



VAUCLUSE (84)

## MONTIRIUS LES MAINS DANS LA TERRE *Getting dirty in Vacqueyras*

Par / by : Lincoln SILIAKUS

Christine et Eric Saurel réfléchissent beaucoup à la terre en ce moment, la terre sous leurs pieds. C'est tout à fait logique car ils cultivent des vignes selon des méthodes biodynamiques depuis plus de dix ans. Cependant, la question s'est avérée plus complexe qu'ils ne le croyaient.

Les Saurel pensent, comme la plupart des vignerons, que des vignes dotées de racines profondes donnent un meilleur vin, grâce à leur accès à l'eau et aux minéraux. De ce fait, **beaucoup de vignerons labourent les racines latérales** afin d'encourager la vigne à pousser plus profondément au sol.

La terre au domaine du Montirius à Vacqueyras, à l'exception d'un terrain à Gigondas, est couverte d'une couche entre 50 cm et un mètre de terre de Garrigue, composée de galets et d'argile illite dérivée de calcaire. La deuxième couche, jusqu'à vingt mètres d'épaisseur, est composée d'une argile bleue connue sous le nom de smectite. Ensuite une couche épaisse de calcaire et de sable s'étend jusqu'à une profondeur d'environ 150 mètres. Elle contient une espèce de smectite qu'on appelle montmorillonite.

Les Saurel croient que les vignes dont les racines restent à la couche supérieure ont tendance à produire un vin plus fruité, tandis que celles qui atteignent la deuxième couche mènent à un style plus concentré, voire un peu rustique. Ils sont convaincus que la montmorillonite à la troisième couche est susceptible de produire le meilleur vin. **La montmorillonite, on la trouve au Château Pétrus à Pomerol.**

Un de leurs terrains, le Clos, fournissait des raisins pour un assemblage mais quand on les a vinifiés séparément, le vin s'est nettement démarqué. Que se passait-il ?

Après avoir beaucoup creusé, ils ont découvert que la deuxième couche au Clos était mélangée avec la troisième, permettant aux racines qui avait dépassé les sols de Garrigue de trouver un mélange d'argile bleue dérivé de calcaire, de grès et de sable, avec beaucoup de montmorillonite.

**L'argile est composée de nombreuses couches très fines.** Des études par les ingénieurs agronomes très respectés, Lydia et Claude Bourguignon, suggèrent que la qualité du vin rouge s'améliore avec la surface intérieure de l'argile. Les argiles de première couche à Montirius ont entre 200 et 250 mètres carré par gramme. Pensez un peu: c'est une surface considérable! Mais la deuxième couche a à peu près 300 m<sup>2</sup> - et la montmorillonite se rejouit d'avoir 600 m<sup>2</sup> par gramme. Quant aux Saurel, ils continuent leur recherche. Qui sait ce qu'ils vont découvrir juste en creusant un peu plus... ■

*Christine and Eric Saurel have been thinking a lot about dirt lately, the dirt under their feet. This makes a lot of sense as they have been growing grapes biodynamically for over a decade. However, the issue has turned out to be rather more complex than they thought it would be.*

*The Saurels believe, as nearly all winemakers do, that vines with deep roots produce better wine because they have more access to water and minerals. Indeed, **many farmers plough the lateral roots** to force the plant to push deeper into the soil.*

*The surface at the Saurel's Montirius estate in Vacqueyras and, except for one plot, in Gigondas, is covered with a layer between 50 cm and a metre deep of "Garrigue" soil composed of galets (river stones) and illite clay derived from limestone. The second layer, which can be as deep as twenty metres, is blue clay known as smectite. A thick layer of sandstone and sand then extends down a further 150 metres or so. It contains a type of smectite called montmorillonite.*

*The Saurels consider that vines with roots in the top metre tend to produce fruity wine and those with their roots down in the second layer deliver a more concentrated style, which can be a bit rustic. They are convinced that **the montmorillonite** in the third layer is the best for quality wine production. After all, they say, it **is present at Château Pétrus in Pomerol!***

*One of their plots, le Clos, used to provide grapes for a blend. But when they vinified it separately, the wine stood out. What was going on ?*

*After digging a lot of holes, they found that the second layer at le Clos had been mixed up with the third, so that the roots, which extended down below the Garrigue soils, found a combination of limestone-derived blue clay, sandstone and sand, with plenty of montmorillonite.*

**Clay is composed of many very fine layers.** Research by the highly-regarded soil scientists, Lydia and Claude Bourguignon, suggests that red wine quality increases as the internal surface area of the clay does. The clays in the first layer at Montirius have between 200 and 250 square metres per gram. Think about it: that's a lot of surface! But the second layer has about 300 and the montmorillonite has a whopping 600 m<sup>2</sup> per gram.

*The Saurel's research is still continuing, and there's no guessing what they will find by digging up some more dirt. ■*