

**Éléments identitaires du vignoble de Cahors :**

la ville de Cahors, le cépage malbec et les terroirs du causse et de la vallée

Le vignoble de Cahors constitue un ensemble original, très précisément identifiable au sein de ses homologues du Sud-Ouest. Son identité se tisse et évolue au fil des siècles à partir de trois fils principaux : la ville de Cahors, le cépage malbec, et la conscience d'un paysage associant causse et vallée.

**1. Cahors**

Le premier fil est celui noué entre le vignoble et la ville de Cahors. C'est l'apparente évidence par laquelle il faut commencer : le vignoble et le vin tirent leur nom de cette ville. Cité antique fondée sur les bords du Lot vraisemblablement sous le règne d'Auguste et cité épiscopale, Cahors est une ville importante durant tout le Moyen Âge. C'est à la fois une place de marché peuplée et un lieu de pouvoir et de savoir (l'université de Cahors est active de 1332 à 1751), qui exerce son autorité et son influence sur l'espace environnant. Un groupe très actif et constitué en réseau entre Méditerranée et Atlantique, les Cahorsins, branche la ville sur les grands circuits marchands qui traversent l'Europe aux 12<sup>e</sup> et 13<sup>e</sup> siècles. L'histoire économique fait classiquement du débarquement dans les ports d'Angleterre puis des Flandres de quantité de vins en provenance de La Rochelle, à partir de 1198, un marqueur central dans le développement des échanges au long cours et dans l'essor économique et démographique de l'Europe occidentale.<sup>1</sup> Les Cahorsins travaillent à cet essor, sans que l'on puisse être toutefois formel sur leur implication dans le commerce des vins produits à Cahors et dans les environs. Avec la guerre de Cent Ans, la ville se fortifie plus que jamais. Au lendemain du conflit, et après les épisodes contemporains d'épidémies de peste, les campagnes se repeuplent et l'agriculture se réorganise. Les archives témoignent de plantations de vignes et d'une généralisation de cette culture aux portes de la ville.<sup>2</sup> La vendange est rentrée et le vin élaboré à l'abri des

---

<sup>1</sup>Henri Pirenne, « Un grand commerce d'exportation au moyen âge : les vins de France », *Annales d'histoire économique et sociale*, n°21, 1933, pp. 225-243.

<sup>2</sup>Patrice Foissac, « Vins à Cahors ou vin de Cahors? Quelques lumières sur le vignoble suburbain et le vin à la fin du Moyen Âge », *Bulletin de la Société des Etudes du Lot* 135, 2 (2014), p. 125-139.

murailles, dans des caves dont le nombre et les capacités étonnent aujourd'hui.<sup>3</sup> C'est alors, au 16<sup>e</sup> siècle, qu'apparaîtraient les premières mentions de vin dit « de Cahors » -le conditionnel est de rigueur, en dépit d'une tradition qui attribue notamment au poète Clément Marot des vers vantant ce cru. La dénomination désignant l'origine « de Cahors » devient courante au 18<sup>e</sup> siècle. Ainsi un « Etat des marchandises que l'on porte à Saint-Pétersbourg », établi en 1728, mentionne des vins « rouges de Cahors », vendus de 20 à 22 roubles la barrique soit un prix comparable à ceux des autres vins français commercialisés.<sup>4</sup> À la veille de la Révolution française, l'agronome britannique Arthur Young note que « Le véritable vin de Cahors, qui a une grande réputation est produit par une rangée de vignes rocheuses qui se trouvent sur des hauteurs exposées au Midi, et il est appelé vin de grave, à cause du sol pierreux ».<sup>5</sup> Comme toutes les dénominations d'origine, la mention Cahors est liée au commerce. Elle est largement le produit d'une relation marchande, ayant la fonction de fournir une information sur le produit qui intéresse et rassure les acheteurs.

Cette dénomination n'est toutefois pas exclusive. D'un côté des crus aujourd'hui situés dans l'aire d'appellation sont parfois désignés par le nom d'une paroisse ou par celui d'une marque commerciale –ainsi le Grand Constant, qui n'est pas toujours précédé de la mention Cahors dans les textes.<sup>6</sup> De l'autre côté ces vins perdent parfois leur identité propre pour se fondre à Bordeaux dans les volumes de vins dits des « Côtes du Lot », qui englobent parfois des productions originaires du Lot-et-Garonne actuel, ou encore du « Haut-Pays », produits au-delà des limites de la sénéchaussée bordelaise. Bordeaux offre un débouché précieux pour les productions drainées par la Garonne, mais les grandes difficultés de navigation sur le Lot et les privilèges octroyés aux négociants bordelais limitent les flux.<sup>7</sup> Cette discrimination, commerciale et fiscale, joue en même temps comme un terreau identitaire pour les différents crus concernés, alimentant frustrations

---

<sup>3</sup> Inventaire commissionné par la ville, en cours de publication.

<sup>4</sup> François-Xavier Nérard, « Du Cahors au kagor. Pistes pour une histoire du vin de Cahors en Russie », *RIVAR*, 3, 7 (2015), pp. 25-39.

<sup>5</sup> Michel Figeac, « En el siglo de las luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos », *RIVAR* Vol. 3, n° 7, 2015.

<sup>6</sup> Christophori Knape, « Observatio XXX. De vini rubri adulteri accuratiori examine, extentione coloris institutendo », in *Nova acta physico-medica Academiae Caesareae Leopoldino-Carolinae*, Volume 8, 1789.

<sup>7</sup> Sandrine Lavaud, « Vignobles et vins d'Aquitaine au Moyen Âge », *Territoires du vin*, 5 [en ligne] (2013).

et récriminations durables. Si au début du 20<sup>e</sup> siècle, l'idée de rejoindre l'aire d'appellation Bordeaux en cours de constitution séduit une très nette majorité d'acteurs dans la plupart des vignobles environnants, ce n'est pas le cas à Cahors, où le débat est vif.<sup>8</sup> L'identité du cahors s'est ainsi forgée au contact de l'altérité bordelaise. En outre, c'est à confirmer, mais il est fort à parier que la ville de Cahors a elle-même imposé certains privilèges pour « ses vins » sous l'Ancien Régime. Si l'on ajoute que l'aire d'appellation actuelle recoupe dans une large mesure celle de l'exercice du pouvoir temporel de l'évêque de Cahors durant cette période, on comprend que le facteur politique et fiscal ne saurait être négligé dans la définition de l'identité du vignoble. Ainsi peut-on comprendre que le vin produit autour, en amont et en aval de la ville ait pris finalement le nom de cette dernière.

## 2. Malbec

Le deuxième fil identitaire est celui de l'encépagement. Sans être le seul, l'auxerrois, plus tard appelé malbec ou cot par les ampélographes, constitue le fond des vignes de Cahors. Le juriste et professeur à l'Université de Cahors François Roaldès témoigne au 16<sup>e</sup> siècle déjà d'une interrogation sur les origines de ce cépage « qu'aucuns pensent avoir été apporté d'Auxerre en ce pays ; c'est un raisin noir qui rend de très bon vin ». <sup>9</sup> Sur ce point des origines de l'auxerrois, la génétique montre aujourd'hui que les ascendants du malbec, ou cot noir selon la taxonomie ampélographique, encadrent le Quercy : d'un côté la magdeleine noire, originaire des Charentes et qui est aussi mère du merlot, de l'autre le prunelard, originaire de Gaillac et de la vallée de la Garonne.<sup>10</sup> La magdeleine noire a donné au cépage sa précocité, le prunelard ses composés phénoliques. Cahors pourrait bien être le lieu géométrique du croisement entre ces deux parents, situé sur une route reliant la Méditerranée et l'Atlantique, notamment La Rochelle, que les marchands de Cahors eux-mêmes prenaient soin de faire passer par leur ville, comme on l'a vu plus haut.<sup>11</sup>

---

<sup>8</sup> Philippe Roudié, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Féret, 2014 (1<sup>ère</sup> éd. 1988), pp. 292-294.

<sup>9</sup> François Roaldès, *Discours de la vigne*, cité in Patrice Foissac, art. cit., p. 128.

<sup>10</sup> Boursiquot, Jean-Michel et al. « Parentage of Merlot and related winegrape cultivars of southwestern France: discovery of the missing link », *Australian Journal of Grape and Wine Research* 15, 2 (2009), p. 152.

<sup>11</sup> Patrice Foissac, art. cit., p. 127.

Sous ce nom jusqu'au changement impulsé à partir de 2007 dans le sillage argentin, l'auxerrois demeure le principal cépage du vignoble. Seule la crise du phylloxéra le déstabilise pendant une partie du 20<sup>e</sup> siècle, au bénéfice des cépages américains ou hybrides. Mais durant cette période, dès lors que les vigneron et les autorités se penchent sur la question de l'identité du vignoble de Cahors, ils mettent en avant le cépage. La proposition de faire reconnaître par l'Etat le cru Cahors formulée une première fois à la fin des années 1900 est reprise vingt ans plus tard. Deux lois complémentaires en mai 1919 et juillet 1927 permettent à des productions viticoles françaises d'origine certifiée et respectant des critères de production de se voir reconnaître une personnalité juridique par décision de justice. L'existence d'« usages locaux, loyaux et constants » est posée comme base d'appréciation. Le syndicat des vignerons du Lot, créé en 1925 et assisté par Anatole de Monzie, obtient dès juillet 1930 un jugement favorable du tribunal civil de Cahors. L'appellation d'origine simple « vin de Cahors » est désormais reconnue. Le jugement souligne les traits communs laissés par l'histoire, la nature et l'agriculture, notamment « la dominance de l'Auxerrois ».<sup>12</sup> La proportion n'est pas fixée. On l'imagine alors devoir être au minimum de 50%. Après la guerre, les choses se précisent. Reconnu Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) en 1951, le cahors doit alors comporter un minimum de 70% d'auxerrois. En 1971, le décret donnant l'appellation d'origine contrôlée (AOC) confirme cette proportion. L'apposition du mot malbec à la suite du nom de l'appellation sur les étiquettes, encouragée par l'Union interprofessionnelle du vin de Cahors depuis 2007 pousse à la hausse de cette proportion à 85%, par conformité avec la réglementation européenne sur l'étiquetage.<sup>13</sup>

Dès les années 1950, la perspective d'un vin à 100% auxerrois est envisagée par José Baudel, fils de vigneron, ingénieur agronome et futur directeur de la cave coopérative de Parnac : « si certains vins doivent être le produit de plusieurs cépages complémentaires convenablement choisis, le vin pur d'auxerrois peut se suffire à lui-même : il manque un

---

<sup>12</sup> Le jugement est reproduit dans : José Baudel, *Le vin de Cahors*, Parnac, Les Côtes d'Olt, 1984, pp. 148-149.

<sup>13</sup> Pascal Griset, Léonard Laborie, « Métissages viticoles. Circulations transatlantiques, culture matérielle et identité de l'appellation Cahors au début du XXI<sup>e</sup> siècle », in Christophe Bouneau, Michel Figeac (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Garnier (à paraître).

peu de verdeur, mais moyennant une cuvaison de huit à dix jours, il a beaucoup de corps et son bouquet se développe excellemment au cours du vieillissement ». <sup>14</sup> Le même auteur s'interroge du reste sur la permanence de ce cépage, et sur le fait qu'il n'ait pas davantage été concurrencé, par la négrette par exemple, si présente dans les autres vignobles du Haut Pays. Son hypothèse est intéressante car elle met en avant non pas tant l'adaptation au terroir que le débouché : « Ce "conservatisme" de l'Auxerrois provient plutôt, semble-t-il, de la fidélité au type de vin et du débouché lucratif et constant qu'il a pu offrir autrefois. Le vin de Cahors était fait avec de l'Auxerrois, et changer le cépage aurait été détruire le produit ». <sup>15</sup>

### **3. Causse et vallée**

Le troisième et dernier fil identitaire que nous retiendrons ici tient à la complémentarité entre deux zones très contrastées, mais associées dans le vignoble : la causse et la vallée. La superficie couverte par le vignoble a beaucoup varié au cours du temps. Elle atteint un premier maximum à la fin de l'Ancien Régime, dans les années 1780. Dépassant largement l'aire actuelle, le vignoble s'étend alors de Saint-Cirq-Lapopie à Concots jusqu'à Soturac et englobe au sud de la rivière les communautés de Cremps, du Montat, de Villesèque et de Sauzet. Au nord du Lot, à partir de Saint-Géry, la vigne progresse jusqu'à Lauzès, pour remonter sur les Causses au-delà de Boissières, s'arrêtant vers Cazals et Salviac. Un second maximum est atteint tout juste un siècle plus tard, dans les années 1880. Dans les moments d'expansion comme de rétraction, causse et vallée restent le cadre structurant de l'identité du vignoble.

Ces deux zones se distinguent du point de vue géomorphologique, agricole mais aussi culturel. Elles présentent en somme des profils que l'on pourrait dire « agri-culturels » distincts. De nos jours encore la différence entre causse et vallée reste un élément de structuration des représentations mentales de l'espace quercynois. Chez les plus anciens, la composante humaine liée à ces représentations reste vive : ils se souviennent de l'identité qui était traditionnellement assignée aux uns et autres des habitants concernés, par contraste. Tandis que le caussenard était réputé pauvre, endurant, rustre, l'habitant de la vallée était réputé plus proche de la ville, plus à l'aise économiquement et en un mot

---

<sup>14</sup> Baudel José, « Histoire d'un vignoble », *Le progrès agricole et viticole*, n°19-20, 8-15 mai 1955, pp. 289-293, p. 290.

<sup>15</sup> Idem, p. 291.

plus civilisé. Les témoignages du passé abondent sur ces identités vécues et représentées comme très distinctes. Ernest Lafon, instituteur né en 1874 dans la vallée à Lagardelle et enseignant non loin de là à Albas, fait en 1929 le portrait du caussenard tel qu'il pouvait apparaître encore à la fin du 19<sup>e</sup> siècle : « « Lous Caoussatiés », les plus éloignés des cantons, conservaient leur traditionnel accoutrement : des jeunes filles en bonnet linge, des femmes en mouchoir de tête et des vieilles plus aisées aux coiffes de lingerie tuyautée. Des hommes portaient encore l'antique « camias », longue blouse qui cachait les guenilles, tandis que les notables de ces hameaux ignorés, s'affirmaient plus débourrés, en un complet de drap du pays, aux entournures aérées, sorti de l'atelier du tailleur-barbier du village ». <sup>16</sup> On pouvait semble-t-il reconnaître les uns et les autres à l'habit, voire aux postures.

Cette géo-physique est très présente dans la conscience des acteurs du vignoble. José Baudel en témoigne, au milieu du 20<sup>e</sup> siècle : « Le Causse du Quercy est creusé d'Est à Ouest par le ruban sinueux de la vallée du Lot et c'est de part et d'autre de Cahors, mais surtout en aval, que s'étire en longueur une vieille région viticole. (...) Les deux lèvres sur lesquelles repose le vignoble traditionnel sont constituées tantôt par les rebords du Causse jurassique tantôt par des croupes d'alluvions anciennes, moyennement fertiles, mais souvent superficielles et sèches ». <sup>17</sup> L'arrêt cité plus haut du tribunal de Cahors distingue et associe déjà bien en 1930 les deux zones en posant que « les vins rouges de Duravel comme tous ceux récoltés sur les côtes du Lot et sur les plateaux avoisinants ont droit à l'appellation d'origine « Vin de Cahors » ». <sup>18</sup> Dans cette phrase, les « plateaux » correspondent au causse, et les « côtes du Lot » aux « croupes d'alluvions », aussi appelées « terrasses » dès cette époque. À propos du projet de classement de l'appellation en AOC, un observateur explique en effet en 1937 que ce sont les « terrains » argilo-calcaire jurassiques et d'alluvions anciennes qui forment la « « Côte du Lot » avec les plateaux environnants ». <sup>19</sup> Et de préciser : « Qu'entend-on par alluvions anciennes? Ce sont tous les terrains qui s'échelonnent sur la vallée du Lot et qui forment comme des terrasses. Par exemple, les vignobles de Lapoujade à Gaillac, du Peyrou à Luzech, de Caunezil à Parnac,

---

<sup>16</sup> Ernest Lafon, *Au pays des Bombances ! Hossegor*, Edition Lac et Lande, 2014 (1<sup>ère</sup> ed. 1929), pp. 140-141.

<sup>17</sup> Baudel, art. cit., p. 289.

<sup>18</sup> Baudel, op. cit., p. 149.

<sup>19</sup> Ernest Lafon, « L'appellation contrôlée du vin de Cahors », *La Dépêche*, 31 octobre 1937.

du château de Caix, des Graves de Luzech et d'Albas, du plateau de Leret à Albas, etc., etc. ». Les terrasses restent jusqu'aux études de terroirs lancées dans les années 1990 et à nos jours la manière de dénommer les différents étages de la vallée.<sup>20</sup> On en dénombre généralement trois.

Sur le plan agricole, le causse permet l'élevage sur les champs pierreux et des cultures de faible rendement, dans les dolines. Lorsque la demande en vin est forte et dépasse l'horizon du village local, la culture de la vigne s'y développe. C'est le cas semble-t-il au 18<sup>e</sup> siècle, où la part en vigne du domaine bien étudié de Labastidette (aujourd'hui hors de l'appellation) croît, tirée par les perspectives d'exportation.<sup>21</sup> En revanche, le causse retourne en friche lorsque la pression sur les terres décroît. C'est le causse qui se dépeuple en premier dans la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, mouvement accéléré par la crise phylloxérique. La population part vers des grandes villes ou l'étranger certes, mais aussi vers la vallée toute proche où elle remplace ceux qui partent.<sup>22</sup> L'importance de l'investissement initial, qu'il s'agisse de défrichage, de préparation ou de remise en culture de sols délaissés est alors un frein pour d'éventuelles reprises de la viticulture sur le causse au 20<sup>e</sup> siècle, même si le foncier est peu coûteux à l'achat.

Dans la vallée les cultures sont plus faciles, le champ des possibles est pour ainsi dire plus ouvert. En contrepartie, le foncier est plus onéreux, et la concurrence plus forte entre les cultures. Face au risque toujours réel de famine ou de disette, l'administration royale sous Louis XV entend privilégier les cultures vivrières et notamment frumentaires. Elle exige une autorisation préalable à la mise en culture de nouveaux plants de vignes, délivrée par le représentant du roi. On sait que les exploitants n'ont pas toujours fait cas de ces contraintes. De sorte qu'à la fin des années 1780, lorsqu'on propose aux communautés d'exprimer leurs doléances en vue de la convocation des Etats Généraux, la vigne est fréquemment incriminée dans la vallée du Lot.<sup>23</sup> La demande revient souvent : ne pas laisser la vigne ainsi s'étendre sur les bonnes terres car cela limite la production de blé, et donc participe à une hausse des cours de la farine et à une dépendance accrue à l'égard

---

<sup>20</sup> Eric Rouvellac, *Les terroirs du vin de Cahors*, Limoges, PULIM, 2005.

<sup>21</sup> Jean Lartigaut, « Le vignoble de Labastidette », *Bulletin de la Société des Etudes du Lot*, 89, 2 (1968), pp. 55-97.

<sup>22</sup> Ernest Lafon, *Au pays des Bombances*, op. cit., p.

<sup>23</sup> Eugène Sol, « La vigne et le vin en Quercy avant 1790 », *Annales historiques de la Révolution française* 91, 1 (1939), pp. 25-35.

d'approvisionnements lointains. D'une certaine manière la vigne mange le pain des plus démunis. Mais avec les guerres de la Révolution et de l'Empire, les débouchés extérieurs se réduisent. Dans le même temps, les progrès de la route qui caractérisent le 18<sup>e</sup> et le début du 19<sup>e</sup> siècle permettent au Languedoc de mieux vendre ses productions vers l'Aveyron, le Limousin et l'Auvergne, débouchés intérieurs importants pour Cahors.

Le commerce du vin se rétracte, et la vigne est parfois remplacée par le blé ou le tabac. « Notre contrée, qui était riche autrefois, serait aujourd'hui dans la misère, si la culture du tabac ne lui avait présenté une petite compensation. Que faire dans cette situation ? Faut-il abandonner la culture de la vigne ? », s'interroge un dénommé Rouquié, auteur d'un mémoire publié sur le sujet en 1837.<sup>24</sup> L'auteur pense qu'il y a une solution culturelle, la charrue. Sa propre expérience prouve, argumente-t-il, que la charrue permet de réduire les coûts de production, en limitant le travail de l'homme tout en augmentant la production, et donc de redevenir compétitif. Bien sûr elle exige de repenser la manière de planter et de conduire la vigne. Elle exige aussi de travailler en priorité les terrains plats : il faudra l'utiliser « sur toutes les plaines et sur tous les plateaux », sauf dans le cas des terres en friche qui nécessitent d'autres moyens.

De fait, au 20<sup>e</sup> siècle, la mécanisation se fera d'abord dans la vallée, où se développera un vignoble mécanisé, donc moins sensible au déficit de main d'œuvre laissé par l'exode rural et la saignée de la Première Guerre mondiale, et principalement orienté vers la production de vins de consommation courante, sous l'effet combiné de trois facteurs : la difficulté et le coût du greffage de l'auxerrois, l'émiettement de la propriété foncière qui limite la capacité d'investissement, et la concurrence enfin des vins du Midi et de l'Algérie qui pousse à la recherche de rendements élevés. C'est par arrachage des plants hybrides et donc reconversion des parcelles déjà plantées que le vignoble VDQS et plus tard AOC connaîtra sa forte expansion des années 1960 aux années 1990. Au milieu des années 1980, la géographe Marie-Dominique Sabalçagaray observe que le vignoble AOC est à près de 85% dans la vallée et que s'il veut continuer à s'étendre il « devra, pour se déployer réellement, retrouver le causse, son habitat de naguère ».<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Rouquié, "Mémoire sur la culture de la vigne", *Bulletin de la Société agricole et industrielle du Lot*, 9-12 (1837), pp. 103-107, p. 104.

<sup>25</sup> Marie-Dominique Sabalçagaray, "Vin de Cahors et prospérité dans le Lot", *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 55, 3 (1984), pp. 313-335, p. 320.



Tel est donc de l'avis général la principale dynamique spatiale du vignoble de Cahors : sa descente dans la vallée au tournant des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles. Première géographe à observer le vignoble, Micheline Vidaillac synthétise en 1953 : « La vigne, durant de longs siècles, régna quasi souverainement de Cajarc à Duravel le long des « Costières » du Lot et des versants des petites vallées ramifiées à l'infini qui débouchent sur la rivière, constituant un vignoble renommé, le vignoble des côtes du Lot ou de Cahors. Il disparut dans la crise ouverte par l'invasion phylloxérique, pour ne se reconstituer que partiellement sur un autre site, sur les terrasses du fond de la vallée ». <sup>26</sup> Jean-Lucien Cabirol introduit sa thèse en 1978 de la manière suivante : « Le vignoble de Cahors est encaissé dans la vallée du Lot où il est enserré dans ses méandres avant de s'étendre parfois sur le plateau du Causse à la recherche, semble-t-il, d'une bolée d'oxygène ». <sup>27</sup>

Pourtant, comme nous avons commencé à le voir en mentionnant les cahiers de doléance ce tableau historique mérite d'être nuancé. Il y avait de la vigne dans la vallée au 18<sup>e</sup> siècle, avant sans doute (on en repère à Luzech dans la seconde moitié du 15<sup>e</sup> siècle) <sup>28</sup>, et après assurément. Par ailleurs, tout le causse a-t-il tout le temps été en vigne, jusqu'à être totalement délaissé avant les années 1970 ? Dans la vallée inversement, n'y a-t-il pas des zones qui ne furent que fort récemment mises en vigne ? Où la vigne représente-t-elle la plus forte part des cultures, et où résiste-t-elle dans les phases de reflux ? <sup>29</sup>

En matière de reconstitution et d'analyse des dynamiques spatiales du vignoble à la fois précises et dans la longue durée, beaucoup de travail reste à faire. La première étape consiste à localiser les microtoponymes utilisés dans les documents non cartographiques de descriptions des parcelles, produits avant le cadastre napoléonien. Ceci rendra possible la connexion entre les surfaces en vigne décrites et les localités. Certaines

---

<sup>26</sup> Micheline Vidaillac, « La vigne dans l'économie rurale de la vallée du Lot », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud Ouest*, 24, 1 (1953), pp. 46-58, p. 46.

<sup>27</sup> Jean-Lucien Cabirol, *Le vignoble et le vin de Cahors*, thèse, Université des sciences sociales de Toulouse, 1978, p. 1.

<sup>28</sup> « la vigne ne croît pas au bord de l'eau mais sur les molles pentes qu'enlacent les « singles » du Lot. Nous avons relevé la vente, en janvier 1450 d'une vigne située au terroir de La Yla dans la paroisse de Saint-Pierre de Luzech ». Jean Lartigaut, *Les campagnes du Quercy après la guerre de cent ans (vers 1440-1500)*, Toulouse, Publication de l'Université de Toulouse-Le Mirail, 1978, p. 305.

<sup>29</sup> La question renvoie indirectement à la notion des noyaux d'élite, terroirs où la présence continue de la vigne, au-delà des aléas conjoncturels, témoigne d'un enracinement profond, au propre comme au figuré. Georges Kuhnholz-Lordat, *La genèse des appellations d'origine des vins*, Chaintré, Oenoplurimedia, 1991 (1<sup>ère</sup> éd. 1963), p. 19.

communes viticoles étant à cheval sur la vallée et le causse, à l'image de Pradines, Mercuès ou d'Albas, une approche au plus près du terrain est nécessaire. Pour la période contemporaine, après la Révolution française, l'exercice est plus simple, mais exige un effort de saisi de données et de cartographie. Des indices nous conduisent à affiner notre approche des deux zones du causse et de la vallée, qui peuvent en fait chacune être subdivisées en deux du point de vue des dynamiques spatiales du vignoble. Ces quatre zones ont structuré l'espace viticole cadurcien jusqu'au temps présent au gré des crises et des périodes de prospérité.

Au sein de la vallée, on peut distinguer d'un côté la deuxième et la troisième terrasses, et de l'autre la première. La première terrasse est composée de sols jeunes, profonds et fertiles, en fond de vallée. Lorsque domine la polyculture et que chaque ferme doit prioritairement nourrir ses habitants et fournir les quelques revenus nécessaires aux achats du foyer, on y cultive en priorité les céréales, les légumes, les plantes textiles comme le chanvre ou le lin. Sauf exception, ces surfaces sont longtemps trop précieuses pour qu'on les emploie à la viticulture car elles doivent prioritairement assurer l'essentiel. Par ailleurs, le sol y est si riche qu'on ne les pense pas adaptées à une viticulture qualitative. Du moins c'est ce qu'anticipent ceux qui soutiennent dans les années 1930 le projet de classer le vignoble de Cahors en AOC : « sans que l'on puisse en blâmer le syndicat des vignerons sont exclus d'office par les experts (qui ne seront pas nos camarades) les terrains en bordure du Lot ou alluvions modernes ainsi que les terrains blancs, les terrains argileux et molasses de l'Agenais », situés sur le causse, écrit Ernest Lafon en 1937.<sup>30</sup> Ce passage laisse entendre qu'il en coûtait de ne pas pouvoir inclure la première terrasse : autrement dit, dans l'intérêt des exploitants et en dépit de certains facteurs décinsitatifs, des parcelles en vigne existaient ou auraient pu exister.

De fait, lorsque l'industrialisation et les évolutions structurelles de l'agriculture rendent obsolètes l'autosubsistance et que les critères de rentabilité et donc d'utilité du sol changent, les cultures spéculatives viennent mordre sur la première terrasse, viticulture y compris. Au lendemain de la Première Guerre mondiale, la culture de la vigne sur la première terrasse devient attractive et intègre une polyculture réarticulée où le tabac était devenu dominant, associé au blé qui, seul, n'était plus rentable : « Depuis quelques

---

<sup>30</sup> Lafon, art. cit.

années, on tend même à abandonner de plus en plus les vignobles plantés en terres de coteaux trop maigres pour lui faire occuper de bonnes terres, voire même les terres d'alluvions récentes, où les rendements se trouvent considérablement accrus ». <sup>31</sup> À partir des années 1960 la hausse sensible des cours et surtout le décrochage par rapport à celui du vin de table, renforcés dans la décennie suivante avec l'obtention de l'AOC, incitent à convertir ces vignes en cépages nobles pour produire du cahors et non plus du vin de consommation courante sans distinction d'origine. L'expertise sur la délimitation parcellaire rendue en 1949 en préparation de l'obtention du label VDQS n'est pas revue à l'occasion du passage en AOC. Si certains bas-fonds limoneux sont exclus de l'aire d'appellation, les premières terrasses sont en grande partie incluses. <sup>32</sup>

Les deuxième et troisième terrasses forment en quelque sorte le socle historique du vignoble d'aujourd'hui. Leurs sols sont bien adaptés à la vigne et moins favorables aux cultures vivrières comme les céréales ou bien spéculatives comme le tabac. À Parnac une enquête relève qu'en 1850 : « La moitié du territoire est plantée en vignes qui produisent un vin très estimé. C'est d'elles que sort la principale richesse de la commune. Moins exposées aux influences du brouillard que les vignes des bords du Lot, plus productives que celles des coteaux, elles ont une valeur moyenne qui dépasse celle des autres communes du canton ». <sup>33</sup> Le second 19<sup>e</sup> siècle favorise l'expansion du vignoble dans cette zone, comme elle généralise la plantation des coteaux et l'accroissement des surfaces en vigne sur les plateaux. Ernest Lafon dépeint ainsi la vallée dans les années 1890 : « Dans la plaine, les luxuriants terroirs, labourés à la charrue, aux pampres correctement alignés sur fil de fer ». C'est là que se trouvent aujourd'hui les plus anciennes exploitations, qui restèrent longtemps et demeurent pour certaines en polyculture. En plantant pêchers et fraisiers, les agriculteurs obtenaient un revenu de complément fonctionnant comme une assurance contre les intempéries ou la mévente du vin. <sup>34</sup>

Au sein du causse, une distinction est à faire entre les pentes les plus prononcées, notamment celles qui donnent sur la vallée du Lot, et les zones planes ou de plateaux. Les

---

<sup>31</sup> L. Gay, R. Gromas, *Statistique agricole de la France. Annexe à l'enquête de 1929*, Paris, ministère de l'Agriculture, 1937, p. 101.

<sup>32</sup> Jean-Lucien Cabirol, *Le vignoble et le vin de Cahors*, op. cit., p. 77-78.

<sup>33</sup> Constant-Le-Stum Christiane, *Le Lot vers 1850, recueil de monographies cantonales et communales établies par les contrôleurs des contributions directes*, vol. 1, Cahors, Archives départementales du Lot, 2001, p. 289.

<sup>34</sup> Vidaillac, art. cit., p. 56.

fortes pentes ou coteaux débutent là où s'arrêtent les troisièmes terrasses. Espace des cailloux, des taillis, peu accessibles et de nos jours délaissés, ils furent pourtant plantés par le passé. Pour l'historien médiéviste Jean Lartigaut, c'est le terroir d'élection de la vigne en Quercy dans la seconde moitié du 15<sup>e</sup> siècle : « Ainsi que nous l'avons remarqué, la vigne s'accommode fort bien des versants pierreux et secs et ne s'étale donc pas au détriment des cultures céréalières. Elle empiète quelque peu sur les vastes étendues en friche ordinairement abandonnées aux troupeaux ». <sup>35</sup> Les plus précocement mis en production sont sans doute ceux qui entourent la ville de Cahors. Là comme ailleurs, le fond de vallée est laissé au vivrier ou aux plantes textiles. Puis viennent, sans transition par d'autres étages, les coteaux du causse. La viticulture s'y développe au moins dès la fin du Moyen Âge et persiste jusqu'à la crise du phylloxéra dans le dernier quart du 19<sup>e</sup> siècle. <sup>36</sup> La difficulté d'exploitation est compensée par la proximité et donc la facilité à rentrer la vendange, d'autant plus valorisée que les temps sont troubles. Cette situation est propre au vignoble suburbain de Cahors. Ailleurs, la situation est moins claire. Les coteaux ont une certaine « vocation » viticole dans la mesure où ils ne peuvent guère supporter d'autres cultures, surtout une fois qu'ils ont été déboisés et que le sol, fort mince, est parti par ravinement. Mais il faut une forte valorisation, par des cours globalement élevés ou la reconnaissance d'une qualité particulière, pour justifier les petits rendements offerts par un dur labeur. Les archives font état vers 1850 de systèmes culturels où la vigne privilégie les coteaux, mais sans les couvrir totalement. Dans l'arrondissement de Cahors par exemple : « Les coteaux sont entremêlés de vignes, de bois et de landes improductives : c'est le fonds du tableau ». <sup>37</sup> La demande en provenance de Bordeaux privilégiant essentiellement la couleur, pour le coupage, plutôt qu'une quelconque typicité, la vigne tend à se développer aussi sur les zones plus plates et fertiles où les rendements sont meilleurs. Il faut la hausse vertigineuse des cours pour que dans les décennies suivantes et jusqu'au phylloxéra la culture de la vigne recouvre les coteaux de manière quasi complète au dire des témoignages et de certaines rares photographies.

À cette époque en effet, une véritable folie de la vigne s'empare du pays. Beaucoup de vignobles sont touchés par l'oïdium, mais à Cahors la maladie est moins vigoureuse. Les

---

<sup>35</sup> Lartigaut, *Les campagnes du Quercy*, *op. cit.*, p. 305.

<sup>36</sup> Foissac, art. cit., 2014. Ceci contredit Jean Lartigaut (ci-dessus) : Cahors ne fait pas exception à la présence de la vigne sur les coteaux, au contraire.

<sup>37</sup> Constant-Le-Stum Christiane, *Le Lot vers 1850*, *op. cit.*, p. 47.

cours s'envolent. Les plus pauvres jettent leur dévolu sur ces pentes si difficiles à travailler, pour produire coûte que coûte. Ernest Lafon se souvient : « Plus près de l'azur, dans les coteaux, les petits propriétaires du bourg vendangeaient aussi. Par économie, on s'aidait entre voisins. (...) Vignes des pauvres, patiemment conquises sur la roche ; souvent les orages descendaient la mince couche arable, déchaussant les ceps ; les prolétaires remontaient cette terre à plein « clichous », s'obstinant à lutter contre la ravine. Là d'ailleurs, on récoltait les crus fameux, ceux qui gagnent en vieillissant, le vrai « jus de cailloux » comme on l'appelle ».<sup>38</sup> Sur ces arpents les ceps poussent à la diable, enracinés tant bien que mal dans les anfractuosités de la roche : « Aux pentes rocailleuses, étagées par les murettes, les ceps du capiteux auxerrois, que les pécunieux travaillent avec « lou féchou » ». <sup>39</sup> Le « défonseur » se spécialise dans ce travail harassant : « Toute la semaine, il attaquait rageusement la pieraille des coteaux. L'acier luisant de son hoyau décrivait de diligentes paraboles avec des tintements métalliques, montant de la glèbe rocheuse où s'agrippaient les racines de l'auxerrois direct. »<sup>40</sup>

Entre celles qui entourent historiquement Cahors et celles qui se sont tournées vers la vigne plus tard, ces pentes exaltent les valeurs d'un vin difficile à produire et sont dans les représentations le cœur du vignoble. C'est aujourd'hui un grand réservoir d'imaginaire. Du reste, sans qu'il ne s'agisse de soif de terre, les désirs de vignobles « différents » se sont récemment portés vers ces coteaux. L'une des premières expériences est celle lancée dans les années 1990 par la famille Jouffreau-Hermann, donnant la cuvée du « Clos Saint-Jean ». Plus récemment Lydia et Claude Bourguignon se sont à leur tour lancés dans l'aventure.

Les zones de plateaux, les plus éloignées de la rivière, offrent des terres disponibles et relativement faciles à travailler. Concurrencée par les labours (blé et maïs), les prairies et l'élevage, la lande ou le bois, voire le tabac, la vigne ne semble s'y développer significativement que dans les périodes haussières. La première est le 18<sup>e</sup> siècle, comme l'illustre bien la carte de Cassini ou encore le décompte des surfaces en vigne à Rassiels par exemple : 487 ha à la fin du siècle, soit un taux record de près de 45% des terres arables en vigne, qui fait dire à Sophie Brénac que, suivant ce critère, « le vignoble de Cahors, à la fin de l'Ancien Régime, présente donc un caractère exceptionnel, par rapport

---

<sup>38</sup> Lafon, *Au pays des Bombances ! op. cit.*, p. 30.

<sup>39</sup> Idem, p. 15.

<sup>40</sup> Idem, p. 179

aux régions viticoles du sud de la France », hormis le cas bordelais.<sup>41</sup> Un témoignage contemporain confirme l'étendue et la qualité de ce vignoble caussenard : « C'est pourtant dans ce causse si rebelle à la culture, si dur à travailler et où nul ne peut s'habituer s'il n'y est né que s'élevaient jadis dans mon enfance les plus riches vignobles donnant le vin le plus recherché et faisant de ce pays des causses presque aride aujourd'hui le coin le plus riche de la contrée. Pendant des années j'ai connu mon grand-père Marcelin et mon oncle Frédéric, je les ai vus briser la roche à fleur de terre et la remplacer par de la bonne terre transportée à grands frais du fond des vallées ou des combes. Je les ai vus planter la vigne dans le roc à la barre à mine ; j'ai vu plus tard ces vignes avec les plus beaux fruits, les plus recherchés pour leur saveur et leur qualité ». <sup>42</sup> Les deux périodes haussières suivantes sont la seconde moitié des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles. Rouquié explique que la différence ne se faisait pas tant au 18<sup>e</sup> siècle entre vignoble du causse et de la vallée qu'en fonction de la pente. Il y avait selon lui jadis deux qualités de vins. Sur les terres plates, sans qu'on sache sur lesquelles précisément (celles du causse, celles de la vallée ?), un « vin rosé », destiné au Massif central, qui se « composait avec un tiers d'auxerrois et deux tiers de raisins blancs, ou autres bonnes espèces ; quelquefois on faisait passer ce résidu sur la vendange du vin noir ». <sup>43</sup> Sur les pentes, un « vin noir », vendu deux fois plus cher que le premier : « Cette contrée faisait un premier vin appelé vin noir, qu'elle composait avec le raisin nommé auxerrois : ce vin avait un débouché assuré dans le nord de l'Europe, dans les Antilles et autres parties du Nouveau-Monde ». <sup>44</sup> Un contrôleur des contributions directes observe vers 1850 que sur le plat du causse : « Les vignes, malgré la qualité supérieure de leurs produits, sont bien appréciées seulement depuis que le prix des vins a atteint un chiffre anormal ». <sup>45</sup> Micheline Vidailac note dans les années 1950 l'importance de la vigne dans certaines communes caussenardes, où certes dominant les cultures fourragères et l'élevage, mais où le vin continue d'être produit et de rapporter. <sup>46</sup>

---

<sup>41</sup> Sophie Brénac, *Le vignoble de Cahors de Louis XIV à Louis-Philippe*, mémoire de maîtrise, Université de Toulouse-Le Mirail, 1997, pp. 123-124.

<sup>42</sup> Michel Célarié (édité par Christiane Constant-Le Stum), *Journal d'un bourgeois de Bégoux, 1771-1836*, Publisud, 1992.

<sup>43</sup> Rouquié, art. cit., p. 104. Pour rappel: les cépages blancs sauvignon, sémillon et mauzac sont initialement reconnus dans la réglementation du VDQS cahors. Vidailac, art. cit., p. 54.

<sup>44</sup> Rouquié, art. cit.

<sup>45</sup> Constant-Le-Stum Christiane, *Le Lot vers 1850*, op. cit., p. 49.

<sup>46</sup> Vidailac, art. cit., p. 47.

Autrement dit, la vigne résiste sur le causse au 20<sup>e</sup> siècle. L'image d'un vignoble totalement descendu dans la vallée est inexacte.

Par ailleurs, la diversité des sols, les conditions climatiques particulières et l'éloignement des exploitations "de référence" ont favorisé dans cet espace les expériences, les innovations, une certaine forme d'affranchissement à l'égard des canons construits dans la vallée. Il n'est pas interdit de penser que l'encépagement différait quelque peu sur le causse, avec par exemple une plus forte présence du valdiguié ou « auxerrois gros », mieux adapté à ces terroirs qu'à ceux de la vallée. Le valdiguié faisait partie des cépages autorisés en 1971, mais a été exclu à l'occasion des révisions postérieures. De même, le jurançon noir est bien plus replanté sur le causse en raison de l'insuccès du greffage de l'auxerrois dans cette zone sur un porte-greffe moins adapté.<sup>47</sup> Avec l'obtention de l'AOC, de nouveaux capitaux sont investis, et ce de manière plus spectaculaire sur le causse, où des exploitations totalement nouvelles et innovantes voient le jour. En dix ans on assiste à « la création de toutes pièces et à l'installation sur le causse de quatre domaines viticoles d'une quarantaine d'hectares, c'est dire de grandes exploitations pour ce vignoble. Deux d'entre elles appartiennent à des négociants de longue date du vin de Cahors qui ne disposaient encore d'aucun ancrage agricole dans l'aire d'appellation. Les deux autres sont propriété de ressortissants français d'Algérie qui élargissent leur champ d'action. (...) Ces domaines ont promu un type d'exploitation très moderne, mécanisée, à grands renforts d'investissements, d'efforts promotionnels et publicitaires, et de contacts commerciaux individuels, extrarégionaux et/ou étrangers. Le capital financier s'est donc directement installé dans l'aire AOC Cahors et a mis en valeur des terres du causse que seuls des investissements semblables pouvaient aujourd'hui rentabiliser ». <sup>48</sup>

Sur fond d'inquiétudes face à l'arrivée de capitaux exogènes, et de rivalités ou de jalousies en matière d'attribution de droits à plantation, la relation entre causse et vallée est depuis les années 1970 aussi marquée par la polémique. À grand renfort de simplifications historiques et dans une quête relativement vaine du berceau premier du vignoble, les uns interrogent la conformité du cahors du causse au vin connu du consommateur, tel que

---

<sup>47</sup> José Baudel, « Sur le vin de Cahors, visite commentée de la cave coopérative "les Côtes d'Olt à Parnac" », *Bulletin de la Société des Etudes du Lot*, 89, 2 (1968), pp. 49-53, pp.51-52 ; Baudel, op. cit., p. 51.

<sup>48</sup> Sabalçagaray, art. cit., pp. 317-318

produit dans la vallée, avec un matériel végétal et des techniques adaptés à ces terroirs, quand les autres revendiquent l'authenticité et prennent de haut ceux d'en-bas. La polémique s'expose au grand jour en 1977-1978 dans les colonnes du *Monde*, où le critique La Reynière défend Georges Vigouroux et son domaine de Haute-Serre. Le journaliste rend compte de l'initiative du négociant sur le causse comme un contrepied louable à la tendance à l'œuvre depuis le phylloxéra, à savoir d'une part le glissement du vignoble vers la vallée, où l'on replante désormais à la place des hybrides arrachés, et d'autre part l'évolution de l'encépagement. « Par facilité, écrit-il, on replanta en plaine, on appela d'autres cépages : merlot, et autres. Et cela fit un autre vin de Cahors que l'on connaît trop, hélas ! plus gouleyant certes, passe-partout et sans cette robustesse, cette agreste amitié, qui le faisait appeler "black wine" par les Anglais ». <sup>49</sup>

Le président du syndicat de défense du vin AOC Cahors réagit vertement pour légitimer les vins de la vallée. Sa réponse est publiée par le journal : « Loin des connaissances élémentaires de notre terroir, vous opposez le causse et la vallée que vous confondez avec une plaine. Cette opposition erronée est sans fondement, car la vallée est constituée en réalité de terrasses d'alluvions anciennes à aptitude viticole au moins égale au causse et bénéficiant d'un micro-climat plus chaud et plus abrité qui confère aux raisins une maturité plus précoce ». <sup>50</sup> Le débat se poursuit encore car le journaliste attaqué tient à répliquer : « Je ne confonds point vallée et plaine, mais constate que, géographiquement, le vignoble ancien de Cahors était "là-haut". (Ces paysages de pierraille décorés de vignes transparaissent encore aujourd'hui à travers un sol où l'on peut encore trouver trace de murailles de pierres, anciens espaliers où vivent quelques "rupestris du Lot"). Et, seule la difficulté du travail du haut et le meilleur rendement des vignes du bas ont engagé les viticulteurs à travailler dans les alluvions, anciennes ou récentes, de la vallée ». <sup>51</sup> Plus loin, il revient sur la question de l'encépagement pour pointer le désaccord apparent entre Roger Baudel, et son frère José, favorable à la présence du jurançon noir sur le causse, tandis que le premier soulignait sa « qualité organoleptique insuffisante ».

---

<sup>49</sup> La Reynière (Robert Courtine), « Le cahors ressuscité », *Le Monde*, 12 novembre 1977.

<sup>50</sup> Baudel Roger, « Un cahors mal placé », *Le Monde*, 10 décembre 1977.

<sup>51</sup> La Reynière (Robert Courtine), « Un cahors mal placé (suite) », *Le Monde*, 31 décembre 1977.



Si la polémique en reste là dans les colonnes du *Monde*, elle rebondit aussitôt localement. La question de l'identité est encore plus directement posée. Face à un président du Syndicat de défense du vin AOC Cahors qui se félicite de la hausse des cours, multipliés par trois en six ans, le journal *Quercy Recherche* s'étonne : « Étrange satisfaction que celle de faire grimper démesurément les prix d'un vin de vallée, lequel porte toujours sans rougir le nom d'un cru qui fut de coteau ».<sup>52</sup> José Baudel répond : « Vous condamnez la réussite ». Rappelant les aptitudes et la valorisation ancienne des terroirs de la vallée, il insiste en outre sur le caractère contextuel de l'expansion par le passé du vignoble sur le causse et les coteaux.<sup>53</sup> Pour lui : « Certains esprits superficiels entretiennent une dualité Causse-Vallée en utilisant le cliché simpliste de la bonne vigne sur le plateau et de la mauvaise « dans la plaine ». Rien n'est plus faux, car l'agrologie montre qu'à l'exception de terres profondes et limoneuses soigneusement éliminées par les experts du classement parcellaire, les sols des terrasses alluviales de la vallée ont une aussi grande vocation viticole que les argiles caillouteuses du Causse ».<sup>54</sup>

Face à cette polémique, trois attitudes sont possibles et sont effectivement repérées parmi les acteurs : continuer en échangeant coup pour coup, minorer les différences pour apaiser, reconnaître les différences pour en faire une force. Tandis que les responsables syndicaux tendent initialement à minorer les différences, le publi-reportage des vigneron du causse publié dans la *Dépêche du Midi* en novembre 1983 témoigne d'une exploration de la troisième voie : réclamant un « nouveau profil » pour le vin de Cahors, « ils proclament « enterrée » la polémique « sur les qualités respectives des deux terroirs » et « ajoutent que les mérites du causse ne s'opposent plus à ceux de la vallée, que, désormais, le Cahors a deux visages, finalement complémentaires pour son bonheur ».<sup>55</sup> Depuis cette époque les trois attitudes se retrouvent, en fonction des intervenants et des moments.

---

<sup>52</sup> *Journal Quercy Recherche* (1978), cité par Cabriol J.-L., *Le vignoble et le vin de Cahors*, *op. cit.*, p. 66.

<sup>53</sup> *Idem*, p. 70 (réponse non publiée à la date de septembre 1978).

<sup>54</sup> *Idem*, p. 65.

<sup>55</sup> Sabalçagaray, *art. cit.*, p. 323, citant « Un nouveau profil pour le vin de Cahors : celui du Causse quercinois », publi-reportage, *La Dépêche du Midi*, Toulouse, édition du Lot, 5 novembre 1983.

Pour ce que nous en voyons, ni les uns ni les autres ne semblent clairement présenter à l'occasion de cette polémique le problème qui surgira avec pourtant une certaine violence au début du 21e siècle lorsque l'INAO demandera une révision de l'aire de production préalable à l'initiation d'un processus de hiérarchisation interne.<sup>56</sup> En cause : les parcelles en vigne dans des terres aux moindres aptitudes viticoles par rapport au produit visé, en fond de vallée. De même, nul n'aborde en profondeur la question de l'encépagement, qui se transforme après l'épisode des hybrides et au cours essentiellement de la seconde moitié du 20e siècle, dans le sens d'une réduction du nombre de cépages autorisés, du remplacement de certains cépages traditionnellement cultivés par des cépages jusqu'alors absents (merlot, tannat et syrah pendant un temps) et d'une concentration autour du malbec.<sup>57</sup> Aujourd'hui, dans l'esprit de nombre de vigneron et de négociants, l'introduction de dénomination géographiques complémentaires ouvrirait la possibilité de créer de nouveaux cahiers des charges pour l'appellation, qui au-delà des bases communes et partagées, permettraient une adaptation plus fine à ces deux grands terroirs.

Pascal Griset, historien, professeur à l'Université Paris-Sorbonne

Léonard Laborie, historien, chargé de recherche au CNRS, UMR Sirice

Avec la collaboration de Patrice Foissac, historien, professeur au collège Gambetta (Cahors) et Sophie Lafon, historienne, professeur au collège Olivier de Magny (Cahors) et doctorante au CEMMC (Université de Bordeaux)

---

<sup>56</sup> José-Marie Espiessac, « Polémique. L'appellation cahors revisitée », *Le Figaro*, 19 avril 2003. Demande qui n'avait semble-t-il pas été anticipée. Voir ce qu'en dit à l'époque Éric Rouvellac, « De la cartographie des terroirs de l'aire AOC Cahors à la proposition d'un classement de terroirs en un "premier cru" Cahors », *Norois*, n°189/1, 2002, p. 17-31, p. 21.

<sup>57</sup> Guy Lavignac, Annick Audiot (coord.), *Cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire. Mémoires d'un ampélographe*, Rodez, Éditions du Rouergue ; Paris, INRA Éditions, 2001, pp. 12-13.