Connaissance Vigne Vin 1980, **14**, N° 3, 139-145.

EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DANS LES AIRES D'APPELLATION D'ORIGINE (*)

R. POUGET

Station de Recherches de Viticulture, I.N.R.A.
Centre de Recherches de Bordeaux
Domaine de la Grande Ferrade, 33140 Pont de la Maye (France)

La spécificité des vins d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) repose sur le tryptique : cépage, sol, climat. Chacun de ces trois éléments de base intervient conjointement et complémentairement pour donner au produit final les caractéristiques organoleptiques qui constituent son originalité propre. La dissociation de l'un ou de l'autre de ces trois éléments conduit à la perte de la spécificité du vin obtenu. Il est bien évident que d'autres facteurs, tels que les techniques culturales et œnologiques, contribuent également pour une large part à façonner le type d'un vin.

Le rôle prépondérant accordé généralement au cépage a souvent été défini (POUGET, 1978) et il n'est donc pas dans notre intention de le développer ici. Nous nous proposons, après avoir rappelé les principes sur lesquels est basée la réglementation de l'encépagement des aires d'appellation d'origine contrôlée, de montrer que cet encépagement à souvent été soumis à une évolution au cours du temps et qu'il peut subir, dans certains cas, une transformation dont le but est une amélioration du niveau qualitatif du produit.

PRINCIPES DE LA REGLEMENTATION DE L'ENCEPAGEMENT

Chaque cépage possède des caractères génétiques qui le rendent apte à produire un type de vin déterminé, identifiable par ses qualités organoleptiques. Le milieu (sol, climat) et d'autres facteurs d'ordre cultural et technologique peuvent plus ou moins modifier les caractères spécifiques du vin d'un cépage, sans toutefois en transformer fondamentalement le type. C'est ainsi qu'un vin de *Cabernet-Sauvignon* ou de *Sauvignon* conserve, en dépit des fluctuations que lui font subir le milieu et les conditions de culture, un caractère propre qui le fera reconnaître aisément par un dégustateur averti.

(*) Communication présentée au Symposium International sur les Appellations d'Origine des Vins (26-31 mai 1980) qui s'est tenu à Alessandria (Italie) sous le patronage de l'O.I.V.

C'est dans le souci de maintenir un type de vin déterminé, consacré par une tradition plus ou moins ancienne, que le ou les cépages de chaque aire d'appellation contrôlée sont fixés par un décret. Ce faisant, la réglementation entérine une situation qui, dès lors, devient intangible, puisque tout changement éventuel de cépage (s) entraînerait *de facto* une modification du type de vin, ce qui est contraire aux principes de base des appellations contrôlées.

Si les types de vin recherchés sont bien définis, à un niveau qualitatif très élevé, et si les cépages correspondants sont issus d'une longue et minutieuse pratique viticole, la fixité de l'encépagement imposée par la réglementation peut être considérée comme une garantie du maintien de la qualité. C'est le cas de la majeure partie des appellations d'origine. Si, par contre, les types de vin sont mal définis et trop fluctuants, par suite d'un choix de cépages basé sur une tradition trop courte et/ou une expérimentation variétale à spectre trop étroit, la rigidité de la réglementation de l'encépagement peut constituer une entrave, dans le cas où une amélioration de la qualité et du type de vin a des chances d'être apportée par une modification de la liste des cépages.

Ces considérations nous conduisent à poser les questions suivantes :

1) L'encépagement des aires d'appellation a-t-il subi une évolution au cours du temps ?

2) Une amélioration de l'encépagement des aires d'appellation est-elle réalisable et dans quelles conditions ?

EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DANS LES AIRES D'APPELLATION

Les décrets réglementant les conditions de production des vins d'appellation ont fixé les listes de cépages en fonction de la situation de l'encépagement au moment de leur promulgation. Or, la nature et le nombre des cépages cultivés dans une aire déterminée ont varié au cours du temps en fonction de multiples facteurs d'ordre cultural ou économique. Cette évolution historique a parfois atteint une ampleur telle qu'on peut l'assimiler à une transformation totale. On en trouve un exemple dans la région de Cognac où le cépage *Colombard,* prépondérant jusqu'au XVII[e] siècle pour la production de vins blancs, a été progressivement remplacé par la *Folle blanche,* cépage donnant des eaux-de-vie plus fines et plus appréciées. Après l'invasion phylloxérique, la *Folle blanche,* dont la sensibilité excessive à la pourriture a été accrue par le greffage, a perdu pour cette raison de plus en plus de son importance, au point de disparaître presque complètement au profit de l'*Ugni blanc.* Une évolution du même type s'est produite dans la région de l'Armagnac où la *Folle blanche* a également cédé la place à d'autres cépages *(Baco 22 A, Ugni blanc, Colombard).*

Un autre type d'évolution, postérieur aux décrets d'appellation d'origine, est observé régulièrement dans de nombreux vignobles où il existe la possibilité de cultiver plusieurs cépages principaux sans distinction de pourcentage. En plus du cas des régions de Cognac et d'Armagnac, où l'évolution de l'encépagement, amorcée depuis plusieurs siècles, s'est poursuivie depuis la parution des décrets, les exemples sont nombreux d'une modification plus ou moins rapide de la nature de l'encépagement. Dans la région de Bordeaux, où il existe de multiples aires d'appellation, les 4 cépages principaux *(Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Malbec)* sont cultivés dans des proportions qui varient en fonction du temps et de l'aire considérée. Le cépage *Malbec (Cot)* a disparu presque complètement dans la plupart des aires au cours des dernières décennies. Le *Merlot* supplante progressivement le *Cabernet-franc* dans la région de Saint-Emilion. La *Muscadelle,* cépage naguère cultivé dans le Bordelais pour produire des vins blancs secs et liquoreux, a presque complètement disparu. De telles évolutions, souvent très rapides (10 à 20 ans), sont motivées par divers facteurs d'ordre cultural (sensibilité à la coulure ou à la pourriture, adoption de systèmes de conduite différents), technologiques (aptitude du vin au vieillissement) ou économique (orientation du goût des consommateurs vers tel ou tel type de vin).

L'évolution dont il vient d'être question s'effectue dans le cadre de la législation initiale puisque la liste des cépages cultivés reste la même, seule la proportion de chacun d'entre eux subissant une variation. Mais il existe un autre type d'évolution de l'encépagement qui consiste en une modification de la liste initiale des cépages par adjonction d'une ou plusieurs variétés. Les nouveaux cépages ainsi introduits, à la suite d'une révision des décrets d'appellation, ne le sont qu'après qu'une longue et minutieuse expérimentation ait montré qu'ils contribuent à améliorer le niveau qualitatif des produits obtenus (vins ou eaux-de-vie). Les exemples de telles modifications sont nombreux. Dans l'aire d'appellation Blanquette de Limoux, l'introduction des cépages *Chardonnay* et *Chenin* dans la proportion maximale de 20 p. 100 a donné davantage de finesse au vin de *Mauzac.* Le *Baco 22 A* a été ajouté à la liste des cépages aptes à produire de l'Armagnac. De même, une nouvelle variété *(Sélect)* peut maintenant être plantée dans la limite de 10 p. 100 pour la production de Cognac.

Un troisième type de variation de l'encépagement peut être noté dans des aires ayant accédé dans un passé récent au rang d'appellation d'origine contrôlée. Dans ces aires, l'encépagement traditionnel, parfois hétérogène et fluctuant, a souvent été complété par des cépages originaires d'autres appellations d'origine, après une période d'expérimentation de durée variable. C'est ainsi qu'on retrouve le *Cabernet-Sauvignon,* dont le berceau est le Bordelais, classé parmi les cépages principaux des Appellations Côtes de Buzet, Béarn et parmi les cépages accessoires des Appellations Gaillac, Côtes du Frontonnais, Côtes de Provence et Madiran. De

même, la *Syrah,* qui constitue la base de l'encépagement traditionnel des Côtes du Rhône, figure parmi les cépages principaux de l'Appellation Gaillac et parmi les cépages secondaires des Appellations Cahors et Côtes du Frontonnais. Le *Merlot* et le *Tannat,* dans certaines proportions, sont très appréciés dans l'Appellation Cahors.

L'introduction de ces cépages et de plusieurs autres dans les décrets d'appellation a consacré des usages dont la caractéristique essentielle n'était pas toujours l'ancienneté, mais il convient de souligner que cet apport de cépages allochtones correspond toujours à une recherche de l'amélioration du niveau qualitatif des vins produits dans ces aires.

Comme nous venons de le montrer, l'encépagement dans les aires d'appellation d'origine a parfois subi au cours des siècles des transformations profondes que les textes réglementaires ont entérinées. Mais des modifications peuvent encore survenir dans le cadre de ces textes, notamment lorsqu'ils comportent des listes de plusieurs cépages. Nous en retiendrons que, si la notion d'encépagement revêt un caractère intangible dans un grand nombre d'appellations (Bourgogne, Champagne, Alsace, Vallée de la Loire), dans lesquelles les cépages cultivés conviennent parfaitement au type de production recherché, elle tend parfois à devenir évolutive lorsque le niveau qualitatif est susceptible d'amélioration.

AMELIORATION DE L'ENCEPAGEMENT DANS LES AIRES D'APPELLATION

L'introduction de nouveaux cépages a été, depuis l'origine de la culture de la Vigne, une pratique généralisée dans toutes les régions viticoles et l'on peut attribuer la notoriété de nombreux vignobles à de telles tentatives. Les cépages *Mourvèdre, Grenache* et *Carignan* ont ainsi été introduits d'Espagne, l'*Ugni blanc* d'Italie. A ces cépages allochtones, d'introduction plus ou moins ancienne, viennent s'ajouter les cépages autochtones, sélectionnés par les viticulteurs après leur apparition par semis ou mutation. *Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc* et *Merlot,* originaires du Bordelais, en constituent un très bel exemple. C'est à partir de ces deux types de cépages que la sélection, dans les conditions pédoclimatiques de chaque aire, a été menée à bien par des générations de viticulteurs.

Etant donné que le nombre de cépages cultivés au cours du temps, dans une aire déterminée, a été forcément limité par suite de difficutés matérielles diverses, il en résulte que la pression de sélection exercée par le milieu et par les viticulteurs n'a porté que sur un nombre relativement restreint de génotypes d'origine allochtone ou autochtone. Dans de telles conditions, on peut penser que, dans certaines aires, il y a une forte probabilité pour que d'autres cépages se révèlent supérieurs par leurs aptitudes culturales et technologiques à ceux qui sont cultivés actuellement à la suite d'une sélection naturelle et humaine ayant porté sur un nombre parfois insuffisant de génotypes. De tels cépages peuvent

exister, soit dans d'autres régions viticoles, soit dans les descendances de croisements intraspécifiques réalisés au sein de l'espèce *Vitis vinifera.*

Il est évident qu'un tel raisonnement ne s'applique pas à des aires où l'encépagement donne des produits dont la qualité approche la perfection *(Cabernet-Sauvignon* dans le Bordelais, *Pinot noir* en Bourgogne, *Riesling* en Alsace, etc...). Mais nombreuses sont les aires d'appellation où certains cépages actuellement cultivés ne possèdent pas toutes les qualités culturales et technologiques à leur degré optimal. Dans de tels cas, le souci permanent d'améliorer le niveau qualitatif doit conduire à rechercher un ou des nouveaux cépages possédant de meilleures aptitudes. Nous citerons à titre d'exemple le cas des aires d'appellation productrices de vin blanc sec de Bordeaux et d'Entre-deux-Mers où l'encépagement traditionnel comprend trois cépages principaux *(Sauvignon, Sémillon, Muscadelle).* Si le *Sauvignon* est apte à donner d'excellents vins secs, il n'en est pas de même du *Sémillon* qui produit plutôt des vins du type moelleux, de plus en plus délaissés par les consommateurs. L'encépagement actuel, même avec les cépages accessoires de l'Appellation, n'est pas suffisant pour assurer la production de vin blanc sec de très haute qualité, exception faite du cépage *Sauvignon.* Une amélioration de l'encépagement est donc souhaitable dans ce cas particulier. Elle sera peut être acquise grâce à une expérimentation de nouvelles variétés issues de croisements intraspécifiques, mise en place récemment dans le vignoble. Une étude, portant à la fois sur les aptitudes culturales des nouvelles variétés et sur les caractéristiques analytiques et organoleptiques de leurs vins, doit être conduite pendant une longue période avant de porter un jugement sur ces nouvelles variétés. Ce n'est qu'après cette période probatoire qu'une éventuelle proposition de modification de l'encépagement pourra être déposée.

D'autres exemples pourraient être trouvés dans des aires où la gamme de cépages n'offre pas toutes les caractéristiques culturales et qualitatives souhaitées.

CONCLUSION

Cette amélioration de l'encépagement, dont le principe consiste à en corriger les insuffisances ou les imperfections, ne peut s'envisager qu'à la suite d'une longue et méticuleuse expérimentation de nouvelles variétés portant à la fois sur leur comportement au vignoble et sur leurs aptitudes à produire des vins qui restent conformes au type général de l'aire considérée. Ces garanties, indispensables lorsqu'il s'agit d'orienter le choix des cépages dans des directions nouvelles, doivent être le fait de tous les organismes professionnels et officiels qui ont la charge de veiller au maintien du prestige des vins d'Appellation d'origine. Ce maintien implique un souci permanent d'accroître le niveau qualitatif du produit qui, si élevé soit-il, est toujours susceptible d'amélioration. Le cépage

peut être un des multiples moyens de promouvoir cette amélioration puisque la création de nouvelles variétés offre des potentialités inconnues jusqu'alors.

Manuscrit reçu le 21 juillet 1980.

RÉSUMÉ

Une évolution de l'encépagement pourrait être envisagée, dans les aires d'appellation ou l'encépagement présente des insuffisances ou des imperfections, à partir de nouveaux cépages issus de croisements réalisés au sein de l'espèce *Vitis vinifera,* dans la mesure où le niveau qualitatif du vin produit est augmenté sans modification du type.

SUMMARY

An evolution could be considered, in the wine varieties that make up the vineyards in « appellation » areas where the varieties show insufficiencies or imperfections, based on new varieties created from crossings within the *Vitis vinifera* species. Such modifications are possible in that the quality of the wine produced is increased without modifications in the character.

ZUSAMMENFASSUNG

Eine Entwicklung des Rebsortenbestandes von neuem Vitis vinifera Kreuzungen könnte in den Gebienten, wo der Sortenbestand zu gering oder unvollkommen ist, in Betracht genommenwerden, unter der Bedingung jedoch, dass das Qualitätsniveau der Weine gesteigert wird, ohne den Weintyp zu verändern.

RESUMEN

Se podria considerar una evolucíon del encepamiento en las zonas de apelaciones cuyo encepamiento presenta insuficiencias o imperfectiones, a partir de nuevos viduños procedientes de cruzes realisados en el seno de la especie *Vitis vinifera,* siempre cuando el nivel evalitativo del vino producido sea aumentado sin modificacíon de su tipo.

RIASSUNTO

Un'evoluzione dell'assortimento potrebbe esser considerata nelle aree di denominazione controllata in cui l'assortimento presenta insufficenze o imperfezioni, con nuovi vitigni generati da incroci realizzati nel seno alla specie Vitis Vinifera, nella misura in cui il livello qualitativo del vino prodotto è aumentato senza modificazione del tipi.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

GALET P., 1957, 1962. Cépages et vignobles de France. T 2 et 3 : les cépages de cuve. *Imp. Déhan, Montpellier.*

POUGET R., 1978. Le cépage et le porte-greffe, facteurs importants de la qualité des vins. *Ann. Technol. Agric.*, **27**, 111-122.

Bulletin de l'I.N.A.O., n° 2. Les vins et Eaux-de-vie d'appellation d'origine : Décrets et arrêtés de définition, Paris.