Connaissance de la Vigne et du Vin,
Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 1989, **23,** N° 3, 175-191.

# LES MESSILES, GROUPE AMPÉLOGRAPHIQUE DU BASSIN DE LA LOIRE

J. BISSON

Institut National de la Recherche Agronomique
Station d'expérimentation viticole
58201 Cosne-Cours-sur-Loire Cedex (France)

**Résumé :** *La méthode des groupes écologico-géographiques de LEVADOUX ou sortotypes de NEGRUL permet un classement ordonné des cépages.*

*Pour la France, le travail n'a pas été achevé et des lacunes persistent toujours. L'une d'entre elles semble pouvoir être comblée avec le groupe des Messiles spécifiquement attaché à la moyenne et basse vallée de la Loire et comprenant principalement les Mesliers, les Chenins et le Sauvignon. Ces cépages présentent, en effet, d'évidentes parentés anatomiques, ampélométriques, génétiques voire technologiques.*

*Le travail s'efforce d'appliquer à nouveau une théorie qui parait n'avoir rien perdu de son intérêt.*

## INTRODUCTION

LEVADOUX (1948) jetait les bases d'une ampélographie synthétique de l'encépagement français autochtone fondées sur des groupes écologico-géographiques. Il rejoignait, sans le savoir sur le moment, les théories de NEGRUL (1938 et 1946) rapportées par l'ampélographie d'U.R.S.S. (1946). Dans ces derniers travaux, le terme de sortotype correspondait à celui de groupe écologico-géographique (LEVADOUX, 1956).

Les idées de LEVADOUX suscitèrent de l'intérêt et de l'émulation parmi les jeunes ampélographes français de l'époque dont les travaux d'identification profitèrent beaucoup de la notion de groupe.

Par contre, si l'ampélographie empirique visuelle, dont ODART et PULLIAT furent en France les chefs de file, reste le plus souvent individuelle, l'ampélographie synthétique apparaît davantage collective puisqu'il faut, a priori, définir et s'accorder sur les principaux caractères phénotypiques communs au groupe. De plus, en dehors de l'identification des cépages, la théorie des groupes écologico-géographiques pouvait contribuer à la classification systématique des cultivars français, les moyens botaniques classiques demeurant, à ce stade, difficilement applicables à la vigne.

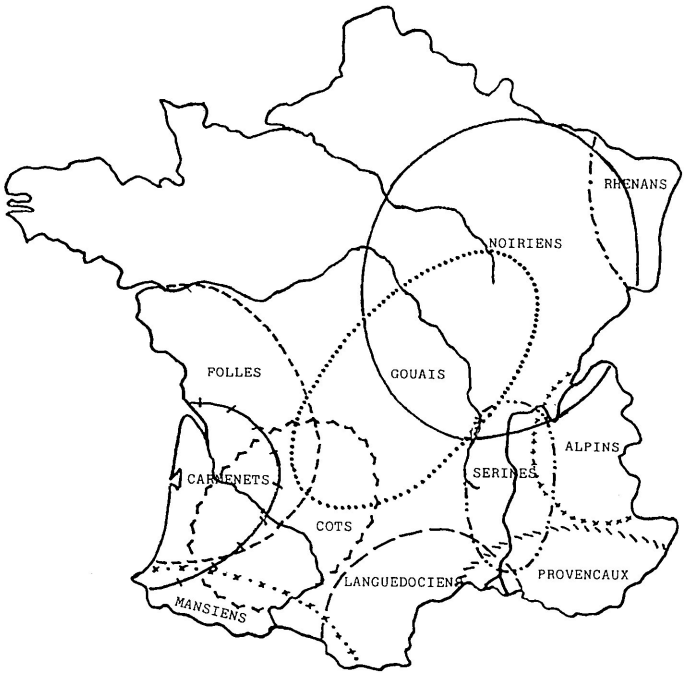



Fig. 1. — Zones d'origine ou d'extension des principaux groupes ampélographiques français.

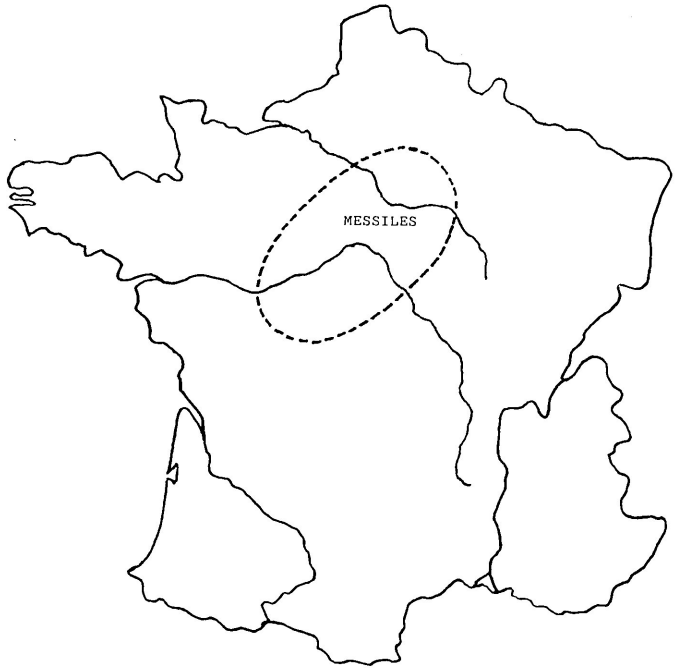



Fig. 2. — Zone d'origine probable et d'extension principale des Messiles.

Deux travaux devraient directement faire suite aux vues préliminaires de LEVADOUX : celui de LAGARD (1948) concernant le groupe des Folles et surtout celui d'ARTOZOUL et BAUDEL (1954) définissant le groupe des Cots et décrivant ses principaux membres.

L'encépagement originellement français résultant de l'apparition et de l'évolution naturelles de la vigne dans notre pays se retrouve dans une quinzaine de sortotypes dont les plus représentatifs, en dehors des deux déjà cités, demeurent les Noiriens (Pinots), les Carmenets (Cabernets) et les Sérines (Rhodaniens) (figure 1).

Parmi ces groupes écologico-géographiques considérés comme indigènes, l'hypothèse avait été avancée par BISSON (1962) de l'existence d'une unité taxonomique axée sur le bassin de la Loire moyenne et empiétant légèrement à l'est et au nord-est sur les pays de Seine (figure 2). Ultérieurement, par des voies génétiques, BISSON (1985) confirmait le point de vue primitif étayé par l'observation permanente de l'encépagement du bassin de la Loire.

## MÉTHODES

En reprenant l'hypothèse fondamentale de LEVADOUX (1948) basée sur le Teinturier considéré comme proche des lambrusques originelles à raisins noirs et à jus coloré, il est possible de repartir de ses tableaux dans lesquels le nouveau sortotype prend aisément place (figure 3).

Le Sauvignon se détache des Carmenets, de même que les Mesliers se différencient des Noiriens. Cependant, les unités plus ou moins homogènes n'apparaissent jamais totalement fermées et des cultivars (cadres pointillés dans la figure 3) peuvent servir de liaison entre groupes caractérisés (cadre pleins dans la figure 3).

Le terme de Melléens (qui ont rapport au miel), préalablement choisi, est abandonné pour celui de Messiles (de messilus → misculare → mélange), Miscellae en latin, optant pour la plus plausible des deux thèses dont le Meslier fut souvent l'objet. Consulté, le Professeur J. ANDRÉ a bien voulu confirmer la correction de cette proposition par communication personnelle.

Les Mesliers, en effet, devaient être jadis maintenus intentionnellement dans l'encépagement de leur région d'extension pour une probable raison technologique qui nous échappe un peu aujourd'hui, époque d'utilisation universelle de l'anhydride sulfureux (acidité, prévention d'une oxydation trop rapide des vins...), alors que tous les vignobles occidentaux cultivaient des parcelles très polymorphes et ont persisté au minimum jusqu'à la reconstitution post-phylloxérique.

JULLIEN (1816) et ODART (1874) confirment le fait et le premier signale que la vendange du Meslier "mêlée" à celle d'autres cépages contribue à fournir des vins "délicats", de bonne garde, s'améliorant encore avec l'âge qui leur acquiert de la qualité et même un peu de "bouquet". ODART, pour sa part, écrit que «le Meslier vert produit un vin incolore comme de l'eau et qu'une faible proportion de cette variété suffit pour tenir clair et limpide le vin d'autres raisins blancs».

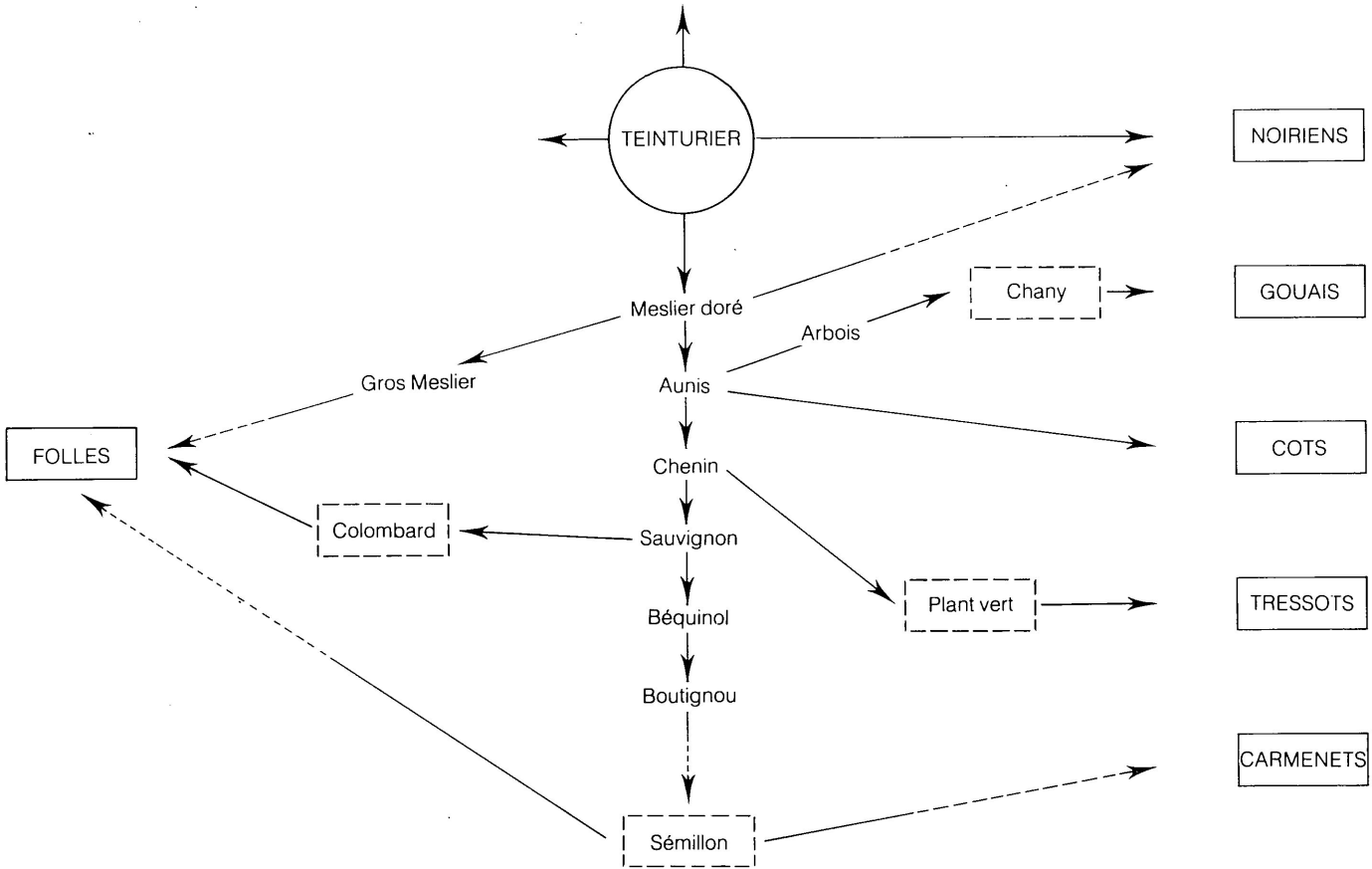



Fig. 3. — Schéma du groupe des Messiles et de ses liaisons.

Jadis beaucoup plus répandu dans les vignes du centre de la France et, sans doute, l'un des moins évolués du groupe, quoique polymorphe, le Meslier peut servir d'archétype au sortotype et lui conférer son nom.

D'autre part, à la caractérisation apparemment subjective de la classification en groupes écologico-géographiques, il est possible de joindre des critères ampélométriques tels que ceux dus à RAVAZ (1902), méthode que nous avons déjà suggérée et appliquée (1962 et 1985). En effet, pour la majeure partie des cultivars d'un même groupe, certains rapports de mensuration des feuilles adultes apparaissent très voisins et permettent, en toute logique, de confirmer les propositions de formation de l'unité taxinomique ou la position d'un cépage. Il en est ainsi de :

- L/1 (longueur hors tout/largeur hors tout).

- $N_2/N_1$ ($N_2$ nervure latérale supérieure / $N_1$ nervure médiane) Code OIV 065.

- $N_3/N_1$ ($N_3$ nervure latérale inférieure / $N_1$ nervure médiane) Code OIV 065.

- $\alpha + \beta$ (somme des angles des nervures $N_1 - N_2$ et $N_2 - N_3$) RAVAZ (1902).

Ces rapports ou valeurs quantitatifs et plus objectifs donnent l'image de la forme du limbe de la feuille et de ses variations autour d'un type généralement orbiculaire chez *Vitis vinifera* L. RAVAZ (1902) et GALET (1956) ont bien explicité ces points.

Au cours d'un de nos travaux, (1985), nous avons utilisé ces principes qui nous ont permis, entre autres arguments, d'affirmer que le Sauvignon n'appartenait pas au groupe des Carmenets.

Sauvignon : L/1 = 0,94 et $N_2/N_1$ = 0,92

Cabernet-franc : L/1 = 1,03 et $N_2/N_1$ = 0,85

Il ne faut cependant pas amplifier l'importance des caractères ampélométriques toujours relativement voisins, qui peuvent certes, renforcer une hypothèse mais restent insuffisants à eux seuls pour permettre d'emblée le classement dans un sortotype donné.

Les caractères généraux d'un groupe peuvent aussi être utilement rapportés à la codification de l'O.I.V. (1983) et prendre, de ce fait, une valeur plus matérialisée.

Les descriptions qui suivent tiennent compte de ce point de vue. Elles concernent surtout les caractères ampélographiques majeurs communs au groupe et que l'on peut retrouver chez tous les cultivars composants, sans grande différence avec le type ou du moins observables dans le cadre d'une amplitude bien définie.

## RÉSULTATS

### I — CARACTÈRES GÉNÉRAUX DES MESSILES

#### A — CARACTÈRES PHÉNOTYPIQUES

*Bourgeonnement :*

Code O.I.V. 001 : 5 : forme demi-ouvert;

Code 002 : 2 : pigmentation en liseré ou à mucrons rose carminé;

Code 004 : 7 : villosité cotonneuse forte;

Hors code : Du débourrement à la floraison, l'extrémité du rameau est recourbée en crosse plus ou moins accentuée mais toujours nette.

*Jeune feuille :*

Code 053 : 5 : densité des poils couchés moyenne face supérieure;

7 : densité des poils couchés forte face inférieure;

*Feuille adulte :*

Code 065 : 5 : taille moyenne;

Code 066 : 5 : longueur moyenne;

Code 067 : 4 : forme orbiculaire;

Code 069 : 3 à 5 : couleur vert jaunâtre clair à vert moyen; face supérieure lisse et brillante surtout à l'état jeune;

Code 070 : 3 : faible pigmentation anthocyanique des nervures face supérieure et souvent localisée au départ du point pétiolaire;

Code 071 : 3 : faible pigmentation anthocyanique des nervures face inférieure et localisée au point pétiolaire;

Code 072 : 9 : gaufrure du limbe présente;

Code 076 : 3 : forme des dents à côtés convexes;

Code 079 : 4 à 7 : sinus pétiolaire peu ouvert à lobes chevauchants;

Code 082 : 2 à 4 : sinus latéraux supérieurs fermés jusqu'à très chevauchants;

Hors code : sinus latéraux inférieurs généralement peu marqués allant du V à la lyre;

Code 084 : 5 : densité des poils couchés moyenne entre nervures face inférieure;

Code 085 : 5 : densité des poils dressés moyenne entre nervure face inférieure;

*Rameau herbacé :*

Codes 007 et 008 : 3 : couleur généralement marquée au moins d'un seul côté.

*Grappe :*

Code 202 : 3 à 5 : taille petite à moyenne;

Code 204 : 7 : compacité généralement grande;

*Baie :*

Code 220 : 3 à 5 : grosseur petite à moyenne;

Code 223 : 4 à 5 : forme elliptique à ovoïde (du moins apparemment en raison de la compacité; présence de fréquentes ponctuations subériformes sur la pellicule;

Code 225 : 1 : couleur de la pellicule vert-jaune pour tous les blancs et
6 : bleu-noir pour les noirs.

*Sarment aoûté :*

Code 006 : 1 à 3 : port érigé à semi-érigé.

B — CARACTÈRES PHÉNOLOGIQUES

*Débourrement :*

Code 301 : 3 à 5 : précoce à moyen;

*Floraison :*

Code 302 : 5 à 7 : moyenne à tardive;

*Véraison :*

Code 303 : 5 à 7 : moyenne à tardive.

C — CARACTÈRES CULTURAUX

*Vigueur :*

Code 351 : 5 à 7 : moyenne à forte;

*Production :*

Hors code : assez bonne à très bonne;

*Sensibilité aux parasites :*

Code 451 et seq. : différences variétales;

Code 456 : 3 à 5 : résistance à l'Oïdium faible à moyenne;

*Sensibilité à la coulure :*

Code 501 : 5 à 7 : taux de nouaison moyen à élevé.

D — CARACTÈRES TECHNOLOGIQUES

*Maturité :*

Code 304 : 5 à 7 : moyenne à tardive;

*Sucres :*

Code 505 : 5 à 7 : teneur moyenne à élevée;

*Acides :*

Code : 506 : 7 acidité élevée;

*Arômes :*

Hors code : variables en intensité mais toujours présents dans un type général commun (références plus ou moins herbacées reliables chimiquement aux dérivés de l'hexanol et aux pyrazines).

II — LES PRINCIPAUX CULTIVARS DU GROUPE DES MESSILES

La figure 3 réunit graphiquement les membres essentiels du groupe qui s'insère parmi les sortotypes de l'ouest, du centre et de l'est de la France, certainement issus de lambrusques locales.

Dans le sens d'une évolution réelle ou supposée, dérivent, à partir du Teinturier, le Meslier doré ou Petit Meslier, tel que celui originaire de Champagne, clone 33 de la collection ampélographique de la Station I.N.R.A. de Cosne-Cours-sur-Loire (58), puis le Gros Meslier, plus répandu, pouvant conduire aux Folles. Viennent ensuite l'Aunis ou Pineau d'Aunis et l'Arbois, esquissant une liaison assez directe avec les Gouais (traits pleins dans la figure 3) par l'intermédiaire de cépages tels que le Chany et l'Aunis amenant aux Cots.

Le Sauvignon ramène également aux Folles grâce au Colombard.

Le Chenin ouvre une voie vers les Tressots bourguignons par des intermédiaires tels que le Plant vert (clones 1377 et 1378 de la Station I.N.R.A. de Cosne-Cours) qui présente une parenté évidente avec les Messiles.

S'intègrent finalement au groupe : le Béquignol et le Boutignou, ce dernier rare mais très intéressant par la transition assez lâche (traits pleins puis pointillés dans la figure 3) qu'il ménage à travers le Sémillon avec les Folles, toujours, et, éventuellement, avec les Carmenets.

En taxinomie, il paraît indispensable de rappeler que rien n'est jamais absolument définitif. Bien des cépages très connus ou d'autres moins, provisoirement non classés, peuvent appartenir à un groupe décrit, comme des erreurs momentanées restent susceptibles de se glisser dans la classification. De nombreux exemples pourraient être cités et le présent travail demeure éminemment modifiable et perfectible.

## DESCRIPTION SOMMAIRE DES CULTIVARS INDIVIDUELS

Synonymie - Aire d'extension - Importance culturale - Valeur œnologique - Caractères distinctifs dans le groupe.

*LES MESLIERS* cv.

L'importance culturale de cette population est apparue jadis, beaucoup plus grande qu'elle ne l'est aujourd'hui et, probablement, pour les raisons œnologiques déjà signalées. De même, l'évolution des habitudes de consommation entraîne la régression ou la disparition plus ou moins irréversible de cultivars tels que ceux-ci, concurrencés avantageusement par d'autres, anciens ou récents en France, en matière de production, originalité, qualité, rusticité.

Les Mesliers, sous leurs diverses formes, furent largement cultivés en Champagne, dans le Bassin parisien, en Basse-Bourgogne, en Franche-Comté, dans la vallée moyenne de la Loire d'où ils essaimèrent quelque peu vers l'Ouest et le Sud-Ouest.

Récemment encore, on les retrouvait fréquemment dans toutes ces régions, en dehors de leur nom principal (Petit Meslier ou Meslier doré et Gros Meslier ou Meslier Saint-François) avec des synonymes tels que Blanc-Ramé et Chalosse (ARTOZOUL et *al.*, 1960)

Après avoir compté, jadis, parmi les principaux cépages blancs des secteurs précités, sous ses différentes formes difficiles à caractériser, le Meslier a subi une forte régression dans ses centres de culture traditionnels. Grâce à sa production assez constante et à ses vins clairs et frais, par ailleurs prisés pour la chaudière, il n'a toutefois pas complètement disparu. En France, le Meslier couvre encore environ 1500 hectares et sa production peut être évaluée à 80-90.000 hectolitres, le plus souvent mêlée à celle d'autres cépages.

*Particularités ampélographiques :*

Le sinus pétiolaire de la feuille est l'un des seuls du groupe qui affecte la forme lyre fermée et l'angle du lobe terminal apparaît droit à obtu.

Le rameau, au stade floraison, se montre entièrement et régulièrement carminé.

La baie, à maturité, se colore de jaune doré et la taille en est moyenne, assez régulière.

Sur le sarment roux non strié, les nœuds conservent la même teinte uniforme.

*Particularités physiologiques et culturales*

La production, très bonne, apparaît assez régulière et doit souvent être maîtrisée.

*L'AUNIS* cv.

Dans le groupe ligérien, l'Aunis se présente comme l'un des cépages les plus typiques ampélographiquement et géographiquement. Présent surtout en Touraine (Indre-et-Loire et Loir-et-Cher), on le retrouve aussi dans la Sarthe, le Loiret et déjà moins dans la Vienne, le Maine-et-Loire et l'Indre.

Ce cultivar, bien caractéristique, peut être aussi considéré comme l'un des moins évolués et, éventuellement, l'un des archétypes du groupe bien qu'il semble aujourd'hui relativement homogène. Sa particularité apparaît surtout d'ordre onomastique. Les synonymes qui lui sont appliqués : Pineau d'Aunis, Chenin noir, généralement employés, peuvent prêter à confusion. Aussi serait-il souhaitable de lui consacrer simplement le nom d'Aunis, courant en Loir-et-Cher.

Le cépage probablement plus cultivé jadis — les anciens ampélographes en ayant même fait l'unique cépage noir de la basse vallée de la Loire — n'occupe plus que de très modestes positions dans son aire traditionnelle d'extension. Celles-ci ne doivent guère excéder 200 hectares, produisant 10 à 12.000 hectolitres de vins rouges et rosés. La coloration du raisin ne permet pas d'en tirer régulièrement des produits très teintés et, sauf dans les Coteaux du Loir, il est le plus fréquemment vinifié en rosé, associé, de surcroît, au Grolleau, au Cot ou au Gamay. Pourtant, les arômes qu'il

engendre apparaissent originaux. Faits de poivre gris et d'épices mêlés, ils personnalisent agréablement les vins, tant rouges que rosés, qui mériteraient un plus large marché.

*Particularité ampélographiques*

La feuille, tri à quinquélobée, amorce l'évolution vers le Chenin et le Béquignol. Le sinus pétiolaire en lyre est souvent fermé au sommet.

Le rameau, au moment de la floraison, est presque totalement coloré et à stries marquées.

Une des rares du groupe, la baie apparaît sphéroïde et la coloration de la pellicule garde sous la pruine un aspect gris bleuté.

Le sarment, d'une teinte peu fréquente, reste uniforme dans une nuance brun sanguine n° 691 (SEGUY 1936). Il est souvent lanugineux et, plus encore que chez le Chenin, les bourgeons laissent apparaître de la bourre cotonneuse.

*Particularités physiologiques et culturales*

Le débourrement de ce cépage est l'un des plus tardifs, sinon le plus tardif du groupe.

La maturation de l'Aunis s'effectue, comme celle du Chenin, en 2e époque plutôt tardive. Comme ce dernier cépage, le cultivar semble sensible au mildiou et à l'anthracnose.

*L'ARBOIS* cv.

Avec l'Aunis, l'Arbois apparaît comme l'un des cultivars les plus archaïques du groupe des Messiles, bien que l'on ne lui connaisse pas plus de variations que chez le cépage noir. Dans un cas comme dans l'autre, la modestie des surfaces désormais consacrées à ces deux variétés a, depuis la reconstitution post-phylloxérique, contribué à la multiplication d'un même type et donc à la disparition de différentes formes éventuelles.

L'Arbois se cantonne pratiquement aux vignobles de Loir-et-Cher et l'Indre-et-Loire, et, sauf quelques rares exceptions, se retrouve très peu hors de la Touraine.

Le nom d'Arbois qui rappelle un lieu renommé de Franche-Comté, et avec lequel le cépage n'a aucun rapport, résulte d'une francisation fautive de la forme tourangelle "Orboué" qui donnerait Orbois. La dérive phonétique, sans grande conséquence et plutôt flatteuse, n'entraîne aucune confusion et peut être conservée en l'état. Le synonyme de Menu Pineau ou simplement Menu, prononcé "M'nu", encore bien utilisé en Loir-et-Cher, doit être signalé.

Contrairement à quelques cépages du groupe, l'Arbois peut se rencontrer en vignes homogènes mais les surfaces occupées demeurent restreintes. Atteignent-elles encore 1.000 hectares avec un potentiel de production voisin de 50 à 60.000 hectoli-

tres de vins blancs ? Ces derniers qui ne possèdent pas le fond de ceux du Chenin en sont cependant assez proches mais ils apparaissent plus ronds grâce à une acidité généralement moins élevée et à une charpente plus réduite. L'Arbois figure dans l'assortiment variétal règlementaire de certaines appellations contrôlées ou V.D.Q.S. de Touraine.

*Particularités ampélographiques*

La feuille, l'une des plus petites du groupe, offre un limbe épais, vert-bleuté, très bullé, le plus souvent entier, mais qui possède quelquefois des sinus latéraux supérieurs en lyre indiqués en pointillés sur la figure 4. La dentelure est étroite et les bords des dents apparaissent plus rectilignes que ceux de la moyenne du groupe.

La grappe, petite, simple, apparaît nettement conique. La baie jaune verdâtre demeure sous-moyenne.

Le sarment, couleur feuille morte et non strié, porte des nœuds plus colorés. Les bourgeons s'entr'ouvrent parfois et laissent sortir un peu de bourre mais moins que chez le Chenin ou l'Aunis.

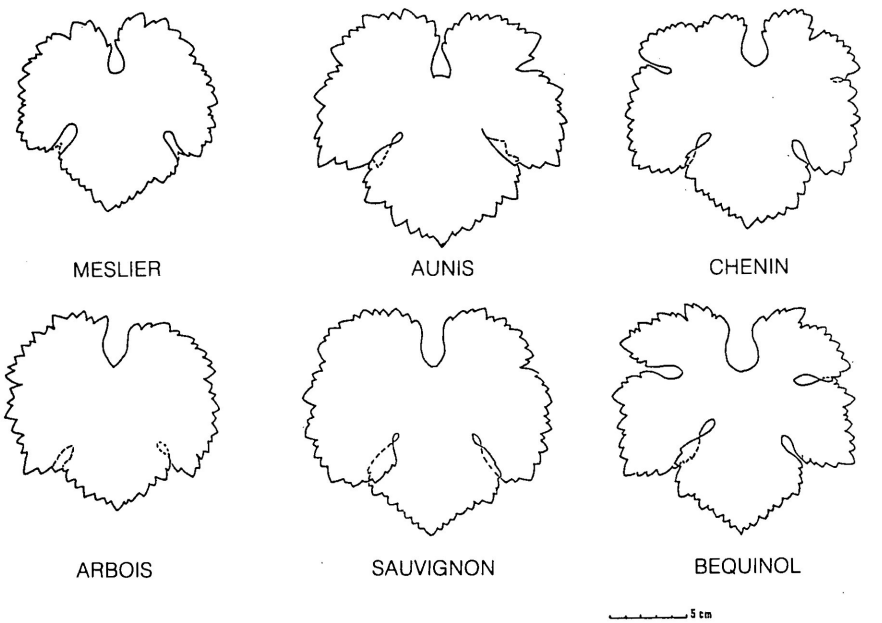



Fig. 4. — Les feuilles des principaux Messiles.

*Particularités physiologiques et culturales*

L'Arbois débourre le tout premier des cépages ligériens et possède cependant un long cycle végétatif. Il mûrit en deuxième époque plutôt tardive mais sans atteindre le

retard du Chenin, d'où une acidité des moûts bien inférieure à celle des produits de ce dernier.

L'Arbois ne présente aucune particularité dans ses sensibilités pathologiques et partage simplement les faiblesses générales des cépages du groupe notamment en ce qui concerne la pourriture grise.

*LE CHENIN* cv.

Ce cultivar apparaît, aujourd'hui, comme le plus répandu du groupe des Messiles et en constitue aussi la forme la plus évoluée et la plus polymorphe.

Il occupe des positions notables en Anjou et en Touraine dont il fournit les vins les plus prestigieux, parfois demi-secs ou liquoreux (Coteaux du Layon, Quarts de Chaume, Bonnezaux, Vouvray, Montlouis, etc...) et dont l'aptitude remarquable des secs à prendre la mousse leur assure de bons débouchés sur le marché en extension des effervescents, tant en France qu'à l'étranger.

Le nom de Chenin est typiquement angevin et devrait être consacré en tant que nom principal. Son synonyme majeur de Pineau de la Loire est, lui, tourangeau mais fait depuis longtemps l'objet d'observations et de contestations malgré son orthographe conservée à dessein.

Bien que personne, de nos jours, dans les milieux viticoles ne fasse de confusion avec les Pinots bourguignons, c'est plutôt du côté technologique avec le Pineau des Charentes, que les consommateurs non initiés risquent de faire des assimilations erronées. Malgré sa grande dissémination sporadique dans tout l'Ouest et le Centre-Ouest de la France, les divers autres synonymes appliqués au Chenin n'ont plus qu'un intérêt historique.

Avec 15.000 hectares de vignobles et une production annuelle d'environ un million d'hectolitres, le Chenin se place au troisième rang des cépages blancs français. Certaines de ses qualités l'ont fait remarquer par quelques pays étrangers venus récemment à la viticulture. C'est ainsi que sous le nom de Steen, il est le cultivar blanc majeur d'Afrique du Sud. On l'apprécie aussi en Australie où il est souvent, à tort, l'Albillo blanco et déjà un peu moins en Californie.

Son polymorphisme et ses nombreux clones permettent de répondre aux besoins des viticulteurs des diverses régions qui l'exploitent. Il convient à des usages technologiques variés depuis que GUILLOT (1948) a entrepris des travaux de reconnaissance et de sélection. En France, les plantations régressent cependant.

*Particularités ampélographiques*

Les sinus latéraux supérieurs de la feuille sont en lyre souvent fermée et les inférieurs en lyre ouverte. L'angle terminal du love médian apparaît droit.

La grappe, moyenne à grande, se montre généralement compacte et la baie, moyenne à petite et régulière.

Le sarment, couleur feuille morte, présente des nœuds colorés sur lesquels les yeux latents laissent fréquemment dépasser de la bourre, mais moins régulièrement que chez l'Aunis.

*Particularités physiologiques et culturales*

La maturité des raisins se situe à la deuxième époque plutôt tardive, c'est-à-dire, avec celle de l'Aunis, la dernière du groupe.

La production, de niveau très variable selon les clones, peut aller de faible à très bonne.

La qualité des vins apparaît bonne à très bonne, comme chez le Sauvignon. L'acidité demeure fréquemment assez élevée et c'est à cause de cela, en partie, avec le taux d'alcool modeste en cas de forte production et son fruité délicat, que le cépage convient aux vins effervescents.

En dehors de sa sensibilité à l'oïdium, commune à tous les cépages du groupe des Messiles, le Chenin, comme l'Aunis, se défend mal du mildiou. Il peut aussi, comme le Sauvignon, donner facilement asile aux tordeuses et pourrir aisément. Pour les deux cultivars, la compacité de la grappe explique probablement ces faiblesses.

*LE SAUVIGNON* cv.

Le cépage partage avec le Chardonnay, le privilège d'être aujourd'hui l'une des quelques variétés blanches en progrès dans le vignoble français. Longtemps cantonné sur de modestes positions moitié dans la vallée de la Loire, moitié dans le Sud-Ouest, il s'étend actuellement dans ces deux régions et il déborde ou gagne des secteurs parfois éloignés dans lesquels il était pratiquement inconnu. Le vif succès de ses vins secs, frais et aromatiques, explique son essor quoique, même en ses zones traditionnelles, il n'assure pas partout à ses produits une qualité constante et un fruité élégant.

En effet, malgré les progrès œnologiques, le cépage demeure très influencé par les différents facteurs naturels du milieu d'exploitation.

L'origine ligérienne du Sauvignon, parfois contestée, ne fait plus de doute, pas plus désormais que son appartenance au groupe des Messiles.

Malgré une riche synonymie devenue désuète, le seul autre nom qui reste attaché au cépage est celui de Blanc-fumé dans la Nièvre parce que lié à l'appellation d'origine contrôlée "Blanc fumé de Pouilly".

En dépit de son apparente homogénéité morphologique, il semble un des cépage les moins évolués du groupe et, hors ses particularités anatomiques, son nom de Sauvignon = sauvageon qui ne s'applique pas uniquement à sa forte personnalité aromatique, tendrait à le confirmer.

Les vignobles plantés en France avec ce cultivar atteignent 8.000 hectares et si on le rencontre un peu partout dans le monde, il y connait des fortunes diverses : dénomi-

nations erronées, par exemple au Chili où sous le nom de Sauvignon subsiste la Sauvignonasse ou Tocaï friulano, ARTOZOUL et *al.*, (1960); adaptations difficiles, disparition ou modification du fruité après vinification. Dans l'hexagone, on en tire annuellement 4 à 500.000 hectolitres de vins trop personnalisés pour que l'on insiste sur leur type et leur qualité.

*Particularités ampélographiques*

La feuille apparaît bien involutée par le limbe entier et par chaque lobe, ce qui donne un aspect un peu hirsute et ouvert à la végétation.

Lors de la floraison, hormis les gourmands et chez quelques clones, le rameau reste vert.

La grappe est l'une des plus réduites, sinon la plus petite du groupe, chez qui elle demeure presque toujours compacte. La baie, ovoïde, régulière, petite à moyenne, se colore de vert-jaune à maturité et présente de fréquentes ponctuations subériformes ressortant sur une pruine abondante.

Le sarment a une couleur feuille morte uniforme mais sa teinte tire sur un roux-orangé qui la distingue quelque peu.

*Particularités physiologiques et culturales*

Le débourrement du Sauvignon a lieu en époque moyenne parmi les cépages du groupe plutôt précoces à ce point de vue.

Le cultivar fournit des vins originaux de bonne à très bonne qualité et sa production peut aller de moyenne à très convenable.

Sa sensibilité à l'Oïdium, à la pourriture grise et aux vers de la grappe doit être rappelée mais elle n'apparaît pas originale parmi les Messiles.

*LE BEQUINOL* cv.

Très voisin du Chenin et du Sauvignon, donc bien intégré au groupe de Messiles, ce cultivar présente cependant certaines particularités. Il figure d'abord parmi les quelques cépages qui, comme le Tressot bourguignon, sont en permanence le siège de mutations spectaculaires de la couleur des pellicules. Il existe, en effet, des pieds de Béquignol noir sur lesquels apparaissent des baies à secteurs panachés blancs et noirs et, fréquemment, des grappes entièrement blanches ce qui a donné le Béquignol blanc.

Ensuite, il partage le synonyme de Fer avec un cépage du Sud-Ouest, la Hère ou Fer Servadou, cultivar archaïque du groupe des Carmenets avec lequel il n'a point d'attaches. C'est pourquoi, les deux termes de Béquinol et de Hère doivent être soigneusement conservés et distingués.

Sans doute plus cultivé jadis dans le Centre et le Sud-Ouest, bien qu'en mélange, le Béquinol était recensé en 1960 pour 200 ha au cadastre viticole. Il n'en reste sans

doute pas autant aujourd'hui et les parcelles homogènes doivent demeurer l'exception.

Fondée sur la synonymie, par ailleurs riche, et sans autre intérêt qu'onomastique, l'hypothèse que le Béquinol pourrait être l'ancien Chaussé (Chausset) ou Chauché de la Vienne, demande à être vérifiée sur le terrain, s'il existe encore localement quelques pieds de ce dernier cépage, fort rare de nos jours.

*Particularités ampélographiques*

La feuille de Béquignol est la plus régulièrement quinquelobée du groupe. Les sinus latéraux supérieurs en lyre sont toujours fermés. Son limbe vert mat, d'apparence molle, prend toujours une allure tourmentée. Le dessous est nettement séteux et aranéeux.

Au moment de la floraison, le rameau est régulièrement carminé mais d'un seul côté.

La grappe, moyenne en taille, se distingue dans le groupe par un certain manque de compacité. La baie ellipsoïde est irrégulière en taille et se colore de bleu-noir bien pruiné.

Le sarment gris noisette présente des stries et des nœuds colorés. C'est le seul de ce type dans le groupe.

*Particularités physiologiques et culturales*

Le Béquinol débourre tard mais toutefois un peu moins que l'Aunis. Sa maturité intervient en fin de deuxième époque. Il peut être très productif.

Devenu rare ou resté cépage d'assortiment, les autres caractéristiques du Béquinol ont été oubliées ou passent inaperçues.

*LE BOUTIGNOU* cv.

Cette variété noire relique n'a plus et n'a probablement jamais eu d'importance culturale. Son intérêt réside dans sa valeur ampélographique en raison de sa parenté évidente avec le Béquignol et le Sauvignon et la transition qu'il permet d'assurer par l'intermédiaire du Sémillon entre le groupe des Messiles et celui des Folloïdes.

Rencontré en 1951 dans le Blayais, ce Boutignou ou Boutignon, malgré les incertitudes qui pesaient sur son identité (ARTOZOUL et *al.*, 1960) a été conservé comme tel en raison de sa personnalité bien réelle. Il ne peut qu'être déploré l'élimination malencontreuse du Boutignou original des collections de la Station de recherches de viticulture I.N.R.A. de Bordeaux (clone 1507).

*Particularités ampélographiques*

Le bourgeonnement de ce cépage est le seul du groupe à affecter la forme épanouie à moyenne.

Le sinus pétiolaire de la feuille, ainsi que les sinus latéraux inférieurs se présentent en U et non en lyre. Comme celui du Petit Meslier, le lobe médian est plutôt aigu.

Contrairement à la majorité de celles du groupe, la grappe, à maturité, serait assez lâche et la baie sphéroïde se colore de bleu-noir.

Le fond du sarment aoûté est roux comme celui du Meslier mais chez le Boutignou les nœuds apparaissent plus foncés.

*Caractéristiques physiologiques et culturales*

Le faible effectif de ce cultivar n'a jamais permis de connaître réellement les qualités ou les défauts du Boutignou.

## CONCLUSION

A l'heure où, sous la pression de la sélection et des goûts du consommateur, l'encépagement autochtone se simplifie et se standardise, il apparaît plus que temps d'achever une étude exhaustive de l'assortiment variétal viticole français dont les parasites américains ont presque totalement arrêté l'évolution naturelle en détruisant les sources sauvages. En effet, aujourd'hui, seules les mutations somatiques demeurent susceptibles de maintenir une certaine variabilité biologique parmi les cultivars exploités. Les hybridations artificielles, la mutagénèse, les somaclones, le génie génétique, etc... ne remplaceront pas tous les phénomènes naturels dont l'espèce vigne se trouvait le siège dans notre pays jusqu'au XIX$^{e}$ siècle.

Le groupe des Messiles est considéré comme défini, sans que l'on puisse pour autant le croire complet au même titre que ceux déjà antérieurement caractérisés. Néanmoins, la méthode LEVADOUX reçoit ainsi une nouvelle application et certains développements.

En dehors de son intérêt botanique, ampélographique et taxinomique évident, la démarche conserve une valeur didactique et intellectuelle que son auteur n'avait déjà pas manqué de souligner (LEVADOUX, 1954).

Le présent travail marque une nouvelle étape dans l'inventaire et la classification de l'encépagement national.

Manuscrit reçu le 27 novembre 1989 ; accepté pour publication le 7 décembre 1989.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ARTOZOUL J.P. et BAUDEL J., 1954. La famille des Cots dans le Sud-Ouest de la France. *Progr. agric. vitic.,* 71, 1-2, 14-21 et 3-4, 40-43.

ATOZOUL J.P. et *al.,* 1960. Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. I.N.R.A. Paris.

BISSON J., 1962. Monographie du Merlau. *Vignes, Vins,* 111, 17-22 et 112, 45-55.

BISSON J., 1985. Essai d'ampélographie génétique appliqué au Sauvignon autofécondé. Suppl. n° 12, *Vignevini,* 1986, 63-65.

DURQUETY P.M., BISSON J., 1952. Étude ampélographique des sarments de certains cépages français du Sud-Ouest. *Progr. agric. vitic.,* 137, 5-6, 65-73.

GALET P., 1956. Cépages et vignobles de France. Déhan, Montpellier 1.

GUILLOT R., 1948. Étude ampélographique de certains cépages. 5e Rapp. annu. fonc. sect. sél. bois plants vigne. Montpellier, 27-33.

JULLIEN A., 1816. Topographie de tous les vignobles connus. Paris 1ere éd.

LAGARD P., 1948. Les Folloïdes. 5e Rapp. annu. fonct. sect. sél. bois et plants vigne. Montpellier, 36-37.

LEVADOUX L., 1948. Les cépages à raisins de cuve. *Bull. Off. int. vin,* 21, 203, 39-45.

LEVADOUX L., 1954. La connaissance des cépages. *Cah. vitivinic. Chamb. agric.,* 25, suppl. 49.

LEVADOUX L., 1956. Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L. *Ann. amél. plantes,* 1, 59-118.

NEGRUL A.M., 1946. Evropyskij i aziatskij vinograd *Vitis vinifera* L. Ampelografija, S.S.S.SR., Moscou, 1, 63.

ODART Cte, 1874. Traité des cépages. Libr. agric., Paris, 6e éd.

O.I.V., 1983. Code des caractères descriptifs des variétés et espèces de Vitis. Off. int. vin. Paris.

RAVAZ L., 1902. Les vignes américaines. Porte-greffes et producteurs directs. Coulet. Montpellier.

SEGUY E., 1936. Code universel des couleurs. Lechevallier, Paris.