

4èmes Rencontres ampélographiques de Plaimont : à fond sur les cépages autochtones anciens

Les redécouvrir et les valoriser



4èmes Rencontres ampélographiques de Plaimont : à fond sur les cépages autochtones anciens

Le 30 juin et le 1er juillet 2025, la cave coopérative Producteurs Plaimont organise, pour la quatrième fois, des Rencontres ampélographiques du plus haut intérêt, à l'Arcada de Marciac.

En effet, le changement climatique, d'une part et l'aspiration des consommateurs au changement et à la nouveauté, d'autre part, poussent les professionnels de la filière vin mondiale à se tourner - pour rendre leur production plus attractive en affirmant son identité - vers des cépages autochtones oubliés et/ou des cépages peu connus, mais de grande qualité, français, italiens, grecs, turcs, géorgiens ou des Canaries. Dont certains résistent bien aux maladies et à la sécheresse.

Des Rencontres passionnantes, où chercheurs, vigneron, sommeliers et journalistes ont échangé sur les variétés autochtones de différentes régions.



L'animateur Antoine Gerbelle (à gauche) et Olivier Bourdet-Pees

La période de crise du monde du vin renforce l'intérêt de ces Rencontres, comme l'a souligné Olivier Dabadie, président de Plaimont, dans son mot d'accueil. Quant à Olivier Bourdet-Pees, directeur général de la cave, il s'est réjoui de cette occasion de rencontrer d'autres vigneron et de découvrir leur univers.



De g. à dr.: Pedro Sanchez, Olivier Bourdet-Pees, Stéphane Deroncourt et Olivier Dabadie (photo Plaimont)

Conférence de Louis Audeguin

Louis Audeguin, directeur Recherche et Innovation à l'Institut Français de la vigne et du vin (IFV), rappelle que, depuis le XVI^e siècle, l'ampélographie est au service de la viticulture. Elle s'attache à décrire les cépages et à les identifier. Ce qui s'est accéléré dans la deuxième moitié du XX^e siècle.

Puis il note que la parcelle de vigne préphylloxérique, que possède Plaimont, a été identifiée grâce à André Dubosc (fondateur de Plaimont). « On y a recensé 21 variétés en 2012, dont 14 connues et 7 inconnues ».

C'est ainsi que le Manseng noir et le Tardif ont été remis en culture.

Louis Audeguin souligne que la formation en ampélographie – menée par l'INRAE (1), l'Agro de Montpellier et l'IFV - est très importante. « L'ampélographie est au carrefour de la génétique, de l'agronomie, de la botanique, de la pathologie viticole, de l'histoire, de la linguistique, de l'œnologie, du droit etc. »



Laurent Audeguin (photo Youtube)

Conférence d'Olivier Yobregat

Olivier Yobregat est œnologue et ampélographe à l'IFV. Il retrace l'histoire de la vigne : pendant 11 000 ans il n'y avait que de la vigne franche de pied (un seul individu, un seul végétal d'un seul tenant) Elle s'est propagée depuis le Caucase et le Croissant fertile dans tout le pourtour méditerranéen.

Elle s'est propagée par bouturage, semis, marcottage ou provignage (2), notamment avec les pèlerins.

Puis, à cause de la crise du phylloxéra, il a fallu greffer et la plupart des vignes actuelles ont des pieds composés d'un porte-greffe et d'un greffon. Il ajoute : « Contrairement à une idée reçue, la longévité de la vigne n'est pas supérieure lorsqu'elle n'est pas greffée ». À part dans certaines îles, comme les Canaries, seules de rares zones sabieuses – donc impropres à la propagation du phylloxéra - permettent encore la culture de la vigne franche de pied.



Jean-Michel Boursiquot (à gauche) et Olivier Yobrégat examinent des feuilles

Conférence de Stéphane Derenoncourt

Stéphane Derenoncourt est vigneron consultant sur les vins de Kavaklidere (Turquie). Consultant pendant 25 ans, il a observé, en particulier les vignobles des régions sèches. Ce qui, évidemment, est intéressant vu le changement climatique.

Appelé par Kavaklidere, un des leaders turcs, il a découvert, à côté des cépages internationaux, des cépages autochtones qui étaient négligés. Il commence à faire du vin avec ces cépages et le succès est immédiat.

Il cite :

l'emir, cépage blanc de Cappadoce, planté franc de pied dans des sables calcaires, qui résiste bien à la sécheresse, aromatique et frais

le narince blanc, plus consistant et très aromatique

le Boğazkere rouge, particulièrement tannique, qui pousse dans des zones sèches et chaudes

l'öküzgözü rouge, tannique mais frais

le kalecik karasi, qui ressemble au pinot noir et n'a pas besoin d'irrigation.

Les vins de ces cépages ont du succès notamment en Allemagne (dans la diaspora turque) et en Grande-Bretagne.



Stéphane Derenoncourt (photo France Bleu)

Conférence de Pedro Sanchez

Pedro Sanchez est un œnologue passionné spécialiste du vignoble des Canaries. Il présente la richesse exceptionnelle du vignoble de ces îles.

L'absence historique du phylloxéra permet une viticulture franche de pied. On y trouve des vignes de plus de 150 ans en production. Au total, le vignoble compte 6 757 ha avec 11 AOP.

Il s'agit d'une viticulture « héroïque » : pentes raides, vents puissants, altitude élevée (jusqu'à 2 000 m d'altitude) :

à Lanzarote, les vignes sont plantées dans des trous circulaires creusés dans les cendres volcaniques et entourés de petits murets contre le vent

à Ténérife, la vigne est conduite en cordons tressés de plusieurs mètres de longueur posés au sol.

De plus, les treilles traditionnelles subsistent dans certaines zones AOP. Pedro Sanchez donne une liste des principaux cépages :

en blanc : Listan Blanco (le plus répandu), Malvasia Volcanica, Vijariego Blanco

en rouge : Listan Negro, (cépage phare), Negromoll, Vijariego Negro.

Sachant que, au total, plus de 40 cépages sont cultivés dans l'archipel.



Autre méthode de conduite de la vigne aux Canaries (photo Wikipedia)

À noter que, selon Miguel Aguirre (Château La Tour Blanche 1er Grand cru classé de Sauternes), ces vins subissent la concurrence déloyale des vins de la péninsule ibérique, qui sont subventionnés.

Conclusion : « la viticulture des Canaries est bien plus qu'une curiosité géographique : elle constitue un exemple rare d'équilibre entre tradition, biodiversité et innovation locale. Les cépages autochtones et les pratiques culturelles spécifiques sont des atouts puissants pour construire une identité forte et défendable à l'international ».

Conférence de Nadine Raymond

Nadine Raymond est directrice de la cave des vigneron de Saint-Mont.

Elle décrit la réintroduction du cépage Tardif, comme une aventure collective. Le Tardif est un cépage rouge ancien du Sud-Ouest. Un premier pied a d'abord été identifié en 1920 dans les Hautes-Pyrénées, puis deux autres en 1999 dans la parcelle préphylloxérique de Plaimont. Mais son potentiel semblant limité, aucune action n'a été lancée pour le cultiver.

Mais aujourd'hui, on estime que son cycle végétatif long est un atout contre le changement climatique. En effet, « il débourne en même temps que le chasselas, mais arrive à maturité bien plus tardivement, ce qui lui permet d'échapper en partie aux effets des fortes chaleurs estivales et à l'accélération des cycles de maturation ».

La réintroduction commence en 2002 avec la plantation de 20 pieds dans le conservatoire de Plaimont. Puis de 300 pieds en 2014 dans une parcelle expérimentale. D'où des vins au profil aromatique séduisant. En 2017, le tardif est inscrit au Catalogue Officiel et au classement.

En 2018, un premier vigneron plante officiellement du Tardif. D'où, en 2020, une cuvée 100 % Tardif. En 2021, le cépage est accepté par l'AOC Saint Mont « en tant que variété d'intérêt aux fins d'adaptation ». Il peut être planté, mais sa mention est interdite sur l'étiquette. En 2024, reconnaissance officielle, comme « cépage accessoire de l'appellation ».

L'objectif est d'utiliser le Tardif en assemblage « dans une logique d'enrichissement et de différenciation des vins de l'AOC Saint Mont ».

« Sa réintroduction témoigne d'une volonté forte de faire vivre l'appellation, en s'appuyant sur la mémoire viticole et une capacité collective à réinventer l'existant ».



Visite d'une parcelle de vigne familiale

C'est une parcelle appartenant à Éric Fitan, de Pouydraguin. Une parcelle « plantée en 1929 où ont été perpétuées des pratiques anciennes et où subsistent des souches centenaires (...) Éric Fitan s'est personnellement investi pour que le cépage Tardif soit réintégré dans l'appellation ». Cette parcelle est un exemple de « lien intime entre terroir, mémoire et engagement ».

Une douzaine d'autres parcelles très anciennes subsistent à Saint-Mont. Ce sont des trésors pour la recherche ampélographique, remarque Olivier Yobrégat. Il note que l'observation des feuilles adultes est très utile pour identifier les cépages. L'étude des vrilles, du bourgeonnement et de la villosité (les poils présents sur la feuille) est également utile.

Table ronde



La table ronde à l'Arcada de Marciac

Antoine Gerbelle, journaliste spécialiste de la viticulture, anime les débats. Il souligne, pour les sommeliers, l'importance d'être simple et concret dans les descriptions, pour mieux toucher les consommateurs.

Olivier Bourdet-Pees fait l'éloge des sommeliers, ces ambassadeurs des vignerons.

Sarah Abbott, Master of Wine, présidente de la Foundation Old Wine Conference, présente cette organisme qui cherche à préserver les plus vieilles vignes de la planète (celles qui ont plus de 35 ans). Pour en faire une catégorie à part entière.



Sarah Abbott (photo The Porto Protocol)

Jeff Vejr, créateur du Domaine Golden Cluster dans l'Oregon, se consacre à l'étude des vignobles anciens de la Willamette Valley et des cépages rares comme le Sémillon, planté en 1966. Son but est d'échapper au Pineau noir et à la recherche de « l'autre Bourgogne ».



Jeff Vejr (photo Oregon Wine Press)

Giovanna Trisorio, de la coopérative Cincinnato, dans le Latium, expose le projet de planter des cépages historiques, le Bellone (d'après le nom de la déesse romaine de la guerre) et le Nero Buono, sur la colline du Palatin, cœur de la Rome antique. Pour étudier leur capacité d'adaptation.

Emanuela Panke, présidente de la Fédération Inter vitis, milite pour la reconnaissance de la culture de la vigne comme patrimoine vivant (3).
<https://www.lejournaldugers.fr/article/85770-4emes-rencontres-ampelographiques-de-plaimont-a-fond-sur-les-cepages-autochtones-anciens>

Vingt-six pays sont membres du réseau Iter Vitis. L'ampélographie joue un rôle central : elle permet de voyager, par exemple avec la Malvoisie, de la Phénicie à la Grèce et à l'Adriatique. Au Jardin des anciens cépages, en Calabre, plus de 200 cépages anciens ont été rassemblés, d'origine grecque, romaine, byzantine, calabraise etc. Un Jardin qui évoque aussi les Égyptiens et les Juifs de l'Antiquité tardive, les Albanais etc.



Emanuela Panke

Gianluca Bisol est propriétaire du Domaine de Venissa, dans la lagune de Venise et du Domaine Maeli dans les Monts Euganéens (4). Il incarne la tradition vénitienne depuis 21 générations. Issu du Prosecco, il se lance en 2001 dans la culture du Dorona, un cépage vénitien ancien, presque disparu. Il plante un ha, puis deux, puis trois, sur trois îles. Son vignoble - « héroïque » - pousse sur une bande de terre à 70 cm au-dessus de l'eau salée. Les racines doivent plonger brièvement, puis s'étaler à l'horizontale ! Au début, le vignoble était submergé dix fois par an. Il y a maintenant un barrage. Le vignoble produit 3 000 bouteilles par an.



Gianluca Bisol (photo Instagram)

Xavier Thuizat est Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Sommelier de France, chef sommelier à l'Hôtel Crillon. Le vin exprime le génie de l'Homme : « il faut une extrême résilience pour faire pousser une vigne à 70 cm au-dessus de la mer, comme à Venissa, ou à 3 000 m d'altitude, à Salta, en Argentine ».

« Un grand vin délivre un message de lieu. Et j'en profite pour remercier Plaimont (...), son terroir, ses vins, son travail ampélographique ».

On parle trop de technique. Il faut se réconcilier avec le jeune public. « Les sommeliers ont parfois trop complexifié le vin ». Résultat : « les jeunes voient le vin rouge comme le vin de papa » (...) Le vin est un plaisir à partager avec un bon plat ».

Toute la table ronde approuve ces propos !



Xavier Thuizat (photo France Bleu)

Olivier Bourdet-Pees remercie à tous les participants et réaffirme qu'il a besoin de tous (sommeliers, Masters of Wine, journalistes) pour faire passer les messages.

Il annonce un projet de création d'un fonds de dotation sur le Cercle des Cépages Vivants pour aller plus vite et plus loin dans les domaines de l'innovation, de la préservation, de la transmission et du partage autour de la biodiversité viticole. On attend des détails avec un grand intérêt !



La salle pendant la table ronde

(1) Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. (2) Couchage en terre d'un sarment ou d'un cep dans le but, soit de rajeunir la souche, soit d'obtenir un pied supplémentaire. (3) Olivier Dabadie a reçu le 2 décembre 2022 pour Plaimont la plaque « Iter Vitis » (en latin : « Chemin de la vigne ») des mains d'Emanuela Panke et une plaque Iter Vitis a été dévoilée le 31 mai 2024 par Nathalie Kaltenbach, présidente d'Iter Vitis France à La Maison Gascogne Armagnac d'Éauze. (4) Collines volcaniques situées au sud de Padoue.

N.B. - Sur la photo du haut de page : dans les Canaries, culture de la vigne dans des trous profonds (les hoyos) qui permettent aux racines d'atteindre la bonne terre et protègent du vent.



Remise de la plaque Iter Vitis à Olivier Dabadie