AUXERROIS / MALBEC, DU XVIe AU XXIe SIÈCLE

Du tango bordelais
au tango argentin

Léonard Laborie, CNRS Paris-Sorbonne

4. Décompléxé (21e s.)

Pierre Rézeau, *Dictionnaire des noms de cépages de France : histoire et étymologie* (1998)

"pour qu'enfin des mots comme auxerrois, breton, chenin, clinton, malbec, manseng, mourvèdre, ugni, viognier et leurs congénères aient la même place au soleil de la lexicographie que leurs référents sur les coteaux des vignobles de France."

3. Rescapé (20e s.)

- *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle (1789-1960)* (1971-1994)

CABERNET, subst. masc.
VITIC. Cépage à raisins rouges cultivé dans le Bordelais et l'Anjou :
Les meilleurs vins rouges sont obtenus en associant le Malbec, le plus précoce et le plus coulard qui donne aux vins de la vinosité, le Merlot, encore sensible à la coulure et surtout les cabernets (…). L. LEVADOUX, *La Vigne et sa cult.,* 1961, p. 41.

- *Dictionnaire culturel en langue française* (Alain Rey, dir., 2005)

Cot cot, cot cot codac, cot cot codec : onomatopée, qui a remplacé « coc coc »

2. Triomphant et galvaudé (19e s.)

La Grande encyclopédie, inventaire raisonné des lettres, des sciences et des arts, 31 vol. (1886-1902)
« Malbeck », t. 22 : « Le Malbeck ou Cot est un cépage qui a une aire d'extension extrêmement étendue. Il est cultivé depuis l'Yonne jusqu'à l'Océan et aux Pyrénées. Il a une souche vigoureuse. La grappe est grosse ; les grains sont gros, sphériques, de couleur noir violet, à saveur douce et savoureuse. Il est de maturité hâtive. Dans le Sud Ouest, le Malbeck ou Cot a une importance assez grande ; il entre dans la composition des vins de Bordeaux ; il occupe une place prépondérante dans le Lot. Son vin possède des qualités assez remarquables lorsque ce cépage se trouve dans les terres franches et sous un climat où les variations de température ne sont pas trop brusques. Il s'accommode mal des terrains granitiques. »

1. Identitaire et voyageur (?-18e s.)

"Pied perdrix qu'on nomme auxerrois, c'est l'espèce que l'on préfère pour nos vins noirs" (Puy l'Evêque, 1783-1784. Bordeaux, AD, ms C 1349. Cité *in* Rézeau)

1. Un cépage identitaire et voyageur (?-18e s.)

L'auxerrois en Quercy : une première mention tardive, plusieurs décennies après « Plant de Cahors » et « Samoireau »

François Roaldès (1519-1589?), *Discours de la vigne* (édité par Ph. Tamizey)
« On ne voit point ici en nos raisins de cette laine qui soit sur la grappe, mais bien sur la feuille, laquelle est fort bourrue au plan [sic] que nous appelons Muscatel bourg, qui est un des principaux qu'on choisit ici pour faire le planton. L'autre se nomme Auxerrois, qu'aucuns pensent avoir esté apporté d'Auxerre en ce pays ; c'est un raisin noir qui rend de très-bon vin. »

Un marqueur variétal pour le vin de Cahors

Au domaine de Labastidette, dans les années 1740
- À propos des baux à complanter:
« En fin de bail, on faisait venir un expert qui comptait les souches manquantes, vérifiait la proportion de l'Auxerrois et l'état des murailles. »
- À la cave:
« Dans l'état de cave de janvier figure tous les ans un inventaire des bouteilles déposées dans le « grenier de la cave » appelé aussi « l'entresol » : auxerrois « vieux » ou « très vieux », auxerrois de « La Daurade », vin blanc de liqueur, quelques bouteilles d'eau-de-vie ou de crus étrangers. En tout, 150 à 200 bouteilles, jamais davantage. Cette provision suffisait à Labastidette ».
(Jean Lartigaut, « Le vignoble de Labastidette (1757-1782) », BSEL, t. LXXXIX, 1968)

« Malbeck, lukens. Ces deux espèces ressemblent beaucoup au pied rouge; je crois même qu'elles n'en diffèrent point ». Pied rouge: « cette espèce fait le fonds des bonnes vignes de Cahors ». Charles de Secondat, *Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne. Mémoire sur la culture des vignes de la Guienne, et sur les vins de cette province*. Paris, De Bure, 1785.

« Malbec ou Cahors (...) il se multiplie beaucoup dans les nouvelles complentations des terreforts »
(Pauillac, 1783-84, Bordeaux, Médiathèque, ms 561)

Pourquoi? Adaptation au terroir ou au marché ?

2. Un cépage triomphant, et galvaudé (19e s.)

Cultivé en Bordelais et en pays de Loire depuis au moins la seconde moitié du18e s., le cépage connaît un âge d'or au 19e s.

« Le malbeck est de tous nos raisins à vin celui dont l'aire de dispersion en grande culture est la plus étendue dans nos vignobles français, ce qui explique le très grand nombre de ses synonymes. » Victor Pulliat, *Mille variétés de vignes. Description et synonymies*, Montpellier, Courbet, 3e. éd., 1888, p. 93 (cité par Rézeau, p. 217)

« Malbec, dont le nombre des synonymes dépasse l'énorme chiffre de soixante ». Félix Sahut, "L'ampélographie et les origines de nos cépages", *Annales de la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault*, 1896, p. 478-490, p. 478 (cité par Rézeau, p. 24)

Le malbec prend, sous ce nom, le grand large :

Australie
Chili, Argentine

Miguel Aymé Pouget

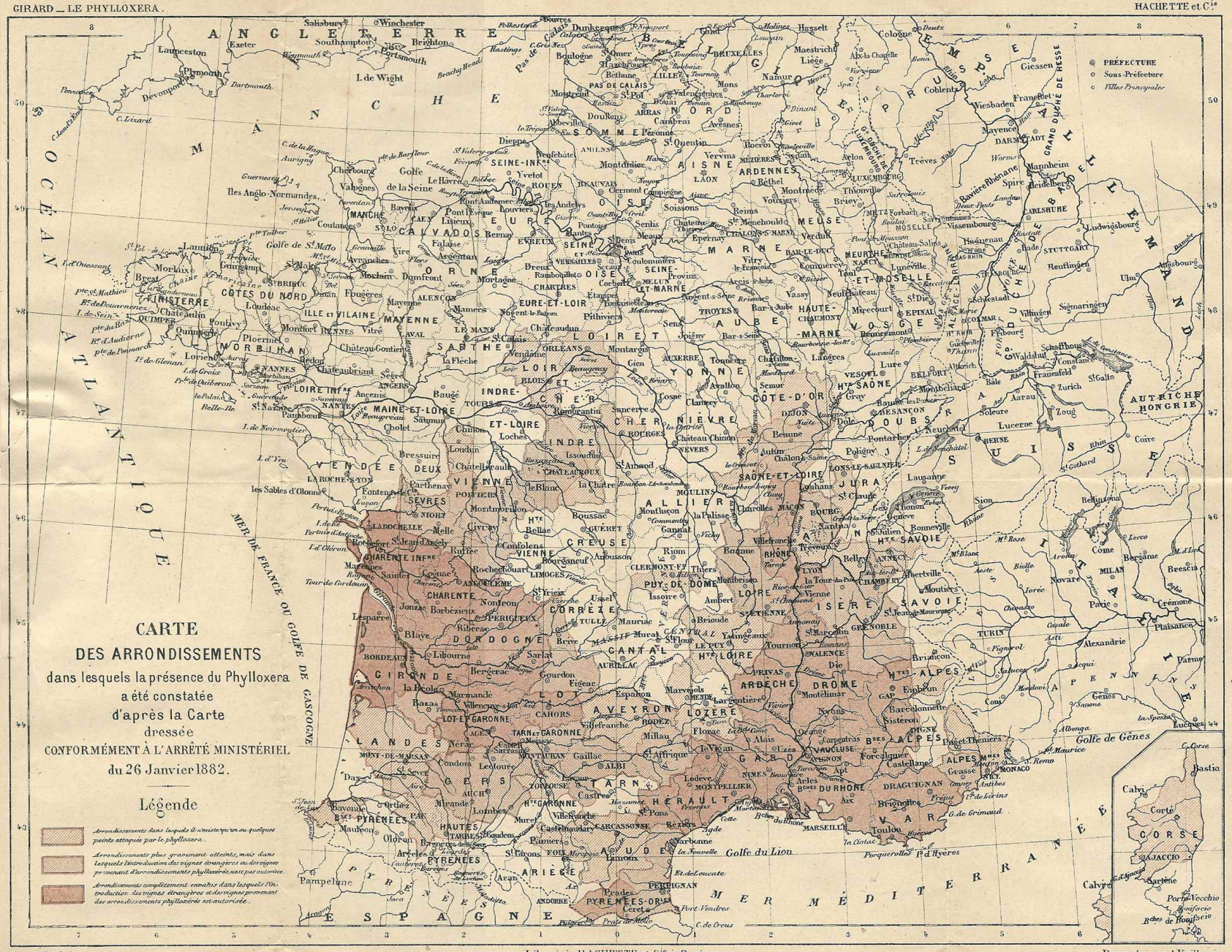
Pourquoi ce succès ? Pour de bonnes et de moins bonnes raisons (productif et coloré)

Le malbeck produit beaucoup de vin coloré, mais faible"
Charles Cocks, *Bordeaux, ses environs et ses vins classés par ordre de mérite,* 1850, p. 149. (cité par Rézeau, p. 216)

"Le vin de malbec, en Gironde, est assez coloré en primeur, assez délicat et tendre dans les terres légères, mais manquant alors de corps. Sa couleur est peu stable et peut passer lors d'un vieillissement prolongé. Dans les terrains calcaires, il est plus corsé et plus complet’
P. Bréjoux, Revue du vin de France, n°213, mars-mai 1967 (cité par Rézeau)

3. Un cépage rescapé (20e s.)

Le phylloxéra: une crise quasi fatale pour l'auxerrois



Ernest Lafon (1874-1946), *Au pays des bombances !* (1929)

« Canello était le premier « défonseur » du pays. Toute la semaine, il attaquait rageusement la pierraille des coteaux. L'acier luisant de son hoyau décrivait de diligentes paraboles avec des tintements métalliques, montant de la glèbe rocheuse où s'agrippaient les racines de l'auxerrois direct, le meilleur des cépages, celui qui engendra la réputation du « Falerne » quercynois » » 179

Le dimanche après-midi, Canello se rend au « bouchon », avec un bon pain sous le bras, pour jouer aux cartes et boire. À la fin il jure : « Quaranto tounels, calo paillo ! » (quarante tonneaux, quelle cuite !) 184
« Le vin n'engendrait pas les funestes effets de l'alcool ; la preuve en est qu'à soixante-dix ans, Canello était droit come un I ; il aurait digéré des cailloux (…). Pour son malheur, il survécut à la vieille vigne et connut toutes les angoisses déchaînées par la crise phylloxérique. L'insecte le ruina, et désormais, il eut le vin triste. » 184

« Le menuisier, qui cloua Canello dans son cercueil, put se vanter d'avoir apposé les scellés sur le capiteux bouquet de « l'auxerrois direct », sur nos joies bachiques, sur nos hilarantes traditions qui valaient plus que les pitreries carnavalesques d'aujourd'hui » 186

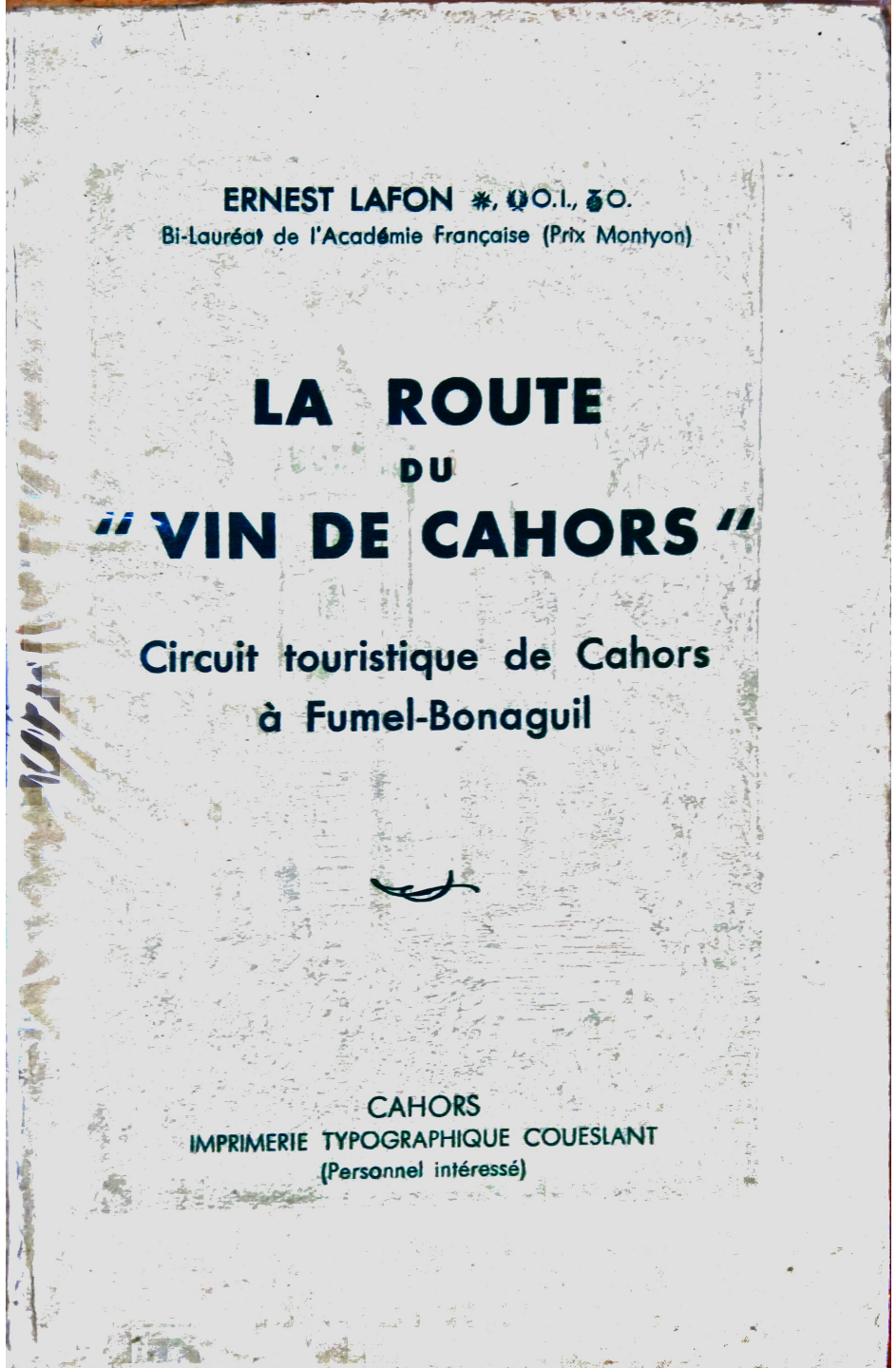
Pourquoi?

Hybrides
Difficulté du greffage
Coût du greffage

Un vif attachement à un cépage identitaire évite sa disparition.

Jugement du tribunal de Cahors pour l'appellation d'origine simple:
« dominance d'auxerrois »

« En nous désintéressant de cette question, nous mériterions la malédiction de nos ancêtres et nous porterions devant les générations futures la lourde responsabilité de notre bêtise et de notre incurie ou de notre égoïste aveuglement » (Ernest Lafon, 1937)


ERNEST LAFON ✱, ✿O.I., ✿O.
Bi-Lauréat de l'Académie Française (Prix Montyon)

LA ROUTE
DU
"VIN DE CAHORS"

Circuit touristique de Cahors
à Fumel-Bonaguil

CAHORS
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE COUESLANT
(Personnel intéressé)

José Baudel (1927-2005)

- 1955: hybrides et auxerrois mélangés. Il faut les démêler

« Si le coupage est une opération normale quand elle a pour but et pour résultat d'améliorer chacun des deux constituants, sa légitimité devient, par contre, douteuse lorsque, à des fins spéculatives, elle consiste à rendre buvable un mauvais vin par addition d'un bon vin. Ce système présente alors le double inconvénient de falsifier et de ruiner le bon tout en encourageant la production du mauvais. »

- 1956-1957: 1% de l'encépagement de Cahors

- On plante de l'auxerrois à Cahors dans la seconde moitié du 20e s. (démarches AOC, vins de coteaux, VDQS, 1938-1971 puis surtout après 1971 –AOC 70% d'auxerrois), alors qu'on continue d'arracher le malbec et le cot ailleurs en France

- 1994. José Baudel : « C'est ainsi que notre "Auxerrois", plant de base du vin de Cahors, donna lieu à un vignoble dans la région de Mendoza au pied de la Cordillière des Andes. A une récente foire à Francfort j'ai pu voir des bouteilles de ce cépage sous la dénomination de "Malbec" ».

4. Un cépage décomplexé (21e s.)