

La Nouvelle République du 21/09/2019

Dans l'Indre, des vignes du passé pourraient créer le vin de demain



Jacques Aubourg, avec une grappe de genouillet, un cépage berrichon repéré pour la vigne conservatoire et relancé en culture il y a quelques années.

© Photo NR

Tranzault. Depuis 1993, la société pomologique entretient une centaine d'anciens cépages et hybrides dont les vendanges ont lieu ce dimanche.

La fin du XIXe siècle a marqué la culture viticole d'une nouvelle aire : à partir de 1880, les vignes de France subissent leurs premières attaques de l'insecte Phylloxera. La majorité des parcelles est détruite, soit par l'insecte, soit par arrachage par peur de la contamination.

La suite de l'histoire, elle se retrouve en parcourant la parcelle de la société pomologique de Neuvy-Saint-Sépulchre qui, dans les années quatre-vingt-dix, a fondé une vigne conservatoire à Tranzault. Devant chaque rang, des noms interpellent : « Bertille-Seyve 450 » ou « Seibel 9110 ».

« *Ce sont des hybrides, des croisements entre des pieds américains et des cépages français pour les rendre résistants au phylloxera.* », explique Jacques Aubourg, créateur de cette vigne.

Vinification interdite Ils côtoient un rang de vigne purement américain, le « Noah » : « *Dans les petites vignes, on le gardait notamment pour augmenter le degré d'alcool du vin.* » La production des hybrides est en effet peu qualitative. « *Ils sont désormais interdits dans la production, sauf dans l'armagnac.* »

Au fil des années, les jeunes vignes ont forcément été produites par des pépinières, qui produisent des cépages de vignes françaises greffées à ces vignes américaines, résistantes au phylloxera. Le choix s'est restreint. « *Sur tout le territoire français, il ne doit rester qu'une cinquantaine de cépages cultivés, il y a une raréfaction variétale et même intra-variétale,* regrette Jacques Aubourg. *Il y a disparition des cépages locaux* »

Fondateur de la société pomologique, Jacques Aubourg a donc voulu recenser les cépages qui occupaient autrefois les rangs du Berry. Il a démarré sa recherche dans

les ouvrages scientifiques, dans les comptes rendus de sociétés vigneronnes, en interrogeant les anciens vigneron puis sur le terrain, notamment dans les vignes paysannes, accompagné de l'ampélographe Robert Guillot. « *Ce n'était pas que les agriculteurs qui avaient ces petites parcelles, autour d'Issoudun par exemple, il y avait aussi des ouvriers qui cultivaient des rangs.* »

Au fil des pas dans la parcelle, les pieds « à numéros » – caractéristiques des hybrides – laissent place aux cépages français : gamays teinturiers, chenin, genouillet, béquignol gris, sauvignon ou savagnin rose... Au total, 106 cépages, de table ou à vinifier et des hybrides. « *Nous avons pu les planter mais nous n'avons pas le droit de vinifier car certains ne sont pas autorisés par les cahiers techniques.* » Chaque dernier dimanche de septembre, une vendange collective est organisée par la société pomologique, aujourd'hui présidée par René Marandon, pour fabriquer du jus de raisin. Le technicien arboricole de l'association, Cédric Larraud, en assure la taille.

Jacques Aubourg ne perd pas l'espoir que certains de ces pieds, à terme, intéressent les professionnels. « *Aujourd'hui, les vigneron recherchent la diversité. Il y a beaucoup de cépages qui peuvent amener des nuances.* »

Il garde donc toujours un œil sur ces pieds du passé qui pourraient dessiner un nouveau futur aux vins berrichons.

en savoir plus

••• La renaissance du genouillet

Si Jacques Aubourg ne perd pas l'espoir d'apporter avec les pieds conservés par la société pomologique de nouvelles influences dans les assemblages des vins du Berry, c'est qu'il a déjà réussi à remettre un cépage en culture : le genouillet. Dans le livre de Pierre Galet, il indique que le genouillet « constituait la base de l'encépagement dans le Berry. » Cette vigne disparaît cependant durant l'arrachage dû au phylloxéra, suite à des difficultés de greffe avec les vignes américaines. C'est sur la commune des Bordes que Jacques Aubourg va finalement en retrouver et en planter dans le conservatoire de Tranzault. « En 2001, on crée l'union pour la ressource génétique du Berry (URGB), dont le but est de relancer la culture de la faune et de la flore propre au Berry comme la poule noire ou le grand noir pour les ânes. » Pour le genouillet, le faire reconnaître comme cépage « de cuve », afin de le commercialiser, a été plus compliqué. « Personne ne le connaissait, il fallait prouver qu'il était intéressant. » C'est un protocole de 7 ans qui a alors été lancé, à Quincy. « L'appellation n'a qu'un vin blanc, le genouillet les intéresse pour pouvoir proposer une gamme de rouge. » Le but consistait à comparer, sur toutes ces années, l'évolution du cépage et sa vinification, en comparaison d'une vigne témoin. L'expérimentation aura finalement été plus courte. « Il y a eu le même type de démarche un peu partout en France et un assouplissement du règlement pour les " cépages historiques ". » Depuis 2012, les premiers pieds plantés en Quincy sont devenus « vigne-mère » et une cuvée 100 % genouillet est produite par le domaine de Villalin à Quincy. Cinq hectares sont aujourd'hui cultivés.
