

Malbec : les apports de l'ampélographie moléculaire

15.05.2020

A Cahors, le malbec s'est appelé auxerrois jusqu'à une époque très récente. Mais l'auxerrois et le malbec sont-ils bien le même cépage ? La synonymie est établie depuis longtemps, mais au milieu des années 1980, pour la critique oenophile anglaise Jancis Robinson, il est encore permis de douter. Le malbec est alors surtout présent à Bourg et Blaye en Gironde : « Ces références ne rehaussent pas son crédit auprès des amateurs étrangers, mais ceux-ci feraient bien d'examiner la réputation des vins de Cahors », remarque-t-elle –regrettant toutefois le mélange au merlot et au tannat, qui en font alors « un côtes de Blaye musclé »¹. Pour elle, l'auxerrois « est si riche en pigments, tanins et arômes que l'on soupçonne une origine génétique différente de celle du malbec », qui d'après elle, par manque d'acidité, vieillit mal et ne donne généralement qu'« une version rustique et diluée du merlot »².

La génétique justement lèvera à la fin des années 2000 tout doute : auxerrois et malbec sont bien la même variété. L'étude publiée sous la direction de Jean-Michel Boursiquot en 2009, surtout connue pour avoir révélé la généalogie du merlot, livre le nom des parents : magdeleine noire des Charentes (qui est aussi la mère du merlot, et dont on ne connaît pas l'origine géographique, la désignation charentaise ne rappelant que le lieu où elle fut retrouvée) et prunelard (du Tarn)³. On dit généralement que la magdeleine noire a donné au cépage sa précocité. L'Institut français de la vigne et du vin explique à son propos : « Lors de prospections réalisées dans des vieilles parcelles de vignes en Bretagne et dans les Charentes, un cépage original et inconnu des collections a pu être identifié. En raison de sa précocité, cette variété était nommée « Magdeleine » par certains propriétaires qui la cultivaient en treille (la Sainte Madeleine tombe le 22 juillet). Elle fut alors dénommée « Magdeleine noire des Charentes » pour la distinguer des autres variétés (surtout de table) déjà dénommées Madeleine. Depuis, ce cépage a également été retrouvé à 3 reprises sous forme de treilles dans le département du Gers, chaque fois sous le nom de Madeleine, ce qui constitue un fait assez remarquable »⁴. Le prunelard aurait, lui, transmis ses composés phénoliques.

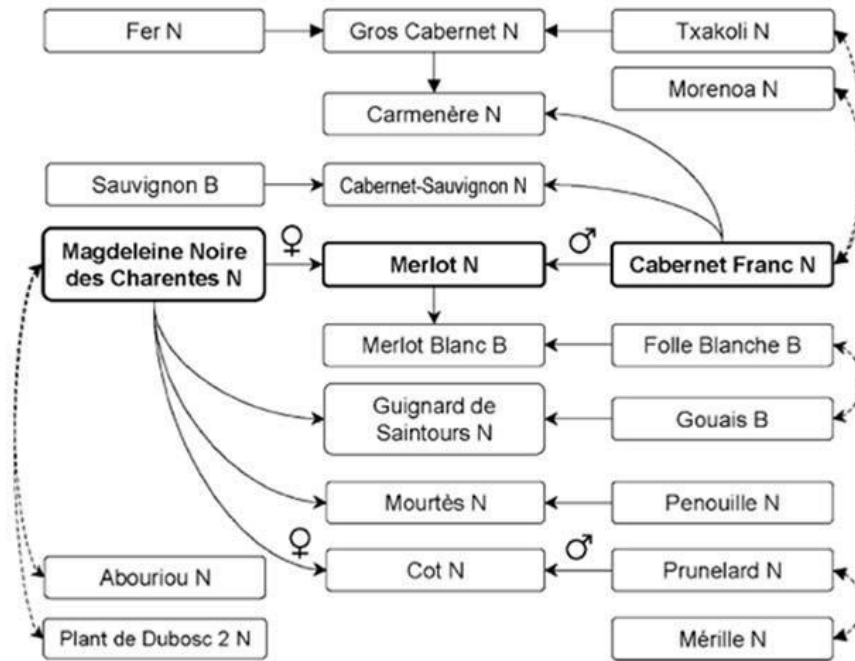
Où ce croisement a-t-il pu se faire ? Nul ne le sait. Le cépage est repéré dès les années 1530 dans la région de Fontainebleau. Les sources expliquent qu'il y a été introduit sur la volonté du roi François Ier, depuis le Quercy où il est très présent. De fait, à Cahors, les sources écrites présentent pour la première fois ce même cépage, sous le nom d'auxerrois, une cinquantaine d'années plus tard, expliquant effectivement qu'il est le principal cépage utilisé dans la région, avec un certain « muscatel bourg ».

¹ Jancis Robinson, *Le livre des cépages*. Paris, Hachette, 1988, p. 198 (traduit de *Vines, Grapes and Wines*, Mitchell Beazley Publishers, 1986).

² Idem.

³ 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.

⁴ <https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/lampelographie-moleculaire/>



Parenté du malbec (cot noir). Source :

<https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/lampelographie-moleculaire/>