



# Le ciel, la terre, le végétal

Pour faire du vin, il faut certes des vignerons, mais il faut aussi un lieu, un espace où la vigne s'épanouit et où elle parvient, année après année, à porter ses fruits à bonne maturité, prêts pour la vinification. Le vignoble de Château-Chalon est l'un de ces lieux magiques où sont rassemblés tous les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'un grand vin. C'est dans l'histoire géologique, commencée il y a 200 millions d'années dans les mers du Jurassique, qu'il faut chercher l'origine de ces marnes grises du Lias chères au cépage savagnin. Les bouleversements de l'Ère tertiaire ont ensuite construit les grands traits du relief: côte viticole, plateau, reculée... Et pour finir, les rudes climats de l'Ère quaternaire ont poli les reliefs, ravinant par ci, érodant par là, et installant les sols viticoles, dans lesquels le système racinaire puise son eau et ses nutriments. C'est dans cette terre, pourtant inhospitalière et prête à glisser dans le versant, patiemment entretenue par les vignerons au cours des siècles, qu'un cépage a peu à peu trouvé sa place. À partir des plants de vignes sauvages ou « lambrusques », qui couraient dans les forêts du voisinage, les vignerons ont créé, par sélection naturelle, bouturage et marcottage, un cépage parfaitement adapté à la terre de Château-Chalon. Proche, d'un point de vue génétique des vignes sauvages originelles, le savagnin est une variété ancienne de *Vitis vinifera*, ayant subi peu de cycles d'hybridation et d'évolution. L'association marne grise/savagnin est donc ici une véritable symbiose entre, d'une part une terre, et d'autre part un cépage, modifié peu à peu pour être en parfaite harmonie avec son support dans un climat frais et humide.

Le promontoire et le vignoble  
de Château-Chalon.  
Cl. J. et J. Aubert.