

LES PAYSAGES VITICOLES DE SAINT EMILION (FRANCE)

Stéphanie Oulès, Ingénieur paysagiste, stephanie.oules@wanadoo.fr
Elodie Peyrussie, Ingénieur paysagiste, elodie.peyrussie@laposte.net
Photographies UNESCO

Saint-Emilion est une magnifique ville médiévale entièrement protégée par les Monuments Historiques et présentant un paysage unique de monoculture de la vigne. Elle attire chaque année de très nombreux visiteurs qui ne sont pas étrangers à la renommée mondiale du vin qu'elle produit. La région officielle de production viticole de Saint-Emilion couvre huit communes : Saint-Emilion, Saint-Christophe des Bardes, Saint-Etienne de Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent des Combes, Saint-Pey d'Armens, Saint-Sulpice de Faleyrens et Vignonet. Elles font partie de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion établie au XII^{ème} siècle par Jean sans Terre, roi d'Angleterre, et inscrite sur la Liste du Patrimoine mondial par l'UNESCO. Elle est délimitée au Nord par la Barbanne, un affluent de l'Isle, au Sud par la Dordogne, à l'Ouest par la région de Pomerol et Libourne, à l'Est par la région des Côtes de Castillon.

DESCRIPTION DU VIGNOBLE

(fig.1 et 2)

Le vignoble d'environ 5400 ha se déploie sur des terroirs d'une grande diversité. On distingue quatre zones principales :

- un plateau, constitué d'une succession de strates calcaires à astéries s'entrecroisant dans le paysage, qui s'étend tout autour de la ville de Saint-Emilion et sur une partie des communes de Saint-Christophe des Bardes, Saint-Hippolyte et Saint-Etienne de Lisse. En surface, le calcaire s'est transformé en un sol de cailloutis d'éclats calcaires mêlés à de l'argile de décalcification.
- les côtes argilo-calcaires assez raides qui entourent le premier plateau et s'étendent vers la Barbanne au Nord et la Dordogne au Sud. Sur les versants, les cailloutis ont été entraînés par gravité. Mêlés à la molasse du Fronsadais et à des sables éoliens, ils constituent de très bons sols parfaitement drainés. On peut identifier deux types de pentes composées d'éboulis : celles du nord, douces et entrecoupées de vallées et celles du sud, abruptes et plongeant dans la vallée de la Dordogne formant des vallées concaves. Cet ensemble produit des vins communément appelés *les côtes*. La zone aux pentes fortes, exposées plein sud et présentant des sols parfaitement équilibrés constitue la région la plus riche en Grands Crus tels que Ausone, Beauséjour, Bel-Air, Canon, Fourtet...
- la terrasse de graviers et de sables argileux, composée des anciennes alluvions de l'Isle, qui s'étend au Nord-ouest, vers les communes de Pomerol et de Libourne et produit des vins dénommés *graves* ou *sables*. Citons deux châteaux réputés : Cheval Blanc et Figeac.
- la plaine sablo-graveleuse qui couvre le Sud de la zone AOC vers la vallée de la Dordogne. Elle est moins propice à la vigne que les autres terroirs.

Le climat correspond parfaitement à la viticulture : des hivers doux et humides qui commencent assez tard dans l'année, des étés chauds et tardifs, des automnes ensoleillés favorisant le mûrissement du raisin. Le cépage dominant (à 60% environ) de Saint-Emilion est le Merlot qui a la particularité de mûrir précocement et d'engendrer des vins souples et d'une grande rondeur. Le cépage Cabernet franc représente 30 à 35% des cépages cultivés, le Cabernet Sauvignon 5 à 15%. Actuellement, les vignobles de Saint-Emilion produisent en moyenne 230 000 hectolitres de vin rouge par an, ce qui représente 10% de la production AOC de la Gironde. La vinification est caractérisée par une extraction intense de la couleur et des arômes contenus dans les pellicules et par une durée de cuvaison importante. Cette dernière permet l'assouplissement des tanins. Après fermentation, les vins de Saint-Emilion sont élevés en barrique pendant plusieurs mois. Ils sont depuis longtemps comparés à ceux de la Bourgogne.

Les exploitations viticoles de l'aire Saint-Emilion sont encore très familiales. Elles représentent presque un millier de domaines et sont de taille relativement faible de l'ordre de 7 hectares en moyenne. Le Château Ausone se distingue par la présence de caves sous ses vignes. Le château Cheval Blanc, quant à lui, est une maison soignée située au milieu d'un verger et qui ne laisse présager en rien la gestion d'un domaine de 35 hectares de vignes avec une prédominance des cépages Cabernet franc.

D'une manière générale le parcellaire est très morcelé. Ceci est dû, d'une part, à la diversité des terroirs et, d'autre part, aux partages successifs lors d'héritage depuis l'apparition du vignoble.

Finalement, le paysage de Saint-Emilion se révèle très soigné et bien entretenu.

QUELQUES ELEMENTS DE L'HISTOIRE DES VIGNOBLES DE SAINT-EMILION

Le vignoble de Saint-Emilion est le plus ancien de la région bordelaise. Le premier vignoble fut planté en 275 avant J.C. par Valerius Probus sous l'occupation romaine. Il l'obtint en greffant de nouvelles variétés de vignes sur la *Vitis biturica* qui poussait à l'état sauvage dans la région. C'est au cours du IV^{ème} siècle après JC qu'il acquit une renommée indéniable grâce au poète Ausone.

Les XII^{ème} et XIII^{ème} siècles ne démentent pas cette renommée et la qualité des vins de Saint-Emilion. Les vignobles produisaient en effet des *vins honorifiques* qui étaient présentés en cadeaux aux rois et aux personnalités importantes. Ils étaient contrôlés par une commission spéciale, la Jurade, qui accordait ou non cette appellation.

Au XVIII^{ème} siècle, la demande des consommateurs flamands engendra un accroissement de l'activité viticole et une reconnaissance accrue des vins de la région. En effet, la qualité des vins de Saint-Emilion permettait leur transport par bateau sans qu'ils tournent au vinaigre.

Ils obtinrent, en 1867, la médaille d'or de l'Exposition Universelle. Lors de l'édition de 1889, la plus haute distinction leur fut décernée : le Grand Prix Collectif.

TYPICITE DE L'ARCHITECTURE DE SAINT-EMILION

(fig.3, 4 et 5)

L'architecture et les monuments de Saint-Emilion sont marqués non seulement par son passé médiéval et Renaissance mais aussi par sa tradition viticole. On peut admirer les châteaux et demeures seigneuriales de différentes périodes ainsi que les « châteaux » des vignobles. Ils sont situés au centre de leur domaine.

Les châteaux Ausone et Canon datent du XVIII^{ème} siècle, les châteaux Cheval Blanc et Mondot du début du XIX^{ème}. Ils sont de style classique, sobre tandis que les plus récents, datant de la fin du XIX^{ème} début XX^{ème} siècle, tels que le château La Gaffalière, sont plus extravagants.

Les chais ont en général été construits dans les villages constitués de maisons de pierres datant du début du XIX^{ème} siècle et habitées par les ouvriers agricoles. Ce sont de grandes structures rectangulaires en général en pierre avec des toits de tuiles. Les galeries d'extraction majestueuses servent souvent de caves. Elles se situent au sein des domaines comme celles du château Ausone dans lesquelles on marche en ayant l'impression d'avoir des vignes qui s'enfoncent dans le plafond.

La célèbre église de Saint-Emilion est également une cave creusée dans la roche calcaire comme la plupart d'entre elles.

CLASSEMENT DES VINS DE SAINT-EMILION

Deux Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) peuvent être attribuées aux crus de Saint-Emilion : Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru. Ces deux appellations ne s'acquièrent qu'après l'agrément d'une commission d'experts composée de viticulteurs, courtiers et négociants (sous la direction de l'INAO).

Depuis 1954, la région viticole de Saint-Emilion a son propre classement officiel des vins produits au sein des Saint-Emilion Grand Cru : Premier Grand Cru Classé, Grand Cru Classé, Grand Cru et Saint-Emilion (sans autre indication).

La classification Grand Cru Classé regroupe aujourd'hui 55 châteaux. La classification Premier Grand Cru Classé est divisée en deux groupes A et B. Le groupe A comprend les fameux Châteaux Ausone et Cheval Blanc, le groupe B compte 11 domaines : Angélus, Beau-Séjour Bécot, Beauséjour, Bel-Air, Canon, Figeac, La Gaffalière, Magdelaine, Pavie, Trottevieille et Clos Fourtet. Ce classement est révisable tous les dix ans.

TRADITION DE LA JURADE DE SAINT-EMILION

(fig.6)

Créée en 1199, elle met en place des règles sévères ayant sans aucun doute contribué à la prospérité et la qualité de la production viticole. La Jurade est reconstituée depuis 1948 afin de jouer le rôle d'ambassadrice des vins de Saint-Emilion à travers le monde. Elle est représentée aux Etats-Unis, en Angleterre, en Belgique. En France, elle célèbre les étapes marquantes de la production du vin : la Fête de Printemps ou proclamation du jugement du vin nouveau le 3^{ème} dimanche de juin, le Ban des Vendanges le 3^{ème} dimanche de septembre, sans compter les défilés des jurats dans les rues de la ville, vêtus d'une toque et de leur ample robe rouge.

Les vins de Saint-Emilion sont l'expression d'un paysage de monoculture caractérisé par une diversité de terroirs exceptionnelle. Toute une gamme de parfums et saveurs est à découvrir dans un verre de Saint-Emilion mais aussi dans les différents domaines que propose cette région incomparable.

BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE :

JOHNSON H. et ROBINSON F., *L'Atlas mondial du vin*, Flammarion, 5^{ème} édition, 2002, 352p.
COLLECTIF, *Les vins de France*, Dormonval, 1991, pp. 71-73

CRUM G., KOOLHOVEN K. Et OP DE BEEK S., *La route des vins de France région par région*, éditions Chantecler, pp. 88-90

ICOMOS, évaluation de la Juridiction de Saint-Emilion (France)

FANET J., *Les terroirs du vin*, Hachette, 2001, pp.91-92

Site Internet de l'office du tourisme (Saint-Emilion): <http://www.saint-emilion-tourisme.com>



Fig.1 : Paysage viticole de Saint-Emilion



Fig.2 : Paysage viticole de Saint-Emilion



Fig.3 : La place du marché, Saint-Emilion



Fig.4 : Château Ausone



Fig.5 : Château Laroque



Fig.6 : La Jurade