

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LES CÉPAGES MODESTES EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Jacques AUBOURG

La réputation des vignobles de la région Centre n'est plus à faire. Elle participe de celle du Val de Loire, représentant 35% de la superficie de ce bassin viticole avec près de 22 000 hectares plantés. Sur les 85 appellations du Val de Loire, la région Centre compte 27 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et 2 IGP (Indication Géographique Protégée).

Sancerre, Bourgueil, Chinon, Vouvray...on ne saurait citer tous ses fleurons qui sont avec les châteaux de la Loire les meilleurs ambassadeurs de la région Centre au delà des frontières. Les cépages de ses vins les plus connus ont des noms rassurants : Sauvignon, Cabernet, Pinot noir, Chenin ... unanimement appréciés mais désormais plantés dans le monde entier.

A l'instar du naturaliste recherchant, entre les arbres dominants de la forêt, les essences rares et discrètes comme autant de ressources pour son avenir, c'est à l'ombre des grandes appellations de la région Centre que nous nous proposons d'explorer la diversité variétale qui lui est propre.

Cette diversité est de plus en plus reconnue comme une richesse, notamment par les amateurs de vins qui résistent à l'uniformisation du goût. La dénomination « cépage modeste » a été lancée en 2011 par deux d'entre eux, Philippe Meyer et Jean Rosen, initiateurs des « Rencontres des cépages modestes » de Saint Côme d'Olt. Bien que difficile à cerner, la notion de cépage modeste semble judicieuse pour attirer l'attention sur des variétés de vignes méritantes et pourtant oubliées ou mal connues, peu répandues ou reléguées dans les conservatoires.

Quatre critères sont implicitement retenus pour définir un cépage modeste : l'espèce, l'ancienneté, l'ancrage local et ...la modestie des superficies cultivées. Sont appelés modestes, les cépages anciens de l'espèce vitis vinifera caractérisés par une forte attache à l'histoire locale et par une relative rareté.

Cette définition exclut les hybrides interspécifiques introduits après la crise phylloxérique en raison de leur facilité de culture et leur productivité. Attaché fortement à un territoire, un cépage modeste n'est pas pour autant nécessairement originaire de ce territoire comme l'est un cépage autochtone au sens strict. Un cépage modeste régional peut être « importé » d'une autre région ; il suffit que sa présence ancienne soit

avérée dans la région et/ou qu'il y ait fait l'objet d'une valorisation particulière. L'historicité du cépage est généralement reconnue par son signalement avant la crise phylloxérique (années 1860-1880). En favorisant le développement de grandes pépinières viticoles, cette crise fut un facteur puissant de relégation de cépages locaux qui n'avaient d'autre prétention que d'exprimer au mieux leur terroir. Le mérite des cépages modestes réside dans leur adéquation parfaite à de petits, parfois de micro-territoires.



Plantation de Genouillet / © URGC

Par convention, nous retiendrons le plafond de 400 ha pour parler d'un cépage modeste en région Centre. Cette superficie témoigne d'une rareté relative par rapport à ses cépages principaux : Sauvignon (6730 ha), Cabernet Franc (5915 ha), Chenin (3503 ha), Gamay (2340 ha), Pinot noir (1407 ha), Cot (562 ha) et Chardonnay (561 ha) en 2012, selon FranceAgriMer.

Sur la base de ces critères, peuvent être aujourd'hui retenus comme cépages modestes spécifiques de la région Centre : le Romorantin, le Pineau d'Aunis, l'Orbois et le Genouillet.

Le Romorantin (blanc) mérite l'honneur d'une première place par son attachement historique prestigieux au Loir-et-Cher. Il y bénéficie d'une AOC, celle de Cour-Cheverny où il est utilisé en monocépage. N'entrant

dans aucune autre appellation, il ne couvre que 70 ha, soit la quasi totalité de l'encépagement national (72 ha). Son histoire se rattache à celle de François 1er qui, pour entourer le palais somptueux qu'il rêvait d'édifier à Romorantin (41), fit venir en 1519 de Bourgogne 80 000 pieds d'un nouveau cépage qui s'adapta si bien au sol et au climat local qu'il prit le nom de Romorantin. Une très vieille vigne de Romorantin franc de pied située à Soing-en-Sologne subsiste en 2014, révélant l'aptitude de ce cépage à résister au phylloxéra sur des sols siliceux. Vinifié principalement en sec, le Romorantin donne des vins vifs et fruités, longs en bouche, qui prennent en vieillissant des arômes délicats de miel et d'acacia.

Le Pineau d'Aunis (noir) représente en région Centre 290 ha sur 443 ha cultivés en France. Probablement originaire du Maine-et-Loire, le Pineau d'Aunis tirerait son nom du Prieuré d'Aunis, près de Saumur. Le nom de « pineau » ayant été réservé aux cépages les plus qualitatifs, il n'est pas surprenant que son vin ait été servi au Moyen-Age sur les tables royales, notamment celle d'Henri III Plantagenêt. Remplacé progressivement en Anjou et Saumurois par le Cabernet franc plus alcoolisé, ce cépage s'est installé dans le Loir-et-Cher à la faveur de sa fertilité. Un conservatoire du Pineau d'Aunis a été créé en 1997, à Naveil près de Vendôme, en vue d'une sélection des meilleures souches.

Dans l'AOC Coteaux-du-Vendômois, le Pineau d'Aunis est l'unique cépage autorisé pour la production de « vin gris » ; on peut le trouver seul ou en assemblage pour les rouges. On le trouve également dans l'AOC Coteaux-du-Loir en cépage principal pour les rouges et rosés et en cépage accessoire dans les AOC Crémant de Loire, Rosé de Loire, Touraine rosé et Valençay rosé. Le Pineau d'Aunis donne un vin peu alcoolisé, souple, à robe claire. Son « gris » est un rosé saumon, subtilement épicé (poivre) et aromatisé (framboise).

L'Orbois (blanc) fut longtemps nommé Arbois bien qu'il soit sans rapport avec le vignoble d'Arbois dans le Jura. Il est plus probablement originaire du Val de Loire et ne semble pas avoir été significativement implanté hors de ce territoire. Sous le nom fréquent de Menu Pineau, il a représenté jusqu'au quart de l'encépagement blanc de l'Orléanais et de la vallée du Cher où il était associé au Chenin. Les travaux de valorisation du Chenin ont entraîné sa mise en retrait. Des 1282 ha recensés en 1958, il ne reste que 195 en France dont 188 en région Centre.



Grappe d'Orbois / © URGC

Le maintien de l'Orbois est favorisé par sa présence comme cépage principal dans deux AOC : Crémant de Loire et Touraine, ainsi que comme cépage accessoire dans les appellations Cheverny, Valençay et Vouvray. Il est aussi autorisé en IGP Val-de-Loire. Donnant des vins riches en alcool, peu acides et souples, l'Orbois est surtout utilisé en assemblage. Vinifié par quelques vigneron en monocépage et en vin tranquille, il exprime des saveurs minérales et épicées avec des notes de pomme.

Le Genouillet (noir) est bien plus encore un rescapé. Depuis très longtemps cultivé dans le Berry, le Genouillet disparut totalement des vignobles suite à la crise phylloxérique, en raison de sa mauvaise reprise sur les porte-greffes américains de l'époque et de la concurrence des hybrides producteurs directs plus rustiques et productifs. Quelques pieds retrouvés vers 1990 près d'Issoudun ont permis son renouveau. L'Union pour les Ressources Génétiques du Centre en réalisa en 2006 une plantation expérimentale qui permit l'inscription en 2011 au Catalogue national. Replanté en Berry dès 2012, il ne couvre en 2014 qu'1ha/2 et n'est commercialisé qu'en vin de table, mais les premières cuvées sont prometteuses. Vinifié en rouge, le Genouillet donne un vin souple avec des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille...) et une pointe poivrée. En rosé de presse, on goûte la fraise et le pamplemousse rosé.



Grappe de Gascon / © URGC

Cette liste de cépages modestes du Centre n'est pas limitative. Quelques autres variétés telles que le Meslier Saint-François, le Sauvignon rose (Fié gris), le Gascon, le Grolleau ou le Gouget noir peuvent y prétendre. Des

recherches sont nécessaires pour en connaître mieux l'histoire en région Centre. Le Lignage autrefois présent sur la côte des Grouets à Blois, depuis longtemps disparu, pourrait revivre à la faveur de sa conservation par l'INRA. Le Teinturier du Cher (cépage à la pulpe très colorée) pourrait revenir en assemblage. « Il n'existe pas de mauvais cépages, il n'existe que de mauvais vigneron » disent les défenseurs les plus enthousiastes des cépages locaux.

Le renouveau d'intérêt pour les cépages modestes est favorable à la lutte contre l'érosion génétique, mais aussi à la valorisation économique de territoires ruraux par la création de petits vignobles et le développement d'un oenotourisme. Pour les oenophiles, c'est une garantie de maintien de la typicité des vins et de la diversité des satisfactions organoleptiques face à la pression de la standardisation et de la mondialisation. De surcroît, ces vins racontent des histoires qui participent à leurs saveurs et confortent l'identité des territoires.

En région Centre, les cépages modestes méritent déjà, à eux seuls, un détour.

Jacques AUBOURG
Ancien président de l'URGC (Union pour les Ressources Génétiques du Centre)

BIBLIOGRAPHIE

- AGRESTE 2013, *Statistiques agricoles annuelles*. Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt <https://stats.agriculture.gouv.fr/disar/>
- BOURSIQUOT J.M. et al, 2014 *Pl@ntGrape, le catalogue des vignes cultivées en France*. © UMT Géno-Vigne®, INRA – IFV – Montpellier SupAgro 2009-2011. <http://plantgrape.plantnet-project.org/cepapes>
- GALET Pierre, *Cépages et vignobles de France, Tome 2*, L'ampélographie française, Imprimerie Charles Dehan, 1990
- Site Internet : cepapes.modestes.fr
- L'ampélo des Cimes, *Pour la Renaissance des Vins oubliés*, Bulletin de liaison du Centre d'Ampélographie alpine Pierre GALET, N° 6, mars 2014
- *Rencontres des cépages modestes, millésime 2011*, Editions Calu, 2012
- VERMOREL Victor et VIALA Pierre, *L'Ampélographie, Traité général de viticulture*, Tomes I à VII, Editions Masson, 1901-1909.