



HAL
open science

Introduction

Léonard Laborie, Pascal Griset, Patrice Patrice Foissac

► **To cite this version:**

Léonard Laborie, Pascal Griset, Patrice Patrice Foissac. Introduction. Léonard Laborie; Patrice Foissac; Pascal Griset. Vins de Cahors et du Quercy. Un recueil sur l'histoire des hommes, des lieux et des produits, Presses de la MSHA, pp.17-26, 2020, 2858926077. hal-03516339

HAL Id: hal-03516339

<https://hal.science/hal-03516339>

Submitted on 7 Jan 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Patrice Foissac, Pascal Griset, Léonard Laborie, « Introduction », in Patrice Foissac, Pascal Griset, Léonard Laborie (dir.), *Vins de Cahors et du Quercy. Un recueil sur l'histoire des hommes, des lieux et des produits*, Pessac, MSHA, 2020, 405 p., p. 17-26. halshs-02923766

Introduction

Patrice FOISSAC, Pascal GRISET et Léonard LABORIE

Recueil. Le mot s'accorde ici parfaitement à la chose. Un livre d'histoires sur les vins de Cahors et de la région environnante du Quercy, cueillies à nouveau et remises au goût du jour : tel est bien l'objet original que le lecteur tient entre ses mains. Les trois-quarts des vingt textes rassemblés ont en effet déjà paru. Le plus ancien en 1968. Les plus récents en 2017. Des textes inédits les accompagnent, apportant de la fraîcheur au bouquet.

Nous avons voulu recueillir cet ensemble pour trois raisons. La première est qu'il manque à ce jour un ouvrage consacré à ce vignoble français à la notoriété nationale et internationale bien établie, qui soit composé dans une perspective réellement historique – et non seulement historique. Ceci veut dire essentiellement un ouvrage dans lequel les sources sont citées et présentées à l'appui des affirmations, de sorte que ces dernières puissent être discutées et réutilisées ; et dans lequel les travaux des autres chercheurs, y compris sur d'autres vignobles et réalisés avec d'autres perspectives disciplinaires, sont pris en compte. Il ne s'agit pas simplement de raconter une ou des histoires, mais de le faire avec méthode. Aussi est-ce une première forme de réponse à l'appel de Jean-Pierre Poussou qui constatait le manque « d'ouvrage d'un réel intérêt scientifique sur l'histoire du vin de Cahors »¹, à même de documenter ce coin – singulier ou pas ? – du vaste Sud-Ouest viticole resté dans l'ombre de Bordeaux.

1. Poussou Jean-Pierre, « Un autre regard sur les vignobles des Hauts-Pays aquitains à l'époque moderne et au XIX^e siècle », dans Pitte J.-R. (éd.), *Le Bon vin, entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, Éditions du CNRS, 2010, p. 187-211, p. 188.

La deuxième est qu'il nous donne, à nous coordinateurs de la publication, l'occasion de travailler ensemble, pour proposer un livre meilleur que si nous avons réalisé chacun le nôtre séparément. La Société des études du Lot, fondée en 1872, n'a jusqu'à ce jour jamais consacré l'intégralité de l'une de ses publications à la question viticole. Les premiers articles sur le sujet paraissent dans son *Bulletin* au tournant du XIX^e et du XX^e siècle. Puis rien jusqu'à ce que Jean Lartigaut, historien médiéviste, se risque à la fin des années 1960 hors de sa période de prédilection, pour faire le portrait d'un domaine viticole localisé près de Pontcirq au XVIII^e siècle. Devenu président de la Société, de 1981 à 2004, Lartigaut devait malgré tout constater que son initiative était restée ponctuelle et isolée : « l'histoire de la vigne en Quercy reste à écrire »², écrivait-il en introduction du catalogue de l'exposition « Vigne et vin » organisée par le Secrétariat des objets mobiliers du Lot, en 1981 à Cahors. Le vignoble fêtait le dixième anniversaire de l'appellation d'origine contrôlée, qui l'avait replacé au sommet de la pyramide qualitative des vins français.

Depuis la fin des années 1990, les contributions se sont multipliées. Mais face aux interrogations de ses membres, des vigneron, des responsables politiques, des journalistes, des touristes – bref, de tous ceux que le vin de Cahors intéresse –, la Société ne peut présenter de synthèse accessible. Rassembler les articles éparpillés à travers son *Bulletin* faisait depuis quelques temps partie de ses priorités. C'est alors que la nouvelle direction de la Société (Patrice Foissac) a rencontré l'ambition des vigneron et négociants du vignoble de Cahors de mieux connaître et faire connaître leur histoire. Leur organisme de promotion, l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors, a en effet décidé de lancer en 2014 une vaste étude historique sur le vignoble et le cépage malbec depuis le Moyen Âge. Pilotée par deux historiens (Pascal Griset, Léonard Laborie), celle-ci a eu pour objectif de construire un récit commun fondé sur des faits avérés et donc d'éviter d'éventuelles « mises en histoire à la propriété »... Qu'il nous soit permis à cette occasion de remercier pour leur confiance les présidents interprofessionnels et syndicaux de l'appellation Cahors qui ont été à l'origine et ont suivi le développement de cette dynamique (Pascal Verhaeghe, Maurin Berenger, Jean-Marie Sigaud, Bertrand-Gabriel Vigouroux), ainsi que leurs directeurs marketing successifs, Jérémy Arnaud et Armand de Gérard.

Les deux composantes principales de cet ouvrage sont donc d'un côté des articles parus dans le *Bulletin de la Société des études du Lot* et de l'autre des articles publiés ou préparés dans le cadre de l'étude dirigée par Pascal Griset et Léonard Laborie pour le compte de l'UIVC. Si le temps des hybrides est

2. Lartigaut Jean, « Le vignoble quercynois », dans *Vigne et vin. Culte et culture*, supplément à *Quercy-Actualité*, Cahors, 1981, p. 11-14, p. 13.

achevé pour le vignoble – du moins pour l’instant –, le présent ouvrage est, lui, doublement hybride : il allie des textes écrits dans un cadre universitaire et dans celui d’une société savante, il rassemble de l’ancien et du neuf.

Les deux sources mentionnées ne sont toutefois pas les seules à alimenter ce volume. D’autres travaux, rédigés dans d’autres environnements sont ici mis à disposition. C’est la troisième motivation : mettre à porter de main un plus grand nombre de travaux encore, la plupart fort peu accessibles. Tout n’est pas encore numérisé. Et quand bien même, à défaut d’une bibliothèque numérique consacrée au sujet³, rassembler et choisir la matière reste un obstacle qui sépare bien des lecteurs de textes qu’ils auraient intérêt et plaisir à découvrir.

Au total, même si le nombre d’articles traitant du sujet n’est pas élevé, il a fallu faire des choix pour composer un volume raisonnable et raisonné. Nous avons par exemple écarté les premiers textes parus dans le *Bulletin*. L’un ne consiste en fait qu’en la reproduction d’une supplique des habitants du Quercy adressée au roi de France dans les années 1760⁴. L’autre ne correspond pas suffisamment aux critères de méthode et de rigueur présentés plus haut pour être intégralement reproduit – on en trouvera cependant dans ce volume un résumé par Patrice Foissac⁵. Quant à l’un des articles récents les plus cités à propos de l’histoire du vignoble à la fin du xx^e siècle, il est précisément assez connu et suffisamment accessible pour que son auteur, Éric Rouvellac, ait préféré en proposer un autre, moins diffusé⁶.

Le recueil comprend quatre parties. La première est la plus nourrie, comptant neuf articles. Elle décrit les multiples essors que le vignoble cadurcien et plus largement quercynois a pu connaître au cours de l’histoire, du début du Moyen Âge au xix^e siècle, jusqu’à l’arrivée du phylloxéra dans le département en 1876. Faute d’archives exploitables et peut-être faute d’archives à ce jour exploitées, on connaît très mal la viticulture dans cette région avant le xv^e siècle. Cela fait tout l’intérêt de l’article inédit de Jean-Claude Ignace, qui tente un portrait du vignoble de Cahors au vii^e siècle à travers

3. Bibliothèque en cours de constitution au moment de la rédaction de cette introduction : www.vindecahors.fr/

4. De Gransault-Lacoste A., « Les vins du Quercy et les privilèges de la ville de Bordeaux », *Bulletin de la Société des études du Lot*, XIX/4, 1894, p. 193-197.

5. De Laroussilhe Ferdinand, « Les vins du Quercy et les privilèges de la ville de Bordeaux avant la révolution », *Bulletin de la Société des études du Lot*, XXIX, 1904, p. 263-284. Pour un résumé, voir l’article « Propos lotois sur les privilèges de Bordeaux », p. X-Y.

6. Rouvellac Éric, « De la cartographie des terroirs de l’aire AOC Cahors à la proposition d’un classement de terroirs en un “premier cru” Cahors », *Norois*, 189/1, 2002, p. 17-31 (repris dans la revue en ligne *Territoires du vin*, 1, Dijon, 2009, <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1440>).

celui de l'évêque de la cité, Didier. Les sources deviennent plus abondantes par la suite, à la mesure des progrès de la vigne dans la région après la guerre de Cent Ans. À en croire Sophie Brenac, qui livre un autre texte inédit, il semblerait bien que le vignoble de Cahors ait connu sous l'Ancien Régime la plus vive expansion parmi ceux du Sud-Ouest. C'est une hypothèse qu'elle s'emploie à établir en fait, et qui ouvre sur un XIX^e siècle contrasté : l'importance de la vigne rend toute la région extrêmement sensible à la conjoncture économique, politique ou encore phytosanitaire impactant le commerce du vin. Peu favorable pendant la première moitié du siècle elle devient très portuse durant le troisième quart du siècle.

La relation avec Bordeaux apparaît dans la plupart des textes de cette partie, de manière transversale, et fait l'objet de la contribution de Michel Figeac, centrée sur le siècle des Lumières. La place girondine resserre longtemps artificiellement le débouché des vins de Cahors à travers ses privilèges. Mais la ville de Cahors n'en exerçait-elle pas, elle aussi, sur les producteurs de l'amont du Lot ? Surtout, n'était-ce pas malgré tout une chance d'avoir ce formidable débouché à portée de bateau, aussi difficile que fut la descente de la rivière ? Les vins de Cahors pouvaient aller se mélanger à ceux de Bordeaux. C'est bien là tout le problème d'une délimitation à la Gironde seule de l'aire d'appellation bordelaise, discutée et finalement mise en place au début du XX^e siècle. En 1911, année même de sa validation par les pouvoirs publics, un membre du conseil municipal de Cahors déclare qu'elle est intolérable parce qu'elle fait perdre de sa valeur à un vignoble cadurcien constitué, jusque dans le choix de ses plants, par rapport à la possibilité de se fondre dans la production bordelaise. Pour lui en effet, la nouvelle délimitation

porte (...) une grave atteinte au droit de propriété, car en supprimant le débouché pour lequel les vignes étaient créées et complantées, elle aura fatalement pour conséquence la diminution de la valeur de leurs produits et par suite celle du sol et imposera, en outre, l'obligation de remplacer, à chers deniers, les anciens plants afin d'approprier le vin à ses nouveaux usages⁷.

La deuxième partie interroge les voies de la « renaissance » si souvent appelée de leurs vœux puis chantée par les contemporains, et les analystes avec eux, après la crise phylloxérique et la délimitation du vignoble bordelais. Ce XX^e siècle viticole français qui reste peut-être le moins bien connu voit le vignoble quercynois se transformer au long de plusieurs mutations. Et à chaque embranchement, au moment de chaque mutation, plusieurs voies étaient possibles. C'est au gré de négociations et d'adhésions rarement unanimes et univoques, avec l'énergie d'entrepreneurs qui pour certains ont fait

7. Registre des délibérations du conseil municipal de Cahors (1908-1911), Archives municipales de Cahors, 1 D 47, p. 171-172.

de la production de tel ou tel vin (plutôt qu'un autre) une véritable cause de leur vie – on pense en particulier à José Baudel –, que le vignoble est devenu ce qu'il est aujourd'hui, c'est-à-dire, quoi qu'en laisse penser l'expression de « renaissance », de ce fait trompeuse, autre chose que ce qu'il était avant. L'un des traits les plus contrastés entre l'avant et l'après phylloxéra concerne l'encépagement.

Mise au point. Pourquoi « auxerrois » ?

Travaillant sur des registres de notaires de Saint-Cirq-Lapopie, j'ai rencontré par hasard un adjectif inconnu du latin classique, *auxerus*, qui qualifiait une monnaie, le sol (ou sou), *solidus*, donnant l'expression « *solidus sive auxerus* », c'est-à-dire « sou ou *auxerus* ». Sachant par expérience que le *x* était souvent une altération médiévale du *-st*, et qu'un adjectif latin *austerus* [prononcer *ousterous*] existait bel et bien, j'ai immédiatement vérifié sa définition dans le dictionnaire latin « de poche » qui ne quitte pas mon bureau pour trouver : *austerus*, *a*, *um* 1. Âpre au goût ; 2. Sombre, foncé ; 3. Sérieux, grave, sévère [...]⁸. Dans cette troisième acception, tout le monde connaît l'adjectif « austère ». J'en ai donc déduit que le notaire voulait ainsi désigner les sols par un terme équivalent à l'expression de « monnaie noire » utilisée pour les sommes payables en une monnaie de cuivre qui avait tendance à noircir avec le temps.

Mais j'ai alors réalisé que cette évolution linguistique pourrait aussi concerner le « vin noir » puisqu'en latin *austerus* s'applique aussi et surtout au goût âpre et à la couleur foncée. Les notaires, rédigeant leurs actes en latin jusqu'à l'ordonnance de Villers-Cotterêts de 1539 et pétris de culture latine, ont probablement utilisé pour désigner le vin local cet adjectif altéré en *auxerus*, à la place du mot *niger* qu'ils réservent aux vêtements ou d'une périphrase comme « du vin de couleur de cerise guigne » par exemple.

La prononciation occitane étant vraisemblablement *ausserou*, notaires et lettrés auraient pu ensuite « franciser » – après Villers-Cotterêts – le terme en *ausserois* puis *auxerrois*. L'existence de la ville d'Auxerre – sans aucun rapport avec l'origine du cépage – n'a fait sans doute qu'entretenir la confusion comme en témoigne le *Discours de la vigne* du juriste François Roaldès (1519-1589) :

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. L'autre se nomme Auxerrois, qu'aucuns pensent avoir été apporté d'Auxerre en ce pays ; c'est un raisin noir qui rend de très-bon vin⁹.

Des recherches complémentaires ont confirmé que l'adjectif *austerus* était très souvent lié au vin, notamment chez les auteurs antiques référents de la médecine médiévale. On le trouve donc dans l'*Histoire naturelle* de Pline : « *potus ex vino austero* » ou « *cum vino austero, coeliaco jejuno potui*

8. Auzanneau Bernard, Yves Avril, *Dictionnaire latin de poche*, Paris, Le Livre de poche, 2001.

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

data medetur », l'expression est alors traduite en français par « vin dur¹⁰ ». On le rencontre aussi dans le *Traité de médecine* de Celse (Aulus Cornelius Celsus) : « *quae ex vino austero coquantur...* » ou « *quae primum ex vino austero conteruntur...* ».

Il n'est donc guère étonnant de retrouver ce sens dans l'italien contemporain pour qualifier un vin très tannique comme peut – pardon, pouvait – l'être le « vin noir » de Cahors :

Austero

Definizione: Se sorseggiate un vino e vi trovate così tanto tannino e tanta acidità a bombardare le vostre papille gustative, tanto che voi non siete più capaci di sentire il sapore del frutto, è assolutamente giusto chiamare austero questo vino¹¹.

[Si vous dégustez un vin et que vous trouvez tellement de tanin et d'acidité qui bombardent vos papilles gustatives que vous n'êtes plus capable de goûter le fruit, il est tout à fait juste de qualifier ce vin d'austère.]

Bien sûr, tout ceci relève de l'hypothèse mais elle me paraît toutefois bien plus vraisemblable que tout ce que j'ai pu lire jusqu'ici sur le sujet comme une origine à rechercher dans le domaine de Haute-Serre, en friches et pâtures à moutons au Moyen Âge, ou dans les « serres » d'un Bas Quercy où ce type de cépage n'a jamais prospéré...

Patrice Foissac

La diversité de l'encépagement, comme dans la plupart des vignobles français, s'est considérablement réduite, pour tendre ces dernières années vers une seule variété, le malbec longtemps appelé dans la région « auxerrois ». Là encore, point d'unanimité, mais une tendance de fond. Les ressorts tiennent à l'identification, de longue date, de ce cépage comme identitaire. En 1955 déjà, José Baudel, fils et petit-fils de vignerons, pas encore à la tête de la coopérative de Parnac, pense qu'il sera souhaitable, quand cela sera possible, de faire des cuvées uniquement à base d'auxerrois¹². En attendant, il préconise de planter du merlot, du tannat et d'autres cépages qui seront ensuite progressivement marginalisés au sein du vignoble. Au moment de créer l'AOC, on imagine dans un premier temps imposer un minimum de 50 % d'auxerrois. Puis décision est finalement prise de porter la proportion à 70 %. C'est ce que le décret instituant l'AOC prévoit en 1971. La liste des cépages complémentaires autorisés évolue au fil des ans. Dans le même temps, la proportion d'auxerrois dépasse les 70 % puis les 80 % dans le vignoble en AOP. Cela suit la volonté de toujours mettre davantage en avant ce cépage. Cette volonté

10. *Histoire naturelle de Pline traduite en français, avec le texte latin rétabli d'après les meilleures leçons manuscrites, accompagnée de notes critiques pour l'éclaircissement du texte, & d'observations sur les connaissances des anciens comparées avec les découvertes des modernes*. Tome premier [-douzième], Volume 1, Paris, 1776.

11. <https://it.mimi.hu/vino/austero.html>

12. Baudel José, « Histoire d'un vignoble », *Le progrès agricole et viticole*, 19-20, Montpellier, 8-15 mai 1955, p. 289-293 et « Histoire d'un vignoble (suite) », *Le progrès agricole et viticole*, 21-22, Montpellier, 22-29 mai 1955, p. 323-325.

culmine à partir de 2007 lorsque le choix est fait de dénommer le cépage malbec, en se plaçant dans la roue de la viticulture argentine, défricheuse d'un vaste marché sur le continent américain pour ce cépage. La stratégie « Cahors Malbec » crée et fait jouer un lien transnational connectant l'Ancien et le Nouveau Monde viticole de manière originale.

Mise au point. Pourquoi « malbec » ?

Aujourd'hui, malbec est le nom le plus communément donné au cépage à travers le monde. Beaucoup d'hypothèses ont été formulées sur les origines de ce nom – cet ampélonyme, pour le dire de façon plus savante – qui restent à ce jour en partie inconnues.

Ce que l'on peut dire avec certitude, c'est que le nom de malbec pour désigner ce cépage apparaît dans le Bordelais à la fin du XVIII^e siècle. Alors que d'autres noms étaient utilisés dans cette région, c'est lui qui s'y impose, dans le cours du XIX^e siècle. De là, c'est-à-dire de Bordeaux, le cépage ainsi dénommé a voyagé assez rapidement vers le Nouveau Monde, puisqu'on le trouve dès les années 1840 aussi bien en Australie, où des annonces publicitaires dans la presse proposent l'achat de plants de « malbec » préparés à Camden Vineyard (New South Wales), qu'au Chili¹³.

Mais d'où vient le nom de malbec en Bordelais, et pourquoi s'est-il imposé au cours du XIX^e siècle ? Ni l'une ni l'autre de ces deux questions n'a de réponse évidente. Les premières mentions connues du cépage sous le nom de « malbec » ou « malbeck » remontent à mars 1784 précisément, dans les réponses des subdélégués de Guyenne à l'enquête de l'intendant Dupré de Saint-Maur qui, depuis Bordeaux, souhaite connaître l'encépagement des vignobles de France¹⁴. Deux réponses mentionnent le malbec, et les deux proviennent de la rive gauche de la Garonne. L'une émane du subdélégué de Bazas, l'autre du subdélégué de Pauillac, qui couvre l'essentiel du vignoble médocain au nord de Bordeaux. Ce dernier relève l'expansion, dans sa zone, d'un « malbec ou cahors », qui « noir, de grande production, fait un vin plein et meilleur noir dans son principe mais qui dégénère bientôt de couleur ». Notant qu'« il se multiplie beaucoup dans les nouvelles comptentations [sic, lire complantations] des terreforts », le subdélégué le donne pour synonyme du pied-de-perdrix connu dans l'Agenais. Pour répondre à la demande, les Bordelais essaient de faire du vin noir en Médoc, et pour se faire ils se tournent assez logiquement vers les variétés qui donnent ce type de vin ailleurs, à commencer par Cahors. Dans l'enquête, on retrouve le cépage ailleurs en Bordelais et au-delà, mais jamais sous le nom de malbec. Un an plus tard, Jean-Baptiste de Secondat, fils de Montesquieu, confirme cette géographie lexicale dans l'ouvrage qu'il fait paraître intitulé *Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne (...) sur la culture de la vigne, et sur le vin de la Guienne*. Il y écrit en effet que le « malbeck » et le « lukens » « ressemblent beaucoup au pied rouge ; je crois même qu'elles n'en diffèrent point », sachant que le « pied rouge » ou « côte rouge » « fait le fonds des bonnes vignes de Cahors ». Et de préciser : « Lukens était un médecin, de

13. Voir respectivement : *The Australian*, 11/07/1842, p. 3 et Claudio Gay, *Historia física y política de Chile según documentos adquiridos en esta republica durante doce años de residencia en ella y publicada bajo los auspicios del supremo gobierno*, Paris, Chez l'auteur/Chili, en el Museo de historia natural de Santiago, 1846, p. 204-205.

14. Galinié Henri 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.

Bordeaux, mort depuis trois ans, à l'âge de 90 ans : il avait planté beaucoup de vignes à Cambiac. Malbeck en avait planté beaucoup aussi, je crois, en Médoc ». Secondat nous apprend donc que Malbec(k) est le nom d'un des propagateurs du cépage – cas fréquent, le transfert ne se faisant pas pour rendre hommage, mais le plus souvent, dans la pratique vigneronne, pour désigner le propriétaire chez qui il était possible de s'approvisionner en plants. Pied-de-perdrix, lukens, noir de pressac, cote rouge : tous ces noms utilisés dans les environs seront finalement éclipsés par l'ampélonyme médocain, propulsé par la formidable expansion de cette partie du vignoble dans les décennies suivantes.

Ailleurs en France, c'est cot qui va s'imposer, à travers l'ampélographie naissante et le conte Odart, qui retient le nom utilisé dans sa région d'origine, la Touraine¹⁵. Le cépage s'y est en effet diffusé depuis longtemps, ainsi d'ailleurs que dans le vignoble d'Ile-de-France à partir des vignes attenantes au château de Fontainebleau. Le nom de samoireau, dérivé précisément de celui de la paroisse jouxtant Fontainebleau, s'éteint quant à lui progressivement, alors que c'est à ce jour l'ampélonyme le plus ancien, puisqu'on le repère dès 1537 dans le *Vinetum* de Charles Etienne¹⁶. Mais comme le cépage est de plus en plus largement cultivé, au point d'être celui qui couvre peut-être la plus grande surface en France à la veille du phylloxéra si l'on en croit certains contemporains, la synonymie reste élevée, et le nom de malbec très usité. C'est ce que nous apprend le professeur titulaire de la chaire de viticulture à l'Institut national agronomique de Paris, Victor Pulliat, en 1888 : « Le malbeck est de tous nos raisins à vin celui dont l'aire de dispersion en grande culture est la plus étendue dans nos vignobles français, ce qui explique le très grand nombre de ses synonymes¹⁷. »

On en serait quitte avec l'explication de Secondat si une autre, paraissant tout autant étayée, ne portait à s'interroger plus avant. Formulée par le professeur d'agriculture du département de la Gironde Auguste Petit-Lafitte en 1868, elle renvoie bien elle aussi à un propriétaire dénommé Malbeck, mais possessionné cette fois à Sainte-Eulalie d'Ambarès, à la pointe de l'Entre-deux-Mers, à une douzaine de kilomètres de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne. Donc pas en Médoc, mais juste en face, si l'on peut dire. C'est lui qui « apporta dans le pays un cépage nouveau auquel on donna le nom de Malbeck, qu'il a conservé dans cette commune et dans quelques-unes environnantes¹⁸. »

Qui croire ? Petit-Lafitte explique tenir l'information d'un dénommé Péry, éminent botaniste qui avait pour gendre le propriétaire du domaine Malbec à Sainte-Eulalie. En reconstituant la généalogie du domaine, aujourd'hui propriété de l'entreprise Castel, on retrouve en effet une famille Malbec tout du long du XVIII^e siècle. André Malbec, procureur du roi à Ambarès, son fils Louis Malbec, avocat au parlement de Bordeaux, mort en 1770, et deux de ses enfants, Ellies, mort en 1775 et Jeanne, morte en 1807, ont bien été à la tête de ce domaine pendant près d'un siècle au moins. Jeanne meurt sans héritier direct et lègue tout son bien à un cousin du côté

15. *Ampélographie, ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom*, Paris, 2^e éd., 1845.

16. Galinié Henri, « 85. Samoyreau dans le *Vinetum* de Charles Estienne en 1537 », Blog Cépages de Loire, 06/04/2020. URL : <https://cepagesdeloire.wordpress.com/2020/04/06/85-samoyreau-dans-le-vinetum-de-charles-estienne-en-1537/> (consulté le 29/04/2020).

17. Pulliat Victor, *Mille variétés de vignes. Description et synonymies*, Montpellier, Courbet, 3^e éd., 1888, p. 93.

18. Courrier de Péry à Auguste Petit-Lafitte, du 15 décembre 1849, cité dans *La Vigne dans le Bordelais : histoire, histoire naturelle, commerce, culture*. J. Rothschild, 1868, p. 153-154.

maternel, Jean-Baptiste Lacroix, qui prend possession du « domaine clos et plantier de malbec », couvrant au total près de 18 hectares.

S'il ne fait pas de doute que ces Malbec sont ceux dont parlent Petit-Lafitte et son correspondant Péry à propos de la propriété de Sainte-Eulalie, dans l'Entre-deux-Mers, quel lien faire avec le Malbeck qui aurait planté de l'autre côté de la Garonne, en Médoc, dont parle Secondat ? À ce jour, nous n'avons aucune trace de propriété d'André, Louis, Ellies ou Jeanne Malbec en Médoc. Les biens de Jeanne ne comprennent aucune propriété en Médoc. Alors, les deux hypothèses se contrediraient-elles, rendant l'une et l'autre caduques ? La situation est peut-être plus compliquée.

Reprenons les éléments. D'abord, il est certain que malbec fut un nom utilisé pour désigner le cépage sur la rive gauche, notamment en Médoc, dans les années 1780 et très certainement avant – depuis quand, rien ne l'indique. L'enquête de Dupré de Saint-Maur et le témoignage de Secondat se rejoignent là-dessus. Secondat signale que ce même cépage est planté dans quelques localités de l'Entre-deux-Mers, mais pas sous le nom de malbec. Pourtant, Péry dit que c'est dans l'une de ces localités, à Sainte-Eulalie, qu'une famille Malbec a planté ce cépage, et qu'on lui a donné son nom. Mais Péry ne dit pas quand on l'a ainsi baptisé. Peut-être est-ce plus tard, en référence au domaine, et pourquoi pas aux anciens propriétaires, mais surtout à l'ampélonyme médocain, qu'on s'est mis à le nommer ainsi. Ce serait une première manière de rendre les deux récits compatibles. Secondat se serait trompé (souvenez-vous, il prend le soin de dire « je crois » quand il évoque les plantations par Malbeck en Médoc, introduisant une part de doute) : ce ne serait pas Malbec lui-même qui aurait planté en Médoc, mais chez Malbec que l'on se serait approvisionné en plants. L'hypothèse serait alors : on s'est approvisionné chez Malbec, à Sainte-Eulalie, pour planter en Médoc ce que l'on appella alors du « malbec » ; une fois ce nom établi, on l'aurait repris à Sainte-Eulalie même.

Une autre hypothèse serait que deux familles Malbec aient bien existé de part et d'autres de la Garonne, et que, quoique distinctes, elles fussent apparentées. Deux minces ensembles documentaires permettent de réfléchir dans cette direction. L'un permet peut-être d'identifier les Malbec repérés par Secondat, l'autre laisse imaginer un apparentement avec ceux de Sainte-Eulalie.

Les Archives de la Gironde conservent les traces de l'activité viticole d'un dénommé Jean Malbec (parfois écrit Malbecq) à la fois à La Peyruche (Langoiran, Entre-deux-Mers) et à Margaux en Médoc, dans les années 1730. Jean Malbec s'est marié à Catherine Chauvin en 1732. Il a un fils, Pierre, qui est procureur au Parlement de Bordeaux – encore des juristes – et qui se marie à Anne-Marie de Biré en 1773. Ensemble, ils ont un fils, Pierre, qui décède à l'âge de cinq ans en 1787.

Un Pierre Malbec apparaît dans l'histoire de la famille Malbec de Sainte-Eulalie à l'occasion du décès de Jeanne en janvier 1807. Jean-Baptiste Lacroix hérite, mais un membre de la famille conteste aussitôt. Son nom : Pierre Malbec, greffier de la justice de paix à Pessac, arrondissement de Bordeaux. Il se présente au juge de paix de Carbon Blanc le 29 janvier comme « l'un des plus près parents du côté [*sic*] paternel de ladite dame Malbec », laquelle s'était d'ailleurs endettée auprès de lui. Les scellés sont apposés sur toute la propriété. Lacroix s'engage à rembourser la somme, touche finalement son héritage et s'en débarrasse dès l'année suivante.

De Pierre Malbec nous ne savons pour l'instant pas grand' chose. Nous cherchons à savoir s'il n'est pas le fils ou petit-fils de Jean Malbec. Mais il se pourrait bien aussi qu'il descende d'Ellies (frère de Jeanne) ou de l'une de ses sœurs.

Si Pierre, greffier à Pessac, était de la lignée de Jean, alors nos deux familles Malbec seraient apparentées, l'une possessionnée à Sainte-Eulalie, que l'on connaît bien, l'autre engagée dans des affaires à Langoiran et à Margaux. Les deux pistes ouvertes par Secondat d'un côté et Petit-Lafitte

de l'autre deviendraient là encore compatibles, et un peu plus étayées. Il serait permis d'imaginer les deux branches Malbec s'échangeant des plants sélectionnés pour leur aptitude à mûrir sous le climat atlantique, de part et d'autre de la Garonne océane.

Léonard Laborie

Autour du cépage malbec, la troisième partie explore le métissage « viticulturel » à l'œuvre entre les deux rives de l'Atlantique. Elle donne aussi une vue historique d'ensemble de l'autre monde du cahors, habité par son rejeton et homonyme russifié, le *kagor*, depuis au moins le XIX^e siècle. Car si Cahors a longtemps fait du vin pour Bordeaux, ses vins pouvaient aussi *par* Bordeaux vivre leur propre vie marchande, vers le Royaume Uni, l'Europe du Nord et la Russie (des cargaisons contenant du « cahors » passent les péages du Sund dans la Baltique dès 1786, et sont repérés plus tôt encore dans le siècle dans les inventaires des marchandises débarquant à Saint-Petersbourg), ainsi que vers les Amériques.

La dernière partie ouvre la réflexion sur l'écriture contemporaine de l'histoire du vignoble et du, ou plutôt des vins de Cahors. Cette réflexion ne se contente pas de rappeler les principaux jalons et les principaux textes (de fait rassemblés ici), mais interroge les circonstances dans lesquelles ils ont vu le jour et de quelle manière ils ont interagi avec les producteurs et metteurs en marché. Au cours du XX^e siècle, ceux qui ont écrit et dit l'histoire du vignoble l'ont fait par rapport aux enjeux du vignoble de leur temps. De sorte que l'écriture de l'histoire fait partie intégrante de l'histoire de ce vignoble, comme de bien d'autres pour qui, en France, la reconstitution post-phyllloxérique, la reconnaissance en tant qu'appellation, la mise en marché sont passées par la production et l'appropriation d'un récit historique. Ce volume n'y déroge pas qui, comme nous l'exposons d'emblée, a bénéficié de l'impulsion de l'UIVC.

Pour accompagner le lecteur dans sa navigation à travers l'histoire et son écriture, chaque article est précédé d'une courte mise en contexte qui, sous la forme d'un encadré, présente aussi les apports et parfois les limites du travail concerné – une contre-étiquette dont le lecteur appréciera, nous l'espérons, la sincérité.