

Excursion de l'AGSO du 3 et 4 mai 2014 dans le Bergeracois : géologie et terroirs viticoles

Avec l'appui de 5 étudiants de la licence Oenotourisme de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux, Jean-Pierre PLATEL, a conduit les 3 et 4 mai 2014 une excursion géologique dans le Bergeracois. Associant géologie et viticulture cette excursion a rassemblé une trentaine de participants et a été accompagné par un livret-guide, richement illustré et très complet, réalisé par Jean-Pierre sur la géologie et un carnet oenotouristique élaboré par les étudiants.

D'un point de vue géologique, la région de Bergerac se caractérise par le passage des affleurements des calcaires marins du Crétacé supérieur (Campanien 5 et 6) à l'Est aux formations argilo-sableuses à barres de calcaires lacustres de la Molasse tertiaire vers l'Ouest. Ce passage est favorisé par une flexure, qui correspond au jeu d'une faille profonde de direction armoricaine et entraîne l'approfondissement soudain du bassin au droit de Bergerac et le dépôt d'épaisses séries continentales au Tertiaire.

Au début de l'excursion, le samedi, les calcaires gréseux jaunâtres du Campanien de la Formation de Couze ont été présentés par Jean-Pierre près de l'ancien moulin de Couze. L'excursion s'est terminée dans ces mêmes calcaires le dimanche au lieu-dit « La Roque » près de Campsegret (Nord de Bergerac).

Les vignobles du Bergeracois, de part et d'autres de la Dordogne se développent principalement sur les formations molassiques composées de plusieurs séquences se terminant dans la plupart des cas par des calcaires blancs lacustres souvent silicifiés : calcaires de type Ondes, calcaire d'Issigeac, calcaires de Castillon, calcaires de Monbazillac et de l'Agenais. Ces faciès ont été vus, ainsi que les dépôts fluviaux sableux et les argiles carbonatés, sur plusieurs affleurements au sein du vignoble. Cette sédimentation a été contrôlée au Tertiaire par la flexure individualisant au Nord-Est des dépôts argileux ou sableux fluviaux, parfois grossiers, et au Sud-Ouest des dépôts palustres avec des étendues lacustres dans une vaste plaine qui s'étendait dans l'Agenais, le Marmandais et l'Entre-deux-Mers.

Notre guide et ses jeunes collaborateurs ont organisé l'excursion pour faire coïncider affleurements géologiques et tourisme : les calcaires du Campanien aux remarquables écluses du canal de Lalinde et au barrage de Tuillières, les calcaires des Ondes sous le mystérieux château de Bridoire, le panorama sur la vallée de la Dordogne à Monbazillac, les nombreux villages pittoresques du vignoble et l'hébergement le samedi soir dans le site médiéval d'Issigeac.

Mais surtout la géologie fut étroitement associée au vignoble à travers plusieurs dégustations qui furent autant d'occasions d'échanger avec les viticulteurs. Chacun, dans leur style différent, nous ont fait partager leur expérience et leur passion du vin.

Au Château Court des Mûts, qui nous hébergea dans son chai pour le pique-nique du samedi, nous découvrîmes le Saussignac. Les vins blancs de cette appellation, liquoreux, moelleux ou sec, sont issus de l'assemblage des cépages Sémillon, Sauvignon, Muscadelle,

Ondenc et Chenin Blanc. Mais le propriétaire, également œnologue, produit aussi du vin rouge très apprécié au cours de notre pique-nique.

Le soir l'apéritif fut pris au Vignoble des Verdots dans le Monbazillac qui offre une étonnante cave pour le géologue, creusée dans les calcaires lacustres des Ondes et qui permet de voir une petite rivière souterraine, coulant dans un boyau karstique. Croisement de Sémillon, Sauvignon et Muscadelle, cette AOC est le plus célèbre du Bergeracois.

Changement de rive de la Dordogne le dimanche, avec les vignes exposées plein sud du Château Beauportail dans le vignoble de Pécharmant. Passionnant exposé du propriétaire qui nous explique que l'exposition Sud, l'orientation des pieds de vigne, de préférence Nord-Sud, la nature du sous-sol, la terrasse ancienne sablo-graveleuse ou la molasse argileuse, jouent des rôles essentiels dans la qualité du vin. Il faut savoir observer pour tirer le maximum du terroir et adapter au mieux les cépages du Pécharmant : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Noir et une pincée de Malbec.

Un agréable repas champêtre, sous un chaleureux soleil, fut pris dans ce domaine avant de partir découvrir le vignoble de Rosette à l'Ouest de Bergerac. Cette très ancienne appellation du Bergeracois, assemblage de Sémillon, Sauvignon, Muscadelle fut une découverte pour beaucoup d'entre-nous.

Encore quelques affleurements dans les massifs boisés au Nord de Bergerac et les participants à l'excursion se sont séparés les papilles mieux éduquées par ces découvertes viticoles. On a bien compris que ces vignobles n'étaient pas là au hasard, que la variété des terrains de la molasse aquitaine expliquait la variété des vins du Bergeracois, que le champignon qui faisait les blancs doux se nourrissait de l'humidité des coteaux exposés au Nord et qu'à contrario le Pécharmant rouge profitait des versants plus secs et ensoleillés exposés plein Sud, que la connaissance empirique du viticulteur lui permettait d'exploiter au mieux la nature du sous-sol et les cépages pour faire des vins d'excellence. Encore un grand merci à notre guide pour ce week-end fructueux en échange et en gastronomie ; sans oublier nos jeunes guides étudiants qui ont complétés la présentation géologique par des aperçus oeno-touristiques et qui ont animé notre soirée et nos repas. Une mixité intéressante que Jean-Pierre nous propose de renouveler l'année prochaine dans le vignoble de Cahors. Alors, à l'année prochaine.

F. BICHOT



Photo de groupe au Château Beauportail dans le Pécharmant