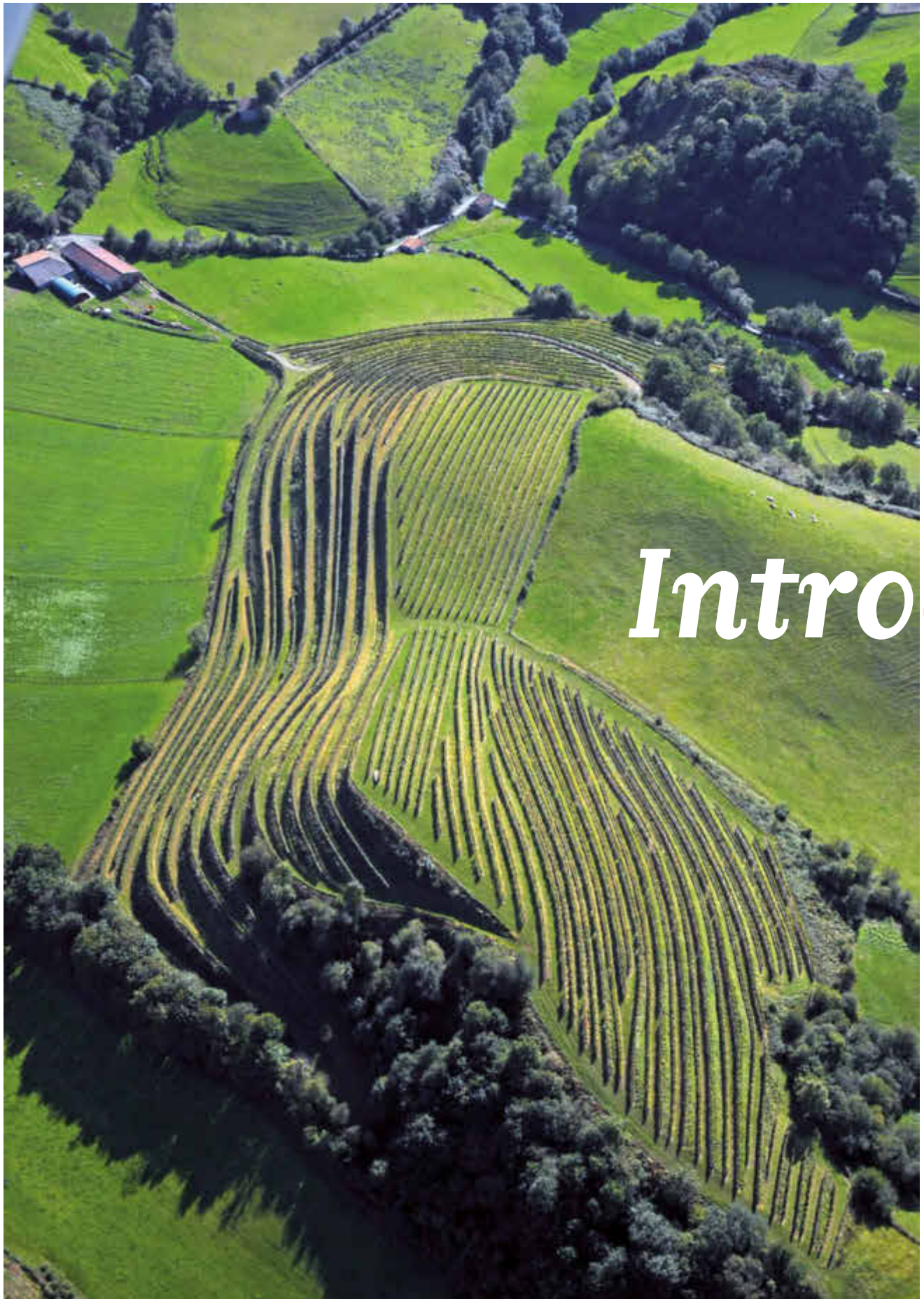


Table des matières

Introduction	p. 5
Origine et premières citations	p. 7
Origine historique	p. 7
Premières citations	p. 10
Origine génétique	p. 11
Synonymes	p. 12
Évolution de sa culture	p. 14
Phénologie et description	p. 16
Phénologie	p. 16
Description ampélographique	p. 20
Comportement agronomique	p. 24
Adaptation aux facteurs du milieu	p. 24
Fertilisation	p. 26
Porte-greffes et greffage	p. 26
Conduite	p. 28
Comportement vis-à-vis des maladies	p. 30
Sélection clonale et diversité	p. 32
Curiosités ampélographiques et cépages apparentés	p. 38
Qualités organoleptiques du vin	p. 43
La géographie du Cabernet franc	p. 51
Le Cabernet franc en Gironde	p. 51
Le Cabernet franc dans le Sud-Ouest	p. 53
Le Cabernet franc dans l'Ouest	p. 55
Dans le Midi méditerranéen	p. 56
Dans le monde	p. 57
Conclusion	p. 59
Glossaire	p. 60
Bibliographie	p. 61



Intro



roduction

Il est curieux de constater que ce cépage dont l'origine est très ancienne dans sa zone de culture, soit aussi peu considéré par l'ensemble de la profession viticole, en particulier en Gironde. Un certain nombre d'« histoires » ont circulé à propos de la propagation du Cabernet franc à partir de son origine pyrénéenne d'une part et de la région bordelaise d'autre part. Au cours d'une période assez reculée, certains écrits signalent qu'il bénéficiait d'une certaine renommée, puisque

le cardinal de Richelieu s'y est intéressé : « Au 17^e siècle, le cardinal de Richelieu confie à l'Abbé Breton, régisseur de ses terres, officiant à Fontevraud, la mission de replanter la région en Cabernet. Celui-ci acquiert

en Guyenne plusieurs milliers de plants de Cabernet Franc qui seront replantés autour de l'Abbaye saint Nicolas de Bourgueil. Depuis lors, ce cépage s'est fait localement appeler "Breton" sans doute à cause de l'acheminement de ce cépage depuis la Guyenne via le port de Nantes » (idealwine.net). Une autre théorie suppose que le Cabernet franc a été amené en Val de Loire, toujours par le port de Nantes, mais il serait arrivé par cabotage, avec des marchand bretons commerçant avec le port de Capbreton dans les Landes, ancien estuaire de l'Adour, beaucoup plus actif à l'époque (8 000 habitants au XIV^e siècle). Le nom de « Breton » viendrait de cette hypothèse ou du nom « Capbreton » raccourci par le langage courant, qui aurait également donné le nom de « Cabernet ». (LAVIGNAC. G., 2001)

Ci-contre : vignes en coteaux à Irouléguy (© Philippe Laplace)

Plus récemment, il était moins bien considéré et cela est peut-être dû en partie au comte Odart dans son *Ampélographie universelle* qui parle d'une forme de Cabernet de grande qualité qui semblait pousser en mélange avec le Cabernet franc. Il s'agissait du Cabernet Sauvignon qui n'était alors pas connu et qui allait lentement supplanter le Cabernet franc, car on lui trouvait toutes les qualités, ce qui est effectivement vrai pour son vin. Le baron Secondat de Montesquieu appelait ce nouveau Cabernet « le raisin sans défauts ». Depuis, le Cabernet franc qui avait une couleur moindre et une structure un peu plus faible a perdu de sa notoriété. Il a apparemment trouvé son terroir d'excellence dans le Saumurois et dans certains crus du Bordelais (Château de Cheval blanc). Le vignoble de Saint-Émilion et par extension du Libournais, est le secteur où il est actuellement le plus cultivé. Il ne faut pas oublier sa présence dans les terroirs béarnais, basques et landais plus proches de son origine, où il adoucit le Tannat et donne aussi, seul, de bons vins fruités.

1 *Origine et première citations*

Origine historique

Strabon, géographe latin avant J.-C. parle déjà du peuple celte, les Bituriges Vivisques. Déplacés par les Romains dans la région de Bordeaux (Burdigala) depuis la fin de la guerre des Gaules et par leurs relations commerciales avec les Basques ou Aquitains, vivant sur le piémont basco-pyrénéen, ils ont introduit des vignes en abondance de cette zone, pour cultiver eux-mêmes et produire leur propre vin. Pline (23-39 après J.-C.) cite un cépage cultivé près de Burdigala, le « Biturica ». Ce cépage aux contours encore mal définis, a été planté et multiplié autour de Bordeaux au I^{er} siècle, avec certainement un grand nombre d'autres « proto-cépages » plus ou moins domestiqués, issus de cette zone pyrénéenne très riche. Une sélection empirique de tout ce matériel a permis d'obtenir au fil du temps quelques plantes intéressantes. À l'époque, il était assez hardi d'entreprendre ce genre d'expérience, quand on sait que les Romains en Narbonnaise, n'envisageaient pas la culture de la vigne au-delà du partage des eaux de Naurouze ou des « Montagnes noires », barrière au-delà de laquelle le climat est « des plus horrible qui soit » (Pline).

L'origine pyrénéenne allait fournir des plantes adaptées au climat humide et à l'issue de cette sélection, peut-être un ou plusieurs cépages se distinguaient par leurs qualités organoleptiques et

agronomiques. Le Biturica en faisait probablement partie parmi tant d'autres. On peut supposer que le Cabernet franc en était très proche ou était un de ses descendants. Des formes proches de Cabernet franc existent depuis très longtemps au Pays basque espagnol dans le vignoble de Txakoli, qui sont le Morenoa et le Txakoli noir qui sont en quelque sorte des « types de Cabernet franc » (Atxeri moyeta) et l'ensemble de ces formes sont appelées *Ondarrabi beltza* en langue basque, c'est-à-dire « noir de Fontarabie ».

Les plus anciennes citations de ce cépage au Pays basque français font mention du nom d' « Acheria » ou Atxeria (Le Renard) nom que l'on retrouve au Moyen Âge, quand les moines du monastère d'Irouléguy plantent des vignes. Ensuite il se diffuse vers l'intérieur des terres vers le Béarn où il est appelé Bouchy. De proche en proche, il est cultivé dans les sables landais et dans la vallée de l'Adour.

Origine épirote de Biturica remise en question par la génétique

Parmi les premiers écrits sur Bordeaux antique, on trouve l'Histoire de Bordeaux de Camille Jullian en 1895, reprise plus récemment en 1962 par Robert Étienne, professeur à l'université (Bordeaux antique, Fédération historique du Sud-Ouest, 1962). Il parle d'un cépage ayant pour nom Balisca ou Basilica cultivé en Épire, région du nord de la Grèce, comme étant le Biturica introduit à Bordeaux au I^{er} siècle. Son approche est simplement linguistique ou phonétique car il fait le parallèle avec le nom du cépage bordelais décrit par Pline, Biturica ou vigne biturique, acclimatée et cultivée par les Bituriges Vivisques à Burdigala. Ce rapprochement « Balisca - Biturica » est vraiment hasardeux et

sans aucune base botanique.

Cette version erronée a été reprise par certains auteurs plus récents comme René Pijassou, professeur de géographie (*Un grand vignoble de qualité le Médoc*, 1985) ou Frédéric Berthault, spécialiste de l'archéologie vinicole bordelaise (*Aux origines du vignoble bordelais*, 2000), non remise en cause par Sandrine Lavaud, maître de conférences à l'université, spécialiste de Bordeaux au Moyen Âge (*Vignobles et Vins d'Aquitaine au Moyen Âge*, 2013) et tout de même mise en doute par Philippe Roudié, historien (*Le vignoble bordelais*, 1973).

Au I^{er} siècle, ce peuple des Bituriges Vivisques n'est pas allé si loin, d'une part, car il y avait des cépages proches en Narbonnaise près de Gaillac, mais peut-être pas bien adaptés au climat bordelais. D'autre

part, ils ont cherché à proximité dans un climat semblable des plantes adaptables, leur but étant de produire du vin localement. Cette vigne biturique citée par les auteurs, qu'ils ont sélectionnée, « convenait bien en climat capricieux et résistait aux vents et aux pluies » (Pline). En 1938, Negrul, ampélographe russe, a classé les cépages en « Proles » *orientalis*, *pontica* et *occidentalis* sur leurs différences morphologiques et leur origine géographique. En 1956 à l'INRA de Bordeaux, Levadoux a identifié des zones refuges pour *Vitis vinifera silvestris*, dont le piémont pyrénéen fait partie et proposé des « sorto-groupes » de cépages. À propos des zones atlantiques plus froides : « C'est dans cette zone froide que se rencontrent les cépages les plus proches des vignes sauvages, car ils ont 3 à 4 000 ans de retard par rapport à ceux obtenus au sud du Caucase. Negrul les classe dans la Proles *occidentalis* qui comprend, le Pinot, le Riesling, le Traminer et y ajoute le Cabernet, sortotype plus méridional » (Populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L., 1956). À l'INRA de Bordeaux ont été constitués des groupes, par étude ampélographique et analyse ADN (BORDENAVE et al., Étude historique, génétique et ampélographique des cépages pyrénéo-atlantiques. Bull OIV. 2007). Depuis le développement de la biologie moléculaire (voir plus loin), la proximité génétique avec le compartiment sauvage et les flux de gènes entre ces compartiments et entres cépages proches, ont

été étudiés. « En ce qui concerne les relations entre compartiment sauvage et cultivé, les données montrent que les variétés cultivées originaires de France ou de ses marges, se retrouvent plus proches des vignes sauvages françaises que les variétés originaires du sud, du centre de l'Europe et des Balkans » (Contribution à la caractérisation et à la protection in situ des populations de *Vitis vinifera* L. ssp *silvestris* (Gmelin) Hegi. en France, LACOMBE et al., 2003). Une thèse sur la diversité des cépages actuels a été soutenue. (Contribution à l'étude de l'histoire évolutive de la vigne cultivée *Vitis vinifera* L. par l'analyse de la diversité génétique neutre et de gènes d'intérêt, LACOMBE, 2012). La somme de ces travaux permet de connaître aujourd'hui avec plus de précision le polymorphisme génétique et caractériser des cépages ou des populations de cépages, inféodées à des zones géographiques mieux identifiées. Les travaux récents à Montpellier, grâce à l'outil moléculaire, ont démontré la proximité de Cabernet franc et de ses descendants (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère) avec le fond génétique pyrénéo-atlantique (*Parentage of Merlot and related winegrape cultivars of southwestern of France*, BOURSIQUOT et al. Australian journal. 2008) où l'on trouve entre autres le Fer, le Morenoa et le Txakoli noir. Ils sont tous très proches génétiquement des plantes sauvages (lambrusques) du Piémont pyrénéen humide et de l'« Acheria » (*Ondarrabi beltza*).

Première citations

Les citations sont nombreuses, la plus ancienne sous le nom de « vigne biturique » est attribuée à Pline qui connaît déjà la présence des Bituriges autour de Burdigala au I^{er} siècle. En dehors des appellations basques, le terme de « Vidure » pour désigner ce cépage, serait attribué à Adrien de Valois en 1675 dans la *Noticia galliarum* qui considère que ce nom de Vidure vient bien du nom latin *Biturica* lié aux Bituriges vivisques.

Un certain synonyme disparu de nos jours, « Cabrunet » a été entendu en 1712 à Pomerol. Ce nom a été repris par plusieurs personnes, connues pour leur contribution à la connaissance des meilleurs cépages :

- on peut citer l'abbé Bellet, chanoine à l'abbaye Saint-Blaise de Cadillac (Gironde), qui parle de « Cabrunet » mais aussi de « Vidure » en 1736.

Ce n'est finalement qu'en 1783 que l'abbé Rozier à Béziers, qui dresse une liste de tous les cépages cultivés, parle pour la première fois de « Cabernet ».

Le baron de Secondat de Montesquieu, l'œnologue William Franck ou François Xavier Bouchereau, qui établit une importante collection au Château Carbonnieux en 1825 pour connaître et identifier les cépages, emploient ou citent également le terme de « Cabrunet » ou « Cabrenet » ainsi que « Carmenet ».

Différents ampélographes dont le comte Odart, classent les cépages et parlent alors du Cabernet sans précisions. Beaucoup plus récemment, une description du matériel végétal de cette zone pyrénéenne a été faite par un ampélographe et chercheur de l'INRA de Bordeaux, Pierre Marcel Durquety :

« La population Bouchy-Cabernet franc se rencontre en Espagne à l'état non cultivé, le long du littoral de Biscaye. On a pu retrouver quelque exemplaire de ce noble cépage à l'état de liane inculte à environ 100 kilomètres de la frontière française, en plein cœur du Guipúzcoa. On a noté des caractères comparables à ceux observés

couramment dans les populations de Cabernet du Médoc ou d'Acheria du Pays basque » (P.-M. DURQUETY, *Vignoble pyrénéen*, PAV 1960).

Ce cépage ayant une implantation très ancienne à Bordeaux n'a pas eu les mêmes considérations que les cépages apparus vraisemblablement plus tard dans le vignoble comme le Cabernet Sauvignon ou le Merlot, la nouveauté étant toujours plus intéressante que l'existant. L'origine du nom Cabernet viendrait de Carmenet (latin *carminium* : rouge carmin), le nom générique du groupe qui signifierait que les Cabernet sont effectivement plus rouges au niveau des organes (bord des jeunes feuilles, rameaux, pétioles) ou carminés, par rapport aux Verdots beaucoup plus verts et qui se côtoient depuis longtemps.

Origine génétique

Les profils génétiques obtenus avec différents marqueurs microsatellites appliqués à Cabernet franc, comparés à ceux du Txakoli noir et du Morenoa, cépages très anciens de Navarre et du Piémont basque, montrent la proximité allélique de ces cépages « atlantiques ».

SSR Loci	VMC1B11	VMC4F3	VV1B01	VV1H54	VV1N16	VV1N73	VV1P31	VV1P60	VV1Q52
Txakoli noir	171 188	177 205	290 294	163 179	149 157	263 267	188 192	311 319	78 83
Morenoa	165 188	171 205	290 294	167 179	151 151	263 267	188 192	311 313	77 77
Cabernet F	184 188	171 177	290 290	165 179	149 151	263 267	188 188	311 322	77 77
Fer servadou	169 171	171 177	288 290	163 163	151 157	263 263	178 188	311 319	83 83
Allèles	A1 A2	A1 A2	A1 A2	A1 A2	A1 A2	A1 A2	A1 A2	A1 A2	A1 A2

Tableau 1- Données comparatives pour quelques marqueurs
(J.-M. BOURSICQUOT, 2008)

Un grand nombre d'allèles sont communs, surtout pour le Morenoa et le Txakoli qui sont très proches génétiquement (en gras) et donnent des arguments sur la réalité de cette population, bien

inféodée à cette zone basco-navarraise. Le Fer servadou étant originaire de ce secteur et contemporain de Cabernet franc est peut-être lui aussi un descendant ou une sélection de Biturica. Les nombres identiques en gras sont moins fréquents et prouvent qu'il fait partie du groupe, mais de façon plus éloignée. C'est un des très vieux cépages bordelais, appelé Hère depuis le Moyen Âge.

Ces éléments attestent l'origine géographique et historique du Cabernet franc mais on ne connaît pas précisément ses parents. Il est connu maintenant comme étant le père ou la mère des cépages bordelais rouges, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot. *A priori*, on a affaire à un cépage « ancien » issu de cépages archaïques du Piémont pyrénéen, selon la classification adoptée par Thierry Lacombe dans sa thèse (LACOMBE, 2009).

Synonymes

Cépage très diversifié, le Cabernet franc existe sous de multiples formes entre les Pyrénées et la Loire et est désigné par un certain nombre de synonymes.

Achéria : ou Atxeria, se traduit par « le renard » au Pays basque français. Ce nom vient sans doute du goût sauvage des baies de Cabernet franc. À Irouléguy, les cuvées produites actuellement par la cave de Saint-Étienne de Baïgorry portent des noms qui y font référence : (ex : Atxeridoy qui rappelle la montagne de l'Arradoy, où se situent de nombreuses terrasses complantées en Cabernet franc.)

Cabernet du nord : cette appellation a été rapportée de Bulgarie par J.-M. Boursiquot, où le Cabernet franc est cultivé.

Cabernet gris : ce nom est dû certainement à la prune abondante des baies ou à la couleur de ses sarments.

Carmenet : ce synonyme confirme l'existence du groupe éco-