

ABOURIOU

Elian da Ros

RENCONTRES DES CEPAGES MODESTES

Saint Côme d'Olt 12 et 13 Novembre
2017

ORIGINE

- Signalé pour la première fois en 1882 par Numa Naugé habitant Casseneuil (47) en Lot et Garonne qui le présenta comme issu d'un semis naturel obtenu 40 ans plus tôt.
- On dit aussi que c'est un paysan de Villeréal (47) qui en aurait trouvé un pied dans un vieux château en ruine ???
- Génétiquement il n'a qu'un seul parent identifié pour l'instant : **La Magdeleine noire des Charentes.**

LOCALISATION

- Il s'est principalement développé en Lot et Garonne et dans la vallée du Lot et en Dordogne.
- L'Abouriou est également autorisé dans les AOC Buzet et Brulhois et Estaing (Negret de la Canourgue ?).
- Il a été choisi dans les années 70 pour diversifier le vignoble nantais. On en trouve également en Californie et quelques surfaces en Australie et en Amérique du Sud.

ETHYMOLOGIE ET SYNONYMIE

- Abouriou vient du Gascon et veut dire « précoce » du fait de son débourrement hâtif.
- Appelé :
 - Beaujolais en Marmandais
 - Naugé, plant d'Abouriou, Pressac de Bourgogne en Libournais
 - Loubéjac ou Précoce Noir en Dordogne
 - Malbec Arpenté en Médoc
 - Gamay du Rhône dans le Lot
- Confondu en Vallée du Tarn avec le Négret de la Canourgue et avec le Gamay Saint Laurent (qui est le Négret de la Canourgue) en Amérique du Sud.
- Il est appelé Early Burgundy en Californie et Australie.

DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE ET PRODUCTION

- FEUILLES

Pubescentes et rugueuses au toucher.

Déclenche rapidement et facilement du Rougeot physiologique au moindre stress (hydrique, carence, insectes...).

Rougeot dû au stress hydrique



Rougisement des feuilles à l'automne



DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE ET PRODUCTION

- GRAPPES

Moyennes (taille courte) à grandes (taille longue).

Serrées avec grains plutôt moyens à gros.

Peu sensible à l'oïdium et au Mildiou, il est par contre très sensible à l'Esca et à la pourriture grise lorsqu'il est à maturité (grappe serrée).

Abouriou



Grappe d'Abouriou avec symptômes de flétrissements à maturité



DESCRIPTION AMPELOGRAPHIQUE ET PRODUCTION

- PRECOCITE :

idem au Chasselas; il est récolté chez nous dans le marmandais la 1^{re} quinzaine de Septembre.

- RAISINS :

Peu d'acidité < 3, degré moyen à élevé (11°5 à 14° % vol.) suivant le millésime et le cycle de maturation.

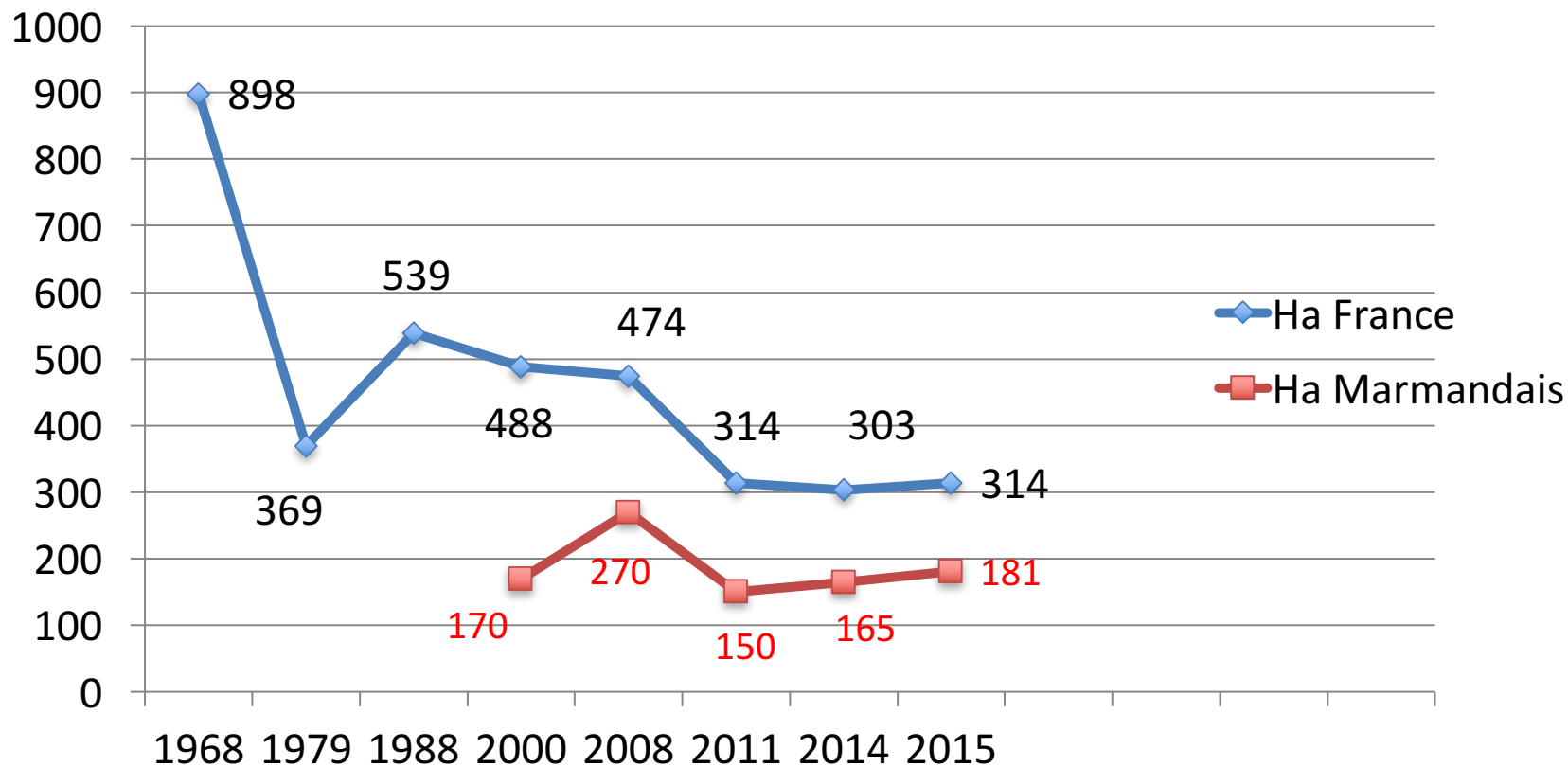
Tendance à passeriller et sensible au flétrissement.

Peaux épaisses et tanniques mais très aromatiques.

EVOLUTION DES SURFACES

- Il a connu son heure de gloire après la 2^e guerre avec plus de 900 ha en France. Aujourd'hui il y a 314 ha plantés dont 160 ha dans l'AOC Côtes du Marmandais.
- Suite à un plan d'arrachage massif entre 2007 et 2008, 800 ha ont été arrachés sur l'AOC Côtes du Marmandais dont plus de 100 ha d'Abouriou.
- Depuis 2006 il a été créé, toujours dans l'AOC Cotes du Marmandais, un conservatoire de l'Abouriou, qui se développe chaque année en vue de conserver le patrimoine génétique mais aussi d'obtenir un nouveau clone.
- Le réchauffement climatique joue en notre désavantage pour ce cépage sur notre AOC Côtes du Marmandais.

Evolution des surfaces cultivées en France et dans le Marmandais



CONCLUSION

- L'Abouriou est aujourd'hui le cépage emblématique de l'AOC Côtes du Marmandais qui se revendique « Terre d'Abouriou ».
- De nombreux efforts sont faits pour le préserver après de longues périodes où il a été très décrié et classé très secondaire.
- Aujourd'hui 2/3 des producteurs du Marmandais revendiquent une cuvée de ce cépage...