

Olivier Yobrégat  
IFV Sud-Ouest

## Prunelard et Magdeleine noire des Charentes :

**Un papa et une maman  
plus modestes  
que leur(s) rejeton(s)...**

9<sup>èmes</sup> Rencontres des Cépages Modestes  
*Saint-Côme d'Olt, 9 novembre 2019*

Avec l'aide précieuse de :  
*J.M.Boursiquot, Montpellier SupAgro*  
*T.Lacombe, INRA Vassal*  
*S.Julliard, Conservatoire du Vignoble Charentais*



# Introduction : naissance d'un cépage

PAPA...



Etamines → Pollen

MAMAN...

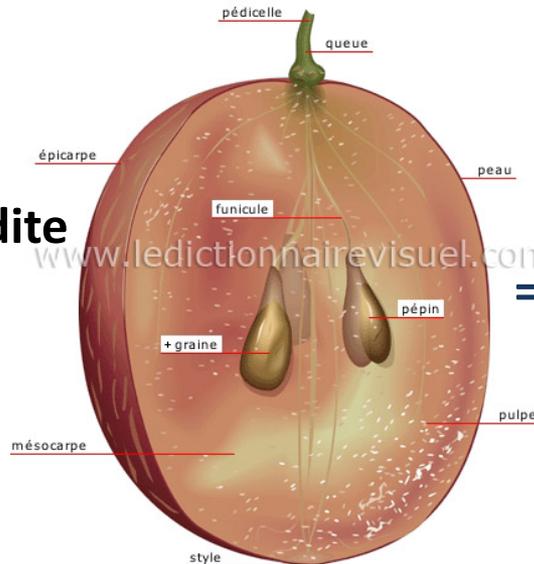


Pistil → Ovaire, puis fruit

X

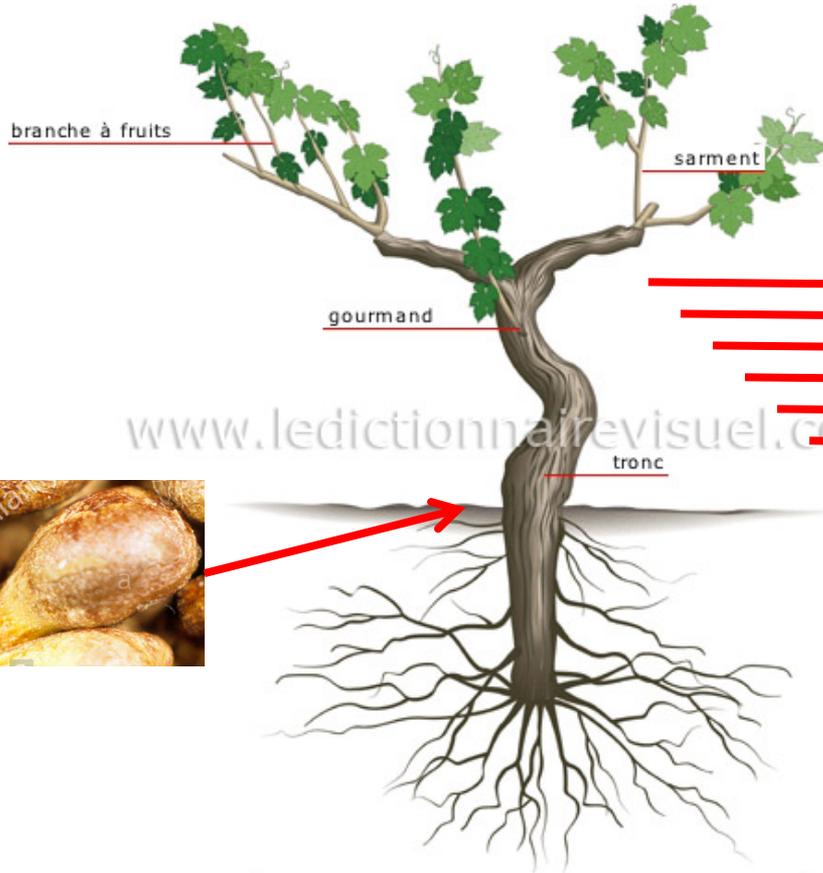


**Vigne cultivée :  
Majoritairement hermaphrodite  
et autofertile**



**Chaque pépin  
= un « enfant » différent  
= un nouveau cépage potentiel !  
= deux parents**

# Introduction : naissance d'un cépage



**Multiplication végétative par bouturage :**  
**= Des millions d'individus !**  
**= Un végétal potentiellement immortel !**



**Un pépin → une plantule → une souche**

## Introduction : naissance d'un cépage

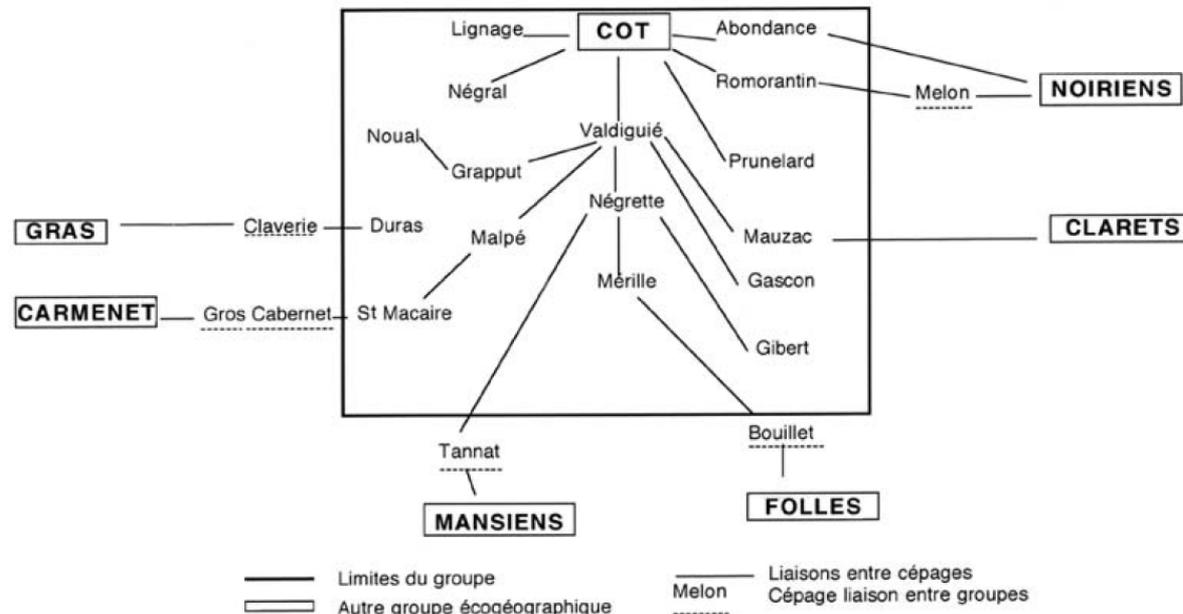
En résumé :

- **1 cépage** = 1 seul pied à l'origine
- Repéré, puis bouturé / greffé « **à l'infini** »
- **Conservation à l'identique**... sauf mutations naturelles  
→ *Variations clonales : couleurs, grappes, feuilles, port.....*
- **Voyage avec les hommes** :
  - sous forme de **boutures** = **cépage lui-même**
  - sous forme de **pépins** : **descendants**, nés dans une autre région



# Introduction : des familles de cépages

- **Levadoux (1948), Bisson (1989, 1995, 1998), Artozoul et Baudel (1954), Lavignac (2001) :** Groupes « éco-géographiques » (*sortotypes, écoégogroupes*) de cépages avec des caractéristiques proches, autour d'une variété de référence (supposée la plus ancienne, ou la plus largement cultivée)
- Sud-Ouest : importance du groupe des Cots (*Cadurcae, Cotoïdes*)
- **Cot, Tannat, Mérille, Prunelard, Bouchalès, Valdiguié, Négrette...**
- Hypothèse : cépages apparentés, autour d'un « patriarche » ?

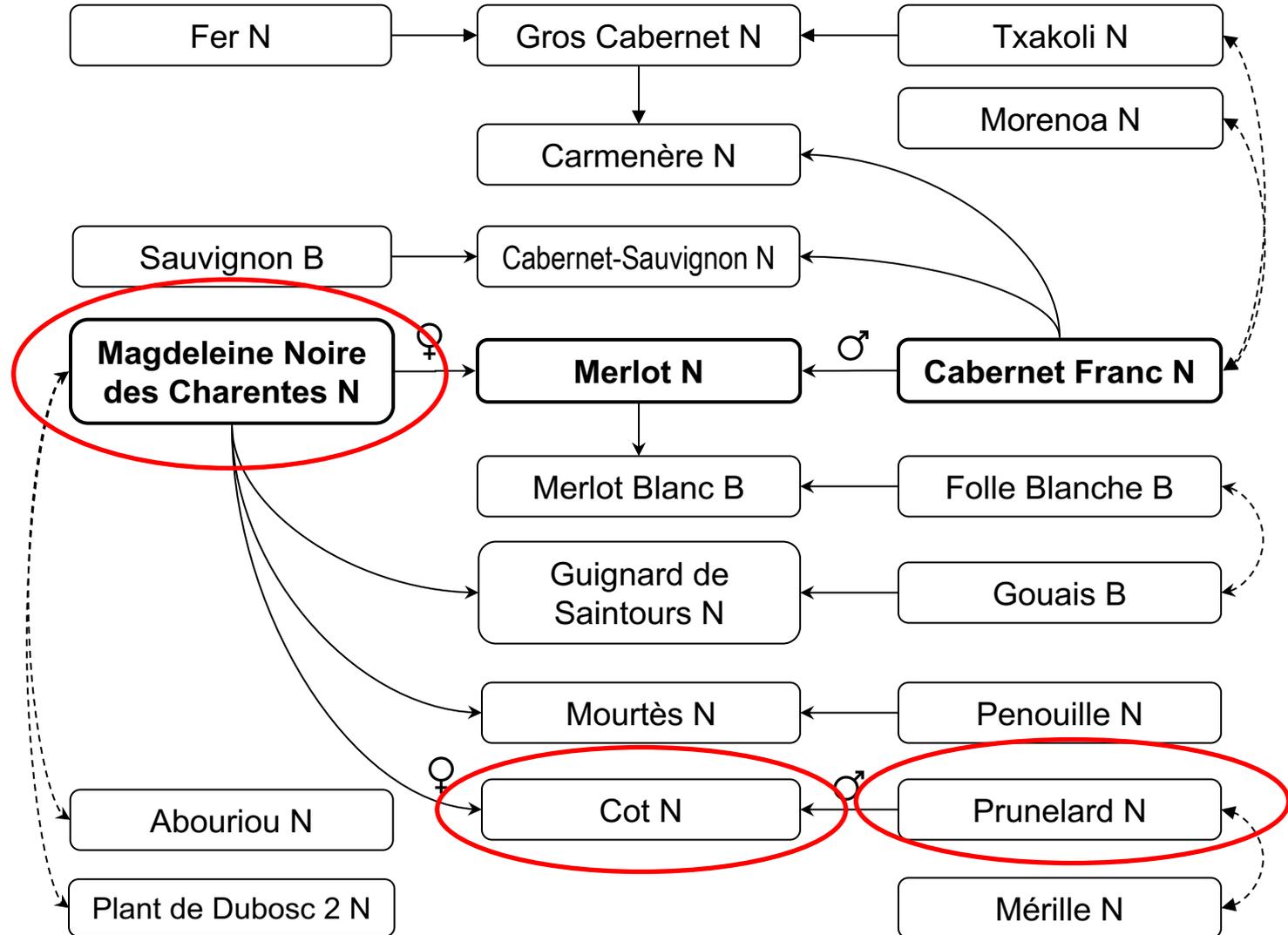


**Bisson, 1999**

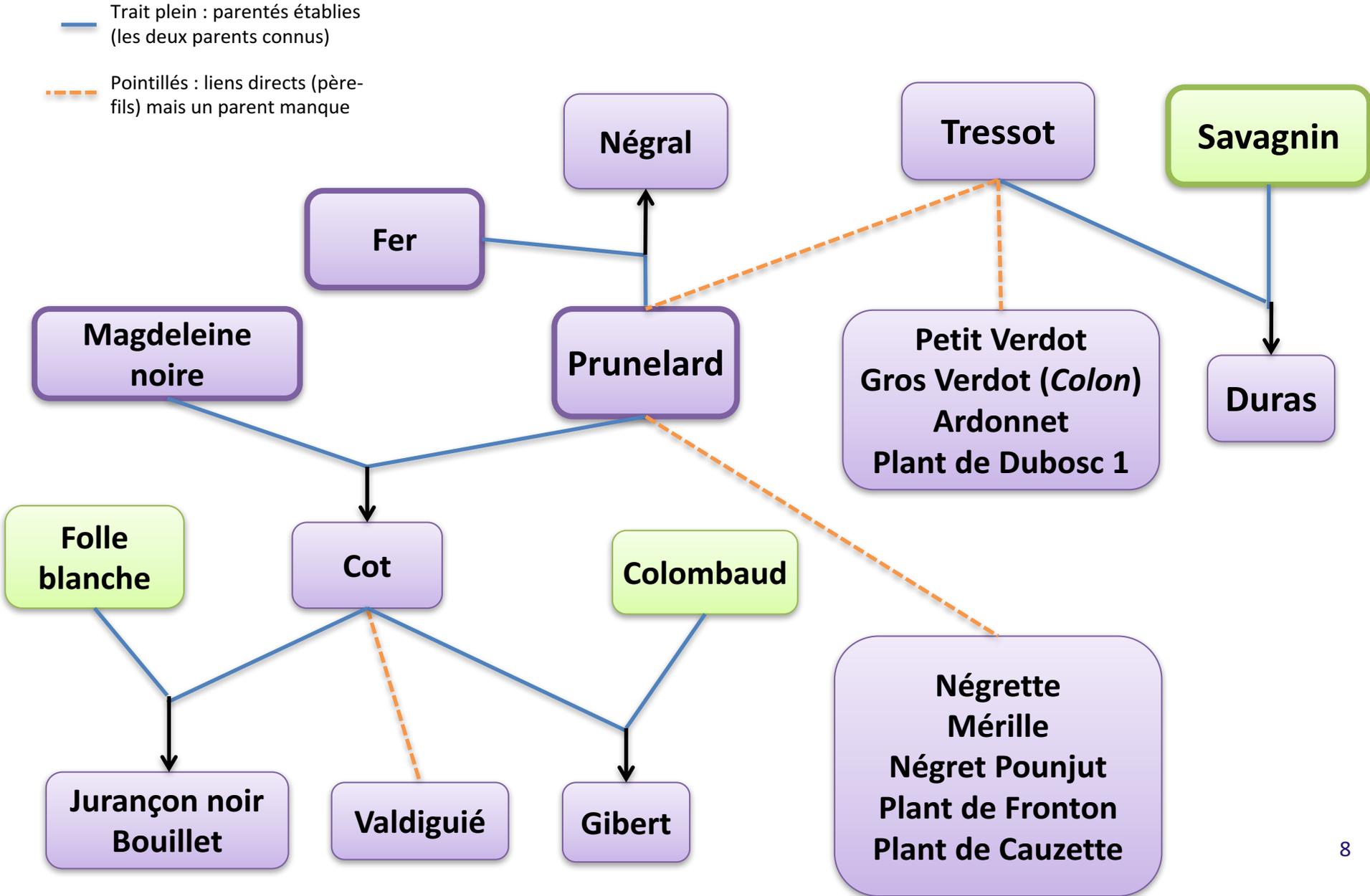
## Introduction : des familles de cépages

- Avènement des tests ADN : des confirmations et des infirmations dans la famille des Cots (et dans les autres) !
  - **J.M. Boursiquot et al., 2009** : les deux parents du Cot dévoilés !  
**Le Prunelard** (*genre masculin*) : père  
**La Magdeleine noire des Charentes** (*genre féminin, rare*) : mère  
(analyses ADN sur marqueurs génétiques chloroplastiques)
  - **Lacombe et al., 2012** : généalogies à large échelle à partir de la collection de l'INRA de Vassal (plus de 2300 cépages inclus)  
*Bouchalès, Tannat, Romorantin et d'autres : pas vraiment dans la famille...*

# Boursiquot et al., 2009 : un premier coup de tonnerre !



# Lacombe et al., 2012 : nombreuses révélations !





INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN



# LE PAPA PRUNELARD N :

## HISTOIRE ET RENOUVEAU D'UN GRAND ANCETRE

# Première mention

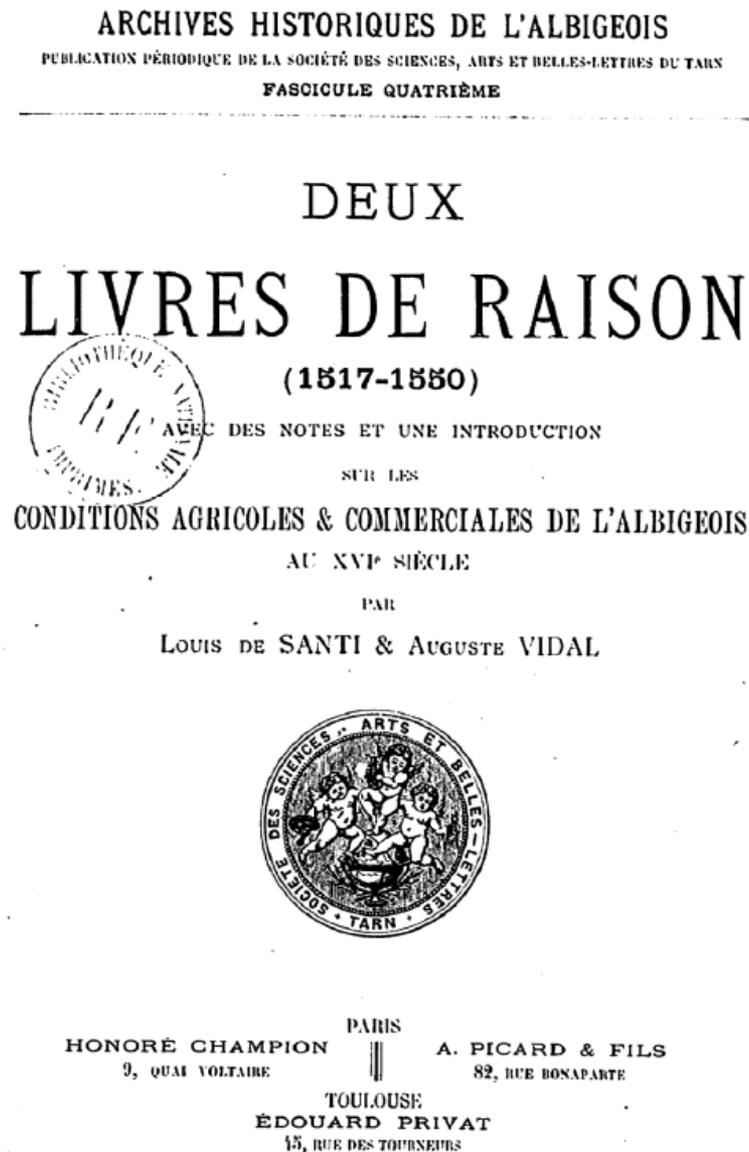
- 1538 à Gaillac

« *livre de raison d'Eutrope Fabre* »

→ « *La vinho prunelar* »

→ De l'occitan, dérive de *prunel*  
(fruit du prunelier)

→ Par analogie de forme  
et de couleur ? (*Rézeau, 2014*)



## Du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles : rare

- Mentions de « *Prunela, Prunelas, Prunelat, Prunella...* », sans rapprochement clair possible

Ex : **Gallo 1571** (« *gros raisins noirs et prunellats* »), Italie

**Estienne 1583** (« *Négrier appelé Prunelat rouge* »)

**Olivier de Serres 1600** (« *Prunelat* »)

**Enquête Dupré St Maur 1783-1784 :**

<i>Prumental</i>	Figeac	46
<i>Prunairat de Glanes</i>	Figeac	46
<i>Prunard noir</i>	?	
<i>Prunelat ou Plant de Dame</i>	Castillonès	47
<i>Petit Pruneras et Grand Pruneras</i>	Agen	47
<i>Punellat et Purnellat</i>	Libourne	33

***Merci à Henri Galinié et à son équipe !***

## Du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles : rare

- Termes un peu générique : gros grains, colorations (cf *Prune d'Ente à Agen*)
- Synonyme d'autres cépages (*souvent Cinsaut*)
- Illustre les problèmes de synonymies et homonymies entre variétés dans la littérature ancienne

Daurel 1892

### Prunelas, Pruneley.

SYN. : *Prunaley* (côtes des environs de Bordeaux, Bassens). — *Gros de Lacaze* (Ambarès). — *Gros Marocain* (dans les Charentes). — *Cinsaut* (Hérault). — *Œillade* ou *Ulliade* (sorte de *Cinsaut* dans le Gard et les Bouches-du-Rhône). — *Plant d'Artes* (Vaucluse). — *Morterville* (dans la Haute-Garonne). — *Passerville* (Ardèche). — *Picardan noir* (Var). — *Boudalès* (dans les Pyrénées-Orientales).

Gros cépage cultivé en terrain argilo-calcaire avec un certain succès, car il est abondant; ne produit, il est vrai, qu'un vin léger et peu coloré. Cette variété est très répandue en France sous différents noms.

# XIX<sup>e</sup> siècle : nombreuses mentions



Herbier Caraven-Cachin, Gaillac, 1879

# XIX<sup>e</sup> siècle : nombreuses mentions

- Gaillac, Tarn en général, Sud-Ouest, Bordeaux ?
- Daurel 1892 : *Prunelas ou Prunaley = Cinsaut à Bordeaux, Prunelas ou Mancin Colon = Piquepoul dans le Gers...*
- Rendu 1854, Guyot 1868, Caraven-Cachin 1880, Dictionnaire Universel Larousse 1872 (*article Gaillac*)...
- Petit Lafitte, 1868 : Pruneyral du Lot = Cot...
- Rovasenda 1881 : *Prunyerat = Cot (Lot), Prunelat = Cot...*
- Absent en tant que cépage à part entière de Viala et Vermorel (1901-1910)... Probablement souvent caché sous les nombreux synonymes (une centaine!) du Cot N ou Malbec.
- On trouve aussi : *Prunelat ou Prunelay **Blanc** = Prueras B (Viala et Vermorel, Franck...)*

Vins rouges décrits comme colorés, alcooliques, tanniques

# XIX<sup>e</sup>- XX<sup>e</sup> à Gaillac : plusieurs «types»

**PRUNELARD.** — Bon plant; fait du bon vin et en quantité; il veut une bonne terre.

**PRUNELARD BORDELAIS.** — Très-bon plant; fait du bon vin et beaucoup; il vient à peu près partout.

**PRUNELARD MUSCAT.** — Très-bon plant; fait du bon vin; rend beaucoup; il veut une bonne terre.

**PRUNELARD COMMUN.** — Plant sujet au brouillard; donne beaucoup quand il réussit; il n'est pas difficile sur la qualité de la terre.

Agriculture du Tarn, 1845

# XIX<sup>e</sup>- XX<sup>e</sup> à Gaillac : plusieurs «types»

**Riol (1910)** cite trois «*Prunelart*» à Gaillac :

- *Prunelart commun ou plant de Cahors*
- *Prunelart muscat ou Malbeck*
- *Prunelart bordelais (Cots à queue verte et à queue rouge )*

→ **Homonymie** probable : Cot / Prunelard / Mérille

→ Une **synonymie** bien connue : « Bordelais » = Mérille  
(*Gaillac, Fronton*)

→ **Compréhensible** : cépages apparentés, traits morphologiques communs, mêmes aires de culture

# XIX<sup>e</sup>- XX<sup>e</sup> à Gaillac : plusieurs «types»

Caraven-Cachin, 1880 : texte et herbier...

- « *Prunelart Muscat* »

= Prunelard



- « *Prunelart commun* »

= Mérille



- « *Cote rouge* »

= Cot



## XX<sup>e</sup> siècle : un frémissement...

Ils n'ont qu'à planter et à greffer en masse des *Prunelart commun* et des *Prunelart muscat*. Sans ces deux plants, il n'y a pas de vin de Gaillac, comme il n'y a pas de vin de Bordeaux sans *Cabernet*, ni de vin de Bourgogne sans *Pinot*.

Ces *Prunelart*, qui portent le nom scientifique de *Cot* à queue verte et à queue rouge, ont toutes les qualités, la chair, la vinosité, le moëlleux, le bouquet, le degré alcoolique qui s'élève jusqu'à treize et quatorze degrés et une coloration fixe, durable et dépassant même par son intensité celle des *Teinturiers*. On leur reproche quelquefois leur peu de fertilité; mais ce défaut peut être singulièrement atténué par des sélections intelligentes et surtout par des plantations dans les terrains qui leur conviennent.

Pontnau, 1905

## XX<sup>e</sup> siècle : un frémissement...

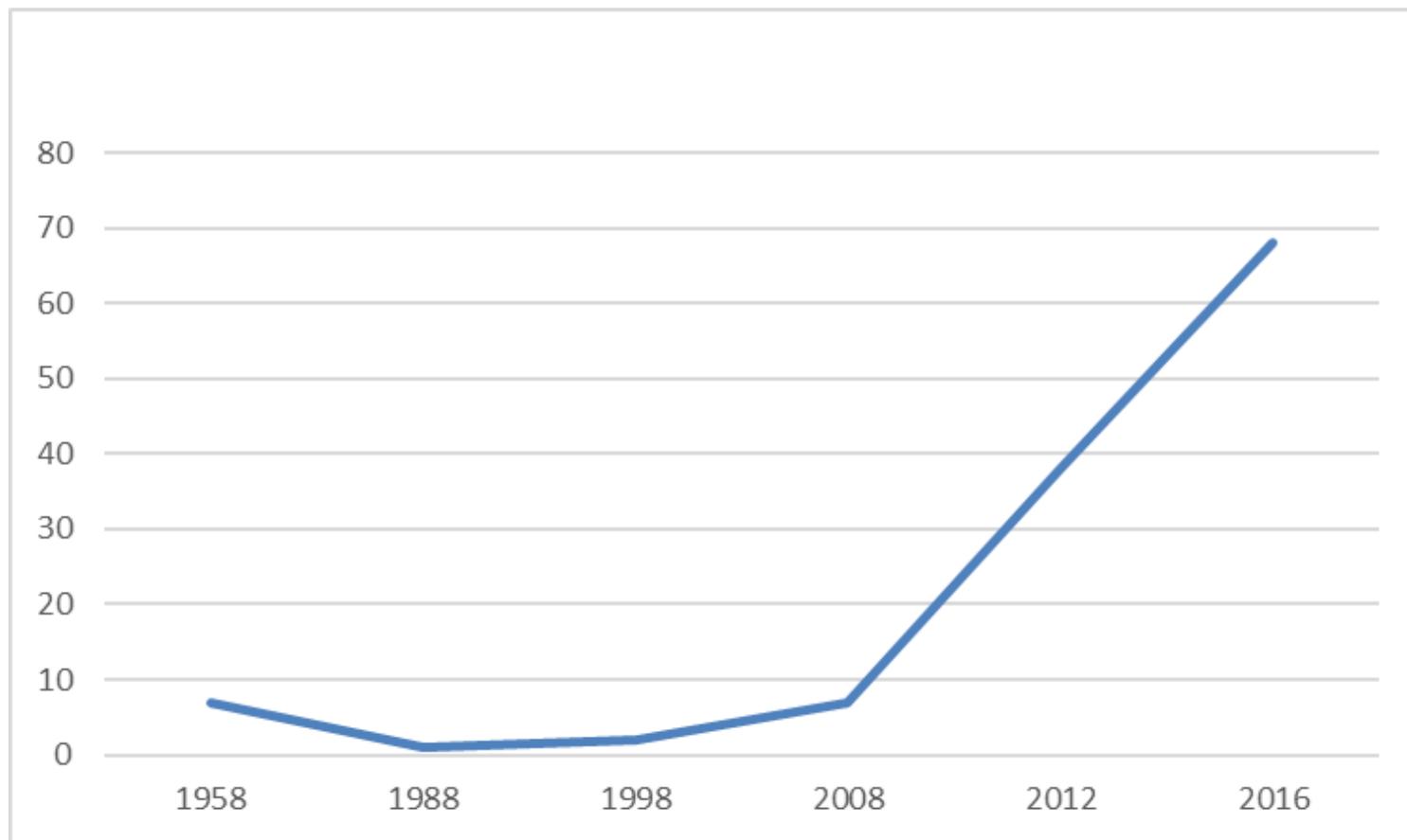
- Victime de la reconstitution post-phyllloxérique car peu productif (*Riol 1913, Caraven-Cachin, Pontnau...*)
- Mais toujours présent dans les mémoires (*classé recommandé dans le Tarn en 1955, puis inscrit au Catalogue dès 1960*)
- Années 1960 - 1990 : présence très anecdotique à Gaillac (*souches isolées, quelques parcelles d'essai, 20 ares Camille Gasquet, ...*)
- Replantations pionnières (*famille Plageoles, suivie par d'autres*), demandes d'expérimentations par l'AOC Gaillac (*1990's*)
- Prospections et découvertes : Tarn et Aveyron



# XXI<sup>e</sup> siècle : un renouveau !!

- Implantation d'un conservatoire (IFV Sud-Ouest, 1998 - 2005), aujourd'hui 20 origines, Tarn et Aveyron
- Plantation d'une parcelle de multiplication à partir de matériel sain (2004)
- Dispositif d'évaluation de diversité (2004) et sélection
- Introduction dans le décret AOC Gaillac (2008), mais aussi Marcillac (2009), cépage accessoire
- Cépage principal en AOP Gaillac (2018)

# XXI<sup>e</sup> siècle : un renouveau !!



# Des mutants « infertiles » à éviter !

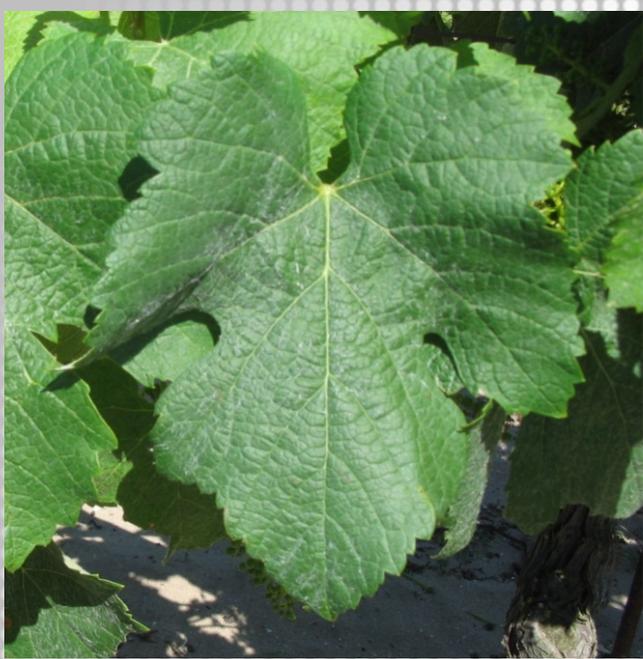


Fleur normale

Fleur anormale

# Ses traits principaux

- Peu de sensibilités particulières (acariose), tolérant au botrytis
- Attention à la sécheresse !
- Anciennes implantations : peu sensible aux maladies du bois
- Rendement très impacté par la virose du court-noué
- Peu productif, grappes 110 g, baies moyennes à grosses (1,8 g)
- Alcoogène (attention surmaturité !) : 13 à 14,5 % vol.
- Riche en tanins et anthocyanes à maturité
- Très bonne qualité de tanins, potentiel de garde
- pH élevés après malo ( > 3,8 )
- Arômes : fruits rouges mûrs, épices (poivre) de plus en plus perceptible au vieillissement



INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN



# **LA MAMAN MAGDELEINE NOIRE :**

## **UNE PRESENCE AUSSI ANCIENNE (ET PROLIFIQUE) QUE DISCRETE.....**

# Ma(g)deleine : un nom très partagé...

*Ampelographie*

Viala et Vermorel, 1902



*Madeleine noire*

« **Madeleine** » : cité par La Quintinie (1690), Duhamel du Monceau (1768), Odart (1845), Pulliat (1868-1875), ...

*Egalement : variétés de pruniers, pêchers, ...*

**Référence** : précocité de maturation (Sainte Madeleine : 22 juillet)

**Nombreux homonymes** (variétés noires et blanches), essentiellement raisins de table

**Viala et Vermorel (T.3, 1902)** : Madeleine noire = cépage de table à petits grains , supposé apparenté au Pinot, cultivé à de nombreux endroits mais souches isolées en treilles

# Ma(g)deleine : un nom très partagé...

Raguenaud 1847, Charentes :

MAGDELEINE. — Petit raisin très-précocé. Il mûrit le plus souvent en juillet. On l'élève en treillage, et il ne sert qu'à la table. Il a beaucoup de ressemblance avec le dégoutant ; principalement par sa couleur qui est d'un noir très-foncé. On le taille à trois bourgeons.

Enquête Dupré St Maur 1783-1784 :

Madelaine, Magdelaine noire	Montreuil
(Vin de la) Madelaine	Issoudun
Magdelaine	Issoudun
Magdelaine blanche	Nîmes
Magdelaine noir	Bourges ?
Plant de la Magdelaine rouge	Mas d'Agenais
(Raisin de) Magdeleine noir(e)	Agen

***Merci encore à Henri Galinié et à son équipe !***

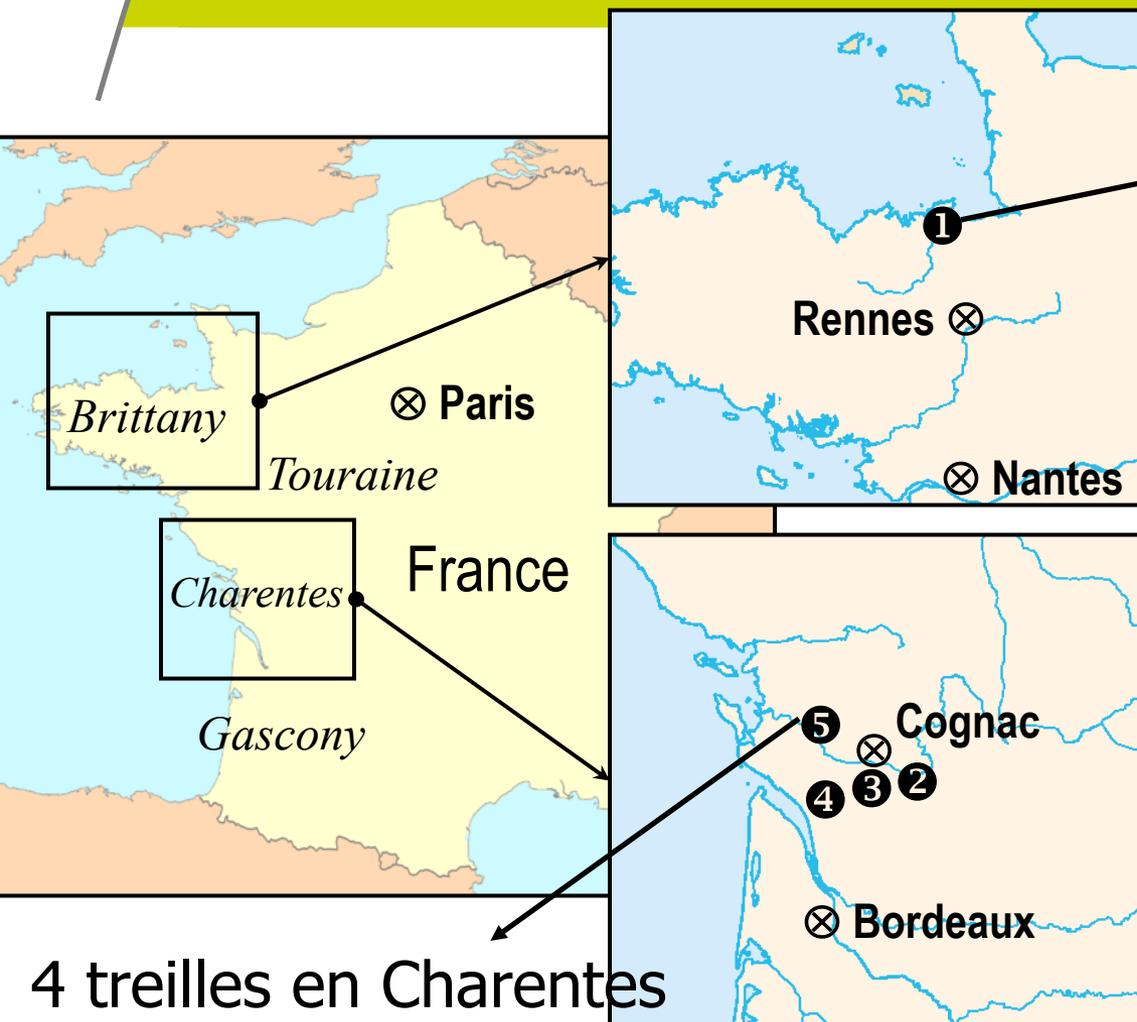
# 1996 : une découverte d'abord anecdotique..



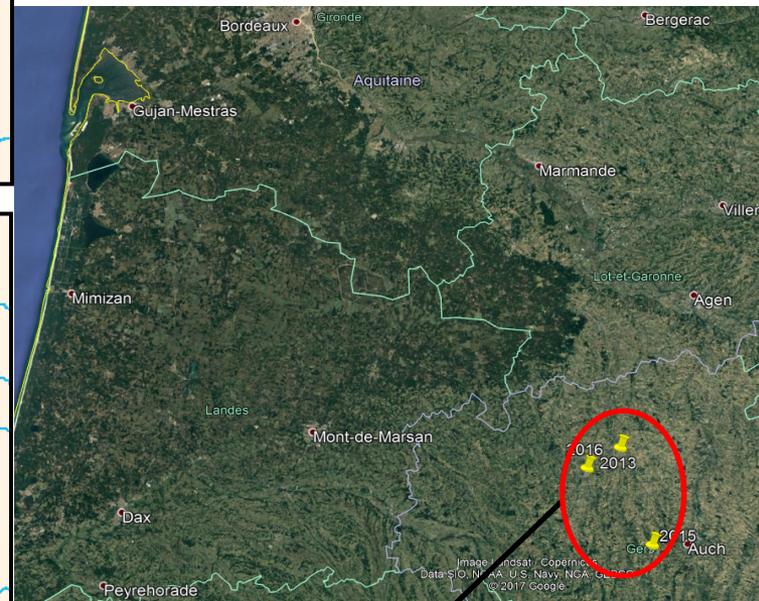
Mont Garrot, Saint Suliac sur Rance

- Une repousse inconnue, dans les sables
- Plus aucun vignoble, mais présence documentée 1460-1477  
(*De la Borderie 1891, Droguet 1972*)
- Introduite en collection (« *Vigne Suliacaise* »)
- Maturité très précoce confirmée

...suivie par d'autres !



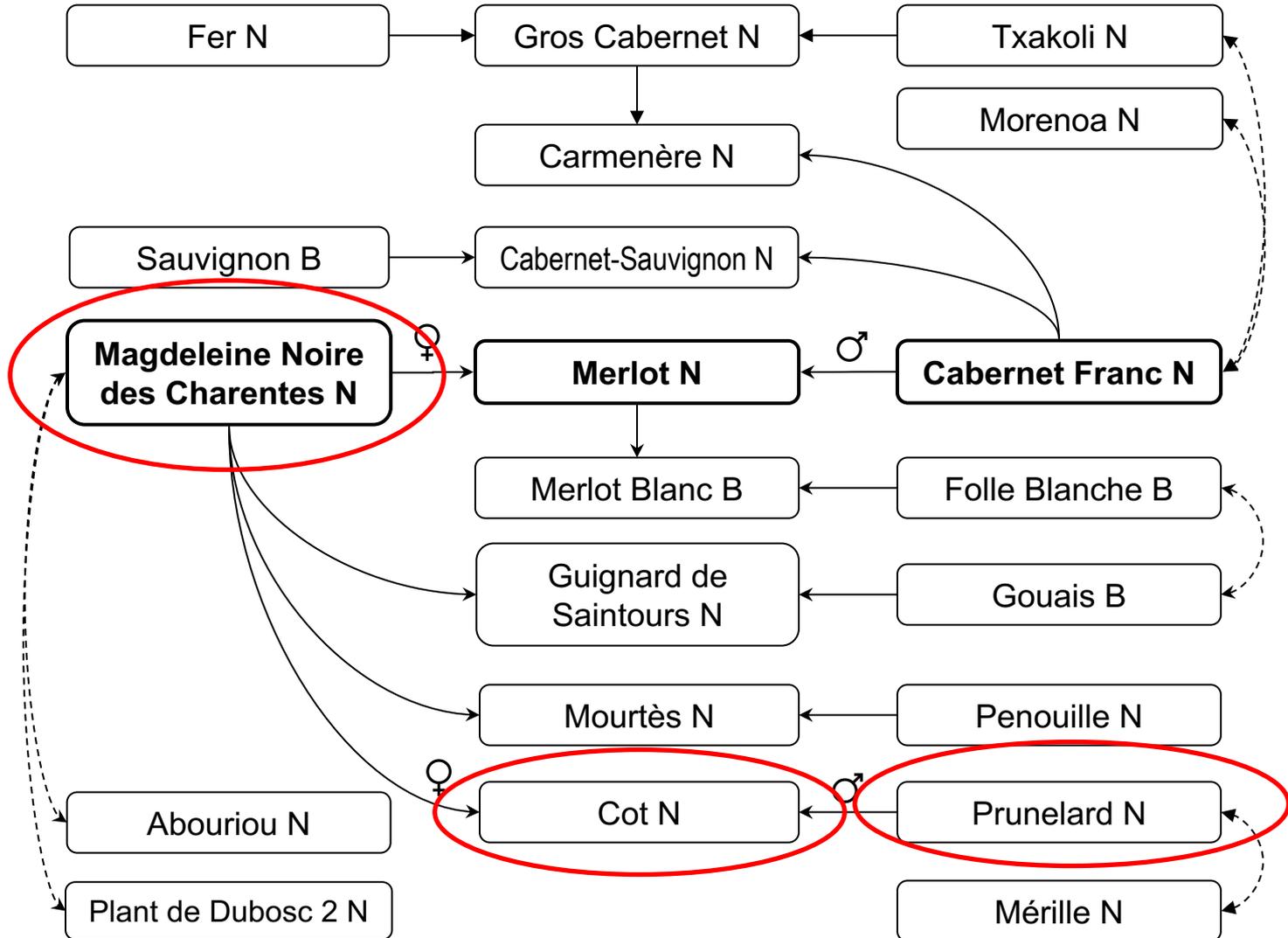
Vallée de La Rance  
Saint-Suliac,  
Mont Garrot, 1996  
(J.M. Boursiquot et al.)



4 treilles en Charentes  
2004-2007  
(S. Julliard et al.)

3 treilles dans le Gers  
2013, 2015, 2016  
(O. Yobrégat et al.)

# Entretemps...(2009)



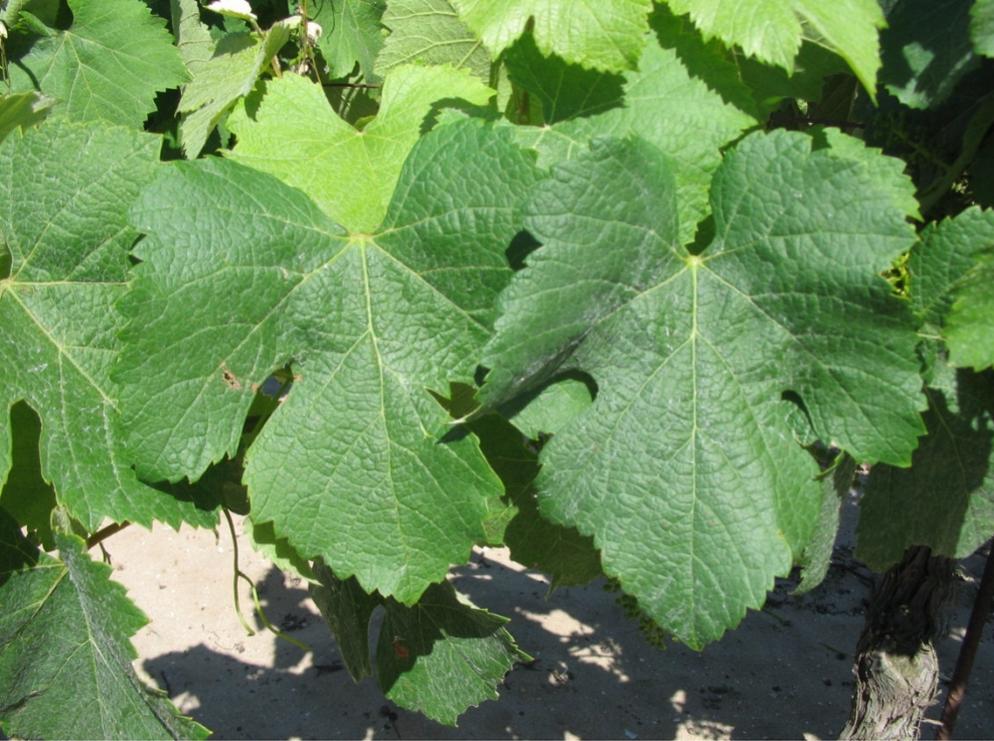
## Question de nom

- Dénomination officielle (2009): Magdeleine noire **des Charentes**, pour éviter la confusion avec les autres *Madeleines*, et en référence à la région où elle avait majoritairement été retrouvée (*découvertes en Gascogne postérieures...*)
- **Fait remarquable et très rare** : sans se connaître la plupart des propriétaires des treilles en Charentes, et tous ceux du Gers appelaient ce cépage « Madeleine »...



*Photos S.Julliard*





## **Magdeleine noire des Charentes :**

Une voyageuse énigmatique et discrète, mais surtout un géniteur essentiel du Sud-Ouest !  
Dont deux rejetons de classe mondiale...



## Où se sont-ils rencontrés et quand ?

**Dans le Sud-Ouest ?** présence avérée des deux

**Dans le Quercy ?** Considéré comme le berceau du Cot

**Viala et Vermorel** (*Cazeaux-Cazalet, manifestement copié sur Petit Lafitte, 1868...*) : référence à Stoltz (1852) qui aurait écrit que le Cot serait originaire des bords du Rhin et porterait le nom d'Agreste.

Mais référence fautive ! Dans Stoltz, Agreste = Teinturier (*chair (...) et suc rouges*), sans confusion avec le Cot... **Fausse piste !**

Il ne faut pas confondre le vin noir du Gâtinais avec celui du même nom fabriqué dans l'arrondissement de Cahors, département du Lot, parce que ce dernier est le produit d'une variété de raisin noir à jus blanc, mais dont la pellicule contient une forte quantité de matière colorante qu'on en extrait au moyen de la cuisson du fruit dans le four ou dans la chaudière. Cette variété de raisin est le Jacobin dit Auxerrois fin, à pédoncule rouge, cultivé dans l'arrondissement de Cahors, le même que le *Côt rouge* de l'Indre-et-Loir, le *Preusac* et le *Malbec* de la Gironde, etc. Il se peut pourtant que le Teinturier entre pour une petite part dans la fabrication de ce vin noir, quoique les auteurs œnologues français n'en fassent pas mention.

# Où se sont-ils rencontrés et quand ?

- Fréquemment évoqué : diversité au sein **des** Cots (*Cf types de Prunelard à Gaillac*)
- **Forte variabilité** clonale au sein du cépage ? Pas aussi marqué en collection (200 *origines à Cahors, ancien conservatoire de Bordeaux*)
- **Variations phénotypiques** fonction des conditions (*Artozoul 1954*) ? Possible et même observé (rougissements, maturité, coulure, ...)
- **Culture en mélange** (*Cot, Prunelard, Mérille, Valdiguié, autres...*) : probable, observé dans les vieilles parcelles
- **Hasardeux** de se fier aux seules mentions du nom (*trop d'homonymies et synonymies*)
- **Dupré de Saint Maur** (1783-1784) : nombreux « *Cot(t)e rouge, Co, Cor, Cahors, Malbec...* » dans le Sud-Ouest, Bordelais, Val de Loire...

## Déjà reconnu et répandu

**Cahors / Quercy** : aire de culture importante et ancienne à peu près consensuelle

**Diffusion dans le Bordelais** : semble ultérieure

**Au-delà** : sources manquantes, supputations et interprétations...

**L'apparition du cépage peut être antérieure, et ailleurs...**

**Il reste des mystères !!!**

*En hommage affectueux  
à un vigneron,  
grand amoureux des  
cépages et des terroirs  
gaillacois...*

**MERCI POUR  
VOTRE  
ATTENTION !**

Xavier Philippe Derrieux

