

**LA CAMARGUE :
UNE NATURE SAUVAGE QUI SAIT SE FAIRE TERROIR !
PARTIE II – LA VITICULTURE DE LA CAMARGUE
OU UNE IMAGE DE « DAVID ET GOLIATH »**

*THE CAMARGUE :
A WILD NATURE WHICH KNOWS HOW TO BE TERROIR !
PART II – THE VITICULTURE OF CAMARGUE OR AN IMAGE OF « DAVID AND GOLIATH »*

Alain CARBONNEAU
Montpellier SupAgro, IHEV, Professeur de Viticulture
carbonne@supagro.inra.fr

Nous traitons le sujet sur la base d'une comparaison entre deux vignobles opposés mais réunis sur le même fragile cordon sableux : *Listel* et *Grand Corbières*.

LISTEL

La viticulture de la Camargue, ou plutôt de la 'Petite Camargue' (voir partie I de cet article dans le PAV n°12 de 2014) est dominée par les vignobles **Listel**. Quelques informations générales à son sujet :

Historiquement c'est la Compagnie des Salins du Midi qui en 1880, en pleine crise du phylloxéra, a été le pionnier des vignobles des sables qui étaient les seuls être hors d'atteinte du ravageur

Après une série de crises (1929, guerre de 1939-1945, concurrence du vignoble algérien), la relance est amorcée dans le contexte du plan Marshall grâce à la coopération avec la Viticulture de l'Agro Montpellier et son Professeur Jean Branas ; et dans la foulée le conservatoire mondial de vignes est créé en 1949 au Domaine de Vassal à Marseillan-plage dans des conditions écologiques similaires

Aujourd'hui Listel est le 1^{er} vignoble d'Europe avec 1780 ha de vignes sur plus de 3000 ha de terres ; il est composé de deux grandes unités en Petite Camargue près d'Aigues-Mortes, le Domaine de Jarras (figure 1) et le Château de Villeroy

Sa viticulture se développe grâce à une altitude de 1 à quelques mètres à peine qui ménage la présence d'une lentille d'eau douce flottant sur la nappe d'eau saumâtre. Noter que le mot « listel » vient de « isle de stel », petit îlot sableux

Son vignoble est établi en grandes parcelles après une restructuration adaptée à une mécanisation poussée qui est également facilitée par une conduite en Espalier classique, avec un aménagement limitant les effets des vents et un mode d'entretien du sol à base d'engrais vert fixant le sable

Actuellement les vignobles Listel sont gérés par le groupe familial Vranken-Pommery ; 80% de sa production concerne les 'vins des sables' (IGP) ; mais sa stratégie de marque domine et, en 2013, il s'est associé au groupe familial Castel pour réunir les marques Listel-Gris de Camargue et Billette-Rosé de Provence au sein de Listel SA et ainsi peser davantage sur le marché, notamment international

Listel SA est le n°1 mondial des vins rosés et le 3^{ème} mondial des négociants en vins, avec un objectif de production de l'ordre de 40 millions de bouteilles, situé entre deux grands bassins de production de vins rosés, la Provence et le Languedoc



Figure 1. Vue aérienne du site du Domaine de Jarras où apparaissent la grandeur des parcelles et la topographie fragile un peu au-dessus des étangs alentour (sources internet).

Quelle est l'image des vignobles et des vins de Listel dans le public ?

A n'en pas douter, le premier mot clé associé à Listel est *rosé* tant le volume occupé sur le marché des vins rosés est grand, surtout après la création de la SA éponyme. Ce mot clé paraît être associé à *gris* qui apporte une nuance à la couleur « générique » du rosé, et qui ouvre vers le sol local, le *sable*, lui-même gris de couleur. C'est un ensemble de mots clés bien caractéristiques, mais pas spécifique à Listel malgré son emprise énorme en Petite Camargue.

Le second mot clé est certainement *production industrielle* qui, certes paraît très commun à une échelle globale, mais qui dans le contexte régional devient particulièrement identitaire. En effet, la grandeur des parcelles, le degré de mécanisation (avec parfois historiquement des machines monstrueuses), la masse des vins sur le marché, la standardisation des types de vins, le dynamisme commercial, le lien historique avec l'industrie des salins, tout cela justifie le caractère industriel.

Le troisième mot clé est-il *terroir de Camargue* ? La réponse ne semble pas évidente, et la question est déjà presque en contradiction avec le paragraphe précédent. Aussi faut-il commenter quelque peu les vins. Ils sont présentés d'abord en fonction de leur style mais sont surtout le fruit des cépages. Ils s'appuient :

Sur la déclinaison des Grenache, où le gris compose le vin doublement éponyme le célèbre « gris de gris », ou le « grain de gris » les cépages internationaux comme Cabernet-Sauvignon ou Sauvignon également des assemblages entre ces deux groupes comme « Grenache / Cabernet-Sauvignon » affiché dans le « Pink Flamingo »

Dans tous les cas, il est remarqué dans les médias que le rapport qualité / prix est intéressant, et l'impression sensorielle plaisante pour la plupart des consommateurs, avec une couleur attractive, un fruité présent (souvent fruits rouges compotés, avec quelques notes d'épices), une agréable fraîcheur en bouche et une acidité parfois domptée par une touche de sucres résiduels. Donc des vins bien conformes au marché, complémentaires au sein d'une gamme et standardisés avec succès dans la reproduction de leur type à grande échelle.

Mais où est le terroir face à cette technologie, en d'autres termes qu'est-ce qui peut faire dire au consommateur que de tels vins sont ceux de la petite Camargue ? Cette question n'est du reste pas forcément celle que se pose la société Listel, tant le succès est grand sur la plupart de ses vins. Mais tout de même, dans le cadre d'une mondialisation il est bon de pouvoir bien s'identifier par rapport à la concurrence.

A ce niveau la première impression est que la standardisation et la masse de la production ont écrasé l'originalité. Cette dernière est-elle exprimable ? Peut-être faudrait-il essayer des systèmes de culture nouveaux ? Mais a priori la première question est celle de l'encépagement : la viticulture de la Petite Camargue a-t-elle essayé tous les cépages qui peuvent réussir à produire des vins de terroir chez elle ?

La réponse est clairement non ! Il est même particulièrement étrange que Listel propriétaire du foncier du Domaine de Vassal, n'ait pas établi un partenariat efficace avec l'INRA et Montpellier SupAgro pour l'étude et le transfert de certains cépages de la collection dont le potentiel, évaluable dans un environnement similaire, aurait permis d'apporter une réelle typicité originale aux vins. C'est, à n'en pas douter, un acte manqué.

Toutefois, l'espoir est permis de progresser dans ce domaine, car les idées de quelques cépages ne manquent pas et de nouvelles opportunités semblent s'ouvrir...

A présent, nous allons plutôt rechercher une empreinte du terroir dans d'autres vignobles, car malgré sa puissance et sa notoriété, Listel n'est pas toute la Camargue.

GRAND CORBIÈRES

Rappelons d'abord ce qui unit ces deux vignobles, Listel et Grand Corbières : l'environnement sableux entouré de robinies et d'étangs (figure 2).



Figure 2. L'environnement naturel de sable et de robinie qui unit Listel et Grand Corbières.

Ce même type d'environnement a du reste été le cadre de diverses tentatives originales qui méritent d'être portées à la connaissance des lecteurs, tout simplement parcequ'elles sont originales et totalement méconnues, même localement..

Tout d'abord, qui sait que le grand cépage du Tokaj hongrois était un succès au XIX^{ème} siècle en Languedoc et en particulier sur la place de Saint Gilles ? Le négoce appréciait en effet les vins de *Furmint* appelés frauduleusement « Tokay ». Ces informations nous ont été livrées gracieusement par notre collègue historien Daniel Domergue qui cite à ce sujet dans son ouvrage « Eléments d'Histoire des vignobles du Languedoc-Roussillon » (Extrait, pp. 34-36) la culture du Furmint « alias Tokay » à Saint Gilles par Mestre et le docteur Baumes, avec la référence : Vialla L., 1868. Exposition régionale des vins, des eaux-de-vie, des alcools et des vinaigres (Rapport sur l' -), Montpellier, p. 72. Signalons que Louis Vialla était propriétaire du Mas de Saporta. A n'en pas douter, le choix du Furmint est techniquement pertinent pour produire des vins blancs, secs ou doux, aromatiques et doués d'une belle acidité.

Ensuite, en marge de la partie orientale de la Camargue, au bord du grand Rhône, il est intéressant de signaler l'existence de trois vignobles : l'Isle des Sables, le Domaine de la Forêt, le Domaine de *Boisviel Saint Pierre*. Dans ce dernier, son propriétaire Patrick Henry membre fidèle du GiESCO, a toujours innové et a ainsi pu valoriser son vignoble ; citons le développement de la Taille Rase de Précision (en coopération avec les Etablissements Pellenc) et la culture réussie des cépages internationaux et surtout de cépages peu courants dans la région comme Petit Verdot, Cabernet franc, Arinarnoa, Gewurztraminer, Egoa. Quel contraste par rapport à Listel et bien d'autres !...

Le vignoble de *Grand Corbières* maintenant. Il appartient à la famille *Barbier*, également propriétaire du Mas Claire farine près de Saint Gilles qui produit riz et blé dur. Jean et Elisabeth Barbier gèrent le vignoble de Grand Corbières situé au pourtour nord d'Aigues-Mortes. Un peu d'histoire.

Ce vignoble tient son nom de celui de son fondateur, le Gouverneur Corbières de la place d'Aigues-Mortes au XVII^{ème} siècle, et fut repris par la suite par la famille Flaugergues (dont le château de Montpellier est désormais propriété de la famille de Colbert) ; puis le domaine fut propriété d'un certain Astier membre de la confrérie des 'Pénitents gris' pendant les épisodes des pestes au XVIII^{ème} siècle. Le GFA 'Barbier frères' l'a acquis relativement récemment en 1973. Jean Barbier qui d'ailleurs est intégré à la Promotion 1968 de l'Agro Montpellier, le gère avec son épouse Elisabeth et y développe une viticulture biologique de terroir avec quelques innovations qu'il est intéressant de rapporter.

La figure 3 présente l'équipe du Grand Corbières avec Jean et Elisabeth Barbier, Patrick Morichon (responsable technique vignoble et cave), Erwan Gewel (Œnologue-conseil, ancien élève de Viticulture/Œnologie de Montpellier SupAgro).



Figure 3. Equipe du Grand Corbières. De droite à gauche : Jean Barbier, Elisabeth Barbier, Patrick Morichon, Erwan Guewel

Le domaine de Grand Corbières comporte 40 ha dont 27 ha de vignobles, le reste en pinèdes. L'altitude est supérieure à 0,8 m au plus bas pour atteindre 1,6m au plus haut. La nappe d'eau douce perchée permet donc à la vigne de s'alimenter sans problème, et l'eau saumâtre se trouve environ à 1,5m.

Les cépages sont Grenache noir, Grenache gris, Merlot, Syrah, Sauvignon.

Le système de conduite est l'Espalier standard planté à 2,5m entre rangs et bien palissé, taillé en cordon de Royat, avec une orientation prévue vers la Taille Rase de Précision. Ce dernier choix va permettre d'atteindre un degré de mécanisation maximum et ainsi rendre les coûts de production compatibles avec la rentabilité, ceci en rapport avec la gamme de prix des vins du domaine (voir plus loin).

Les vignes sont en général peu vigoureuses et moyennement productives autour de 80 hl/ha.

Le Domaine est géré en Viticulture Biologique certifiée (avec un contrôle régulier des teneurs en cuivre des sols et des vignes). Signalons que les conditions climatiques locales permettent de contrôler un bon état sanitaire avec un nombre réduit de traitements à base de bouillie bordelaise et de soufre.

La cave de 500 m² mérite une attention particulière. Elle a été conçue en 1901 par Emile Teissier, ingénieur venu d'Alger, et considérée comme « cave pilote » ; elle a reçu par la suite des visites régulières des élèves de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. Sa conception d'ensemble mérite en effet d'être rapportée.

Elle repose sur une double caractéristique : la centralisation de la transmission de l'énergie nécessaire à l'ensemble des opérations, et l'élévation première de la vendange permettant par la suite l'utilisation générale de la gravité. Les principaux équipements étaient :

- un moteur à pistons fonctionnant au pétrole
- un arbre de transmission de l'énergie aux divers postes avec des poulies débrayables
- une chaîne d'élévation de la vendange munie de norias, avec les rouages bas transmettant la force et les rouages hauts sous la charpente (figure 4)
- un fouloir – érafloir situé en haut, puis utilisation de la gravité pour le remplissage et le vidage des cuves (sans utilisation de pompe à vendange)
- autres appareils (pompes) branchés sur l'arbre de transmission.

Les cuves sont cylindriques, en béton, revêtues intérieurement de carreaux de pâte de verre (remplacés actuellement par de la résine époxy), de 330 à 400 hl de capacité. Il est sans doute dommage que cette cave ait connu une période de désaffection et que son organisation initiale n'ait pu être conservée. L'actuel propriétaire l'a restaurée de façon relativement économique avec du matériel classique (usage généralisé de pompes à vendange et à vin) et, à son grand regret, n'a pu conserver l'organisation de base autour de la gravité.

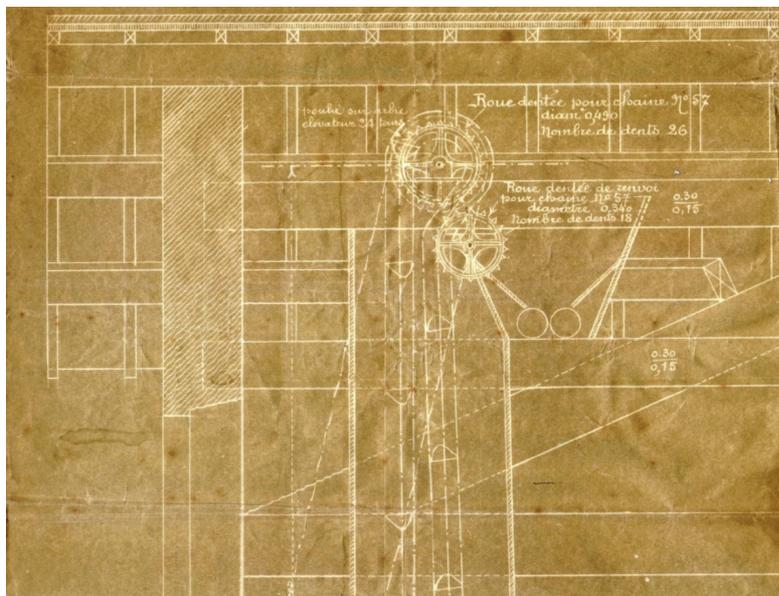


Figure 4. Détail du dessin du système d'élévation de la vendange : rouages de la partie haute (sous la charpente du bâtiment) de la chaîne de norias (visible au centre).

La communication sur les vins se fait à la fois autour de l'IGP « Sable de Camargue » dans les trois couleurs, et d'une série de marques. En termes économiques, le Domaine de Grand Corbières propose la gamme de vins suivante :

- entrée de gamme, « Les Centenaires » (5,5€ la bouteille)
- cœur de gamme, « Emotion » (7€ la bouteille)
- haut de gamme, « Délice » (9€ la bouteille).

Concernant les vins eux-mêmes nous avons pu participer à une dégustation de la gamme 2013 avec l'équipe du Grand Corbières. En voici le commentaire général avec les dominantes de typicité :

Sauvignon (blanc) : fleur d'agrumes (citronnelle) au nez ; citron à l'attaque, pamplemousse en bouche avec amertume finale; au total, frais et aromatique

Grenache gris (gris clair) : fleur d'agrumes au nez ; agrumes à l'attaque, pêche blanche en bouche et en finale ; impression de richesse et de bonne maturité, du corps et du gras

Syrah (gris) : violette au nez ; cerise en bouche ; du corps et du gras (encore un peu réduit)

Merlot (rosé) : couleur cristalline ; nez encore fermé ; en bouche notes végétales fines et de petits fruits (fraise des bois), assez bien structuré mais assez astringent

Grenache noir (rosé) : fines épices au nez ; framboise en bouche, du corps et du gras, belle persistance

Merlot – Syrah (rouge) : belle couleur ; très aromatique au nez ; en bouche notes de cassis, de cannelle, de caramel; original et complexe

Emotion rouge (Syrah macération carbonique – Merlot) : profil comparable au précédent ; fruité cassis et framboise plus présent, assez persistant, mais avec finale un peu astringente voire amère

Délices des sables rouge (Syrah macération carbonique – Merlot) : encore fermé ; ressemble au précédent

« **Sable de Camargue** » IGP rouge 2012 : fruit mûr et épices douces au nez et en bouche ; très rond, un peu « alcooleux »

Syrah macération carbonique 2014 (rouge) : très empyreumatique au nez ; développement du fruité framboise en bouche ; finale cacao ; bien structuré et corsé ; très original par l'association du grillé et du fruité

Emotion rosé (Grenache noir, Grenache gris) : Couleur pâle cristalline rose orangé ; fleur d'agrumes et pêche au nez ; en bouche, pêche blanche (dominante), pamplemousse, frais et acidulé, voire friand avec une pointe de sel, assez long et structuré ; sans doute actuellement le plus original de la gamme qui est encore en construction.

En se concentrant sur le vin rosé, le domaine de Grand Corbières propose '*Emotion rosé*' qui offre au consommateur l'occasion de découvrir une typicité aux caractères acidulé, structuré, fruité et aussi relativement complexe, associant fraîcheur et finesse, et une signature aromatique dominée par l'association pêche blanche – pamplemousse – fleur d'agrumes.

En conclusion, nous pourrions écrire que le *Terroir viticole de Camargue* existe et que nous l'avons rencontré au moins au Grand Corbières... sans plus rien ajouter car comme la famille Barbier se plaît à le rappeler, Victor Hugo a écrit : « Les mots manquent aux émotions » !

Rappels des effets de l'excès d'eau. **(reprise des photos de couverture du PAV 2014 n°12)**

Les terrains sableux assurent un drainage rapide même après une forte pluie (figure 5).



Figure 5. Parcelle du vignoble du Grand Corbières voisine de la cave, au moment d'une forte pluie de l'automne 2014.

L'enherbement favorise le drainage par rapport au sol nu (figure 6).



Figure 6. Parcelle sableuse au bas du domaine INRA de Pech Rouge après une pluie abondante de l'automne 2014.

Les symptômes de rougissement caractéristiques d'une asphyxie en l'absence de drainage suffisant (figure 7).



Figure 7. Syrah en fin de véraison sur schistes compactés à feuillets horizontaux en milieu de mouillère à Saint