

# Gaillac

## Localisation

Le vignoble de Gaillac est situé au nord du département du Tarn, à 40 km de Toulouse, à l'extrémité sud-est du bassin aquitain. Il est délimité au nord par la forêt de Grésigne, à l'est par les plateaux du Ségala et les monts de Lacaune, au sud par la montagne Noire. Il est voisin des vignobles des côtes du Frontonnais et de Lavilledieu. On trouve : au Nord de la zone AOC le plateau cordais et le village de Cordes, à l'est la ville d'Albi qui sépare l'aire détachée de Cunac, au sud la ville de Graulhet, au centre Gaillac (voir carte jointe).

Les cours d'eau jouent un rôle important dans la répartition des domaines et dans l'histoire viticole régionale. Le Tarn a joué un rôle central et traverse Albi, Gaillac, Lisle-sur-Tarn et Rabastens. Il débouche sur la Garonne et a permis au vin de s'exporter via Bordeaux .

La Vère et le Tescou sur la rive droite du Tarn et le Dadou sur la rive gauche délimitent plusieurs aires sur le vignoble.

## Le climat

Soumis à une triple influence atlantique, méditerranéenne par vent d'autan et montagnarde, le climat du Gaillacois est caractérisé par une pluviométrie importante en hiver et au printemps et une sécheresse estivale, surtout en juillet. Les hivers ne sont pas rigoureux sauf de manière très exceptionnelle (1706, 1726, 1956).

Les gelées printanières sont fréquentes.

Les orages de grêle ne sont pas rares et sont souvent dévastateurs, souvent de manière très localisée. Des systèmes de lutte contre la grêle ont été mis en place.

- Pluviométrie moyenne annuelle : 700 à 800 mm/an
- Température moyenne annuelle : 12,5 °C
- Les vents d'ouest sont dominants, apportant nuages et précipitations.
- Le vent d'Autan est un vent du sud-est, chaud et sec, soufflant assez fortement.

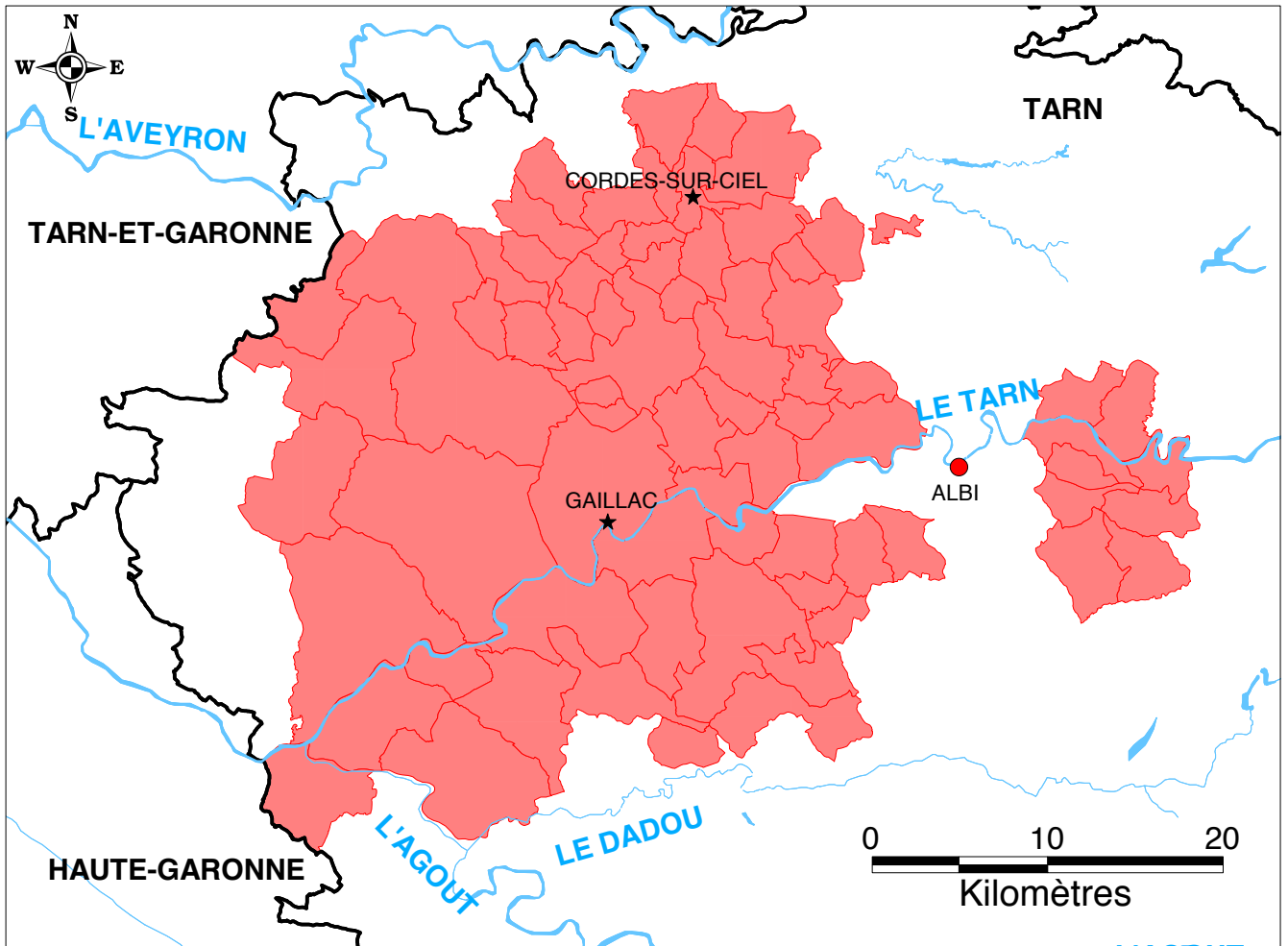
Sur les hauteurs, en particulier au niveau de la forêt de la Grésigne et de Cunac, le gel printanier est fréquent au dessus de 320 à 350 m d'altitude.

Les cépages souffrent de maladies cryptogamiques (oïdium, mildiou, pourriture), en particulier quand le printemps et l'été sont plus humides. La prévention des maladies doit être très active.

Le climat permet l'installation de la pourriture noble, en particulier sur le len de l'el, sauf en années trop sèches ou trop humides. La nouvelle AOC «vendanges tardives» qui débutera avec le millésime 2011, souligne le fait que les raisins peuvent être concentrés par passerillage naturel et la pourriture noble.





## AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC GAILLAC vins rouges et rosés



### Légende

Entités administratives

-  Limites départementales
-  Préfecture

Réseau hydrographique

-  Cours d'eau
-  Plans d'eau

AOC GAILLAC Vins rouges et rosés

-  Aire géographique

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008

## Les sols :

Le Gaillacois est situé dans le secteur nord du «golfe de l'Albigeois», sur des substratums du tertiaire déposés à la fin de l'éocène et durant l'oligocène. Cet ancien golfe dans lequel se sont accumulés des sédiments relativement tendres (molasses et calcaires tertiaires notamment) a été fortement érodé par le Tarn et ses affluents. Sa limite nord-ouest s'appuie sur le massif de la Grésigne (grès permien) et sa limite nord-est sur le ségala-Albigeois» (socle hercynien du Massif central).

Le terroir de l'AOC gaillac se découpe en cinq milieux : Le pays cordais, les côtes de la rive droite, la plaine du Tarn, les terrasses et la zone de Cunac.

1. **Le pays cordais** : Au nord de la Vère, s'insèrent entre la forêt de la Grésigne à l'ouest et Ségala à l'est, les hauts coteaux. Cette région est constituée par des terrains détritiques datant de l'éocène. Les conglomérats de Grésigne ont été déposés, par les cours d'eau, sous forme torrentielle, au fur et à mesure de l'érosion du massif. Les sols sont divers, composés de sols caillouteux, drainants, de types calcaires avec ciment sablo-argileux. Protégé par le dôme de 500 m d'altitude portant la forêt de Grésigne, le pays cordais est couvert par du calcaire. On y trouve un causse et des vallées encaissées. Les calcaires de Cordes sont blancs, durs. Ils forment des plateaux légèrement inclinés du nord au sud, limités par des falaises.
2. **Les côtes de la rive droite** : situées entre la Vère et la Tarn, elles culminent à 250-300 mètres et dominent la plaine du Tarn. Les sols contiennent des dépôts alluviaux (argiles, marnes), des graviers, des graviers et des sables. Pour que le drainage s'effectue bien, les vignes doivent être implantées sur des sols suffisamment inclinés. C'est sur cette zone que se situent les premières côtes de Gaillac en blanc sec. Les rouges produits sont signalés comme plus ronds, plus délicats que ceux des autres terroirs.
3. **Plaine de la rive droite du Tarn** : Le parcours du Tarn est relativement encaissé. La vallée s'élargit juste après Albi (25 km de large) et se resserre au niveau de Gaillac (10 km de large). Les terres les plus fertiles, trop limoneuses sont exclues de l'aire d'AOC. Les vins produits se situent sur des sols d'alluvions mêlés à du sable, des graviers et des limons argileux. Les vins sont relativement légers, le braucol peut avoir du mal à bien mûrir en année pluvieuse.
4. **Rive gauche du Tarn** : La plus grande partie de la rive gauche est occupée par les terrasses du Tarn découpées en plateaux par de nombreux ruisseaux parallèles. Les cailloux roulés, les graviers, les sables reposent sur un banc d'alias\* imperméable. Les alluvions ont formé deux terrasses à 200 m et 120 m d'altitude.
5. **Zone de Cunac** : à l'est d'Albi, cette zone montant vers le Massif central est composée de sols argilo-graveleux, de teinte rouge et jaune, présentant des lits de graviers et de galets de quartz en certains endroits. Le vignoble s'est implanté sur les plateaux les plus siliceux, très caillouteux et bien drainés. Ce terroir donne des raisins aptes à la production de vins rouges de garde.

## Économie

C'est le troisième plus grand vignoble AOC du Sud-ouest après Bergerac (11 000 ha) et l'Armagnac (15 000 ha essentiellement en vins de distillation).

- 3600 hectares
- 340 producteurs
- 130 caves particulières
- 3 caves coopératives (220 viticulteurs coopérateurs)
- 2 négociants-vinificateurs
- 1 CUMA des mousseux à gaillac qui élabore à façon les effervescents.
- 50% du volume produit par les caves coopératives,
- 50% du volume produit par les caves particulières

### Types de vins

- 57% de vins rouges
- 10% de vins rosés
- 17% de vins blancs secs tranquilles
- 5% de vins blancs secs perlés
- 5% de vins doux (moelleux et liquoreux)
- 2% de vins effervescents

### Encépagement

#### rouge:

- 40% brauacol
- 30% duras
- 20% syrah
- 10% autres (gamay, prunelard, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot)

#### blanc

- 40% mauzac
- 35% loin de l'oeil (Len de l'el)
- 25% autres (muscadelle, sauvignon, ondenc)

### Commercialisation

- 18 millions de bouteilles en 2010
- 48% circuit traditionnel
- 44% grande distribution
- 8% export

On notera que la part dédiée à l'export est faible. La consommation est avant tout locale et profite du grossissement de la ville de Toulouse.

## Histoire

L'histoire du vignoble de Gaillac est très ancienne et très riche. Je vous invite à prendre le temps de bien comprendre ce vignoble qui est mal connu en Aquitaine et en Poitou-Charentes, car son histoire nous apprend beaucoup de notre histoire de France.

### Les populations indigènes de Gaillac

L'homme préhistorique vivait-il à Gaillac? Oui ou du moins pas loin, du côté de Puylaurens, en -6000 av. J.-C. Ils nous ont laissé quelques éléments (caverne, silex taillés) pour qu'on se souvienne d'eux. Buvaient-ils du vin? Rien n'est moins sûr.

Albi, Montans, Rabastens, Saint-Sulpice-la-pointe, contiennent des restes archéologiques datables entre -800 et -500. Les populations se rapprochent peu à peu de la rivière et commencent à l'utiliser régulièrement pour la pêche et le transport.

Et les Celtes? Pas franchement indigènes, mais de toute façon comme les humains ont la fâcheuse tendance de conquérir de nouveaux territoires en permanence, considérons-les comme indigènes sur les Romains. Donc les Celtes, 500 av. J.-C. durent fuir le nord pour cause de refroidissement climatique et peu à peu s'installèrent dans cette belle région qui portera plus tard le nom de Gaule. Il faut bien se souvenir que les Celtes n'étaient pas très doués pour la fabrication des ponts sur les cours d'eaux et que les fleuves et les grosses rivières présentaient des freins à leurs déplacements.

Les Celtes Rutènes vivaient dans le Tarn avant l'arrivée des Romains. Les Volques eux se positionnent du côté de Toulouse. Faisaient-ils du vin? On est à peu près sûr que non, car ils achetaient à grand prix le vin en provenance de Rome et ils étaient plutôt prêt de leur or, mais très porté sur la boisson, surtout si elle était issue de la treille. Par contre, ils maîtrisaient fort bien l'élaboration des fûts alors que les Romains se contentaient de jarres. Ce peuple par son amour du vin, a beaucoup fait pour le développement du vignoble Romain en Gaule.

### Les Romains

La vigne implantée en Provence autour de l'an - 600 par les Phocéens a progressé vers la Narbonnaise, puis avec les Romains en l'an -125 vers l'Aquitaine. Gaillac est la première étape de cette marche à l'ouest qui n'atteint le Bordelais qu'après avoir conquis les divers vignobles du Sud-Ouest, appelés longtemps les vignobles du Haut Pays.

On retrouve des traces d'amphores produites sur le Gaillacois (Montans) depuis le sud de l'Espagne au nord de l'Écosse datant du 2<sup>e</sup> siècle av.JC. Les vins de Gaillac s'exportaient donc à cette période après avoir descendu le Tarn et la Garonne.

En 91, l'empereur Domitien inquiet de la concurrence des vins de Gaule sur ceux de Rome, ordonna un arrachage de la moitié des vignobles. En 281, l'empereur Probus leva cette restriction de plantation des vignes gauloises.

## **Les grandes invasions barbares**

Les Francs arrivèrent de leurs Scandinavie, plus ou moins chassés par d'autres peuples nordiques. Ils commencèrent à s'introduire en Gaule de manière offensive en 254 et commenceront à lasser les citoyens romains installés en Gaule (et devenus vigneron) de prendre continuellement les armes. Grâce à cette stratégie, les Romains, intégreront progressivement dans l'armée romaine, ce peuple amoureux de la guerre pour les remplacer, en particulier au 5<sup>e</sup> siècle.

Lorsque Alaric, chef des Wisigoths, s'empare de Rome en 410, les répercussions se font sentir dans le Languedoc. Toulouse devient une grande capitale wisigothe supervisant un royaume allant du Languedoc à l'Espagne. Durant les 4 siècles suivants, où l'on rencontra également des Sarrasins et des Normands l'insécurité fut présente et la culture romaine déclina. Le vignoble se retrancha autour des abbayes et des monastères.

Il est intéressant de noter que les grandes invasions barbares semblent être liées à des facteurs climatiques ayant obligé les peuples du Nord à se rapprocher de climats plus doux. L'Empire romain présentait un climat plus tempéré. L'avancée des Huns à poussé les Goths à demander asile aux Romains. Ceux-ci ont accepté sans se rendre compte de la masse de population que cela représentée. Les Goths ont été entassés en bordure du Danube. Rapidement la famine les toucha, il s'ensuivit une révolte contre les Romains en 377 et une invasion plus ou moins amicale.

En 406, un hiver rigoureux entraîna le gel du Rhin et du Danube, qui fut facilement traversé par les peuples barbares, bloqué par cet obstacle.

À la fin du règne des Romains, les Wisigoths protégèrent le vignoble, mais les Sarrasins le détruisirent. Les campagnes seront dépeuplées par les captures d'esclaves. La forêt regagna du terrain . On ne cultiva presque plus de vignes.

En 507, Clovis, un Franc plus malin et plus catholique que les autres, annexa la région toulousaine, mais les siècles suivants furent bien mouvementés. La religion catholique s'insinua dans la région .

## **Les comtes de Toulouse (778/1218)**

En 972, l'évêque d'Albi fit un don de terre à l'abbaye saint Michel. Une ville, Gaillac s'édifia autour de cette abbaye. Ce furent les membres de l'ordre bénédictin qui eurent en charge de reconstituer le vignoble. La notoriété ancienne de Montans s'éclipsa devant celle de Gaillac. Pour inciter les ouvriers agricoles à travailler avec entrain, le contrat dit de complant fût mis en place. Les ouvriers qui défrichaient et implantaient de la vigne conservaient une partie de la récolte et en reversaient une partie à leur propriétaire. Le contrat de complant fût très important en France entre le 9<sup>e</sup> et le 11<sup>e</sup> siècle, période de grand défrichement et de développement du vignoble.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, un cahier des charges visant la qualité des vins est mis en place. Un travail sur la sélection des meilleurs cépages est réalisé.

En 1209, la croisade contre les Albigeois (1208/1229) proclamée par l'église catholique contre l'hérésie, en particulier cathares conduisit :

- à la destruction des cathares
- l'annexion des vicomtes de Carcassonne, d'Albi, de Béziers en 1226 et du comté toulousain en 1271 au royaume de France
- au déclin de la puissance du Languedoc,
- à une nouvelle destruction du vignoble.

La place forte de Gaillac fut démantelée en 1229. Mais le commerce repartit.

### **La relation complexe avec la place bordelaise**

Au début du XIV<sup>e</sup> siècle, les vins de Gaillac se portaient bien et profitaient d'une bonne image à l'export. En 1306, 40% des vins expédiés par le port de Bordeaux provenaient de Gaillac. Bien que la place bordelaise était coutumière du coupage avec les vins du haut pays, Gaillac a toujours essayé de ne pas perdre complètement son identité.

La guerre de 100 ans (1337-1453) amena encore de nombreuses destructions, particulièrement au niveau des campagnes et des vignobles.

Après la fin de la guerre de 100 ans et avant le début des guerres de religion (1562), le Languedoc fût dans une bonne période. Un vrai contrôle de la qualité des vignes fut instauré. Il fut interdit de fumer la vigne avec autre chose que du guano d'oiseaux afin de limiter le rendement, le ban des vendanges et des gardiens surveillant les vignes mûres apparurent.

Les difficultés dues à la mise en place de la «police des vins» par les bordelais sont importantes. La concurrence acharnée des bordelais est un frein pour l'évolution du vignoble de Gaillac. La police des vins gênera la vente à l'export durant 500 ans (13 au 18<sup>e</sup> siècle).

### **Les difficultés climatiques du 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle**

Le climat fut préjudiciable à la vigne durant le siècle précédant la Révolution française.

- Le grand gel de 1709 détruisit complètement le vignoble
- Le gel de 1729 fut également destructeur
- la grêle des années 1746, 1749, 1762 fit des dégâts importants
- sécheresse très intense 1746
- pluies continues sur récolte en 1747

Suite au grand gel de 1709, le prix des vins s'éleva très fortement. Cette hausse des prix incita la plantation effrénée de vignes. La vigne commença à remplacer le blé et il fut édicté une mesure d'interdiction de plantation de nouvelles vignes qui fût moyennement suivie par la population. Le vignoble se développa très fortement tout au long du 18<sup>e</sup> siècle, mais vers une production de vin de qualité d'entrée de gamme à moyenne.

### **Les grandes maladies du 19<sup>e</sup> siècle**

En 1853 et 1854, l'oïdium, maladie cryptogamique ravagea le vignoble. La production baissa des deux tiers. Il fallu attendre la découverte de l'action du soufre pour que le vignoble prospère à nouveau.

Le phylloxéra, maladie invasive due à des pucerons touchera la zone méditerranéenne en 1870. Dans un premier temps, le vignoble de Gaillac fit de grands profits. En effet, il ne fût pas touché au début de la maladie et profita provisoirement de la hausse des cours. Cette période cessa lorsqu'en 1879 le puceron s'installa à Gaillac. Le vignoble sera très affecté. Dans un premier temps, le puceron détruisit le vignoble. L'adaptation des cépages à leur terroir dût être revue. La replantation sur porte-greffe coûta cher et pu se solder par des échecs. Cela pénalisa très fortement les paysans pauvres du Gaillacois. La rareté du vin fit grimper les cours et une partie du vignoble fût replanté avec des cépages à gros rendements comme le jurançon, le valdiguié ou le mérille. Ces cépages produisirent de grandes quantités de vins ordinaires et peu alcoolisés qui nuiront à la réputation du vignoble déjà peu glorieuse. Concernant les cépages blancs, le mauzac devint prépondérant au détriment du len de l'el, mais surtout de l'ondenc et du verdanel qui disparurent.

## Les grands changements du 20<sup>e</sup> siècle

### le chemin de fer

L'arrivée du chemin de fer en 1860 modifia également fortement l'économie locale et sonne le glas de l'activité portuaire de Gaillac, Albi, Lisle sur Tarn ou Rabastens.

Lors de la révolte des vignerons du Languedoc en 1907, les troubles ne touchèrent pas Gaillac même si les problèmes étaient communs. Le vin de Gaillac était devenu un grand vignoble à vin de table remonté en degré par les vins d'Algérie, car cela rapportait plus que les vignes encépagées avec les variétés anciennes. Le vin rouge n'était qu'un petit vin parmi beaucoup d'autres qui se vendait en quantité, mais à bas prix. Ce fût pour cette raison que le vin rouge n'eut pas accès à l'AOC en 1938 et ce retard dans l'accès aux AOC touchera la presque totalité des vignobles languedociens et du Sud-ouest. Seuls les vignobles ayant pu conserver une certaine renommée sont épargnés (Fitou par exemple). Une réaction se dessina vers les années 1950 avec un renouveau dû à la coopération. La cave de Gaillac regroupait alors 750 adhérents qui apportaient à vinifier et à commercialiser 25 000 hectolitres par an. Signe du changement d'époque, la cave fût implantée au bord des voies du chemin de fer alors que les négociants traditionnels de Gaillac avaient leurs chais d'expédition au bord du Tarn.

### Les négociants et les caves coopératives:

Le négoce puis les caves coopératives ont joué un rôle central dans le Gaillacois. Avant la Seconde Guerre mondiale, une grande partie des vins blancs étaient vendus sous forme de bourru, au moment des vendanges. Le mout était juste débourbé et puis le vin en pleine fermentation alcoolique était envoyé en 56 heures sur la région parisienne. Durant l'hiver suivant, les blancs secs étaient envoyés en fût ou en citerne pour être vendus dans les cafés. Le négoce était alors très présent, il achetait à bas prix des vins en vrac. En cas de mauvaise année, le viticulteur n'avait aucune assurance que le négociant continuerait à lui acheter son vin. De très nombreux vignerons après la crise phylloxérique puis de surproduction se sont vraiment éloignés des négociants qui ne jouaient aucun rôle social en cas d'année difficile. Armés d'une bonne haine du négoce et obligés de s'unir pour ne pas disparaître, les vignerons se sont regroupés au sein de coopératives. En 1903, ce qui est très précoce, antérieur aux révoltes de 1907, la cave coopérative Saint Michel voit le jour. Son objet n'était pas la production, mais la mise en commun pour la commercialisation. En 1926, des coopérateurs de Saint-Michel décide de créer une nouvelle cave toujours de commercialisation : l'union vinicole, qui démarra la mise en bouteille des vins de Gaillac dès 1946.

Puis la vente en bouteille c'est développée à partir des années 1950

En 1946, la cave de Labastide-de-Lévis est créée et se base sur la production et la commercialisation en vrac et bouteille. Comme ailleurs, cette création sera fortement soutenue par les services agricoles et bien sûr le Crédit Agricole du Tarn.

Il est bon de rappeler que le Crédit Agricole était à la base un réseau de banques coopératives et mutualistes locales, mis en place par l'état français en 1894, par Jules Méline, grand défenseur de l'agriculture face au développement très fort de l'industrie. Cette banque permettait aux syndicats agricoles et aux caisses locales de faciliter l'octroi de prêts aux paysans. Dans un premier temps, les prêts étaient à court terme et permettaient en fait une avance sur récolte, afin de permettre aux paysans de vivre mieux quotidiennement. Dans un deuxième temps les prêts ont été à moyen et à long terme pour favoriser l'équipement. À partir de 1906, les caisses locales ont joué un grand rôle pour le financement des coopératives, puis pour les collectivités publiques rurales et pour l'habitat rural. La privatisation du Crédit Agricole en 1988, l'a fortement éloignée de son objet premier. Il est quand même étrange que cette banque qui avait pour objet de soutenir les agriculteurs et particulièrement ceux en difficulté se soit très fortement enrichie au fur et à mesure de la disparition du nombre de paysans. Aujourd'hui encore le paysan français



qui est devenu un exploitant agricole est fortement incité à investir dans de nouveaux équipements. La profession est donc lourdement endettée et peu à peu les plus fragiles disparaissent. Il est regrettable que l'industrialisation de l'agriculture et donc de la viticulture se soit faite au détriment de l'environnement, de la vie rurale et de la qualité des produits. Le rôle du Crédit Agricole, mais également des chambres d'agriculture, des centres de formation n'a pas été anodin dans la situation actuelle.

La cave de Rabastens et celle de Técoü ont été fondées en 1953.

De 1940 à 1990, l'économie des vins de Gaillac a fortement évolué.

- Dans un premier temps le négoce domine, les vins sont vendus en vrac, l'image est mauvaise.
- Dans un deuxième temps, les viticulteurs soutenus par les syndicats créés des caves coopératives, l'image commence à s'améliorer, le vin se vend en bouteille.
- Dans un troisième temps, de nombreux viticulteurs sortent des caves coopératives ou refusent de continuer à travailler avec le négoce et vendent directement leur production.

#### Les activités minières, de tannerie et de mégisserie autour de Gaillac

La ville de Carmaux avec ses mines de charbon en production à partir de 1752 et les mégisseries de la région et en particulier celles de Graulhet ont été le siège de conflits sociaux importants à partir de 1892. Les premiers ouvriers qui travailleront dans les mines et dans les tanneries ou mégisseries seront des paysans pauvres qui cumuleront dans leur journée les deux emplois. Les journées de travail sont alors très dures et nécessitent souvent de marcher sur plusieurs kilomètres matin et soir. Jusqu'en 1850, c'est le système dominant dans ces petites villes. À partir de là, les patrons vont commencer à construire des maisons d'ouvriers (qui éloigneront les paysans des fermes et vignobles), mais en profiteront pour durcir les conditions de travail et les salaires resteront très faibles. Cela va conduire à des conflits sociaux assez durs soutenus par Jean Jaurès, (né en 1859, assassiné en 1914, enfant du pays né à Castres et qui deviendra un grand socialiste pacifiste).

- 1892 à 1895 : conflits sociaux envers la société des mines de Carmaux,
- 1895 : mise en place de la verrerie d'Albi autogérée en 1895,
- 1909 : 147 jours de grèves dans les mégisseries de Graulhet.

Il est intéressant de voir que cette région était pourvue d'une verrerie. Sous sa forme de coopérative ouvrière la VOA va devenir le 4<sup>e</sup> producteur français de bouteille en 1975. en 1998, la verrerie d'Albi devient une filiale de Saint-Gobain emballage qui a de gros soucis financiers et judiciaires depuis 2008. La verrerie emploie encore aujourd'hui plus de 300 personnes.

Les mégisseries de Grauhlet ont été affectées par la crise de 1929, qui a touché à la fois les clients acheteurs de peaux, mais également la société des chemins de fer du midi. La ligne reliant Graulhet à Albi inaugurée en 1895 sera fermée en 1937.

Les mines de Charbon de Carmaux ont été fermées définitivement en 1997, après 245 ans de fonctionnement.

### Le grand gel de 1956

Durant l'hiver de 1956, après un mois de janvier exceptionnellement doux les bourgeons commençaient à gonfler. Cependant le 1<sup>er</sup> février, une vague de froid s'abattit sur le vignoble et dura tout le mois avec des températures entre -10°C et -20°C. Le 16 février 1956, on pouvait traverser le Tarn gelé à pied. Le vignoble de la rive gauche fût très touché. De nombreux petits propriétaires ruinés et les travailleurs agricoles quittèrent l'agriculture et partirent travailler dans l'industrie du cuir proche (tannerie, usine..)

### Transformation de la propriété dans le gaillacois :

Au 19<sup>e</sup> siècle la propriété était très morcelée, car les paysans n'étaient pas gênés par la dispersion des terres qui limitaient les risques climatiques (gel, grêle), vu que la mécanisation n'était pas en place.

Au début du 20<sup>e</sup> siècle, le passage des grands fléaux de la vigne (mildiou, oïdium et phylloxéra), l'augmentation du coût de la main d'oeuvre, entraîna le recul des grandes propriétés (+ de 40 hectares) au profit des moyennes (de 20 à 40 hectares). L'émiettement du vignoble va continuer avec l'arrivée d'un grand nombre de personnes plus ou moins qualifiées dans la connaissance des vignes et du vin.

En 1950, les petites propriétés de 6 à 15 ha sont les plus nombreuses et vivent en économie fermée, de manière précaire.

Dans les années 1962/63, le désir d'avoir plus de confort, l'arrivée des pieds noirs (1000 personnes sur la région), maîtrisant bien les techniques vitivinicoles, entraînent la modification de la structure des exploitations. Leur nombre diminue, leur taille s'agrandit pour passer à 27 hectares en moyenne, souvent encore en polyculture.

### La création des AOC

La mise en place des AOC se fera à partir de 1905, mais sera retardée par les deux guerres mondiales.

- **1922** : délimitation de l'Aire d'Appellation Gaillac au Journal officiel
- **1938** : le décret d'appellation d'origine contrôlée est obtenu pour les Gaillac blancs
- **1970** : le décret d'appellation d'origine contrôlée est étendu aux rouges et rosés.

Il est intéressant de noter que le syndicat de Gaillac parvint à obtenir l'AOC pour les blancs dès 1938, alors qu'il faudra attendre 1985 pour les corbières quelque soit leur couleur. Cela indique que quelque chose de la notoriété ancienne des vins de Gaillac était encore présent en 1935.

### Le futur des vins de Gaillac

Le grossissement de la ville de Toulouse, la richesse en cépages et en vin, la petite taille du vignoble, le passé historique riche peut permettre aux vins de Gaillac de trouver des débouchés sur des niches d'amateurs français et étrangers.

## Les cépages :

Le vignoble de Gaillac se caractérise par la diversité de ses cépages. On y voit le résidu historique où en agriculture on favorisait la biodiversité des plants et la polyculture afin de limiter les risques climatiques et parasitaires fréquents dans la vie paysanne. De plus le climat, la localisation entre méditerranée et océan, le riche passé historique entraînent cette richesse. La faible notoriété de ces vins du 19<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle a peut-être également permis une non-modernisation des cultures qui l'a finalement protégé. Ce type de phénomène est très visible quand on se traverse le fin fond de la Dordogne où les champs ont été peu remembrés puis la Charente céréalière couverte d'immenses champs, qui aujourd'hui bénéficient d'aides pour réimplanter des haies. Donc parfois, l'absence de notoriété peut être utile pour l'avenir...

### Les cépages blancs :

Les cépages blancs autorisés pour l'AOC Gaillac sont : Len de l'el, mauzac blanc, mauzac rose, muscadelle, l'ondenc et le sauvignon. Ils sont répartis en deux qualités, les cépages principaux et accessoires.

**Cépages principaux :** Les vins blancs tranquilles et les vins blancs mousseux doivent comporter au moins 50% des cépages principaux, qui sont : Len de l'el, mauzac blanc, mauzac rose et muscadelle.

Les vins mousseux portant la mention «méthode ancestrale» doivent être issus des cépages mauzac blanc et mauzac rose.

Les vins présentant la mention «vendanges tardives» sont issus principalement des cépages len de l'el et ondenc, les autres cépages étant autorisés.

- **Mauzac** : il existe plusieurs variétés de mauzac, en particulier le mauzac blanc et le mauzac rose. Au domaine Plageoles ils en cultivent 8 variétés différentes. Le mauzac blanc donne des vins fruités, moyennement acides, utilisés pour élaborer les vins blancs secs, mousseux et doux. C'est le seul cépage utilisé pour élaborer le gaillac méthode ancestrale (mousseux). Il est également le cépage de la blanquette de Limoux (90% au minimum). Il se caractérise par des arômes de pomme et de poire et une touche pamplemousse en bouche. Il est relativement rond, voir gras si les rendements sont faibles. Il est plus ou moins long, il peut être associé au len de l'el qui souvent lui procure plus de longueur.
- **Len de l'el (loin de l'oeil)** : On ne le trouve qu'à Gaillac. Il produit des vins frais, amples, avec des notes aromatiques riches (fruits confits, champignons, agrumes confits, miel), aptes à donner des vins moelleux et liquoreux, car résistant bien à la pourriture. Il peut manquer de fraîcheur sur les vins très concentrés en sucre. Il a des rendements faibles. Son nom original provient du fait que la grappe du loin de l'oeil est très longue et qu'un oeil signifie également bourgeon dans le milieu viticole (le bourgeon permet de voir l'avenir de la vigne, c'est lui qui est porteur des futures grappes..).
- **Muscadelle** : C'est le cépage blanc du Sud-ouest. On en trouve dans les vignobles Pyrénéens, Aquitains et Toulousains. Il fût l'un des grands cépages servant à élaborer les vins liquoreux, mais sur Gaillac on l'utilisait aussi pour faire le bourru. Il mature en deuxième époque tardive. Sa vigueur est moyenne. Il est sensible aux maladies et en particulier à la pourriture, aux vers, de la grappe, et l'excoriose. Seuls deux clones de ce cépage ont été agréés. Il amène ses arômes particuliers

### Cépages accessoires :

- **Ondenc** : cépage oublié après le phylloxéra qui résiste avec fébrilité dans le gaillacois. Il était très répandu au XVI<sup>e</sup> siècle et il donnait alors des vins blancs de garde.
- **Sauvignon** : Introduit dans les années 1980, il apporte de la fraîcheur et du fruité au vin. Sa surface a considérablement augmenté, mais il n'est pas perçu comme le cépage de Gaillac par les puristes.

Variation de l'encépagement des raisins blancs dans le vignoble Gaillacois

Cépages	XVIII <sup>e</sup> siècle	XIX <sup>e</sup> siècle	1908	1960	1980	1990	2009
Muscat	Présent	-	-	-	-	-	-
Ondenc	Présent	Présent	Présent	6 ha	0 ha	0 ha	20 ha
Mauzac	Présent	Présent	Présent	6 126 ha	4035 ha	2550 ha	807 ha
Len de l'el	-	30% cépages	?	105 ha	464 ha	750 ha	639 ha
Muscadelle	-	-	Présent	267 ha	457 ha	800 ha	234 ha
Sauvignon	-	-	-	3 ha	13 ha	200 ha	460 ha
<b>Total</b>				6527 ha	4969 ha	3800 ha	2160 ha

source : agrimer et vignoble de Gaillac - Phillipe Segurier

### Les cépages rouges :

Les cépages rouges autorisés pour l'AOC Gaillac sont : le duras, le braucol, la syrah, le merlot, le gamay, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le prunelard.

Ils sont scindés entre deux qualités, les cépages principaux qui doivent représenter au moins 60% de l'encépagement et les cépages accessoires. En ce moment les décrets sont en révision, le syndicat de Gaillac est en train de modifier sa communication sur les cépages et semblent visiblement motivés pour oublier les cépages bordelais (juste retour de l'histoire) et mettre en avant les cépages locaux qui étaient présents à la grande époque du Gaillacois, le prunelard\* est ainsi à nouveau autorisé depuis 2010.

### Les cépages principaux :

Il y a 3 cépages principaux à Gaillac, le duras noir, le fer servadou (ou braucol) et la syrah. Ils doivent représenter au minimum 60% de l'encépagement dont au moins 40% de braucol et de duras. Dans l'appellation «gaillac primeur» seul le gamay est autorisé.

\* avis aux puristes de l'orthographe française : on peut écrire prunelart ou prunelard. Les gens du pays écrivent prunelart, les administrations prunelard...

- **Duras** : typiquement gaillacois, il produit des vins aromatiques, assez vifs, colorés, moyennement charpentés et longs qui peuvent vieillir présentant des arômes de poivre ou d'épices. Il a disparu au profit du valdiguié lors de la réorientation du vignoble de Gaillac en vin de basse qualité. C'est un cépage productif, sensible aux gelées, à l'oïdium et au black-rot. Il est cultivé dans le Tarn et très faiblement dans l'Aveyron .
- **Braucol (ou Fer servadou)** : c'est un cépage local faisant partie de la famille des Carmenets (Carmenère). Il est originaire du Pays basque espagnol. Il a été répandu par les moines bénédictins de Madiran et de Conques. On le retrouve comme cépage majoritaire dans les côtes de Marcillac. Il est présent dans l'assemblage des vins de Madiran et de Saint-Mont. Il donne des vins colorés, très tanniques, un peu rustiques. Il dégage des arômes de cassis, framboise, feuille froissée et poivron, soit un mélange d'arômes végétaux et fruités particulier. Il est nécessaire de la ramasser bien mûr afin que ses tanins s'arrondissent.
- **Syrah** : qu'on ne présente plus avec son nez fruité de fumeuse invétérée qui traîne dans les bergeries cévenoles et qui a bien voyagé depuis la vallée du Rhône Nord. Elle apporte des arômes, de la couleur, de la longueur et du gras.

#### Les cépages secondaires :

- **Gamay** : Il a été introduit dans les années 1960 pour répondre à une demande de vins ronds et fruités. Il est surtout utilisé pour l'élaboration des gaillacs primeurs, mais on peut le retrouver en petite quantité dans des vins traditionnels.
- **Merlot** : Nouveau venu des années 1980 et tend à fortement se développer depuis les années 2000. C'est le cépage à la mode actuellement dans le bordelais. Il amène des notes fruitées et rondes au vin.
- **Prunelard** : cépage historique, typique de Gaillac. Il est originaire du Tarn, il appartient à la famille des cotoïdes (famille du malbec ou cot) et était très répandu dans la région gaillacoise. Il apporte puissance, couleur et une bonne aptitude à la garde.
- **Jurançon noir** : C'est un cépage originaire du Sud-ouest, qui fait partie de la famille des folloïdes (folle blanche). C'est un cépage très productif, très vigoureux, nécessitant une taille courte, en gobelet. Il est sensible à la pourriture. Il donne des vins légers, peu colorés, si les rendements sont trop élevés. Il n'a pas le droit de faire partie de l'AOC Gaillac. Il a presque disparu. Il est réintroduit à Cahors dans les vins IGP ou sans IG.
- **Portugais bleu** : Il est originaire d'Autriche. Il servait à la production de raisin de table ou de vin bourru ou à boire en primeur, car c'est un cépage précoce, mûr avant les autres rouges. IL n'est pas autorisé dans l'encépagement de Gaillac, il ne reste qu'à l'état de traces dans la région gaillacoise. C'est un cépage donnant des vins primeurs légers, frais et coloré. Il est très sensible à la flavescence dorée.
- **Cabernet sauvignon**: Introduit en même temps que le merlot, l'autre cépage d'Aquitaine, il apporte tanins et structure. Vu que le braucol présente les mêmes caractères et qu'il bénéficie d'une bonne image localement au détriment du cabernet sauvignon, évocateur des vins du Médoc et de la place de Bordeaux, les surfaces de cabernet reste modestes (381 ha).
- **Cabernet Franc** : Il est autorisé, mais n'est que très peu planté.

## Variation de l'encépagement des raisins rouges dans le vignoble Gaillacois

Cépages	XVIII° siècle	XIX° siècle	1908	1960	1980	1990	2009*
<b>Duras</b>	Présent	Présent	Présent	76 ha	617 ha	850 ha	919 ha
<b>Braucol</b>	Présent	Présent	Présent	traces	103 ha	350 ha	1027 ha
<b>Prunelard</b>	Présent	Présent	-	-	-	-	traces
<b>Négrette</b>	Présent	-	-	-	-	-	traces
<b>Portugais bleu</b>				783 ha	1066 ha	700 ha	> 30 ha
<b>Jurançon noir</b>				1840 ha	2215 ha	1350 ha	262 ha
<b>Syrah</b>	-	-	-	1ha	762 ha	800 ha	888 ha
<b>Gamay</b>	-	-	-	> 1 ha	549 ha	750 ha	719 ha
<b>Merlot</b>	-	-	-	>1 ha	80 ha	150 ha	554 ha
<b>Cabernet S</b>	-	-	-	> 1 ha	55 ha	200 ha	381 ha
<b>Total</b>				2701 ha	5449 ha	5150 ha	4990 ha

source : agrimer et vignoble de Gaillac - Phillipe Segurier

## Les différents vins :

Il est produit une gamme de vins très large en Gaillacois, gamme surprenante eu égard à la taille limitée du vignoble aujourd'hui. Cette richesse est une trace de l'histoire passée de cette région. Il est normal pour un vigneron gaillacois d'avoir une gamme de vins assez large. Cela nécessite une bonne technicité, car chaque type de produit demande un certain encépagement, une maturité particulière et des méthodes de vinifications différentes.

**Particularité des AOC de Gaillac :** Voir tableau des AOC de Gaillac

### AOC Gaillac rouge :

Ils sont essentiellement élaborés à partir des cépages Duras, Braucol et Syrah, et plutôt en assemblage. Les rouges traditionnels sont très typés, avec des notes de fruits rouges et d'épices. On sent qu'on n'est plus à Bordeaux, mais qu'on n'est pas non plus dans le Languedoc. Les vins sont plutôt ronds à charpentés, plus ou moins fruités selon la quantité de syrah présente et plus ou moins vifs. Les vins rouges hauts de gamme sont passés en fût et présentent un potentiel de garde variable selon les millésimes et les cépages présents dans l'assemblage. Ces vins sont de plus en plus appréciés et profitent du grossissement de la ville de Toulouse proche et du regain de fierté des habitants de cette région pour leur histoire occitane. Les prix sont variables de très bons

marchés pour les entrées de gamme produits par les caves coopératives ou les viticulteurs à chers pour les vigneron indépendants qui ont été repérés par la presse spécialisée et qui ont fortement augmenté les prix dernièrement (prix de 4 à 25 euros).

### **AOC Gaillac primeur**

Ils sont élaborés en macération carbonique avec du gamay et sont vendus en primeur à la même date que le beaujolais nouveau, c'est-à-dire le 3e jeudi de novembre. Les grappes doivent être ramassés à la main et placés entière dans la cuve de fermentation. Les grappes du fond tassées en libérant leur jus permettent le départ de la fermentation alcoolique. Les levures dégagent une grande quantité de gaz carbonique qui va imprégner l'ensemble de la cuve et confire les grappes entières au bout de 3 à 7 jours, selon les besoins, on arrêtera la macération carbonique en écoulant le mout des raisins tassés et en apportant les grappes confites de gaz carbonique au pressoir. Le moût qui s'écoule du pressoir sera coloré, fruité et contient très peu d'alcool. La fin de la fermentation alcoolique aura lieu dans une nouvelle cuve ne contenant que le moût, les peaux et les pépins ayant étant restés dans le pressoir. Les vins obtenus sont fruités, ronds, moins vifs que ceux du beaujolais à boire sur la jeunesse. Les prix sont peu élevés (4 à 7 euros).

### **AOC Gaillac rosé**

Élaborés par saignée principalement à partir des cépages duras, syrah et braucon, les rosés présentent une couleur plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges et de fleurs. Ce sont plutôt des vins rosés ronds que vifs. Les Toulousaines et les jeunes Toulousains en raffolent. Leur prix reste accessible (3,5 à 8 euros)

### **AOC gaillac blanc sec**

Élaborés principalement à partir des cépages mauzac, complété avec du loin de l'oeil, de la muscadelle, du sauvignon et de l'ondenc. Ce sont essentiellement des vins blancs ronds, agréables, fruités (pomme, poire, agrumes). On peut également élaborer des vins blancs de garde, en sélectionnant les parcelles les moins productrices et en élevant les vins en barriques. Les prix sont en général bon marché, sauf pour les domaines les plus à la mode (de 3 à 15 euros)

### **AOC Premières côtes de Gaillac**

C'est une appellation plus restreinte qui se localise sur les rives droites du Tarn. On y trouve des vins qui ont les mêmes caractéristiques que le gaillac blanc sec.

### **AOC Gaillac blanc perlé :**

Le gaillac blanc perlé est une spécificité locale. On va conserver le gaz carbonique naturellement obtenu durant la fermentation alcoolique ce qui donne le côté perlant. Pour cela, on conserve les vins à une température de 8°C afin que le CO<sub>2</sub> reste dissous. Le blanc perlé doit avoir un taux de CO<sub>2</sub> égal à 2000 mg/l. L'élevage se fait sur lies fines. Le cépage principal est le mauzac. Les vins sont vifs, relativement aromatiques et sont bus avec les fruits de mers. Les prix sont faibles entre 3 et 6 euros. Les caves coopératives en produisent une grande quantité que l'on retrouve facilement en grande distribution.

**AOC Gaillac doux :** La région de Gaillac est réputée pour ses vins doux. Ils sont élaborés avec le loin de l'oeil, la muscadelle, l'ondenc, le mauzac et le sauvignon. Il existe une gamme de vins moelleux, dont le taux de sucres résiduels est inférieur à 45 g/l et des liquoreux dits en vendanges tardives qui sont plus concentrés et développent des arômes de coing, de miel, de figes sèches et de fruits confits. Les vins à base de loin de l'oeil ont une typicité particulière qui les différencie des autres liquoreux du Sud-ouest. La gamme d'arômes est large allant des notes de champignons, aux fruits et agrumes confits, plus ou moins torréfiés. Les vins sont plus ou moins frais selon les rendements et l'encépagement retenu. Le prix des gaillacs doux n'est pas bon marché, mais ne se situe pas non plus parmi les vins liquoreux les plus chers du sud-ouest. Les vins sont souvent embouteillés en bouteille de 50 cl, les prix allant de 6 à 25 euros.

**AOC Gaillac effervescent** : le vin est appelé également méthode rurale, artisanale ou ancestrale, dite aussi méthode gaillacoise. Il est élaboré avec du mauzac. Cette vinification consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi enfermés dans la bouteille, le vin sera débourbé et refroidi afin de diminuer le nombre de levures puis placé en bouteille où la fermentation alcoolique va pouvoir s'achever. C'est le CO2 produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui va procurer l'effervescence au vin. Le Gaillac effervescent fermente très doucement en bouteille pendant plusieurs mois (deux mois au minimum). Des vins effervescents sont produits en méthode traditionnelle, c'est à dire selon la double fermentation, la première ayant lieu en cuve, la seconde en bouteille ayant lieu en bouteille.

### **Association avec des mets**

Vu la diversité des vins, il est simple de trouver un vin de Gaillac qui pourra convenir à votre repas.

#### **Pour l'apéritif :**

les méthodes ancestrales, les doux et les blancs ronds ou le rosé rond feront l'affaire, cela dépend si vous préférez, les bulles, le sucre ou les vins plus sages.

#### **Pour les entrées :**

Le foie gras s'accommodera des vins doux, mais éviter les vins trop chargés en sucre qui risque d'alourdir votre repas.

Le blanc perlé, le plus vif des vins de Gaillac appréciera les fruits de mers en provenance de la Méditerranée ou de l'océan Atlantique, à Gaillac on est entre les deux, mais par l'histoire on se sent un peu plus proche de la Méditerranée.

Le blanc sec, selon sa fraîcheur et sa rondeur, pourra accompagner les entrées comme les tartes à base d'oignon, de légumes, de poisson, coquillage, la soupe de poisson,

#### **Les plats à base de poisson :**

Les poissons au four ou en sauce (sandre, brochet, truite aux amandes, morue aux haricots, brochette de lotte au lard, morue à la tomate).

#### **Les plats à base de viande blanche :**

les vins blancs plus ronds ou passés en fût pourra être testés sur des viandes blanches comme de la dinde, du poulet en sauce blanche, ou du veau.

Le rosé pourra être bu de l'apéritif au dessert, s'il fait chaud, sur la cuisine méditerranéenne, sur la tapenade. On peut également en boire toute l'année pour le plaisir sur des plats qui ne doivent pas être trop gras. Les plats de légumes, les viandes blanches lui conviennent. Le rosé est souvent sous-utilisé alors que les associations peuvent être très intéressantes.

Le rouge primeur sera bu sur des repas simples à base de viandes douces ou des grillades.

#### **Les plats à base de viande rouge :**

Les vins à base de Braucol seront les bienvenus sur les viandes au goût assez prononcé et grasses.

Les vins avec un assemblage marqué par la syrah et le duras supporteront des viandes plus légères.

#### **Desserts :**

Le choix est vaste, faites vous plaisir avec un doux ou un mousseux méthode ancestrale.



## Bibliographie :

- Le vignoble de Gaillac - Philippe Séguier - éditions Daniel Briand - 1991
- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor Édition Daniel Briand et Robert Laffont 1983
- Itinéraire des vins du midi Pyrénéen - Eché Editeur -1985
- Précis d'ampélographie pratique . Pierre Galet. Ed Pierre Galet 1985
- Cépages du Sud-ouest Guy Lavignac . Éditions du Rouergue/INRA éditions 2001
- Guides des cépages OZ Clarcke Ed Gallimard 2009
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Guide hachette des vins 2010 et 2011
- Le vin - André Dominé - Ed place des victoires 2003.
- Le phylloxéra. une guerre de trente ans - Gilbert Garrier Albin Michel 1989
- Histoire de France - Marcel Reinhard- librairie Larousse 1954
- Données sur l'encépagement fourni par Agrimer

### Sur internet :

- Site du comité interprofessionnel des vins de Gaillac : [www.vins-gaillac.com](http://www.vins-gaillac.com)
- Site de l'INAO pour le détail des AOC et cartes : <http://www.inao.gouv.fr/>
- Cours École du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr))
- Wikipedia : nombreuses recherches autour de l'histoire (Graulhet, Carmaux, verrerie D'Albi, Jean Jaurès, Franc, Celtes, wisigoth, comtes de Toulouse...)

### Divers :

- Études d'oenologie sur Toulouse, Gaillac et Fronton, ayant été mis en avant durant mes études de par leur proximité et leur singularité.
- Viticulteurs, administratifs caves coopératives de Lévis et maison des vins