

Vin blanc : une tradition un temps perdue

L'AOP Cahors est exclusivement rouge. Cela veut-il dire que l'on n'a jamais fait de vin blanc dans la région ?

Une production ancienne

De toute évidence, la réponse est non. De multiples traces documentaires indiquent que des cépages blancs ont été cultivés et vinifiés.

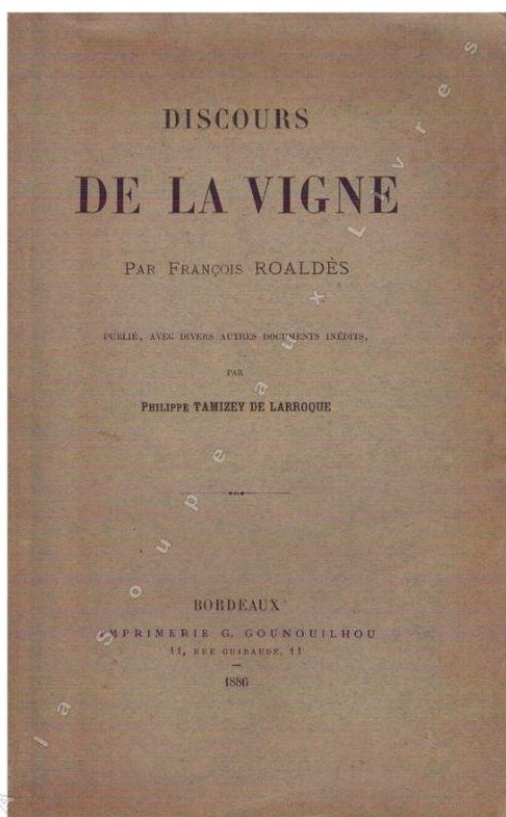
On sait que les vins blancs étaient prisés au Moyen Age. À Cahors comme ailleurs, ils constituent le pot de vin que les consuls de la ville offrent de manière privilégiée aux grands de passage. Le vin est-il du cru ? Les sources ne le précisent pas. Parfois cependant mention est faite d'un approvisionnement lointain, comme par exemple quand le consulat voulut honorer le trésorier de France de passage à Cahors en 1518-1519 avec un vin blanc acheté par un marchand à Mirabel.

A ce jour, la plus ancienne mention de cépages pour la région date du *Discours de la vigne* de François de Roaldès, que l'on date des années 1570-1580. L'auteur évoque deux cépages : l'auxerrois, et le muscatel bourg. A propos de ce dernier il écrit : « On ne voit point ici en nos raisins de cette laine qui soit sur la grappe, mais bien sur la feuille, laquelle est fort bourrue au plan [sic] que nous appelons Muscatel bourg, qui est un des principaux qu'on choisit ici pour faire le planton. »¹

Ceci ne nous dit pas si le cépage était rouge ou blanc. En attendant, un peu plus loin dans le texte, Roaldès écrit que « depuis quatre-vingts ou cent ans un sénéchal de Quercy, de la maison de Cardaillac, fit porter du plan de Naples pour planter une vigne à Saint-Circ, laquelle produit du meilleur vin blanc qui soit en Quercy ». ²

Un développement réel entre XVIII^e et XIX^e siècles

Si le plan de Naples reste mystérieux et ne réapparaît pas par la suite, le muscatel est lui bien présent dans les sources qui, à partir de la seconde moitié du 18^e siècle, se font beaucoup plus précises quant aux cépages plantés. Dit aussi « petit muscat », le muscatel est souvent mentionné,



¹ Philippe Tamizey de Larroque, *Discours de la vigne par François Roaldès*, Bordeaux, Gounouilhou, 1886, p. 42.

² Idem, p. 48-49. Selon Patrice Foissac, le sénéchal pourrait être Raymond de Cardaillac ou son fils Jacques.

notamment en 1783-1784 dans les réponses à l'intendant Dupré de Saint-Maur en provenance des régions de Puy l'Evêque, Figeac ou encore Sarlat. Il est chaque fois décrit comme un cépage blanc, dont le subdélégué de Puy l'Evêque apprécie grandement les qualités : « excellent raisin blanc que je préfère au muscat pour le vin blanc ». Pour le subdélégué de Figeac aussi, c'est un « raisin distingué. Il est blanc, hatif, très doux, excellent à manger. La souche est grande et pousse tard ».³ On en fait encore mention dans le cours du 20^e siècle comme on le verra plus loin.

D'autres cépages blancs sont par ailleurs repérés à l'époque. À commencer par les « mauzar », « louval » et « rigoulen » dont l'historien Jean Lartigaut souligne l'importance sur la propriété de Pierre-Louis de Besombes à Labastidette, dans les années 1740-1760⁴. L'historienne Sophie Brenac-Lafon retrouve cette même trilogie chez bien d'autres propriétaires - le « mauzac » (ou mauzat), le « louval », ainsi que le « rachoulen blanc » (est-ce le même que le rigoulen ?) – ainsi que d'autres comme l'« ambroisie » ou le (la ?) « taloche »⁵.

Sur le plan cultural, la documentation nous apprend que cépages rouges et blancs étaient mélangés dans les parcelles. Nombre de baux à complanter⁶ témoignent d'une organisation

méticuleuse, avec une alternance de trois rangs d'auxerrois pour un rang de blanc.

Que faisait-on de ces raisins blancs ? Le plus souvent, on devait les mélanger au rouge dans la cuve. Mais certains prenaient toutefois soin de les vinifier à part. Ceci requiert un pressoir -techniquement, on ne peut pas faire de vin vraiment blanc par foulage et cuvaison -, matériel coûteux qui sous l'Ancien Régime réserve de fait la production de vins blancs aux plus fortunés -noblesse seigneuriale et bourgeoisie enrichie. Pierre-Louis de Besombes produit ainsi à Labastidette en 1760, 31 barriques de vin noir pour 21 de vin rosé et 3 de vin blanc -sans que l'on sache si l'année était parfaitement représentative. Selon Jean Lartigaut, une grande partie du vin blanc de Labastidette était distillé... prioritairement pour préparer le vin noir ! Mais une partie sert à élaborer un vin blanc dit « mousseux ». Le calendrier des travaux agricoles dressé par ce même propriétaire donne quelques renseignements à propos de ce vin : à l'automne, au moment des vendanges, il faut d'abord « Tenir le pressoir net et tout prêt à faire le vin blanc mousseux par une matinée de gelée blanche. » Le contrôle de la température s'avère décisif. Ensuite, courant février, il faudra « Coler dans les premiers jours les vins blancs pour les soutirer à la pleine lune de mars », et en mars enfin « Soutirer les vins blancs à la pleine lune pour qu'ils moussent »⁷. Le vin blanc, tant en termes de production que de consommation, est un marqueur social très fort.

Après la Révolution, il semble que la production de blanc se soit nettement développée dans la région. En 1807, le riche laboureur Michel Célarie installé à

³ 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. (halshs-02385748)

⁴ Jean Lartigaut, « Le vignoble de Labastidette, 1757-1782 », *B.S.E.L.*, tome 89, n°2, 1968, p. 55-95.

⁵ Sophie Brenac Lafon, « Vignoble et vin de Cahors, 1650-1850 », thèse, Université Bordeaux Montaigne, 2020, p. 288-289.

⁶ Un bail à complanter est un bail en vertu duquel la jouissance d'une terre est concédée par le propriétaire à un cultivateur, à charge d'y planter et d'y cultiver de la vigne et qui fixe la proportion que le propriétaire prend sur les récoltes.

⁷ Cité in Jean Lartigaut, « Le calendrier de ménage et d'agriculture de P.L. Besombes à la fin de l'Ancien Régime », *Quercy-Recherche*, 1983, n°49/50, p. 72-78 et n° 51, p. 60-65.

Bégoux, se réjouit dans son journal d'une abondante vendange ayant donné 13 barriques de vin blanc et 20 barriques de vin rouge⁸. Dans les années 1830, Guillaume Lacoste parle encore du muscatel, qui donne un vin enivrant, et du « bouillon blanc » (lou blancal), « qui est aussi excellent, est d'une blancheur d'argent »⁹. Au milieu du 19^e siècle, les terroirs de la vallée produisent plus de vin que jamais, dont une proportion significative de blanc, ce qui distingue ce terroir du causse, où le blanc est rare voire même absent, selon Sophie Brenac Lafon. Ainsi au cœur de ce nouveau vignoble, dans le canton de Luzech, en 1852, la production s'élève à 36 994 hl dont 4116 de blanc¹⁰. La proportion varie selon les communes. En 1853 : 800 hl de blanc pour 1200 hl de rouge à Villesèque, 935 hl de blanc pour 1870 hl de rouge à Albas, 330 pour 660 à Rouffiac, 330 pour 990 à Anglars-Juillac.

La production de vin blanc reste significative au XX^e siècle

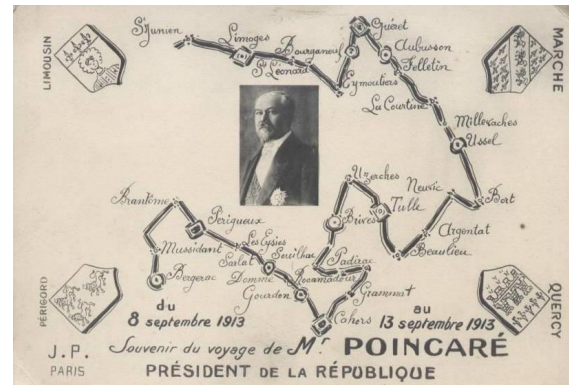
La culture de cépages blancs ne disparaît pas avec le phylloxéra. Les indices abondent à ce sujet. Les banquets servis aux autorités de passage ne trompent pas. Le menu du banquet offert par le conseil général du Lot le samedi 13 septembre 1913 en l'honneur du président de la République Raymond Poincaré, de passage

⁸ Cité par Sophie Brenac Lafon, « Vignoble et vin de Cahors, 1650-1850 », p. 543. Voir Christiane Constant-Le Stum, *Journal d'un bourgeois de Bégoux : Michel Célarié, 1771-1836*, Publisud / Conseil général du Lot, 1992.

⁹ Guillaume Lacoste, *Histoire générale de la province de Quercy*, Tome 1, Cahors, Girma, 1883-1886, p. 135.

¹⁰ C'est ainsi que nous interprétons les données fournies par Sophie Brenac Lafon (p. 489), mais il se pourrait que les 36 994 hl ne concernent que les vins rouges.

à Cahors lors d'une grande tournée dans le Sud-Ouest montre que du vin blanc de la région (Château de Belaye, 1904) est servi pour accompagner les truites saumonées du ruisseau de Vers.



11

En juin 1931, lorsqu'Aristide Briand, ministre des Affaires étrangères, participe à Gourdon au congrès départemental des anciens combattants, un gigantesque banquet est servi à plusieurs milliers de personnes. Il est arrosé « d'excellent vin de cahors, rouge et blanc »¹².

11

https://768654d1-a-62cb3a1a-s-sites.googlegroups.com/site/imagesdelacorrezedautrefois4/--poincare-presentation-de-son-voyage-touristique/%28a%29%20Poincaré%20-%20voyage%20de%201913%20%28Col.%20JPC%29.jpg?attachauth=ANoY7cqgkxUHi784kcMU4TaAiKhEDYVqiZw62XbgZ12yJ1ocPAXlkBGn-jwvaUOo2Tt-RQnPgylrMu123LNGsD9hmol4vpLK_IHyqNrQBS7fJyFKooO-7f4vvjaQf0byuGBeoqwkOG_EEOrQnMSvbFWCDOnlbAGFv12iCmk2DYW6cKGp-1_wbeP5jUKa8rlQ8fR_2u5VfO1d9TNb6mm2DJ554RcjYRbz9CBgqGeBWn3ECLewyoTZex5p3ofwqCsUjo5I_g1QTbtXx9AP4SNLG_VZhiqtmWOaZzP3SpUI_4eiaojPAaMaS9iOsnZ68AMFZ_lwdnOV3gw4L9Ft6ekTuC_2LugdOV7a_2z5_5IEHYGtJRHlybTYPIRz4%3D&attre_directs=0

¹² *L'ère Nouvelle*, 15/06/1931, p. 3.



Salle du banquet des anciens combattants à Gourdon 1931¹³

Les carnets de Marc Burc (1884-1979), vigneron au domaine de Leygues à Puy-l'Evêque et poète occitaniste, témoignent eux aussi de la vente de barriques de vin blanc avant la Première Guerre, et de prix reçus pour ses vins blancs au lendemain de la Seconde¹⁴.

Jusque dans le milieu des années 1960, les cépages blancs sont par ailleurs non seulement présents dans les vignes, mais aussi dans les cuves qui servent à faire le vin rouge bénéficiant de l'appellation d'origine cahors. Lorsque le Syndicat de défense du vin de cahors candidate une première fois à l'AOC en 1937, le dossier qui présente l'encépagement mentionne un cépage blanc, le mauzac. Une dizaine d'années plus tard, les démarches relatives à l'inscription en tant que VDQS font elles aussi état de la présence de cépages blancs : en 1946, l'arrêté interministériel classant le vin de cahors en VDQS de première catégorie mentionne le manseng et le sémillon, tandis que le rapport d'expertise confié par la Fédération des associations viticoles de France et l'INAO en 1950 à deux chercheurs de l'INRA conclut à l'utilité des cépages blancs, « qui

donnent du brillant et de la finesse »¹⁵. La liste donnée s'allonge : blancal, muscatel, noual, « vieux cépages traditionnels actuellement peu cultivés » (mais donc encore présents) et sémillon, mauzac, muscadelle et colombar, en provenance des vignobles voisins. Suivant ce qui relève des usages locaux, loyaux et constants, le décret d'avril 1951 précisant les conditions de production des vins de Cahors bénéficiant du label Vins Délimités de Qualité Supérieure prévoit 70 % d'auxerrois et d'autres cépages rouges en complément, mais aussi finalement le sémillon et le mauzac¹⁶.

L'évolution des normes élimine les cépages blancs

La géographe Micheline Vidaillac, qui enquête dans le vignoble à cette époque constate que les coopérateurs gardent l'auxerrois pour eux mais livrent volontiers à la coopérative de Parnac les hybrides et « les raisins blancs »¹⁷. Une évolution du cahier des charges va toutefois se révéler fatal à ces derniers, qui disparaissent de l'encépagement officiel en avril 1966. A cette date en effet, un arrêté ministériel fixant les conditions d'attribution du label VDQS modifie l'encépagement : de nouveaux cépages rouges sont autorisés, à la demande du Syndicat de défense du vin de Cahors, mais au passage, regrette ce

¹³

<https://picclick.fr/Tent-of-War-Veterans-Guerre-Diner-Aristide-Briand-255656436957.html>

¹⁴ Burc Marc, notes manuscrites, vol. 1 : « Mémoire », photocopiées et assemblées en 2003, p. 20 et 57. Archives privées Jean-Marc Burc.

¹⁵ Rapport remis le 9 novembre 1950 par MM.

Levadoux et Mathieu, reproduit in José Baudel, *Le vin de Cahors*, Parnac, Côtes d'Olt, 1984, p. 156.

¹⁶ « Annexe à l'arrêté relatif aux vins délimités de qualité supérieure de Cahors », Bulletin de l'INAO, n°37, avril 1951, p. 92.

¹⁷ Micheline Vidaillac, « La vigne dans l'économie rurale de la vallée du Lot », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 24, fascicule 1, 1953, pp. 46-58, p. 54. En ligne :

http://www.persee.fr/doc/rgps_0035-3221_1953_num_24_1_1361.

Note : l'auteur mentionne aussi le sauvignon parmi les cépages blancs autorisés en VDQS, ce qui ne figure pas dans l'arrêté sus-mentionné.

dernier, « sans que nous le demandions on nous a supprimé pour l'avenir les plantations de cépages blancs »¹⁸.

S'il n'avait à notre connaissance, jamais été question depuis les années 1920 de demander la reconnaissance d'une appellation d'origine pour des vins blancs, la chose devenait désormais quasi impossible. Historiquement beaucoup moins marchand que le rouge, qui seul allait à Bordeaux, le blanc de Cahors disparaissait de la mémoire viticole officielle. En 1970, l'AOC n'est demandée que pour le rouge.

Le succès de l'AOC Cahors durant ses Trente Glorieuses décalées (1971-2001) fait que la question du blanc reste marginale. La hausse de la consommation de vins blancs en France et le désir de diversifier leurs cultures et leurs vinifications poussent néanmoins certains vers l'expérimentation. Les premiers à se lancer rencontrent des difficultés administratives. Les autorisations liées aux droits de plantation ne leur sont pas accordées. C'est ainsi en jouant de relations politiques au plus haut niveau, et par autorisation spéciale, que le château de Cayx parvient à planter 1 ou 2 ha de blanc en 1988-1989¹⁹.



¹⁸ Archives du syndicat de défense du vin de Cahors, 1967, p. 13-14. Cité par Laura Nély, « Cahors en quête d'appellation », mémoire de master 2, 2016, p. 132.

¹⁹ Entretien de Pascal Griset et Léonard Laborie avec Guillaume Bardin et Olivier Le Sénécal, 15/05/2014.

Quelques vigneronns se sont engagés plus récemment dans la production de vin blanc. Ils ne peuvent bien évidemment pas revendiquer l'appellation cahors et doivent passer par l'IGP Côtes du Lot ou par les vins de France. Au début des années 2020, selon le syndicat des Côtes du Lot, les cépages qui dominent l'encépagement blanc sont le viognier, le chardonnay et le sauvignon. Les cépages blancs traditionnels sont semble-t-il en voie d'extinction.