

Le livre

La vigne et le vin sont intimement liés à l'histoire de l'Homme. Avec l'huile, le pain, il constitue une des bases de l'alimentation depuis la nuit des temps. Mais si ces relations ont été détaillées à maintes reprises, connaît-on aussi bien les liens qui unissent le vignoble avec la terre nourricière ? Sait-on que le relief, la nature des roches du socle et les sols influencent de manière déterminante les saveurs, le caractère, la qualité des vins ?

Cet ouvrage, édité à l'occasion de l'exposition « Vignoble et géologie » à l'Espace Terre et Matériaux de la Faculté Polytechnique de Mons (www.espaceterreetmatériaux.be) mais se voulant un livre complet et indépendant de cette manifestation, retrace ce long compagnonnage entre la vigne et la géologie. En termes compréhensibles par le plus grand nombre de lecteurs, dans la lignée de nos précédents ouvrages, nous passons en revue différents aspects de cette relation intime entre le vignoble, les caractéristiques des vins et la géologie.

Le livre est structuré autour d'un axe qui débute par la mise en exergue au travers de l'exemple de Saint-Emilion des principaux paramètres : nature de la roche-mère, formation des reliefs et leur influence sur la nature des sols, l'importance des deux types d'érosion : mécanique et chimique, le rôle fondamental de la « côte ». Ensuite, la prise en compte des formations superficielles, sur lesquelles se développe la vigne, nous entraîne au sein de régions célèbres pour leurs vins : Châteauneuf-du-Pape, Gaillac, Cahors. La prise en compte de la formation des côtes nous fait découvrir en Alsace l'importance de l'histoire tectonique régionale. Les reliefs particuliers de cuestas nous font découvrir la Bourgogne, Chablis et Sancerre sous un jour nouveau.

Pour ceux qui veulent en savoir plus, des annexes qui peuvent être négligées dans une première lecture détaillent des notions plus pointues : qu'est-ce que la stratigraphie ? Quelle est cette chimie si particulière du vin ? Qu'est-ce qu'une faille, un graben ? D'où vient le vin ? Comment est-il entré en France ?

Les auteurs

David Leuxe et Gilles Quinif sont les deux chevilles ouvrières de l'exposition, formant avec Ariane Fiévez l'équipe technique de l'Espace Terre et Matériaux. David et Gilles ont dépouillé une importante bibliographie, axant leurs efforts sur la chimie et l'histoire. Yves Quinif est professeur de géologie à la Faculté Polytechnique de Mons. Passionné à la fois des choses du vin et de la géologie, il a mis ses connaissances et sa pédagogie au service de l'exposé des notions allant des sciences de la Terre vers la vigne et son implantation dans les paysages de France.



Faculté Polytechnique de Mons
2007

Yves Quinif
David Leuxe
Gilles Quinif

Vignobles et géologie



Imprimerie provinciale
du Hainaut (Régie I.P.)
Zone Industrielle de Jumet
4^e Rue - 6040 Jumet
Tél. (071) 25 85 30 - Fax (071) 34 03 16

Avec le soutien
de la Ministre de la Recherche
et des Technologies nouvelles



GEOPATRIMOINE

Dans la nuit des temps...

VI^e millénaire avant Jésus-Christ, sur le site de Shulaveris-Gora à l'emplacement de l'actuelle Géorgie, sur les versants du Caucase. Un troupeau broute paisiblement sous la surveillance d'un berger néolithique. Il est intrigué notre berger car il constate que des plantes grimpent le long des arbres et que ces plantes portent des grappes de grains bons à déguster. Ces fruits sont de très petite taille mais, de saison en saison, ses animaux broutant naturellement le bas de ces plantes, notre berger constate que les fruits commencent à devenir plus gros : le bétail avait inauguré la taille ! De plus, chose étrange, il a pu constater que le fruit écrasé laissé sur place, dans une petite mare d'eau dans l'empreinte d'un sabot, confère une curieuse saveur à cette eau.



Caractéristiques de l'ouvrage :

164 pages au format 18 x 24 cm
Entièrement réalisé en quadrichromie
Plus de 110 illustrations en couleur

Prix en souscription : 16 €

jusqu'au 30/09/2007

(+3,5€ de frais d'expédition par envoi)

Prix hors souscription : 20 €



L'Espace Terre et Matériaux de la Faculté Polytechnique de Mons présente

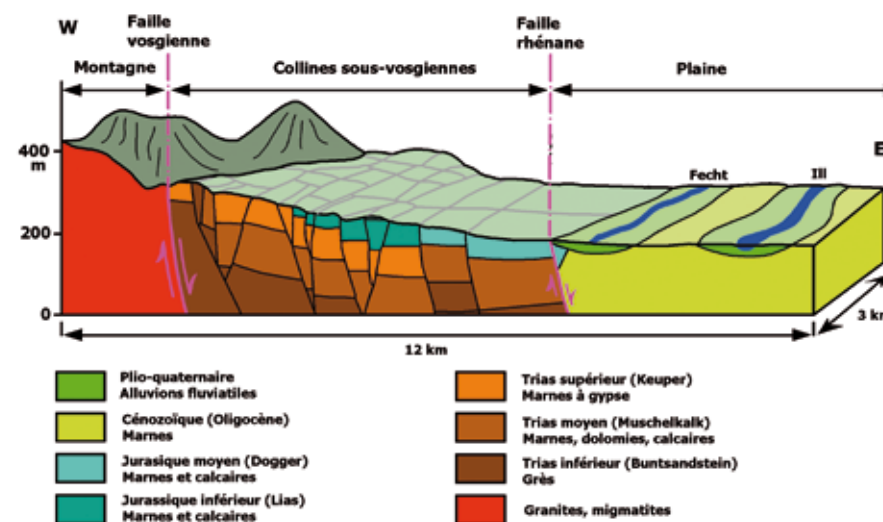
Vignobles et géologie

L'amour du vin et des pierres



L'influence de la tectonique

L'exemple de l'Alsace nous offre l'occasion de mettre en exergue l'influence de la tectonique sur l'existence même et les caractéristiques de la vigne dans cette région. Le vignoble s'étend entre la plaine du Rhin et les contreforts des Vosges. Il est donc lié à l'existence de cette montagne et de son évolution. Son orientation du sud vers le nord lui fait jouer un rôle de barrière climatique. Les versants ont été façonnés sous l'influence de failles qui ont provoqué l'effondrement tectonique de la plaine d'Alsace parcourue par le Rhin, tandis que de part et d'autre s'élevaient des montagnes. La diversité des roches du substratum a joué son rôle dans la richesse des substrats qui tapissent les pentes sur lesquelles se sont accrochés les vignobles.



... Un coup de sonnette à la porte voisine et une dame accorte nous conduit vers sa cave en nous mettant en garde contre la voûte basse. Un comptoir barre le fond face à l'escalier qui longe le mur de droite. A gauche, c'est l'accumulation de bouteilles soigneusement rangées parfois jusqu'à la voûte. Le rituel commence. Les verres sont alignés sur le comptoir et notre hôtesse nous détaille les vins qu'elle sert successivement. Attention! Il faut commencer par le blanc, un aligoté idéal pour la préparation des kirs. Puis, le rosé ? Non, je préfère attaquer les rouges, le fameux Irancy issu de pinot comme tous les bourgognes, mais avec cette pointe de 5% de césar qui lui donne cette petite astringence inimitable. Les minutes passent, la discussion bat son plein : élevage biologique, conditions climatiques, rendement des parcelles, qualité de tel ou tel millésime. " 2002, vous pouvez l'oublier dans la cave. Par contre, le 2003, - succulent n'est-ce pas? - nous ignorons comment évoluera sa conservation ". Le temps ne compte plus, ces moments précieux entre tous resserrent les liens. La vraie vie quoi.