

## De la roche aux vins Diversité des terroirs d'Alsace

# Conférence par Dr. Claude Sittler

Université de Strasbourg

### "L'influence des Terroirs géologiques sur les goûts de leurs vins"

Pourquoi ne reste-t-il actuellement qu'une dizaine de cépages plantés en Alsace et pourquoi les vins sont-ils mono-cépages depuis à peine 150 ans ?

Rarement, le vigneron avait reconnu l'adéquation d'un cépage à un type de sol, et pour cause, le vignoble d'Alsace est assis sur une centaine de sols différents.

Aujourd'hui, les recherches géologiques sur le terrain et les analyses minéralogiques et physiques des sols permettent de définir les exigences d'un cépage à l'autre. Parmi les nombreux facteurs de l'environnement, il y a évidemment la nature du substrat mais aussi l'influence millénaire et journalière des climats sur ce substrat et sur la vigne selon l'exposition du vignoble. Tout ceci fait du Terroir une "séquence géo-pédo-écologique".

Saisir maintenant la qualité et la spécificité du vin issu d'un terroir (voire d'une parcelle) est un travail fort délicat. La qualité dépend des conditions climatiques, de la conduite de la vigne et du soin apporté à la vinification. La spécificité du vin produit sera fonction, en premier lieu de l'alimentation minérale du cépage.

Abstraction faite des arômes du vin qui sont liés au cépage lui-même, nous recherchons donc les sensations gustatives qui sont liées au terroir, en particulier à sa nature minérale car celle-ci est la seule chose qui n'ait varié au cours du temps. Notre essai concernera donc à mettre en relation les trois constituants principaux des roches (sable siliceux, calcaire, argile) avec trois paramètres du goûts des vins d'Alsace (acidité, opulence, puissance).



**Dimanche 16 juin à 14h**  
**Hôtel de Ville de Thann**  
**Salle de conférence**

Places limitées - Inscription gratuite au stand de la Maison de la Géologie le jour même  
(Place Modeste-Zussy)