Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 98 (2019)

Buchbesprechung: Recension
Autor: Bauchau, Christian

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

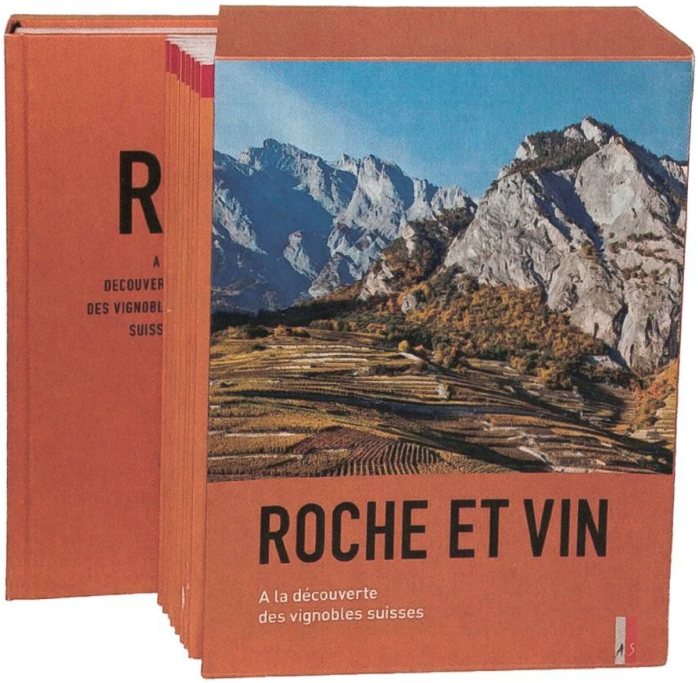
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kündig R. (éd.) 2018. *Roche et vin.* AS Verlag & Grafik. 240 p. + 10 livrets totalisant 370 p.



L'amateur éclairé de vins suisses et le géologue curieux ne peuvent que se réjouir, voici enfin qu'est arrivé en français, le livre « **Roche et vin**, à la découverte des vignobles suisses » attendu depuis longtemps et qui devrait nous éclairer sur les rapports subtils et encore mal élucidés entre géologie et viti- viniculture. Il s'agit d'un gros ouvrage cartonné de 240 pages, accompagné de dix fascicules séparés de 24 à 44 pages chacun, qui concernent plus précisément les diverses régions viticoles de la Suisse. L'ouvrage, très bien et abondamment illustré en couleurs, est rédigé sous la direction de Rainer Kündig, aux éditions AS Verlag à Zurich.

Le premier chapitre traite de la notion de «terroir », très discutée s'il en est, et tente de mieux expliciter ce mystère un peu fantasmatique. Le chapitre 2 aborde la notion du temps avec le rappel des époques géologiques, de la formation des roches et de leur présence dans les vignobles, du temps viticole, bien différent de celui des géologues et du vieillissement du vin. Au chapitre 3 on voit que la profondeur viticole utile est bien plus faible que celle de la géologie et a fortiori de la géophysique. La pénétration des racines en profondeur à la recherche d'eau et de nutriments (de quelques mètres à quelques dizaines de mètres) est un facteur important et bien souligné. Le chapitre 4 examine les rapports avec la topographie et la tectonique, l'érosion, et donne divers exemples d'expositions des coteaux et microclimats. On trouve ici un rappel de la tectonique des plaques et une carte tectonique simplifiée de la Suisse. Le chapitre 5 se rapporte aux sols, d'importance primordiale et formant le lien entre le monde minéral et le monde biologique qui porte les ceps. Il passe en revue les principaux sols viticoles en Suisse, avec un peu de pédologie, les horizons de sols, les minéraux dans les sols et l'importance des minéraux argileux et leurs incroyables propriétés. Puis le chapitre 6 traite de l'eau, si importante pour la vigne. Il aborde le cycle de l'eau, la pluie, les fleuves et bassins versants, les lacs, les eaux souterraines et leur circulation, les aquifères, les eaux minérales, le rôle de l'eau dans la vie de la vigne et donne une carte des précipitations en Suisse.

On passe ensuite (chapitre 7) aux éléments (chimiques). Il s'agit ici de géochimie, de la répartition des éléments sur la Terre, des diverses roches, des sols, des vignes et du vin, avec des exemples. Il parle des besoins de la vigne, des carences, donne des exemples de la concentration des éléments dans le sous-sol, le sol et dans le vin. Le chapitre 8 se réfère au climat qui conditionne au premier chef la culture ou non de la vigne. C'est l'histoire fort intéressante du climat de la Suisse du Pliocène à nos jours: les saisons, le climat actuel dans les régions viticoles, l'évolution climatique récente sans oublier les microclimats si importants dans la culture de la vigne et termine avec quelques prédictions prudentes sur le réchauffement climatique. On en vient bien sûr au chapitre 9, à la vigne et à son histoire, dans le monde et en Suisse. Ce chapitre passe en revue les divers cépages cultivés en Suisse et leurs sols de prédilection. Plus de douze cépages sont couramment cultivés, sans parler des nouveaux cépages créés en Suisse au 20e siècle qui font de notre pays un des plus prolifiques dans ce domaine. On apprend que le Valais est un véritable musée ou plutôt conservatoire de cépages, cultivés avec une magnifique obstination, parfois sur des surfaces infimes. S'ensuit une bonne présentation des principaux cépages, de leurs maladies (phylloxéra, oïdium, ...) et de leurs remèdes, les plants porte-greffes américains, les greffages. Que fait le vigneron tout au long de l'année ? En tout cas il ne chôme pas. Enfin, ou presque, le chapitre 10 aborde le vin. Il part à la recherche de la roche dans le vin: couleurs, odeurs, arômes, goûts, sensations, divers stades de la dégustation, perceptions au nez et en bouche, comment la roche s'exprime-t-elle ? Retour au terroir, héritage géologique du vin. Les cristaux dans le vin. Reste alors à passer à la dégustation véritable...

Mais ce n'est pas fini, il y a encore un nouveau chapitre sur le sous-sol géologique avec une carte oeno-géologique de la Suisse très parlante, un tableau des principaux sous-sols du vignoble suisse et la répartition des roches sous les vignobles avec une carte lithologique du pays, les vignobles étant dessinés en surimpression. Suit une présentation des différents types de roches meubles d'après les processus qui les ont générées, puis un examen des roches en place, magmatiques, métamorphiques et sédimentaires, avec un accent mis sur la molasse. Enfin un dernier chapitre est consacré aux diverses régions viticoles du pays avec la magnifique carte oeno-géologique portant en surimpression les régions viticoles retenues et une présentation générale et résumée des livrets régionaux. À ce propos, il faut quand même mentionner un certain déséquilibre dans les régions abordées. En effet, les cinq cantons romands viticoles, dont les quatre principales, portent 72 % des surfaces encépagées de Suisse et n'ont droit qu'à la moitié des livrets régionaux. C'est le choix des auteurs. Puisqu'on est dans les pourcentages, rappelons encore que le vignoble suisse compte environ 15,000 ha, représentant 1,9 % de la surface viticole française, 2,1 % de celle de l'Italie et moins de 0,02 % de celle du monde. Ce qui d'ailleurs n'enlève rien à ses mérites.

Dans l'ensemble, on peut dire que ce magnifique ouvrage est un vrai traité scientifique de géologie, de géochimie et de climatologie, mais adapté au système viticole, à la vigne et à sa culture et qu'il réussit à mieux faire comprendre les interactions complexes vin-géologie. Plusieurs ouvrages du genre ont été publiés en France, sur les vignobles français, mais aucun ne fournit autant d'explications et d'exhaustivité géologiques que le présent traité, qui devrait faire office de modèle du genre, notamment pour son côté pédagogique qui manque quelque peu aux ouvrages français, du moins à ceux que je mentionne (Frankel 2011, Pomerol 1984).

Passons maintenant à l'examen rapide des dix livrets régionaux, soit dans l'ordre: Jura Nord, Plateau alémanique, Lacs préalpins, Vallée du Rhin alpin, Tessin, Valais, Chablais, Balcon

lémanique, Genève, les Trois Lacs, soit cinq en majorité sur sol romand. Cette répartition peut se discuter, c'est le choix des auteurs. Chaque livret comporte un examen de la géologie régionale, la distribution des roches et des sols, la répartition des cépages en n'oubliant pas les particularités locales (faune, flore, murs de pierre…). Il passe alors en revue les principaux districts viticoles dans leur cadre géologique. C'est très pédagogique et même un géologue professionnel averti mais non-spécialiste des Alpes peut y trouver son bonheur. On y trouve par exemple des explications sur l'éboulement de Sierre, sur le puzzle géologique du Chablais ou sur la complexité de la zone Fully-Saillon ou du Tessin. On reste à nouveau étonné par la variété des cépages en usage en Valais, presque unique au monde. Ici aussi la qualité des informations et la pédagogie sont frappantes et permettent de mieux comprendre la diversité, la complexité et le côté parfois unique et singulier de tant de nos vins, fruits de l'extrême variété de la géologie locale. On peut y trouver aussi des interviews ou des regards sur des producteurs locaux ainsi que des possibilités de balade dans toutes ces régions. Les spécialistes des gîtes minéraux et carrières ne sont pas oubliés car les mines (toutes fermées) ainsi que les carrières anciennes ou encore actives sont mentionnées tout au long des livrets. Je n'ai regardé de près que les livrets concernant le pays romand, ne connaissant guère les vignobles alémaniques et tessinois. Un bémol quand même, dans le livret « Balcon lémanique », on peut regretter la part un peu congrue laissée à la région de la Côte qui depuis trente ans a fait des progrès colossaux et produit à présent des vins de qualité comparable à celle d'autre vignobles parfois estimés plus prestigieux. Peut-être est-ce dû à sa moindre variété géologique.

Pour finir, à part quelques critiques mineures et sur quelques points de détail, on a bien affaire à un ouvrage scientifique remarquable et très complet qui aidera les meilleurs amateurs de vins à mieux les situer, mieux les comprendre et mieux les apprécier. On ne peut donc que recommander de déposer cet ouvrage à son chevet ou à sa table de dégustation !

Bibliographie

Frankel C., 2011. Terre de vignes, Seuil. 291 pp.

Pomerol C. dir., 1984. Terroirs et vins de France, itinéraires œnologiques et géologiques. TotaL-Edition-Presse Paris, Ed. du BRGM Orléans. 343 pp.

Christian Bauchau
Ancien MER de l'Institut des Sciences de la Terre
Faculté des Géosciences et de l'Environnement
Université de Lausanne