

Le Causse, terre délaissée (re)devenue nouvelle frontière ...

Sur le plan agricole, le causse lotois permet l'élevage sur les champs pierreux défrichés et des cultures de faible rendement, dans les dolines. En son sein, 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. Mais l'identité du causse n'est pas qu'affaire de terre et de paysage. Le Causse c'est en effet, plus globalement, un lieu qui peut paraître « à part » vu de la vallée. Tout est plus rude, plus difficile. Cette identité tient aussi longtemps à ses habitants « différents » de ceux de la vallée. Prospère puis délaissé, le Causse devient à partir de la fin du XX^e siècle une nouvelle frontière, un élément à part entière du terroir cadurcien, doté de fortes spécificités.



Coteaux et plateau : deux espaces à distinguer ... une image partagée

Les fortes pentes ou coteaux débutent là où s'arrêtent les troisièmes terrasses de la vallée. Espace des cailloux, des taillis, peu accessibles et de nos jours délaissés, ils furent pourtant plantés par le passé. Pour l'historien médiévisse Jean Lartigaut, c'est le terroir d'élection de la vigne en Quercy dans la seconde moitié du 15^e 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 ». ¹ Les plus précocement mis en production sont sans doute ceux qui entourent la ville de Cahors. La difficulté d'exploitation est

¹ 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.

compensée par la proximité et donc la facilité à rentrer la vendange, d'autant plus valorisée que les temps sont troubles. 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^e siècle.²

Cette situation est propre au vignoble suburbain de Cahors. Ailleurs, la situation est en effet 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 ».³ 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

² 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, 2014. Ceci contredit Jean Lartigaut (ci-dessus) : Cahors ne fait pas exception à la présence de vigne sur les coteaux, au contraire.

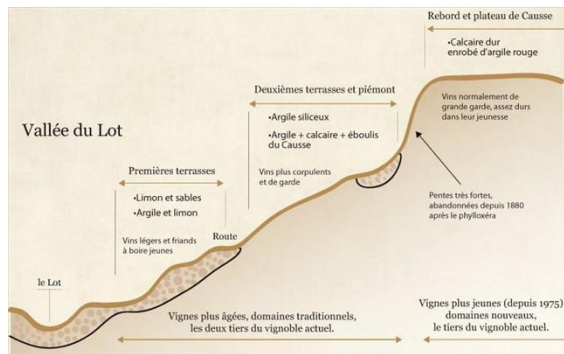
³ Constant-Le-Stum Christiane, *Le Lot vers 1850, recueil de monographies cantonales et communales établies par les contrôleurs des contributions directes*, vol. 1, Cahors, Archives départementales du Lot, 2001, p. 47.

cours à partir des années 1850 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.

La culture de la vigne sur le plateau est très liée à la dynamique du marché. Si les sols et les conditions climatiques en font un espace plus difficile à valoriser que les terrasses de la vallée, exploiter ces terres s'avère bien moins difficile que sur les pentes escarpées des coteaux. 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^e 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.⁴ 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 carte de Cassini témoigne de cette expansion à la fin du 18^e s., ainsi que 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 aux régions viticoles du sud de la France », hormis le cas bordelais.⁵

⁴ Jean Lartigaut, « Le vignoble de Labastidette », *Bulletin de la Société des Etudes du Lot*, 89, 2, 1968, pp. 55-97.

⁵ Sophie Brénac, *Le vignoble de Cahors de Louis XIV à Louis-Philippe*, mémoire de maîtrise, Université de Toulouse-Le Mirail, 1997, pp. 123-124.



Différents à bien des égards, coteaux et plateau sont perçus de manière globale depuis la vallée, des représentations encore vivaces aujourd'hui étant associées de longue date aux habitants du causse. 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 plus civilisé. 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^e 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 débouffés, en un complet de drap du pays, aux entournures aérées, sorti de l'atelier du tailleur-barbier du village ». ⁶ On pouvait donc semble-t-il reconnaître les uns et les autres à l'habit, voire aux postures.

Des périodes de prospérité très liées aux dynamiques du marché

⁶ Ernest Lafon, *Au pays des Bombances !* Hossegor, Edition Lac et Lande, 2014 (1^{ère} ed. 1929), pp. 140-141.

A partir du deuxième tiers du XIX^e siècle, 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 cours s'envolent. C'est une opportunité pour les plus pauvres qui 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 ». ⁷ 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 » ». ⁸ Le « défenseur » se spécialise dans ce travail harassant : « Toute la semaine, il attaquit rageusement la pierraille 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. » ⁹ Le phénomène se retrouve à la même époque sur le plateau. 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

⁷ Lafon, *Au pays des Bombances !* op. cit., p. 30.

⁸ Idem, p. 15.

⁹ Idem, p. 179

appréciées seulement depuis que le prix des vins a atteint un chiffre anormal ».¹⁰

Un témoignage qui mérite d'être cité dans la longueur confirme l'étendue et la qualité du vignoble caussenard à la veille du phylloxéra : « Dans mon enfance c'était une des plus importantes exploitations vinicoles de la région : les années d'abondance, en 1874, par exemple, on y récoltait jusqu'à 500 hectolitres de vin de toute première qualité. Si on y travaillait dur, on y menait la vie large, on s'y nourrissait bien tous, maîtres et domestiques étaient contents et bien payés de leurs efforts. La maison d'habitation comprend six grandes pièces comme il en existe encore dans nos maisons anciennes de nos campagnes et les dépendances se composaient alors d'immenses chais contenant 4 grandes cuves de 80 hectos, d'une grange pour 2 paires de bœufs de labour et 4 chevaux. Tout cela a bien changé et aussi subi beaucoup de modifications depuis cette époque vieille d'un demi-siècle. (...) C'est pourtant dans ce cause 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 causes 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.

¹⁰ Constant-Le-Stum Christiane, *Le Lot vers 1850*, op. cit., p. 49.

C'était l'époque où le vin abondait et se vendait bien, l'heureuse époque qui précède l'invasion du phylloxéra. Partout le sol fut bouleversé, la roche pulvérisée, les arbres, les arbustes tombèrent pour faire place à la vigne. D'interminables murailles encerclèrent les flancs des collines, ce fut un travail de géants. Là où quelques pouces de terre purent garder un peu d'humidité on planta le précieux cep, sur les contreforts abrupts des Cévennes comme sur les flancs escarpés des coteaux. Le vin récolté était de si bonne qualité, dégageait un arôme si apprécié que rien ne rebuta ces vigneron acharnés. Partout s'élevaient de riches vignobles dont le produit, chaque année, valait un héritage. Longtemps ce fut dans tout le pays presque désert aujourd'hui, une richesse, une aisance, une joie de vivre jusqu'alors inconnue »¹¹.

Déclin et nouvelles dynamiques

La survenue du phylloxéra brise cet élan. Il accélère le départ des populations dans le contexte d'un exode rural déjà perceptible. Les caussenards gagnent la vallée et les villes.¹² Le cause retourne en friche lorsque la pression sur les terres décroît. Quand on commence à envisager la délimitation d'une aire d'appellation cahors, il ne fait toutefois aucun doute que le cause doit en faire partie. On note bien en 1929 l'aptitude du terroir : « les terres des Causes, argilo-calcaires, constituées par un mélange d'argile rouge (colorée par l'oxyde de fer), de pierrailles calcaires et souvent de sable siliceux, contenant à la fois les trois éléments essentiels,

¹¹ Eugène Rascouailles. Nous remercions Patrice Foissac pour la communication de cette archive familiale. Voir Patrice Foissac, Eugène Rascouailles, « L'école et la République à la fin du XIXe siècle : un témoignage quercynois inédit », *Bulletin de la Société d'études du Lot*, Tome CXXXVII, octobre-décembre 2016.

¹² Ernest Lafon, *Au pays des Bombances*, op. cit., p.

conviennent parfaitement à la production de bons vins. Elles s'échauffent très facilement et par conséquent mûrissent bien le raisin qu'on y cultive »¹³. Comme le souligne la géographe Micheline Vidaillac dans les années 1950, la vigne se maintient dans certaines communes caussenardes, où certes dominent les cultures fourragères et l'élevage, mais où le vin continue d'être produit et de rapporter.¹⁴ Autrement dit, la vigne résiste sur le causse au 20^e siècle. L'image d'un vignoble totalement descendu dans la vallée est inexacte. Entre persistance d'une identité spécifique, polie par le temps et persistance d'exploitations susceptibles de constituer des points d'appuis pour une future renaissance, le Causse reste donc bien à part entière, malgré sa faiblesse statistique, une composante du terroir viticole cadurcien.

La mise de fond initiale, qu'il s'agisse de défrichage, de préparation ou de remise en culture de sols délaissés, n'en reste pas moins un frein pour d'éventuelles reprises de la viticulture sur le causse dans la seconde moitié du 20^e siècle, même si le foncier est peu coûteux à l'achat. Il faut des capitaux et un esprit d'entreprise. Ils viendront d'initiatives locales mais également d'entrepreneurs extérieurs à l'appellation.

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 à peine, au début des années 1980, la

¹³ Gay L. et Gromas R. (avec la collaboration de Maturié P.), *Statistique agricole de la France. Annexe à l'enquête de 1929. Monographie agricole du département du Lot*, Paris, Ministère de l'Agriculture, 1937, p. 102.

¹⁴ 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. 47.

géographe Marie-Dominique Sabalçagaray peut ainsi noter de grands changements, dus 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 ».¹⁵

La diversité des sols, les conditions climatiques particulières et l'éloignement des exploitations "de référence" favorisent dans cet espace les expériences, les innovations, une certaine forme d'affranchissement à l'égard des canons construits dans la vallée. C'est pourtant paradoxalement sur le terrain de l'authenticité que ceux du causse vont se positionner, face aux mines parfois circonspectes de ceux de la vallée...

Le Causse permet d'exprimer une image d'authenticité et de « naturel » que renforce le parc naturel régional des Causses du Quercy depuis sa création en 1999. Englobant les causses de Gramat et de Limogne, soit un tiers du département

¹⁵ 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, pp. 317-318.

du Lot entre Figeac et Cahors, il est présenté comme étant constitué de « grands plateaux calcaires couverts de pelouses sèches et de forêts de chênes pubescents, où l'eau travaille dans ses entrailles et de vallées verdoyantes aux hautes falaises. Ici, la pierre « pousse » »¹⁶. L'image du Causse est valorisée par de nombreuses initiatives qui ne se limitent pas au vin. L'image très « nature » et positive, en phase avec celles du temps, est revendiquée par de nombreux produits du sud-ouest qui intègrent « Causse » à leurs étiquettes.



Entre celles qui entourent historiquement Cahors et celles qui se sont tournées vers la vigne plus tard, les pentes du causse exaltent tout particulièrement les valeurs d'un vin difficile à produire et sont au cœur des représentations caractérisant le vignoble depuis la fin du 20^e siècle. Sans qu'il ne s'agisse de soif de terre, les désirs de vignobles « différents » se sont récemment portés vers ces terres. 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.

¹⁶

<https://www.tourisme-lot.com/le-lot-secret/parc-naturel-regional-des-causses-du-quercy>

17

Loin des premiers investissements des années 1970-1980, nombre d'exploitants se revendique désormais d'un espace privilégié de liberté, où un modèle de petite exploitation adoptant plus facilement les principes du vin naturel permettrait de revenir aux origines du terroir. Le mot d'accueil du site web de l'un d'entre eux reflète assez bien la revendication d'une image plus jeune et dans l'air du temps, ancrée dans une histoire : « Bienvenue sur le Causse Calcaire de Cournou ! Si vous avez l'âge légal dans votre pays, une pioche pour tâter le caillou, un peu d'huile de coude et que vous êtes de bonne humeur (les pénibles s'abstenir s.v.p.), vous pouvez entrer, c'est par là ! »¹⁸

¹⁷

<https://www.eterritoire.fr/detail/activites-touristiques/les-melodies-du-causse-concert-du-quatuor-emanana/2504224420/occitanie,lot,lalbenque%2846230%29>

¹⁸ <https://combel-la-serre.com/fr>



Le Causse, laboratoire de pratiques et réservoir d'imaginaire, porte des représentations très fortement liées à celles du malbec « cépage difficile, tellurique, connu pour son fort caractère et ne supportant pas la médiocrité »¹⁹.



¹⁹ Ouest France Publié le 10/07/2022 à 05h00
<https://www.ouest-france.fr/le-mag/cuisine/ce-cos-taud-de-cahors-fait-dans-la-dentelle-6b69de94-fec0-11ec-881f-755fcc32b9da>

Partie intégrante de la culture viticole cadurcienne, le Causse n'en tient pas moins une place quelque peu marginale dans l'histoire économique récente de l'appellation. Alors que le marché du vin évolue de manière très forte, marqué par l'émergence d'aspirations nouvelles chez les consommateurs, le Causse, après une éclipse, détient cependant des atouts réels et spécifiques pour prendre à nouveau une place économiquement très significative. A certains égards l'histoire du Causse au regard du vignoble cadurcien, avec sa culture originale et ses périodes d'effacement et de renaissance rappelle celle de Cahors au sein du vignoble français. Quoi qu'il en soit, l'économie viticole du Lot ne peut que se féliciter de disposer d'un tel relais de croissance, en termes de surfaces, d'image et de façons nouvelles de faire le vin.