

Terroir de Schistes

jeudi 23 décembre 2010

23:22

Terroir de Schistes, immersion à Berlou...



Schistes gris, bruns, dégradés et moins dégradés, schiste bleu

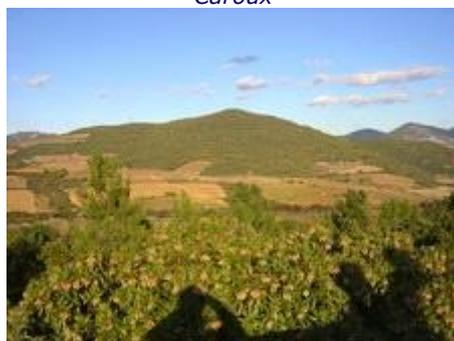
Un schiste est une roche métamorphique, résultant de la compression de l'argile mère sous l'effet de la température et des pressions (une sorte de millefeuille). Les schistes sont présents en Languedoc essentiellement sur les AOC de Faugères et de Saint-chinian, il sont omniprésents dans le Roussillon... Il m'est de plus en plus difficile de définir un vin ayant un profil aromatique ou d'équilibre/structure de vin de "schistes" car il n'y a pas un schiste mais "des schistes" et surtout "des" vigneron. Il me semble toutefois y avoir souvent en commun (tout du moins pour les schistes de Faugères et de Saint-Chinian) une note aromatique de "fumé" des schistes, une certaine finesse et élégance sous-tendue par une finale acidulée parfois crayeuse sur les vins jeunes. Au cours de mes multiples dégustations de vins des vins de Faugères et de Saint-Chinian, les vins dont il m'était le plus facile de reconnaître l'origine schisteuse étaient les vins de Berlou et en particulier les vins de Jean-Marie Rimbart (http://www.degustateurs.net/forum/forum_posts.asp?TID=8500&KW=Rimbart) et Richard Carpena, (domaine Pin des Marguerites, http://www.degustateurs.net/forum/forum_posts.asp?TID=18107). Richard est la 3ème génération de vigneron sur Berlou, passionné de vélo et de chasse, il connaît mieux que quiconque son terroir. On ne pouvait rêver meilleur guide à la découverte des schistes de Berlou...



Richard nous amène tout d'abord à la **table d'orientation** située quelques kilomètres avant l'entrée du village. Une idée de son père que cette table d'orientation à 360° (alors qu'il était au conseil municipal du village). Nous commençons donc par une vue d'ensemble de Berlou et d'une partie des parcelles (ou "ténements") du village.



De la gauche vers la droite, vue sur le village de Berlou puis vu sur les parcelles avec en arrière plan le Caroux





*Vue sur calisso et dans le prolongement entre le second et dernier plan de la photo, roquebrun et l'orb.
Noter la présence d'un chataigner en plein centre de la seconde photo qui indique des conditions d'altitude
et de fraicheur suffisantes*

Très rapidement Richard aborde le "coeur" du problème : il n'y a pas un schistes mais des schistes, son choix de type de schistes étant essentiellement conditionné par le type de raisin qu'il souhaite obtenir. En l'occurrence ces exigences peuvent sembler "simple" : obtenir des raisins mûrs et cela quelque soit les millésimes ce qui veut dire une capacité de la vigne à "réguler" chaleur, froid et stress hydrique... Ainsi la grande majorité des parcelles de richard se ressemblent en terme de sol, ce qui va changer c'est les pentes, l'exposition et les vents dominant... Au delà du schiste il y a des argiles qui se mélangent d'ailleurs parfois au schiste décomposé. Les argiles sur Berlou sont essentiellement blanches mais il y a également des argiles rouges et des bleues... la quantité d'argile, la "dureté" du schiste sont des critères de choix essentiels, l'observation centenaire familiale a conditionné les choix de parcelles... On se retourne pour observer 2 parcelles du domaines d'environ 1 hectare l'un de grenache, l'autre de mourvèdre planté en 1991 (respectivement M et G sur la photo google).



Grenache et Mourvèdre, exposé plein sud, sud ouest.

Puis on se déplace pour aller sur une magnifique parcelle de grenache d'1 hectare. Elle est située au lieu dit "pin des marguerites" pour pin de "margaux". 220 mètres d'altitude, exposée nord, nord est de 25 ans d'âge.



Parcelle de grenache du pin des marguerites, en arrière plan le caroux
La parcelle est à double pente sévère, travaillée quand nécessaire au chenillard.



on se déplace enfin vers un troisième tènement, où l'on trouve de vieux carignans, grenache, mourvèdre, grenache blanc et enfin une vigne plus récente de syrah..



au passage la plus vieille parcelle de carignan du domaine d'au moins 80 ans



le carignan et berlou c'est une histoire d'amour et de famille (la maman de richard à la taille, richard carpena en fusion dans son terroir)

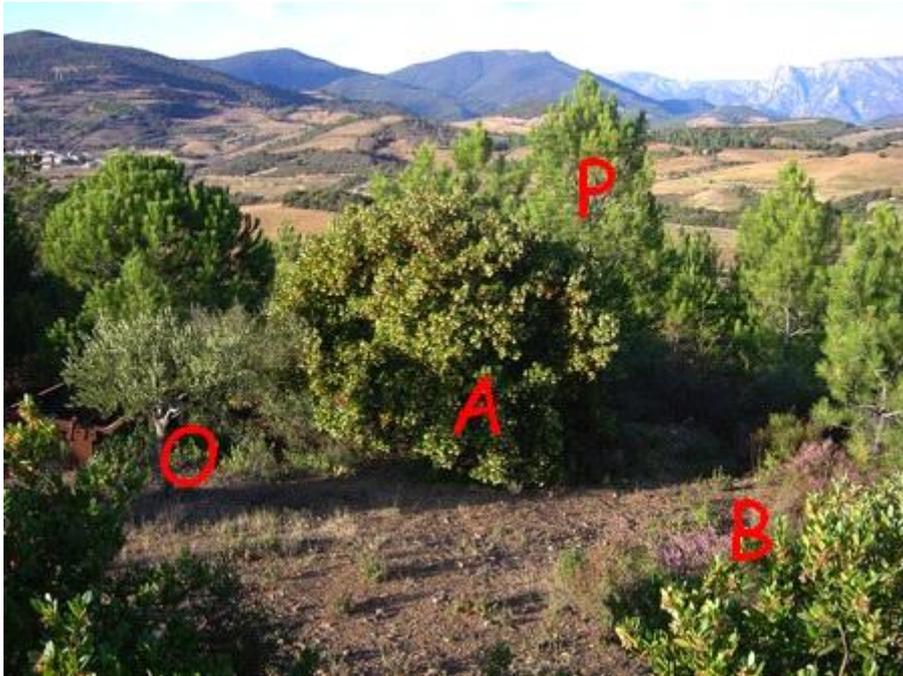


la syrah, ce n'est pas le cépage que préfère richard...

Un terroir c'est aussi une faune



Un terroir c'est aussi une flore...



P = pins, B = bruyère, O = Olivier, A = arbousier



Les arbousiers sont actuellement en fruit et en fleurs...



un cade

Berlou ce n'est pas qu'un terroir de schistes, on y trouve aussi quelques calcaires



*en milieu de l'appellation berlou il y a une "coulée" de calcaire
mais aussi des "SNI", sols non indentifiés pour le béotien que je suis*



inconnu 1 et inconnu 2

Après les vignes, la cave, et contrairement à ce que l'on pourrait croire en rentrant dans cette cave, nous ne sommes pas chez un oléiculteur, simplement chez les Carpena on fait aussi son huile...



Les 2010 : au delà du millésime, dégustation très instructive sur le "terroir". Richard ne fait pas de récolte parcellaire, il récolte chaque cépage qui est vinifié dans une cuve spécifique. Les vins ont tous fait leur malo, seul le mourvèdre n'a pas été encore soutiré. On peut ainsi goûter une syrah, un grenache, un mourvèdre et un carignan. C'est volontairement que j'en fais une description d'ensemble car c'est ici la démonstration que le terroir marque les vins, les cépages ne faisant que nuancer cette marque. Les 4 cépages se caractérisent aromatiquement par ces notes de fumées, des notes épicées et de fruits rouges essentiellement, une finale acidulée plus ou moins crayeuse. La syrah se présente plus droite et précise, le grenache plus gourmand, plus floral, le mourvèdre avec plus de matière. Le carignan en l'état est sans aucun doute le plus abouti, plus harmonieux, un meilleur compromis entre matière puissance et élégance...

Un grand merci à Richard Carpena pour cette magnifique leçon de "chose"...

plus de schistes, ceux de Roquebrun et Thierry Navarre (AOC Saint-Chinian Roquebrun):

http://www.degustateurs.com/forum/forum_posts.asp?TID=16577&KW=navarre

ceux de Soumatre et Catherine Roque (AOC Faugères)

http://www.degustateurs.com/forum/forum_posts.asp?TID=17555&KW=roque

Dany Jaffuel

Collé à partir de <http://www.degustateurs.com/forum/forum_posts.asp?TID=18834&KW=Jaffuel>