

L'auxerrois à queue rouge. Une variété disparue

La mémoire locale rappelle l'existence à Cahors, jusque dans les années 1950, d'une variété de côtes aujourd'hui disparue du vignoble, l'auxerrois à queue rouge. Enquête sur une disparition.

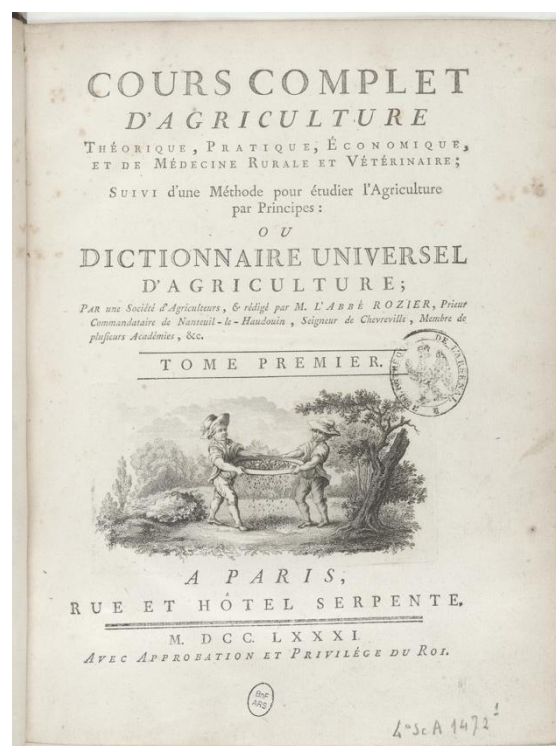
Une variété identifiée depuis longtemps

Les hommes de la fin du 18^e siècle avaient repéré l'existence de deux variétés de côtes, l'une à pédoncule ou rafle rouge, l'autre à pédoncule vert. Certains les hiérarchisaient.

En réponse à l'enquête lancée par Dupré de Saint-Maur (1782-84), intendant de Bordeaux, le subdélégué de Bergerac, Guillaume Gontier de Biran, rapporte la présence dans son aire viticole d'une part d'un « Cotte rouge, que l'on nomme pied de perdrix dans les environs de Castillonès, Monflanquin et Villeneuve d'Agen », dont « la cotte est en effet rouge », et d'autre part d'un « Bouissalet ou grosse Cotte rouge. Le raisin en est aussi très bon à manger, produit beaucoup et fait de bon vin. La Cotte ou rape en est verte et le grain en est plus gros que celui de la cotte rouge ou pied de perdrix »¹. Son voisin, le subdélégué de Libourne, fait le même constat : le noir de Pressac (que l'on sait être l'auxerrois, malbec ou encore côtes) est « de deux espèces, on le distingue en queue rouge et en queue blanche, le premier est de goût très supérieur et moins sujet au brouillard, l'un et l'autre font un vin noir et bon, lorsqu'ils sont mêlés avec d'autres cépages mais seuls ils feraient un vin mat ». Les informateurs du subdélégué de Libourne estiment la variété à pédoncule rouge plus qualitative. Ailleurs, on ne parle d'ailleurs que de cette dernière. Ainsi le subdélégué de Mirepoix signale-t-il un « auxerrois : raisin noir et très bon, grain rond gros et croquant,

grappe longue et point serrée, la queue rouge, feuille ronde dentelée ». La dénomination « pied perdrix » (son nom à Puy-l'Evêque par exemple) fait certainement référence à cette couleur distinctive -les pattes de la « perdrix rouge » étant, comme son bec, corail.

Au 19^e siècle, la littérature ampélographique confirme que l'auxerrois ou "pied de perdrix" ou encore "pied rouge" "produit les meilleurs vins" du Lot-et-Garonne, et les "vins noirs, dits de Cahors", et qu'il est à distinguer de « l'auxerrois commun », à pédoncule vert².



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La disparition

¹ Henri Galinié et al., *L'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784)*. Texte intégral en ligne sur HAL, 2019.

² *Cours complet d'agriculture d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, Paris, Bureau du cours complet d'agriculture, 1846, p. 153.

Le sénateur de la Dordogne et président de la société d'agriculture de ce département, Alexandre de Bosredon, explique en 1886 que « le Côt à pédoncules verts, ou Prunella, était à Cahors, presque seul cultivé et donnait le vin franc et généreux de ce nom.



Alexandre de Bosredon

À Bergerac, c'est encore une de ses variétés, le Côt rouge, qui compose la plus grande partie des vignes à vin rouge. À Domme, c'est avec le même plant que l'on obtient, mais après avoir fait bouillir une certaine quantité de son moût, pour en forcer la couleur, ces vins que le commerce recherche tant pour les coupages »³. Pas de hiérarchie entre les deux selon l'auteur, mais une répartition géographique : le côt à pédoncule vert aurait prédominé à Cahors, et celui à pédoncule rouge ailleurs. Cette observation recoupe ce que l'historienne Mary Hermet lit dans les monographies écrites par les instituteurs

³ A. de Bosredon, *Essai sur le perfectionnement applicable à la viticulture dans le canton de Terrasson*, 1886.

ruraux de la vallée du Lot, qui dans la seconde moitié du 19^e siècle relèvent un changement à l'œuvre dans l'encépagement : plus productif, l'auxerrois à queue verte tend à supplanter l'autre variété. L'appât du gain, durant la période faste pour la viticulture lotoise que représentent les années 1850-1870, pousse les vigneron à privilégier *lou combo-bert*, l'auxerrois à gros plant et à délaissier *lou combo-routzé*, le pied de perdrix⁴. Les deux sont pourtant bien revendus par le Syndicat des viticulteurs du Lot lorsqu'il contacte le Comité national des appellations d'origine en 1937 : pour les vigneron lotois, le vin de Cahors devra être fait à 70% avec le « malbec ou côte-rouge et le côte-vert, tous deux appelés vulgairement « auxerrois » »⁵.

Les épisodes de grand gel de 1956 et 1957 conduisent à la quasi disparition de l'auxerrois dans le vignoble cadurcien. Fort heureusement, des structures étaient déjà en place qui permettent de surmonter cette crise. Les efforts coordonnés du Centre d'études techniques agricoles créé à Luzech en 1954, de la cave coopérative et de la chambre d'agriculture du Lot permettent en effet le retour du cépage dans les années qui suivent.

Des parcelles expérimentales sont plantées, la première à Luzech dès 1955, pour suivre des souches de malbec transférées du Blayais, et la seconde en 1961 chez le coopérateur Jean Delcros pour sélectionner des clones⁶. À partir de 1979, l'appellation jouit d'un nouvel outil. L'Association d'expérimentation de la Ferme départementale d'Anglars-Juillac est

⁴ Mary Hermet, *Le phylloxéra et ses conséquences sur le vignoble de la Vallée du Lot*, mémoire de maîtrise, université de Toulouse Le Mirail, 2000, p. 9 et 10.

⁵ Ernest Lafon, « L'appellation contrôlée du vin de Cahors », *La Dépêche*, 31/10/1937.

⁶ Entretien de Pascal Griset et Léonard Laborie avec Jean et Dominique Delcros, le 18 novembre 2015.

créée avec l'appui du Conseil général du Lot.

C'est dans ce contexte de re-création du vignoble, dans une dynamique collective marquée par une approche technique et rationalisatrice, qu'une sélection est faite conduisant à la disparition du cot à queue rouge dans l'aire cadurcienne. Le

cot à queue verte est privilégié en raison de son bien meilleur rendement, à un moment où le vin de cahors manque. La cave coopérative et un technicien, Jean-Pierre Pélissié, semblent avoir été particulièrement impliqués dans ce processus, aux dires des témoins.

Avec le gel et le choix de la productivité qui s'en est suivi à la fin des années 1950, le vignoble a perdu selon l'œnologue, agronome et négociant Franck Rigal, qui a goûté jeune des vins de cot rouge, issu de vignes non greffées, « des cépages fabuleux », « merveilleux, taillés en gobelet souvent » : « ça faisait des vins... C'était sublime, on aurait dit du sang de taureau (...) c'était grandiose »⁷.

À quand la réintroduction ?

⁷ Entretien de Pascal Griset et Léonard Laborie avec Franck Rigal, le 19 janvier 2015.