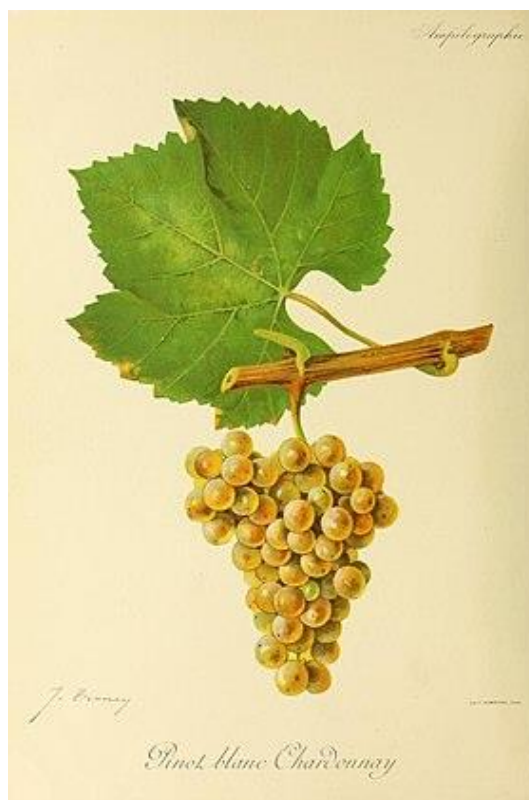




LE CHARDONNAY EN FRANCE



Le 23 Février 2023

Gérard TROUVE

Le Chardonnay est un cépage blanc français originaire du vignoble bourguignon.

Il est devenu un cépage international ayant conquis de très nombreux pays producteurs de vin sur tous les continents.

Aujourd'hui nous nous limiterons à la découverte des vins blancs élaborés à partir du Chardonnay (vins monocépages) sur le sol français, où ses qualités le font utiliser pour de nombreux types de vins blancs, des grands crus de Bourgogne aux vins effervescents de champagne, en passant par les vins de cépage.

HISTORIQUE

L'histoire, ou plutôt la petite histoire propose deux origines au mot « chardonnay »

- La première version est à priori à caractère légendaire et raconte qu'il proviendrait de Jérusalem, rapporté en France par les croisés. Son nom descendrait étymologiquement de l'hébreu « Cha'ar Adonai » qui signifie « Les Portes de Dieu ».
- La seconde version explique que son nom vient du mot « chardon », plante qui aime les sols calcaires, tout comme ce cépage.

Il existe d'ailleurs un village en mâconnais du nom de Chardonnay (commune de Saône-et-Loire, 200 habitants environ) qui est probablement le berceau historique de ce cépage.

De fait il est connu depuis fort longtemps en Bourgogne et décrit sous des formes différentes qui le font ressembler au Pinot Noir, ou au Melon de Bourgogne.

C'est Pierre Galet, en 1958, qui a permis de les différencier définitivement par sa méthode ampélographique ; celle-ci en fait un cépage à part entière.

Une équipe de chercheurs de l'université de Californie a démontré qu'il est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais blanc (cépage vigoureux et fertile, donnant des vins médiocres et quasiment disparu aujourd'hui).

La variabilité génétique est importante ; un conservatoire du Chardonnay blanc a été créé en Saône-et-Loire en 1994 : on dénombrait alors 340 clones et 28 d'entre eux ont été homologués.

On compte plus de 100 synonymes pour désigner ce cépage : *Pinot blanc chardonnay*, *Morillon blanc*, *Auvernat* dans le Loiret, *Luisant* dans l'Yonne, *Beunois* près de Tonnerre, *Epinette* dans la Marne, *Arnoison* en Touraine, *Auxois* en Moselle, *Petit chatey* dans l'Ain ...

Il est aussi orthographié de plusieurs façons :

Chardenai, Chardenay, Chardenet, Chardennet, Chardonay, Chardonnet, Chartenait ...

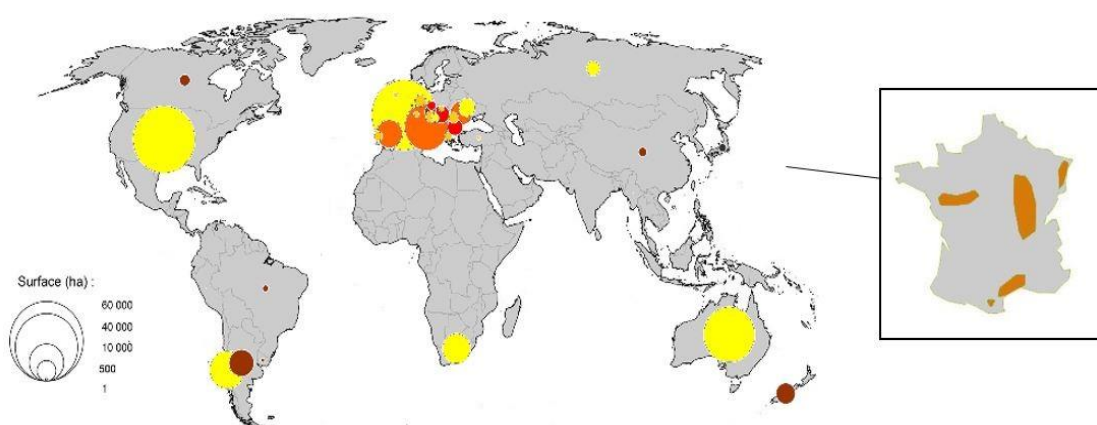
AIRE DE REPARTITION

En France, pour les vins blancs, c'est le cépage roi (et pratiquement l'unique) de la Bourgogne, du Chablisien et Auxerrois au nord, à la Côte de Beaune, où il donne les plus grands vins blancs secs au monde, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais et jusqu'en Beaujolais au Sud. Il est également présent en Côte de Nuits, même si sur ce terroir, les vins rouges de Pinot Noir sont largement dominants.

A partir de la Bourgogne, ce cépage s'est étendu à la Champagne, au Jura à la Savoie, en Ardèche, dans la Vallée de la Loire, en Languedoc-Roussillon, en Gascogne et jusqu'en Alsace.

On le retrouve dans maints pays européens (Italie, Espagne, Autriche, Allemagne, Europe de l'Est) et dans le monde entier (Etats-Unis, Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique de Sud, Afrique de Sud ... et bien sûr en Chine !).

210 000 ha dans le monde dont 50 000 ha en France



CARACTERISTIQUES AMPELOGRAPHIQUES



- Bourgeonnement duveteux, blanc-verdâtre à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéeuses, vert-jaunâtre bronzées sur les bosselures.
- Feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires, entières ou faiblement lobées, vert clair, sinus pétiolaire souvent ouvert limité par la nervure près du point pétiolaire (caractéristique majeure pour le distinguer du Pinot blanc) ; dents courtes, rectilignes, dessous du limbe glabre avec des nervures légèrement pubescentes.

- Rameaux herbacés, brun-rougeâtre, glabres anguleux, nœuds rosés, vrilles petites et fines.
- Grappes petites à moyennes, compactes avec parfois deux ailerons ; baies sphériques, jaunes, peau assez mince avec des pépins plutôt petits.
- Maturité : 1^{ère} époque tardive.

Il y a cinq niveaux de maturités selon la classification Pulliat (ampélographe français du XIX^e siècle) qui est établie par rapport au Chasselas doré.

- Cépage précoce : maturation 10 jours avant le Chasselas doré.
- Cépage de 1^{ère} époque : maturation en même temps que le Chasselas doré.
- Cépage de 2^{ème} époque : maturation 12 jours après le Chasselas doré.
- Cépage de 3^{ème} époque : maturation 24 jours après le Chasselas doré.
- Cépage tardif : maturation 36 jours après le Chasselas doré.

APTITUDES CULTURALES

Le Chardonnay est généralement conduit en taille longue, mais en zone climatique favorable, il peut aussi être mené en taille courte.

Ses terrains de prédilections sont des sols peu fertiles calcaires, argilo-calcaires ou marneux.

SENSIBILITE AUX MALADIES

Ce cépage est sensible à l'oïdium et à la flavescence dorée, maladie très contagieuse et incurable causée par un organisme qui circule dans la sève de la plante et qui est transmis par un insecte vecteur, la cicadelle.



Si la vigne présente une vigueur excessive (du fait du sol ou de la climatologie) la compacité des grappes peut favoriser la pourriture grise en fin de maturité.

SENSIBILITE CLIMATIQUE

Ce cépage relativement précoce, craint les gelées tardives. De plus l'excès de végétation peut entraîner la pourriture grise.

En climat chaud, et en cas de sécheresse intense, il peut présenter des problèmes (manque d'acidité principalement).

Ce cépage est aussi sujet à la coulure et au millerandage (avortement partiel des grains de raisins), au moment de la floraison ; les fleurs sont particulièrement sensibles à ce phénomène lors d'épisodes climatiques pluvieux ou trop frais.

la coulure est un phénomène naturel.

Ce sont des fleurs non fécondées qui tombent (qui *coulent*).



le millerandage est un déficit de maturation aboutissant à un avortement partiel des baies (grains de taille variable et de maturités différentes)



ŒNOLOGIE

Le Chardonnay a un potentiel qualitatif élevé permettant de donner des vins secs, tranquilles, effervescents ou même liquoreux.

Sa teneur en sucre peut atteindre un niveau élevé en conservant un bon équilibre sucre-acidité.

Cette caractéristique permet l'élaboration de vins équilibrés, amples, puissants et complexes.

En climat froid, il aura tendance à donner des vins secs et frais avec des notes d'agrumes et de pomme ; en climat plus chaud, les vins seront plus riches avec une palette aromatique plus exotique ; en climat tempéré, il exprime plus le côté floral et fruits blancs.

Un passage en fût de chêne apportera des notes toastées (pain grillé, brioche), de fruits secs (noisette, amande) et d'épice (vanille, poivre, cannelle) aux arômes préexistants floraux (acacia, rose, lys) ou lactiques (beurre frais).

Le fût a aussi comme vertu, de donner de la profondeur au vin, d'apporter de l'équilibre.

CÔTE DU JURA

Les Côtes du Jura (AOP) sont produites dans le vignoble du Jura (AOC obtenue en 1957) sur 551 ha et 105 communes. Elle est une des 7 appellations du Jura (Arbois, Château-Chalon, l'Etoile, Côtes du Jura, Crémant du Jura, Macvin du Jura et Marc du Jura).

L'appellation « Côte de Jura » est de loin la plus vaste. Elle s'étend du Nord (Salins-les-Bains) au Sud (Saint-Amour) sur des coteaux situés entre 20 et 380 mètres d'altitude.

Les cépages principaux sont le Savagnin et le Chardonnay pour les blancs et le Trousseau, le Poulsard et le Pinot noir pour les rouges.

En terme de volume, les blancs dominent nettement.

CÔTE DU JURA - Domaine Badoz

Chardonnay « Arrogance » 2020

Ce vignoble familial a vu se succéder dix générations. Dernier de la lignée, Benoit Badoz est à la tête du domaine depuis 2003, après avoir fait ses classes en Bourgogne (Carillon à Puligny-Montrachet), Pétrus en Bordelais puis dans des vignobles étrangers.

Situé à Poligny (entre Salins-Les-Bains et Château-Chalon), le domaine cultive principalement les terroirs des « Roussots » et des « Grands Roussots » au sous-sol d'argiles bleues, grises et rouges issues des marnes du Lias, du Trias et des éboulis calcaires du Bajocien.

La cuvée « Arrogance » 100% chardonnay, provient de parcelles de vieilles vignes (56 ans) situées sur le terroir des « Roussots », argilo-calcaire riche en marne grise.

Climat continental, avec influence montagnarde.

Viticulture biologique certifiée

Vendanges manuelles

Vinification : macération alcoolique et malolactique en fûts de chêne en provenance des meilleurs tonnelleries bourguignonnes.

Elevé 12 mois en fûts de chêne avec bâtonnage.

Degré alcoolique : 13,5 °



LIMOUX

Limoux est une AOP du Languedoc, située tout à l'Ouest de l'appellation, au Sud de Carcassonne.

Le vignoble couvre les côteaux surmontant la vallée de l'Aude. La vigne est cultivée ici depuis le 1^{er} siècle de notre ère (mentionné par Tite-Live) et c'est en 1544 que les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Hilaire découvrent le principe de la 2^{ème} fermentation en bouteille, qui permet d'élaborer des vins effervescents.

Cinq AOP : Limoux-Blanquette de Limoux, Limoux-Méthode ancestrale, Limoux-Blanc, Crémant de Limoux, Limoux rouge.

Le Limoux blanc doit obligatoirement être vinifié et élevé en barriques de chêne.

Trois cépages sont autorisés : Chardonnay, Chenin et Mauzac. Cette AOP est divisée en 4 terroirs : Terroir Méditerranéen, Terroir d'Autan, Terroir Océanique et Terroir de la Haute-Vallée.



LIMOUX - Terroir Méditerranéen 2017

Toques & Clochers

Cave du Sieur d'Arques

Le Vin dégusté, produit par la cave coopérative du Sieur d'Arques est issu d'un terroir à l'est de Limoux (Terroir Méditerranéen) sur des sols en coteaux graveleux sur marne.

Climat chaud et sec tempéré par les vents marins.

Viticulture en lutte raisonnée.

Vinification en barrique et élevage 10 mois en barrique de chêne français.

Degré d'alcool : 13,5°



IGP VAL DE LOIRE

La tradition de la viticulture dans la région nantaise où est produit principalement le Muscadet, date d'un décret de l'empereur romain Probus.

Le vignoble nantais se situe au Sud de la Loire, au Sud et à l'Est de Nantes, sur des sols drainants sableux et limoneux et des sous-sols de gneiss, de granite, de pierre volcanique, de schiste. Les hivers sont doux et pluvieux, les étés beaux et doux avec au moins un épisode caniculaire chaque année.

Si le Muscadet est élaboré à partir du seul « Melon de Bourgogne », on cultive de multiples cépages : Gros plant, Folle blanche, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc ...

IGP VAL DE LOIRE

CHARDONNAY « BELLE AISANCE » 2020

Domaine des Tilleuls

Le domaine, implanté depuis 1905, comporte aujourd'hui 35 ha de vignes sur les côteaux de Sèvre et Maine.

Le chai est situé sur la petite commune de La Regrippière, à l'est de Nantes, à quelques kilomètres de Vallet.



C'est en 1989 que Daniel HOUSSIN décide de se consacrer exclusivement à la culture de la vigne, en introduisant de nouveaux cépages comme le Sauvignon, le Chardonnay et le Cabernet franc.

Le domaine accueille maintenant la nouvelle génération, Jérôme et Noémie (frère et sœur), leur volonté commune est de donner au domaine des Tilleuls une renommée internationale, il propose en plus des Muscadets, un effervescent et des vins de cépages : Cabernet franc, Sauvignon et Chardonnay.

La cuvée Chardonnay « Belle aisance » est élaborée à partir de vignes d'une trentaine d'années.

Terroir silico-schisteux

Elevage partiel de 12 mois en barrique de chêne français.



CÔTES DE GASCOGNE

Appellation du Sud-Ouest, IGP depuis 2009 et produit sur le même territoire que l'Armagnac. Principalement dans le département du Gers mais aussi des Landes et du Lot-et-Garonne. Les vins produits sont majoritairement blancs.

A priori, ce vignoble n'est pas très ancien, rien ne permet de dater les débuts de la viticulture dans cette région avant le moyen-âge.

Climat océanique, précipitations bien réparties, avec une influence méditerranéenne (hivers doux, étés chauds avec orages violents). Le vent d'Ouest apporte de l'humidité, le vent d'Est (vent d'Autan) de la chaleur.

On peut distinguer trois zones géologiques, mais elles sont toutes implantées sur le cône de déjection du Lannemezan : débris d'argiles, sables et galets arrachés par l'érosion aux Pyrénées.

Encépagement : 42 cépages sont autorisés, les principaux pour les vins blancs sont le Colombard, le gros et le petit Menseng, le Sauvignon, l'Ugni blanc, le Chardonnay, le Courbu, la Muscadelle, l'Ondenc, le Mauzac...



CÔTES DE GASCOGNE - Chardonnay « Tête de cuvée » 2020

Domaine Tariquet

C'est le domaine emblématique du Sud-Ouest, situé à Eauze dans le Gers et propriété de la famille Grassa depuis 1912. La production du vin se développe depuis 1982 au détriment de l'Armagnac.

En 2021 cete vaste exploitation s'étend sur 1125 ha, 9 millions de bouteilles dont 40% à l'export.

Cette cuvée provient de vieilles vignes sur sol argilo-calcaire et sables fauves.

Viticulture raisonnée – fumure naturelle.

Vinification traditionnelle, levures indigènes, fermentation en fût et élevage de 12 mois en fût de chêne.

Degré alcoolique : 12°



CHABLIS

Proche de la ville d'Auxerre le vignoble de Chablis est le plus septentrional de la Bourgogne. Situé à mi-distance de Dijon et Paris, il couvre les côteaux calcaires de part et d'autre d'une rivière, le Serein et s'étend sur 19 communes.

Ce terroir est situé sur un ensemble de terrasses constituées il y a plusieurs millions d'années. Ce sont des terrains du jurassique supérieur appelé Kimmeridgien : il s'agit de calcaires crayeux, argileux, voire marneux, où l'on retrouve l'étonnant petit fossile huitrier appelé « Ostrea Virgula ».

Le climat est continental : chaud l'été, froid l'hiver avec des gelées de printemps redoutables. Vent du Sud-Ouest dominant, apportant des pluies réparties régulièrement (septembre étant le plus sec).

Chablis 1^{er} cru « Les Fourneaux » 2020

Domaine Charly NICOLLE

Les arrière-grands-parents cultivaient déjà la vigne. A la suite des générations précédentes, ce vigneron s'est lancé dans l'aventure ; installé à Fleys, à l'est de Chablis, il a créé son propre domaine en 2011 sur 17 ha.



Ses vins : Petit Chablis, Chablis 1^{er} cru « Mont du Milieu » et « Les Fourneaux », Grand Cru « Bougros »

Les Fourneaux : Parcelle au sol plus argileux (argilo-calcaire sur Kimmeridgien).

Climat légèrement plus chaud que le reste du vignoble.

2,5 ha vignes de 40 ans, 8300 ceps/ha.

Viticulture traditionnelle

Fermentation de 25 jours environ entre 15 et 18° avec levures indigènes. Fermentation malolactique totale.

Elevage sur lies de 12 à 16 mois (cuves inox et 15% demi-muids de 400 l).

Degré alcoolique 13°

Collage à l'argile - Filtration tangentielle.



MEURSAULT

Meursault, appellation de Bourgogne (AOC depuis 1937) située en Côte de Beaune, est connue dans le monde entier pour l'excellence de ses vins blancs (Il existe toutefois une appellation Meursault rouge, confidentielle et pratiquement pas utilisée).

Le vignoble s'est véritablement implanté au II^{ème} siècle, situé au Sud de Beaune, entre Volnay au nord et Puligny-Montrachet au sud, il couvre environ 400 ha sur des côteaux peu pentus exposés Sud-Est.

Le sous-sol est essentiellement calcaire (Barthonien veiné de calcaire magnésien et ferrugineux).

La région est située en zone tempérée avec des étés chauds, des hivers froids et des précipitations hétérogènes.

13 premiers crus à Meursault (pas de grand cru) et certaines appellations communales peuvent être suivies du nom d'un lieu-dit.

MEURSAULT « Clos de la Barre » 2010

Domaine les Comtes Lafon

Le vignoble s'étend sur 16,30 ha et 4 communes (Meursault, Monthelie, Volnay et Chassagne-Montrachet)



Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

Moyenne d'âge des vignes élevée (plus de 30 ans)

Vignoble en biodynamie depuis 1998.

Le clos de la Barre (2,10 ha) ceint de murs de pierres, se situe dans le jardin du château Lafon à l'extrémité nord du village.

Sol marneux et roche calcaire, taille Guyot.

Vinification : récolte manuelle, pressurage (sans foulage ni éraflage) pneumatique lent et doux ; débourbage à froid et vinification en cuve thermorégulée, sans levures exogènes.

Elevage en fûts de 1 à 2 vins pendant presque 2 ans ; quelques bâtonnages ; collage à la bentonite, pas de filtration.

Les vins produits sur cette parcelle sont riches, assez salins, avec des notes d'agrumes prononcées dans leur jeunesse, et beaucoup de fraîcheur.

