

# Castillon-Côtes de Bordeaux

## Les beaux calcaires de la Rive droite

Selon leur vignoble, leur sensibilité et leur engagement, les vignerons de l'AOP Castillon-Côtes de Bordeaux expriment différents visages de ce terroir dont les atouts s'affichent dans les vignes comme dans les vins.

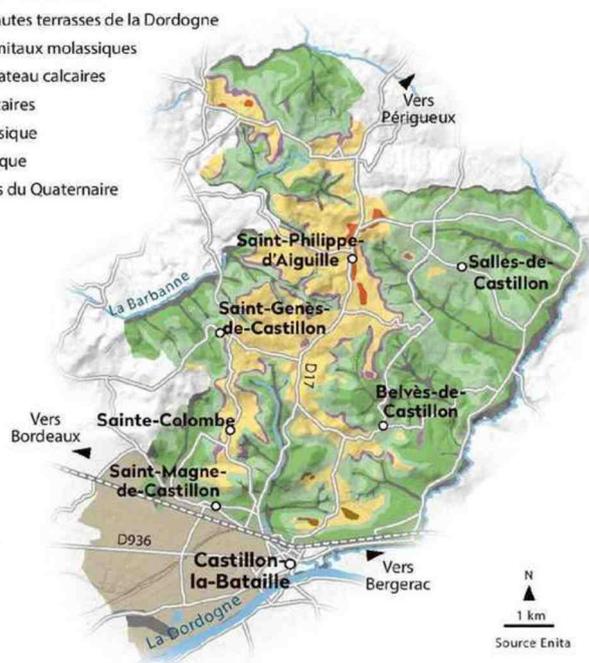
Par Sophie de Salettes

**L**e vignoble de Castillon se découvre pas à pas. Car si l'aire d'appellation est dominée par un plateau calcaire qui culmine à 95 mètres d'altitude, l'érosion des formations géologiques successives a construit un paysage de coteaux qui donne naissance à une palette de parcelles viticoles parfois perchées en haut de plateau, parfois nichées entre bois et vallons. Ce sont essentiellement la Dordogne et ses affluents qui ont façonné le relief du vignoble au cours de l'Ère quaternaire en entaillant d'épaisses formations marines, fluviolacustres ou fluviales déposées durant l'Ère tertiaire.

Comme dans la région de Saint-Émilion, le paysage est marqué par la présence d'un épais plateau de calcaire à astéries qui illustre l'avancée de la mer durant l'Oligocène inférieur, il y a 30 millions d'années. De la base vers le sommet, cette formation calcaire est composée d'une épaisse couche d'argile à huitres, puis d'une assise puissante de calcaire à grains fins sableux (calcarénite) et enfin d'une strate à débris plus grossiers (calcirudite), riche en fossiles récifaux.

### L'AOP Castillon-Côtes de Bordeaux

- Buttes-témoins des hautes terrasses de la Dordogne
- Buttes et replats sommitaux molassiques
- Plateau et bords de plateau calcaires
- Talus et corniches calcaires
- Haut de coteau molassique
- Bas de coteau molassique
- Alluvions des terrasses du Quaternaire
- Alluvions récentes



Dans certains secteurs, l'érosion n'a pas emporté les formations marines et fluviolacustres plus récentes qui recouvraient ce plateau calcaire. On trouve donc dans le nord de l'aire des buttes-témoins de molasses de l'Oligocène supérieur, et plus au sud des vestiges de hauts niveaux alluviaux du Quaternaire.

Le plateau calcaire surplombe des coteaux constitués de formations plus anciennes (Éocène supérieur à Oligocène inférieur) et plus tendres. Il

s'agit principalement de molasses carbonatées issues de dépôts fluviolacustres. Leurs textures varient des argiles lourdes, en haut de coteau, aux sables plus ou moins limoneux, à mi-coteau.

### PLUS TARDIVE QUE SAINT-ÉMILION

Les variations de sols, de pentes et d'expositions confèrent aux parcelles de l'aire d'AOP Castillon-Côtes de Bordeaux différents potentiels de maturité. Ainsi, 19 % du territoire est jugé précoce, 64 %

Cartographie Alexandre Nicolas





Le château d'Aiguilhe sait produire de très beaux vins à grande échelle, et en premier lieu 350 000 bouteilles par an de premier vin.

intermédiaire et 17 % tardif\*. Une appellation plus tardive que Saint-Émilion dont 7 % de l'aire est notée très précoce, 63 % précoce et 30 % intermédiaire.

Le positionnement des vignes sur le relief prédestine le devenir des raisins (l'âge des vignes et la qualité du matériel végétal pouvant néanmoins faire voler en éclat ce "classement"). Lorsque la dalle calcaire est proche de la surface, les vignes profitent des bienfaits de la roche qui garantit une alimentation hydrique équilibrée, donc une maturation des baies régulière et aboutie.

Au Clos Puy Arnaud (Belvès-de-Castillon) dont le vignoble compte 15 hectares situés en majorité sur le plateau calcaire, ce sont essentiellement les hauts de pente qui donnent les raisins destinés au premier vin. « *Carc'est là que la maturité des raisins peut être poussée le plus loin*, précise le vigneron Thierry Valette, le propriétaire. *Les vins sont plus complexes mais aussi plus lents à se révéler.* »

#### LE JEU DES ÉLEVAGES

Lorsque les terres sont plus profondes, la maturation des raisins est plus dépendante du millésime et peut être imparfaite. Il s'agit pour les vignerons

de trouver le bon équilibre pour éviter toute rudesse des tanins dans les vins.

Thierry Valette choisit alors de vendanger tôt et d'extraire peu pour privilégier la buvabilité des vins. Ainsi, les vins issus des terres plus profondes que comprend le domaine s'expriment dès leur jeunesse et sur le croquant du fruit. Le jeu des élevages (fûts, demi-muids, cuves ciment ou inox, jarres en grès) permet d'accompagner le découpage

### Le paysage est marqué par la présence d'un épais plateau calcaire

des parcelles pour donner naissance à différentes expressions du terroir au travers de cinq vins.

Avec 88 hectares de vignes (dont 86 % de merlot et 6 % de cabernet franc), le vignoble du château d'Aiguilhe couvre la palette des terroirs qu'offre Castillon : les deux tiers sur le plateau calcaire situé autour du château (Saint-Philippe-d'Aiguilhe) et un tiers plus au sud (Tourtirac) sur une mosaïque de parcelles ancrées sur le plateau calcaire, la corniche ou les coteaux molassiques.

#### PUISSANCE ET FRAÎCHEUR

Pour Stephan von Neipperg, propriétaire du château d'Aiguilhe, exprimer l'identité de ce terroir signifie allier

### Les profils

AOC : 1955.

Surface de vignes : 2 300 hectares.

Densité de plantation minimum : 5 000 pieds/ha.

Rendement maximum : 52 hl/ha.

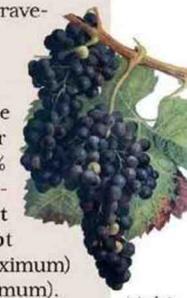
### Les sols

Les scientifiques de l'Enita de Bordeaux ont distingué trois grandes unités de terroir au sein de l'aire d'AOP Castillon :

- la zone calcaire comprend le plateau calcaire avec le calcaire à astéries (Oligocène moyen), un calcaire marin gréseux bioclastique, ainsi que le calcaire de Castillon (Oligocène inférieur), un calcaire lacustre à grains fins, ponctué de passages plus argileux. Elle comprend aussi des buttes issues de formations fluvio-lacustres du tertiaire (molasses de l'Agenais : argiles sableuses). Et des buttes issues de formations fluviales du Quaternaire à l'origine de sols argilo-graveleux riches en oxydes de fer.
- la zone des coteaux comprend des formations tertiaires marines et fluvio-lacustres dont les molasses du Fronsadais (sables et argiles carbonatées) de l'Éocène supérieur et de l'Oligocène inférieur et les argiles de Castillon (Oligocène inférieur). Également des colluvions sablo-argileuses de versants (Quaternaire) et des formations fluviales sablo-argileuses (Éocène supérieur et Oligocène inférieur).
- la plaine alluviale comprend les moyennes terrasses fluviales quaternaires de la Dordogne. Leurs alluvions sont en majorité sableuses avec quelques poches graveleuses.

### Les cépages

Le merlot constitue 75 % de l'encépagement, 15 % pour le cabernet franc et 10 % pour le cabernet-sauvignon. Sont autorisés le cot (malbec), le petit verdot (15 % de l'encépagement maximum) et le carménère (10 % maximum).



Merlot



C. Goussard

Le domaine de l'A de Christine et Stéphane Derenoncourt compte 12 hectares de vignes sur la commune de Sainte-Colombe.

puissance et fraîcheur. Un mariage cépages-terroirs précis lui permet de profiter des atouts de chaque parcelle. « Je préfère généralement positionner le merlot sur des sols assez peu profonds sur le plateau calcaire car les pH des vins restent bas. Et sur les sols un peu plus profonds sur calcaire, le cabernet franc révèle une complexité intéressante », confie-t-il. Ainsi, le vin du château d'Aiguilhe, 80 % merlot et 20 % cabernet franc, provient pour deux tiers du plateau calcaire et pour un tiers de terres plus profondes.

Christian Sabaté (château Fontbaude, Saint-Magne-de-Castillon) découpe son vignoble de haut en bas pour construire sa gamme de vins. « En haut, sur le plateau calcaire, les sols sont minces, la maturation des baies peut être poussée et de là vient notre vin le plus concentré, L'Âme de Fontbaude, décrit le président du Syndicat des vigneron de Castillon. Le versant du coteau, un peu plus argileux, donne des vins plus fruités assemblés avec un lot issu du plateau dans la Sélection vieilles vignes. » Sur le pied de coteau, plus limoneux et moins drainant, les raisins sont ramassés plus tôt et donnent un vin plus simple au fruit croquant, Tradition.

Pour sa part, Louis Mitjavile (domaine de l'Aurage, Saint-Gènes-de-Castillon) a choisi d'exprimer la puissance du terroir de Castillon en révélant l'expression d'un lieu dans son ensemble. « Nous sommes ici en haut du dôme sur lequel se trouve le vignoble de l'Aurage et l'on peut observer les 22 hectares du domaine. Il est important pour moi d'exprimer l'âme du site marquée par le millésime. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les presses et les vins de

## Les vigneron les plus engagés accomplissent un travail de fond, notamment sur le matériel végétal

jeunes vignes ont toute leur place dans l'assemblage. Mon objectif : récolter un fruit très mûr sans perdre son éclat aromatique », confie le vigneron.

### LE RÔLE ESSENTIEL DE L'ARGILE

Christine Derenoncourt aborde ses diverses parcelles du domaine de l'A comme autant de personnalités : « Des ambiances, des courbes, des odeurs, des sols plus froids et durs, d'autres plus tendres et friables ». 20 % du vignoble se trouve sur le plateau, 60 % en coteaux argilo-calcaires

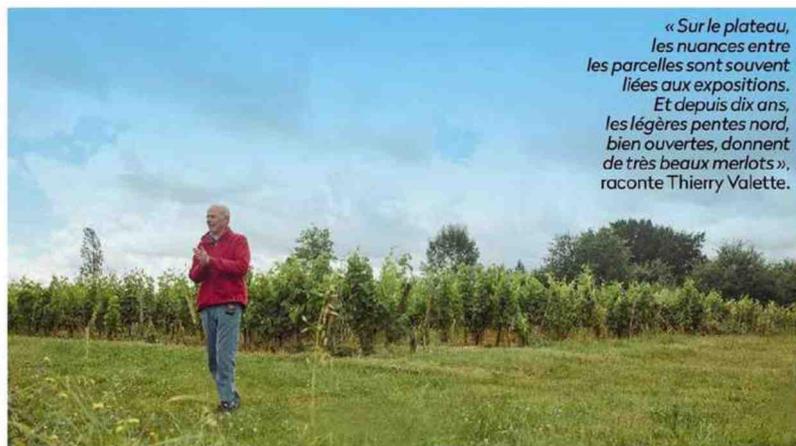
exposés au sud et à l'est. Le reste en bas de coteau molassique. « Nous tenons à cette mosaïque de sols qui correspond à une palette de touchers de bouche. C'est un gage d'équilibre. Les argiles froides sont intéressantes les années solaires, même s'il faut être attentif aux tanins carrés qu'ils peuvent conférer au vin. L'argile joue un rôle essentiel car il donne au vin une attaque large. Puis, on trouve le milieu de bouche jaillissant du calcaire qui allonge le vin et lui offre une finale saline et fraîche », souligne-t-elle.

Maîtriser la palette des terroirs de Castillon permet d'obtenir des vins harmonieux, mais il est important qu'ils reflètent le millésime, et donc leur parcours de vie. Ainsi, en 2017, le gel a écarté les bas de coteaux les plus argileux du domaine de l'A. Le vin vient donc du plateau et des hauts de coteau. C'est un vin de calcaire, plus salin, plus tendu, moins large que d'habitude. Le 2015 est un vin solaire équilibré par une fraîcheur pré-servée. Le 2014 est tout en équilibre, élégant et droit.

### CHOISIR LE MATÉRIEL VÉGÉTAL

Pour exprimer la richesse du terroir de Castillon avec justesse, les vigneron les plus engagés accomplissent un travail de fond. Notamment sur le matériel végétal. D'abord, il y a de moins en moins de cabernet-sauvignon planté dans les zones les plus froides, les moins propices à leur maturation, hérités des années 1960 et 1970.

Il y a ensuite la recherche et la préservation du meilleur matériel végétal. Un véritable engagement pour Stephan



« Sur le plateau, les nuances entre les parcelles sont souvent liées aux expositions. Et depuis dix ans, les légères pentes nord, bien ouvertes, donnent de très beaux merlots », raconte Thierry Valette.

D. R.

## De vigne en cave **Castillon-Côtes de Bordeaux**



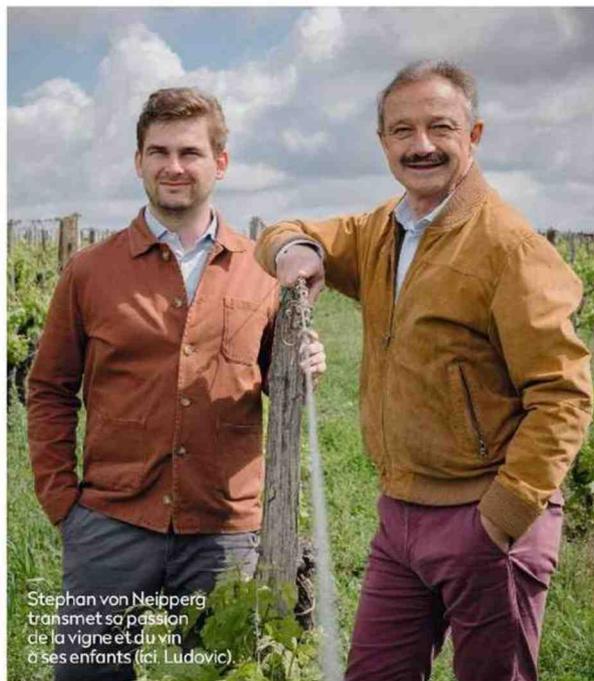
« La vigne s'adapte peu à peu au réchauffement climatique si on en prend soin et si on fait évoluer notre viticulture », estime Christine Derenoncourt.

R. Reynier



Caroline et Louis Mitjavile ont racheté le domaine de l'Aurage en 2007.

D.R.



Stephan von Neipperg transmet sa passion de la vigne et du vin à ses enfants (ici Ludovic).

D.R.

von Neipperg qui a sélectionné des plants pendant vingt ans (300 individus de merlot et 350 de cabernet franc) et constitué son propre conservatoire il y a deux ans. Avec notamment les meilleurs cabernets francs d'une parcelle du château de 1950 qu'il affectionne particulièrement et les meilleurs merlots issus des plus vieilles vignes de La Mondotte, à Saint-Émilion, et du château d'Aiguilhe. « Le matériel végétal est essentiel, car si la vigne n'est pas équilibrée dans un sol vivant, la maturité phénolique ne peut être aboutie », insiste-t-il.

Au domaine de l'Aurage, 12 hectares ont été replantés depuis douze ans pour que la qualité du vignoble soit toujours plus homogène. Le merlot ultra-dominant ne perd pas de place et représente 96 % de l'encépagement. « Notre terroir argileux et relativement tardif convient parfaitement bien au merlot », rappelle Louis Mitjavile.

### LE BEL AVENIR DU MERLOT

Malgré le changement climatique et même si les vigneron s'intéressent à d'autres cépages, le merlot a encore ici un bel avenir. « Il me convient d'autant plus que le domaine ne compte pas de côte sud ! », lance Thierry Valette (Clos Puy Arnaud).



D.R.

Pour autant, le vigneron est toujours en mouvement. Ces dernières années, il a planté un peu plus de cabernet franc sur des corniches calcaires précoces car exposées à l'ouest et il fait passer le cabernet-sauvignon de 3 à 5 % en en plantant sur une côte exposée au sud-est. Il a par ailleurs réintroduit il y a deux ans un peu de castet et de manseng noir...

Chaque domaine exprime donc ses terroirs avec sa sensibilité et selon son histoire. Des histoires à découvrir absolument pour prendre la mesure (ou ne pas perdre de vue) la richesse des terroirs de Bordeaux, au-delà même des classements historiques.

(\*) Temperature-based zoning of the Bordeaux wine region, Benjamin Bois, Institut des sciences de la vigne et du vin, Université de Bordeaux, 2018.

### À déguster en priorité

- **Domaine de l'A** : 2014, 2015, 2017
- **Clos Puy Arnaud** : Grand Vin 2017, La Cuvée Bistrot 2020
- **Château d'Aiguilhe** : 2016, Seigneurs d'Aiguilhe 2015
- **Domaine de l'Aurage** : 2016
- **Château Fontbaude** : L'Âme de Fontbaude 2018, Le Pèlerin de Fontbaude 2018