



Muscats et Variétés Muscatées

Inventaire et synonymie
universels, des origines
à nos jours

André BRONNER

collection
Avenir Œnologie

 **INRA**
EDITIONS

MUSCATS ET VARIÉTÉS MUSCATÉES

**Inventaire et synonymie universels,
des origines à nos jours**

Ouvrage publié avec le soutien de :

- Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, CIVA
<http://www.vinsalsace.com>
- Le Bureau des Ressources Génétiques, BRG
<http://www.brg.prd.fr>
- Le Département Génétique et Amélioration des Plantes de l'INRA
<http://www.inra.fr/gap/>
- L'Association Forum Œnologie et la Confrontation « Muscats du Monde® »
<http://www.muscats-du-monde.com>

© INRA ÉDITIONS / OENOPLURIMEDIA, 2003

Toute reproduction, traduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication faite sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective (loi du 01/07/1992 article 335.2).

© Tous droits réservés pour tout pays, y compris Russie et pays scandinaves.

ISBN 2-7380-1089-X (INRA ÉDITIONS)
ISBN 2-905428-19-8 (OENOPLURIMÉDIA)

André BRONNER
Ingénieur d'études à l'INRA

MUSCATS ET VARIÉTÉS MUSCATÉES

Inventaire et synonymie universels, des origines à nos jours

Préfaces de

Denis BOUBALS

Professeur émérite de viticulture, École Nationale Agronomique Montpellier.

Jean-Pierre DOAZAN

Directeur de Recherches honoraire à l'INRA.

collection
Avenir Œnologie

Dirigée par **H.L. ARNOULD**

Ingénieur Agronome - Œnologue

Diplômé d'Économie et de Législation viticole

OENOPLURIMÉDIA

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré

Tél. : 03 85 37 43 21 - Fax : 03 85 37 19 83

Email : infos@mail.oeno.tm.fr

Site Web : www.oeno.tm.fr

INRA ÉDITIONS

RD 10 - 78026 Versailles Cedex

Tél. : 01 30 83 34 06 - Fax : 01 30 83 34 49

Email : INRA-Editions@versailles.inra.fr

Site Web : www.inra.fr/Editions/

Remerciements

À mon épouse, à mes enfants Karen et Arnaud.

Je tiens particulièrement à remercier mes lecteurs qui m'ont prodigué de nombreux conseils avisés et pertinents, et ont corrigé mon manuscrit. Les lecteurs principaux ont été :

- **Monsieur Denis Boubals**, *Professeur Émérite de l'École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier et Directeur de la revue bi-mensuelle « Le Progrès Agricole et Viticole ».*
- **Monsieur Jean-Pierre Doazan**, *Directeur de Recherches de l'INRA et Directeur Honoraire de la Station de Recherches Viticoles de Villenave-d'Ornon, Bordeaux.*

Ainsi que :

- **Monsieur Christophe Schneider**, *Ingénieur de Recherches à l'INRA de Colmar, Secrétaire du CTPS « Vigne » à l'Onivins.*
- **Monsieur Jean-Paul Meyer**, *Ingénieur d'Études à l'INRA de Colmar.*
- **Monsieur Jean-Luc Legras**, *Ingénieur de Recherches l'INRA de Colmar.*

Je remercie également :

- **Monsieur H.L. Arnould**, *Directeur de la Publication de la « Revue des Œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques », Directeur Général des Éditions Oenoplurimédia à Chaintré, coéditeur de l'ouvrage, et son équipe.*
- **Madame Claudine Geynet**, *Directrice d'INRA-Éditions ainsi que toute son équipe.*

- Ainsi que le Département de Génétique et d'Amélioration des Plantes de l'INRA en la personne de **Madame Marianne Lefort**, Chef du Département.
- Et le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) de Colmar et son Directeur **M. Vézien**, pour leur soutien.

Nous n'avons pas réalisé de photographies de grappes et feuilles de variétés muscatées pour illustrer nos propos, elles ne seraient qu'une représentation unique de la variété, même si le sujet est bien choisi. Nous avons préféré emprunter à deux illustrateurs aquarellistes A. Krejdyer et J. Troncy, les planches variétales qui sont des représentations résumant plus exactement les caractères ampélographiques et ampélométriques des variétés. Nous leur rendons un hommage posthume pour la qualité des représentations des variétés présentées de l'Ampélographie de Viala et Vermorel (17).

André Bronner

Muscats et variétés muscatées

Inventaires et synonymie universels, des origines à nos jours. Une liste non exhaustive de 4400 noms :

- Les références bibliographiques
- Les liaisons entre synonymes
- Les origines génétiques
- La couleur des baies
- Les utilisations du raisin
- Les pays utilisateurs
- Le nom de l'obteneur

Origines génétiques des Muscats

L'arôme muscaté
La vinification des muscats
Les pays et les vins muscatés

*Illustration de la 1^{re} de couverture :
Montage effectué à partir de visuels
extraits de l'Ampélographie de Viala et
Vermorel.
Aquarelles A. Krejdyer et J. Troncy.*

*Illustration de la 4^e de couverture :
Le Muscat cendré, nouvelle variété de
vigne à raisins de cuve, blancs, muscatés.
Obtention : INRA Colmar.
Aquarelle A. Bronner.*

Préface

M. A. Bronner, Ingénieur d'Études à l'Institut National de la Recherche Agronomique, Station de Recherches viticoles et œnologiques de Colmar, a commencé au début de sa carrière à s'intéresser au Muscat Ottonel, variété de haute qualité, cultivée dans le vignoble alsacien, mais qui malheureusement est à production irrégulière par suite de la coulure de ses fleurs.

M. P. Huglin, Directeur de la Station de Recherches de Colmar avait très tôt programmé l'amélioration génétique par voie sexuée du Muscat Ottonel. M. A. Bronner participa à ce travail et en particulier avec R. Wagner à l'étude du déterminisme génétique du goût muscaté.

Finalement, M. A. Bronner conduisit jusqu'à son terme ce travail d'amélioration de la vigne, en sélectionnant le Muscat Cendré, nouvelle variété de l'INRA PO-336, arôme muscaté, fin et floral.

Tout cela le conduisit à faire beaucoup de bibliographie sur la famille des Muscats. Il ordonna celle-ci et en fit la somme vitivinicole qu'il publie maintenant. Elle intéresse à la fois les scientifiques, les techniciens et les viticulteurs.

L'ouvrage comprend une importante partie historique. Il comporte la liste des noms des vrais muscats, leurs synonymes ainsi que les dénominations erronées (4 300 noms au total). L'Auteur a recherché les origines génétiques des muscats et a émis des hypothèses sur le déplacement des variétés muscatées à travers le monde sous l'influence de l'homme. Il a rappelé les résultats des recherches sur la chimie

fine des arômes de muscat, ainsi que les premières observations de génomique qui permettent de relier les variétés de vignes entre elles.

Enfin, M. A. Bronner a bien complété son ouvrage en indiquant les nombreux pays où sont cultivés des Muscats. Il a indiqué également les méthodes de vinifications mises en œuvre dans les différents pays. Il a signalé enfin les variétés muscatées utilisées comme raisins de table et raisins à sécher. On ne peut que complimenter M. A. Bronner pour la persévérance dont il a fait preuve à la fois comme sélectionneur et bibliographe.



Denis Boubals

Professeur Émérite de Viticulture

École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier

Préface

André Bronner termine une carrière de chercheur à l'Institut National de la Recherche Agronomique de Colmar, dans le service d'Amélioration Génétique de la Vigne. Il a consacré toute son activité professionnelle à cette plante sous la férule de plusieurs scientifiques successifs. Ayant participé, de ce fait, à des programmes de recherche différemment orientés, son expérience de la Vigne s'est trouvée fort enrichie. Il a eu le mérite, en dépit des traverses qui se sont présentées au fil des ans, de poursuivre avec constance des objectifs qui lui avaient été fixés dès ses débuts. Il en résulte beaucoup de données et une masse de matériel génétique constituant un atout considérable pour ses successeurs qui, avec les techniques moléculaires, ouvrent de nouveaux développements à l'amélioration génétique de l'espèce *Vitis*.

Le présent ouvrage constitue une somme encyclopédique abondant, outre la liste analytique et synonymique des variétés muscatées qui en forme le cœur, des aperçus historiques et des développements sur les utilisations de ces variétés et de leurs produits dans les différentes régions du monde. Peu de variétés ont, comme les Muscats, que leur saveur particulière rassemble en une grande famille bien que leurs origines génétiques soient variées, une histoire remontant aussi loin et une aussi vaste dispersion géographique, alors que leur importance culturelle actuelle est, somme toute, modeste.

L'inventaire des noms de variétés à goût de muscat, qui est le noyau de l'ouvrage,

a l'ambition d'être universel et aussi exhaustif que possible. Avec quelque 4 400 entrées, il est en effet nouveau et unique. Basé en premier lieu sur des relevés bibliographiques, il n'a pu démêler les enchevêtrements de la synonymie qu'avec l'apport fondamental des connaissances personnelles de l'auteur.

Ce dernier se situe dans la lignée des ampélographes, surtout français, qui ont constamment étudié, décrit, comparé et illustré les espèces et variétés de vigne : elles ne sont bien connues que de ceux qui, comme lui, en ont une longue expérience et une continue fréquentation.

J'ai découvert dans cet ouvrage des curiosités ignorées mais surtout des connaissances rassemblées et présentées de façon raisonnée et attrayante qui feront le bonheur tant des amateurs que des professionnels de la vigne et du vin. Il doit figurer dans toute base bibliographique bien documentée, aux côtés de ses devanciers illustres, même si c'est au rang plus modeste que lui impartit son objet plus restreint.



Jean-Pierre Doazan

Directeur de Recherches honoraire à l'INRA.

Table des matières

Remerciements	4	4. L'arôme muscaté	29
Préfaces	5	4.1. Le vocabulaire	29
Table des matières	7	4.2. Les principaux descripteurs	30
Citations	9	4.3. Les composants des arômes	30
Avant propos	10	4.4. Origines des substances aromatiques	30
Introduction	12	4.4.1. Les arômes primaires	31
1. La synonymie des variétés de vigne	12	4.4.2. Les arômes secondaires	32
2. Les muscats étaient déjà cités en...	12	4.4.3. Les arômes tertiaires	33
3. La grande famille des muscats	13	4.4.4. Les nuances de l'arôme muscaté	33
• <i>Muscat Rouge de Madère (aquarelle A. Krejder (17))</i>	14	• <i>Muscat de Hambourg (aquarelle A. Krejder (17))</i>	34
1. Présentation	15	5. Les vinifications	35
1. Définitions	15	5.1. Les vinifications en rouge, en blanc, en rosé	35
2. Les origines génétiques	15	5.1.1. La vinification en rouge	35
3. Présentation	15	5.1.2. La vinification en blanc	35
• <i>Muscat blanc à Petits Grains (aquarelle J. Troncy (17))</i>	16	5.1.3. La vinification en rosé	35
2. Étymologie du mot « Muscat »	17	5.2. Les vinifications particulières	35
2.1. Étymologie du mot « Muscat »	17	5.2.1. Les vins effervescents	35
2.2. Dénomination des Muscats au cours des temps	17	5.2.2. Les vins bourrus, vins nouveaux, primeurs	36
2.3. Les divers noms pour « Muscat »	17	5.2.3. Les Mistelles	36
2.4. Les origines et les déplacements de la vigne	18	5.2.4. Les vins de liqueur : VLQPRD	37
2.5. Origines des variétés muscatées	21	5.2.5. Les Vins Doux Naturels : VDN	37
• <i>Madelaine Royale (aquarelle A. Krejder (17))</i>	22	5.2.6. Les vins doux, les vins liquoreux	39
3. Origines génétiques des Muscats	23	5.2.7. Les vins aromatisés	41
3.1. Liaisons génétiques entre les principaux Muscats	23	5.2.8. Les vins médicamenteux	42
3.2. Propositions de phylogénie et de généalogie des muscats	24	5.2.9. Les eaux-de-vie	43
3.3. Mode d'hérédité du caractère muscaté	24	5.3. Les produits non fermentés	43
• <i>Lenc dé l'El (aquarelle J. Troncy (17))</i>	27	5.3.1. Les raisins de table	43
• <i>Muscat Régnier (aquarelle A. Krejder (17))</i>	28	5.3.2. Les raisins secs	43
		5.3.3. Les raisins de conserve	43
		5.3.4. Les jus de raisin	43
		5.3.5. Huile de pépins de raisin	44
		5.3.6. Autres produits, autres utilisations	44
		• <i>Muscat Cendré (aquarelle A. Bronner)</i>	46
		6. Les pays et les vins muscatés	47
		6.1. Vins et variétés par pays	47
		6.2. Les principales variétés muscatées : surfaces cultivées par pays	56
		• <i>Clairette Musquée Talabot (aquarelle A. Krejder (17))</i>	58

7. Inventaire des variétés muscatées, des synonymes, des traductions	59
Légende du tableau des noms, synonymes et traductions des variétés muscatées	60
• <i>Ingram's Muscat</i> (aquarelle A. Krejder (17))	193
• <i>Muscat hâtif du Put-de-Dôme</i> (aquarelle A. Krejder (17))	194
8. Les géniteurs des Muscats	195
• <i>Muscat de Saumur</i> (aquarelle A. Krejder (17))	201
• <i>Muscat Lierval</i> (aquarelle A. Krejder (17))	202
9. Tableaux divers	203
9.1. Nombre de synonymes et traductions concernant les principales variétés muscatées	203
9.2. Noms de variétés d'autres espèces fruitières ou décoratives	203
9.3. Tableau de la précocité de maturité de quelques variétés à raisins de table muscatées	203
9.4. Abréviations	203
9.5. Quelques notes glanées de-ci de-là	204
• <i>Muscat d'Alexandrie</i> (aquarelle A. Krejder (17))	206
Index des variétés muscatées	207
• <i>Salamanna</i> (aquarelle A. Krejder (17))	216
Bibliographie chronologique	217

Citations

« Après on plante des Muscats blancs, à cause qu'ils sont bons & délicats à manger, & faire le vin de tant plus meilleur & sauoureux, comme le raisin est atteint du Soleil, assis & posé son plant en bon lieu & terroir sur un costau. Neantmoins les Muscats noirs sont les meilleurs à manger mais ie crains que le vin n'en soit si bon que des blancs ».

in « Secrets de la vraye agriculture »,
Gallo, 1571.

« Gardés aussi d'estre trompé aux noms des raisins, en la recherche desquels gist plus de curiosité, que d'auantage ; voire telle confusion que s'y arrestant, on n'en pourroit auoir aucun plaisir. La reuolution des siecles, & distance des lieux, ont tellement diuersifié les appellations des raisins, qu'à peine s'entend-l'on aujourd'hui de terroir à autre, je ne dirai pas, de prouince à prouince. Car ici l'on nomme telle sorte de raisin, qui est blanche & hastiue, qui là se treuue noire & tardiuue : estant tellement grande la diuersité en cet endroit, qu'aucun fondément n'y peut estre assis. La cognoissance du seul raisin Muscat nous reste, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom recognu par toutes nations. [...] Pour laquelle confusion de noms n'est possible d'assigner à chaque espece de raisins sa place & son particulier gouvernement, bien-que pour l'auantage de la Vigne cele fut à designer. Car comment pourrions-nous exactement ordonner

de ces choses, veu que ne recognoissons du tout les noms desquels il est question ? ».

in « Le Theatre d'Agriculture et Mesnage des champs »,
Olivier de SERRES, 1600.

Parfums orientaux

«... Au détour d'un verre d'or pur, on découvre parfois d'extraordinaires bouquets. Ce sont d'abord les parfums de fruits jaunes, souvent confits, puis les délicieux arômes de pêches de vignes, des chairs fondantes de poires, de fruits exotiques. C'est la fraîcheur de miel, de menthe fraîche, parfois de mimosa, de verveine. Ce sont encore les épices colorées des marchés d'Orient, de cannelle, de café, de santal, de poivre de Séchuan. Bref, un véritable appel au voyage, à la rêverie ou la méditation, une séduction exotique, enivrante comme un tableau du Douanier Rousseau ou la caresse d'un rayon du soleil couchant sur les roses du Taj Mahal... Puis vient la bouche, l'attaque franche et nette laisse place à la douce amplitude des arômes de fruits confits, les parfums d'épices s'entrelacent, les fragrances de fleurs flirtent avec les notes acidulées exotiques... »

Un festin sensuel. Prenez le temps de les goûter, ces muscats vous épateront... »

Une description d'un Muscat de Mireval (54a), anonyme.
Groupe Les Journaux du Midi, 1999-2002.
www.terredevins.com

Avant propos

Le Muscat, une des variétés les plus anciennes et des plus connues, est en réalité une vaste famille de variétés. Cette famille de variétés était déjà connue à l'époque de la Grèce Antique et de l'Empire Romain ainsi que dans tout le bassin méditerranéen et au Proche-Orient. Elle a en commun un arôme typique et ses multitudes de nuances, une palette de couleur des baies qui va du vert pâle au violet-noir en passant par le rose et rouge. Sa culture nécessite un climat tempéré à chaud et beaucoup de soleil pour exalter toute la puissance de ses arômes. La diversité de la gamme de produits issus de ses raisins est également une des particularités des muscats. On peut principalement citer la production de vins blancs et rouges, de vins doux naturels, de vins de liqueur, de vins résinés, d'eaux-de-vie, de jus de raisins, de raisins secs, de raisins confits, de confitures.

Pour illustrer ces propos, voici quelques exemples significatifs de la variabilité de ses produits :

Les grecs de l'île de Samos vinifient le muscat en vin doux appelé *Muscat de Samos*, les portugais produisent un vin sec le *João Pires Muscat* ; le muscat donne aussi un vin doux naturel comme le Muscat de Rivesaltes ainsi qu'un vin liquoreux comme le *Muscat du Cap-Corse* en Corse ou la « *Liqueur Muscat* » ou *Frontignac* en Australie. Il existe des vins effervescents tels les spumantes, les frizzantes, la méthode « romaine » de la Clairette de Die. Il faut également citer

les passitos, vins obtenus à partir du pressurage de raisins passerillés par une exposition au soleil méditerranéen, méthode ancestrale déjà connue à l'époque romaine. Le Muscat de Pantelleria est un passito. Une autre méthode provoque une concentration des sucres dans la baie, elle est obtenue par torsion du pédoncule de la grappe, action appelée torcolato ou scirpula. Le Muscat de Rivesaltes, autrefois véritable vin de passerillage, est aujourd'hui un vin muté. La mistelle est obtenue par mutage, c'est-à-dire par l'adjonction d'alcool au moût de raisin, qui a pour effet d'empêcher ou de bloquer la fermentation et de conserver ainsi une richesse en sucre élevée. Les résinés des romains et des grecs, les retsina actuels sont des vins aromatisés par addition de résine comme le Retsina-Muscat de l'île de Lemnos en Grèce.

Vinifiés en blanc les muscats donnent par exemple le Muscat produit en Alsace, en rosé le Muskat Fioletowy Kirgiski du Kirghizistan, en rouge l'Aleatico dell'Elba en Italien. Les muscats sont également distillés pour produire le Pisco, eau-de-vie péruvienne et chilienne ou la Singani bolivienne si parfumée.

Dans les produits non vinifiés, il faut citer les raisins secs italiens ou espagnols issus de variétés muscats. En Turquie, le raisin de table est une production à base de Muscat d'Alexandrie, en Italie par la variété Italia, raisin connu de tous. L'Argentine produit du jus de raisin à base de Moscatel de Alejandria. On trouve également du muscat confit, de la confiture de muscat, du muscat séché au four ou au soleil. Des variétés muscatées sont également utilisées dans l'industrie de la conserverie. Bien d'autres produits sont élaborés à base de raisins des variétés muscatées ; nous en reparlerons dans la partie consacrée aux types de vinifications qui leur sont appliqués.

Le groupe variétal des Muscats est certainement le plus universellement cultivé et la gamme des produits obtenue est la plus importante de toutes les variétés cultivées à travers le monde.

De tout temps l'Homme a cherché à sélectionner et améliorer les espèces végétales et particulièrement la vigne. Il fut d'abord

confronté aux problèmes liés à sa culture et à sa multiplication. Beaucoup plus près de nous en Europe, ce fut la crise phylloxérique et l'obligation de trouver rapidement une solution au dépérissement de la vigne non greffée. Des sélectionneurs obtinrent des hybrides par croisement de variétés européennes avec des espèces américaines résistantes au puceron ravageur, le phylloxéra.

Au Centre de Colmar de l'Institut National de la Recherche Agronomique, un programme d'amélioration génétique par voie sexuée fut axé sur l'amélioration du Muscat Ottonel, une des deux variétés muscatées cultivée en Alsace pour l'élaboration du vin nommé Muscat. Mais cette variété est sensible à la coulure, qui est la perturbation d'origine climatique de l'évolution normale de la fleur en fruit, qui se traduit par la raréfaction de la récolte. Nous avons obtenu une nouvelle variété muscatée par le croisement entre le Muscat Ottonel et le Pinot Gris sous le numéro : INRA PO-336. Cette nouvelle variété est peu sensible à la coulure, à caractère muscaté fin et floral.

Se posa alors le problème de sa dénomination, un nom pour une nouvelle création étant à déposer lors de la présentation du dossier en vue de son inscription et de son homologation. Pour des raisons réglementaires et juridiques, de nombreux noms proposés nous ont été refusés pour les motifs suivants :

- Muscat de Bergheim : il existe un Muscat de Berkheim

- Muscat de Colmar : nom de lieu qui pourrait prêter à confusion quant à l'origine du produit
- Muscat Bronner : l'utilisation d'un patronyme n'est pas possible : problèmes de redevances
- Muscancer : homophonie partielle avec le Sylvaner, Rieslaner, etc.
- Muscat Doré : phonétique identique : Dauré® marque de Muscat de Rivesaltes VDN.

D'autres noms ont été proposés comme Muscat Fauvé, Muscat Cendré, des mots-valises comme Alrina, Rinal, Bronal, etc. C'est finalement la dénomination « *Muscat Cendré* » qui a été acceptée et retenue par la commission chargée de déposer et de protéger les noms de variétés nouvellement créées. *Muscat Cendré* est l'association de « *Muscat* » Ottonel et de Pinot « *Cendré* », un des anciens noms du Pinot Gris en Bourgogne.

Au cours de cette recherche, il a été nécessaire de constituer la liste des noms des variétés muscatées existant les plus connues à ne pas utiliser. Une première liste de cent vingt noms s'est progressivement élargie à plus de quatre mille. C'est ainsi qu'initialement réalisée par nécessité ainsi que par curiosité, cette prospection m'a incité à réaliser un travail de recherche plus approfondi en inventoriant systématiquement tous les noms des variétés muscatées, leurs synonymes et leurs traductions, depuis les origines jusqu'à nos jours. Cette étude est complétée par des informations d'ordre général sur la famille des muscats. Plus de quatre mille trois cents noms, surnoms, synonymes, orthographes, traductions et noms attribués par erreur ont pu être recensés dans la littérature viticole mondiale.

Introduction

1. La synonymie des variétés de vigne

Dans l'Antiquité : *Virgile* dans ses Géorgiques (70 à 19 avant notre ère) jugeait téméraire d'essayer de s'y reconnaître dans la synonymie des vignes !

Sous l'Empire Romain, *Caton* (2) parle de sept variétés, *Pline l'ancien* (4) en connaît quatre vingt onze, mais écrit qu'il y en a quatre cents.

Il faut également citer *Columelle* (5) (début de notre ère) qui, en parlant des multitudes de noms de variétés et des synonymes existant à son époque, disait :

«... Chaque région et presque chaque partie de région a ses espèces particulières de vignes auxquelles on donne des noms consacrés par l'habitude. Quelques variétés ont changé de nom en changeant de lieu. D'autres, en changeant de lieu, ont changé de qualité au point de ne pouvoir plus être reconnues : ainsi, même en Italie, pour ne pas citer l'univers tout entier, des populations même voisines ne s'accordent pas sur les noms de ceux-ci et les désignent par des noms différents... ».

Et *Pline l'Ancien* (4) de rajouter «... les espèces de vignes sont innombrables et ne se différencient pas moins par la grosseur, la couleur, la saveur des grains que par leurs vins... ». Et plus loin «... certaines espèces affectionnent tellement un sol donné qu'elles y laissent toutes leurs vertus et ne les transportent pas intégralement ailleurs... ».

Et *Tallavignes Ch.*, coauteur de l'Ampé-

lographie de *Viala* et *Vermorel* (17), suggère qu'ils avancèrent déjà la notion de terroir.

2. Les muscats étaient déjà cités en...

Les premiers écrits, approches, études scientifiques ou ampélographies concernant les muscats remontent au début de notre ère. Voici quelques repères échelonnés au cours des différentes époques :

I^{er} siècle de notre ère

Pline (4) et *Columelle* (5) ne citent pas de variétés nommées muscat mais deux familles : les Aminées et les Apianæ. Les Apianæ constituent la famille des Muscats et plus particulièrement celle du Muscat Blanc ou Muscat à Petits Grains Blancs.

II^e siècle : Apianes

Dans son « Calendrier Agricole », *Palladius* cite les Apianes et les Aminées.

XI^e siècle : vin muscaté

Dans le plus ancien fableau du moyen âge consacré au vin, in « *Desputoison* (dispute) *du Vin et de l'Yaue* » :

«... vin grec et vin de grenache de leur conseil point ne cache vin de Chipre et vin muscadé y vinrent... ».

XIV^e siècle : Musca

Pietro de Crescenzi (1233-1320) cite le musca dans « Le livre des Prouffits Champestres et Ruraux » édité en France en 1486 (peu après l'invention de l'imprimerie), traduction du livre « *Ruralia Commoda* » écrit en latin.

1513 : Moscatello

Alonso de Herrera cite dans « *Obra de l'Agricultura* » *Moscatello* parmi 16 cépages cultivés en Italie.

1535 : Apianæ = Muscadeaulx

Charles Estienne (1504-1564) cite *Apianæ* = *Muscadeaulx* dans

« *De re Hortensi* » (1535) et dans « *Seminarium* » (1536).

1551 : Muscat : une variété (un cépage)

Le botaniste *Bock*, édité à Strasbourg, grâce à *Gutenberg*, un important traité consacré à l'utilisation pratique des plantes, le « *Kreuterbuch* ». *Bock* cite le muscat parmi les douze cépages cultivés en Alsace.

1552 : Muscateller

Tragus (1498-1554) cite *Muscateller* dans « *Hieronymi Tragi de Stirpium* », édité à Strasbourg en 1552.

1553 : Muscatels de Candie (Malvoisie noire de Candie ?)

Pierre Belon cite les *Muscatels* et *Malvoisie de Candie* (nommées aussi « *praminium vinum* ») dans « *Les Observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte et autres pays estrangers* », Paris 1553.

1561 : Moscatellone = Mocatula

Giovanni Tatti (pseudonyme de *Francesco Sansovino*) cite *Moscatellone* dans « *Della agricultura* », Venitia 1561.

Moscatellone = *Mocatula* selon « *Les Géoponiques* » de *Magon*, carthagénois, frère d'*Hannibal* mort en 283 avant notre ère.

1564 : Muscadet

Charles Estienne cite *Muscadet* dans « *L'Agriculture et Maison rustique* », édition de 1564, Paris.

1569 : Muscatella

Agostino Gallo cite Muscatella dans « *Le Vinti giornata dell'agricoltura et de piaceri della villa* », ou « *Secrets de la vraye agriculture et honnestes plaisirs qu'on reçoit en la mesnagerie des champs* », Venitia 1569.

1595 : Les Muscats, Zibibo, Muscatella

Andréas Bacci cite les Muscats, Zibibo (= Muscat d'Alexandrie), Muscatella dans « *Histoire naturelle des vins* », Rome 1595.

1600 : Abeillanes et Malvoisie

Olivier de Serres cite Abeillanes dans « *Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs* », Paris 1600.

1621 : Muscateller

Michael Knaben cite Muscateller dans « *Horti pomologium* », Nürnberg 1621.

1629 : Muscatella, Apianæ

Prospero Rendella cite Muscatella et Apianæ dans « *Tractatus de vinæ, vindemiâ, et vino* », Venitiis 1629.

1633 : Uva Muscatella

Gio. Battista Barpo cite Uva Muscatella dans « *Le delitie e i frutti dell'agricoltura et della villa libritre* », Venitia 1633.

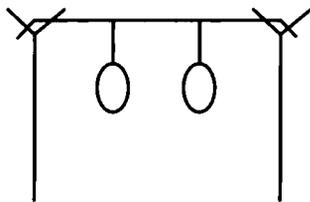
1639 : Muscateller Rouge et Blanc

Rhagor cite Muscateller rouge et Blanc dans « *Weingarten* », Berne 1639.

1641 : Vigne Apiane, vulgairement dite Muscade

Peiresc le « *Prince des curieux* » au temps baroque de *Pierre Gassendi*. Traduction

①



de *R. Lassale* et *Agnès Bresson*. Éditions Belin, Paris 1992.

1651 : Muscatella

Vincenzo Tanara cite Muscatella dans « *L'Economia del Cittadino in villa del sig.* », Bologna 1651.

1652 : Les Muscats

Claude Collet cite les Muscats dans « *Théâtre des plantes et des jardins* », Paris 1652.

1661 : Muscatellina et Muscatiller

Philippo Jacobo Sachs cite Muscatellina et Muscateller dans « *Ampélographie* », en 1661.

1665 : Zinandel-Muscateller

Joanne Colero cite Zinandel-Muscateller (à plusieurs couleurs) dans « *Economia ruralis et domestica darin das ganz Ampt aller Trewez* », Mayence 1665.

1667 : Muskateller

Knohl cite Muskateller dans « *Unterricht des Weinbaues* », Dresden 1667.

1670 : Muscat de Frontignan, Muscat Blanc hâtif de Piémont, Muscat de Ribezalte, Damas (M. de), Muscat Rouge ou de Corail, Muscat Noir et Violet, Muscat de Malvoisie ou Malvoisie musquée, Muscat long ou Passe-musquée d'Italie, Muscat long violet ou de Madère, Muscat de Jésus

R.P. Claude Saint-Étienne cite ces variétés dans « *Nouvelles instructions pour connoistre les bons fruits selon le mois de l'année...* », Paris 1670.

1671 : Zibibi, Zibeben

Gaspard Bauhin (1560-1624) cite Zibibi et Zibeben dans « *Gaspari Bauhini viri clarissimi mi* », Bâle 1671.

1686 : Chaouch ou Misket Tchavouch (ou Chaoni)

Chardin cite Chaouch dans « *Journal du voyage du chevalier Chardin en Perse et aux Indes Orientales, par la mer Noire et la Colchide* », Londres 1686.

1696 : Muscatella ou Muscateddu vrancu, Muscateddu niuru, Zibibu ou Boumasto des Grecs

Le Père *Capuni* cite ces variétés dans « *Hortus catholicus* », Neapoli 1696.

1736 : Passe-Musquée, Muscat bâtard, Muscat blanc, Muscadelle, Muscadet, Muscat blanc

L'abbé Bellet cite ces variétés dans « *Voyage littéraire* », en 1736.

1768 : Vitis Apiana, Acino medio, Subrotundo, Albido, Moschato, Muscat blanc

Duhamel du Monceau cite ces variétés dans « *Traité des arbres fruitiers contenant leur figure, leur description, leur culture...* », Paris 1768.

3. La grande famille des muscats

Dans l'Ampélographie de *Viala* et *Vermorel* (17) citée en introduction, *P. Gervais* qui rédigea le chapitre des muscats parle des muscats comme d'une tribu extrêmement développée dont les origines sont fort variables. Plus de deux cents variétés muscatées y sont déjà citées.

En parlant des Muscats, *Olivier de Serres* écrit vers 1600 dans son Théâtre d'Agriculture (5a), le Muscat est connu dans tous les pays et les quelque mille autres variétés sont un livre fermé.

« ... La cognoissance du seul raisin Musquat nous reste, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom reconnu par toutes les nations. Les Antiques le nommaient Apian, des mouches à miel, dites en latin Apes, bien que ce nom puisse estre communiqué à une autre sorte de raisin, à laquelle les abeilles s'attaquent comme au Musquat... »

Les muscats étaient déjà connus dans la plus haute Antiquité, en Perse, et plus tard en Basse Égypte où la viticulture existait déjà depuis plusieurs millénaires avant notre ère, muscats côtoyés par le Chasselas qui semble avoir été reconnu sur des fresques égyptiennes. Ces fresques trouvées dans un hypogée représentent la plantation de la vigne, le foulage du raisin et la mise en vase du vin. Ils étaient connus en Crète, en Thèlassie, d'où semble provenir et par où se sont déplacées ces variétés. Voir ci-contre le hiéroglyphe de la vigne ①.

Pour ne citer que le groupe des Muscats Blancs, les Grecs les nommaient Anathelicom Moschaton (12) et les Romains Apianæ. *Columelle* (5) cite trois espèces d'Apianæ. *Plin l'Ancien* (4) cite par contre deux formes d'Apianæ appelées par

les Grecs **Sticha** qui veut dire mouche et par les Romains **Apiana**.

Les Muscats sont donc une grande famille de variétés et certains auteurs comme *J. Robinson (59)* suggèrent même que cette famille serait à l'origine de toutes les variétés actuelles.

A. Labourieux (47), en parlant de l'étendue de la famille des muscats, écrit «... une floraison innombrable de pseudonymes et de surnoms, fait des voyages intercontinentaux et autres de notre variété parfumée, un parcours labyrinthique tout autant qu'un recueil de synonymes... Ah n'omettons pas la multitude de couleurs de ses baies, allant du jaune paille ou nacré au noir le plus intense, en passant par des verts farineux ou acides, des roses de confiserie synthétique... et engendrant une carence de qualificatifs pour qui veut les dépeindre... ».

Muscat Rouge de Madère

Aussi appelé Muscat Violet Commun, cette variété de cuve rouge porte des grappes à la saveur légèrement muscatée. Le Muscat Rouge de Madère possède des fleurs de sexe femelle ce qui en limite la culture. Vinifiée au Portugal et sur l'Île de Madère, cette variété n'est pas cultivée en France..

*Source : Ampélographie Viala-Vermorel
Aquarelle A. Kreyder*



Présentation

1. Définitions

Nous parlerons au cours de l'étude des synonymes, de variétés. Il est donc nécessaire de définir la notion de cépage, de variété, de clone, définitions qui à l'heure actuelle font l'objet de discussions. Le « **cépage** » est considéré comme une unité taxonomique propre à *Vitis vinifera* L. (25). Il a pour origine un semis, ou provient d'un individu unique, puis a additionné au cours des multiplications successives des variations fixées ou non. Il est composé de types souvent très nombreux mais suffisamment apparentés pour les confondre sous un même nom. Le « **clone** » est la multiplication végétative récente d'un seul individu. La « **variété** » est une obtention récente sélectionnée parmi la descendance d'un croisement, d'une fécondation libre ou d'une autofécondation, et qui n'a pas encore subi de variations importantes. Plus ancienne, la variété peut être composée de plusieurs clones. Une **nouvelle classification** est en cours d'élaboration sur la base des données de Levadoux (23), Boursiquot et This (52), Bisson (52a et 61) ainsi que du Comité Technique Permanent de la Sélection, section « vigne » (63).

On y trouve les sept niveaux classiquement acceptés à savoir :

1. **Espèce** : *Vitis vinifera*
2. **Sous-espèce** : *Sativa* ou *Silvestris*
3. **Proles ou Division** : *Occidentalis*, *Orientalis*, *Pontica* pour ce qui concerne *Vitis vinifera sativa*

4. **Sortotype, Tribu** : Groupes régionaux à morphologie proche comme les Noiriens

5. **Groupe Variétal** : Ensemble d'individus ayant pour origine un seul pépin : tous les Gamays, les Pinots.

6. **Variété** : Ensemble homogène de matériel végétal sur la base de la DHS : Distinction, l'Homogénéité et la Stabilité ; caractéristiques ampélographiques homogènes, caractéristiques agronomiques et technologiques stables et homogènes, marqueurs moléculaires stables.

Exemple : les différents Pinots distinguables entre eux par les caractères de la liste de l'UPOV (Union pour la Protection des Obtentions Végétales).

7. **Clone** : « une descendance végétative d'une variété conforme à une souche de vigne choisie pour son identité variétale, ses caractères phénotypiques et son état sanitaire ».

Exemple : un clone de Muscat à Petits Grains Blancs.

Le terme de « **cépage** » ne figure plus dans cette nouvelle classification, nous ne l'utilisons donc pas dans notre étude. Ce terme aurait regroupé les niveaux 5. « Groupe Variétal » et 6. « Variété ».

2. Les origines génétiques

Chaque fois qu'elle est connue, l'origine génétique de la variété est citée mais sous certaines réserves. À l'époque du développement des techniques de la biologie moléculaire et de ses applications, nous avons la possibilité de mieux appréhender l'origine des variétés et d'en confirmer l'exactitude. Il devient à présent plus hasardeux d'affirmer avec certitude que telle variété est issue du croisement d'une variété A par une variété B ou d'un schéma plus complexe, sans l'avoir vérifié. Loin de mettre en doute l'origine génétique généralement admise de la plupart des variétés, nous pouvons néanmoins affirmer, pour avoir nous-même réalisé des centaines de croisements par voie sexuée, qu'il existe toujours une incertitude, même extrêmement faible, quant à cette origine. L'auto et l'aéropollinisation avant et pendant la castration, la récolte du pollen, la pollinisation, l'extraction des pépins des baies, leurs semis et l'étiquette

tage des plants de semis, le bouturage, le greffage, la pépinière, la plantation, sont autant d'étapes au cours desquelles un « accident » est possible. Il est également important de noter que les hybrideurs, grands créateurs de variétés, ont souvent volontairement affiché des origines génétiques erronées pour en garder le secret. Dans d'autres cas, les variétés sont issues de semis de pépins d'origines incertaines ou de fécondations libres ; les croisements étant réalisés sans trop de précaution. Des publications récentes dans le domaine du marquage moléculaire, dont nous citons les références bibliographiques, suggèrent déjà des origines génétiques nouvelles pour certaines variétés dont les origines génétiques semblaient pourtant bien établies, nous réservant quelques surprises : Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinots, Cabernet-Sauvignon (52d, 54c, 54d) ; origines génétiques qu'il reste à confirmer.

3. Présentation

Nous donnons tout d'abord quelques propositions quant à l'étymologie du mot « muscat » ainsi qu'à l'origine de la vigne cultivée et plus particulièrement des muscats, dans un cadre historique et géographique. ☞ Chapitre 2

Nous présentons une carte de l'Europe, du Proche-Orient et de l'Afrique du Nord pour permettre au lecteur de mieux visualiser la localisation des noms et traductions des principaux muscats, ainsi qu'une carte pour illustrer la circulation supposée de la vigne

des berceaux d'origines aux sites actuels de sa culture.

Une proposition de phylogénie et de généalogie des principales variétés muscatées est présentée sous forme schématique complétée par quelques exemples.

☞ Chapitre 3

Nous parlerons de l'arôme muscaté, de ses constituants et de leurs origines

☞ Chapitre 4, des différentes vinifications ☞ Chapitre 5, ainsi que des pays et de leurs vins ☞ Chapitre 6.

Après l'étude synonymique des muscats

☞ Chapitre 7 ainsi que la présentation des principaux géniteurs des variétés muscatées ☞ Chapitre 8, nous présentons la bibliographie complète qui a permis cette recherche.

Muscat blanc à Petits Grains

La première des variétés muscatées est d'origine grecque, elle est connue depuis la plus haute Antiquité et cultivée dans tous les pays du pourtour méditerranéen.

Ses raisins à chair ferme et juteuse ont une saveur muscatée. Les formes roses, rouges, roux et noires existent également.

Ses synonymes sont innombrables.

*Source : Ampélographie Viala-Vermorel
Aquarelle J. Troncy*



Étymologie du mot « Muscat »

2.1. Étymologie du mot « Muscat » ①

Étymologiquement, MUSCAT semble être d'origine persane. De MUCHK ou MUSCH en persan, ce mot devient MOSKOS en grec, MUSCUS en latin et MUFCAT, puis MUSCAT en français : cette filiation est vraisemblable.

Muscat nous fait d'abord penser à MUSCAT, ville située au Sultana d'Oman en Arabie. Muscat est également Portus Moschus, Masqat, Mtjskat, Mascate, ce

dernier nom provient du massif montagneux voisin et signifie « lieu de relâche » ou « lieu d'ancre » (49b). Elle se situe en bordure du Golfe Persique, proche du Détroit d'Ormuz très étroit à cet endroit, face au sud de la Perse, l'Iran actuel. Dès le VII^e siècle avant notre ère la ville de Mascate est un important port puis devient une des étapes du commerce entre l'Inde, la Chine et l'Occident sur la « Route des Épices ». Cette route qui a comme origine Jaisalmer en Inde Occidentale, rejoint Mascate puis Séleucie près de l'actuelle Bagdad, un des centres de commerce de l'Orient et du monde méditerranéen avec Alexandrie. Elle se poursuit vers Antioche en Syrie, la Grèce Antique ainsi que vers Cyrène et Carthage. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, Muscat resta un grand port de commerce. La situa-

tion géographique de Muscat est proche d'une des zones de l'origine de la vigne sauvage et de la zone de répartition géographique des Vitacées, des Parthenocissus et des Ampelocissus : carte ⑤

À l'ouest de Muscat, sur les hauts plateaux du Jabal Akhdar appelés « La Montagne verte », à 2 000 m d'altitude, la culture de la vigne existe depuis toujours. Elle se pratique parmi de riches vergers, et côtoie d'autres cultures comme les céréales ; l'on y produit également de l'Eau de Rose (49b).

Cette étymologie du mot muscat n'est peut-être que pure affabulation. Nous n'avons donc aucune certitude quant à l'origine exacte du mot « Muscat », notre première proposition semblant la plus probable. On trouve par ailleurs des traces de raisins et de vins muscatés, ou décrits comme tels, dès la plus haute Antiquité en Asie Mineure et particulièrement en Mésopotamie, en Perse, en Égypte, en Grèce, sous l'Empire Romain et puis en Gaule et en Espagne.

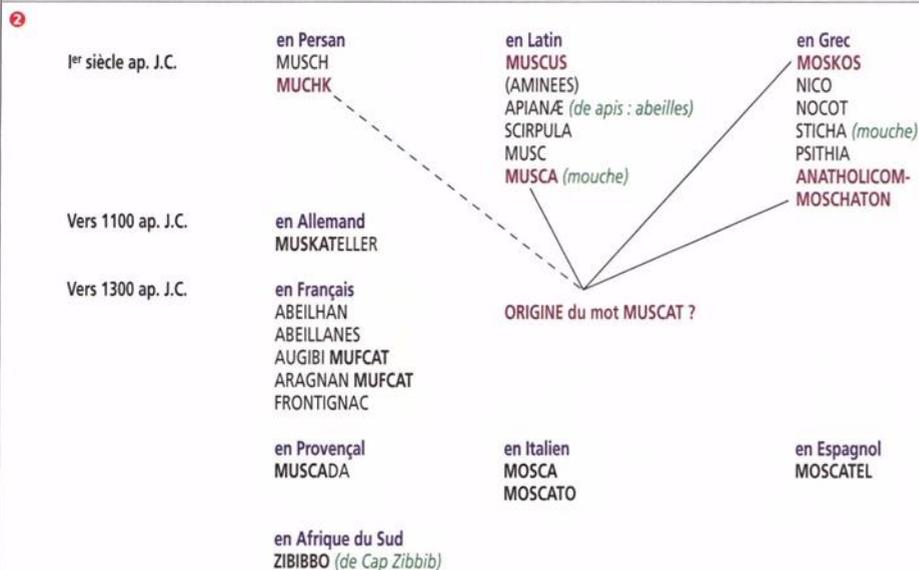
2.2. Dénomination des Muscats au cours des temps ② ③

2.3. Les divers noms pour « Muscat »

Nous présentons un tableau comprenant la plupart des noms signifiant « muscat » au cours des temps, noms souvent très éloignés de son étymologie ④.

①

MUCHK musc moskos muscus musca mufcat mascade mascate moscato moscatel musquat MUSCAT



2.4. Les origines et les déplacements de la vigne

La plupart des auteurs s'accordent à situer la zone d'origine des *Vitis vinifera L.* entre la mer Noire et la mer Caspienne avec au nord le Caucase et au sud la Turquie, la Syrie, l'Irak, la Perse. Cette zone correspond à la zone la plus riche en *Vitis vinifera silvestris* ou vigne sauvage, zone qui couvre également le pourtour de la mer Méditerranée à partir de la première glaciation. Nous citerons l'origine biblique de la vigne au pied du Mont Ararat où il est dit que Noé planta la première vigne. D'ailleurs de nombreux indices désignent cette zone géographique comme le berceau de la vigne si ce n'est de la viticulture (61b-69e).

En Turquie, de nombreuses fresques de l'époque grecque représentent des feuilles de vignes qui ressemblent à *Vitis vinifera silvestris* mais avec des grappes aux baies peu nombreuses relativement grosses : voir la photo de la 4^e de couverture.

La vigne sauvage *Vitis vinifera silvestris* correspond, selon les auteurs, à l'une des hypothèses suivantes :

- La vigne originelle de nos variétés

- L'une des deux branches formée au cours de l'évolution de *Vitis vinifera*, l'autre étant *Vitis vinifera sativa* qui englobe nos variétés cultivées.
- Le retour par autofécondation ou par croisements « sauvages » des variétés cultivées vers l'état sauvage.
- Ou plus simplement, *Vitis vinifera silvestris* avec *Vitis vinifera sativa* seraient la ou les sous-espèces de l'espèce *Vitis vinifera*. Elles seraient à l'origine de toutes nos variétés actuelles, hypothèse la plus probable. Levadoux (25) considère que le goût muscaté n'est pas représenté à l'état sauvage chez *Vitis vinifera silvestris*.

Nous proposons la carte ⑤ de l'Europe, de l'Afrique du Nord et du Proche-Orient qui renseigne sur la situation des vignes sauvages *Vitis vinifera silvestris* au cours de l'époque glaciaire.

- Les deux zones cerclées correspondent aux aires-refuges méditerranéennes et caspiennes des *Vitis Vinifera silvestris* et

sativa lors de la période glaciaire. À cette occasion, une très nette régression de la présence de la vigne s'est produite (25).

La carte ⑤ permet également de visualiser en gris les aires où l'on trouve des plants de *Vitis vinifera silvestris* en 1850 selon Levadoux (25), ces aires correspondent encore à l'état actuel, mais la densité des pieds est souvent réduite comme par exemple en Alsace où l'on recensait plus de 25 pieds et où il n'en reste que 3 en 2002. Cette réduction est essentiellement due à l'extension des cultures, au nettoyage des forêts, aux maladies ainsi qu'à l'assèchement des zones. Le phylloxéra radicicole y est aussi pour beaucoup.

⑤ Traductions actuelles de Muscat en Europe et au Proche Orient



Les déplacements de la vigne : commentaires historiques ⑥⑦

Les principales routes commerciales antiques sont : la Voie Royale qui relie la Perse à Byzance, la Route de la Soie venant de Chine pour aboutir en Perse et vers la mer Méditerranée, la route commerciale des Indes qui se termine à Alexandrie : elles sont représentées par des flèches à traits discontinus. Une route du Cuirre reliant Alexandrie à la Péninsule Ibérique existait également. Ces routes ont été sans aucun doute des voies de déplacements et d'échanges de plants de vignes à l'occasion des colonisations, du commerce et d'échanges en tout genre. Les *Voies Romaines* ont également permis un déplacement aisé sud-nord. Les flèches continues visualisent d'une manière très schématique les déplacements supposés de la vigne. En plus de la voie terrestre, les voies maritimes ont été énormément utilisées en Mer Méditerranée lors des multiples conquêtes aux différentes époques. Des déplacements très importants ont eu lieu de Phénicie vers Candie (Crète) et de là vers Carthage, l'Égypte, la Grèce Antique, Rome, la Péninsule Ibérique, et Massilia au sud de ce qu'était alors la

④	Abeillanes	Moscateddu	Muscateni	Muskiny
	Acinis Acuminatis	Moscatel	Muscati	Musko
	Acinis Albis Dulciffimis	Moscatoivo	Muscatidduni	Muskos
	Acinis Duris	Moscato	Muschatella	Muskotaly
	Acinis Majoribus	Moschata	Muschk	Musquat
	Acinis Rubis	Moschato	Musctoasa	Mustardi
	Acinis Oblongus	Moschatula	Muscus	Mustoasa
	Aminée	Moshaton	Mushk	Mustos
	Apianæ	Moskos	Mushkenyi	Myuskatele
	Aragnan Mufcat	Mouskating	Muska	Nigracantibus Dulciffimis
	Auguibi Mufcat	Mouskatt	Muskat	Nigro Acino
	Mesky	Mouskote	Muskateller	Nocot
	Misk	Muscada	Muskatnaya	Scirpula
	Misket	Muscadeau	Muskatni	Sticha
	Miskete	Muscadella	Muskatnyi	Vitis Acinis Albis Dulciffimis
	Miskiye	Muscado	Muskatnyt	Vitis Actinis Rubis
	Misquet	Muscat	Muskatouri	Vitis Apiana Muscat
	Mosca	Muscatellæ	Muskay	Vitis Muschatella
	Moscas	Muscattello	Musket	Vitis Pergulana
	Moscat	Muscattellone	Muskhviltvala	