



Terre de Vins

Juillet / Août 2026

LE LEGS DES DINOSAURES

PAR **LUCIE DE AZCARATE**, PHOTOGRAPHIES DR ET **JEAN-CHARLES GUTNER** (P. 103)

Les mentions de « marnes kimméridgiennes » ou de « terroir kimméridgien », qui figurent parfois sur les contre-étiquettes comme des gages de qualité, paraissent si ésotériques qu'une initiation s'impose. Elle nous invite à remonter à la genèse des sols, voici 150 millions d'années, pour décrypter ce que le vin doit aux mers antédiluviennes

Le kimméridgien est le deuxième étage du jurassique supérieur (tardif), seconde période de l'ère secondaire (mésozoïque), aujourd'hui divisée en trois parties (1)... Pour éviter de se perdre dans un mille-feuille stratigraphique et pour mieux se situer sur l'échelle des temps géologiques, tout commence il y a environ 150 millions d'années. À cette époque, la Pangée, l'immense continent qui précède les cinq que nous connaissons, commence à se fragmenter. Le climat qui règne sur la Terre ressemble à un scénario catastrophe du Giec, avec un niveau de CO₂ plusieurs fois supérieur à ceux d'aujourd'hui qui entraîne un effet de serre global. Pendant cette période, les températures élevées empêchent la formation de calottes glaciaires et les niveaux marins oscillent entre 70 et 150 mètres au-dessus du niveau actuel. Nos contrées ressemblaient alors à un archipel de grandes îles à la végétation luxuriante. C'est l'âge d'or des dinosaures, avec des sauropodes, géants herbivores, et des théropodes, prédateurs carnivores, parmi lesquels se trouvent les ancêtres du célèbre tyrannosaure. Dans les mers, la vie est toute aussi foisonnante. Outre des vertébrés marins, géants à notre échelle, les mollusques étaient omniprésents et essentiels à l'équilibre de l'écosystème. Les fossiles des ammonites, à la coquille spiralée, servent aujourd'hui à dater les roches. On en trouve en Angleterre, dans le Dorset, à Kimmeridge Bay, qui donne son nom à la période, et, aux côtés de petites huîtres, dans les sols formés par la sédimentation des fonds marins de la même période. Cet étage du Jurassique est l'un des temps géologiques les mieux connus à mesure que les paléontologues authentifient des squelettes de dinosaures et que les géologues documentent la formation de l'argile de Kimmeridge, qui constitue la roche-mère principale des gisements de pétrole et de gaz de la mer du Nord. Or, avant que la science contemporaine s'intéresse au contenu de ces sols, les générations successives de vignerons avaient déjà détecté leur potentiel.

Le substrat et le relief

Au début de notre ère, l'agriculture apporte une connaissance empirique des sols. Les vignerons distinguent des terroirs particulièrement propices à la culture de la vigne et, parmi eux, les argiles kimméridgiennes. De la Côte des Bar à Cahors, en passant par Chablis et Sancerre, la vigne plonge ses racines jusqu'à des profondeurs insoupçonnées dans une argile dense et fractionnée par des inclusions de coquillages et de calcaire où elle puise une minéralité et une concentration remarquables. Du reste, ce substrat de marnes affleure toujours sur des reliefs. Sur ces pentes, les vignes bénéficient d'une meilleure exposition et des bienfaits de plus en plus recherchés de l'altitude qui modère l'impact des canicules. Impossible donc, encore aujourd'hui, de renoncer à ces grands terroirs issus du fond des âges. 🍷

1) « Dictionnaire de géologie », Alain Foucault et Jean-François Raoult, 6^e édition, Dunod, 2006.

Domaine Joost de Villebois (Sancerre)

Alberto Tonetto



«**À** Sancerre, les vignerons ont toujours distingué les différentes natures de sol. Entre les silex, les caillottes (profil calcaire) et les marnes kimméridgiennes, cela se joue parfois à quelques mètres, mais détermine la conduite de la vigne et l'expression du sauvignon blanc. Sur les caillottes, le sol est trop drainant pour qu'il soit nécessaire d'organiser une concurrence hydrique. Tandis que sur les marnes kimméridgiennes, qu'on désigne ici comme les "terres blanches", les rangs sont souvent enherbés afin d'assurer la portance du sol argileux et limiter la vigueur de la vigne. En cas de sécheresse, l'argile se rétracte et se fissure, ce qui casse les micro-racines de la plante. Si la chaleur se prolonge, la vigne a tendance à se bloquer de manière plus fréquente et plus drastique que sur d'autres terroirs. Au moment des vendanges, cette différence de comportement est révélée

par des maturités plus tardives. Le stress hydrique et le ralentissement de la pousse créent un effet de concentration naturelle dans les raisins. Historiquement considérées comme le terroir de Sancerre par excellence, les marnes kimméridgiennes conservent et même renforcent leurs avantages comparatifs face à la pression du réchauffement climatique. Les vins issus de terroirs à silex demeurent très légers. Sur les caillottes, le sauvignon blanc, s'il chauffe trop vite, peut perdre en finesse et en acidité. Alors que sur les marnes kimméridgiennes, on continue à produire des vins complets, taillés pour la garde, qui allient fraîcheur et structure. Aujourd'hui, les vignerons intègrent de mieux en mieux ces différences pour gagner en précision et monter en gamme. À l'avenir, cette distinction des terroirs pourrait même être formalisée dans le cahier des charges de l'appellation. »



TERRE DE VINS AIME

SANCERRE J. de Villebois Marnes kimméridgiennes 2024

Cette cuvée renferme toute la générosité exotique du sauvignon blanc. Quant à la promesse du terroir kimméridgien qui figure sur l'étiquette, c'est en bouche qu'elle s'accomplit. Le fruit est comme enrobé par une attaque ample, une sensation tactile veloutée qui s'évanouit après avoir laissé juste assez de poudre de craie sur les papilles pour suggérer une nouvelle gorgée.

BLANC BIO 33,10 €

★★★★☆