

Aléas d'un grand vignoble disparu...

Issoudun

La vigneronne

TOME 2

Le phylloxéra, la renaissance

Les temps modernes et le déclin

Paul DUFOUR

Préface : Rolland Hénault

Postface : Gérard Coulon

Vème partie :

Le phylloxéra, la renaissance

– 1 –

Les vignes américaines

Interdiction d'introduire des vignes étrangères ou des vignes provenant d'arrondissement phylloxérés

Afin d'éviter la propagation du phylloxéra, le Ministère de l'Agriculture interdisait l'introduction des vignes étrangères et des vignes provenant d'arrondissements phylloxérés.

Il fallait que les arrondissements soient gravement atteints pour qu'un décret autorise cette introduction. C'est pourquoi on a commencé par des semis de pépins qui avaient l'avantage de ne pas transmettre le phylloxéra.

Ainsi, pour l'arrondissement d'Issoudun, aucune bouture de cépages américains n'aurait dû être plantée avant la parution du décret du 22 mars 1886.

La loi fut respectée jusqu'en 1884.

Ensuite les tentations et les sollicitations furent tellement fortes que nos vignerons issoudunois ne purent s'empêcher de tricher.

De toute façon, le phylloxéra était trop bien implanté et ne pouvait pas se développer davantage, même en apportant du matériel phylloxéré.

Au début, nos macabés jouèrent le jeu, comme le montre cette série de compte-rendus.

Le 4 décembre 1880, Ch. Cotard, Président de la Société Vigneronne écrit au Sous-Préfet d'Issoudun lui signalant que des plants de vigne provenant de Déols, donc de l'arrondissement de Châteauroux n'auraient pas dû être présents à Issoudun.

Ensuite, la Société Vigneronne essaie par tous les moyens de faire annuler les décisions ministérielles.

A l'assemblée générale du 5 août 1883, elle émet le vœu que l'arrêté préfectoral interdisant dans le département l'introduction des plants américains soit reporté.

Mais dans sa séance du 16 janvier 1884, le Président communique la fin de non recevoir qu'à reçu de la commission supérieure du phylloxéra la supplique de la Société Vigneronne demandant pour l'arrondissement d'Issoudun la libre circulation des cépages étrangers. En présence de cette situation, le conseil invite le bureau à faire la démarche nécessaire pour obtenir au moins l'installation d'une pépinière.

A l'assemblée générale du 3 février 1884, il est rendu compte de l'entrevue d'un certain nombre de membres de la Société Vigneronne avec M. Leconte, député, et M. Couanon, délégué régional du Ministère de l'Agriculture.

Ce dernier leur a enlevé tout espoir d'obtenir pour cette année la libre circulation des cépages exotiques dans notre arrondissement mais en revanche il leur a donné la presque certitude de leur faire avoir une pépinière d'expérience qui, sous la direction de la Société Vigneronne et le contrôle de l'Etat pourrait, plus tard, aider à la reconstitution des vignobles.

Le 9 mars suivant, 5 sociétaires étaient désignés pour diriger les travaux de la pépinière, de concert avec le bureau.

Une lettre de Vermorel, de Villefranche (Rhône), datée du 28 février 1884 indique à la Société Vigneronne :

“Si vous désirez vous procurer des vignes américaines sans enfreindre la loi, adressez-vous à M. Paul Petit, à Vauzelles, par Arthon (Indre). Il en possède une pépinière dont les plants proviennent soi-disant de terrains non envahis”.

Arrivée des cépages américains

Dès que le phylloxéra s’est manifesté en France, dans le Midi, et qu’on a vu qu’il était difficilement destructible, on a pensé à aller chercher des cépages résistants en Amérique.

D’après Lachiver, dans son ouvrage “Vins, Vignes et Vignerons”, c’est en 1873 que “Planchon, professeur à la faculté de médecine de Montpellier partait en mission aux U.S.A. pour repérer les variétés susceptibles d’être introduites en France pour la production directe de raisins comme pour la production de porte-greffes.

Il en rapporta une panoplie vite utilisée comme producteurs directs, surtout dans le Midi, car les vigneronns étaient pressés de planter et de récolter.

Pour la plupart, les vignes américaines introduites en France furent des croisements de Riparia, Labrusca, Estivalis et de vinifera : Othello, Noah, Clinton, Taylor, Jacquez, Vialla, Solonis, Herbemont”.

Des semis de pépins

L’introduction de cépages américains n’ayant pas été possible officiellement avant 1886, on commença par faire des semis de pépins. En principe rien n’interdisait, par la suite de multiplier des plants à partir de boutures produites par les ceps issus de graines.

Déjà, à la séance du 3 août 1878 du Comité départemental du phylloxéra, M. Guinon, Directeur de la Station Agronomique de Châteauroux expose que, convaincu de l’importance des vignes américaines pour la viticulture de notre département et pour étudier et en posséder sans crainte d’introduire le phylloxéra il a pris l’initiative de faire au printemps 1878 un semis de pépins. Le succès avait été très satisfaisant. C’était certainement un précurseur qui avait vu juste. D’autres personnes, malgré tout, s’intéressaient à la question, comme par exemple le Maire de Reuilly.

Dans une lettre du 15 octobre 1879 émanant du Sous-Préfet d’Issoudun représenté par M. Brunet, Conseiller d’arrondissement et envoyée au Président de la Société Vigneronne, il est dit :

“J’ai l’honneur de vous communiquer une lettre de M. le Maire de Reuilly qui demande l’envoi de pépins américains en vue de reconstituer les vignobles de sa commune, dans le cas où ils viendraient à être atteints par le phylloxéra.

Je ne pense pas que le Ministère mette des pépins étrangers à la disposition des viticulteurs, mais en tout cas, il serait nécessaire, avant de s’en procurer, de consulter le Ministère pour connaître si les dispositions de l’article 2 de l’arrêté du 12 décembre 1878, qui exige une autorisation spéciale pour la culture des vignes étrangères, s’appliquent aussi bien aux semis qu’aux plants et boutures (voir le recueil des actes administratifs de la Préfecture, de 1879 page 23).

J’ai pensé, M. le Président, avant de faire aucune démarche, que vous voudrez bien me donner votre avis sur l’opportunité de l’essai qu’on paraît vouloir tenter à Reuilly.

La présence de la maladie à Déols a fait concevoir pour l’arrondissement

d'Issoudun des craintes, dont vous-même, à juste titre, M. le Président, vous vous êtes fait l'écho.

L'intention de M. le Préfet est de prendre un arrêté pour empêcher, non seulement toute exportation des plants de Déols, mais même pour empêcher toute circulation des sarments, issues, échalas, etc....des vignes phylloxérées.

Il n'attend, pour ordonner ces mesures de préservation que le plan, qui lui est nécessaire, des vignobles atteints, et qu'il a demandé d'urgence à M. le Délégué départemental.

Agréez.....

*Pour le Sous-Préfet d'Issoudun
Le Conseiller d'arrondissement
Brunet*

A l'Assemblée générale du 17 novembre 1879, C.Louet, Président de la Société Vigneronne, indique que le Ministère de l'Agriculture est disposé à fournir à la Société Vigneronne des pépins de vignes américaines pour faire des boutures par la suite.

En mars 1883, le syndicat d'Issoudun-Saint Georges présidé par le même C.Louet offre gratuitement des graines de Jacquez et d'Herbemont.

En janvier 1884, la nouvelle Association vigneronne présidée par M. d'Aussigny distribue également des pépins pour effectuer des semis. Elle décide de créer une pépinière de semis de pépins qu'elle a reçu de l'école d'Agriculture de Montpellier.

Ces pépins fourniront l'année prochaine des jeunes plants enracinés.

En plus de cette pépinière, chaque sociétaire recevra 30 g de graines de cépages américains de diverses variétés, plus des pépins que M. Louet a offert.

Cette même école d'agriculture dans une lettre datée du 4 mars 1884 prévient la Société Vigneronne qu'elle a envoyé à la date du 19 février, 150 g de graines de vignes américaines.

M. d'Aussigny se fâche. Il dit que les pépins qu'il a reçus n'ont pas été volés à la Société Vigneronne comme on l'a soupçonné, qu'il avait fait personnellement des démarches au Ministère et que la Société Vigneronne n'avait qu'à en faire autant.

C'est l'éternel combat entre hommes n'ayant pas les mêmes idées politiques.

La Société Vigneronne a malgré tout distribué des pépins à ses sociétaires. Pour preuve, cette facture du 23 novembre 1884.

"La Société Vigneronne doit à Jamet Robinet 500 sacs papier pour la distribution des pépins de vignes américaines".

En rendant compte de son voyage dans le Midi et de la visite du vignoble de Madame Fitz James à Benazet, le délégué du conseil municipal d'Issoudun signale à la séance du 13 septembre 1883 que la viticultrice n'est pas partisan des semis de pépins, disant qu'il faut 4 ans au moins pour obtenir de bons plants. Elle fait des semis de boutures à 1 oeil qui réussissent parfaitement (¹).

Achat et distribution de cépages américains

Les semis de pépins ne permettaient pas d'avoir rapidement des plants productifs ou aptes à être greffés.

C'est la raison pour laquelle on cherchera à se procurer des boutures.

Grâce à l'autorisation ministérielle d'introduire des cépages exotiques dans l'arrondissement d'Issoudun, la Société Vigneronne, par l'intermédiaire de M. Liger, son secrétaire achetait depuis 1883 une partie de la récolte de boutures de Riparias à la pépinière de Madame la Générale Martin des Palières, à Autreville (Aisne).

A la séance du 6 octobre 1885 de la Société Vigneronne, il fut décidé d'en prélever 40 000 qui, avec les boutures issues de la pépinière de la rue des Écoles seraient repiquées dans les autres pépinières et champs d'expériences et distribuées aux sociétaires.

En 1884, chacun d'eux avait reçu gratuitement 100 boutures de Riparia.

Par la suite, M. Liger fut accusé de faire un trafic de cépages américains.

Les commandes qu'il faisait n'arrivaient pas toutes à la Société Vigneronne. Il devait en revendre à son compte. De ce fait, il dû démissionner de sa fonction de secrétaire et un blâme fut voté à une large majorité.

A la séance du 14 juin 1885 du Conseil Municipal d'Issoudun, le Président de la Société Vigneronne, M. Braconnier demande à la municipalité d'acheter des plants américains.

Il s'exprime ainsi :

“Aujourd'hui, le mal s'est malheureusement aggravé.

Au lieu de 300 ha de vignes que nous comptons comme détruites, ce chiffre peut être évalué à 600 ha.

Si nous prenons pour base qu'un ouvrier travaille en moyenne 2 ha de vigne par an, ce sont plus de 300 vigneron qui sont à la veille de ne plus avoir de travail, plus de ressources et sur le point de tomber dans une misère qui ferait la désolation de notre ville.

Me rendant parfaitement compte du danger qui nous menace, je viens vous prier, Messieurs, de mettre 2 millions de bons cépages américains à la disposition des viticulteurs d'Issoudun.

Je propose de faire choisir ces plants par une commission compétente qui, étant munie des renseignements que possède la Société Vigneronne, ne sera pas embarrassée pour désigner 5 ou 6 bonnes espèces de porte-greffes qui ont suffisamment fait leurs preuves pour être recommandées.

Cette mesure a une importance capitale pour notre ville.

Son but principal est de rattacher les vigneron au sol, de leur épargner l'humiliation de se voir contraints et forcés de vendre leur petit héritage à vil prix et de devenir ensuite les domestiques de certains capitalistes.

Si, au contraire, nous savons faire acte de solidarité, en leur fournissant les moyens de reconstituer leur vignoble, nous aurons sauvegardé les intérêts les plus précieux de notre commune et donné à de nombreux travailleurs une lueur d'espoir qui les retiendra au foyer paternel”.

Le conseil, après plusieurs observations qui témoignèrent de son intérêt pour la population vigneronne d'Issoudun prit en considération la proposition de M. Braconnier et décida qu'elle serait renvoyée à l'étude de la commission des finances.

Le 8 novembre suivant, M. Braconnier revient à la charge.

Le Maire approuve l'intention de son collègue mais ne voit pas la nécessité de distribuer des plants à tout le monde. Le propriétaire aisé peut les payer.

D'autres conseillers municipaux estiment que les résultats que l'on a actuellement sur le comportement des cépages américains ne sont pas suffisamment complets.

La Société Vigneronne a commencé les expérimentations de même qu'un certain nombre de vigneron. Il faut laisser faire l'initiative individuelle. On aura alors des éléments d'appréciation en grandeur nature et il sera possible à ce moment là de donner des directives.

Pour M. Brunet *“ce n'est pas le vote de 40 000 F nécessaires à l'achat de 2 millions de plants qui m'effraie mais bien les conséquences désastreuses que ce vote pourrait avoir si les cépages américains ne marchaient pas”.*

A l'Assemblée générale du 13 octobre 1885, le Président Braconnier donne lecture d'une lettre de M. le Préfet informant que la Société Vigneronne sera admise à participer à la distribution des plants faite par l'Ecole de viticulture de Montpellier.

Même le Sous-Préfet s'en mêle. A la distribution des prix de 1886, il indique qu'il s'occupe de l'achat de boutures américaines.

Un article signé Mathieu, certainement un proche de M. d'Aussigny, si ce n'est lui, paru dans l'E.M. du 15 janvier 1885, n'est pas tendre pour la Société Vigneronne.

D'après lui, si cette dernière fait des essais de plantations de vignes américaines, c'est pour s'attirer des suffrages électoraux plutôt que de lutter contre le phylloxéra. Il s'en prend à un jeune conseiller municipal : Victor Coudereau, également vigneron qui deviendra par la suite un membre puis un président influent de la Société Vigneronne.

L'article se termine ainsi :

“Avant de se séparer, l'assemblée a pris une excellente mesure : celle de ne plus distribuer à l'avenir autant de gobelets à ses lauréats (ⁱⁱ). La Société Vigneronne a compris enfin son ridicule.

Il est certain que la plupart de nos vignerons n'ont pas de désir plus ardent que celui de soigner leurs vignes et de les défendre contre l'ennemi qui les menace. S'ils avaient eu à leur tête des hommes véritablement dévoués, sans préoccupations électorales, la ruine ne serait probablement pas aussi près de les atteindre. Mais ils ont été aveuglés, détournés du but qu'ils devaient suivre par des ambitieux qui les exploitaient, par des Lecherbonnier, des Brunet et autres personnages de ce genre qui se mettent à la tête des vignerons pour mieux les tromper. Ce sont ces politiciens qui doivent porter la responsabilité des désastres qui se préparent. Nos malheureux vignerons sont plus à plaindre qu'à blâmer”.

J'ai retrouvé 2 factures en date du 16 octobre et du 28 décembre 1886 adressées à M. Alexandre, vice-Président de la Société Vigneronne, émanant de deux pépiniéristes de Saint Hippolyte du fort pour 2000 boutures de Noha et 5000 boutures de Cynthiana.

Dans l'E.M. du 25 décembre 1887, la Société Vigneronne signale une distribution de cépages américains provenant de sa pépinière.

- En Porte-greffes : Riparia, Rupestris, Vialla, Clinton, Jacquez, York Madeira.
- En producteurs directs : Brandt, Noha, Triumph, Canada, Othello, Black July, Cornucopia, Elvira.

Le nombre de boutures et plants racinés, tous en cépages américains, producteurs directs et greffés, est estimé à 64 000.

La Société Vigneronne n'est pas la seule à distribuer des plants américains

En mars 1885, dans le cadre du syndicat d'Issoudun-Saint Georges, C.Louet met à disposition 3 à 4000 boutures de Riparia (Glabre et Tometeux) (ⁱⁱⁱ), par paquets de 20 à 25.

En janvier 1886, M. de Bonneval, Président du tout nouveau “Syndicat de Saint Vincent” fait don de 62 000 plants. Il met à disposition un terrain pour faire des expériences et installer une pépinière.

“Bonne leçon donnée à la Société Vigneronne”, disent ses associés.

L'Association vigneronne présidée par M. d'Aussigny décide de distribuer à chacun de ses sociétaires 300 à 350 boutures de cépages américains choisies parmi 10 variétés.

En porte-greffes : Riparias, Rupestris, Solonis.

En porte-greffes pouvant être également utilisés comme producteurs directs : Jacquez, Herbemont, York Madeira.

En producteurs directs : Noah, Othello, Cynthiana, Elvira.

Par la même occasion, il est proposé aux personnes désireuses d'entrer à l'Association vigneronne de se faire inscrire.

L'année suivante, un communiqué paru dans l'E.M. du 12 décembre 1886 indique :

“L'association vigneronne distribuera gratuitement vers le 1er janvier à chacun de ses adhérents des boutures de plants américains parmi les plus productifs et les plus recherchés : Canada, Noha, Cuningham, York Madeira, Herbemont, Cynthiana, ainsi que des greffons de cépages français : Petit Bouschet et Alicante Bouschet.”

En 1891, M. Léon Dufour, notaire à Paris et conseiller municipal de la Champenoise a mis 500 F à la disposition du Maire de ladite commune pour acheter des plants américains et permettre ainsi aux gens pauvres de reconstituer leurs vignes.

Résultats des champs d'expériences et des pépinières

Dés 1885, les champs d'expériences et les pépinières mis en place par la Société Vigneronne commencent à apporter quelques renseignements.

Un compte-rendu est fait par M. Jamet lors de l'assemblée générale du 17 janvier 1886.

“Au moment où la vigne américaine est appelée à remplacer, par ses racines, nos vieilles vignes françaises, nous croyons qu'il est urgent de porter à la connaissance de nos concitoyens les résultats obtenus dans nos pépinières et nos champs d'expérience.

Porte-greffes	Reprises sur Riparia	Boutures greffées	Reprises	Producteurs directs	Reprises
Riparia	60 %	Genouillet	55 %	Othello	65 %
Jacquez	65 %	Lyonnais	55 %	Elvira	95 %
York Madeira	60 %	Jurançon	45 %	Herbemont	15 %
Rupestrus	90 %	Gamay	30 %	Cynthiana	5 %
Clinton	75 %	Cot	20 %	Black July	45 %
Viala	70 %	Périgord	15 %	Cornucopia	40 %
Solonis	55 %				

Seul le plant américain peut sauver notre vignoble

En janvier 1887, M. Trouard-Riole, termine sa conférence en disant que seul le plant américain peut résister dans nos contrées et que ce n'est que par lui qu'on arrivera à reconstituer notre vignoble. D'après lui, ce sont les Riparia, Jacquez qui conviendraient le mieux à notre sol, comme porte-greffes.

Il n'est pas partisan des producteurs directs qui donnent au vin un goût particulier auquel le consommateur ne pourrait s'habituer que difficilement. Le greffage est préférable.

En ce qui concerne l'adaptation des porte-greffes à notre région, la pratique ne lui a pas donné raison comme nous le verrons plus loin.

La Société Vigneronne accroît son rôle

Pendant longtemps, la Société Vigneronne a eu pour but exclusif :

1. d'encourager et de propager les perfectionnements de la culture de la vigne et de la fabrication du vin
2. d'assurer autant que possible la bonne foi dans les transactions commerciales, de les faciliter, de les accroître.

Son cadre d'action s'est largement étendu depuis la destruction de notre vignoble et au moment où nous parlons, elle a surtout pour objectif sa reconstitution par la plantation des cépages américains, producteurs directs ou greffés.

Les cépages américains : est-ce une solution ?

A partir de 1885, tous ceux qui s'intéressent à la vigne et qui en vivent que ce soient les viticulteurs ou les scientifiques sont d'accord pour dire que le seul moyen de lutter contre le phylloxéra est de planter des cépages américains, les seuls résistants aux attaques de l'insecte. Ils apportent des racines qui nourriront sûrement soit des producteurs directs soit des porte-greffes.

Mais on ne connaît absolument rien sur la qualité de leurs fruits, sur leur adaptation à nos sols. On ne sait pas non plus s'ils conviendront au greffage.

N'ayant pas suffisamment de recul, on plante n'importe quoi, n'importe quelle espèce et variété.

C'est pourquoi la liste des variétés proposées aux viticulteurs varie d'une année sur l'autre, suivant les boutures qu'on a pu obtenir.

Le tri commencera à se faire quelques années plus tard et deviendra ainsi plus raisonné, ce qui fait que le nombre de variétés énorme au tout début, se réduira à un chiffre pouvant se compter sur les doigts d'une main.

En lisant les textes se rapportant à ces cépages exotiques, on a l'impression qu'après les années sombres dûes au phylloxéra on débouche sur un certain optimisme avec la reconstitution du vignoble.

Il y a malgré tout des échos plus pessimistes.

Le syndicat d'Issoudun-Saint Georges, par exemple, dans son rapport de l'exercice 1885, apporte quelques précisions qui ne sont pas en faveur des vignes américaines.

"Nous croyons, est-il dit, que les cépages américains préparent plus de mécomptes que d'avantages".

Parlant du Noha, *"nous avons pu goûter quelques fruits qui sont détestables"*.

"Les Riparias ont un diamètre au moins de 1/4 plus faible que les greffons, d'où difficulté pour le greffage".

A la séance du 8 novembre 1885 du Conseil Municipal d'Issoudun, M. Brunet dit : *"On n'est pas sûr que les cépages américains réussissent dans notre région."*

Il a été créé depuis 2 ans par la Société Vigneronne, aux frais de la ville 4 pépinières d'expérimentation. La Société Vigneronne a distribué plusieurs dizaines de milliers de plants à ses 300 membres. Il est prudent d'être fixé sur les plantations américaines".

Même en 1887, dans un article non signé de l'E.M. du 12 mai, il est dit :

"On peut constater que dans les départements du Centre, dans le Loiret, l'Indre, la Vienne, les Charentes, les plants américains ne réussissent pas et ceux qui seraient au greffage seraient loin de compenser les sacrifices faits".

– 2 –

Les porte-greffes

Recherche des porte-greffes les mieux adaptés à notre région

Au moment de la crise phylloxérique, les cépages américains ont été perçus au début par les vignerons comme les sauveurs des vignobles. Ils étaient résistants au phylloxéra.

On s'aperçut vite que tous ne se comportaient pas d'une façon identique dans nos sols.

De plus, lorsqu'on a voulu greffer nos cépages français, l'affinité du greffon était mauvaise avec certains porte-greffes qu'il a fallu éliminer.

Le choix des porte-greffes était empirique comme nous le montre cette lettre du 14 janvier 1884 de V. Pulliat, secrétaire de la Société de viticulture de Lyon à M. Braconnier, Président de la Société Vigneronne.

“Comme porte greffes, je vous recommande le York, le Vialla, le Riparia, le Solonis qui n'est qu'une variété de Riparia, le Rupestris.

Je fais passer le York et le Vialla avant le Riparia parce que ce dernier, dans les régions du Centre et du Nord ne donne pas d'aussi bons résultats que dans le midi tandis que le York et le Vialla réussissent beaucoup mieux et sont tout aussi résistants.

Dans l'Indre, je ne vous conseille pas du tout l'Herbemont ni le Jacquez. Ce dernier s'anthracnose souvent. Quant à l'Herbemont, il mûrit ses fruits 8 ans sur 10 et dans les hivers rigoureux, sa souche gèle complètement comme j'ai pu le constater, hélas, en 1870 et en 1879-80 ”

Rapports concernant le comportement des porte-greffes dans les vignes d'expériences de la Société Vigneronne

Voici à titre d'exemple, le compte-rendu de la commission d'études après sa visite d'août 1893 :

Vigne d'expérience de Pied Girard :

Plants greffés sur table sur Riparia, Rupestris, Solonis : très vigoureux, beaucoup de raisins, surtout les Genouillots, Lyonnais, etc... La commission tient à signaler un fait qui nous donne raison sur ce que nous avons déjà dit sur le compte du Lyonnais greffé sur Solonis : soit défaut d'affinité ou d'identification entre porte-greffe et greffon, toujours est-il que certains pieds de Lyonnais sont rabougris et du porte-greffe émergent des rejets de Solonis. Une seconde fois, nous recommandons aux greffeurs et viticulteurs de greffer tout autre plant que le Lyonnais sur le Solonis.

Plants greffés sur place sur Riparia, Solonis, Vialla, York, Rupestris : assez vigoureux, assez de raisin surtout sur le Rupestris et le York.

Porte-greffes : Riparia, Solonis, Rupestris : très vigoureux.

York : vigoureux.

Vialla : assez vigoureux.

Vigne d'expériences de Villiers

Porte-greffes : Riparia grand Glabre, tomenteux, Solonis : vigoureux.

Violla, York : assez vigoureux.

Rupestris : peu vigoureux.

Tous les porte-greffes plantés dans ledit terrain pousseraient mieux dans une terre moins argileuses et moins battante.

Vigne d'expériences de Charosson

Porte-greffes : Solonis, Rupestris, Violla : vigoureux.

York : assez vigoureux.

Vigne d'expériences des Pucelles

Porte-greffes : Solonis, Rupestris : très vigoureux.

Violla et York : assez vigoureux

Vigne d'expérience du Guerriau

Plants greffés sur Solonis et Rupestris : assez vigoureux ainsi que quelques pieds de Lyon-nais greffés sur Riparia.

Porte-greffes, Rupestris et Solonis : très vigoureux. Riparia tomenteux : assez vigoureux.

Classement des porte-greffes

Avant 1900, on en avait sélectionné 5 ou 6

- Le Riparia pour les terres fertiles, profondes, fraîche.

On distinguait 2 sous-variétés :

- le Riparia tomenteux (les sarments ont un duvet d'un blanc rosé ou violacé pouvant être comparé à celui que l'on rencontre sur les pêches)
- le Riparia glabre (absence de duvet sur les sarments)

On s'est limité finalement à 2 formes principales, appartenant toutes les deux au groupe des Riparias glabres: Le Riparia gloire de Montpellier et le Riparia grand glabre.

On s'est vite aperçu dans la région d'Issoudun, qu'à de très rares exceptions près, les vignes greffées sur Riparia jaunissaient au cours de la végétation. Elles étaient atteintes de chlorose qui est due à une carence en fer.

C'est que le Riparia ne convient pas dans nos sols calcaires.

- Le Violla : Il allait dans les terres légères, moins riches.
- Le Jacquez : pour les terres fortes, un peu humides.
- Le Solonis : pour les terres fortes, un peu humides

C'était le cépage qui chlorosait le moins.

Le Rupestris : pour les terres argilo- calcaires un peu sèches.

Le Rupestris du Lot était, d'après les spécialistes "un des plus précieux porte-greffes que la viticulture ait acquis au cours de ces dernières années".

Dans un ouvrage : "*Leçons d'Agriculture*" paru en 1897, il est dit :

"On n'a pas encore trouvé de bons porte-greffes pour les terres où le calcaire domine, soit dans le sol, soit dans le sous-sol. Cependant quelques praticiens conseillent d'employer le Berlandiéri. Ce dernier fut introduit vers 1873 ou 1874 sous le nom de "Sweet Mountain" (sucré de montagne) par Paul Douysset, de Saint André de Sangonis (Hérault).

Création de nouveaux porte-greffes

Comme on le voit, aucun porte-greffe ne donnait entièrement satisfaction.

Il fallait en trouver qui, outre leur résistance au phylloxéra puissent bien s'adapter aux sols. Ils devaient également avoir un degré d'affinité suffisant avec les greffons qu'ils auraient à porter, s'adapter à la méthode de conduite de la plantation et également au type de vin que l'on voudrait produire ainsi qu'à la qualité.

C'est alors que des chercheurs, des scientifiques se mirent à l'oeuvre.

En mêlant les caractères de 2 variétés américaines ou d'une variété américaine avec une variété française, ils sont parvenus à créer de nouveaux sujets qui, après sélection, répondirent aux attentes des viticulteurs. Ils ont croisé 2 variétés et ont obtenu des hybrides.

Ce travail fut accompli par M. M. Couderc, Millardet et Grasset, Vialla, Professeur de viticulture à l'École d'agriculture de Montpellier.

A titre d'exemple, M. Lachiver nous dit :

“Si la reconstitution du vignoble paraissait aisée sur les terres siliceuses et argileuses, il n'en était pas de même dans les terrains calcaires. Le Ministère de l'agriculture envoya des scientifiques en Amérique pour trouver des terres crayeuses identiques aux nôtres. M. Vialla, entre autre fut désigné.

Il rapporta alors des Vitis Berlandiéri. Mais on s'aperçut vite que si Vitis Berlandiéri résistait bien au calcaire, il était difficile de le multiplier par bouturage, donc à l'employer comme porte-greffe direct. C'est M. Millardet qui montra qu'il fallait utiliser des hybrides de Berlandiéri et qu'on pouvait créer toute une gamme de porte-greffes adaptés aux différents terrains. Il obtient, entre autres, le 41 B.

Sous l'impulsion de M. Vialla et L. Ravaz, Directeur de la station viticole de Cognac, les champs d'expériences se multiplièrent pour rechercher des porte-greffes adéquats.

Des conférences furent organisées par les professeurs départementaux d'agriculture, relayés aussi par les instituteurs qui organisent des cours du soir”.

Liste des porte-greffes hybrides en 1900

Cette liste est fournie par le rapport présenté par Prosper Gervais, secrétaire général de la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie au Congrès international de viticulture qui eut lieu du 13 au 17 janvier 1900, à Paris, à l'occasion de l'Exposition universelle.

Il distingue les porte-greffes américo-américains et les porte-greffes franco-américains.

En ce qui concerne la 1ère catégorie, les 2 parents qui ont servi à concevoir l'hybride sont américains tandis que les parents des porte-greffes hybrides de la 2ème catégorie sont l'un français, l'autre américain.

a) Porte-greffes hybrides américo-américains

1) Hybrides américains, porte-greffes de la 1ère heure.

Ils ont été importés d'Amérique et n'ont subi aucune hybridation en France.

- Clinton (hybride de Riparia et Labrusca)
- Taylor
- York Madeira
- Herbemont (hybride d'Aestivalis, Cinéréa et Viniféra)
- Cunningham
- Jacquez (hybride d'Aestivalis, Cinéréa et Viniféra)
- Solonis
- Vialla (hybride d'Isabelle et Clinton)

En 1900, tous ces hybrides avaient été pratiquement éliminés.

2) Hybrides américains créés en France et rigoureusement sélectionnés par leurs obtenteurs

- Riparia x Rupestris (hybride de Riparia et de Rupestris)
Couderc sélectionne les 3306,3307 (tomenteux)
les 3308,3310 (glabres)
Millardet et Grasset : 101
- Berlandiéri x Riparia
Couderc : 157 - 11
Millardet et Grasset : 420 A, 420 B
École d'agriculture de Montpellier : 33,34
- Rupestris x Berlandiéri
Millardet et Grasset : 301 A, 219 A
- Solonis x Riparia
Couderc 1615,1616
- Monticola x Riparia
Couderc 554 - 5, 188 - 04, 188 - 08, 188 - 15
- Cordifolia x Rupestris
Grasset : 1
Millardet et Grasset : 202 ⁴, 106 ⁸

b) Porte-greffe hybrides franco-américains

On a croisé un de nos vitis vinifera avec un américain pur.

Obtentions de Couderc : Mourvèdre x Rupestris : n° 1202
Bourrisquon x Rupestris : 601, 603
Ganzin : Aramon x Rupestris : 1 et 2
Millardet et Grasset : Cabernet x Rupestris : 33 A 1 et A 2
Chasselas x Berlandiéri : 41 B
Alicante Bouschet x Cordifolia : 142 B

Porte-greffes utilisés dans la région d'Issoudun. Évolution des plantations

A partir de cette liste, un certain nombre de variétés ont été mis en expérimentation tant par la Société Vigneronne que par M. de Bonneval pour le syndicat de Saint Vincent et en particulier par certains viticulteurs.

Les porte-greffes employés dans la région d'Issoudun se ramènent à quelques types principaux :

- Le Riparia Gloire de Montpellier
- Le Riparia Grand glabre
- Le Rupestris du Lot
- Le 3309 (Riparia x Rupestris) (Pour la petite histoire, ce numéro a été conçu ainsi par son obtenteur Couderc. Il était le 9^{ème} plant du 33^{ème} rang)
- Le 41 B de Millardet et Grasset (Chasselas x Berlandiéri)
C'était le porte-greffe qui convenait le mieux dans les sols crayeux et argilo- calcaires secs, les plus chlorosants. Il supporte de hautes doses de calcaire actif.

En 1888, furent distribués les porte-greffes suivants, provenant des pépinières de la Société Vigneronne :

Riparia, Riparia grand glabre, Rupestris, Solonis, Vialla, York Madeira, Clinton, Jacquez.

En décembre 1901, le syndicat de Saint Vincent commente le comportement des porte-greffe pour terrains calcaires.

Parmi les 12 variétés présentes dans la pépinière, le 3309 (Riparia x Rupestris) a été noté “très beau”, le 41 B (Chasselas x Berlandiéri) a été noté “médiocre”.

Dans l’E.M. du 9 mars 1911, un article intitulé “Pour la viticulture issoldunoise”, il est noté que les porte-greffes intéressants sont : le Riparia, le 3309, le Rupestris du Lot, le 41 B.

En 1913, la Société Vigneronne possède 2 pépinières de Riparia et Rupestris et une de 3309. Le bois récolté est distribué gratuitement.

Un nouveau champs de 60 ares est loué aux Maisons Neuves. On décide de planter 48 ares de Riparia Gloire de Montpellier et 12 ares de 3309.

Au début de la reconstitution du vignoble, en 1884, les porte-greffes les plus divers avaient été plantés dans quatre champs d’expérience. Depuis, tous les mauvais ont été arrachés pour s’en tenir aux variétés mentionnées ci-dessus.

A titre d’exemple, voila ce que propose le 8 novembre 1910, la maison E.Roque d’Orbcastel, à Alzonne, dans l’Aude, à la Société Vigneronne d’Issoudun :

- Riparia x Rupestris : 101 ¹⁴
- Riparia x Rupestris : 3306
- Riparia x Rupestris : 3309
- Aramon x Rupestris Ganzin n°1
- Aramon x Rupestris Ganzin n°9
- Mourvèdre x Rupestris 1202
- Gamay x Couderc 3103
- Rupestris du Lot
- Solonis x Riparia 1616
- Cordifolia x Riparia x Rupestris 106 ⁸
- Berlandiéri x Riparia 34 École
- Berlandiéri x Riparia 420 A
- Chasselas x Berlandiéri 41 B

Les derniers porte-greffes

Dans la dernière vigne d’expériences de la Société Vigneronne plantée en 1959 aux pucelles, on avait introduit 2 nouveaux porte-greffes : le Richter 99 et le 161-49.

Puis il est arrivé le S0 4 et à l’heure actuelle on utilise Fercal. Ce sont des porte-greffes qui sont adaptés aux terrains calcaires mais qui n’ont jamais été utilisés à Issoudun, pour la bonne raison qu’on ne plante plus depuis de nombreuses années.

Jean Bisson, au moment où il dirigeait la Station expérimentale viticole de l’I.N.R.A. (^{iv}) à Cours les Cosne (Nièvre) disait dans sa brochure “*Le porte-greffe dans les vignobles du centre*” : “*Deux types, dans les Riparia-Berlandiéri sont susceptibles de retenir l’attention : 161-49 (Couderc 1888) et S 04 (sélection allemande) qui tend à remplacer le Télési 5 BB, qui lui même avait remplacé en partie le 3309*”.

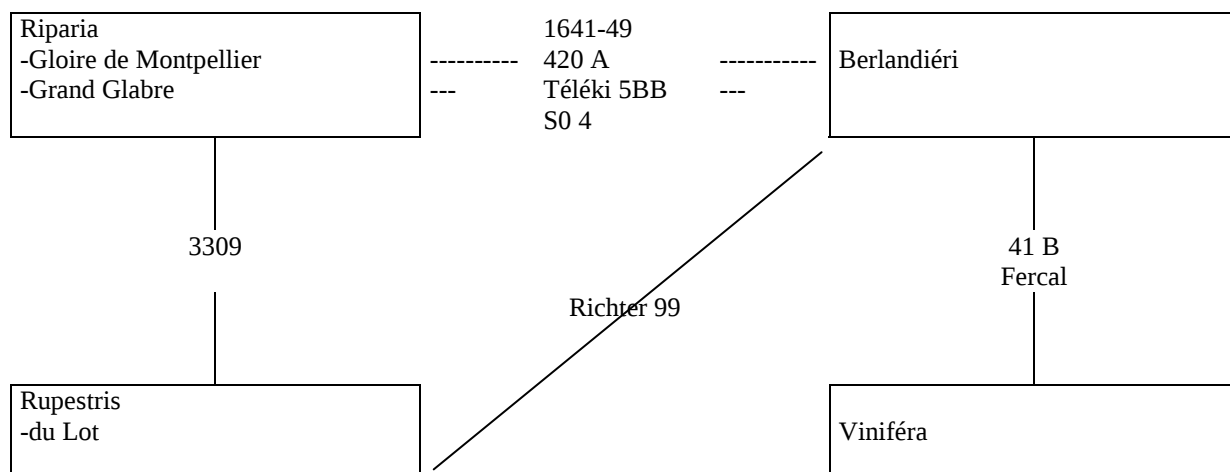
Ces deux portes-greffes résistent à la chlorose jusqu’à 15 à 25 % de calcaire actif.

Le Richter 99 est un Rupestris x Berlandiéri. Il était surtout présent dans le Midi.

Le dernier s’appelle Fercal. C’est un hybride complexe : (Berlandiéri x Colombard) x (Cabernet Sauvignon x Berlandiéri).

Du fait que ses parents renferment tous les 2 du Berlandiéri, il résiste à des taux de calcaire actif élevés.

Généalogie des différents porte-greffes



Exemples : 3309 = Riparia x Rupestris
 41 B = Chasselas x Berlandieri
 Fercal = (Berlandieri x Colombard) x (Cabernet Sauvignon x Berlandieri)

– 3 –

Quelques définitions

Au point où nous en sommes et avant de poursuivre l’historique du vignoble, il convient, je pense, de donner quelques définitions qui aideront à comprendre les termes techniques souvent utilisés depuis l’arrivée des cépages américains et qui ne sont pas toujours compris par le profane.

Champ d’expérience

On devrait dire plutôt vigne d’expérience. Il s’agit d’expérimenter et de comparer sur un même terrain le comportement des différents cépages, les différents modes de conduite, les pourcentages de reprise des greffes.

L’aspect extérieur d’une vigne d’expérience est le même que celui d’une vigne ordinaire.

Pépinière

C’est le lieu où l’on produit les jeunes plants destinés à être transplantés. Ici, il n’est nullement question de disposer ces plants comme dans une vigne. Une pépinière s’apparente plutôt à du jardinage.

On peut pratiquer des lignes de semis de pépins qui germeront et produiront des jeunes plants.

Dans une pépinière viticole on est amené à faire raciner des boutures qui ont pu être prélevées dans la vigne d’expérience ou venir d’ailleurs.

Au bout d’un an, on obtient des plants racinés qui sont repiqués à leur place définitive pour constituer une nouvelle vigne ou remplacer des plants détruits.

Cette dernière méthode remplace très avantageusement le marcottage et le provignage employés avant le phylloxéra.

C’est à partir des pépinières que les associations ont pu fournir un certain nombre de plants racinés qu’on appelle souvent des “chevelus” qui ont permis de démarrer la reconstitution du vignoble.

De nombreux particuliers ont constitué par la suite leur propre pépinière qui leur a permis d’obtenir tous les plants qu’ils désiraient.

Bouture

Une bouture est un morceau de sarment d’une trentaine de centimètre de longueur dont l’extrémité inférieure est coupée immédiatement sous un nœud (un œil).

Elle compte en général trois yeux. Les yeux enfouis en terre donneront les racines (le chevelu comme on a coutume de dire). L’œil supérieur, hors de la terre donnera la tige, prémice du futur cep.

Les boutures sont prélevées sur les cépages que l’on veut multiplier. Mises en place dans la pépinière, elles deviennent au bout d’un an des boutures racinées.

La bouture non racinée était couramment appelée “broche” dans la région d’Issoudun.

Producteur direct (P.D.)

Lorsqu'on met en terre, à sa place définitive, une bouture simple ou de préférence une bouture racinée, on obtient un producteur direct.

C'est un plant qui est issu directement d'un morceau de sarment. Il était possible de planter une vigne en producteurs directs avant le phylloxéra.

Porte-greffe (P.G.) et plant greffé

Comme son nom l'indique, un porte-greffe est un plant qui porte une greffe (ou plutôt un greffon).

Les cépages utilisés comme porte greffe sont des cépages américains ou franco-américains qui ne sont pas cultivés pour les raisins mais pour produire du bois (des sarments).

Ce qui ne veut pas dire qu'ils ne donnent pas des raisins si on les laisse végéter normalement. Les sarments de ces plants fournissent des boutures sur lesquelles on adapte le greffon de la variété que l'on désire.

Ainsi, le porte-greffe est utilisé pour ses racines qui sont résistantes au phylloxéra. Le greffon, lui, donnera les raisins.

Les anciens cépages français qui, avant le phylloxéra, étaient des producteurs directs sont greffés sur des cépages américains ou franco-américains résistants.

On obtient alors des plants greffés.

Le porte-greffe est aussi appelé pied-mère ou sujet.

Bien que vous n'en ayons pas encore parlé, j'aimerais donné encore quelques définitions qui nous aiderons à comprendre la suite.

Hybride

Une variété hybride est le fruit de "l'accouplement" de 2 variétés qui sont ses parents.

En apportant artificiellement du pollen d'une variété dite "mâle" sur le pistil d'une variété appelée "femelle" et en isolant la fleur de cette variété femelle, on obtient un raisin qui possède certains caractères de chacun de ses parents.

Il suffit d'en semer les pépins pour obtenir un nouveau cépage améliorateur ou non. Les expériences et les manipulations qu'il subira par la suite le diront.

Hybride Producteur direct (H.P.D.)

Si on fait raciner une bouture de cet hybride et qu'on le met par la suite à sa place définitive on a un hybride producteur direct.

Il est nécessaire que cette nouvelle variété soit résistante au phylloxéra afin de ne pas être détruite.

C'est la grande majorité des hybrides qui ont été créés.

Hybride greffé

Pour plus de sécurité ou pour en augmenter la vigueur, le cépage hybride peut être greffé sur un porte greffe adapté au terrain.

L'hybride est un cépage au même titre qu'un cépage non hybride.

On retrouve dans le cas des plants greffés où le greffon est issu d'un hybride au lieu d'être issu d'un vinifera.

Plants mères

Ce sont des cépages qui fourniront des porte-greffes.

Vitis Vinifera : appelé couramment vinifera.

C'était la seule espèce de vigne, cultivée autrefois en Europe et en France alors qu'en Amérique, il y en avait 18 espèces.

De Vitis Vinifera, on a tiré toutes les variétés que l'on cultivait en Europe avant l'invasion phylloxérique et par conséquent avant l'introduction des vignes américaines et des hybrides :
Ex : Gamay, Pinots, Sauvignon, Cot, Cabernet, etc...

— 4 —

Nomenclature des cépages américains

Les vignes américaines ont sauvé le vignoble français après l'invasion phylloxérique. J'ai eu l'occasion d'en parler à plusieurs reprises quand j'ai évoqué l'encépagement des pépinières, des champs d'expérience et des vignes particulières.

Il me semble intéressant maintenant d'en faire l'historique et de donner quelques détails sur les différentes variétés.

Historique des vignes américaines

Je laisserai la parole à J.Duplessis, Professeur départemental d'agriculture du Loiret. Voici ce qu'il dit dans un opuscule paru en 1887 intitulé : "Les vignes américaines à Orléans".

"Les vignes américaines jouent un rôle bien moins important dans la production agricole de leur pays d'origine que notre vigne en Europe.

Cela tient à ce que leurs cépages producteurs donnent des raisins de table et des vins de qualités très inférieures aux qualités de nos raisins et de nos vins d'Europe.

En outre, beaucoup de cépages américains sont très peu fructifères.

Les vignes américaines paraissent plus anciennement connues qu'on ne le suppose généralement.

Dès le Xème siècle, elles fixèrent l'attention des navigateurs qui précédèrent Christophe Colomb dans la découverte de l'Amérique.

Avant 1861, les vignes américaines étaient très peu répandues en Europe, où on ne connaissait guère que l'Isabelle et l'York.

Le premier de ces cépages fut cultivé en grand, à cette époque, par le marquis de Ridolfi, pour échapper aux ravages causés par l'oïdum sur les vignes françaises.

En 1862, M. M. Bortry; à Roquemaure (Gard), Laliman, à Bordeaux, et Tran-son (frères), à Orléans, introduisirent des vignes américaines en France, avec la pensée aussi qu'elles résisteraient à l'oïdium.

Ces vignes ont été accusées, comme on sait, d'avoir importé le phylloxéra avec elles.

Mais, si elles sont réellement la cause de la destruction de notre vignoble, elles nous apparaissent, en revanche, aujourd'hui, comme le moyen de le reconstituer.

C'est M. Laliman qui attira, le premier, l'attention des viticulteurs sur la résistance au phylloxéra de certains cépages américains. Il fit, en 1869, au Congrès de Beaune, une communication à ce sujet qui fut remarquée des hommes impartiaux.

En 1872, le Ministre de l'agriculture fit venir d'Amérique un certain nombre de cépages qui furent distribués dans l'Hérault, qui a été ainsi le point de départ de l'étude des vignes américaines sur une grande échelle. Aujourd'hui, il y a près de 80 000 hectares de vignobles reconstitués dans ce département.

C'est à l'École d'agriculture de Montpellier qu'on doit surtout ce résultat. M. Foëx, directeur actuel de l'École, y a démontré que les tissus des racines des cépages types américains sont plus denses que les tissus des racines des cépages français, et que, par conséquent, les piqûres de phylloxéra, sur les premières, doivent être très faibles ou nulles. Telle est l'explication de la résistance au phylloxéra de certaines vignes américaines. Les études du même auteur et celles d'un grand nombre de viticulteurs sur les questions d'adaptation aux sols et aux climats et sur la production directe et la production par le greffage des vignes françaises sur pieds américains résistants, ont complété l'ensemble des connaissances utiles à la pratique de la viticulture".

Les espèces de vignes américaines

On en compte 18 espèces dont les principales sont :

- le vitis Labrusca - vitis Berlandieri
- le vitis California - vitis Cordifolia
- le vitis Cariboea - vitis Cinerea
- le vitis Cariboea - vitis Rupestris
- le vitis Cadicans - vitis Monticola
- le vitis Lincecumii - vitis Arizona
- le vitis Bicolor - vitis Riparia
- le vitis Aestivalis - vitis Rubra

Certaines de ces espèces ont fourni des cépages qui nous ont permis de lutter contre le phylloxéra.

A signaler qu'en Europe et en France en particulier nous n'avons qu'une espèce : Vitis Vinifera.

Pour mieux comprendre

Familles	Espèces (exemples)		Variétés (exemples)
Céréales	Blé		Soissons Trémie Isengrain
	Orge		Clarine Esterel Nickel
	Avoine		
	Seigle		
	Riz		
	Maïs		Anjou 285 Pactol DK 312
Vignes	Américaines :	Aestivalis	Jacquez Herbement
		Cordifolia	Clinton Solonis
		Riparia Rupestris Hybride	Noah
	Européennes Françaises :	Vinifera	Gamay Pinot Sauvignon Genouillet

Afin d'y voir plus clair entre les familles, les espèces et les variétés, faisons un rapprochement entre deux familles : celle des céréales et celle des vignes.

Ainsi, un croisement entre les espèces *Riparia* et *Rupestris* qui a donné par exemple le porte-greffe 3309 peut être assimilé à un croisement entre le blé et le seigle qui a donné le triticale.

Il s'agit dans le cas présent de croisements entre espèces, qui sont génétiquement rares, et non de croisements entre variétés dont le nombre peut être infini.

Liste des principaux cépages américains au point de vue de la végétation dans les principales espèces

Espèces	Variétés		
	Vigoureuses	de moyenne vigueur	peu vigoureuses
<i>Aestivalis</i>	Cunningham Jacquez Cynthiana Néosho Hermann Humboldt	Herbemont Black-July Elsimburg	Pauline Baxter
<i>Cordifolia</i>	Vialla O'Porto Clinton Solonis	Marion	Gaston Bazille
<i>Labrusca</i>	Rentz Concord To-Kalon	Anana York-Madeira Diana	
<i>Riparia</i>	Taylor Riparia sauvage	Elvira	
<i>Rupestris</i>		Rupestris type	
Hybrides et non classés	Noah Black-Pearl Franklin Sylvestre-Warre Cambridge Télégraphe Lindley Rulander Champion Alvey Roger's Seeding Ithaca Herbert Aminia Conquéror Massassoit Othello	Cornucopia Agawan Catauba Merrimac Autuchon Canada Black-Defiance Black-Eagle Essex Senasqua Wilder	Delaware Requa Goëthe Brant Bourboulina Emily rose Triumph

On pourrait rajouter le *Berlandieri*, espèce assez vigoureuse qui résiste bien au phylloxéra, mais reprend difficilement de boutures.

Aptitude des cépages

Comme je l'ai dit, les cépages américains, dans l'idée des vignerons, étaient destinés à la production de vin. Mais il leur a fallu vite déchanter.

Certes, ils avaient tous un point commun : ils étaient tous résistants au phylloxéra. Mais au niveau de la production, certains étaient peu fertiles, trop peu fertiles pour assurer une rentabi-

lité minimum, d'autres produisaient un vin peu consommable. Et puis tous ne s'adaptèrent pas dans les types de sols déterminés.

On a pu ainsi les classer en 3 catégories :

- Les producteurs directs aptes à produire du vin
- Les porte-greffes. Cette fonction leur convenait mieux qu'à la production de raisins.
- Les mixtes qui pouvaient être utilisés aussi bien comme producteurs directs et comme porte-greffes.

Voici comment les principaux cépages avaient été classés en 1887 :

Producteurs directs	Porte-greffes	Mixtes
Othello Noah Herbemont Cynthiana Black-Défiance Jacquez Senasqua Cornucopia Aminia Canada Elsimburg Triumph	Vialla Taylor Riparia Franklin Solonis Rupetris Black-Pearl	Noah York Elvira Clinton

Description de quelques Producteurs directs américains

Loin de moi l'idée de parler de tous les producteurs directs qui ont été énumérés et qui n'existent plus.

Néanmoins il y en a 2 qui ont été plantés dans l'arrondissement d'Issoudun sur de grandes surfaces, qui ont produit énormément de vin et qui ont fait partie de l'encépagement des vignes jusqu'à la disparition de ces dernières.

On en trouve encore quelques pieds dans les rares vignes qui vivent encore en l'an 2000.

Je veux parler du Noah et de l'Othello.

• Le Noah

Il s'agit d'un hybride de Labrusca et Riparia. Il venait bien dans les sols frais, profonds et fertiles. Il redoutait le calcaire. Il avait une très bonne reprise au bouturage et se marcottait très facilement. Il déboussait assez tardivement et résistait bien au mildiou.

En considérant toutes ces caractéristiques, ce fut la raison pour laquelle il fut grandement utilisé dans des régions non viticoles du département de l'Indre et aida à satisfaire l'auto-consommation locale. En 1935, l'Indre produisait encore 44 000 hl de Noah.

Le vin de Noah : il fut dit beaucoup de choses à ce sujet.

Le Noah donnait un vin très alcoolisé.

Au tout début de son introduction en France, alors qu'il n'était encore qu'en observation, M. le Docteur Despetis, dans son "traité pratique de la culture des vignes américaines" en parle ainsi :

"Le fruit, d'un beau jaune doré à maturité, a un parfum tout spécial qui rappelle un peu celui de Malvoisie (°), et paraît apte à donner un vin de liqueur très agréable, ainsi qu'il nous a été possible de nous en assurer dans un essai de vinification tenté sur quelques grappes par notre excellent ami M. Malègue, de Pézilla-la-Rivière, dans les Pyrénées Orientales."

(Le Noah, vin de liqueur ! une idée à creuser ? pourquoi pas)

E. Lemerle, dans sa brochure « Les hybrides producteurs directs » paru au début du 20^{ème} siècle dit que les gros grains pulpeux de Noah ont un goût très désagréable, que le vin de Noah est défectueux et pénible à boire pour ceux qui n'en ont pas l'habitude, qu'il est de composition éthérée et qu'il apporte des troubles anormaux sur la santé des personnes qui abusent de la consommation de ce vin.

Pourtant un article dans l'E.M. du 10 septembre 1891 dit sur un ton optimiste qu'« *on boira du Noah pour la Saint Vincent* » et fait dire à M. Jamet de la Société Vigneronne que « *C'est un vin qui en coupe la gueule* ».

A l'assemblée générale de la Société Vigneronne du 8 octobre 1893, il est rapporté que les producteurs directs, de moins en moins vigoureux sont appelés à disparaître sous peu d'années, sauf le Noah qui montre une assez bonne résistance au phylloxéra et qui produit un vin blanc qui n'est point à dédaigner.

J'ai toujours aimé le Noah

Eh bien ! je vais donner mon avis sur le Noah. Je l'ai toujours aimé, que ce soit le raisin ou le vin. Par contre, je n'aimais pas le vendanger, et je n'étais pas le seul.

Les grappes ont la particularité de s'égrainer au moindre contact quand il est mûr.

Et si on remuait quelque peu les sarments sur lesquels elles étaient accrochées, il n'y avait plus qu'à ramasser les grains un par un avec les doigts. Au moment de la chasse, les chiens étaient bien interdits de pénétrer dans les vignes jusqu'à la fin des vendanges. Mais si l'un d'eux dérogeait à la loi et poursuivait un gibier, traversant plusieurs fois les rangs, quelle catastrophe !

Il m'arrivait bien de tricher et d'avancer sans ramasser la totalité des grains mais je me faisais rappeler à l'ordre par mon père qui me disait, « c'est pas la grappe qui fait du vin » et j'étais obligé de revenir en arrière.

Quand il y avait de l'herbe dans le « déchant »^(vi) ou bien qu'il pleuvait, quelle misère !

Il m'arrivait souvent de manger de ces gros grains gluants qui se détachaient facilement de leur enveloppe. Ils avaient un goût qui me plaisait.

Mon père ne laissait jamais le moût macérer dans la grappe. C'était facile avec la « cue charrouère » à double fond.

Il était tiré immédiatement au retour à la maison et quelquefois même à la vigne. Ainsi il ne prenait pas cette saveur un peu éthérée, j'en conviens, qu'il avait, quand il séjournait, ne serait-ce que quelques heures dans la grappe.

Nous en consommions et personne dans la famille, n'est devenu fou. C'était pourtant la réputation qu'on lui faisait.

Enfin, essayez de vous en procurer un petit panier (vous peinez peut être car c'est de plus en plus rare) et confectionnez une tarte avec des grains entiers ou bien faites de la confiture de Noah à l'ancienne. Vous m'en direz des nouvelles !

Une petite anecdote : Pendant la guerre de 1939-1945, le sucre était rationné. Aussi tout jus sucré était le bienvenu. Ma mère faisait cuire une certaine quantité de grains de Noah. Elle en extrayait le jus, qui une fois asséché constituait une espèce de miellat que nous apprécions pour sucrer tout ce qui avait besoin de l'être.

• L'Othello

C'est un hybride noir, dont les parents sont Clinton et Black-Hambourg (il s'agit du Clinton, appelé ainsi au Canada, qui n'est pas le Clinton des Etats-Unis)

Il vient bien dans les sols fertiles et frais. Il reprend bien de bouture. Il est bien fertile et assure une grande production. Par contre il est sensible à l'oïdium et au mildiou. Il produit un vin foxé, peu alcoolique.

Le Dr L.P. Despétis nous dit qu’*“il donne un fort bon vin rouge très coloré et réellement remarquable”*. Il ajoute que son ami le DR Davin signale que *“dans le Var, le vin est assez franchement foxé et que son arôme rappelle celui de l’hyacinthe (jacinthe)”*.

A la reconstitution du vignoble, il s’en est planté beaucoup dans le vignoble d’Issoudun mais il n’a pas duré si longtemps que le Noah.

Vinifié seul, il donnait un vin de faible degré. Aussi on le faisait fermenter avec d’autres cépages.

Voilà ce qu’il en est dit dans la *“Revue agricole et viticole”* du 26 avril 1900.

“On ne plante pour ainsi dire plus aujourd’hui d’Othello en producteurs directs. Par contre, on en greffe beaucoup pour obtenir un vin corsé et alcoolique.”

Beaucoup de vignerons d’Issoudun préfèrent l’Othello parce qu’ils obtiennent, en le mélangeant avec d’autres variétés un vin ayant de la qualité et du degré mais il ne faudrait jamais mettre plus de un tiers d’Othello avec différents cépages”.

Autre utilisation de l’Othello

L’Othello produisait de grandes grappes avec de gros grains pulpeux qui se détachaient difficilement de la rafle et qui se conservaient longtemps sans pourrir.

C’est la raison pour laquelle nous en faisons une réserve qui durait tout l’hiver.

Mon père avait tendu des fils de fer dans la cave à 2,50 m du sol environ et nous y attachions les grappes d’Othello à l’aide de raphia.

Nous reconstituions pour ainsi dire une vigne artificiellement. Ce travail se faisait le jour même de la cueillette à la vigne, à la veillée. Toute la famille s’y mettait.

Avec ces raisins, ma mère confectionnait des tartes qui étaient fort appréciées l’hiver.

La plantation du Noah et de l’Othello est interdite

La loi du 24 décembre 1935 tendant à l’assainissement du marché des vins donne le nom de six cépages qui ne doivent plus être plantés parmi lesquels le Noah et l’Othello. Il y a aussi le Jacquez, le Clinton, l’Herbemont et l’Isabelle.

Leur disparition fut lente car on n’était pas obligé d’arracher. C’était seulement la plantation qui était interdite.

En raison de la guerre 1939-1945, il a fallu attendre 1953, date à laquelle tous les cépages ci-dessus, dits prohibés, devaient être arrachés dans un délai de 3 ans (avant le 1er décembre 1956).

Un dédommagement financier constitué par une prime de 150 000 francs de l’époque par ha, fut apporté par l’état moyennant quoi les propriétaires perdaient leurs droits de replantation.

Ainsi, des premiers producteurs directs de la 1ère époque, il n’en reste aucun.

• Le plant Pouzin

Il arrivait que certaines personnes manquant de sérieux essayaient de spéculer sur le dos des vignerons. Pour preuve, cet article signé *“Un vigneron berrichon”* paru dans l’E.M. du 24 décembre 1893.

“On propose depuis quelques temps aux vignerons du Centre, un cépage, soit disant nouveau, d’une fertilité dépassant celle de tous les plants connus jusqu’à ce jour et devant infailliblement faire la fortune de ceux d’entre eux qui sauront assez bien le cultiver.”

Ce cépage qui, suivant les localités est mis en vente sous les noms de plant Pouzin, Triomphe Pouzin, plant de M. Pouzin, etc., n’est autre que le vulgaire Clinton, très en faveur actuellement”.

M. M. Vialla et Ravat disaient au même moment que les Riparias étaient de beaucoup supérieurs au Clinton et que ce dernier était à délaissier complètement dans toutes les régions.

– 5 –

Les hybrides

On commence à en parler, en France à partir de 1887 au congrès viticole de Mâcon.

A ce congrès, il y fut question, bien sûr, de la lutte chimique contre le phylloxéra, la reconstitution des vignes françaises avec des cépages américains utilisés soit comme producteurs directs tout d'abord puis comme porte-greffes par la suite.

Mais on évoqua également la probabilité de découvrir avant peu de nouveaux hybrides ayant les propriétés de résistance des vignes américaines et les qualités fructifères des vignes françaises. Des recherches sont dirigées dans ce sens et M. Couderc fait part de ses études d'hybridation qui sont fort intéressantes.

Mais tout d'abord, qu'est-ce donc que l'hybridation ?

Qu'est-ce que l'hybridation

Une définition de l'hybride pourrait être celle proposée par M. Rougier, Professeur départemental d'Agriculture, ex-chef des cultures de l'école de Montpellier dans son ouvrage :

“Instructions pratiques sur la reconstitution des vignobles par les cépages américains” paru en 1891.

“L'hybride est l'individu provenant du semis d'un pépin dont les organes femelles de la fleur à laquelle il appartenait ont été fécondés par les organes mâles de la fleur d'une autre espèce.”

Il est nécessaire malgré tout que les espèces soient relativement voisines pour obtenir des résultats.

Par comparaison avec les espèces animales, je dirai que le mulet est un hybride issu d'un âne (espèce asine) et d'une jument (espèce chevaline).

L'hybridation entre les variétés est beaucoup plus facile à réaliser.

Comment se pratique l'hybridation ?

La fleur de vigne, comme la presque totalité des fleurs de végétaux comporte à la fois des organes mâles : les étamines qui fabriquent le pollen dans les anthères et un organe femelle, l'ovaire surmonté d'un pistil qui renferme les ovules.

Si on ne veut pas que les ovules d'une fleur soient fécondées par le pollen issu de la même fleur, donc de la même variété, il est indispensable de supprimer les étamines avant la fécondation.

La suppression des organes mâles (étamines) s'appelle la castration (reportez-vous à l'espèce animale, voire humaine).

Autre précaution indispensable à prendre : si on n'isole pas l'organe femelle : le pistil composé de l'ovaire, du style et du stigmate, une cellule mâle (grain de pollen) indésirable provenant d'une variété autre que celle qu'on a décidé d'apporter peut venir se coller sur ce dernier (stigmate) et descendre par le style pour aller féconder une ovule.

Pour éviter cela, on enveloppe la fleur castrée d'un sac ne laissant passer que l'air.

Ce n'est qu'au moment où l'on pense que les ovules sont mûres et capables d'être fécondées que l'on apporte sur le stigmate, à l'aide d'un fin pinceau, du pollen de la variété ou de l'espèce désirée.

Il s'agit ainsi d'une fécondation croisée pratiquée artificiellement au contraire de la fécondation naturelle qui se fait sans l'intervention de l'homme, par le vent, les insectes par exemple.

Les pépins des raisins hybrides sont semés et ils donnent naissance à des plantes nouvelles qui ont des ressemblances avec le père, avec la mère, ou avec les deux à la fois, mais qui ne se ressemblent pas forcément entre eux.

Autrement dit, ils ne sont pas frères jumeaux et les pépins d'un même grain de raisin peuvent donner autant de plantes sensiblement différentes. Ce sont tous des hybrides.

Travail de l'hybrideur

Ce travail, basé pas tant sur des connaissances techniques poussées que sur l'observation développée consiste à repérer les sujets qui réunissent les qualités du père et celles de la mère sans en avoir les défauts.

Tout cela demande de la patience, du temps. Il faut attendre l'arrivée des premiers raisins. Il y a un énorme pourcentage de "déchets" avant de proposer aux viticulteurs des sujets intéressants.

Beaucoup de ces nouveaux hybrides seront sans valeur, inférieurs même à leurs parents mais dans le nombre, il peut s'en trouver qui réunissent les qualités recherchées.

Dénomination des hybrides

Un hybride est dit binaire lorsque, pour l'obtenir, on n'a employé que 2 cépages. Pour le nommer, on écrit le cépage femelle le premier et on le sépare du nom du pied mâle par le signe x.

Exemple : Riparia x Gamay
 Riparia a servi de pied femelle et gamay de mâle.

On ajoute quelquefois à la suite de ces noms le nom de l'hybrideur qui l'a obtenu Exemple : le 5455 de Seibel, le 4401 de Couderc

Comment expliquer la dénomination du porte-greffe hybride suivant : Riparia x Rupestris 101¹⁴.

A partir des pépins d'une même grappe créée par hybridation, portant un numéro : 101 par exemple, il peut se faire que le choix se porte sur le 14^{ème}, d'où 101¹⁴

A la place du n° 14, on a quelquefois mis une lettre. Exemple : le Berlandiéri x Riparia 420 A de Millardet et Grasset.

Un hybride est dit ternaire lorsqu'il a été obtenu à l'aide d'un autre hybride et d'un cépage servant de mâle ou de femelle. Exemple : (Riparia x Rupestris) x Cordifolia. (Riparia x Rupestris) est l'hybride qui a servi de femelle. Cordifolia est le mâle.

Si on ne connaît pas le cépage qui a servi de mâle ou de femelle, on inscrit les noms des deux cépages dans un ordre quelconque et on les sépare par le signe -. Exemple : Solonis - Riparia, (Othello - Rupestris) x Noah.

Création des porte-greffes hybrides

Nous en avons déjà parlé abondamment.

Nous avons vu que les porte-greffes américains purs, du début, n'étaient pas forcément adaptés aux sols français et surtout aux terrains fortement calcaires de la région d'Issoudun.