

## Les facteurs naturels

Parmi les facteurs naturels qui constituent le terroir de la vigne, deux principaux y contribuent largement.

### 1.. La terre

Il n'y a pas un sol viticole mais des sols, chacun étant responsable d'un style de vin.

Les sols sont plus ou moins profonds, plus ou moins humides avec des compositions et une proportion d'éléments grossiers (graves) ou fins variables (sables). La répartition des sables, limons, argile, calcaire, matières organiques, oligoéléments elle aussi est très variée, permet de classer les sols en sableux, graveleux, argileux, argilo-calcaire...

La profondeur du sol conditionne le développement des racines et ainsi peut-être un facteur qualitatif.

La nature du sol influence les caractères qualitatifs du vin :

La silice offre de la légèreté, de la finesse

Le calcaire offre de la couleur et de la rondeur

L'argile offre de la fermeté et du corps.

Les éléments minéraux contribuent aux arômes et à la couleur des vins. La plupart des sols renferment ces éléments en proportion relativement diverses ; l'élément majoritaire donne son caractère au vin.

### 2.. L'air

Là aussi il existe plusieurs paramètres.

#### La thermométrie

C'est la somme des températures journalières cumulées. Les valeurs, selon les régions, varient entre 3 000 et 3 800 °C. S'étendant principalement entre 30 et 50 degrés de latitude dans l'hémisphère Nord et entre les 30 et 40 degrés parallèles dans le monde austral, **la vigne s'accommode de nombreux types de climats**. Elle ne supporte mal que les températures extrêmes, notamment les plus froides, ses racines souches et rameaux pouvant être détruits quand le thermomètre descend au-dessous de -15 °C. **La vigne aime la douceur**.

#### L'ensoleillement

C'est le nombre d'heures d'éclairement. Elles ont une action directe sur la photosynthèse.

#### La pluviométrie

La vigne a besoin de quelques 400 à 600 mm de pluie par an.

#### Le vent

C'est l'élément déterminant qui souligne l'accent climatique des régions.

#### Les microclimats

Les données suivantes n'indiquent que quelques situations, car on peut avancer que celles-ci sont pratiquement illimitées.

##### a).. L'altitude

On perd approximativement une température de 1 degré par jour pour une élévation de 100 mètres, c'est-à-dire environ 10 % de chaleur cumulée nécessaire à la maturation du raisin sur une année.

##### b).. Les expositions

Les raisins provenant de pentes recevant le soleil levant ou le soleil couchant s'exprimeront différemment.

##### c).. L'orientation du vignoble

Les orientations nord, sud, est, ouest feront varier la composition du raisin, en particulier par l'influence de la luminosité.

##### d).. La proximité de l'eau

La proximité de masse d'eau, fleuves, rivières, lacs, mers influent sur la vigne par leur effet tampon (adouci les mouvements climatiques).