

Guy Lavignac

SOUS LA COORDINATION DE
Annick Audiot

AVEC LA COLLABORATION DE
Père Boissière et
Évelyne Leterme

PHOTOGRAPHIES : GILLES CATTIAU

Cépages du Sud-Ouest

2000 ans d'histoire / Mémoires d'un ampélographe



Éditions du Rouergue / INRA Éditions

Guy Lavignac a développé très tôt sur l'exploitation familiale une passion pour l'ampélographie. Diplômé de L'École Nationale Supérieure d'Agriculture de Montpellier, et ancien délégué régional de l'Office National Interprofessionnel des Vins, Guy Lavignac a participé activement à l'élaboration du Catalogue national des cépages français. Soucieux d'approfondir l'évolution des grandes familles de *Vitis vinifera* et de sauvegarder le patrimoine végétal qui, au cours des siècles, a contribué à la renommée de nos vins, il est à l'initiative de la création en 1990 en Midi-Pyrénées du Conservatoire régional des cépages.

Annick Audiot, ingénieur de recherches à l'INRA de Toulouse, se consacre à la conservation des ressources génétiques depuis 1977. Elle a participé à la mise en place du Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional de Midi-Pyrénées qu'elle anime depuis 1989. Elle est l'auteur du livre *Races d'hier pour l'élevage de demain* (1995) et de plusieurs documents de vulgarisation. Elle s'est impliquée activement dans la réalisation de cet ouvrage dont elle est la coordinatrice.

À la mémoire de mon grand-père

Gabriel Lumeau

qui, le premier,

me fit découvrir les anciens cépages du Sud-Ouest.

© Éditions du Rouergue / INRA Éditions, 2001

© Gilles Cattiau / INRA pour les photos

Éditions du Rouergue / ISBN : 2 84156 289 1

INRA Éditions / ISBN : 2 7380 0974 3

CÉPAGES DU SUD-OUEST

2 000 ans d'histoire
Mémoires d'un ampélographe

GUY LAVIGNAC

SOUS LA COORDINATION DE

Annick Audiot

AVEC LA COLLABORATION DE

Père Boissière et

Évelyne Leterme

PHOTOGRAPHIES : **GILLES CATTIAU**

Éditions du Rouergue / INRA Éditions

SOMMAIRE

Avant-propos	6
La vigne et les cépages	6
Qu'est-ce que l'ampélographie?	7
La vigne au fil des saisons	10
De l'histoire des cépages du Sud-Ouest	12
Pourquoi ce livre?	14
QUAND LA PASSION REJOINT L'INTÉRÊT GÉNÉRAL	14
UNE NÉCESSITÉ : FAIRE CONNAÎTRE POUR MIEUX TRANSMETTRE	16
Typographie utilisée dans l'ouvrage.....	17

PREMIÈRE PARTIE

1 – CÉPAGES DU SUD-OUEST : DES ORIGINES AU DÉBUT DU XIX^e SIÈCLE	19
Mise en place des vignobles dans le Sud-Ouest du VI ^e siècle avant J.-C. au début de notre ère	19
Les apports gréco-romains	19
Les apports indigènes : les lambrusques	22
Évolution de l'encépagement du V ^e au XIV ^e siècle	25
La destruction des vignobles par les Barbares	25
Les vignobles épiscopaux	25
Les vignobles des grandes abbayes.....	27
L'ABBAYE DE MOISSAC	27
L'ABBAYE DE CONQUES	28
Les autres abbayes créatrices de vignobles	28
Les Hospitaliers et les Templiers	29
Le rôle des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle	30
Les vignobles urbains et villageois	32
Évolution de l'encépagement du XIV ^e au XVIII ^e siècle	33
Les premières décennies du XIX ^e siècle	35
2 – LES NOMS DE CÉPAGES – ASPECT LINGUISTIQUE	37
Cadre linguistique	37
L'étymologie et ses méthodes	40
Les limites de l'étymologie.....	42
Quelques exemples.....	46
Noms de lieux et noms de famille en rapport avec la vigne.....	51
3 – L'ENCÉPAGEMENT RÉGIONAL TRADITIONNEL	53
Les différents modes de conduite traditionnels de la vigne	53
Les vignes du vignoble pyrénéen	54
LES HAUTAINS	54
LE PACHERENC	56
LES DEMI-HAUTAINS	56
La conduite de la vigne dans le reste du Sud-Ouest	57
LE GOBELET OU PIQUEPOULT	57
LA TAILLE EN CORDON DE L'ARIÈGE	58
LES ARBRES ÉCHALAS.....	59
LES PERGOLAS	59
L'ancien encépagement régional	60
Ariège – Aveyron – Gers – Haute-Garonne – Hautes-Pyrénées	60-68
Landes – Lot – Pyrénées-Atlantiques – Tarn – Tarn-et-Garonne	69-75

4 – LES BOULEVERSEMENTS DU XIX^e SIÈCLE	77
Les grandes maladies de la vigne au XIX ^e siècle	77
L'oïdium, le mildiou, le phylloxéra et autres maladies cryptogamiques	77
Les premiers moyens de lutte	81
Le début de la lutte phytosanitaire	81
Les autres méthodes de lutte	81
Les cépages américains	82
Les porte-greffes	83
Les hybrides producteurs directs	88
La première reconstitution	90
5 – LES CÉPAGES DU SUD-OUEST À L'AUBE DU TROISIÈME MILLÉNAIRE	95
L'évolution des surfaces cultivées et la productivité des vignobles	96
Les cépages et le milieu viticole	100
La variété des sols	100
La climat et le choix des cépages	101
L'évolution de l'encépagement au cours du XX ^e siècle	103
L'incidence des deux guerres	103
Les nouvelles attaques parasitaires et les divers accidents	104
Divers autres facteurs	105
Les institutions et leur évolution	105
L'influence de la réglementation	106
LE CODE DU VIN	107
LE DÉCRET DE 1953	107
L'APPLICATION DES DÉCRETS DE CONTRÔLE AOC ET VDQS	108
L'EXEMPLE DES VINS DE FRONTON	108
Quel avenir?	110
Les cépages en expansion dans le Sud-Ouest	111

DEUXIÈME PARTIE

LES CÉPAGES DES COLLECTIONS CONSERVATOIRES DU SUD-OUEST	117
De l'intérêt de conserver les cépages anciens	117
Des initiatives anciennes	118
Des initiatives récentes	120
La collection du Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional de Midi-Pyrénées	120
La collection du Conservatoire Régional d'Aquitaine	121
Avertissement pour la lecture de la monographie	122
LES CÉPAGES	125-261
Fiches descriptives et photographies	
Tableau de classification des cépages	262
Notes	264
Sigles et abréviations	265
Glossaire	266
Bibliographie	268
Index des noms de cépages	270
Crédits iconographiques	271
Remerciements	272

Avant-propos

La vigne et les cépages

La **vigne** appartient à la famille des *Vitacées* ou *Ampélidacées* dont les plantes ligneuses, à l'allure de lianes, sont réparties à l'état sauvage dans les cinq parties du monde.

Parmi les 17 genres qui composent cette famille, le **genre** *Vitis* intéresse particulièrement la culture à cause de la nature et de l'abondance de ses fruits. Il se décline lui-même en 3 groupes qui rassemblent au total une soixantaine d'espèces. Le groupe européen est composé essentiellement de l'**espèce** *Vitis vinifera* L., encore dénommée « vigne européenne ». Le groupe américain comprend une trentaine d'espèces sauvages parmi lesquelles *Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis aestivalis*, *Vitis candicans* et *Vitis berlandieri*. Ces espèces, autrefois utilisées de manière sporadique par les colons, ont été domestiquées au début du XIX^e siècle. Elles ont servi, après l'invasion du phylloxéra*, puceron dévastateur en provenance du « Nouveau Monde », à l'élaboration, par croisement avec des vignes européennes, d'espèces hybrides résistantes qui sont à l'origine de la plupart des porte-greffes actuels. Le groupe asiatique compte également une trentaine d'espèces.

L'espèce *Vitis vinifera* L. se distingue des autres espèces de *Vitis* par la qualité de ses baies qui fondent la réputation des meilleurs vins du monde. Elle se décline elle-même en deux sous-espèces : l'une sauvage (*Vitis vinifera* L. subsp. *silvestris*), dont

il ne subsiste plus que quelques représentants, la plupart de ces formes sauvages ayant été laminées lors de la crise phylloxérique, l'autre cultivée (*Vitis vinifera* L. subsp. *sativa*).

Le mot **cépage*** désigne, pour l'espèce *Vitis vinifera*, une variété de vigne cultivée. La gamme innumérable de nos cépages locaux ou régionaux, dont plus de 5000 types distincts ont été décrits, est née des choix opérés par l'homme dans ces formes sauvages. Celui-ci a multiplié les types retenus soit par semis de pépins, soit par marcottage* ou par bouturage*, puis les a sélectionnés en fonction de leurs qualités culturelles, technologiques et organoleptiques et de leur adaptation aux conditions de chaque zone de culture. Utilisés seuls (vin* de monocépage) ou en assemblage*, les cépages sont à la base de la grande variété des vins proposée au consommateur. Mais tous n'ont pas la même importance économique. La plupart sont restés localisés à une échelle locale ou régionale, tandis que les qualités de certains autres sont reconnues et exploitées dans de nombreux pays viticoles du monde. Ces cépages se différencient par leurs caractères morphologiques (aspect du feuillage et des grappes notamment) qui sont utilisés pour leur description et leur reconnaissance (ampélographie), ainsi que par leurs caractères physiologiques et culturels. Cette diversité constitue une richesse génétique et un potentiel viticole garant des capacités d'adaptations futures de la viticulture*.

Genre	Espèces	Sous-espèce	Cépages
	<i>Vitis vinifera</i> L.	<i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>silvestris</i> <i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>sativa</i>	→ Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon.
Vitis	<i>Vitis riparia</i> <i>Vitis rupestris</i> <i>Vitis labrusca</i> ...		Riparia Gloire de Montpellier... Rupestris du Lot... Isabelle, Concord...

Qu'est-ce que l'ampélographie ?

Le terme ampélographie – « description des cépages ou formes de vignes cultivées » (du grec *ampelos* = vigne ; *graphia* = description) – fut utilisé pour la première fois en 1611 par l'Allemand Sachs dans un ouvrage sur les variétés de vigne, *Ampelographia*, écrit en latin. Dans le *Théâtre de l'Agriculture* qu'il publia en 1600, Olivier de Serres mentionnait déjà divers noms de cépages.

L'ampélographie, qui a pour but de distinguer et d'identifier les différents cépages, mais aussi les potentiels des vignes et leur histoire, recouvre à la fois :

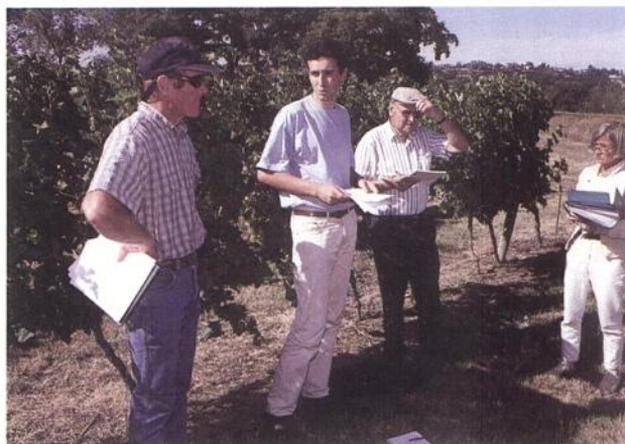
- des données descriptives permettant la caractérisation et l'identification des cépages ;
- la connaissance de leur aire de culture et de propagation ainsi que de leurs aptitudes phénologiques (débourrement*, floraison, véraison*, maturité) et culturelles (rendement, résistance au gel et caractéristiques de résistance aux maladies de la vigne, oïdium*, mildiou*, blackrot*, botrytis...);
- et, enfin, leur phylogénie, c'est-à-dire la classification botanique et le regroupement des cépages et variétés de vigne en fonction de leurs origines.

Pour identifier les cépages cultivés dans tel ou tel vignoble*, l'ampélographe se sert de caractéristiques morphologiques comme l'aspect des sarments, des feuilles, des fleurs, des grappes et des baies. Cela lui permet de reconnaître chaque variété en tous lieux, quel que soit le nom local (synonyme) qui lui a été attribué et éventuellement de la classer dans une famille de cépages déterminée. Cette ampélographie traditionnelle est aujourd'hui complétée par les techniques de biologie moléculaire qui permettent l'analyse du génome afin de déterminer les liens génétiques entre variétés.

Compte tenu de l'importante synonymie des noms de cépages, la discipline que constitue l'ampélographie n'est donc pas réductible à l'adoption d'une simple technique. Pour chaque ampélographe, elle se construit à partir de la bibliographie, de connaissances de base en

botanique et en agronomie. Elle suppose, pour se développer et s'enrichir, une mise à l'épreuve permanente, beaucoup de persévérance et un brin d'intuition, puis elle devient un art lorsqu'elle se mêle à la passion !

La littérature ampélographique connut une période florissante au XIX^e siècle avec la publication d'une dizaine d'œuvres fondamentales concernant l'inventaire des cépages importants au plan local et international. Citons, parmi celles-ci, *Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie* de Simon de Roxas Clemente en 1807, *Ampélographie universelle* du comte Odart en 1845, *Ampélographie française* de Rendu en 1854 et *Essai d'une ampélographie universelle* du Comte J. de Rosavenda en 1877. C'est au début du XX^e siècle que fut édité le monumental ouvrage de P. Viala et V. Vermorel *Ampélographie générale* en 7 volumes (1910) avec la collaboration de 85 spécialistes du monde viticole international dont G. Cazeaux Cazalet, H. De Lapparent et Ch. Tallavignes pour le Sud-Ouest français. Plus près de nous, entre 1956 et 1964, P. Galet a publié *Cépages et vignobles de France* en 4 volumes, réédité en 2 volumes (1988 et 1990). Plus récemment encore, Ambrosi *et al.* (1997) ont réalisé un *Guide des cépages : 300 cépages et leurs vins* qui présente les cépages les plus importants dans le monde ainsi que les espèces de vignes sauvages, les porte-greffes et les variétés de raisins de table. C'est à P. Galet, auteur d'un *Dictionnaire encyclopédique des Cépages* (2000) que l'on doit la dernière publication du deuxième millénaire identifiant plus de 9600 cépages du monde, des plus connus aux plus insolites.



En arrière-plan, Guy Lavignac, ampélographe



L'*Encyclopédie Larousse* donne comme définition de la famille « l'ensemble des personnes issues d'un même sang ». En viticulture, on désigne sous le nom de **famille** un groupe de cépages ayant un certain nombre de caractères morphologiques identiques qui permettent de les rattacher à un ancêtre commun. Negrul, en 1938, emploie le terme de « **sorto-type** » pour les groupes de cépages proches par leur provenance à partir de semis. L'ampélographe exploite ces caractères pour distinguer et classer, d'un point de vue chronologique si possible, les différents cépages retenant en particulier la couleur des baies, le type de bourgeonnement du rameau, la forme des feuilles adultes.

Classer l'intégralité des cépages dans des familles précises nous paraît quasiment impossible, compte tenu des croisements intervenus au cours des siècles et des nombreuses introductions voulues par l'homme ou involontaires (semis de pépins réalisés au hasard de la consommation des baies par les hommes et les animaux). Nous rattachons l'ensemble des cépages du Sud-Ouest à six grandes familles, les **Carmenets**, les **Cotoïdes**, les **Folloïdes**, les **Gouais**, les **Noiriens** et les **Chenin**.

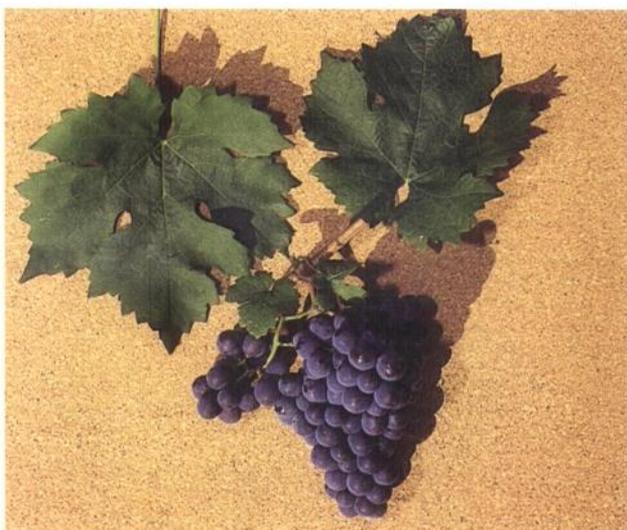
LES CARMENETS

Les **Carmenets** sont originaires des Pyrénées occidentales comme en témoignent les vestiges basco-béarnais. Dans cette famille, l'on compte plusieurs cépages rouges tels l'*Acheria* (**Cabernet franc**)⁽¹⁾, l'*Acherai moyeta* ou **Ardounet**, l'*Arrouya*, la **Carmenère**, le **Castets**, le **Petit Verdot**, le **Saint Macaire**, le *Fer Servadou* (**Fer**), le **Cabernet-Sauvignon**, le **Merlot N**, ainsi que deux cépages blancs, le **Merlot blanc** et le **Sauvignon**.

Ces cépages sont caractérisés par un bourgeonnement blanc à liseré carminé, des grappes à baies rondes ne grossissant qu'après véraison et un goût généralement « sauvage » caractéristique du **Cabernet-Sauvignon**, du **Fer** et du **Sauvignon**...

LES COTOÏDES

La famille des **Cotoïdes**, originaire pour partie du Quercy - comme en témoigne le cépage découvert vers 1850 par Valdiguié à Puylaroque (Tarn-et-Garonne) qui lui a donné son nom — regroupe, outre le **Valdiguié**, les cépages **Cot** ou **Auxerrois**, **Négrette**, **Mérille**, **Prunelard B** et **Prunelard N**. On la retrouve aussi plus au Sud-Ouest avec le **Tannat**, le **Lauzet** et le **Manseng noir N** qui possèdent certaines caractéristiques des **Cotoïdes** du Quercy mais combinent une forme du lobe médian rappelant les cépages pyrénéens. Parmi eux, un seul cépage blanc, le **Lauzet** ⁽²⁾. Les cépages de la famille des **Cotoïdes** se distinguent par un bourgeonnement cotonneux* blanc, de jeunes feuilles vertes, colorées, en forme de cœur, s'inscrivant toujours vers le bas, et des feuilles adultes révolutées. Les baies prennent leur taille* définitive juste avant la véraison.



1



2

LES FOLLOÏDES

Originaires eux aussi du Sud-Ouest gascon, les **Folloïdes** sont représentés par la **Folle blanche** (3), le **Jurançon blanc**, le **Montils** et l'**Ondenc** aux baies blanches ainsi que le **Jurançon noir**, le **Canaril** et le **Sencit** aux baies rouges. Ils se distinguent par un bourgeonnement cotonneux blanc, de jeunes feuilles cotonneuses et jaunâtres, des grappes très serrées, sans pédoncule, sensibles à la pourriture grise.

LES GOUAIS

Originaires du Centre Est, la famille des **Gouais** compte dans le Sud-Ouest, le **Gouais B** (4) (*Guinlan* du Gers, *Bouillenc* du Lot ou *Issal* de Marcillac), la **Graisse** (*Chalosse du Frontonnais* ou *Président du Béarn*), le **Blanc Dame** (*Claret de Gascogne*, *Clairrette de Gascogne*), la **Muscadelle** (*Issal de Tarayre* à Marcillac dans l'Aveyron), le **Guillemot**, le **Saint-Pierre doré**.

Ce sont des cépages blancs « gros producteurs » caractérisés par un bourgeonnement blanc et de jeunes feuilles duveteuses.

LES NOIRIENS

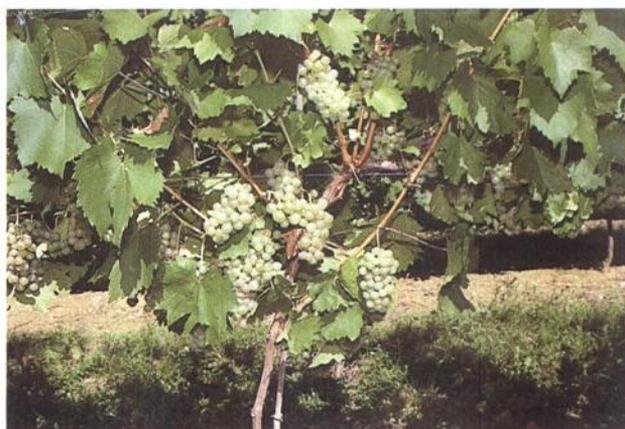
Deux groupes de cépages : le **Chardonnay** (5) et les **Gamay** (**Gamay N** à jus blanc et **Gamay teinturiers**) appartiennent, dans le Sud-Ouest, à la famille des **Noiriens**, originaire de Bourgogne. Le **Pinot** de Bourgogne et le **Meunier N** de Champagne n'existent qu'en collection dans notre région. Seul le **Pinot noir** a été introduit récemment dans le vignoble d'Estaing, en Aveyron. Les **Noiriens** sont caractérisés par un bourgeonnement blanc à liseré rosé, des feuilles entières ou légèrement trilobées.

LES CHENIN

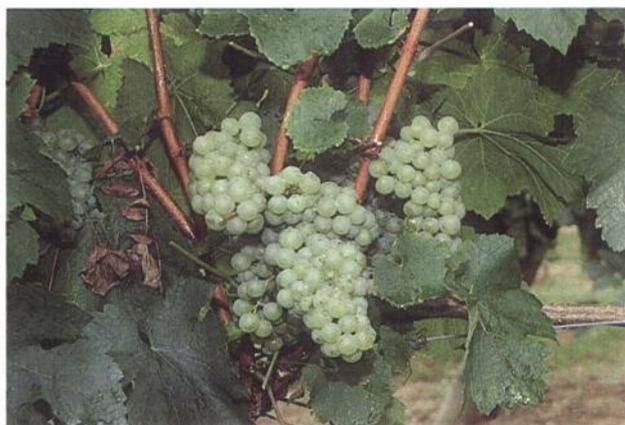
Cette dernière famille, issue des **Folloïdes**, n'est représentée, dans le Sud-Ouest, que par le **Béquignol** (6) de l'Entre-deux-Mers et le **Chenin**, cépage à grappes lâches et longues et aux baies ovoïdes avec mucron*, encore appelé *Gamet d'Entraygues* ou *Cruchinet* des Landes. Le **Pineau d'Aunis** en fait également partie, mais ce cépage n'existe pas dans le Sud-Ouest.



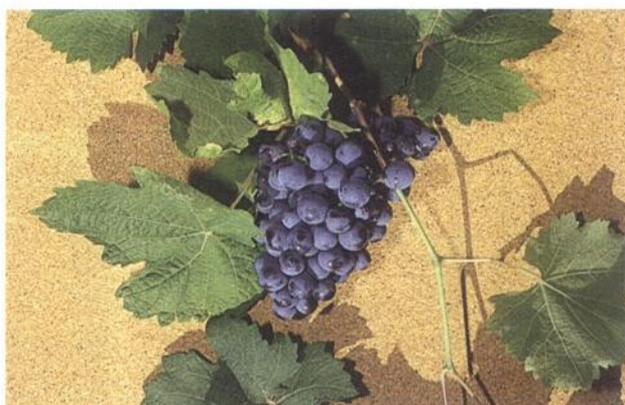
3



4



5



6

La vigne au fil des saisons



Bourgeon d'hiver



Bourgeon dans le coton

La vigne est une plante pérenne dont la durée de vie atteint plusieurs dizaines d'années, à la différence des espèces végétales annuelles ou bisannuelles. Comme les arbres forestiers ou fruitiers, elle appartient au groupe des espèces ligneuses qui sont constituées d'organes lignifiés (tiges et racines) servant au stockage des matières par les feuilles.

Comme toute plante pérenne, la vigne développe chaque année, à partir des bourgeons formés sur ses rameaux au cours de l'année précédente, de nouvelles pousses ou sarments. Durant la période végétative, les substances fabriquées par le feuillage (sucres et matières organiques diverses) et les éléments minéraux absorbés par les racines sont utilisés pour remplir trois fonctions physiologiques distinctes :

- croissance et développement des organes (tiges, feuilles, racines) ;
- floraison, développement et maturation* des raisins ;
- accumulation de matières de réserve énergétiques (amidon) dans les organes lignifiés (tiges et racines).



Pointe verte



Sortie des feuilles

LES BOURGEONS LATENTS

Les sarments formés chaque année durant la période de croissance portent, à l'aisselle de chaque feuille, un bourgeon recouvert d'écaillés qui ne se développe pas immédiatement : c'est un bourgeon dit latent. Il entrera en végétation (débourrement) au printemps suivant et donnera naissance à un sarment porteur des inflorescences (grappes) dont les ébauches ont été formées l'année précédente.

Tous les bourgeons latents des sarments d'une plante sont susceptibles de donner naissance à une nouvelle pousse au moment du débourrement. S'il en était ainsi, le développement individuel de ces nouveaux sarments, qui fait appel aux matières de réserve accumulées dans les parties ligneuses, serait trop réduit et conduirait à une diminution progressive de la vigueur et de la production de la plante. C'est pour cette raison que le vigneron « taille la vigne », c'est-à-dire supprime une grande partie des sarments présents sur la souche en hiver, pour ne conserver qu'un nombre réduit de bourgeons qui est fonction de la vigueur de chaque plante. En procédant ainsi, il parvient à maîtriser la production de raisins, à maintenir l'équilibre végétatif de la plante et à assurer sa longévité.



Feuilles étalées



Grappes visibles

LES STADES DU CYCLE VÉGÉTATIF*

Le cycle végétatif annuel de la vigne est constitué d'une succession de stades bien définis :

– *Le débourrement des bourgeons latents.* Dans les régions tempérées, il se produit en mars ou en

avril, à une date qui varie chaque année en fonction de la température extérieure et de la précocité de débourrement des cépages. Il marque le début du cycle végétatif annuel de la vigne.

– *La floraison*. Pour la plupart des cépages, elle se déroule au mois de juin sur les inflorescences (grappes) développées sur les sarments en croissance. Si les conditions climatiques sont favorables (temps chaud et sec), la floraison est de courte durée (4 à 5 jours). Elle se termine par la fécondation* ou *nouaison**, marquée par le début du grossissement des baies. Une chute des fleurs ou des ovules non fécondés conduit à la *coulture**, observée dans le cas d'un excès de vigueur et quand les conditions climatiques sont défavorables (temps humide et froid). Il en résulte une diminution plus ou moins sensible de la production. L'époque de la floraison est très importante car elle conditionne pour une grande part la date de la récolte : une date de floraison précoce entraîne généralement des vendanges précoces, et inversement.

– *La véraison*. On désigne sous ce terme le changement de coloration de la pellicule du raisin (passage du vert au rouge pour les raisins rouges). Ce stade correspond à la fin de la croissance et au début de la maturation des raisins (accumulation des sucres et diminution de la teneur en acides organiques). La véraison a lieu généralement au mois d'août et dure une à deux semaines. C'est un stade physiologique important dont la date détermine l'époque des vendanges.

– *La maturité*. Le stade de la maturité des raisins est déterminé à l'aide de critères particuliers définis par les œnologues. Ils sont basés sur l'évolution des courbes de la teneur en sucres

et en acides organiques du moût* du raisin. Le stade de maturité est fixé en fonction des régions, des années et des cépages.

– *La chute des feuilles*. Ce stade, qui survient de la fin d'octobre au début de novembre, marque la fin du cycle végétatif annuel et le début de la période du repos hivernal ou *dormance*, durant laquelle le vigneron réalise l'opération de la taille. Depuis le début de la véraison jusqu'à la chute des feuilles, les matières de réserve (amidon) synthétisées par les feuilles s'accumulent dans les organes lignifiés de la plante (sarments, tiges, racines) : c'est l'*aoûtement**. De la quantité de substances de réserve ainsi stockées dépendent l'équilibre physiologique, la vigueur et l'aptitude à la production de la plante. Un bon aoûtement accroît la longévité des souches, ce qui est un facteur favorable à la qualité du vin, dans la mesure où cette dernière s'améliore au fur et à mesure que les souches vieillissent.

Durant la période de dormance, les bourgeons latents subissent, sous l'action des températures basses, une évolution physiologique préparatoire au débourrement qui se produira au printemps suivant, dès que la température extérieure atteindra un seuil spécifique de chaque cépage. C'est alors le début d'un nouveau cycle végétatif.

Dans les régions tropicales ou subtropicales, le cycle végétatif annuel est bouleversé par l'absence de températures basses durant le repos végétatif et par l'alternance des saisons sèche et humide. Il est possible, dans ces conditions, d'obtenir deux cycles végétatifs et de faire ainsi deux récoltes par an au lieu d'une seule dans les régions à climat tempéré.

Roger Pouget



Grappes séparées



Boutons floraux séparés



Floraison



Nouaison

De l'histoire des cépages du Sud-Ouest

L'histoire des cépages, pour fascinante qu'elle soit, est aussi très complexe. Elle remonte bien au-delà de celle du vin à laquelle elle est pourtant intimement liée depuis l'Antiquité. À travers les siècles, la vigne sauvage, *Vitis vinifera* L. subsp. *silvestris*, qui a survécu en Europe à l'époque glaciaire, a donné naissance à une multitude de cépages aux diverses origines. Depuis les temps les plus reculés, ceux-ci ont toujours voyagé, souvent avec les vins d'ailleurs, au gré du déplacement des hommes qui, colons, moines, pépiniéristes ou autres itinérants, transportaient avec eux des sarments de vigne. Les cépages ont aussi considérablement évolué depuis l'Antiquité, au gré de la sélection* opérée par les hommes et des différentes transformations du contexte technique, économique et social.

La région du Sud-Ouest de la France, caractérisée par une importante diversité de terroirs, a été, de ce point de vue, particulièrement riche puisque quelque 200 cépages créés sur place ou introduits au fil des siècles y ont été cultivés. Ce patrimoine a été mis à mal par les périodes de crise qu'a connues la viticulture : la plus marquante fut l'invasion du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle qui, détruisant de nombreux vignobles, entraîna la disparition de nombre de cépages anciens.

Seuls quelques isolats de vignes, antérieurs au phylloxéra, ont survécu jusqu'à nos jours. Ce sont ces derniers témoins d'un passé révolu que j'ai eu le plaisir et le privilège de rechercher et parfois de découvrir tout au long de ma carrière professionnelle en étudiant l'encépagement*, autrement dit les cépages qui entrent dans la composition d'un vignoble.

Les modifications des techniques de production et l'évolution du potentiel productif qui ont fait suite à la crise du phylloxéra ont donné naissance à une nouvelle aire de la viticulture. La reconstitution du vignoble s'est tout d'abord opérée à l'aide de cépages régionaux qui avaient survécu, puis avec des hybrides producteurs directs, cépages à la fois productifs et résistants obtenus par croisement de vignes européennes et de vignes américaines (hybrides interspécifiques). La méthode de

lutte la plus efficace fut le greffage* de cépages européens de *Vitis vinifera* sur des porte-greffes issus d'espèces de *Vitis* d'origine américaine résistantes au phylloxéra. Au début du XX^e siècle sont apparues les premières périodes de surproduction. Elles étaient provoquées par l'expansion d'une production de masse auxquelles se sont ajoutées des importations de vins étrangers qui ont conduit à l'instauration d'un appareil législatif dans le but de réguler le marché. Enfin, depuis les années 1960, le domaine de la viticulture s'est orienté vers une amélioration de la qualité, d'importants progrès ayant été réalisés en matière de sélection clonale, sanitaire* et génétique. Cette dynamique est confortée par l'Union européenne qui a mis en place une politique incitative de développement de la qualité grâce au contrôle de l'encépagement et des rendements. Dans les vignobles les plus réputés, le souci croissant de renforcer la typicité des vins par un choix plus judicieux et plus restreint de cépages, accentue l'efficacité de ces mesures.

Les décrets de contrôle des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC*)¹ et des Vins délimités de qualité supérieure (VDQS*)² puis, plus près de nous, le décret du 4 septembre 1979 définissant les zones restrictives de Vins de Pays (VDP), limitent considérablement le nombre de variétés cultivées. Ces dispositions réglementaires contribuent à éliminer certains des cépages jusque là épargnés : seuls une trentaine d'entre eux, parmi les 200 connus autrefois sont encore multipliés dans notre région.

Prenons l'exemple de Cahors. Le VDQS reconnu par décret du 2 avril 1951 limite l'encépagement aux cépages suivants : **Cot**, **Jurançon noir**, **Valdigué**, **Gamay du Lot (Abouriou)**, **Sémillon**, **Mauzac**. L'AOC obtenue par décret du 15 avril 1971, modifiée par le décret du 5 juillet 1979, réduit la liste à seulement 4 cépages : le **Cot** intervient à 70 % minimum dans la composition du vignoble, le **Jurançon noir** à 10 %, le **Merlot** et le **Tannat** à 20 % maximum. Ces deux derniers étaient inconnus dans cette zone de production avant 1960 ; ils viennent se substituer à 4 des 6 cépages initialement autorisés. Le **Jurançon noir**, bien que conservé dans l'appellation, est

de plus en plus abandonné et l'on peut produire du vin de Cahors avec 100 % de **Cot**. Cette évolution fait que, dans vingt ans, on ne trouvera vraisemblablement plus dans les exploitations que 1 à 3 cépages au lieu des 15 à 20 recensés vers 1950 dans cette région.

Les ressources génétiques de la vigne se trouvent ainsi mises en péril au moment où la préservation de l'environnement et la gestion durable de la biodiversité biologique deviennent des enjeux majeurs à l'échelle planétaire.

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE VIN

La réglementation européenne regroupe les vins en deux classes principales :

- les vins de table,
- les Vins de qualité produits dans des Régions déterminées ou VQPRD*.

En France, chacune de ces classes se subdivise également en deux catégories :

- parmi les vins de table, nous rencontrons :

les vins de table proprement dits,
les vins de pays.

- À l'intérieur des VQPRD, nous rencontrons :

les AO-VDQS ou vins d'Appellation d'origine-Vins délimités de qualité supérieure
les AOC ou vins d'Appellation d'origine contrôlée.

LES VINS DE TABLE

Ces vins ont droit à la dénomination « vin de table* français » s'ils sont d'origine exclusivement française (issu d'une même région ou du mélange de vins de régions différentes). S'ils se composent d'un mélange de vins différents de la Communauté européenne, ces vins porteront la dénomination « mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne ». Les coupages avec des vins de pays extérieurs à la Communauté européenne sont interdits. Les vins de table ne font pas l'objet d'un agrément spécifique ; cependant, ils doivent répondre à des conditions de production minimales fixées par la réglementation européenne. Ils sont généralement commercialisés sous un nom de marque.

LES VINS DE PAYS

Ce sont des vins de table personnalisés par une provenance géographique. Un vin de pays doit provenir exclusivement de la zone de production dont il porte le nom. Il répond à des conditions strictes de production fixées par décrets, tels que le rendement maximum, le degré alcoolique minimum, l'encépagement et les normes analytiques strictes.

Il existe trois catégories de vins de pays :

- les vins de pays à dénomination départementale,
- les vins de pays à dénomination de zone (Côtes de Gascogne, Côtes du Tarn...)
- les vins de pays à dénomination régionale (vin de pays du Comté tolosan...).

Ces vins sont soumis à une procédure d'agrément spécifique associant contrôle analytique et organoleptique*. Ils sont officiellement agréés par l'ONIVINS (Office national interprofessionnel des Vins).

LES VQPRD

LES AO-VDQS

La production de ces vins est strictement réglementée et contrôlée par l'INAO (Institut national des Appellations d'origine). Cette réglementation prévoit la délivrance d'un label par le Syndicat viticole concerné. Ces vins doivent répondre à un certain nombre de conditions de production fixées par arrêté : aire de production déterminée, encépagement, degré alcoolique minimal, rendement maximal, techniques culturales, normes analytiques et contrôle organoleptique. Les VDQS (Côtes du Brulhois, Lavilledieu, Estaing, Enraygues et Fel, Côtes de Millau, Côtes de Saint-Mont, Coteaux du Quercy, Tursan) constituent une catégorie intermédiaire entre les vins de pays et les AOC.

LES AOC

Ces vins satisfont aux conditions de production déterminées par l'INAO et officialisées par décrets de production. Fondées sur le respect des « usages locaux, loyaux et constants », les AOC proviennent des terroirs les plus prestigieux (Gaillac, Fronton, Cahors, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Marcillac, Jurançon, Irouléguay, Béarn et Béarn-Bellocq). Leurs règles de production, plus strictes que celles des AO-VDQS, portent sur les critères suivants : aire de production délimitée, rendement limité maximum, encépagement, degré alcoolique minimal, techniques culturales, critères analytiques et, parfois même, conditions de vieillissement. Tous les vins à l'Appellation d'origine contrôlée sont soumis à un examen analytique et organoleptique. Ils sont officiellement agréés par l'INAO.

Pourquoi ce livre ?

QUAND LA PASSION REJOINT L'INTÉRÊT GÉNÉRAL

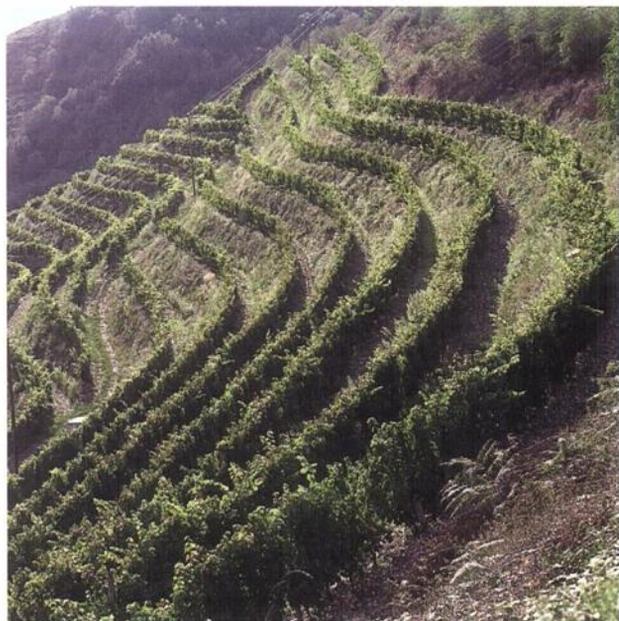
L'encépagement dans le Sud-Ouest m'a toujours tenu à cœur. Peu traité, ce thème reste obscur. Cependant son histoire, depuis la première introduction gréco-romaine jusqu'à nos jours, est passionnante. Elle est le reflet de l'histoire et des travaux des hommes, de la combinaison entre terroirs, agriculture et hasard.

Petit, j'arpentais déjà, sur les pas de mon grand-père, les rangs de vigne de la commune de Sauveterre-de-Guyenne, mon village natal. Lorsque je suis arrivé à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier (aujourd'hui ENSAM) pour y poursuivre mes études, je connaissais déjà de nombreux cépages girondins cultivés dans l'exploitation familiale. C'est lors de mes escapades matinales dans les collections de l'École, établies au début du siècle par le professeur Ravaz, que j'ai pu approfondir « l'art et la manière de reconnaître les cépages ». Fort des bases culturelles dont m'avaient imprégné les terres de mon enfance, j'ai eu le souci constant de mêler à l'approche technique que je me suis toujours efforcé de développer, les connaissances historiques indispensables pour mieux comprendre les efforts séculaires et les savoir-faire des générations d'agriculteurs, devenus vigneron puis viticulteurs, qui se sont succédés pour nous transmettre ce patrimoine.

Quel n'était pas le plaisir des ampélographes, il y a encore trente ans, de s'arrêter au bord d'une vieille parcelle et, crayon en main, d'effectuer « un relevé ampélographique » des cépages existants, notant leur nombre, leur fréquence. Ce plaisir était encore plus grand lors des rencontres et entretiens avec les vieux vigneron, partageant nos impressions avec plaisir et respect. Nous avons ainsi pu retrouver des parcelles établies avant l'invasion phylloxérique dans les Pyrénées-Atlantiques³ de même que dans la région de Fronton (Haute-Garonne) et Lavilledieu-du-Temple (Tarn-et-Garonne) en terrains de boulbènes⁴ asphyxiantes. Vers 1965, il existait encore sur la commune de Lavilledieu, au lieu-dit « le Plata », une parcelle dont les souches, véritables arbustes cultivés « francs de pied », c'est-à-dire sans greffage sur leurs propres racines, comprenaient, entre autres, des cépages tels que le **Cabernet-Sauvignon** du Médoc, le **Fer Servadou (Fer)** du Madiranaïs, en association avec la **Négrette**, cépage principal de la zone.

À plusieurs, nous pouvions échanger nos connaissances partant du principe que l'on peut trouver chaque cépage partout, sous des noms divers.

Ces différentes dénominations ont valeur de synonyme, elles nous indiquent qu'un même cépage est généralement répandu sous des noms divers dont l'a doté l'observation des hommes



Des terrasses relativement récentes appartenant au vignoble du Fel (Cantal)

dans son berceau d'origine ainsi que dans les différentes zones dans lesquelles il a essaimé et a été cultivé. Il s'agit donc, pour l'ampélographe, d'établir la carte d'identité de chaque nouveau cépage rencontré dans un vignoble, où il peut être cultivé selon un mode de conduite non usuel, pour pouvoir le comparer à ceux qu'il connaît déjà. Ainsi la linguistique a-t-elle été, elle aussi, introduite dans l'histoire de chaque cépage.

On doit à M. Coutelongue d'Alan (Haute-Garonne) une étude synonymique présentée en 1815 devant la Société royale d'Agriculture de Toulouse à une époque où les déplacements étaient fastidieux, ce qui limitait le champ des investigations. Il faudra attendre la création du Service de contrôle des bois et plants de vigne en 1945 pour que des ingénieurs, affectés aux régions d'Angers, Dijon, Lyon, Avignon, Bordeaux et Toulouse, réunis chaque année à Montpellier, mettent au point une synonymie nationale. Le Comité technique permanent de la sélection (CTPS) du ministère de l'Agriculture a établi dans les années 1960 un *Catalogue national des cépages français* et arrêté un nom patronymique pour chacun d'eux. De ce fait, les cépages implantés récemment dans une région parfois lointaine de leur lieu d'origine sont connus sous un seul nom : **Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Chardonnay**, et ceci dans le monde entier. Il en était autrement dans la viticulture traditionnelle ; plus un

plant était largement diffusé, plus il était riche en synonymes. C'est le cas du **Cot** et du **Fer** par exemple. Il subsiste encore certaines lacunes pour des cépages disparus depuis un siècle ou plus. Le *Moustardié* ariégeois existait-il ailleurs sous d'autres noms ? Qu'étaient la *Canne blanche* et le *Raisin cerise* aveyronnais ?

La passion qui m'anime m'a conduit à comprendre et à dévoiler, incomplètement d'ailleurs, l'évolution des grandes familles de *Vitis vinifera* qui, au cours des siècles, ont contribué à l'encépagement du Sud-Ouest et à la renommée de nos vins. Force est de constater par ailleurs que certains des nombreux cépages autrefois cités dans les anciens grimoires ont disparu à jamais.

La fin du deuxième millénaire a coïncidé avec une prise de conscience grandissante de l'importance de l'action de l'homme sur son environnement. Les pressions sont devenues telles que la diversité du monde vivant apparaît désormais partout fragile et menacée.

Entretenir cette diversité que nous a léguée la nature et que l'homme s'est ingénié à enrichir depuis l'étape essentielle de la domestication intervenue au Néolithique sera probablement l'un des défis majeurs du nouveau millénaire. La vigne en est un élément parmi de nombreux autres. (Bouquet et Boursiquot, 1996 ; Boursiquot, 1997)



Fréquentes dans la haute vallée du Tarn, les « maisons de vigne » appartenaient aux gantiers de Millau. Elles possédaient un rez-de-chaussée qui servait à entreposer les outils nécessaires à l'entretien des parcelles, et un premier étage, réservé au repos et à la convivialité.

À la base de la diversité des cépages, on trouve la diversité des gènes et de leurs associations. Ceux-ci déterminent les caractères propres à chaque cépage ou à une espèce donnée. La diversité génétique* à l'intérieur d'une espèce (diversité intraspécifique ou variétale) et entre diverses espèces (diversité interspécifique) est essentielle. Elle est à la source du maintien des capacités d'évolution et d'adaptation des cépages, et *a fortiori* de toutes les autres espèces de *Vitis*, à des environnements variés. C'est également elle qui a permis, qui permet et qui permettra encore aux hommes de modeler ce patrimoine génétique viticole en fonction de leurs besoins. Elle constitue, de fait, un matériau indispensable pour la sélection.

C'est pour ces différentes raisons que j'ai défendu la nécessité de maintenir la mémoire historique et culturelle de l'ancien vignoble du Sud-Ouest et l'urgence de participer à la sauvegarde du patrimoine végétal national en rassemblant, en des lieux protégés, la diversité des cépages autrefois cultivés dans notre région. Les collections ampélographiques créées au début des années 1990 dans les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées abritent aujourd'hui les cépages menacés de disparition récupérés *in extremis* chez les derniers vigneron gardiens de la tradition. Puissent les viticulteurs de demain trouver, dans ces réserves, des éléments de réponse aux nouveaux besoins qui se feront jour dans le futur !

UNE NÉCESSITÉ :

FAIRE CONNAÎTRE POUR MIEUX TRANSMETTRE

Le présent ouvrage n'a pas pour objectif de retracer l'histoire complète de la viticulture régionale. Il ne traite d'ailleurs ni des appellations ni des vins ; la littérature est riche d'ouvrages de ce type (Béringuier, 1985 ; Combret, 1994 ; Strang, 1997...). À l'aube du III^e millénaire, il nous a paru opportun de faire le point sur la diversité des cépages qui ont marqué, depuis les temps les plus reculés, la viticulture de notre région, en empruntant aux faits marquants de l'histoire les éléments qui permettront au lecteur de mieux interpréter cette diversité.

Cette présentation narrative, illustrée par des informations tirées de ma propre expérience ou empruntées aux sources bibliographiques relativement nombreuses qui font état des techniques viti-vinicoles au siècle dernier, constitue la première partie de ce livre.

Elle est complétée, dans une deuxième partie, par une présentation de chacun des 139 cépages anciennement cultivés dans le Sud-Ouest, qu'ils appartiennent aux grands cépages de nos vignobles actuels ou bien qu'il aient été délaissés au point, pour certains d'entre eux, de disparaître des aires de culture. L'ensemble de ces cépages a été rassemblé dans les collections ampélographiques du Conservatoire du Patrimoine biologique régional de Midi-Pyrénées et du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine.

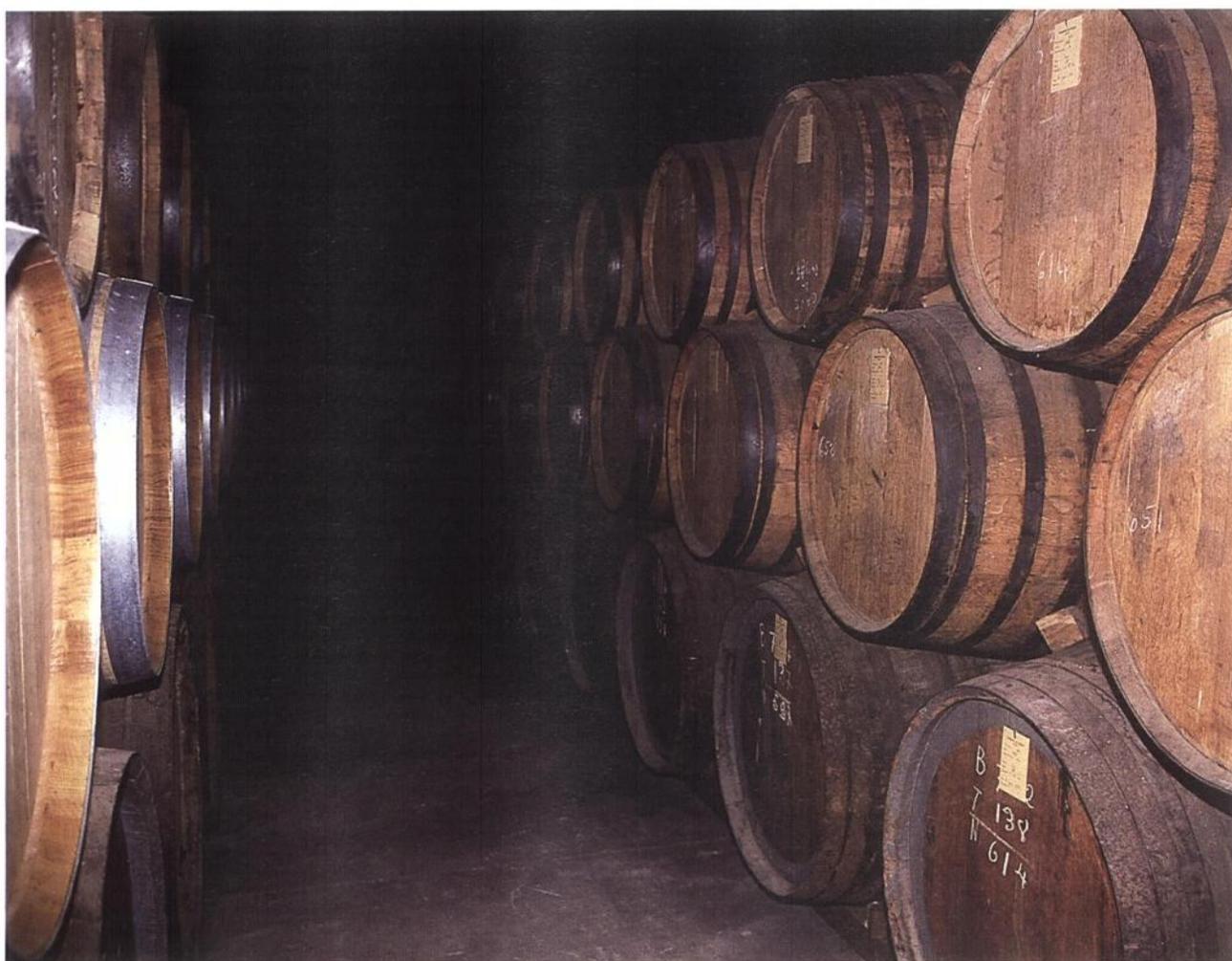
Nous avons opté pour un classement par ordre alphabétique. Référence est faite à l'origine des cépages et, lorsque c'est possible, au groupe ou « famille* » de cépages auquel ils appartiennent. Les synonymes en usage dans notre région viticole sont cités. Il nous a paru intéressant de nous pencher sur l'étymologie du nom principal de chaque cépage ainsi que sur celle de ses synonymes. La description a été limitée à quelques caractéristiques morphologiques des organes végétatifs faciles à déterminer (bourgeonnement, feuilles, baies et grappes). L'aire de diffusion est également précisée. Le territoire viticole traditionnel dont il est question dans ce livre a été circonscrit aux délimitations administratives des zones retenues par le Comité interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest. Il concerne une dizaine de départements : l'Ariège, l'Aveyron, la Haute-Garonne, le Gers, les Landes, le Lot, les Pyrénées-Atlantiques, les Hautes-Pyrénées, le Tarn et le Tarn-et-Garonne. Le vignoble bordelais qui, à lui seul, mériterait une étude spécifique, n'est pas traité, ni ses satellites (Bergerac, Duras, Buzet). Certains cépages qui en sont originaires sont toutefois cités, comme par exemple le **Sémillon** et le **Merlot**, car ils sont cultivés dans l'ensemble du Sud-Ouest. Du fait de mon origine girondine, je fais toutefois allusion à la synonymie utilisée dans ce département ou bien encore à des anecdotes vécues, en employant parfois des termes locaux.

Typographie utilisée dans l'ouvrage

Le nom le plus fréquemment utilisé par les anciens vigneron·s a été retenu pour le classement des cépages qui ont aujourd'hui disparu du vignoble; ceux-ci sont écrits en caractères gras : **Abouriou**, **Béquignol**, **Figou**... Pour ceux dont la culture est réglementairement possible, nous nous sommes appuyés sur le nom patronymique et la typographie qui figurent dans le *Catalogue des variétés et clones* de vigne cultivés en France* du CTPS (Comité technique permanent de la sélection) édité par l'ENTAV (Établissement national technique pour l'amélioration de la viticulture), en collaboration avec l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), l'ENSAM (École nationale supérieure agronomique de Montpellier) et l'ONIVINS (Office national interprofessionnel des Vins) en 1995.

Les cépages y sont présentés sous le nom figurant au classement communautaire qui est aussi celui le plus couramment utilisé dans la pratique viticole française. Des caractères gras et italiques permettent de distinguer ces cépages : **Syrah**, **Merlot**, **Cabernet-Sauvignon**, **Chardonnay**...

Tous les noms en langues régionales ou dialectes (basque, gascon, occitan...) sont distingués par l'emploi de caractères en petites capitales : ABORIU, VARÒCA, RUFÈ, ARREDON, AXERI MOYETA... Ils sont parfois suivis d'une notation phonétique de leur prononciation placée entre deux traits obliques (/aboutiw/ pour *Abouriou*...). Enfin, les synonymes sont mentionnés en lettres italiques (*Fer servadou*, *Menut*, *Mansois*). Lorsqu'un synonyme est cité dans le texte, il est alors immédiatement suivi par le nom principal du cépage écrit entre parenthèses : *Mansois (Fer)*, *Menut (Cabernet-Sauvignon)*...



Un chai* de vieillissement d' Armagnac

