

<https://www.vinsalsace.com/fr/grands-crus/>

De la roche au vin

Les Grands Crus sont exclusivement situés sur les parties hautes du vignoble, chacun possédant une identité géologique qui lui est propre. Il est possible de distinguer dix grands types de sols différents parmi les grands crus d'Alsace :

En bordure de montagne

- [Terroirs granitiques et gneissiques](#)

Situés sur les flancs de la montagne vosgienne, ils sont composés de roches éruptives ou magmatiques qui se fissurent et se désagrègent pour former un sable grossier appelé arène granitique, à faible rétention d'eau. La fertilité de ces sols dépend de leur degré d'altération, qui participe à la libération d'éléments minéraux. Les vins produits sur ces terroirs chimiquement acides sont toujours très expressifs dans leur jeunesse, avec une trame légère.

- [Terroirs schisteux](#)

Le schiste est une roche feuilletée provenant de la compression de l'argile au sein de l'écorce terrestre. Assez rares en Alsace (Andlau et Villé), ces terroirs sont riches en éléments fertilisants. Structurés autour de la fraîcheur, racés, les vins produits sur ces terroirs sont assez longs à s'épanouir.

- [Terroirs volcano-sédimentaires](#)

Il y a 300 millions d'années, les volcans ont fourni des laves et des cendres qui se sont consolidées sous l'eau. La roche est dure, compacte et se désagrège difficilement. Ces terroirs pierreux sombres, qui retiennent bien la chaleur, transcendent les cépages. Les vins, aux arômes fumés, sont amples, bien charpentés.

- [Terroirs gréseux](#)

Les grès sont des sables de quartz indurés ou cimentés. Géologiquement assez proches des terroirs granitiques, avec le même caractère acide et sablonneux, les terroirs gréseux ont une expression assez différente : les vins qui y sont élaborés ont une colonne vertébrale acide plus longue et sont moins aromatiques. Ils demandent en outre plus de temps pour que leur complexité s'épanouisse.

Collines sous-vogiennes

- [Terroirs calcaires](#)

En Alsace, il s'agit de calcaires d'origine marine de l'ère secondaire. Les plus répandus sont ceux du Muschelkalk et ceux du Dogger. Ces roches se désagrègent facilement pour laisser la place à des sols très caillouteux. Sur ces terroirs chimiquement basiques, les vins sont toujours marqués par une belle structure acide, large et massive. Très fermés dans leur jeunesse, ils évoluent vers un caractère citronné avec le temps.

- [Terroirs marno-calcaires](#)

Ils sont composés d'épais dépôts d'argiles (marnes) et de galets calcaires qui forment une roche appelée conglomérat dont l'évolution est lente et peu visible. L'apport de puissance des marnes est soutenu par une belle acidité longue et complexe. Les vins sont généreux et longs dans leur jeunesse, et vieillissent admirablement en minéralisant. Plus la part de calcaire est importante, plus le vin développe de finesse.

- [Terroirs marno-gréseux](#)

C'est la variante gréseuse du terroir marnocalcaire. Il s'agit toujours d'éboulis du tertiaire dont les galets sont cette fois gréseux. La marne procure puissance au vin tandis que le grès l'allège. Plus généreux que sur un terroir exclusivement gréseux, les arômes du vin sont plus complexes que sur un terroir marneux.

- [Terroirs marno-calcaro-gréseux](#)

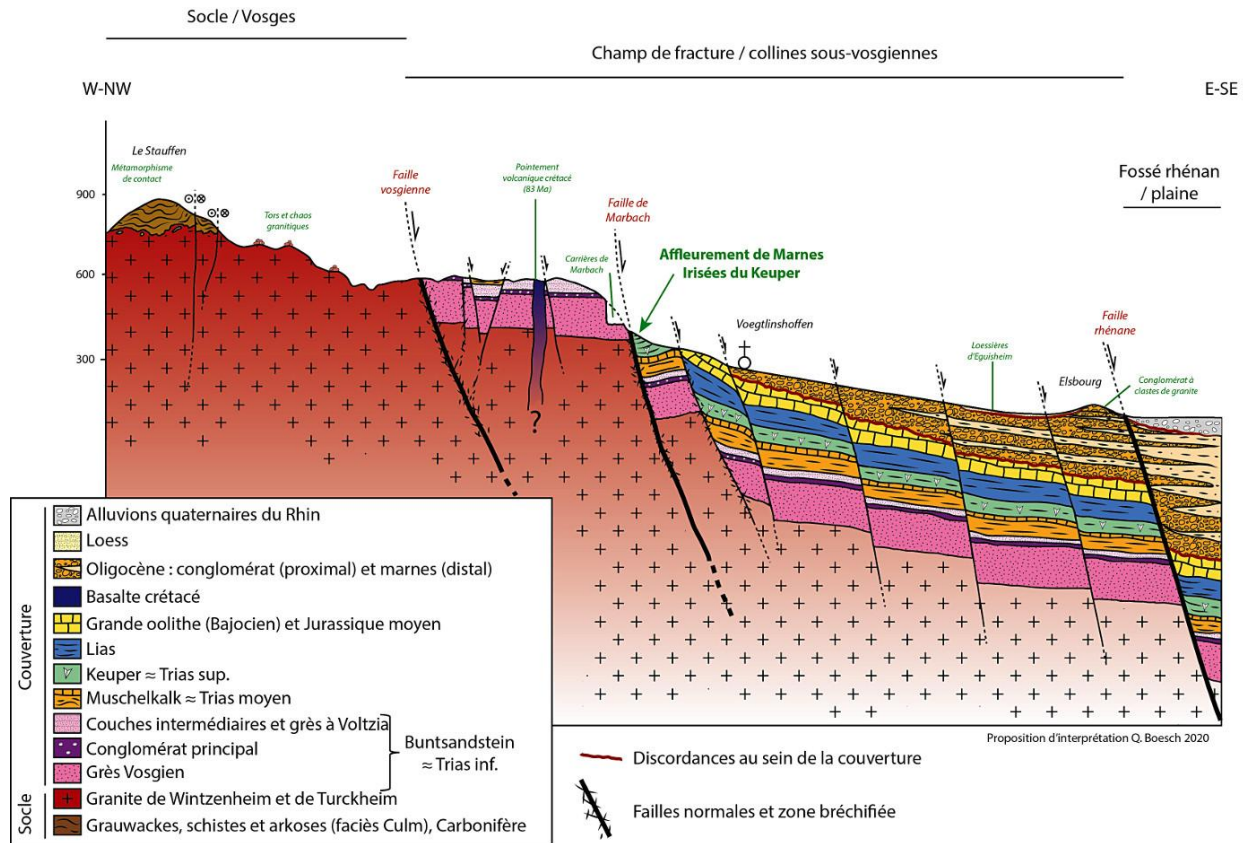
Fréquents dans les collines sousvosgiennes, sont constitués d'argiles, de calcaires et de grès. La variété des roches en fait la richesse minérale. Ces terrains profonds sont donc fertiles et présentent une bonne rétention en eau. À la marne qui apporte puissance, le calcaire et le grès sont des facteurs d'allègement. Les vins prennent leur temps pour harmoniser ces composantes quelque peu antagonistes.

- [Terroirs calcaro-gréseux](#)

Ces terroirs sont assez rares en Alsace. Il s'agit de calcaires gréseux ou de grès calcaires, les grains de quartz étant généralement cimentés par le calcaire. Ces roches ne s'altèrent pratiquement pas. Les sols, très caillouteux, ont une fertilité minérale faible. Les vins sont tendus, avec des expressions florales assez intenses.

- [Terroirs argilo-marneux](#)

L'argile est le composant essentiel de ces roches tendres mais compactes, donnant toujours des sols lourds et gras. La fertilité chimique est élevée du fait de la puissance de retenue de divers éléments minéraux exercée par l'argile. Les vins issus de ces terroirs ont une structure puissante et sont longs à s'épanouir. La forte présence d'argile explique une perception de tanins, bien qu'il s'agisse de vins blancs !



Formation de l'Alsace

Le surgissement des Alpes et du Jura à l'ère tertiaire bouleverse le socle cristallin, qui se soulève. Un nouveau massif se forme, englobant les actuelles Vosges et Forêt-Noire, atteignant une altitude de 3000 m dans sa partie méridionale. Mais le soulèvement a fracturé l'ancien socle dont la partie centrale s'effondre. Elle est de nouveau envahie par la mer qui y dépose de nouveau des sédiments (pétrolifères au nord et potassiques au sud).

