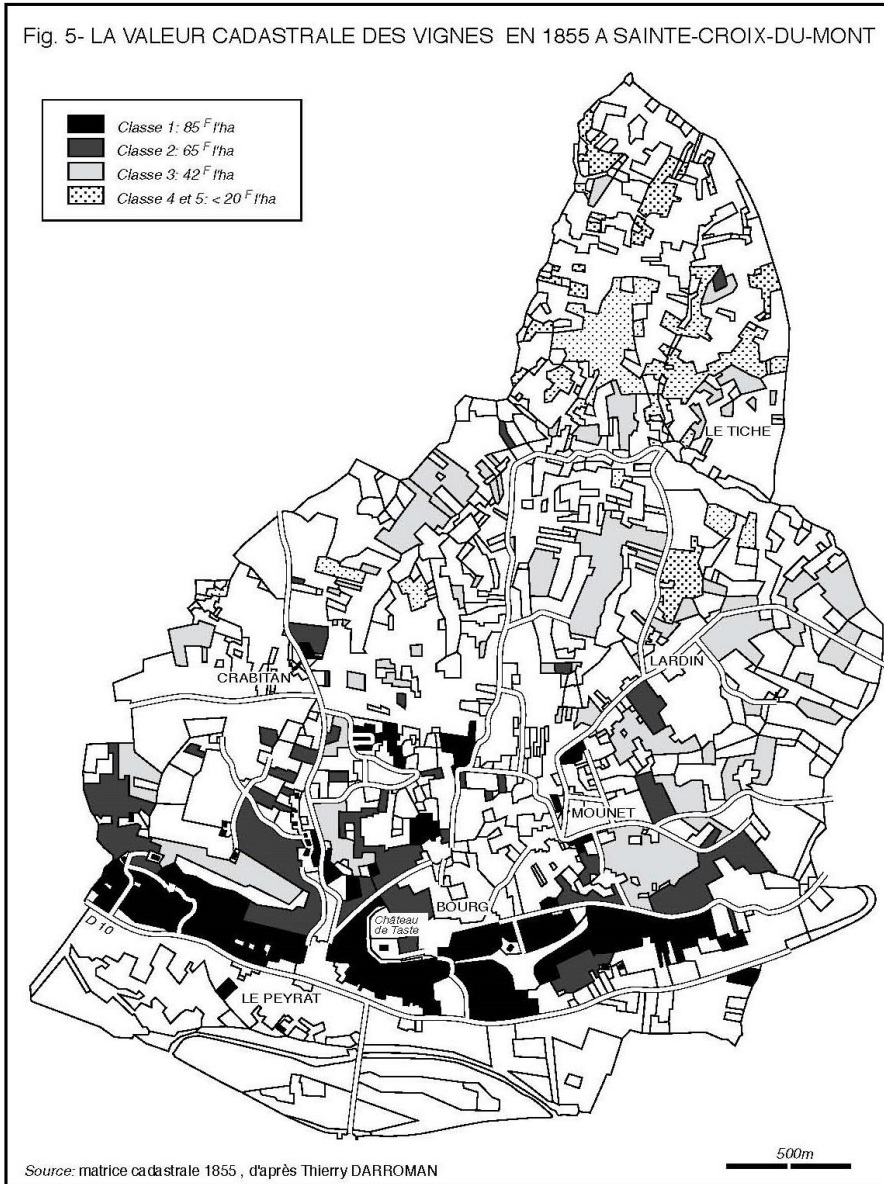
L'examen de la carte de l'utilisation du sol à Sainte-Croix-du-Mont en 1855 (fig. 1)

Fig. 1- L'UTILISATION DU SOL EN 1855 A SAINTE-CROIX-DU-MONT



et surtout de celle de la valeur cadastrale des vignes (fig. 2)

Fig. 5- LA VALEUR CADASTRALE DES VIGNES EN 1855 A SAINTE-CROIX-DU-MONT



nous paraît apporter quelques éléments d'explication à cette situation.

En effet les vignes en plein occupent alors pratiquement toute la "côte", entre la départementale 10 et la corniche, ainsi que les parcelles qui surmontent immédiatement celle-ci. Puis au fur et à mesure que l'on s'enfonce dans l'intérieur du plateau, les parcelles de vignes deviennent plus rares et les joualles l'emportent.

Elles ne retrouvent quelque importance qu'à la faveur d'un coteau bien exposé au Sud. Certes avant la crise phylloxérique "*les vignes étaient plantées en plein ou à tire dans les endroits difficilement accessibles aux animaux, et, aussi, dans les terrains maigres, où les autres cultures n'étaient pas jugées rémunératrices*"⁷. Ce fut en tout cas sans doute vrai pour la localisation des vignes à l'origine. Mais à la fin du XIX^e siècle les viticulteurs avaient parfaitement compris que ces emplacements réunissaient toutes les conditions pour une production de qualité, notamment pour des vins doux...

La figure 2 offre la possibilité de confirmer cette analyse avec une hiérarchie de la valeur cadastrale des vignes qui est sans équivoque : celles de la côte sont dans la classe supérieure, celles de "l'arrière-côte" suivent de près. Puis au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la corniche, les valeurs s'effondrent, signe que les vins qui en sont issus sont moins appréciés ou qu'il s'agit alors de vins rouges, car la commune produit alors autant de rouges que de blancs et les seconds se négocient nettement mieux que les premiers. Certes il faudrait pour affiner cette interprétation disposer de l'encépagement des parcelles mais il est permis de supposer qu'en dehors de cas marginaux, les terres les mieux situées bénéficient d'un encépagement noble à dominante de sémillon.

Ainsi donc les meilleurs vins de Sainte-Croix-du-Mont seraient ceux correspondant aux conditions optimales, c'est-à-dire au terroir de la "côte". Et au fur et à mesure que l'on s'éloignerait de celles-ci et donc de cette "côte", la qualité des vins diminuerait. Or entre Langon et Baurech, fief des vins blancs doux de rive droite, cette côte de Sainte-Croix-du-Mont qui se prolonge sur la commune de Loupiac jusqu'au château Du Cros, ne se retrouve nulle part, pour des raisons géologiques⁸. Au nord comme au sud, les coteaux qui dominent la Garonne s'adoucent avec des sols argilo-calcaires plus froids, les terrains viticoles perdant une partie de leur qualité à produire des vins exceptionnels... Et cette décroissance des conditions optimales de production se remarque non seulement le long de la Garonne mais également vers l'intérieur où les phénomènes d'abri jouent moins, où les influences bénéfiques de la Garonne s'estompent, où les pentes généralement s'atténuent... Et parallèlement décroissent les valeurs cadastrales maximales des vignes (moins de 100 F. à Donzac⁹) et les prix de vente des vins¹⁰.

⁷ La reconstitution des vignobles dans le canton de Cadillac, Bordeaux, 1900.

⁸ CAZENAVE-PIARROT, J. Le relief et les sols de l'Entre-deux-Mers oriental. Bordeaux, Université de Bordeaux III/Institut de Géographie, 1977, (mémoire de maîtrise Université de Bordeaux III, juin 1977).

⁹ HINNEWINKEL, J.Cl. Terroirs et organisation spatiale aux XIX^e et XX^e siècles, dans ce numéro.

L'importance des joualles est elle aussi très significative de la place de Sainte-Croix-du-Mont : le plateau en est largement couvert et les terres labourables y sont réduites alors qu'à Loupiac ces dernières l'emportent¹¹. Cela traduit l'orientation indiscutable vers une spécialisation viticole et le déclin dès cette époque de la polyculture tournée vers l'autoconsommation.

Ainsi à la fin du XIX^e siècle la côte de Sainte-Croix-du-Mont et son prolongement loupiacais apparaissent bien comme un noyau d'élite de la production des grands vins blancs de rive droite. Et cette position qui aurait été fortement valorisée en Bourgogne n'a pratiquement été que partiellement concrétisée dans les décrets de 1936.

3- Une appellation communale en 1936

Si Loupiac fut un temps tenté par une appellation "intercommunale¹²", Sainte-Croix-du-Mont paraît avoir traversé cette période sans heurts et devient une des multiples appellations communales de Gironde, mais la seule avec Loupiac sur la rive droite de la Garonne. C'est une reconnaissance certaine de son "excellence" et l'existence autour des deux communes d'une aire d'appellation de vins blancs moelleux avec les Premières côtes de Bordeaux mais aussi les Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire confirme bien l'existence d'un pôle sur la rive droite.

Et c'est bien ce qui ressort de la comparaison des conditions de productions telles qu'elles ont été définies dans les décrets initiaux (sept. 1936 puis fev. 1947), avec des exigences moindres pour les appellations périphériques :

	<i>Sainte-Croix-du-Mont</i>	<i>Loupiac</i>	<i>Premières côtes de Bordeaux</i>	<i>Côtes de Bordeaux-St Macaire</i>
<i>Cépages</i>	Sémillon, sauvignon, muscadelle	Sémillon, sauvignon, muscadelle	Sémillon, sauvignon, muscadelle	Sémillon, sauvignon, muscadelle
<i>Sucre naturel/l</i>	221 gr.	221 gr.	187 gr.	187 gr.
<i>Degré alcoolique minimum</i>	13°	13°	11°	11°

¹⁰ HINNEWINKEL, J.Cl. Terroirs viticoles et appellations, dans ce numéro.

¹¹ CAILLARD, M. Vignes et vins à Loupiac de 1820 à nos jours, dans ce numéro.

¹² CAILLARD, M. op. cit.

<i>Rendement maximum</i>	40 hl	40 hl	40 hl	42 hl
<i>Plantation (nb pieds / ha)</i>	5 000 à 7 500	5 000 à 7 500	≥4 500	≥4 500
<i>Vinification</i>	surmaturation tries successives	surmaturation tries successives	bonne maturité	bonne maturité

source : *Bordeaux et ses vins, 11^e édition, Bordeaux, 1949*

Mais, en dehors des zones de palus exclues de la zone A.O.C. Sainte-Croix-du-Mont, tous les propriétaires de la commune bénéficient de l'appellation, quelles que soient les qualités des terroirs, sans aucune hiérarchie dans l'étiquetage, sans aucun repère pour le consommateur. C'est à lui de faire la différence ou d'en faire les frais. Et la "côte", noyau d'élite originel de l'appellation, est aujourd'hui en partie délaissée au profit des friches, concrétisant aux yeux des visiteurs un moindre attachement aux "usages loyaux et constants" en vertu desquels les délimitations ont été effectuées.

Ce moindre attachement s'est traduit dans les années 1960 par un relâchement certain dans les conditions de production, avec la complicité tacite de la direction de l'INAO de l'époque. A la faveur d'une crise généralisée des vins blancs doux et à la suite des gelées dramatiques de 1956, de nombreux propriétaires arrachèrent un rang sur deux ou bien replantèrent avec une densité de 3 000 pieds seulement à l'hectare, en vignes larges et hautes, afin de diminuer les frais de culture. Or il est clairement admis du point de vue agrologique que l'idéal de plantation de la vigne dans une perspective de qualité optimale reste la plantation au carré de un mètre sur un mètre. Le bon enracinement et le développement de la surface en feuille qui en résulte constituent un environnement favorable à une meilleure maturation. D'autre part la qualité des moûts est d'autant plus grande que le rapport densité de plantation sur rendement est élevé.

Parallèlement certains adoptent même le ramassage mécanisé qui exclut toute surmaturation et tries successives. Inutile d'insister sur les conséquences néfastes sur la qualité de la production et sur les marchés, les difficultés propres aux régions productrices de vins blancs doux étant ici avivées. Et Sainte-Croix-du-Mont fut souvent comme en 1993 dépassée par sa voisine Loupiac.

Aussi les dirigeants syndicaux décidèrent récemment un retour aux conditions de la réglementation avec toutefois un échéancier jusqu'en 2030, de vieilles vignes larges à rendement limité donnant de meilleurs résultats que de jeunes vignes même étroites.

4- En guise de conclusion... pour une réactivation de ce noyau d'élite !

Sur la rive droite un "noyau d'élite" existe toujours et les vins de Loupiac/Sainte-Croix-du-Mont se négocient environ 15 000 F. le tonneau de 900 litres quand les Premières côtes s'enlèvent à 7 500 F. et les Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire à 6 500 F., mais aussi quand les Barsac/Sauternes partent à 25 000 F. Son existence est largement matérialisée par l'importance qu'y conservent les vignes blanches malgré les assauts répétés des cépages rouges.¹³

Mais son rôle d'entraînement est des plus modestes et les autres vignobles de grands vins blancs de rive droite sont menacés. *"Le terroir a... été défini empiriquement par les agriculteurs comme les zones les plus aptes à produire des cultures de qualité, typiques de ce terroir. Si dans l'élaboration des vins, cette démarche a apporté la certitude que la notion possédait un bien-fondé indéniable, nous constatons aujourd'hui que cette notion est demeurée trop imprécise... Cette imprécision provoque un affaiblissement du système de protection des appellations d'origine... Avec le terroir ce n'est pas seulement la qualité du produit qui est en jeu..., c'est sa spécificité, son originalité attachée à l'emplacement de ce terroir¹⁴."*

Et cette originalité est le plus sûr argumentaire commercial face à une concurrence de plus en plus efficace sur un marché toujours plus saturé. Alors pour la préserver, revalorisons les terroirs et par là même redonnons à la "côte" de Sainte-Croix-du-Mont et de Loupiac son rôle de locomotive pour l'ensemble des terroirs capables de produire dans des conditions normales de bons vins blancs liquoreux. Les meilleurs crus pourront peut-être rivaliser avec ceux du Sauternais et les prix moyens des vins de rive droite alors parcourir une partie du chemin qui les séparent de ceux de la rive gauche !

¹³ Voir cartes 13 à 17 in HINNEWINKEL, J.Cl. Terroirs viticoles et appellations, dans ce numéro.

¹⁴ LAVILLE, P. Unités de terroir naturel et terroir, Bulletin de l'O.I.V., vol. 66, mars-avril 1993.