

en pinx.

232. MEILE DE BOURGOIN (PRÉSUMÉ)

Chromolith. G. Severigns. Bruxelles

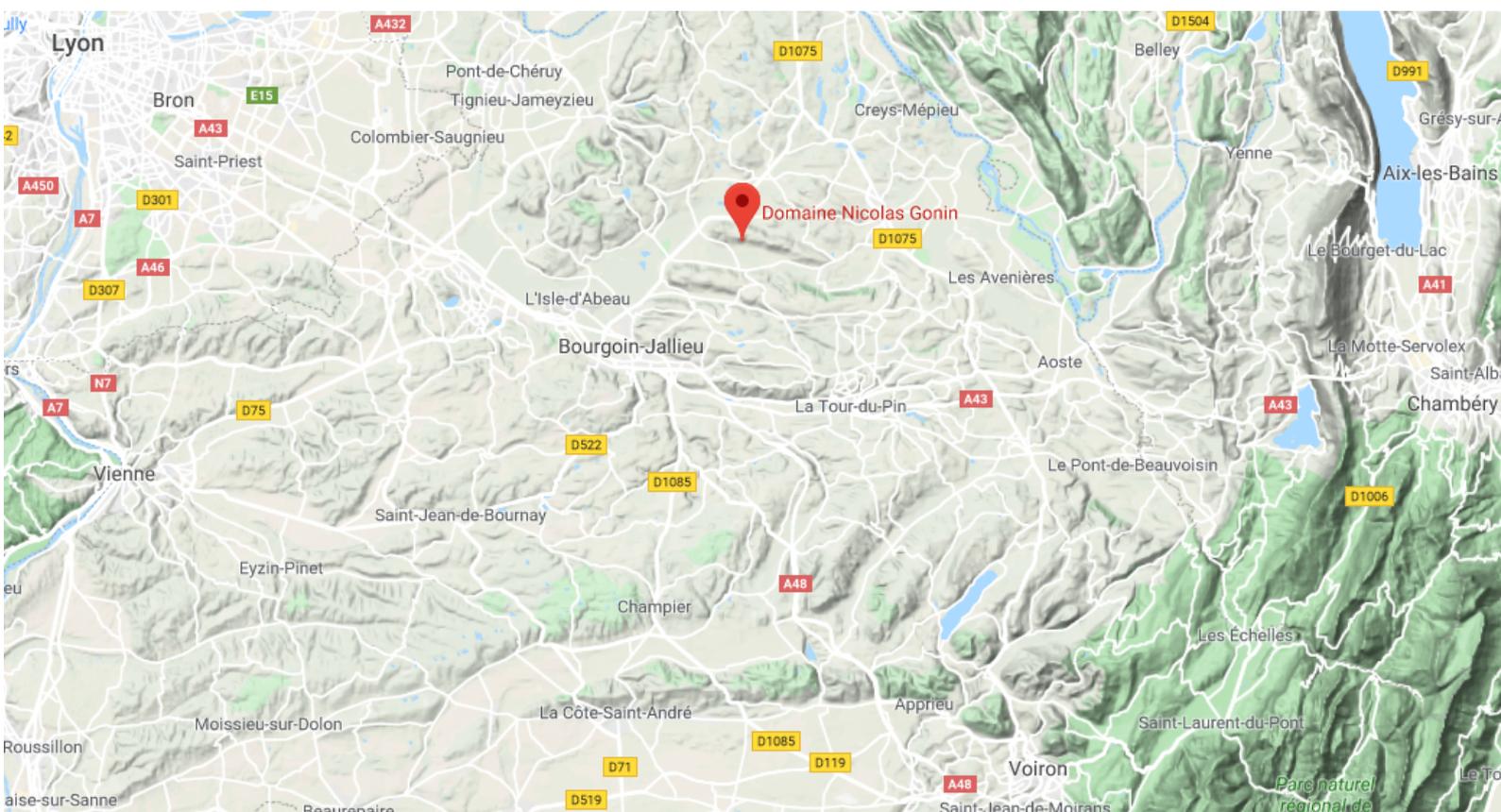
Le renouveau d'un cépage
patrimonial du Bas-Dauphiné:

Le Mècle (de Bourgoin).

Rencontre des cépages modestes,
Saint-Côme-d'Olt, le 09/11/2019.

Nicolas Gonin
(Vice-président du Centre
d'Ampélographie Alpine Pierre Galet)

Google Maps Domaine Nicolas Gonin



Le Nord-Isère ou Bas-Dauphiné. (La porte des Alpes)



Le vignoble de l'IGP Isère Balmes Dauphinoises.

(Aire de culture du Mècle).

Plus de trente cépages identifiés et référencés.

SAINT CHEF			
	MUSCATS DIVERS DE TABLE		120
	CHARRÉLAD BLANC		250
	VINIFERA DIVERS DE CUVE		100
	ALICANTE BOURGHET		5085
X	ALIGOTE		37080
XX	ALTEGNE		25110
	ARADON NOIR		500
V	CHARDONNAY		4450
	CLAIRETTE BLANCHE		5070
X	CHAY NOIR A JUS BLANC		110575
? X	GRAND NOIR DE LA CALNETTE		7810
	JACQUERE		2010
	MALVOISIE OU BOURGILLON		140
	MARZANNE		2220
	CROS HEBLIER		2280
XX	HONDEUSE NOIRE		174550
X	PINOT NOIR		13795
	PORTUGAIS BLEU		240
V	POULXARD NOIR		5470
	SAVANNIN BLANC TRAMINER		300
	SEMILLON		500
	SYRAH		2580
	UGNE BLANC		2445
? .	UJA		450

45 0330 0 67 003 3

MUNAL par CÉPAGE 1958

ISÈRE

COMMUNES	CÉPAGES	SUPERFICIE			
		ha	a	ca	
SAINT CHEF	XX GURDLAU			56710	
	XX GOURIF			3450	
		EXTRAIRE DE LA CUI			400
		GENOYERS			270
		JOUBERTIN			1840
		LIMBERGHE			440
	V	PESSAN			13140
	V	SKRYANIN			54780
		VELTELINER			1070
	X	VERDERRE			5740
	V	WECLE DE BOURGOIN			57750

Encépagement Saint-Chef en 1958.

ENCÉPAGEMENT COMM

COMMUNES	CÉPAGES	SUPERFICIE	
		ha	a cc
SAINT SAUVEUR	CÉPAGES INDÉTERMINÉS		2290
			571055
SAINT SAVIN	CHARDONNABLANC		408
	VINIFERA DIVERS DE CUVE		674962
	✓ ALIGOTE		8719
	✓ X ALTERSC		12957
	CHARDONNAY		100
	CLAIRETTE BLANCHE		720
	✓ GANAY NOIR A JUS BLANC		48108
	JACQUERE		2180
	MALVOISIE DU ROUSSILLON		1417
	✓ X MONDEUSE NOIRE		74102
	PINDT D'UN TOKAY D'ALSACE		1200
	PINDT NOIR		3900
	SAUVIGNON BLANC		850
	SEMILLON		200
	SYRAH		1600
	✓ CUREAU		12569
	DUNIF		2962
	JOUBERTIN		3200
	✓ X PERSAN		18814
	RIEGLING		740
	✓ X SARVANIN		57272
	VELTELINER		1718
✓ X COLE DE MOUMBIN		78108	
HYBRIDES DIVERS DE CUVE		59543	
MAGO 1		2540	
KUHLMANN DIVERS		3025	
RAVAT A		4953	

Encépagement Saint-Savin en 1958.

MÈCLE DE BOURGOIN

[N° 232]

Sans synonymes connus.

OBSERVATIONS. — Nous croyons devoir faire suivre le nom de Mècle de celui de la localité où se cultive ce cépage, afin d'éviter tout équivoque entre lui et le Poulsard du Jura, qui en diffère complètement et qui porte aussi le nom de Mescle dans quelques vignobles du département de l'Ain. Nous tenons d'autant plus à bien établir les différences bien tranchées qui distinguent ces deux variétés de vignes que le D^r Guyot, dans ses *Etudes sur les Vignobles de France*, trompé sans doute par quelques traits de ressemblance, a cru devoir les assimiler et les donner comme tout à fait identiques.

En visitant les vignobles de Bourgoin, en 1873, en compagnie de M. Tochon, président de la Société centrale d'Agriculture de Chambéry, nous avons aussi pensé, à première vue, avec mon collègue, que le Mècle de Bourgoin devait être le même que le Mescle du Bugey, et nous étions d'autant plus portés à croire à cette similitude, qu'il y a entre ces deux cépages une certaine ressemblance ; mais, après un examen approfondi, nous avons bien vite constaté que ces deux vignes, quoique portant le même nom, sont tout à fait distinctes. Voici, en deux mots, les différences qui les distinguent. Le cépage jurassien a la feuille glabre et lisse, sa grappe, d'un rouge clair, donne un vin léger, rose foncé. Le Mècle de Bourgoin porte, au contraire, une feuille garnie à son revers d'un duvet aranéeux ; sa grappe, à beaux grains, d'un noir foncé, produit un vin d'une riche couleur, caractérisé par un peu de raideur et beaucoup de plénitude.

Le Mècle de Bourgoin est très-estimé dans cette localité en raison de sa bonne vigueur, de sa rusticité et des vins solides et

d'une riche couleur qu'il produit. Les coteaux de Saint-Savin, à une petite distance de Bourgoin, sont à peu près exclusivement plantés de Mècle et donnent un vin très-noir, solide, fort recherché par la consommation locale et même par le commerce. Depuis quelques années, cette variété de vigne se propage, et sa culture s'étend dans les vignobles voisins; nous l'avons retrouvée à Crémieu et dans quelques localités de la rive gauche du Rhône, aux environs de Morestel. A notre avis, ce cépage doit donner, dans la région où il se trouve, des vins de meilleure qualité que ceux du Corbeau, du Martelet, qui lui sont associés quelquefois et qui lui sont bien inférieurs. Il serait préférable de cultiver le Mècle seul ou de le mélanger avec un dixième au plus d'une bonne variété de raisin blanc, qui donnerait à son vin la finesse et le montant qui lui font un peu défaut.

CULTURE. Le Mècle s'accommode à peu près de tous les terrains; il prospère dans la plaine et sur les coteaux. Sa végétation est magnifique sur les hauteurs et les treillages, mais dans ces conditions son vin est bien moins bon que sur les souches basses en coteau. Pour en obtenir un bon produit, il n'est pas nécessaire de le tailler à long bois; mais on peut lui appliquer cette taille sans qu'il en souffre, surtout s'il est planté dans un sol riche.

DESCRIPTION.

Bourgeonnement duveté, blanchâtre, avec une légère teinte rosée sur le bord des folioles.

Souche vigoureuse et robuste.

Sarments assez forts, longs, mi-érigés.

Feuilles moyennes ou grandes, glabres et lisses supérieurement, garnies d'un duvet aranéeux à la page inférieure; sinus supérieurs profonds; les secondaires marqués; celui du pétiole peu ouvert. Au moment de la maturité du raisin la feuille se teinte de rouge jusqu'à sa chute.

Grappe sur-moyenne, longue, rameuse, un peu claire, portée par un pédoncule long, mince, très-cassant.

Grains moyens, ellipsoïdes, portés par des pédicelles un peu longs et un peu grêles.

Peau assez épaisse, résistante, de couleur noir pruiné à la maturité, qui est de deuxième époque.

Chair juteuse, un peu molle, assez sucrée, à saveur simple, peu relevée.

Création du domaine en 2005 après trois années d'attente
d'autorisation d'installation.

Premières plantations dès 2003 (Mondeuse, Persan, Altesse,
Verdesse, Jacquère, Viognier).
Arrachage des cépages de première époque.

Participation à la première **AG du CAAPG** en 2007.

Concours des vins de Saint-Chef.

Premières prospections en 2009 en Balmes Dauphinoises (une
centaine de parcelles de consommation familiale).

Première visite de la collection du domaine Vassal et rencontre
avec **JM. Boursiquot** et **T. Lacombe** en 2009.

Mècle de l'Ain et Mècle de Bourgoin?? Jules Guyot, Jean
Guicherd et Pierre Galet pensent que le Mècle n'est rien autre
du Poulsard...

cépages du Grésivaudan. On ne retrouve plus de ces derniers que la mondeuse et le corbeau, encore ne figurent-ils qu'en petites proportions dans l'arrondissement de La Tour-du-Pin, point central du plateau des Terres-Froides dont nous avons parlé.

A Bourgoin, où nous avons visité des vignobles en compagnie de M. Genin, président de la société d'agriculture de cette ville, nous avons trouvé deux variétés de vignes, le mècle et le martelet, qui sont pour nous tout à fait nouvelles. La première de ces variétés forme, pour ainsi dire, à elle seule, les vignobles de Saint-Savin qui produisent, à quelques kilomètres nord de Bourgoin, les vins les plus renommés du pays. Ce cépage nous semble mériter l'attention des viticulteurs.

M. le docteur Guyot, dans ses études sur les vignobles de France (sans doute à cause de la conformité des noms), dit que le mècle de Bourgoin n'est autre que le mescle ou methe du Bugey, poulard du Jura, et de là il conclut que l'on trouve, dans l'arrondissement de La Tour-du-Pin, les treillages du Bugey et les cépages de l'Ain et du Jura, le mescle et le baclan. A première vue, nous avions aussi pensé avec mon collègue, M. Tochon, que le mècle de Bourgoin devait être le même que le mescle du Bugey, et nous étions d'autant plus portés à le croire, qu'il y a entre eux une certaine ressemblance, mais, après un examen attentif, nous avons constaté que ces deux cépages, quoique portant le même nom, sont tout à fait distincts. Nous signalons, en deux mots, les différences qui les distinguent. Le cépage jurassien a la feuille glabre et lisse, sa grappe, d'un rouge clair, donne un vin léger, rose foncé. Le mècle de Bourgoin porte, au contraire, une feuille garnie à son revers d'un duvet aranéeux; sa grappe, à beaux grains d'un noir foncé, produit un vin d'une riche couleur, caractérisé par un peu de raideur et beaucoup de plénitude.

Pour trancher définitivement cette appréciation, nous avons prié M. Genin de vouloir bien apporter, le 5 octobre, à la commission ampélographique qui siégeait au pavillon des agriculteurs de France, à l'exposition universelle de Lyon, des échantillons du mècle de Bourgoin. M. Genin, que nous devons ici remercier de sa gracieuse obligeance, a bien voulu venir exposer lui-même son raisin favori devant la commission qui comptait parmi ses membres deux vignerons émérites du Bugey, M. Mas et M. le docteur Gromier, plus deux ampélographes jurassiens, M. Peltier, vice-président de la société d'agriculture de Poligny, et M. Charles Rouget, de Salins, l'auteur de l'ampélographie jurassienne qui fait partie de notre rapport. Ces quatre juges très-compétents ont tous reconnu que le cépage présenté par M. Genin n'était pas du tout le mescle du Bugey ou poulard du Jura, mais ni eux, ni aucun des membres de notre commission, n'ont pu donner aucune synonymie au cépage de Saint-Savin qui nous semble une variété nouvelle assez recommandable. Faute d'un autre nom, nous ne pouvons moins faire que de lui conserver celui sous lequel il nous a été présenté, mais il serait à désirer qu'on pût lui trouver une autre dénomination afin d'éviter la confusion qu'entraîne toujours avec elle une similitude de noms.

L'autre cépage nouveau que nous a montré M. Genin, le martelet, entre avec le corbeau et la mondeuse pour un cinquième dans la composition des vignes de mècle des environs de Bourgoin. Ce cépage ne nous semble pas du

Demande **d'autorisation de reclassement** auprès de France AgriMer (Laurent Mayoux) du Mècle en 2009, acceptée **sur dossier historique** sans avoir en passer par une phase d'expérimentation qui aurait durée 6 ans.

Expertise officielle de souches de Mècle en 2010 par JM. Boursiquot et C. Sereno (IFV): 22 souches marquées, vérifiées par ADN dont 12 indemnes de viroses!

Intégration du Mècle au **cahier des charges de l'IGP Isère** en 2012.

Plantation Mècle au domaine, en 2012, 2013, 2014 avec deux types de sélections: « **clonale** » **issue de 8 souches** indemnes de viroses et « **massale** » issue de **130 souches** et **25 parcelles!**

Sur un vignoble intégralement enherbé (cépage très vigoureux), planté à 7000 et 10000 pieds/ha, certifié bio.

Premières microvinifications en 2014 et 2015 de Mècle issues des raisins de la collection de Vassal effectuée par **Taran Limousin.**

Première récolte au domaine en 2018: 30L

Deuxième récolte en 2019: 50L.

2020: première cuvée de Mècle commercialisée?



Mècle N



Nom de la variété en France

Mècle

Origine

Ce cépage est originaire de l'Isère.

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Mescle N" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Aucun synonyme n'est officiellement reconnu dans les autres pays de l'Union Européenne.

Données réglementaires

En France, la Mècle N est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne".

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	2016
ha	18	18	0

Eléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire en U peu ouvert, des dents petites à moyennes, courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou légèrement révoûté, et face inférieure, une densité des poils couchés faible,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	239	186	188	246	240	233	261
Allèle 2	149	229	247	188	194	252	248	235	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas. Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

La Mècle N est un cépage assez vigoureux et peut être conduit en taille longue. Le port des rameaux est demi-érigé.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Mècle N est sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes de Mècle N sont petites à moyennes et les baies sont moyennes. Ce cépage permet d'élaborer des vins tanniques, un peu astringents et de couleur moyenne. Son potentiel en sucre est également moyen.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage.

Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi.
- Documentation interne du Domaine de Vassal. 1949-2011, INRA, Marseillan-plage.
- Cépages et vignobles de France, tome 1. P. Galet, 1990, Ed. Dehan, Montpellier.
- Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1902-1910, Ed. Masson, Paris.



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)



INRA
SCIENCE & IMPACT



Montpellier

GenoVigne

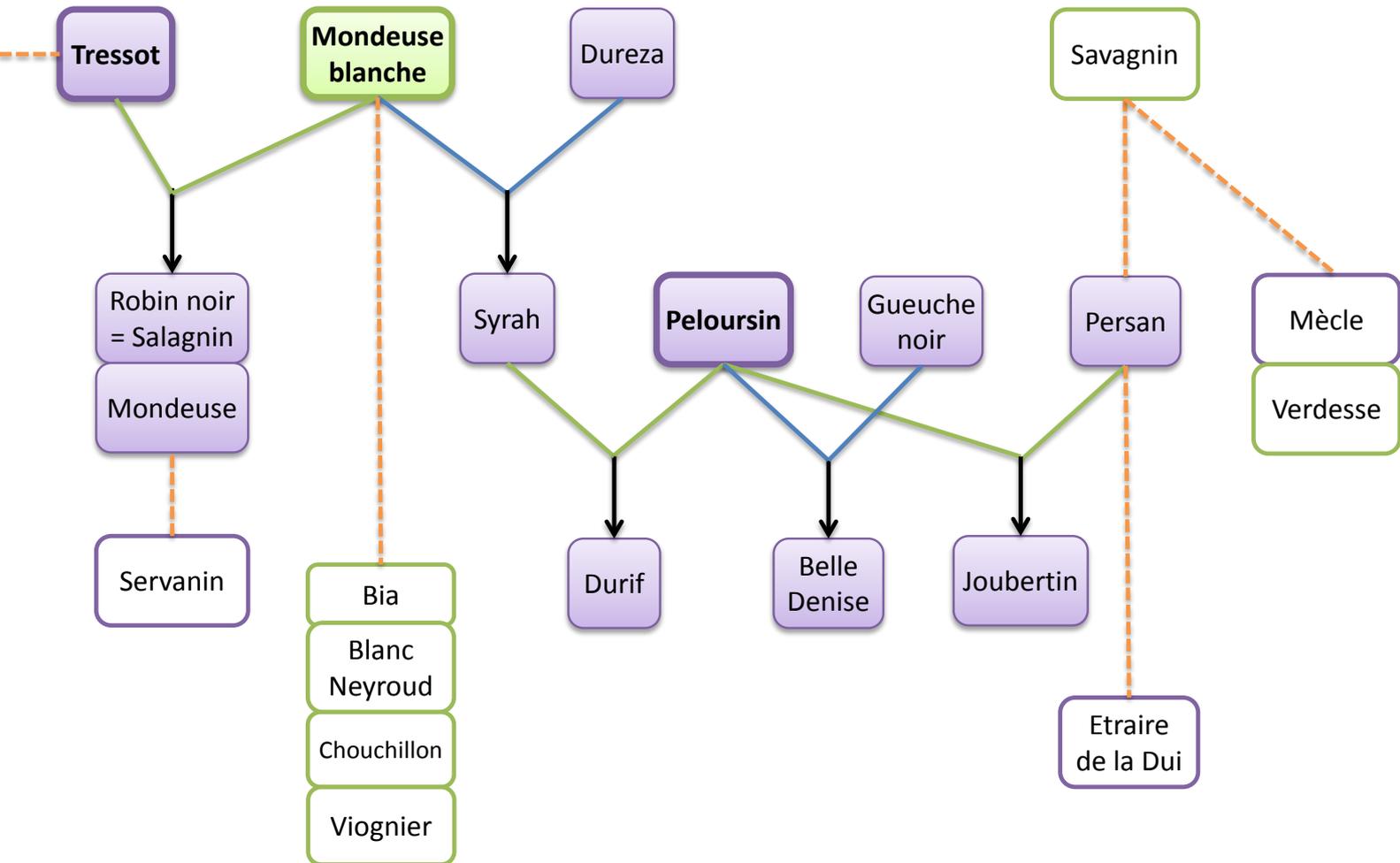


Pl@ntNet

agropolis fondation



Parenté des cépages de la Vallée du Rhône (2)



D'après les travaux de Thierry Lacombe.













Microvinification:

Vendanges du Mècle le 29/09/2018.

Eraflage et foulage manuel.

Levures Bayanus bio.

4 g/hl de SO₂.

Deux pigeages par jour.

3 semaines de macération.

Sulfitage 3 g/hl fin de malolactique.

Elevage en bonbonnes verre 13 mois.

Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Conclusion:

« Lorsque le Mècle est cultivé en souche basse et à coursons dans les coteaux bien exposés, il donne un vin de très bonne qualité. Son vin est un peu dur lorsqu'il est jeune, mais il est bien plein, solide, d'une belle couleur et acquiert de la finesse en vieillissant. En résumé, le Mècle est un cépage qui a assez de qualités pour conserver la place qu'il s'est faite dans les vignobles des cantons que nous avons indiqués plus haut. »

L. Rougier.
Traité général de viticulture,
Ampélographie Viala Vermorel.

Aujourd'hui est donc la première **présentation et dégustation publique** d'une cuvée de Mècle issue de son terroir d'origine.

Le CAAPG travaille depuis plus de dix ans à la sauvegarde et la promotion des cépages alpins.

La principale mission de cette association est de faire la promotion du travail **d'identification visuelle** et donc de **l'ampélographie de terrain.**

Le rendez-vous est donné pour trois autres cépages:

Le Bia
Le Salagnin
Le Servanin.