



Verrassend Vacqueyras !  
Le Vacqueyras Un cru surprenant!

Jean-Pierre Tavernier



Eindwerk academiejaar 2014 – 2015

voor het verwerven van de titel  
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie  
en  
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Jean-Pierre Tavernier  
Wateringen 8  
9300 Aalst  
Belgium

## **Inhoudstafel**

### Deel 1: Algemeen

1. Inleiding
2. Vallis Quadreria
  - 2.1 Geschiedenis
3. Situering
  - 3.1 Gigondas?
4. Terroir?
5. Klimaat
6. Ondergrond
7. Economische betekenis
8. Cahier des charges
9. De druiven
  - 9.1 Grenache noir
  - 9.2 Syrah
  - 9.3 Mourvèdre
  - 9.4 Cinsault

### Deel 2: Praktijk

1. Selectie van de wijndomeinen
2. Bezochte domeinen
  - 2.1 Les Amouriers
  - 2.2 Le Sang de Cailloux
  - 2.3 La Monardièrre
  - 2.4 La Garrigue
  - 2.5 Le Clos des Cazaux
  - 2.6 Montvac
  - 2.7 Clos de Caveau
  - 2.8 Les Ondines
  - 2.9 Clos des Frères
3. De degustatie
  - 3.1 Inleiding
  - 3.2 Conclusies
4. Wijn en gerecht
5. Besluit
6. Geraadpleegde bronnen
7. Bijlagen

# Algemeen

## 1. Inleiding

De keuze van onderwerpen voor wat betreft wijn is zo uitgebreid en boeiend dat kiezen altijd verliezen is. Behalve bij de keuze van Vacqueyras! De eerste maal dat ik een Vacqueyras mocht proeven is een 25-tal jaar geleden. Ik was toen al geboeid met wijn bezig maar dan eerder met klassieke regio's zoals Bordeaux, Loire en Elzas.... Domein Sang des Cailloux , toen net Vacqueyras AOC was mijn eerste en mooie kennismaking met de zuidelijke Rhône. De bijhorende plastische commentaar van de sommelier sprak me bijzonder aan. "De kracht van de wijn was te danken aan de ronde keien die overdag de zon en de warmte capteerden om de druiven 's nachts warm te houden zodat de bessen voldoende suiker en rijpheid hadden bij de pluk". De verwijzing naar de concentratie van "sang" is toen zeker ook gevallen. Mijn keuze is ook ingegeven door de kwaliteit van wijnen die AOP Vacqueyras momenteel brengt. De zuidelijke Rhône heeft op gebied van wijn de laatste jaren een enorme sprong voorwaarts gemaakt. Een jonge generatie wijnbouwers diende zich aan en wil met een moderne en frisse kijk een wijn brengen waarbij kracht en finesse elkaar trachten te vinden. De wijnbouwers die we mochten bezoeken zijn allen gepassioneerd met hun vak bezig. Ook al verliep de kennismaking soms wat stroef , eens ze merkten dat mijn interesse oprecht was werden alle registers opengetrokken om de wijnen te bespreken en te proeven. Eén van de oorspronkelijke doelstellingen was een duidelijke relatie aantonen tussen ondergrond en smaak en geur van de verschillende wijnen. De verscheidenheid van ondergrond aanliggend tegen "Les dentelles de Montmirail" maken immers dat deze relatie onderzoeken op zich de moeite waard is.

Een bezoek aan de streek en gesprekken met wijnbouwers en oenologen maakte ons duidelijk dat dit een moeilijk en geen eenvoudig verhaal wordt. Een enkele relatie van ondergrond en smaak van wijn in deze streek aantonen is een zeer moeilijke opdracht. Er zijn zoveel parameters en beïnvloedende factoren naast de ondergrond: het tijdstip van plukken, de vinificatie, houtlagering, assemblage.....In ons eindwerk bespreken we de complexiteit van deze ondergrond in de Vacqueyras . Een andere bepalende factor is het gebruikte druivenras. In deze AOC kunnen we ons voor de rode wijnen beperken tot grenache, syrah, mourvèdre en in heel beperkte mate cinsault. Uiteindelijk gaan we in de praktijk in een blinde degustatie op zoek naar de kenmerken van de ondergrond in de smaak en de aroma's van de verschillende domeinen en hopen we een relatie aan te tonen. Om dit alles nog wat te kunnen overzien beperken we ons tot rood.

In onze inleiding willen we ook al de wijnbouwers bedanken die ons hebben ontvangen. Zij waren steeds bereid op onze vragen in te gaan in het bijzonder Maxime Bernard van domaine la Garrigue en tevens "Le président du syndicat " die ons heel bereidwillig bijkomende informatie bezorgde. In het bijzonder danken we ook de heer Georges Truc die recent heel de ondergrond van Vacqueyras in kaart bracht en ons zijn bevindingen geheel vrijblijvend bezorgde. Tevens willen we alle deelnemers aan de degustatie bedanken. Zij hebben de praktijkoefening met hun ervaring en professionalisme ondersteund.

De tekst is in het Nederlands en in het Frans als de wijnbouwers of originele teksten worden geciteerd.

## 2. Vallis Quadreria

### 2.1 *Le Vacqueyras Geschiedenis*

We gaan in op de geschiedenis van Vacqueyras het ontstaan van de cru en de situering ten opzichte van de andere crus van de Rhône.

De aanwezigheid van druiven gaat terug naar de Romeinse tijd. De ontdekking van een Gallo-Romeinse villa in de Vacqueyras met olijfgaard die na een periode van vorst werden

vervangen door druivelaars toont dit aan. Het kadaster van 1521 geeft aan dat op het grondgebied van Vacqueyras 480 percelen zijn geregistreerd waarvan 85 zijn beplant met druivelaars gespreid over een 50-tal eigenaars. In 1596 is de oppervlakte wijngaarden gegroeid tot 60 ha met 66 eigenaars. Naarmate de jaren vorderen groeit ook de oppervlakte aan wijngaarden. In 1630 75 ha , in 1671 78 ha. In 1724 leidt een beraadslaging tot maatregelen om de wijngaarden te beschermen en tot aanstelling van een “ garde du vignoble”. Er is sprake van « *sanctionner les délits causés au vignoble* ».

In 1828 , kort na de revolutie, zijn reeds 84 ha beplant met druivenstokken. Gedurende de negentiende eeuw zijn er weinig belangrijke wijzigingen tot 1860 waar op het einde van de eeuw de phylloxera eveneens toeslaat. De wijngaarden van Vacqueyras worden evenmin gespaard maar de wijnbouwers slagen erin vrij snel te herstellen van de plaag. Ondanks de tegenslagen zet Vacqueyras zich als wijnregio steeds meer op de kaart en in 1915 zijn er reeds 368 ha gecultiveerd als wijngaard. In 1950 bedraagt de oppervlakte wijngaard 580 ha bijna zevenmaal meer dan op het einde van vorige eeuw.

Oorspronkelijk behorend tot de “ appellation d’origine contrôlée Côtes du Rhône” ( decreet van 19 november 1937) werden de wijnen snel erkend voor hun kwaliteit en eigenheid. Het is dus logisch dat de wijnen in 1955 de appellatie mochten dragen van « Côtes du Rhône Villages » en dat in 1967 de gemeentenaam mocht worden toegevoegd aan de AOC.

Beantwoordend aan de vraag van de wijnbouwers om hun deskundigheid en kwaliteit en identiteit van hun wijnen te erkennen werd op 15 augustus 1990 de AOC “ Vacqueyras” per decreet erkend en als dusdanig ingeschreven in de familie van de” Crus des Côtes du Rhône”. In 2009 bedraagt de oppervlakte van de wijngaarden 1462 ha met een gemiddelde opbrengt van 44000hl.

Als enige cru van de linkeroever van de Rhône worden er wijnen in de drie kleuren voortgebracht ( rode wijn 95%,roséwijnen 2 %,witte wijnen 3%). Er zijn 175 wijnbouwers waarvan er 130 betrokken zijn in coöperaties en 45 particulier produceren.

### 3. Situering

Voor een goed begrip van de herkomstbenaming Vacqueyras is het interessant om de hiërarchie van de zuidelijke Rhônewijnen kort te schetsen. Het basisniveau bestaat uit de wijnen uit de generieke (algemene) AOC Côtes du Rhône. Dit zijn regionale wijnen welke door 171 gemeenten kunnen worden geproduceerd. Deze dorpen bevinden zich aan beide zijden van de Rhône .

Een wat hogere classificatie zijn wijnen uit de AOC Côtes du Rhône Villages: 95 gemeenten verdeeld over de departementen Drôme, Vaucluse, Gard en Ardèche hebben recht op deze herkomstbenaming.

In beide voornoemde AOC vinden we zowel wit, rood als rosé.

Een 18-tal gemeenten hebben bovendien het recht om hun eigen naam te koppelen aan de AOC Côtes du Rhône (+ gemeentenaam). Voorbeelden zijn de AOC Côtes du Rhône Rasteau, AOC Côtes du Rhône Cairanne, AOC Côtes du Rhône Plan de Dieu, etc.....(zie illustratie).



Overzicht wijnregio's uit de Zuidelijke Rhône

Het topgamma uit de zuidelijke Rhônewijnen bevindt zich in de categorie 'crus' ( crus méridionaux). Het is hier dat Vacqueyras zich situeert. Samen met Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Vinsobres, Beaumes-de-Venise, Lirac en Tavel mag Vacqueyras zich tot het kransje topwijnen rekenen binnen de plaatselijke hiërarchie.

### 3.1 Gigondas?

Gedurende ons bezoek werd ons al heel snel duidelijk dat de wijnbouwers van exclusief Vacqueyras terecht heel fier zijn op hun cru en wijn voortbrengen van uitstekende kwaliteit maar met gemengde gevoelens kijken naar de burens Gigondas en Châteauneuf-du-Pape. Vooral de vrijheid die de wijnbouwers in Châteauneuf-du-Pape hebben wat betreft assemblage en het gebruik van verschillende druivensoorten werd met enige afgunst bekeken. Regelmatig werd ook gerefereerd naar het feit dat Châteauneuf-du-Pape al eerder een cru is en de regels er minder streng zijn en de cru vooral geniet van een grotere naambekendheid wat niet noodzakelijk recht evenredig is met het aanbod van kwaliteit. Gigondas en Vacqueyras zijn heel naaste burens. Je wandelt van de ene wijngaard naar de andere zonder dat je merkt in een andere cru te zijn beland. Le Clos de Caveau is bijvoorbeeld een enclave Vacqueyras in de Gigondas. Het terroir en de bodemstructuur sluiten zeer nauw aan. Gigondas en Vacqueyras hebben een aantal belangrijke factoren gemeen en toch zijn er verschillen.

De toegestane en gebruikte druivensoorten zijn in beide appellaties grotendeels identiek. Vacqueyras beschikt echter ook over de troef ook witte wijnen( alhoewel miniem) te mogen produceren. Grenache biedt in Vacqueyras de zekerheid dat ze minstens de helft van de

geassembleerde cuvées dient te vertegenwoordigen, terwijl Gigondas een maximumgrens kent voor deze druif (80%).

De wijngaarden uit Gigondas sluiten net iets dichtter aan bij de Dentelles de Montmirail en worden daardoor ook net iets beter beschut. Vacqueyras beschikt echter over opvallender en talrijker 'kiezelachtige' stukjes bodem (rond gesteente) die hun uitwerking niet missen tijdens het groeiproces van de druiven. Net zoals bij de Vacqueyras is diversiteit op het vlak van bodemstructuren prominent aanwezig.

De oogst kent in beide een vergelijkbaar basisrendement van ongeveer 35 hectoliter per hectare. De rijpheid van de druiven (maturité phénologique – fysiologische rijpheid) is cruciaal bij die wijnbouwers waar kwaliteit primeert boven kwantiteit, dus op dit vlak wordt in beide herkomstbenamingen een té vroege pluk vermeden. Samengevat zijn er weinig essentiële verschillen wat betreft terroir, druiven, klimaat,...tussen beide crus. Het zal dus vooral van de wijnboer afhangen wat we in het glas te proeven krijgen.

#### 4. Terroir

##### *Wat?*

Terroir beperkt zich niet tot de bodem alleen. Het is een samenspel van natuurlijke en menselijke factoren die het begrip terroir definiëren. Wat de natuurlijke factoren betreft zijn klimaat ( macro- meso- en microklimaten), topografie en geografie (reliëfs, hellingen, ..), vegetatie en landschappen, bodem- en ondergrondtypes bepalende factoren. Daarnaast heb je de menselijke factoren : lokale en regionale gewoontes , keuze van aanplantingen, ontwikkeling van specifieke know-how, manier van vinificatie, ...die minstens even belangrijk zijn.

In het cahier des charges Vacqueyras lezen we : “Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, mourvèdre N, et syrah N. Les vins rouges, production très largement majoritaire, **sont marqués par les différents types de sols rencontrés**. Ils se distinguent néanmoins par une forte identité mise fréquemment en valeur par une période d'élevage assez longue, même si celle-ci n'est pas imposée. Les arômes sont complexes, dominés par des fruits rouges ou noirs, souvent aux accents de surmaturité, de fruits confits ou confiturés. L'évolution leur confère des notes plus épicées, plus animales (cuir, gibier,...). La bouche est généreuse, ample, charpentée, imposante par sa structure tannique sans que celle-ci ne soit agressive. Ce sont des vins de garde puissants, ronds et élégants.

##### ***Interactions causales***

Conjuguant d'une part, des facteurs naturels propices à une expression originale du potentiel de vendange, avec des sols à forte perméabilité (sables, grès caillouteux, galets roulés), fréquemment associés à une matrice argileuse apte à proposer une réserve hydrique intéressante lors des périodes sèches, d'autre part, un climat méditerranéen tempéré par la proximité des Dentelles de Montmirail, apte à permettre de bonnes conditions de maturité des baies, sans excès de températures et laissant la place aux effets bénéfiques du Mistral tant sur la concentration que sur la protection face aux maladies cryptogamiques, et enfin, des facteurs humains qui, au fil des générations, se révèlent par le savoir-faire des opérateurs dans l'implantation des cépages et dans les assemblages de vendanges, les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » témoignent de l'originalité de ce territoire.

Ces interactions se lisent particulièrement bien dans les vins rouges, complexes assemblages entre puissance et structure tannique, que l'on retrouve dans les vendanges issues des galets roulés, finesse et arômes fruités des vendanges issues des sols plus sableux, harmonie et équilibre dans les vendanges issues des grès caillouteux. Forts de ce



potentiel, les savoir-faire mis en œuvre permettent, en respectant les originalités de la matière première, le maintien de l'identité des vins rouges.

De façon assez exceptionnelle dans cette zone viticole, l'identité particulière des vins produits a également été reconnue pour les vins blancs et les vins rosés qui bénéficient, ici, des mêmes incidences qualitatives liées tant aux facteurs naturels qu'aux usages de production ».

## 5. Climat

De grote verscheidenheid aan wijn is ook te wijten aan de verschillen in klimaat in de Côtes du Rhône. Het noordelijke deel, tot Valence heeft een gematigd landklimaat. Het zuidelijke deel heeft een warmer mediterraan klimaat met heel droge zomers en vaak een hevige mistralwind die mee het klimaat bepaalt. Ook het aantal zonuren is significant verschillend. In de zuidelijke Rhône bedraagt het aantal zonuren 2740 tegenover 2354 uur in het noorden. De zomers zijn warm en de winters, waarin de meeste regenval plaatsvindt, zijn mild.

Het cahier des charges zegt : « Le climat est méditerranéen, chaud et sec avec un ensoleillement particulièrement important. Il est cependant contrasté avec une pluviométrie annuelle faible de 600 millimètres à 800 millimètres mais très irrégulière et parfois de forts épisodes pluvieux aux équinoxes. La zone géographique est également soumise une grande partie de l'année (plus de 100 jours par an) à l'influence du Mistral, vent du nord, violent et froid. Nous sommes ici à la limite orientale du secteur climatique le plus chaud de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », tempéré par l'influence du massif préalpin des Dentelles de Montmirail. »

## 6. Ondergrond

Recent onderzoek ( Georges Truc geoloog) heeft uitgewezen dat de ondergrond van Vacqueyras zeer verscheiden is. De resultaten van dit onderzoek werden eind december voorgesteld. We geven de belangrijkste bevindingen en enkele persoonlijke commentaren van de auteur.

La présentation des terroirs de VACQUEYRAS a été conçue de la façon suivante :

- groupement descriptif par **grandes familles**, à l'échelle de la totalité du territoire ;
- commentaires personnels.

Le texte décrit ces familles en partant des plus récentes (au sens de la chronologie géologique) et en terminant par les plus anciennes. Cependant, des mélanges se manifestent de manière systématique aux limites des grands ensembles, ce qui correspond à un schéma très fréquent dans toutes les régions viticoles.

### 1. TERRASSE ALLUVIONNAIRE DES GARRIGUES

Il s'agit d'un dépôt de matériaux détritiques grossiers d'âge quaternaire ancien (de -500 000 à -300 000 ans), constitués de galets, graviers, sables, sablons et argiles, mis en place par l'Ouvèze lors d'épisodes climatiques marqués par une forte alimentation en eau du bassin versant de cette rivière.

Leur étendue était remarquable, mais l'érosion, qui n'a cessé de se manifester depuis lors, est responsable du découpage de cette formation alluviale dont il ne reste aujourd'hui que des lambeaux plus ou moins étendus. La terrasse des Garrigues en est le témoignage local le plus vaste, étendu sur les territoires de Vacqueyras et de Sarrians.

L'Ouvèze, qui a contribué majoritairement au transport et au dépôt de ces alluvions, coule en contrebas et à l'Ouest de la terrasse des Garrigues : cette rivière a donc progressivement abandonné son aire de sédimentation, qui désormais se trouve hautement perchée dans le paysage.

Ces alluvions possèdent **une épaisseur relativement faible** (moins de 10 m) et **très variable**. Elles reposent sur des formations géologiques d'âge miocène et pliocène (fin du Tertiaire) présentes à Vacqueyras sous forme de sables fins appelés localement des « safres » (miocènes) et de marnes bleues très compactes (pliocènes).

Les galets et les graviers sont majoritairement formés de calcaires d'âge secondaire (Jurassique et Crétacé), empruntés par l'érosion aux chaînons montagneux des Baronnies. Dispersés parmi ces derniers, on rencontre également des grès verts provenant exclusivement du Crétacé des mêmes montagnes, ainsi que des silex arrachés à certains bancs calcaires où ils abondent.

Postérieurement à leur dépôt, ces matériaux ont subi les effets de **plusieurs cycles d'altération climatique** qui ont provoqué à la fois une **dissolution modérée** des calcaires appartenant aux galets et aux graviers, **une oxydation du fer présent dans les grès et les argiles** et une **transformation plus ou moins poussée des argiles originellement détritiques héritées de l'arrière-pays**.

Ces phénomènes ont conduit à ce qui est classiquement désigné sous le nom de « brunissement des horizons superficiels », typique des sols du domaine méditerranéen.

Les coupes de la terrasse des Garrigues présentent toutes la même succession :

0,00 m	0,50 m	galets et graviers à surface altérée, grès et silex, dans une matrice argilo-sableuse brune à rouge brique, riche en argiles. ;
0,50 m	2,00 m	galets et graviers, grès et silex, dans une matrice plus sableuse, fréquemment jaunie par le lessivage de l'horizon supérieur ;
2,00	4,00 m	(épaisseur supérieure par endroit) galets et graviers dans une matrice sableuse de teinte claire ; à la base, existence fréquente d'une reprise du substratum : les alluvions contiennent alors, sous forme de matrice, soit des sables, soit des argiles.

Le système racinaire de la vigne explore ces horizons avec profit :

- un premier étage racinaire d'établir dans les horizons riches en argile proches de la surface ; la réserve hydrique est faible, mais les éléments chimiques propices à la croissance de la vigne sont nombreux, disponibles dans les argiles (potassium, magnésium, calcium,...) ;
- la masse des alluvions, en général très perméable, permet aux étages profonds de ce système racinaire **de se porter au contact du substratum marneux ou sableux du Tertiaire** ; il y rencontre une excellente réserve hydrique « semi-profonde » et une « banque » d'éléments chimiques très richement dotée (potassium, magnésium, fer, manganèse...) indispensable à la synthèse des molécules phénoliques et des tanins. Les vieilles vignes bénéficient avantageusement de ce dispositif.

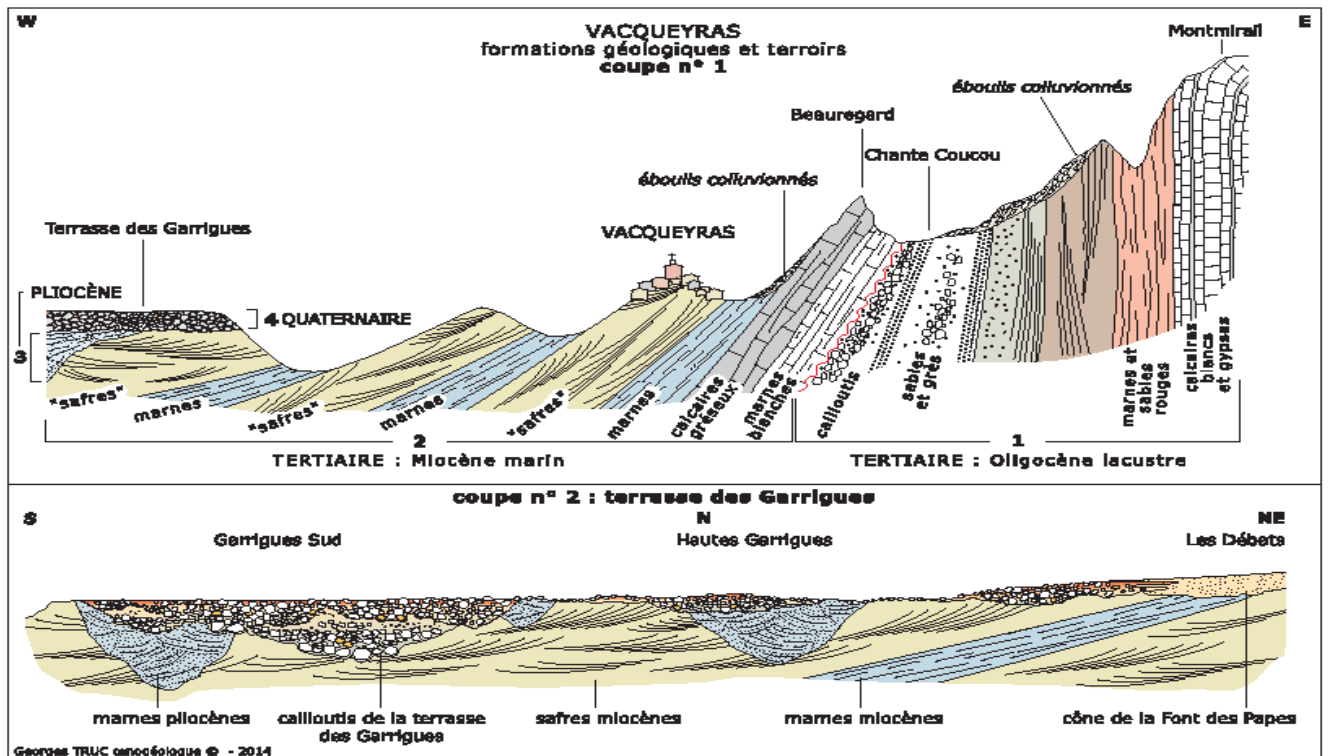
## COMMENTAIRES

*L'originalité de la terrasse des Garrigues, a priori semblable à bien d'autres terrasses rhodaniennes de même allure, **tient à la présence, à faible profondeur, de ce substratum tertiaire, dont les fonctions nourricières sont exceptionnelles.***

*On note par endroit [Montirius, vignes du Sang des Cailloux de Serge Férigoule], vignes proches de Alain Ignace, vignes du Clos des Cazaux, certaines du domaine d'Ouréa...] une*

très faible épaisseur du matériel alluvionnaire, en sorte que la vigne est réellement établie soit dans les sables fins du Miocène, soit dans les marnes du Pliocène.

Ces « anomalies » qui affectent la terrasse alluvionnaire des Garrigues sont utilisées avec profit par les vigneron. En moyenne, lorsque les alluvions sont épaisses de plus de 2,00 m, cette terrasse, offerte aux vents libérés par tous les points cardinaux, constamment baignée de soleil, mais capable de puiser dans le sous-sol les éléments et l'eau qui lui sont indispensables, favorise une croissance équilibrée de la vigne et l'élaboration de la puissante palette aromatique si caractéristique des vins rouges de Vacqueyras.



## 2. LE CÔNE DES COLLUVIONS DE LA FOURMONE

On rencontre une sorte de dépendance de la terrasse des Garrigues en allant vers les limites septentrionales de ce vaste plateau (quartiers La Fourmone, Fontimple...), en direction de Gigondas.

Progressivement, les alluvions anciennes altérées, bien reconnaissables à leur teinte brune, font place à des produits de teinte grise ou beige clair, non altérés, sans qu'aucune rupture topographique ne vienne accompagner et souligner ce changement.

On entre dans le domaine d'une formation quaternaire en général un peu plus récente que celle des Garrigues, mise en place par l'effet d'un transport dont le **ruissellement** a été responsable au cours des derniers millénaires. Ce mode de déplacement relève non pas de l'alluvionnement (charriage dans le lit d'une rivière) mais du colluvionnement.

Fréquemment, l'édifice ainsi constitué au fil des millénaires possède la forme d'un cône très surbaissé. Il porte le nom de « cône de la Font des Papes » à Gigondas, où il se déploie somptueusement à l'ouest du village.

Les matériaux se sont déplacés lentement, et ils ont recouvert, dans ces quartiers de Vacqueyras, la terrasse des Garrigues. Plusieurs dizaines d'hectares de vignes appartiennent à ce cône colluvionné.

*Beaucoup plus riches en argiles, presque dépourvus d'altération, ils offrent aux vigneron un **substratum plus généreux**, capable de leur apporter des produits plus ronds, sans doute*

*moins puissants que ceux des Garrigues, mais indispensables dans la perspective de rendre plus souples des vins qu'une année sèche aurait marqués de son empreinte sévère. Les cépages comme la syrah et le mourvèdre, donnent des résultats très appréciables (grande finesse, souplesse, tension retenue...).*

### **3. LES MARNES PLIOCÈNES ET LES SAFRES MIOCÈNES**

Le village de Vacqueyras, de même que les vallons situés entre l'agglomération et le rebord oriental de la terrasse des Garrigues, sont établis sur des formations géologiques d'âge Tertiaire, les « safres » du Comtat Venaissin.

Ce sont des matériaux d'origine marine, déposés dans le couloir rhodanien par la mer miocène entre – 20 et – 8 millions d'années, à une époque où la Méditerranée avait envahi la dépression située au front de l'arc alpin, c'est-à-dire la future vallée du Rhône.

Ces « safres » (grès calcaires fins au sens strict de leur définition lithologique) **alternent avec des marnes**.

L'examen des coupes et des forages à l'échelle des bassins sédimentaires de Valréas et de Carpentras, révèle que les proportions entre safres et marnes sont équilibrées.

L'érosion qui exerce son action mécanique avec une grande efficacité, respecte beaucoup mieux les safres que les marnes, en sorte que le paysage trahit leur présence : les vallons se trouvent systématiquement à l'emplacement des marnes (Ouest et Est du village).

Ce sont des substratums très particuliers et distincts pour la vigne :

- *les produits de la dégradation des safres donnent des sables fins (nombreux exemples au pied de la terrasse des Garrigues, versant oriental) ; la vigne installée sur de tels substrats livre des baies marquées par une palette où cohabitent des arômes d'une grande finesse et génératrices de vins lumineux ;*
- *les marnes, lorsqu'elles sont correctement drainées et surmontées d'une pellicule d'éboulis caillouteux provenant de la terrasse des Garrigues, favorisent l'existence de sols propices à la réalisation de vins blancs structurés, nerveux, et caractérisés par des arômes puissants d'essences végétales méditerranéennes (clairettes d'Ouréa, sur marnes pliocènes).*

### **4. VERSANT OCCIDENTAL DE LA BARRE ROCHEUSE DE BEAUREGARD (route de Gigondas) : SAFRES MIOCÈNES ET ÉBOULIS GROSSIERS**

**Parmi les sites qui renferment des safres**, on doit distinguer les pentes qui regardent le couchant, au pied de la barre rocheuse boisée de Beauregard, située à l'Est de la Fourmone et dans lesquelles sont taillées de nombreuses banquettes.

Les sables tirés de l'érosion des safres sont omniprésents, mais ils sont associés à **des blocs de calcaires gréseux** de teinte grise que l'érosion a autrefois empruntés à une barre rocheuse dressée dans le paysage et appartenant à la base du Miocène.

Le contexte de ce « croissant particulier » me semble mériter une distinction, malgré sa taille réduite.

On constate que vigne offre le port caractéristique qu'elle adopte dans les sols peu fertiles, mais que les rameaux, peu nombreux, sont vigoureux (auto-maîtrise de la croissance).

L'excellence de l'exposition ouest, la pente (grande différence avec les Garrigues), le mode de mise en culture, sont heureusement associés pour former un site harmonieux qui enrichit l'éventail des familles de terroirs de l'AOC Vacqueyras.

## 5. LES SABLES ET LES MARNES OLIGOCÈNES

Entre la barre rocheuse appartenant à la base du Miocène et le château de Montmirail, existe à nouveau un large vallon dépourvu de fortes rugosités topographiques.

Cette morphologie est due à des formations géologiques d'origine lacustre, où dominent les marnes et les sables souvent colorés de rose, brun, gris-bleu, associés à des calcaires blancs à grain très fin et à des gypses. Leur âge est Oligocène (– 35 à – 25 millions d'années).

Elles sont vivement redressées par la tectonique violente du massif des Dentelles de Montmirail.

De façon générale, le côté oriental de ce vallon est recouvert par un manteau d'éboulis constitué de fragments calcaires de toute tailles que les reliefs du massif distribuent sans restriction vers la plaine par l'intermédiaire de surfaces actives où le ruissellement se manifeste avec vigueur.

*La vigne y bénéficie d'un contexte climatique particulier, étant donné que la barre rocheuse de la base du Miocène (Beauregard) oppose au vent du Nord, le mistral, une importante barrière.*

*Le substratum, mélange de sables, de marnes et de fragments calcaires, s'avère porteur d'une très bonne réserve hydrique, ainsi que d'une structure meuble favorable à l'enracinement jusqu'à des profondeurs élevées où les ceps se ravitaillent en oligoéléments séquestrés par les argiles.*

*Le grenache trouve sur ces terroirs de quoi s'exprimer de façon optimum. Les vins sont dotés d'un fruité de grande qualité, ainsi que de beaucoup d'élégance.*

### EN GUISE DE CONCLUSION

Les terroirs de VACQUEYRAS forment un ensemble réellement « contrasté », plus volontiers qualifiable, en matière de communication, de **varié**. Ce terme est affecté d'une charge positive, alors que celui de « contraste », tout aussi juste, déclenche un sentiment péjoratif (le contraste heurte, il porte une certaine idée de violence).

Cette **variété**, les vigneronns l'utilisent **comme un musicien son clavier**, pour écrire chaque année une mélodie nouvelle, un concerto, une symphonie, dont les thèmes ne sauraient s'écarter du « style Vacqueyras » : une puissance nuancée d'élégance (les Garrigues), une couleur toute vibrante de lumière et d'arômes subtils (les safres et les marnes des deux versants des Garrigues), la force des blancs, qui fraternisent avec les rouges des Garrigues, les confidences murmurées par les vignes du croissant de safres enrichi d'éboulis qui dessine un ourlet au pied de la barre rocheuse de Beauregard, les produits droits et fruités du vallon de Montmirail.

Naar aanleiding van het onderzoek van Georges Truc vinden we deze commentaar van Jean-Michel Brouard:<sup>1</sup>

### **Des profils de sols très diversifiés**

Les argiles ! Voilà la trouvaille essentielle faite par Georges Truc. C'est en effet le dénominateur commun à de nombreux terroirs de l'appellation. Leur présence dans le sous-sol permet un stockage des éléments nutritifs indispensables à la vigne (potassium, magnésium, zinc etc.) et une accumulation d'eau. Sa restitution progressive aux vignes pendant la saison sèche permet d'obtenir une fraîcheur appréciable dans les vins. Point crucial puisque la température dépasse ici régulièrement les 40 degrés l'été. Mais ce sont aussi de nombreux micro-terroirs qui ont été mis à jour. A commencer par la « terrasse des

---

<sup>1</sup> La magie de Vacqueyras (enfin) révélée Terre De Vins | Vendredi 27 juin, 2014

garrigues », grande surface plane d'où sont originaires la majorité des vins de l'appellation. Les galets de surface y sont tantôt profonds et favorables au grenache et à la syrah, tantôt juste affleurant et adaptés aux cépages blancs et au mourvèdre. Des milieux bien différents de ceux, sableux et calcaires, qui vont se retrouver à l'opposé, entre le village et les Dentelles.

### **Un terroir de vins rouges élégants et frais**

Les vins de Vacqueyras, à 95 % rouges, sont l'expression d'une symbiose parfaite entre ce terroir très complexe et les cépages qui y sont cultivés (grenache, syrah, mourvèdre et cinsault). La concentration des vins fait écho à une vraie finesse soulignée par de beaux amers. Ceci assure une grande buvabilité, loin des images d'Epinal souvent associées à de nombreux vins de la région. Ces caractéristiques s'expriment toutefois dans une mosaïque de styles complémentaires en fonction du sol et du sous-sol. Il serait alors réducteur d'évoquer la puissance des vins de la terrasse des garrigues ou la délicatesse de ceux des versants des montagnes.... Mettez la puissance et la salinité des vins d'Alain Ignace face à la matière fine et la fraîcheur épicée de ceux du domaine de Montvac pour vous convaincre de la diversité fabuleuse de ces vins de Dentelles !

Hierbij aansluitend<sup>2</sup> : « Une géologie propice à de grands vins. Les plus grands terroirs du monde ne s'expriment que si leurs sols sont vivant ! ». Claude Bourguignon ,ingénieur agronome en micro-biologie du sol : » les vins rouges sont d'autant plus puissants et complexes que les surfaces internes des argiles des sols qui les portent sont élevées. »

We hopen in de het deel praktijk de bevindingen van de auteurs te kunnen staven.

## **7.Economische betekenis**

Met een jaarlijkse productie van 45000hl is Vacqueyras een eerder zeldzame cru vermits hij maar 1,5 % vertegenwoordigt van de totale productie van de AOC's van de Rhônevallei. Het is nochtans een zeer dynamische cru die 46 % van de wijnen exporteert<sup>3</sup> met name naar de Verenigde Staten, Canada en uiteraard Europa. Het statuut van cru verklaart gedeeltelijk de goede resultaten maar ook dat wijnliefhebbers , meer specifiek liefhebbers van terroir deze wijn weten te waarderen. Ook de verscheidenheid op het terrein verklaart het dynamisme in de export. Met meer dan 80 wijnbouwers die hun wijnen direct commercialiseren , 5 coöperaties, en 32 handelshuizen is Vacqueyras sterk vertegenwoordigd in het handelscircuit. Uit de cijfers blijkt ook dat België koploper is wat betreft export en deze cru dan ook zeer genegen is.

## **8. Cahier des charges**

Vins rouges

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VACQUEYRAS »  
homologué par le décret n°2011-1548 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

---

<sup>2</sup> Cf. Montirius Les sols

<sup>3</sup> Cf. grafiek in bijlage

## **I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Vacqueyras», initialement reconnue par le décret du 9 août 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

## **II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

## **III. - Couleurs et type de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

## **IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

### *1° Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Sarrians, Vacqueyras.

### *2° Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 21 et 22 février 1990.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

## **V. - Encépagement**

a)- Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

b) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 70, 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

## **Règles de proportion à l'exploitation**

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

Vins rouges :

- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;

## **VI. - Conduite du vignoble**

### *1° Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds sur un même rang ;