

## (IV et dernier) Des experts de la vigne aux Journées ampélographiques de Plaimont

Cépages autochtones et créations variétales : opposition ou complémentarité ?



(IV et dernier) Des experts de la vigne aux Journées ampélographiques de Plaimont

Les Journées ampélographiques de Plaimont ont lieu les lundi 20 après-midi et mardi 21 juin 2022. Outre celui-ci, trois comptes rendus sont déjà consacrés au programme du lundi 21 juin (1).

Celui-ci décrit le programme du mardi matin 22 juin. Qui comporte 3 parties :

des visites du vignoble

une table ronde avec Laurent Audeguin, Pierre Citerne, Pierre Matayron, Nadine Raymond et Éric Serrano (2)

un repas avec dégustations à la ferme de Murielle (conserverie artisanale à Saint-Mont).

### Visite dans le vignoble

La visite comporte, entre autres, celle d'une parcelle de vigne antéphyloxérique âgée de 200 ans et d'une parcelle de Tardif.

La parcelle de vigne antéphyloxérique est sise à Sarragachies. Elle est inscrite aux monuments historiques. Plaimont y a fait des découvertes de cépages anciens « oubliés » qui sont à l'étude vu leurs caractéristiques intéressantes pour les besoins actuels (faible degré d'alcool, maturation longue etc.)

Puis les invités se retrouvent à Saint-Mont, dans une parcelle plantée du fameux Tardif (un de ces cépages oubliés), exploitée par Joël Boueilh, président des Vignerons coopérateurs de France et ancien président de Plaimont. Ensuite, place à la table ronde.

### La table ronde

Ci-dessous on essaye de rapporter les propos des intervenants.

**Pierre Citerne** anime cette table ronde. Il estime qu'il faut comprendre l'impatience des vignerons face au temps long que demande la mise au point des variétés résistantes et porteuses de la qualité des cépages emblématiques actuels.

Avec les nouvelles variétés, la question se pose de la structure des appellations. On peut imaginer que des vins soient faits hors appellations avec ces nouvelles variétés. Les dénominations de certaines nouvelles variétés (comme « sauvignier » ou « sauvignac ») sont trop proches du nom du cépage d'origine (« sauvignon ») : cela peut causer de la confusion. Mais on est tenu de changer seulement 2 lettres à la dénomination d'origine.

Par ailleurs, les producteurs doivent sanctuariser leur histoire.

### Nadine Raymond

On a conservé, il y a 40 ans, de vieilles parcelles peu productives. Mais la France entière se bouge pour créer – ou retrouver - des variétés résistantes et de qualité. C'est nécessaire de le faire aussi ici, dans ce territoire, pour faire vivre son économie. Pour cela, il faut se différencier des autres.

### Éric Serrano

Ce qui est important, c'est de répondre aux attentes des viticulteurs sur ce territoire. Attention aux différences entre les bassins de production. Les décisions que l'on prend aujourd'hui engagent l'avenir pour 40 ou 50 ans.

Les attentes sont relatives tant au changement climatique qu'à la baisse du degré d'alcool. Pour y répondre, il faut un travail collectif entre scientifiques et viticulteurs. Sans oublier d'effectuer des études sur les variétés étrangères.

En France, 30 % de la surface plantée en vigne se trouve dans le Sud-Ouest. 300 cépages sont cultivés dans le Su-Ouest, dont 120 cépages autochtones et 70 non-inscrits.

### Laurent Audeguin

La même variété ne peut pas répondre à tout. Mais il faut conserver le patrimoine viticole. Des collections sont en cours de constitution. Mais qu'en sera-t-il à l'avenir ?

## Pierre Matayron

Pierre Matayron est l'héritier de 9 générations d'éleveur de porcs noirs et de bœufs gascons. Il se considère comme le domestique de ses animaux qu'il élève - et qu'il attend - en pleine nature : ses animaux mangent de l'herbe ! Il croit « aux vraies valeurs de la vie ». Il a un grand respect pour les chercheurs dans le domaine du vin.

**Dans la salle**, on évoque le cépage marselan, à l'honneur en Chine, en Europe et en France dans les Corbières. Un intervenant encourage le monde de la vigne à rester ferme sur l'authenticité et la production de grands vins, car c'est l'élément moteur.

Olivier Bourdet-Pees, directeur général de Plaimont, se demande quel sera l'avenir des cépages non-résistants...

(1) (<https://lejournaldugers.fr/article/58479-i-des-experts-de-la-vigne-aux-journees-ampelographiques-de-plaimont>), (<https://lejournaldugers.fr/article/58493-ii-des-experts-de-la-vigne-aux-journees-ampelographiques-de-plaimont>) et (<https://lejournaldugers.fr/article/58499-iii-des-experts-de-la-vigne-aux-journees-ampelographiques-de-plaimont>). (2) Respectivement Directeur Recherche et innovation à l'Institut français du vin, journaliste à la Revue du vin de France (et dégustateur renommé), éleveur de porcs noirs et de bœufs gascons, Directrice de la Cave de Saint-Mont et Directeur régional Su-Ouest de l'Institut français du vin.

N.B. - Sur la photo du haut de page : Laurent Audeguin, Éric Serrano, Nadine Raymond, Pierre Matayron et Pierre Citerne.



Parcelle antéphyloxérique



Joël Boueilh, Nadine Raymond et Pierre Seillan sur la parcelle de Tardif



Olivier Bourdet-Pees intervient



Thierry Lacombe, Anna Schneider et Olivier Dabadie



Julien Boulard, "wine educator"



Catherine Gerbod, auteure et journaliste à "Cuisine et vins de France"



Pierre Matayron en action