

La vigne, le raisin...



Les vignes que nous cultivons appartiennent toutes à un genre important de la famille des Ampélidées, le genre *Vitis*. Il comprend plus de 60 espèces dans le monde dont :

- *Vitis vinifera*, l'unique espèce indigène du continent européen,
- *Vitis labrusca, aestivalis, rupestris, berlandieri, riparia, californica, cariboea, coriacea, candicans, lincedumii, bicolor, cordifolia, cinerea, monticola, arizoniva* et *rubra* sont les espèces indigènes du continent américain. Ce sont ces espèces que nous avons utilisées pour aider notre *vinifera* à survivre aux fléaux dont elle a été victime.

- Et de nombreuses espèces ornementales en Asie.

L'espèce *vinifera* est à l'origine de tous les grands vins du monde : elle est supérieure à toutes les autres du point de vue de la fructification et de la qualité du vin qu'elle donne. Au départ, elle était une liane sauvage (lambrusque) dont on cueillait les petites baies acides. Avec le temps, l'observation et la sélection des plants les plus robustes et les plus chargés en grains gustativement intéressants, l'Homme a amélioré l'espèce primitive et donné naissance à plus de 2 000 variétés cultivées.

Un peu d'histoire...

La présence de *Vitis vinifera* a été démontrée dans l'Hérault. Mais, durant les grandes glaciations (-700 000 ans), elle n'a survécu aux terribles conditions climatiques qu'en Transcaucasie (Pays de l'Est). C'est de cette zone qu'elle est repartie à la conquête du bassin méditerranéen, aire privilégiée de sa domestication. Ainsi, elle va voyager de la Mer Noire vers la Méditerranée et la Chine, sans approcher l'Amérique précolombienne.

Les premières traces de vinification remontent à 4 500 ans avant notre ère : les Hommes Préhistoriques découvraient à peine la saveur du raisin sauvage que, déjà, ils le transformaient en vin.

Les Egyptiens

En -3200 ans, ils glorifiaient les vendanges dans leurs fresques. Ils développèrent le principe de la plantation régulière.



Les Grecs

Ils découvrent, dès l'Antiquité (-1 000 ans), le bouturage et le marcottage qui permettent de fixer une variété. Ils inventent l'art de cultiver la vigne, la bonne manière de tailler, la recherche de terroirs favorables.

Dès 600 ans avant notre ère, les Phocéens débarquent des amphores de vin grec à Massalia (Marseille) et Agathé (Agde), et apprennent aux indigènes de l'actuelle Provence, l'art et la manière de transformer le raisin.



Les Romains

En -100 ans, ils développent la culture en utilisant le système de treille, et l'engouffrent dans leur sillage.

Ils perfectionnent la vinification, marquant définitivement nos vins car les plus grands sont issus de cépages (Cabernet, Pinot, Syrah...) qu'ils ont mis au point aux premiers siècles de notre ère.

Leur souci majeur étant de produire suffisamment pour exporter, ils plantent donc le vignoble près des voies navigables. Avec eux, la vigne, uniquement cultivée autour de Marseille, s'implante progressivement.

Le déclin de Rome et les invasions barbares feront tomber la vigne dans l'oubli.



Les Chrétiens

Vers l'an 1000, ils vont reprendre et améliorer la vigne et le vin. Pour les besoins du culte, l'Eglise restructurera les vignobles sous l'autorité des moines.

Peu à peu, avec les Croisades, les missionnaires et les marchands, notre *Vitis vinifera* sera plantée plus loin, s'installant partout où les conditions le permettent, colonisant la quasi-totalité du territoire français.

Les cépages classiques issus des vignobles de la vieille Europe, ont été sélectionnés en fonction de leurs performances.

Ces cépages ont bâti la réputation du vignoble français qui s'imposera comme terre des bons vins.



Une légende Grecque raconte : un viticulteur grec cultivait sa vigne sous forme de lianes courant sur le sol. Un matin, il constate que son âne, qui s'était échappé de son enclos, avait mangé les sarments de 4 de ses vignes. Il était très en colère mais quelle ne fut pas sa surprise de découvrir, l'année suivante que ses 4 vignes étaient couvertes de raisins beaucoup plus gros que ceux qui avait l'habitude de récolter. Et c'est ainsi que désormais on taille la vigne pour la faire produire du raisin en moins grand nombre mais aux grains plus gros.

La transformation



La vigne aime pousser sur des pentes exposées au Sud et à l'Est pour bien profiter du soleil. Les sols pauvres lui permettent de piquer ses racines profondément pour trouver l'eau nécessaire et ainsi, supporter la sécheresse. Les cailloux, indispensables, stockent et réfléchissent la lumière et la chaleur du soleil sur les raisins.

Rustique, elle a toutefois besoin d'être conduite et guidée par la main de l'Homme pour donner le meilleur d'elle-même, sinon elle redevient très vite une liane qui pousse anarchiquement.

Ainsi, au cours du cycle végétatif de la plante, les viticulteurs effectuent divers travaux qui l'aideront à donner de beaux raisins.

Riche de plusieurs milliers de variétés, la vigne, dont le fruit a été sélectionné en fonction des caracté-

ristiques particulières qu'il développe, offre une multitude d'usages. Car, si on consomme le raisin frais en été, il peut être séché sur des fils ou des claies et devenir une gourmandise très sucrée pour l'hiver. Un autre procédé, autrefois très utilisé, permettait de conserver des raisins frais pour l'hiver : il suffisait de conserver une portion de sarment et de le tremper dans une bouteille d'eau contenant un morceau de charbon de bois.

Cependant, c'est pour le vin qu'elle donne, breuvage très prisé, que la vigne a été développée depuis des siècles.

Sil suffisait de quelques ceps vendangés pour faire du vin, faire du bon vin est un art, on ne s'improvise pas vinificateur !

Passerillage



De nombreux procédés traditionnels permettent d'élaborer des vins différents et variés :

- les moelleux et les liquoreux sont fabriqués avec des raisins desséchés par un champignon (*botrytis cinerea*) qui les concentre en sucre. Ce sucre en excès modifie naturellement la fermentation. Ce processus se retrouve avec la technique du « passerillage » (conservation et séchage des raisins sur des claies avant le foulage) servant à la fabrication des vins de paille, des Jurançons, du Santo italien...
- les vins mutés, sont des vins auxquels on a ajouté de l'eau-de-vie avant ou pendant la fermentation alcoolique : les vins doux naturels du Languedoc-Roussillon (Rivesaltes, Banyuls...), le vin nouveau Xérès, le Porto, le Malaga....

Les vins sont généralement embouteillés après 12 mois d'élevage en cuve ou en tonneau.

L'art du vin

Après la vendange, les raisins sont foulés puis égrappés. Le foulage, autrefois réalisé aux pieds, permet aux grains d'éclater pour libérer le jus et la pulpe. On élimine ensuite la rafle (partie ligneuse) qui donne un goût herbacé.

Pour faire du vin rouge, il faut conserver les peaux car elles détermineront la couleur du vin. En effet, sauf pour les cépages dits «colorants» ou «teinturiers», le jus de raisin est jaune-verdâtre. Le vin blanc se fait donc avec des raisins noirs ou blancs, car seul le moût (pulpe et jus) sert à la fermentation : le jus reste clair. Le tout est mis en cuve pour macération, plus ou moins longue selon l'intensité des arômes souhaitée.

Pour faire du vin rouge il faut conserver les peaux

Sous l'action de levures présentes sur les peaux des grains et qui se mélangent au jus pendant le foulage, le sucre se transforme en alcool (fermentation alcoolique), en gaz carbonique, en calories et autres substances dites «secondaires» qui composent la typicité et la qualité des vins.

Une seconde fermentation est généralement employée dans l'élaboration des vins rouges, plus rarement pour les vins blancs. Appelée fermentation malolactique, elle permet d'assouplir le vin.

Il faut ensuite procéder à l'élevage, car le vin nouveau est trouble, gazeux. Avant la mise en bouteille, il doit subir une série d'opérations, et notamment l'assemblage car il est d'usage de vinifier chaque cépage séparément avant de les mélanger. Le Château-Neuf-du-Pape est composée de 13 cépages complémentaires.

Les vins de cépages sont des mélanges de plusieurs cuves d'un même cépage.

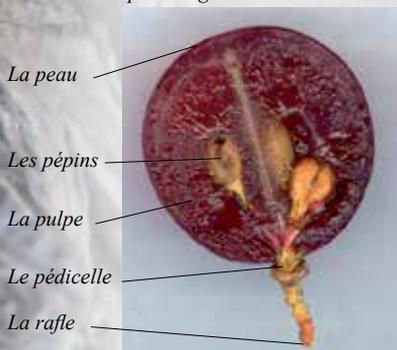
Les moelleux et les liquoreux sont fabriqués avec des raisins desséchés

de paille, des Jurançons, du Santo italien...

- les vins effervescents sont réalisés par des assemblages de jus

Les vins de l'Antiquité étaient épicés, fumés, mélangés à l'eau de mer... Épais et fortement alcoolisés, ils devaient être filtrés et allongés avec de l'eau pure

Coupe d'un grain de raisin



Quelques variétés traditionnelles de *Vitis vinifera*

Muscat d'Alexandrie

Ce cépage est originaire d'Egypte. C'est à partir de la ville d'Alexandrie qu'à l'époque Romaine, il a gagné les vignobles de la Méditerranée où il était assez répandu.

Il possède de nombreux synonymes : Augibi (Cévennes), Muscat Romain, Muscat à gros grains, Panse musquée, Raisin de Malaga, Passe Muscat...

Les grappes sont moyennes et les baies très grosses de couleur blanc jaunâtre. La pulpe charnue est d'une saveur finement muscatée. Ses usages sont multiples : beau raisin de table, il est également un bon raisin de serre des pays froids. Ses raisins se sèchent facilement sur grappe, comme pour les dattes. Il produit un délicieux jus de raisin, et un vin dont les arômes évoluent vers des goûts de raisin passerillé, de figue sèche, très caractéristiques (type Muscat). On distille son vin pour produire un alcool spécial nommé «Pisco», et au stade familial, on peut conserver ses baies à l'eau-de-vie.

Cependant, de maturité tardive, ce cépage vigoureux a besoin d'être cultivé dans des zones bien exposées.



Clairette

Ce cépage méridional est connu dans le vignoble de Marseillan et les bords de l'Hérault, ainsi qu'en Provence. Selon les localités, il porte le nom de Clairette Verte, Petite Clairette, Clairette Blanche, Blanquette... Son vin madérisant rapidement, il était recherché pour la fabrication des vermouths (vins liquoreux). Aujourd'hui, vinifié seul, il permet de préparer les AOC «Clairette de Bellegarde» et «Clairette du Languedoc».



Cinsault

Ce vieux cépage méridional est cultivé depuis toujours en Provence et Languedoc pour la cuve. Il possède de nombreux synonymes : Cinq Saou en Languedoc, Boudalès en Pyrénées Orientales, Picpoul d'Uzès à Béziers... etc.

Les grappes sont grandes, compactes et portent de grosses baies d'un beau noir bleuté et pruiné. La peau ferme est craquante sous la dent et la chair juteuse, quoique assez ferme. C'est donc également un raisin de table de bonne qualité. Il est parfois vendu sous le nom d'Oeillade (à tort, car il existe une autre variété bien distincte qui porte déjà ce nom, elle a été abandonnée à cause de sa fructification trop capricieuse).

Le débourrement est assez tardif et la maturité est plutôt précoce, ce qui le rend adaptable en de nombreuses régions. De culture facile, cette variété est donc assez répandue, et les surfaces cultivées de Cinsault augmentent ces dernières années pour améliorer l'encépagement rouge de certaines régions.

Syrah



Ce cépage aurait été ramené de Syracuse par les Légions Romaines et aurait été implanté depuis le nord de la vallée du Rhône. De maturité tardive, il permet d'obtenir des vins de très grande qualité, corsés et riches en saveur.

Mourvèdre

Ce cépage rouge de cuve d'origine espagnole, a été ramené de Rhône. Cultivé en Provence depuis fort longtemps, il est encore très répandu dans la vallée du Rhône. Dès les premiers échanges de l'Orient avec l'Occident, des plants de Mourvèdre étaient commercialisés sous le nom d'Espar. Il est rarement vinifié seul car il développe des arômes de cassis trop marqués (il est souvent mélangé au Grenache). Ce cépage permet d'obtenir des vins de garde

de très grande qualité, aptes à l'élevage en tonneaux.



Servant

Le mot servant dérive du Languedocien «serva» (conserver). Il est très anciennement connu et très apprécié dans la vallée de l'Hérault et le Gard. C'est un cépage de table vigoureux, de maturité tardive, mais très sensible aux gelées. Suspendus à des fils dans un grenier, les raisins peuvent se conserver parfaitement jusqu'à Noël.

Viognier

Ce cépage blanc est apprécié dans le monde entier. Les vins produits sont d'une finesse incomparable. Ils ont une robe dorée et un goût très particulier d'iris mêlé de fruits très mûrs. Ce cépage est très ancien : il serait originaire de la côte dalmate d'où l'empereur Probus l'aurait importé en 281 après J.C. Depuis quelques années, il s'étale le long de la vallée du Rhône.

Et bien d'autres...

Cargan, Grenache (Alicante), Chaselas, Malvoisie, Marsanne, Roussanne, Ceillade, Terret, Bicane, Olivette noire, Calitor (Précouitouar), Chatus, ... etc.

Les «sauveurs» américains

Les producteurs directs américains sont ceux qui ont été importés d'Amérique au moment de l'invasion phylloxérique. Ils ne sont pas des espèces pures ; ils ont été obtenus soit par sélection de semis, soit par croisement d'espèces sauvages entre elles ou avec notre *vinifera*.

Aujourd'hui, ils sont pour la plupart plus ou moins disparus.

Isabelle (*labrusca*)

Ce fut l'une des premières vignes américaines à être introduite en France (1820). La crise de l'Oïdium, maladie à laquelle elle est résistante, favorisa son développement. Toutefois un bruit court qui affirme qu'elle serait le porteur fourbe du Phylloxéra.

La grande particularité de l'Isabelle est le goût très prononcé de framboise de ses petits grains dont les enfants raffolent. Son feuillage a le dessous blanc-cotonneux. L'Isabelle n'est jamais vinifié seul. Si tel était le cas, il était porté à l'alambic et, une fois distillé, donnait une eau-de-vie de framboise très prisée pendant les veillées.



Concord (*labrusca*)

Le dessous des feuilles est recouvert de coton fauve ou beige clair. Bon raisin de table, ses fruits sont sensibles à la sécheresse et aux fortes gelées. L'adaptation de ce cépage fut considérée comme difficile. En prenant soin de l'égrapper avant la vinification, il perd son goût foxé et son parfum ressemble, en moins fort, à celui d'Isabelle mêlé d'arômes de mûres sauvages. Il était souvent utilisé pour faire la Carthagène.



Clinton (hybride naturel *labrusca x riparia*)

C'est le porte-drapeau des cépages américains dont le nom est connu dans toute la France. Après le Phylloxéra, on ne savait pas faire la fête sans boire un «canon de Clinton» (en réalité bien souvent un mélange de divers cépages). Le nom est devenu générique et représente l'ensemble des vins cévenols. Très vigoureux, le Clinton est devenu symbole des Cévennes, parfaitement intégré il semble faire partie du patrimoine (il ne fut cependant introduit que vers 1870). Le goût du vin est légèrement foxé à l'arôme typique de fruits rouges sauvages. Par sa rusticité, il a admirablement traversé le temps malgré les interdictions. Il a encore de beaux jours devant lui.



Othello (Clinton x Black Hamburg)

Très productif et très rustique, il a eu un grand succès en France : ses plants se vendaient à prix d'or. Produisant un vin coloré et peu foxé, il servait de vin de coupage. Il s'associe fort bien aux autres cépages américains.



Jacquez (*aestivalis x vinifera x cinerea*)

Ce nom est connu dans toutes les Cévennes où il a beaucoup été utilisé comme porte-greffe. Son vin est très riche en alcool, très coloré en brun foncé et parfumé, au goût prononcé de cassis.

C'est un bon vin de coupage qui aurait bien sa place dans l'éventail des cépages modernes.



Herbemont (*vinifera aestivalis x cinerea*)

Avec ses grains rouges à saveur sucrée et agréable, c'est un raisin de table et de cuve à la fois. Il n'aime pas les terrains calcaires, ce qui limite son implantation.

Il est capable de donner des récoltes extraordinairement abondantes et produit un vin assez alcoolique et pas du tout foxé.



Cuningham (*Aestivalis x cinerea x vinifera*)

La grappe donne des petits grains ronds, rose clair. C'est un producteur direct fertile mais à faible rendement, il produit un vin blanc très alcoolique au goût agréable.

Noah (*riparia x labrusca*)

C'est un hybride naturel qui porte aussi le nom de Noé. En France, l'accueil qui lui a été fait a varié selon les régions : réservé pour le Midi, il est assez apprécié dans le Centre. Utilisé momentanément comme porte-greffe, il fut ensuite utilisé comme plant producteur direct. De maturité tardive, il développe des arômes très prononcé de framboise. Sa forte teneur en éther, lui valut d'être qualifié de «vin qui rend fou», et on considéra dans l'ain, cet hallucinogène comme un grand pourvoyeur des asiles.



La renaissance



La viticulture moderne est née de l'invasion phylloxérique et des attaques des maladies cryptogamiques qui l'ont accompagnée, Il a fallu, pour éviter la ruine totale que l'insecte menaçait d'entraîner, greffer nos vignes françaises sur les vignes américaines plus résistantes.

Mais l'emploi de ces dernières a nécessité la connaissance d'une foule de notions nouvelles telles que la résistance des cépages au phylloxera, l'adaptation au sol, le greffage et les affinités entre les espèces, la taille modifiée par les vignes plus productives...

Désormais la culture de la vigne, de routinière qu'elle était autrefois, est devenue scientifique.

Les obtentions furent très nombreuses, certaines d'entre elles ne présentant pas un progrès suffisamment marqué tendront à disparaître pour céder le pas à des variétés toujours plus récentes dont le rythme des «naissances» s'accroît avec le grand perfectionnement des cépages géniteurs choisis.

Hybride Couderc 7120 :

L'hybride le plus intéressant est celui qui s'accommode au plus grand nombre de climats (secs et humides), de porte-greffes, et qui se contente d'une culture normale sans soins spéciaux contre-nature.

Le plus célèbre, il a beaucoup contribué à la reconstruction de l'ensemble du vignoble. Il donne un vin considéré comme agréable



Couderc 7120

Baco :

et de bonne couleur.

Croisement de *vinifera* (variété Folle Blanche) x *riparia*.

Hybride producteur direct interspécifique très précoce, créé par Maurice Baco sous le nom de BACO I . Autrefois très cultivé en France, il est apprécié en Cévennes où il se trouve

en treilles ou en tonnelles vigoureuses. On l'utilisait en assemblage avec certains cépages américains, car bien vinifié et conservé en tonneaux, un peu de Baco est indispensable et améliore la saveur des vins.

Baco noir



L'hybridation fut un franc succès sur l'ensemble du territoire français : ils firent disparaître de la plaine ces vignes américaines qui ne furent bientôt plus que sur les coteaux et en moyenne montagne.

Après de longues années de dur labeur, la viticulture était désormais prête à produire le vin nécessaire à la consommation nationale.

Pourtant, **la concurrence et la surproduction** du

début des années 30, nécessiteront de gros efforts pour relancer la consommation du vin. En effet, celui ci subit le développement des produits des distilleries, et bientôt des vins artificiels, élaborés avec des raisins secs ou à base de sucre, qui inondent le marché.

À cela s'ajoutent les abondantes récoltes successives d'Algérie,

dont le vignoble a été reconstitué avec des cépages américains (Isabelle en particulier), et qui sont envoyées en France à des prix défiant toute concurrence.

Ainsi, la loi de 1934

est tombée ! Elle visait à «assainir le marché des vins» en réglementant les productions. Les nouvelles plantations devaient désormais s'orienter vers des cépages de qualité.

Afin d'encourager de nombreux viticulteurs récalcitrants, une prime à l'arrachage fut offerte. Mais fut surtout pratiqué dans les plaines. Finalement, le gouvernement toléra certains aménagements (tonnelle, treille...) pour ces cépages, à condition que la récolte soit réservée à la consommation familiale.

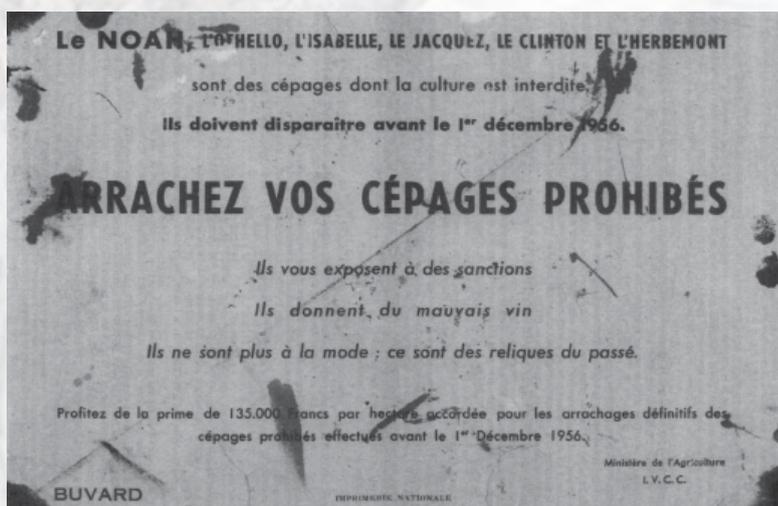
Ainsi, les cévenols résistants dans l'âme, ont pu conserver ces cépages venus des Amériques.



Certains aménagements, telles les treilles étaient tolérés...

Et bientôt, le gouvernement établit une liste de cépages interdits qui produisaient des «vins grossiers». Désormais Noah, Isabelle, Clinton, Othello, Jacquez, et Herbemont, ne devaient plus être cultivés sur le territoire français, les apports à la cuve étant soumis à contrôle

Buvard d'information distribué par l'État



Après le calme, la tempête...



La culture de la vigne, pratiquée depuis des millénaires et selon des traditions et des savoir-faire ancestraux, était devenue routinière.

Pourtant, après des siècles de quiétude, notre vieille *Vitis vinifera* allait bientôt connaître les tourments de la tempête.

Des collectionneurs décident d'importer d'Amérique, afin de les étudier, quelques unes des espèces de vigne qui y sont cultivées et qui sont si différentes de la nôtre.

Certes, elles donnaient un **goût «foxé»** (en anglais «fox» signifie renard) très particulier au vin, mais elles avaient surtout l'énorme avantage de **produire beaucoup plus** de raisins sur une même souche. Et c'est ainsi que «Isabelle» fit son entrée sur le continent européen, suivie bientôt de quelques congénères : Jacquez, Concord...

Cependant, ces cépages qui semblaient merveilleux, avaient amené avec eux des «hôtes clandestins». Et bientôt, notre espèce *vinifera* fut la proie de nouvelles maladies : **l'oidium** (1845), **le Mildiou** (1879) et **le Black-rot** (1884) firent leur apparition. Ces maladies cryptogamiques (dues à des champignons) détruisent des récoltes entières plusieurs années successives. Elles imposèrent, désormais, l'application de traitements sur la vigne.

Mildiou



Mais, l'ennemi le plus redoutable fut le **«Phylloxera vastatrix»** (qui signifie «Sèche-feuille dévastateur»). Ce puceron est observé pour la 1^{ère} fois en 1864 près de Roquemaure, dans le Gard. Les vignobles atteints sont détruits sans possibilité de replantation.

Fin 1888, la quasi-totalité du vignoble français est détruit ! C'est ainsi que, pour atténuer le désastre du parasite, on eut recours aux **espèces américaines** qui semblaient mieux résister. On remplaça nos vieux cépages par des cépages américains susceptibles de donner des vins acceptables, appelés : **les plants producteurs directs**.

Et lentement de la plaine aux plateaux cévenols, ces cépages rustiques se sont adaptés : Clinton, Herbemont, Isabelle, Jacquez... ils donnaient des vins racés, concentrés et subtils. Souvent plantés en treilles rustiques et généreuses, ils avaient la faveur des petits exploitants ou particuliers ne cherchant qu'à produire leur propre vin de table ou pour les échanges locaux.

Mais les responsables des vignes des plaines commencent à critiquer durement ces cépages, on disait qu'ils avaient un goût foxé, herbacé, qu'ils donnaient un vin trop alcoolisé.

Un autre problème se posait encore, car, si les cépages américains s'adaptent bien en Cévennes, ils ne peuvent pas vivre partout, et notamment en sols calcaires : ils prennent une maladie appelée **Chlorose**. Les espèces productrices de raisins furent écartées pour s'occuper d'espèces plus résistantes, sauvages, infertiles qui prendraient la fonction de **porte-greffes**. Les chercheurs (tels que Bertille-Seyve,

Castel, Couderc, Gaillard, Furie, Malègue, Oberlin, Seibel...) ont donc eu recours à **l'hybridation**, qui consiste à croiser différentes espèces entre-elles, pour créer des cépages nouveaux **les hybrides spécifiques** donnant des vins acceptables et s'adaptant dans les terres difficiles (calcaires, pauvres, phylloxériques...).

Ainsi, deux solutions ont été apportées : d'une part, en greffant sur des variétés américaines nos cépages européens qui nous rendraient nos vins d'autrefois ; d'autre part en proposant des hybrides qui se substitueraient à notre *vinifera*.

Alors quel 'obtention de porte-greffe de valeur a été presque immédiate par simples croisements entre espèces, la création **d'hybrides producteurs directs «nouveaux»** réunissant les caractères désirables de vigueur, de résistance, de productivité et de qualité vinique, a été l'œuvre de longs tâtonnements, des centaines de milliers de pépins de raisins ont été observés et sélectionnés.

Les partisans font remarquer que ces hybrides permettent d'obtenir des récoltes plus régulières, des produits plus colorés et surtout à meilleur coût puisqu'ils ne nécessitent pas de traitements cryptogamiques. Ils n'insistent peut-être pas assez sur la qualité des vins dont le goût si particulier ne plaît pas toujours.

**«l'invasion du phylloxera et des maladies cryptogamique..., une conséquence lointaine de la découverte de l'Amérique»
Mr Berget**



Galles sur feuille (Phylloxera)



Le Phylloxera a tous les stades

Phylloxera sur racine



Réglementation actuelle



La reconstruction du vignoble, contrebalancée par l'augmentation des fraudes et la fabrication des vins artificiels, va accélérer la réglementation de la viticulture française. Ainsi, peu à peu, de lois en décrets, les règlements se précisent :

Suite à une loi (1906) qui donnait la possibilité de délimiter des zones de production pour protéger l'image des terroirs, une loi fondamentale (1919) organise la mise en place des Appellations d'Origine dans la production. Le terme «cru» apparaît.

La première définition législative du vin apparaît en 1921.

Le système des **Appellations d'Origine Contrôlée** est né en 1935.

Au lendemain de la guerre de 39-45, alors qu'il faut replanter une partie du vignoble délaissé, est né **l'Institut Coopératif** du vin.

Partout où pousse la vigne, on produit des «vins de pays». Cette expression est née avec le décret de 1968 qui avait pour but de valoriser l'énorme production anonyme du vignoble méridional. En 1979, un décret instaure une réglementation spécifique. Ainsi, les vins de pays sont des vins de table d'origine géographique déterminée. En fonction des zones de production, ils sont composés de cépages «recommandés» ou de cépages «autorisés». On en distingue 3 catégories :

- vin de pays de département,
- vin de pays de zone,
- vin de pays régionaux, dits de grandes zones.

Malheureusement, la masse des vins de pays cache trop souvent une qualité moyenne.

Les **vins de cépages**, vins produits avec un seul cépage, sont implantés depuis les années 80 en France. Le Midi est la grande terre des vins de cépages.



Vins millésimés : on pense souvent, à tort, à des vins de haute qualité ou des vins vieux ou possédant des caractéristiques particulières. Le millésime indique, tout simplement que l'année de récolte ou de vinification est inscrite sur l'étiquette de la bouteille.

Au fil des ans, pour améliorer la qualité de ses vins, chaque région viticole a sélectionné les cépages les mieux adaptés à la géographie de son sol et de son climat et a perfectionné les techniques de vinification et de conservation. Peu à peu les cépages se sont adaptés en fonction des propriétés du sol. La pauvreté des sols, sa texture et sa composition, son rôle thermi-

que et sa rétention de l'eau sont les éléments même de la qualité des vins.

Dès lors, la qualité du vin est bien le fruit de la meilleure rencontre entre le terroir et l'Homme.

Aujourd'hui encore, le vignoble poursuit sa reconversion qualitative.

Pourtant, *Vitis vinifera*, riche jadis de quelques milliers de variétés a été réduite en Europe à moins de 300 (dont 100 seulement sont reconnues économiquement viables) : pour des raisons pratiques, les grands vins sont élaborés à partir d'un éventail limité des plus nobles cépages.

La première définition législative du vin apparaît en 1921.

Un vin qui rend fou ?

Cette rumeur agitée savamment entretenue et se porte bien encore aujourd'hui.

Partout on raconte que vins produits avec ces cépages, ont été interdits parce qu'ils détruisaient les cellules du cerveau à cause de leur teneur en méthanol. Le méthanol (ou alcool méthylique) est un des composants volatils et odorants du vin qui en contient toujours à des doses variant de 40 à 400 mg/litre.

Il est issu d'une réaction produite pendant la fermentation du vin et est proportionnel avec la macération des parties solides de la vendange :

- vin blanc classique : entre 40 et 50 mg/litre,
- vin rouge ordinaire : de 100 à 150 mg/litre,
- vin dit de presse : entre 300 et 400 mg/litre.

De récentes analyses ont révélé un taux de méthanol variant de 200 à 250 mg/litre sur différents échantillons de vins de Clinton, Jacquez, Herbemont et Cunnigham.

Un pourcentage qui est sensiblement supérieur à celui d'un vin rouge ordinaire ! On est très loin des dosages susceptibles d'entraîner la destruction du cerveau !

Il semblerait que seul, l'alcool - issu de la distillation de ces vins, contienne un taux élevé d'éther.

Les Vignobles classés...

Bordelais :

Le plus vaste vignoble en AOC de France. Connu dans le monde entier, le Bordeaux est rouge intense, aux arômes de cassis et de prune, parfois une touche de violette ou de café torréfié. Le cépage utilisé est surtout le «Cabernet-Sauvignon», toujours mélangé avec du «Merlot» et du «Cabernet» selon diverses proportions (parfois du «petit Verdot» et du «Malbec»), Pour les vins blancs, secs et doux, se sont le «Sauvignon blanc» et le «Sémillon».



Bourgogne :

Ce vignoble abrite 3 célèbres cépages : le «Pinot noir» pour les vins rouges soyeux aux arômes de fraise, le «Chardonnay» qui donne des blancs intenses et noisettés, mais aussi des vins très secs (Chablis), et le «Gamay» pour les vins juteux et fruités (c'est le cépage traditionnel du Beaujolais). On trouve parfois l'Aligoté, ce cépage blanc est croquant et citronné.

Beaujolais :

Le Beaujolais nouveau écoule en quelques semaines la quasi-totalité de sa production (50 millions de bouteilles en 1997).

Champagne :

Le vignoble est la référence mondiale pour les vins pétillants. Les cépages utilisés sont le «Chardonnay» qui donne de l'élégance, le «Pinot noir» qui donne du corps et le «Pinot meunier» de la souplesse. La plupart des Champagnes sont un assemblage de ces trois variétés.

Mourvèdre

C'est le 2^{ème} vignoble d'AOC en taille. Ces vignobles produisent des vins rouges généreux et épicés d'une profondeur et d'une complexité remarquables.

De nombreux cépages sont utilisés seuls ou en mélange : la Syrah et le Grenache, cépages rouges ; le Viognier cépage blanc très aromatique ; le Marsanne et le Roussanne qui exhalent des saveurs herbacées ; le Muscat.

Ce vignoble doit son essor au gel de 56 où seules les vignes ont résisté, devenant une culture de choix.

Vallée de la Loire :

Ce vignoble est un métissage de tous les cépages des vignobles voisins. On y retrouve en cépage rouge le Cabernet de Bordeaux, le Pinot noir de Bourgogne et le Gamay du Beaujolais. Mais la région est surtout connue pour ses vins blancs et rosés élaborés avec le Sauvignon blanc et le Chenin blanc. Le Melon est le cépage neutre du Muscadet.

Alsace :

Ce vignoble qui produit les meilleurs blancs aromatiques au caractère épicé et gras. Les cépages sont nombreux et très souvent donnent leur nom au vin produit : Sylvaner, Pinot blanc, Pinot gris ; Muscat et le Gewürztraminer, parfois le Pinot noir.

C'est la seule région de France qui peut mettre en avant le cépage utilisé sur l'étiquette.

Sud de la France :

C'est là où le Vieux Monde rencontre le Nouveau.

En région de vins de pays (notamment vins de pays d'Oc) produisent des vins exubérants aux arômes fruités. Ils les élaborent à partir d'une variété unique comme le Cabernet-Sauvignon, le Chardonnay et la Sauvignon blanc. Ils utilisent aussi la Syrah et un peu de Viognier. Bref, tout ce qui a le potentiel d'une grande qualité. Les régions d'AC préconisent des assemblages de variétés traditionnelles.

Jura :

C'est le seul vignoble capable de produire un vin pouvant vieillir 100 ans sans décliner : le vin jaune.

Ce vin passe 7 ans en fût avant d'être mis en bouteille. Pendant ce très long séjour, un tiers du liquide s'évapore et le reste se transforme en vin sec au goût de noix.

Sud-Ouest :

Ce vignoble en petites parties, a beaucoup souffert depuis le succès de son vin rouge. Le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet et le Merlot sont les rouges les plus fréquemment utilisés ; le Malbec pour le Cahors. Le Tannat et la Négrette sont des variétés locales. Les blancs sont élaborés avec le Sémillon et le Sauvignon blanc, mais aussi de

Languedoc-Roussillon :

nombreuses variétés locales.

Après la Corse, c'est la région la plus chaude de France. Le Muscat est confit sur cep pour produire les vins doux (Rivesaltes). Le Roussillon assure 90% de la production française de Vins Doux Naturels. Le Carignan est le rouge traditionnel mais on trouve aussi maintenant des rouges du Rhône, de meilleure qualité comme le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault.

Le Merlot, Cabernet-Sauvignon, L'Aramon, cépage d'abondance, et l'Alicante Bouschet avec lequel il était coupé, tendent à disparaître.

Les raisins les plus prisés, blancs et rouges, acquièrent ici leurs lettres de noblesse.

Provence :

2 600 ans d'histoire : c'est le plus ancien vignoble français. Il produit les mêmes variétés pour le vin rouge que le Languedoc-Roussillon, en plus du Cabernet-Sauvignon.

Corse :

C'est l'une des régions qui a gardé le plus de cépages traditionnels locaux (une quarantaine !).

L'île produit à 90 % des vins rouges ou rosés.



... Et leurs localisation

