

Saint-Amour

Derrière la séduction, un terroir s'affirme

Le cru le plus septentrional du Beaujolais présente une riche palette de terroirs que les vignerons souhaitent de plus en plus s'approprier et mettre en lumière.

Par Sophie de Salettes

Saint-Amour : quel nom séduisant pour un vignoble ! Pourtant, ce joli label a sans doute fait autant de mal que de bien à l'AOP... En effet, le vin star de la Saint-Valentin n'a pas eu besoin pendant des années de prouver ses qualités. Son nom suffisait pour plaire. Par ailleurs, le rythme de commercialisation ne laissait pas de temps pour l'élevage des vins. Aujourd'hui, pris dans l'élan collectif des crus du Beaujolais qui travaillent à une plus grande valorisation des vins et des terroirs (avec, à terme, une hiérarchisation des lieux-dits et donc une distinction en Premier cru), Saint-Amour dévoile peu à peu ses atouts et sa diversité.

À LA FRONTIÈRE DU MÂCONNAIS

Saint-Amour est le plus septentrional des crus du Beaujolais et marque la frontière avec le Mâconnais et ses sols argilo-calcaires. Le vignoble est implanté entre 240 et 380 mètres d'altitude sur les coteaux sud et est du Mont de Besset (478 m) et sur la Colline de l'Église (310 m) qui descend en pente douce vers

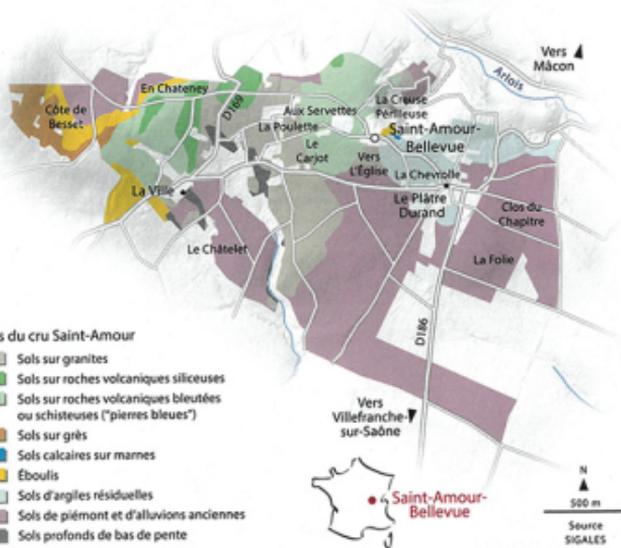
Sols du cru Saint-Amour

- Sols sur granites
- Sols sur roches volcaniques siliceuses
- Sols sur roches volcaniques bleutées ou schisteuses ("pierres bleues")
- Sols sur grès
- Sols calcaires sur marnes
- Éboulis
- Sols d'argiles résiduelles
- Sols de piémont et d'alluvions anciennes
- Sols profonds de bas de pente

la plaine de la Saône. Les trois quarts des parcelles sont exposées au sud et au sud-est, suivant une pente faible (moins de 10 %). Les zones les plus pentues se trouvent sur les versants du Mont de Besset, ainsi qu'au nord-est du cru (lieux-dits Gagère, Creuse Périlleuse...).

Saint-Amour fait partie du trio le moins granitique des dix crus du Beaujolais (avec Juliéna et Côte de Brouilly), avec 22 % de sa surface concernée. « Le massif granitique est prédominant dans l'ensemble des crus du Beaujolais (granite d'Odenas-Fleurie), mais ce n'est pas le

cas pour Saint-Amour, expliquent Isabelle Letessier et Josselin Marion, auteurs d'une étude de terroir sur les dix crus du Beaujolais (Sigaes). C'est aussi le cru le moins pentu, ce qui explique la forte proportion de sols issus de dépôts anciens de piémont qui, avec 52 % des surfaces plantées, représentent la formation dominante. C'est enfin le seul cru qui présente une proportion notable de sols issus d'argiles résiduelles caillouteuses. En outre, les profils de l'AOP sont à la fois parmi les plus sableux en surface et les plus argileux en profondeur comparés à ceux des autres crus du Beaujolais. »



De vigne en cave Saint-Amour



Dans le vignoble de Saint-Amour, les pentes des coteaux sont le plus souvent modérées, elles résultent d'une forte altération des roches anciennes.

L'étude approfondie des terroirs des crus du Beaujolais permet de mettre en valeur la diversité des parcelles viticoles et d'affirmer le potentiel de certains lieux-dits capables de conférer une identité marquée aux vins.

POULETTE, CARJOT, VERS L'ÉGLISE...

Les parents de Rachel Hamet (domaine de la Cave Lamartine) vinifiaient et vendaient déjà deux vins de lieux-dits à

leurs clients : Vers l'Église et le Clos du Chapitre. Le lieu-dit Vers l'Église regroupe des sols sur pierres bleues altérées, plus ou moins profondes dans la partie ouest, des sols sur granites très altérés, profonds dans la partie centrale, des sols d'argiles résiduelles à chailles et à silex à l'est et des sols caillouteux sur alluvions anciennes dans la partie basse. La présence de sources dans le secteur, le caractère drainant des sols et l'exposition au sud confèrent un caractère

équilibré aux six hectares du domaine situés au sein du lieu-dit. « Ces sols permettent d'assurer une bonne alimentation hydrique des vignes même si l'année est très sèche, souligne Rachel Hamet. Les vins de ce secteur sont toujours marqués par leur gourmandise. » Le caractère du millésime sera plus marqué dans les vins du Clos du Chapitre. Des vins issus de vieilles vignes toujours plus concentrés que ceux de Vers l'Église.

Saint-Amour fait partie du trio le moins granitique des dix crus du Beaujolais

Grégory Barbet a attendu deux ans avant de présenter des vins de lieux-dits. En 2014, il achète le domaine de la Pirolette avec ses deux sœurs. C'est en 2016 qu'il décide de séparer les raisins des lieux-dits Poulette et Carjot. « Je connaissais les vins de Carjot au travers de mon expérience au sein du domaine familial des Billards, situé sur le bas de l'aire d'appellation. Ils avaient toujours plus d'énergie que ceux venant des zones basses, note-t-il. C'est un vin structuré, venant de vignes plantées à mi-côte, sur un sol

Les profils

AOC : 1946

Surface : 340 hectares

Cépage : gamay

Densité minimum de plantation :

6 000 pieds par hectare

Rendement maximum : 56 hl/ha

Les sols

Les dépôts anciens de piémont (52 % de la surface), plus ou moins caillouteux (0 à 80 %), sont issus de l'érosion de coteaux très variés (grès, pierres bleues, granites ou argiles résiduelles). Leur texture de surface peut être très sableuse à très argileuse. Le potentiel viticole des parcelles est donc très variable. Les sols issus de roches cristallines (22 %) comprennent des sols de sables grossiers peu épais sur saprolite avec une faible capacité de réserve hydrique et des sols argilisés issus de granites, plus répandus, permettant une alimentation hydrique régulière.

Les roches volcano-sédimentaires métamorphiques et les roches schisteuses du Dévonien (10 %) sont plus anciennes que le granite. Ce sont les "Pierres Bleues" (méta-diorites, méta-basaltes, amphibolites, méta-gabbro, dolérites...), des roches riches en minéraux ferromagnésiens. Les argiles résiduelles à chailles ou silex (6 %), riches en oxydes de fer, plus ou moins caillouteuses se trouvent souvent sur des coteaux peu pentus, exposés au sud. Les dépôts de pente caillouteux (4 %) nappent certains versants du Mont de Besset (tiers inférieur). Leur réservoir hydrique est bon.

Les roches sédimentaires non carbonatées (3 %) comprennent notamment les grès rougeâtres du Trias situés sur le versant est du Mont de Besset. On trouve aussi des zones de sols profonds issus de colluvions récentes (2 %) et des roches sédimentaires issues de calcaires (1 %).

De vigne en cave Saint-Amour



Château de Beauséjour



Au domaine de la Pirolette, Grégory Barbet opte pour les vins de moyenne garde.

Les vieilles vignes sont conduites en gobelet alors que les jeunes plants sont taillés en cordon de Royat et palissés.

permet d'affiner les dates de vendange, la vinification et l'élevage, même si les vins sont destinés à être assemblés. Ainsi, apprécier l'allonge des vins des Servettes (sols sur pierres bleues), les épices des vins de la Chevrolle (sols sur argiles à chailles et silex) ou la fraîcheur des vins de la Creuse périlleuse (issus d'une parcelle exposée au nord-est) permet de mieux construire l'équilibre et la complexité des vins d'assemblage. « Chaque vin de lieu-dit peut aussi

issu de pierres bleues, exposées au sud et au sud-ouest. Le vin de Poulette est plus souple. Il vient de vieilles vignes plantées à mi-côté aussi mais sur des sols d'arènes issues de granite rose. Un sol à la fois drainant et capable de stocker suffisamment d'eau pour la vigne. »

ASSEMBLÉS OU ISOLÉS

La prise en compte de la diversité des terroirs et le découpage des parcelles

apporter un plus à notre vin d'assemblage. Le but est de montrer la valeur des parcelles les plus identitaires sans totalement priver l'assemblage de leurs qualités », insiste Grégory Barbet.

Malgré des surfaces réduites dans chacun des deux lieux-dits, Xavier de Boissieu (château de Lavernette) tient à distinguer ses vins d'En Chatenay de ceux du Châtelat. Le Châtelat est une

Encore aujourd'hui, seuls 43% des vins sont vendus en bouteilles

zone très précoce. Mais ce sont des sols dont la capacité de réserve hydrique permet d'éviter aux vignes de souffrir du manque d'eau. En Chatenay est aussi une parcelle précoce malgré son exposition au nord-est. Ses sols, plus drainants, sont moins à même d'assurer aux vignes une alimentation hydrique régulière si l'année est très chaude et sèche. Xavier de Boissieu livre des saint-amour charnus : « C'est le style de notre maison ! Nos extractions doivent permettre d'aller chercher de la matière tout en préservant l'élégance du vin. Et l'élevage sous bois est important à nos yeux, même si nous travaillons dans le sens d'une prise de bois plus discrète ».

DÉS VIGNERONS ENGAGÉS

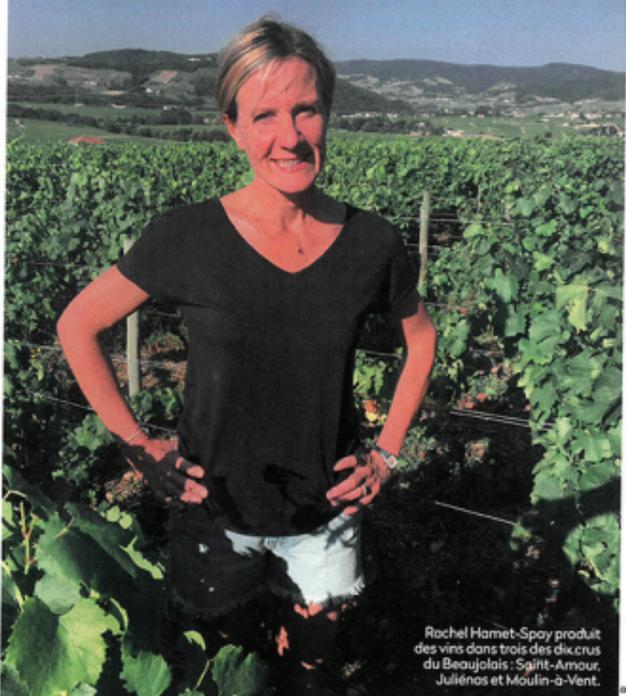
Ce travail toujours plus précis met en valeur les expressions du terroir de Saint-Amour. Une richesse valorisée depuis peu. Encore aujourd'hui, seuls 43% des vins sont vendus en bouteilles. « Mais c'était 33% il y a dix ans !, lance Joseph de Sonis, le président de l'appellation. Nous travaillons pour que cette proportion augmente et que les terroirs de l'AOP soient mieux connus et valorisés, mais encore aujourd'hui, certaines très belles zones à l'origine de vins typés sont encore très peu mises en bouteilles car essentiellement vendues au négoce. »

La mise en lumière des vins de domaines et des vins de lieux-dits conduit à un plus grand engagement des vigneron. « Vendre en février de l'année suivant la vendange a été pendant des années un frein aux progrès de vinification et d'élevage. Nous vivons aujourd'hui une véritable remise en question technique ! », reconnaît Joseph de Sonis, enthousiaste. Le vigneron (domaine des Pins) s'attache ainsi à exprimer l'identité du lieu-dit La Folie, situé sur un coteau aux sols caillouteux d'alluvions anciennes : « L'exposition au sud en fait un terroir précoce. Mais les terres ont assez de fond et d'argile pour assurer une maturation régulière des baies. Le vin a un grain particulier. C'est donc un vin que je vinifie et commercialise en parcelle ». Si

les six hectares originels du domaine se trouvaient dans le bas de l'aire d'AOP, les achats de parcelles complémentaires ont concerné des zones plus hautes comme les Servettes ou Besset. « L'idée est de pouvoir à terme exprimer les différentes nuances du terroir de Saint-Amour », précise-t-il.

DES REPLANTATIONS PROGRESSIVES

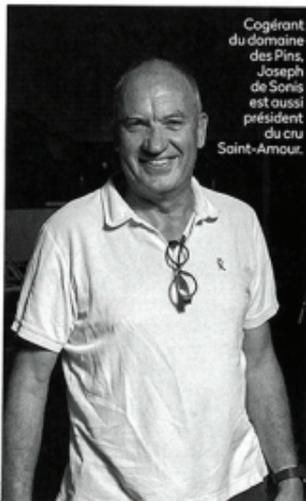
L'amoureux des terroirs du Beaujolais Pierre-Marie Chermette (Fleurie, Moulin-à-Vent, Brouilly, Saint-Amour) a choisi des vieilles vignes plantées sur les pierres bleues des Champs Grillés pour donner naissance dès 2018 à un vin de Saint-Amour qui charme par sa pulpe et sa gourmandise. De vieux pieds de gamay plantés en gobelet à près de 10 000 pieds par hectare. Suivant l'image du vignoble traditionnel de la région. Mais l'âge des vignes et l'évolution de la viticulture sont aussi un enjeu important à Saint-Amour, comme dans



Rachel Hamet-Spoy produit des vins dans trois des dix crus du Beaujolais : Saint-Amour, Juliénas et Moulin-à-Vent.

Le vignoble de Saint-Amour comprend une part importante de vieilles vignes

Cogérant du domaine des Pins, Joseph de Sonis est aussi président du cru Saint-Amour.



le reste du Beaujolais. Le vignoble comprend une part importante de vieilles vignes, ce qui est clairement un atout en termes de qualité des vins. En effet, sols pauvres, vieilles vignes, densités de plantation élevées et taille courte sont les leviers qui permettent de maîtriser le rendement du gamay, naturellement productif, et d'en révéler une expression liée à son terroir d'origine. Mais un vignoble trop âgé et figé peut aussi être une faiblesse. C'est pourquoi les replantations doivent être réalisées progressivement pour que le vignoble ne bascule pas brutalement vers un vignoble de jeunes vignes.

QUESTION D'ÉQUILIBRE

Au-delà de l'âge des vignes, les replantations sont pour les vignerons l'occasion de préparer le vignoble à plus de mécanisation. « Nos vieilles vignes sont ici en gobelet à 1,05 par 1 mètre, détaille Xavier de Boissieu (château de Lavernette). Mais nos jeunes vignes sont conduites en double cordon à 1,20 par 0,9 mètre pour garder une haute densité de plantation tout en améliorant les conditions de mécanisation. » De

même, Grégory Barbet (domaine de la Pirolette) conduit ses jeunes vignes en cordon et non plus en gobelet, à 9 000 pieds par hectare, afin de mécaniser davantage le travail. « Mais il est essentiel de replanter le vignoble progressivement pour garder un équilibre entre jeunes et vieilles vignes », insiste-t-il. Comme une recherche permanente d'équilibre entre tradition et modernité.

À déguster en priorité

- Domaine de la Pirolette : saint-amour 2019, La Poulette 2018, Le Carjot 2018
- Pierre-Marie Chermette : Champs-Grillés 2020
- Château de Lavernette : Le Châtelet 2019, En Chatenay 2019
- Domaine des Pins : Tradition des Pins 2018, Prestige des Pins 2017, La Folie 2017
- Domaine de la Cave Lamartine : Clos du Chapitre 2019, Vers l'Église 2020

