

Cépages rares, oubliés, abandonnés, décriés ou interdits

Terret blanc

Isabelle

Aramon

Prunelard

Romorantin

Châtus

Carmenère

Abouriou

Montils

Noah

Merlot blanc

Herbemont

Muscadelle

Mérille

Grolleau

Duras



Villard noir

Mauzac

Valdigué

Alicante bouschet

Clinton

Jacquez

Loin de l'oeil

Othello



Introduction

Dans ce cours nous allons nous intéresser aux cépages dits modestes, oubliés, à éliminer, à limiter expressément aux eaux-de-vie, trop sensibles, trop rustiques, trop productifs ...

Mais pour comprendre pourquoi certains cépages sont plus ou moins appréciés actuellement et pour quelles raisons, il faut se tourner vers ce monde étrange de l'ampélographie.

Points clefs de ce cours :

Des noms de cépages : mérille, bouchalès, châtus, aramon, jurançon noir, abouriou, prunelard, braucol, duras, tressalier, mondeuse blanche, mais aussi aramon, muscadelle, petit verdot, carmenère, carignan, ugni blanc ou folle blanche.

Des noms des personnes qui s'intéressent à ce sujet : Abbé Rozier (1734-1793 - agronome) Pierre Viala (1859-1936), Pierre Galet (1921-2019), Guy Lavignac, Olivier Yobrégat, André Dérieux (ampélographes), Robert et Bernard Plageoles (producteur à Gaillac), Kym Anderson (économiste de la faculté d'Adelaide en Australie qui a répertorié les cépages principaux mondiaux - son livre est accessible gratuitement en suivant ce lien : <https://economics.adelaide.edu.au/wine-economics/ua/media/27/winegrapes-revised-ebook-0920.pdf>)

Des lieux à connaître : domaine de Vassal dans l'Hérault (pépinière d'état), Domaine de l'Espiguetta (Grau du roi -gard)

Comprendre les cépages :

Le genre *Vitis* est composée de deux sous-genres *Muscadinia* et *Euvitis*.

Le sous-genre **Muscadinia** comprend trois espèces. Les *Muscadinia*, originaire des régions d'Amérique du Sud humides, sont naturellement résistants aux maladies cryptogamiques. L'espèce *M. rotundifolia* a servi à l'élaboration du cépage floréal que je vous ai fait déguster et qui aura pour objectif de venir accompagner voire remplacer le sauvignon blanc.

Le sous-genre **Euvitis** se découpe en 3 sous-groupes :

- Le groupe **américain**, naturellement résistant au phylloxéra qui contient 20 espèces qui servent de porte-greffe.
- Le groupe **asiatique** qu'on utilise très peu aujourd'hui.
- Le groupe **eurasiatique** qui contient une seule espèce : *Vitis Vinifera*. Le nombre de cépages (ou variétés) de *Vitis vinifera* est estimé à 6000.

Evolution de l'encépagement en France

L'encépagement français a fortement évolué au cours des siècles. Il est lié à des données historiques (qui l'introduit et à quelle période?), des données climatiques, des données économiques (on cherche plutôt à favoriser le rendement ou la qualité) mais également des données biologiques avec les sensibilités variables face aux maladies.

Ce sont les Grecs et surtout les Romains qui ont introduit les premiers cépages destinés à faire du vin en France. Le muscat à petit grain est l'un des plus anciens. Beaucoup de nos cépages ont une origine méditerranéenne. Puis peu à peu, suite à l'engouement que les Français, les Espagnols et les Portugais ont voué aux vins, on va voir un grand nombre de nouveaux cépages apparaître. L'Église catholique étant très intéressée par une production de qualité et en quantité suffisante pour étancher la soif des pèlerins, un grand nombre de nos cépages vont naître sur ses grands axes de pèlerinage. Les abbayes pyrénéennes sont le berceau de naissance de grands nombre de nos cépages de la façade océanique. Ceux implantés dans les régions montagnardes ou les plus continentales ont traversé les Alpes. Les sélections étaient massales, c'est à dire réalisées en plein champ. On croisait différentes variétés et on observait le résultat. Ainsi est né cabernet Sauvignon, issu du croisement entre le cabernet franc et le sauvignon blanc, tous deux originaires du pays Pyrénéen. Les pieds de vignes étaient facilement transportés sous forme de boutures dans les sacs des pèlerins. Une fois installé dans un nouvel habitat, il n'était pas rare que l'on oublie le nom initial du cépage transporté et on le renommait localement. Ainsi le malbec s'appelle malbec ou auxerrois à Cahors, malbec ou noir de pressac en Gironde et cot dans la Loire. En Italie, de par leur histoire non centralisée en un seul état, c'est encore pire que chez nous, le même cépage peut avoir un grand nombre de noms différents, ou deux cépages peuvent avoir des noms identiques ou qui se ressemblent alors qu'ils n'ont rien en commun.

La facilité de la multiplication des raisins, puis de la possibilité de conserver les nouveaux plants par bouture a permis le développement d'un grand nombre de cépages. Le point culminant se situe au XIX^e siècle, le vin est partout en France et dans chaque canton, chacun se revendique d'un cépage local. Puis le phylloxéra va passer par là et on va assister à la grande disparition des cépages locaux.

- Pour lutter contre le phylloxéra il faut greffer ;
- Tous les cépages ne supportent pas de la même manière le greffage ;
- Pour greffer il faut avoir de l'argent, il faut se procurer le porte-greffe et le greffon ;

- On ne cherche que les cépages gros producteurs car en 1900, on cherche du volume avant la qualité ;
- La crise viticole et les deux guerres mondiales vident les régions viticoles ;
- Un grand nombre de villages abandonneront la culture de la vigne sur une partie ou sur l'ensemble de leurs parcelles ;
- Le négoce soutient les régions qui financièrement leur rapporte.

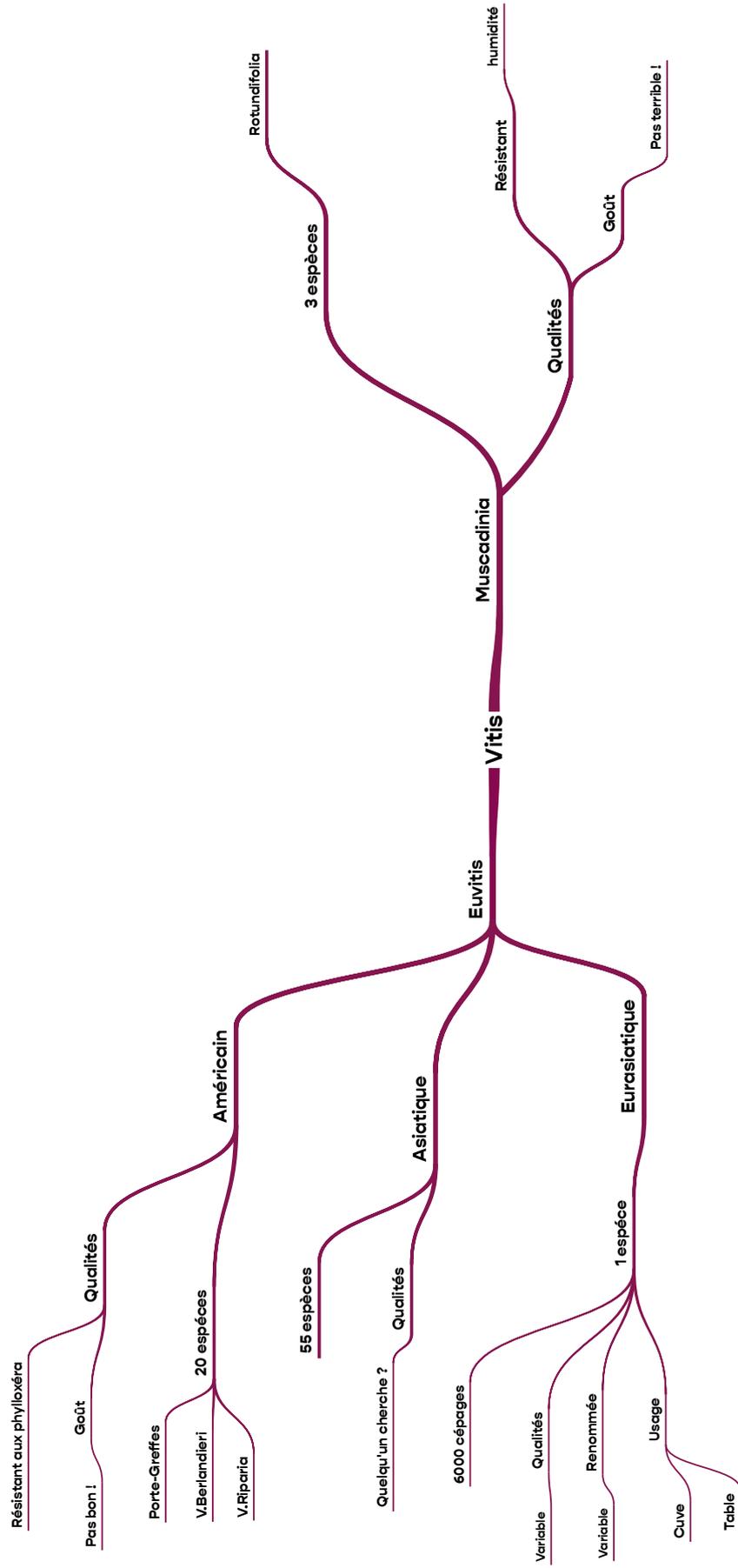
Les grands cépages qui vont sortir vainqueur de cette période sont les cépages gros producteurs comme l'aramon (volume), le carignan (volume), l'ugni blanc (volume), le sémillon (volume) l'alicante Bouschet (colorant), le grenache noir (alcool). Le malbec, la carmenère, le mourvèdre, font partie des grands perdants de cette période. Puis à partir des années 1975, une nouvelle crise de surproduction survient. Les cépages gros producteurs sont considérés comme responsables. On arrête de les planter et même on les fait arracher. En 20 ans, entre 1979 et 2005, l'encépagement a subi des variations importantes. Elles sont dues à des arrachages définitifs (prime à l'arrachage) et à la restructuration du vignoble (prime à la plantation de cépages améliorateurs).

Les cépages ont été sélectionnés en trois catégories : À faire disparaître, peu se maintenir (toléré), doit être plus planté (améliorateur). La syrah, le cabernet franc, le pinot noir, le chardonnay et le sauvignon, sont tous les quatre classifiés en cépages améliorateurs. On observe que leur surface a considérablement augmenté jusque'en 2005 (+ 453%) pour la syrah, (+ 71%) pour le cabernet franc, (+ 62%) pour le pinot noir, (+ 221%) pour le chardonnay, (+ 246%) pour le sauvignon.

Ceux à qui on a demandé de disparaître sont : l'aramon (- 93%), l'ugni blanc (- 47%), le terret blanc(- 80%), le Baco (- 91%). Ceux qu'on a toléré sans accès aux primes : le carignan noir (- 65 %), le cinsault (- 52%), le grenache blanc (- 67%) , le macabeu (-51%).

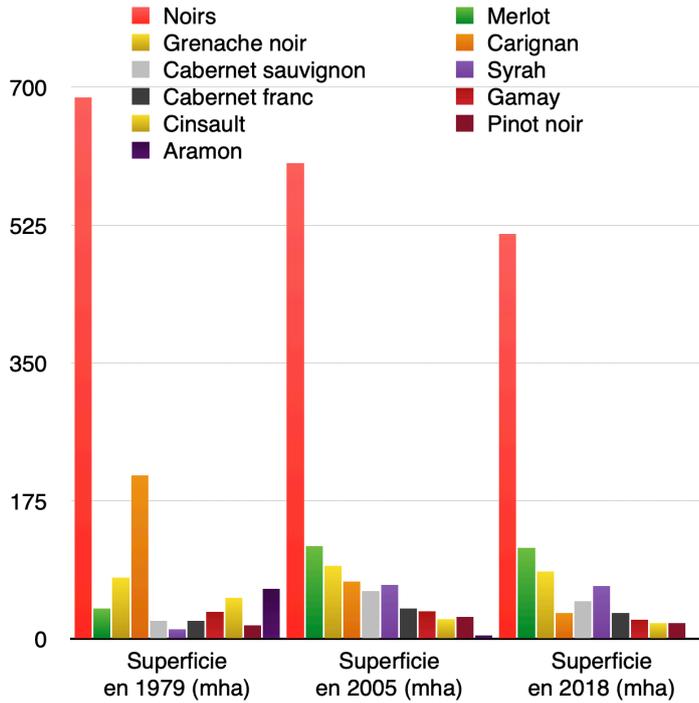
Le sémillon a difficilement supporté la concurrence avec le sauvignon blanc et la diminution de la consommation des vins moelleux et liquoreux du Sud-Ouest, il chute de 47 %.

Il est bon de noter que les cépages qui ont le plus évolués sont ceux du vignoble du pourtour méditerranéen : aramon, terret blanc, carignan noir, cinsault, macabeu, grenache blanc. Cela est dû au fait que l'arrachage touche avant tout les viticulteurs pauvres et que la zone du Languedoc-Roussillon en contenait beaucoup. Dans cette même région, la syrah a volontairement été mise en avant. Par son côté fruité et rond, elle est très commerciale aujourd'hui.

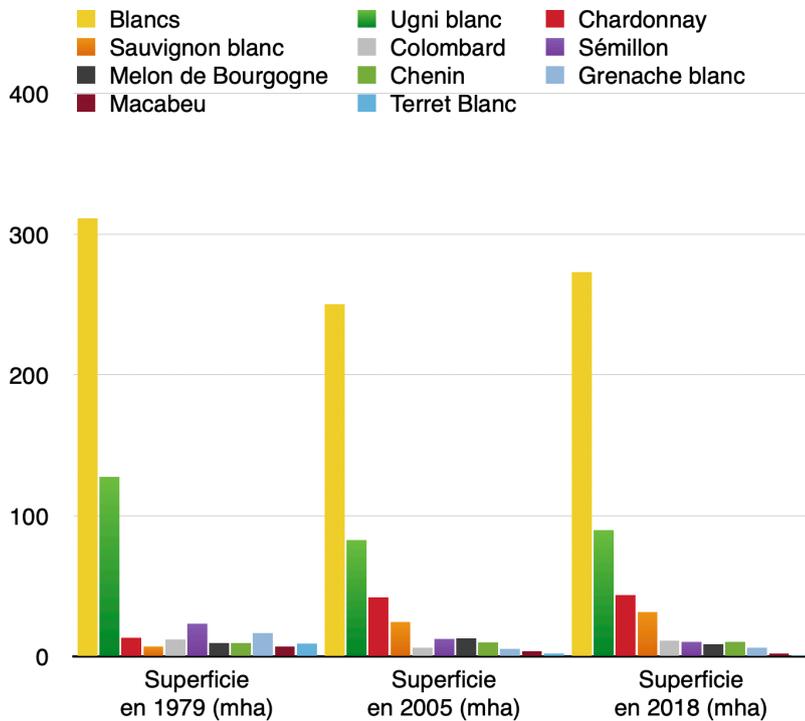


Évolution de l'encépagement en France de 1979 à 2018

	Cépages	Zone de plantation	Superficie en 1979 (mha)	Superficie en 2005 (mha)	Evolution 2005-1979	Superficie en 2018	Evolution 2005-2018
	Noirs		687,1	603,8	-12 %	513,6	-15 %
1	Merlot	Bassin aquitain	38,4	117,2	205 %	115,7	-1,3 %
2	Grenache noir	Pourtour médit.	77,7	92,7	19 %	85,6	-7,7 %
3	Carignan	Pourtour médit.	207,1	72,8	-65 %	32,6	-55,2 %
4	Cabernet sauvignon	Bassin aquitain + Loire + Pourtour médit.	23	60,2	162 %	47,7	-20,8 %
5	<i>Syrah</i>	Pourtour médit. + Vallée Rhône nord	12,3	68	453 %	67,1	-1,5 %
6	<i>Cabernet franc</i>	Bassin aquitain + Loire	22,6	38,6	71 %	32,7	-15,3 %
7	Gamay	Beaujolais + Bourgogne + Val de Loire + Massif central	33,9	34,9	3 %	24,2	-30,7 %
8	Cinsault	Pourtour médit.	51,6	24,6	-52 %	19,7	-19,9 %
9	Pinot noir	Bourgogne + Alsace + Champagne + Centre Loire	17,3	28	62 %	20	-28,5 %
10	Aramon	Pourtour Médit.	63,5	4,3	-93 %	Traces	-100 %
	Blancs		311,2	250,3	-20 %	273,2	9,2 %
1	Ugni blanc	France entière dont Cognac et Armagnac	127,5	82,8	-35 %	89,9	8,6 %
2	<i>Chardonnay</i>	Bourgogne + Champagne	13,1	42	221 %	43,7	4 %
3	Sauvignon blanc	Val de Loire + Bassin aquitain	7	24,2	246 %	31,6	30,6 %
4	Colombard		12	6	-50 %	11,3	88 %
5	Sémillon	Bassin aquitain	23,3	12,4	-47 %	10,3	-16,9 %
6	Melon de Bourgogne	Muscadet	9,5	12,8	35 %	8,7	-47,1 %
7	Chenin	Anjou+ Touraine	9,6	9,7	2 %	10,3	6,2 %
8	Grenache blanc	Pourtour méditerranéen	16,3	5,4	-67 %	6,2	14,8 %
9	Macabeu	Pourtour méditerranéen	7,1	3,5	-51 %	1,8	-48,5
10	Terret Blanc	Pourtour méditerranéen	9	1,8	-80 %	0,9	-50 %
11	Baco	Armagnac	10,7	1	-91 %	0,8	-20 %

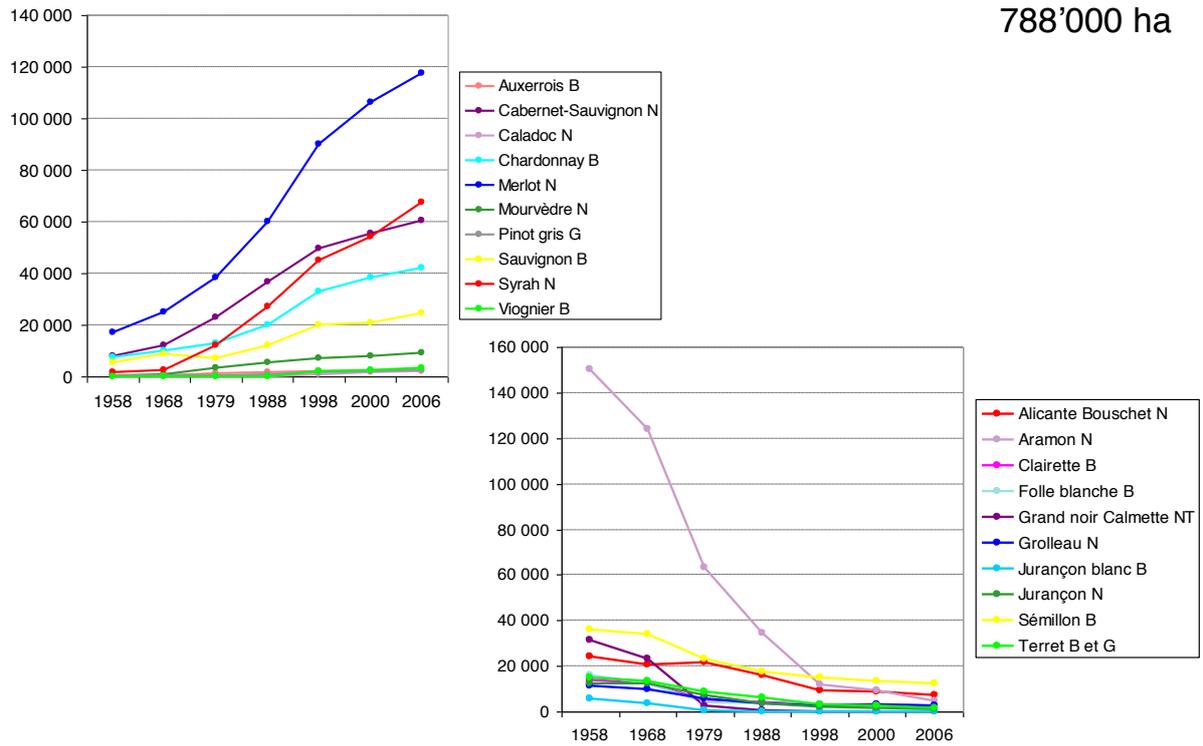


Evolution de l'encépagement en France entre 1979 et 2018
D'après chiffres France Agrimer





Evolution de l'encépagement en France



Des plantes sauvages aux variétés modernes, Congrès CPC, Rütti 20.11.14
Olivier Viret

21

Histoire de la conservation des cépages

- Abbé Rozier -Agronome - Plantation à Béziers en 1779 : C'est le premier qui va commencer à vouloir conserver le patrimoine viticole.
- XIX^e siècle : Comte Odart, Victor Pulliat, Jean Antoine Chaptal réalisent des collections importantes.
- 1944 : « Section de sélection et de contrôle des bois et plant de vigne » sous la responsabilité de Jean Branas afin d'obtenir du matériel végétal homogène et limiter la propagation du court-noué
- 1949 : Création du domaine de Vassal
- 1962 : Création de l'ANTAV (Association nationale technique pour l'amélioration de la viticulture) dans des pépinière en bord de littoral au sol sableux (domaine de l'Espiguette).
- 1942 à 1957 : INRA de Colmar et Bordeaux - travaux de sélection clonale. Abandon de nombreux clones pas assez intéressants pour l'époque.
- L'idée est alors d'avoir du matériel homogène pour les plants les plus utilisés à cette période, comme grenache noir, gamay, sauvignon blanc, merlot..
- Après 1980 : On commence à vouloir étudier un plus grand nombre de cépages et en particulier les oubliés.

Aujourd'hui le domaine de Vassal, appartenant à l'INRA, contient 2600 variétés de vitis vinifera. Le principe est de conserver la plus grande diversité génétique possible.

Le domaine de l'Espiguette, de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin), implanté au Grau du Roi, dans le Gard, a pour missions de réaliser les étapes de sélection sanitaire, de maintenir le matériel végétal des clones agréés par l'état et d'aider à la conservation et à la recherche sur de nouveaux clones en région. Depuis son ouverture en 1962, 19 000 clones ont été testés. Aujourd'hui, 5 500 sont plantés, représentant 550 variétés (de cuve, de table et des porte-greffes).

En 2018, on trouve en plus 120 variétés dans 180 conservatoires régionaux (chambres d'agriculture accompagnent les recherches sur le terrain).

Encépagement du Sud-Ouest : Le Sud-Ouest se caractérise par la présence d'un grand nombre de cépages autochtones. Le vignoble qui contient la Gascogne, les Pyrénées, le Bergeracois, Les côtes de Duras, les côtes du marmandais, le Buzet, Cahors, les vins d'Aveyron, d'Ariège et de la région Toulousaine contient 130 cépages dont 40 sont couramment utilisés aujourd'hui. 55 cépages ont été redécouverts dans les parcelles les plus anciennes.

Le fer servadou, le petit et le gros manseng, le loin de l'oeil, la négrette, le prunelard, le braucol, le duras, le tannat sont des cépages représentatifs de cette région viticole. Ils ont perduré ou on été remultipliés par certains précurseurs comme Robert flageoles dans le région de Gaillac.

Les cépages du Sud-Ouest possédant un conservatoire gérés par l'état français sont l'abouriou, l'arrufiac, le baroque, le camaralet, le chasselas, le claverie, le colombard, le cot, le courbu, le crouchen, le duras, le fer, le gibert, le gros manseng, le jurançon noir, le lauzet, le Len de l'El, le mauzac blanc, le mauzac rose, la mérille, le milgranet, le mouyssaguès, le négret de Banhars, la négrette, le noual blanc, l'ondenc, le petit courbu, le petit manseng, le prunelard, le saint Côme et le tannat.

Pourquoi une t'elle variété de cépages dans le Sud-Ouest ?

Le Sud-Ouest de part sa position géographique a hérité de nombreux cépages venant de l'époque romaine. La présence des chemins de Saint Jacques de Compostelle traversant des abbayes puissantes ont favorisé l'émergence de cépages autochtones.

Abbaye de Moissac (fondée en 633), gérant 18 villages entre les rivières Tarn, Aveyron et le fleuve Garonne. Ses villages se couvrirent de vignes de cuve dont le vin s'exportait via Bordeaux. L'abbaye fût pillée par les Normands au IX^e siècle puis détruite par les Hongrois au X^e siècle, les moines se réfugièrent à l'Abbaye de Marcilhac-sur-Lot qui possédait également de nombreux vignobles. Au XI^e siècle, les biens de l'abbaye de Moissac s'étendent dans de nombreuses régions française du sud (Cahors, Toulouse, Narbonne, Albi, Périgueux, Narbonne) et en Espagne. Le morrastel aurait été introduit à ce moment là dans le Sud-Ouest. La région de Moissac va ensuite développer la culture du chasselas de Thomery (16^e siècle).

L'abbaye de Conques (fondée en 819), a également un très fort rayonnement, en France mais également en Italie, en Espagne, en Allemagne et en Grande-Bretagne. C'est une abbaye à l'origine de nombreuses implantations de vignobles. Leur disciples vont introduire des cépages dans le Sud-Ouest comme le gamay, le gouais, le fer, le menuet (ancêtre du cabernet sauvignon), le chenin et le Cot.

L'abbaye de Madiran (fondée en 983) : Elle constitue le vignoble du Vic Bilh à l'aide de cépages régionaux. Progressivement, ils vont être remplacés par le tannat, le pinenc (fer), le cabernet franc, l'arrufiac et le courbu noir. C'est de Madiran que vient l'introduction du fer dans le vignoble de Marcillac (dépendant de l'abbaye de Conques).

L'abbaye de La Sauve-Majeure en Gironde (fondée en 1079), a des liens étroit avec l'Aragon. Elle se spécialise dans la viticulture.

L'abbaye de Gaillac (fondée en 960 par Raymond I^o Comte de toulouse) : Les vins seront écoulés par le Tarn vers Bordeaux. Ce sont eux qui ont développé des cépages typiquement Gaillacois : le duras, le mauzac, le l'En de Lel et l'Ondenc.

L'abbaye de Flaran, de Saint-Mont, de Condom, d'Eauze et de la Romieu (Gers), fondées entre le X^e et le XII^e siècle vont permettre le développement du vignoble de Gascogne.

Les abbayes de Bonnetcombe en Aveyron (Marcillac et vallée du Tarn), de Grand Selve dans le Tarn-et-Garonne (vignoble de la rive gauche de la Garonne de Saint Sardos).

Le rôle des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle :

Le Sud-Ouest est jalonné par les chemins de Compostelle. Les cépages de la famille des carmenets (fer, cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenère), originaire du pays Basque remonteront vers le Bordelais et la Vendée. La famille des cotoïdes (cot, tannat, négrette, mérille, et prunelard), originaire du Quercy se répandront dans le Sud-Ouest. La famille des folloïdes (jurançon blanc, jurançon noir, folle blanche) vont également s'y diffuser.

Les cépages en provenance du nord de l'Espagne, de la Rioja à la Catalogne, comme le grenache noir, le carignan et le morrastel vont se fixer là où le climat est le plus adapté, c'est en dire en zone méditerranéenne.

La famille des gouais (à l'origine de la muscadelle ou du gouais blanc) eux arriveront de Bourgogne.



Source carte : Wikipedia - map of Mr Manfred Zentgraf, Volkach, Germany

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Stjacquescompostelle.png#/media/Fichier:Stjacquescompostelle.png> Par map of Mr Manfred Zentgraf, Volkach, Germany — Manfred Zentgraf, Volkach, Germany, CC BY-SA 3.0, Lien</p>
</div>
<div data-bbox="84 917 266 933" data-label="Page-Footer>
<p>:cole du vin muscadelle</p>
</div>
<div data-bbox="357 917 550 933" data-label="Page-Footer>
<p>www.ecole-muscadelle.fr</p>
</div>
<div data-bbox="634 917 877 933" data-label="Page-Footer>
<p>06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11</p>
</div>

Durant la Renaissance puis l'époque contemporaine le blocage engendré par le privilège des vins de Bordeaux va fortement freiner le développement des vins de qualité. Le malbec, le tannat, seront recherchés pour la couleur et leur tannins et non plus pour leur qualité. Ils serviront de vins médecins destinés à être assemblés avec les vins trop légers de Bordeaux.

La mise en place des routes royales, l'arrivée du canal du Midi puis du train ne va pas améliorer la situation des vins du Sud-Ouest. L'idée est de produire massivement des vins d'entrée de gamme qui pourront être vendus soit vers le nord du pays soit à l'export sans faire de l'ombre aux vins du Bordelais.

Les crises du XIX^e siècle (oïdium, phylloxéra et mildiou) vont conduire à l'utilisation d'hybrides issus de pieds de vigne américains et de pieds de vignes européens. Les vignes américaines sont naturellement résistantes aux maladies cryptogamiques car elles se sont développées dans des régions humides où existent de nombreux champignons. C'est la même chose pour la résistance au phylloxéra. L'hybridation était donc une solution judicieuse pour obtenir à la fois des caractères des cépages européens (la typicité, la qualité) et américains (la résistance aux maladies).

Le développement des hybrides va être très rapides. Les rendements sont alors au plus haut et on cherche de la quantité sans se soucier de la qualité. Les hybrides vont cohabiter avec les cépages greffés. Les cépages européens seront greffés sur des cépages américains, cela permet d'obtenir des vins plus proches des cépages non-greffés. Malheureusement, le greffage ne permet pas d'obtenir une résistance aux maladies cryptogamiques au niveau du feuillage du greffon. Il faudra à partir de cette période passer par un pépiniériste pour acheter des plants greffés et se rendre chez un vendeur de produits phytosanitaires (devenus produits phytopharmaceutiques) pour lutter contre les maladies cryptogamiques. Bien que cette solution ne soit pas idéale, c'est celle qui a été retenue depuis la fin du XIX^e siècle.

La présence d'hybrides et de cépages gros producteurs (aramon, ugni blanc, carignan...) replantés avec engouement dans les années post phylloxérique va entraîner après celle de 1907, une nouvelle crise de surproduction en 1934. Cette crise de surproduction était liée à une production pléthorique en métropole (75 millions hectolitres) et en Algérie (22 millions hl) cette année là soit 97 millions d'hectolitres à écouler. A ce moment là, le vignoble algérien était passé à 400 000 hectares. La baisse des exportations liée au suite de la crise de financière de 1929 n'a pas arrangé la situation. Normalement, la solution retenue par l'état français aurait du être la distillation préventive comme d'habitude. Mais il a été décidé de nommer des coupables à cette nouvelle crise viticole et ce sont les hybrides qui ont été visés. 6 variétés ont été interdites :

- isabelle, qui est un vitis labrusca d'origine américaine et pas un hybride ;
- trois enfants du cépage isabelle : noah, clinton et othello ;
- jacquez (très présent en Ardèche) ;
- herbemont (très présent en région toulousaine).

L'isabelle a été le premier cépage américain introduit en France. C'est aujourd'hui le cépage majoritaire en Inde.

Pierre Galet raconte avec malice dans le podcast de France culture <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/terre-a-terre/les-cepages-interdits-6377036>, (que je vous invite vraiment à écouter), que les deux derniers ont été interdits pour des raisons politiques : les deux personnes visées étaient Edouard Daladier du Vaucluse (président du conseil en 1933) et Albert Sarraut, ministre de l'intérieur car dans leur région étaient implantés du Jacquez pour le premier (Ardèche) et de l'herbemont pour le second (région toulousaine).

En 1935, seul les cépages blancs interdits devaient être répertoriés (car ils ont oubliés d'inscrire les rouges !) lors de la déclaration de récolte. 3 millions d'hectolitres vont être déclarés dont 50% étaient en Noah. Beaucoup de Noah étaient alors implantés en Entre-deux-mers et dans de nombreuses autres régions. C'est le seul cépage blancheur les six interdits. C'est donc le seul qui a été déclaré.

En 1938, 2 millions d'hectolitres de cépages interdits ont été déclaré.

Le gouvernement de Vichy, décide que les vins d'hybrides devront être distillés. Mais au final, il y aura un gros trafic au marché noir.

En 1945, on estime que tout va bien, les déclarations indiquant que la production des cépages interdits étaient très faibles.

En 1953, L'état décide de mettre en place le cadastre français et de répertorier toutes les cultures agricoles en France. L'état découvre que 62 500 ha d'hybrides interdits sont toujours présents et qu'en fait rien n'a été arraché depuis 1935 !

En 1953, il y aura obligation d'arracher les cépages interdits avant 1956. Le ministre des finances de l'époque, monsieur Valéry Giscard d'Estaing, propose une prime à l'arrachage de 135 000 francs à l'hectare.

Des départements vont se rebeller contre cette obligation. Les Vendéens se sont sentis visés. Le ministre Rocherau, député de la Vendée, va être séquestré dans une cave, sa voiture va être brûlée. Le ministre des finances a alors annoncé qu'un impôt de 300 000 francs seraient dus, ainsi qu'une condamnation pour non respect de la législation française.

A partir de ce moment là, les hybrides vont vraiment être arrachés. Mais comme cela n'allait pas assez vite on a expliqué que les vins produits n'étaient pas seulement pas bons, ils étaient aussi toxiques et rendaient fous. La grave affaire des vins frelatés italiens en 1986, contenant du méthanol (15 morts) va encore donner du poids à cette interdiction contre les cépages prohibés, puisque là encore on parle de méthanol.

Récemment, des analyses ont été faites et il a été prouvé que la production de méthanol durant la fermentation par les cépages hybrides n'étaient pas plus importante que pour les cépages européens et que leur consommation n'entraînaient pas plus de risques que celle des autres cépages !

L'élimination de ses cépages avaient pour objectif de limiter la production de vins d'entrée de gamme.

On fera la même chose avec l'aramon, qui est un cépage européen, gros producteur qui ne pourra pas bénéficier de prime à la replantation et qui a disparu de nos vignobles méditerranéens. Le même sort était réservé au carignan, mais heureusement, l'arrachage a été moins rapide !

En 1932, le catalogue officiel des espèces et variétés des plantes cultivées est créé. Seul les variétés figurant sur ce catalogue peuvent être commercialisés. L'aramon y figure mais pas le noah !

En 2019, la fédération des vins IGP du gard, puis en 2021, le sénateur gardois, Laurent Burgoa, ont demandé la réintroduction de ses six cépages interdits. La réponse du gouvernement a été de dire que la résistance des ses hybrides aux maladies cryptogamiques n'était pas prouvée et qu'une partie de la profession n'était pas d'accord pour leur réintroduction.

Affaire à suivre, car en 2023, les problèmes environnementaux sont plus importants pour les consommateurs qu'en 1934 !

Bibliographie :

- Pierre Galet : différents ouvrages traitant des cépages
- Cépages du Sud-ouest 2000 ans d'histoire Guy Lavignac Editions du Rouergue : INRA éditions 2001

Internet :

- <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/terre-a-terre/les-cepages-interdits-6377036>
- <https://www.oiv.int/public/medias/5861/fr-distribution-vari-tale-du-vignoble-dans-le-monde.pdf>
- <https://www.lesillon.info/les-vins-du-sud-ouest-veulent-se-differencier-par-leurs-cepages-autochtones>
- <https://economics.adelaide.edu.au/wine-economics/ua/media/27/winegrapes-revised-ebook-0920.pdf>
- <https://www.vinaviva.fr/vins-et-c%C3%A9pages-du-salon/les-c%C3%A9pages.html>
- <https://www.lejdd.fr/Economie/vin-la-cooperative-plaimont-fait-le-pari-de-cepages-oublies-4128145>
- <https://www.youtube.com/watch?v=NBTch2e0r3c>
- <https://podcast.ausha.co/wine-makers-show-le-podcast-sur-le-vin/36-olivier-yobre-gat-ampelographie>
- <https://www.vitis-prohibita.com/vod>
- <https://www.youtube.com/watch?v=XzYtiUPJzbQ>
- <http://lescepages.free.fr/chatus.html>
- <https://agriculture.gouv.fr/le-catalogue-officiel-des-varietes-quest-ce-que-cest#:~:text=Cr%C3%A9%C3%A9%20en%201932%20en%20France,fourrage%2C%20cultures%20I%C3%A9gumi%C3%A8res%2C%20vignes%E2%80%A6>
- <https://www.universalis.fr/evenement/21-mars-3-avril-1986-denonciation-d-une-vaste-fraude-portant-sur-des-vins-de-table/>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Henri_Rochereau_\(1908-1999\)#:~:text=Il%20est%20nomm%C3%A9%20ministre%20de,d%C3%A9plu%20au%20g%C3%A9n%C3%A9ral%20de%20Gaulle.](https://fr.wikipedia.org/wiki/Henri_Rochereau_(1908-1999)#:~:text=Il%20est%20nomm%C3%A9%20ministre%20de,d%C3%A9plu%20au%20g%C3%A9n%C3%A9ral%20de%20Gaulle.)
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89douard_Daladier
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Albert_Sarraut
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Isabelle_\(c%C3%A9page\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Isabelle_(c%C3%A9page))
- <https://www.larvf.com/les-cepages-interdits-font-de-la-resistance,4727943.asp>
- <https://www.vitisphere.com/actualite-89086-les-cepages-interdits-seront-ils-re-autorises-.html#:~:text=linton%2C%20Noah%2C%20Isabelle%2C%20Othello,croyait%20%C2%AB%20presque%20%C2%BB%20d%C3%A9finitivement%20bannis.>