

SYNTHESE TERROIRS DOMAINE VINCENT SPANNAGEL

(Source CIVV)

LE GENIE DU TERROIR

Des pratiques culturales adaptées au terroir

Tant dans la vigne que dans la cave, le savoir-faire alsacien vise à préserver dans les vins fraîcheur et expression aromatique. À noter plus particulièrement, la conduite en palissage haut du feuillage qui limite les effets du gel et favorise l'exposition au soleil, ou la technique de l'enherbement qui facilite la rétention de l'eau et limite l'érosion, notamment sur les coteaux.

La préservation du terroir

Être au plus proche du terroir passe, pour les viticulteurs, par une véritable collaboration avec la nature. Stimuler les défenses naturelles de la vigne, favoriser l'enracinement profond des racines ou limiter l'utilisation d'intrants : en Alsace, agriculture biologique, culture raisonnée ou biodynamie sont pratiques courantes.

La barrière naturelle des Vosges protège le vignoble et contribue au climat très particulier de l'Alsace.

D'une part, elle limite les influences océaniques en accentuant la continentalité du climat (étés chauds et hivers froids). La somme des températures favorables à la vigne (celles au-delà de 10°C pendant la période végétative) s'en trouve ainsi renforcée.

D'autre part, les vents dominants venant d'ouest déchargent leurs précipitations en abondance sur le versant occidental des Vosges pour redescendre asséchés sur le vignoble. Le faible niveau de pluviométrie, entre 600 et 650 mm de précipitations annuelles en moyenne, réduit les risques de pourriture et permet ainsi de limiter les traitements de la vigne.

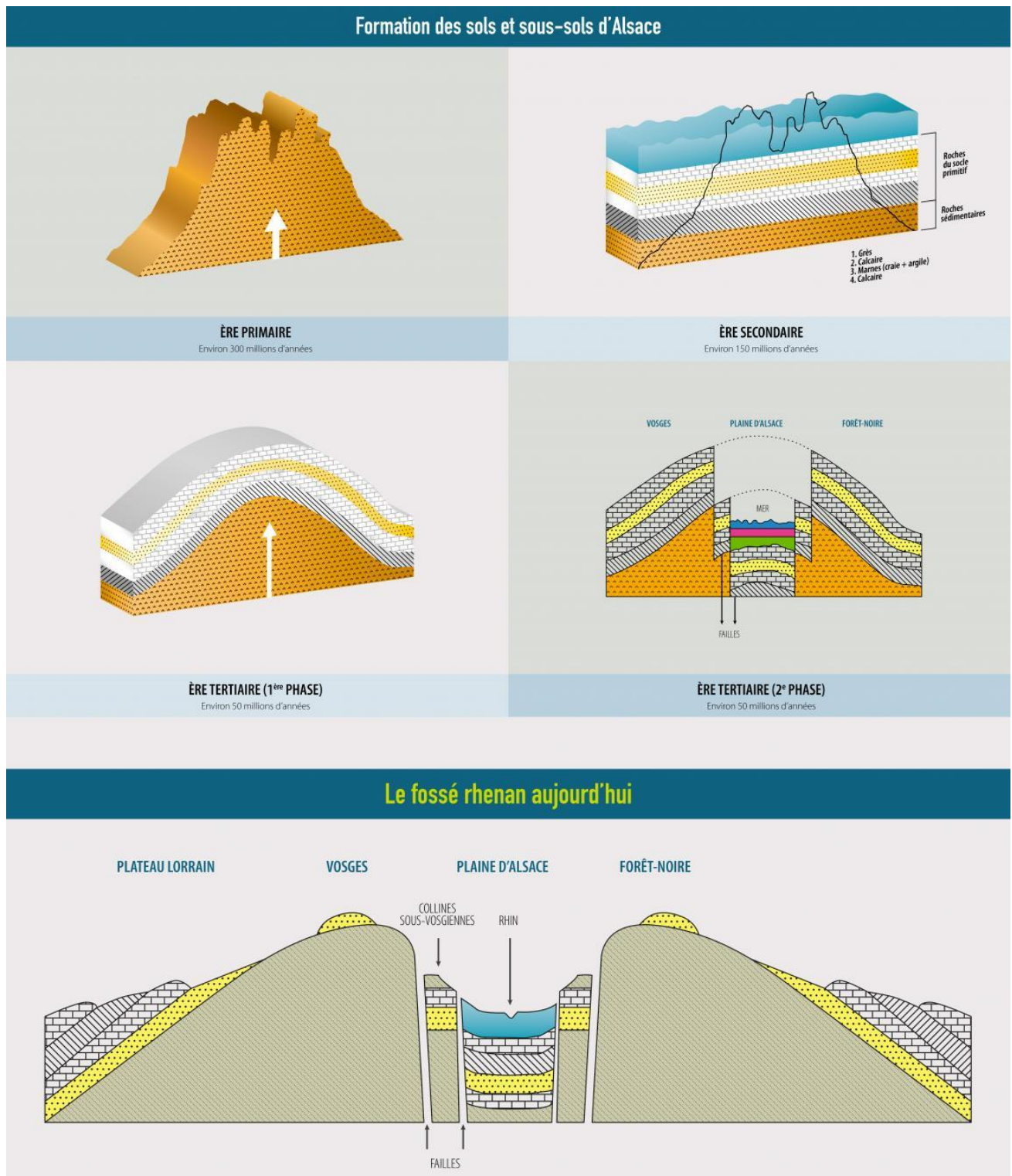
Le climat en Alsace se distingue enfin par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en automne, conditions propices à une maturation lente et prolongée des raisins.

Ceci favorise le développement d'arômes complexes et la préservation d'une acidité mûre qui donne de la fraîcheur aux vins.



UNE GEOLOGIE REMARQUABLE

Histoire géologique



Il y a 150 millions d'années, la mer envahissait ce qui correspond aujourd'hui au fossé rhénan. Sur les roches du socle primitif (granit) se sont déposées de nombreuses roches sédimentaires comme le grès, le calcaire et les marnes...

À l'ère tertiaire, il y a quelques 50 millions d'années, le massif rhénan s'est effondré, d'abord lentement, puis plus brutalement, donnant naissance à l'actuelle plaine du Rhin.

Ces effondrements successifs ont contribué à mettre à jour et compartimenter à l'extrême l'ensemble des couches géologiques.

Des dépôts marins et fluviaux ainsi que le travail de l'érosion sont venus par la suite ajouter encore à la complexité.

Au final, trois unités morpho-structurales se sont individualisées du côté alsacien du fossé : la montagne vosgienne (granit et grès, parfois schistes), les collines sous-vosgiennes, d'une incroyable diversité de sols et la plaine alluviale du Rhin (marnes et alluvions).

Il convient en outre de souligner les quatre champs de fractures (Saverne, Ribeauvillé, Rouffach-Guebwiller et Thann) qui morcellent encore davantage le vignoble.

Aujourd'hui, la plupart des communes viticoles sont établies sur quatre ou cinq formations différentes dans une juxtaposition de parcelles parfois très restreintes, offrant une mosaïque de sols d'une richesse et d'une diversité sans équivalent.

C'est dans ces infinies modulations que réside une bonne part de l'exceptionnelle diversité des Vins d'Alsace.

Géologie *(terroirs présents sur le Domaine)*



1. Terroirs granitiques et gneissiques

Vins du domaine implantés : Pinot Blanc Fleur de Printemps, Gentil d'Alsace, Riesling Cuvée Fabien, Pinot Gris Cuvée Prestige, Pinot Noir « Cœur de Tri », Tous les vins Grand Cru Wineck Schlossberg et Schlossberg

Situés sur les flancs de la montagne vosgienne, ils sont composés de roches éruptives ou magmatiques qui se fissurent et se désagrègent pour former un sable grossier appelé arène granitique, à faible rétention d'eau. La fertilité de ces sols dépend de leur degré d'altération, qui participe à la libération d'éléments minéraux.

Les vins produits sur ces terroirs chimiquement acides sont toujours très expressifs dans leur jeunesse, avec une trame légère.

4. Terroirs gréseux

Vins du domaine implantés : Gewurztraminer Cuvée « H »

Les grès sont des sables de quartz indurés ou cimentés. Géologiquement assez proches des terroirs granitiques, avec le même caractère acide et sablonneux, les terroirs gréseux ont une expression assez différente : les vins qui y sont élaborés ont une colonne vertébrale acide plus longue et sont moins

aromatique.

Ils demandent en outre plus de temps pour que leur complexité s'épanouisse.

5. Terroirs calcaires

Vins du domaine implantés : Gewurztraminer Cuvée « D »

En Alsace, il s'agit de calcaires d'origine marine de l'ère secondaire. Les plus répandus sont ceux du Muschelkalk et ceux du Dogger. Ces roches se désagrègent facilement pour laisser la place à des sols très caillouteux. Sur ces terroirs chimiquement basiques, les vins sont toujours marqués par une belle structure acide, large et massive. Très fermés dans leur jeunesse, ils évoluent vers un caractère citronné dans le temps.

6. Terroirs marno-calcaires

Vins du domaine implantés : Une petite partie du Gewurztraminer Grand Cru Wineck Schlossberg

Ils sont composés d'épais dépôts d'argiles (marnes) et de galets calcaires qui forment une roche appelée conglomérat dont l'évolution est lente et peu visible. L'apport de puissance des marnes est soutenu par une belle acidité longue et complexe. Les vins sont généreux et longs dans leur jeunesse, et vieillissent admirablement en minéralisant. Plus la part de calcaire est importante, plus le vin développe de finesse.

10. Terroirs argilo-marneux

Vins du domaine implantés : Sylvaner et Sylvaner « Sélection »

L'argile est le composant essentiel de ces roches tendres mais compactes, donnant toujours des sols lourds et gras. La fertilité chimique est élevée du fait de la puissance de retenue de divers éléments minéraux exercée par l'argile. Les vins issus de ces terroirs ont une structure puissante et sont longs à s'épanouir. La forte présence d'argile explique une perception de tanins, bien qu'il s'agisse de vins blancs !

11. Terroirs colluviaux et de piémont

Vins du domaine implantés : Gentil d'Alsace, Muscat « Sélection », Pinot Gris « Cuvée Réserve », Gewurztraminer « Cuvée Saint Urbain », Rosé d'Alsace, Pinot Noir « Cuvée des Seigneurs »

Constitués à l'ère quaternaire, les colluvions sont des dépôts de bas de pente, des éboulis de versants et des cônes de déjection des vallées vosgiennes. Les matériaux accumulés peuvent être très différents, la composition minéralogique dépendant des roches de l'arrière pays. Les vins produits sur ces terroirs peuvent donc être variables.

12. Terroirs alluviaux

Vins du domaine implantés : L'ensemble des entrées de gammes

Situés en plaine, ils sont composés d'alluvions des cours d'eau (galets, graviers, sables et limons) qui s'accumulent en terrasses et peuvent ressembler aux matériaux des cônes de déjection des vallées. Ils s'en distinguent néanmoins par l'aspect lavé et trié des sables et galets. La nature des matériaux qui les composent dépend du parcours des cours d'eau et de leur provenance.

13. Terroirs des lèss et lehms

Vins du domaine implantés : Riesling Cuvée Réserve

Le lèss est un dépôt de l'époque glaciaire du quaternaire apporté par les vents. C'est un limon jaune pâle qui s'altère par lessivage en lehm brunâtre plus argileux. Les épaisseurs peuvent être très variables, allant de simples plaquages sur d'autres terroirs jusqu'à des masses de plusieurs mètres. Les vins produits sur ces 3 types de sols expriment une grande minéralité. Ils sont marqués par la fraîcheur et doivent être appréciés dans leur jeunesse.