

AMPELOGRAPHIE DU TARN

OU ÉTUDE

SUR TOUS LES CÉPAGES

QUI SONT CULTIVÉS

DANS CETTE RÉGION

(OUVRAGE DESTINÉ AUX ÉCOLES PRIMAIRES ET SECONDAIRES)

PAR M. ALFRED CARAVEN-CACHIN

Le Département du Tarn se divise au point de vue viticole en deux parties à peu près égales et assez bien distinctes dont le Dadou sert de limite.

Les vignobles situés sur la rive droite de cette rivière sont principalement caractérisés par les *Cépages* dits de *Gaillac*. Ceux qui sont plantés sur la rive gauche appartiennent aux *Cépages* dits de *Castres*.

Tous ces cépages se subdivisent, à leur tour, en *Plans indigènes* ou qui croissent naturellement dans le département et en *Plans exotiques* ou étrangers aux pays. Ces derniers ont été naturalisés par les viticulteurs.

Nous allons faire successivement l'histoire de ces cépages et étudier leurs caractères distinctifs, leur mode de culture et de taille.

1° CÉPAGES INDIGÈNES DE GAILLAC

1° RAISINS NOIRS

1° BREAUROLE

Caractères particuliers du cépage. — Souche très robuste. — Rameaux très vigoureux, rouges foncés. Nous avons vu des souches qui ont 60 ans. Feuilles très vertes et très découpées à nervures très prononcées. Grappe allongée, grains ronds et moyens: les fleurs se nouent bien et ne coulent pas; elles ne sont pas sensibles à la gelée, ni aux maladies. Raisins d'un beau noir, essentiellement de culture; maturité 20 septembre.

Origine et provenance. — Plan Gaillaçois, mais cultivé aussi dans l'Albigeois et surtout dans l'arrondissement de Lavaur.

Taille. — Longue (4 ou 5 yeux).

Terrain. — Ce cépage vient sur tous les terrains et se contente même des terrains maigres.

Remarques. — La *Breaucole* s'acclimaterait très bien dans tout le département; son rendement est assez considérable mais variable. Son vin est très alcoolique mais rude, aussi les viticulteurs de Gaillac ne cultivent ce cépage que pour donner de l'énergie à la masse du vin.

2° COTE ROUGE

Caractères particuliers du cépage. — Sarments longs, rouges foncés. Feuilles peu découpées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous; à pétiole rouge.

Grappes très rouges supportant des grains petits et clair semés. Fleurs bien nouées, mais sensibles à la gelée. Raisins noirs, à très petits grains, bon pour la cuve et, très précoce; ne sont pas sujets à l'oïdium. Maturité 15 septembre.

Origine et provenance. — Lot; cultivé dans tout le Quercy et dans le Tarn.

Taille. — Longue (4 ou 5 yeux).

Terrain. — Calcaire.

Remarque. — La *Côte Rouge* que l'on appelle encore *Prunelard Bordelais*, est bien acclimaté dans le Tarn. C'est un excellent cépage dont le rendement est assez considérable. Son vin est bon, velouté, très noir, riche en couleur. Ce plan donne, dans le Lot, le *vin de Cahors*.

3° DURAS

Caractères particuliers du cépage. — Bois très dur comme de la corne et sans moelle. Feuilles d'un vert foncé, très découpées à côtes saillantes. Grappes petites et peu nombreuses; grains ronds très noirs et très sucrés. Les fleurs coulent quelquefois; et sont sensibles à la gelée et à l'oïdium. Raisin noir bon pour la cuve: mûrit le 15 septembre.

Origine et provenance. — Gaillac, Lavour et Albi.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Duras* est un des meilleurs cépages des vignobles de Gaillac. Dans le pays Castrais sa végétation semble entravée par notre climat plus humide et plus froid; aussi ce plan ne doit pas être cultivé. Son vin est très beau d'une couleur noire foncé, mais son rendement est médiocre.

4° NÉGRET DE GAILLAC

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux excessivement grêles, longs et rampants sur le sol. Feuilles d'un beau vert clair et brillant en dessus, blanchâtres en dessous. Grappes très nombreuses, mais très petites à grains allongés et ovoïdes de petites dimensions. Coulage considérable, sensible aux gelées et très sujet à l'oïdium. Raisins d'un noir très foncé, mauvais pour la table, mais bon pour la cuve et renfermant en abondance de la matière colorante. Ce cépage rappelle le *Teinturier de la Gascogne*. Il mûrit du 15 au 20 septembre.

Origine et provenance. — Gaillac où il est très cultivé. Plus rare à Lavour et à Albi, presque inconnu à Castres.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Ce plan est très robuste et se contente des sols les plus stériles.

Remarques. — Le *Négret de Gaillac* forme avec le *Prunelart* la base des vins de Gaillac. Son rendement est médiocre à cause de la petitesse de ses fruits. Son vin est très foncé, très alcoolique; c'est le plus noir des cépages du département.

5° PIGNOL

Caractères particuliers du cépage. — Bois rouge foncé à raies longitudinales. Feuilles d'un vert foncé à trois lobes peu marqués. Grappes en pyramides ou en forme de pique d'où lui vient le nom de *pignol*; belle disposition serrée et régulièrement formée de très petits grains. Ses fleurs se fécondent bien; mais sont as-

sez sensibles à la gelée et à l'oïdium. Raisins noirs. Maturité 20 septembre.

Origine et provenance. — Gaillac; peu connu à Lavaur et à Albi.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux.)

Terrain. — Terres argileuses.

Remarques. — Le *Pignol* abonde dans les vignobles de Gaillac. Il s'acclimate facilement dans le pays Castrais, mais son rendement est peu considérable. Ce cépage donne un beau vin foncé et alcoolique.

6° PRUNELART MUSCAT

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux à écorce dure, rayées de rouge foncé sur fond rouge clair. Feuilles grandes, arrondies presque sans échancrures, ni lobes, frisées et tomenteuses au revert. Grappes petites et nombreuses : grains ronds et sucrés à parfum très légèrement musqué. Les fleurs ne coulent pas, mais elles sont sensibles à la gelée et à l'oïdium. Raisin d'un noir foncé, d'une maturité hâtive : 10 septembre.

Origine et provenance. — Connu dans tout le département, mais cultivé surtout à Gaillac.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Prunelart Muscat* est assez répandu dans tous les vignobles de Gaillac. Dans le pays Castrais il s'acclimate facilement, mais il donne des grappes petites et peu nombreuses. Ce cépage donne un vin gros, noir et parfumé.

2° RAISINS BLANCS

7° CHASSELAT BLANC

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux très longs; quatre ou cinq mètres. Feuilles grandes, vertes et peu découpées. Grappes petites et peu allongées prenant une teinte dorée à complète maturité. Les fleurs ne coulent pas, mais elles sont sensibles à la gelée et à l'oïdium. Raisins gros et globuleux, à grains sucrés et d'un bon goût, essentiellement de table. Maturité hâtive : 15 août au 1^{er} septembre.

Origine et provenance. — Gaillac et dans toute la France.

Taille. — Longue (4 ou 5 yeux).

Terrain. — Sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Chasselat blanc* est principalement cultivé en treille, en échalat, en espalier, c'est une bonne espèce. Il est acclimaté dans tout le département quoique son rendement soit peu considérable.

Nota. — Le chasselat rose ne diffère du chasselat blanc que par la couleur rosé de ses fruits; c'est aussi un raisin essentiellement de table et fort agréable au goût.

8° BLANQUETTE DE GAILLAC

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux de moyenne longueur; bois de couleur peu foncée. Feuilles à trois lobes d'un vert pâle. Grappe allongée et clair semée. Les fleurs coulent souvent et sont sensibles à la gelée et aux brouillards. Raisin blanc à grappe allongée prenant une teinte dorée à complète maturité, bon pour la table. Maturité 1^{er} octobre.

Origine et provenance. — Gaillac.

Taille. — Longe (3 à 4 yeux).

Terrain. — Coteaux (grès et argiles).

Remarques. — Ce raisin est principalement employé pour la table; il est aussi cultivé pour préparer la *blanquette de Gaillac*.

9° LANGEVIN

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux très vigoureux et ne produisant que beaucoup de bois. Feuilles très découpées d'un vert tendre et pâle à nervures très prononcées. Grappes longues et très grosses. Les fleurs coulent beaucoup et sont peu sensibles à la gelée. Raisins blancs à gros grains ronds, très espacés, très peu productifs, bon pour suspendre, ils se conservent jusqu'à la Pâques. Leur maturité est très tardive (octobre). Ils sont couverts d'oïdium.

Origine et provenance. — Commun à Gaillac; on ignore son pays d'origine.

Taille. — Très longue (10 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Langevin* est un très mauvais cépage pour le pays; il faut l'arracher partout où il se montre. Cultivé en vigne son rendement est nul; son vin est très mauvais, aqueux et très peu alcoolique. Il s'acclimate assez bien dans nos contrées, mais il est très sensible au brouillard. Il ne donne quelques résultats que cultivé en treille.

10° LENDELEL (Loin de l'œil)

Caractères particuliers du cépage. — Souche peu vigoureuse. Rameaux verts pâle, bois d'un vert clair.

Feuilles vert pâles. Grappe ovales à grains espacés. Les fleurs coulent souvent et sont sensibles à la gelée. Raisins blancs à grappe allongée, durs et craquants, bon pour la table et pour la cuve. Maturité fin septembre.

Origine et provenance. — Gaillac où il est très cultivé.

Taille. — Longue (3 à 4 yeux).

Terrain. — Coteaux (grès et argiles).

Remarques. — Ce raisin entre dans la fabrication des vins blancs de Gaillac.

11° MOSAC BLANC

Caractères particuliers du cépage. — Souche fourrée, garnie de ceps; branches non fructifères nombreuses, réclamant l'ébourgeonnage. Feuilles petites, d'une couleur vert pâle légèrement cotonneuses en dessous. Grappes ressemblant au *Négret* comme disposition. Ses fleurs coulent rarement, sont sensibles à la gelée, mais nullement à l'oïdium. Raisins blancs. Maturité 20 septembre.

Origine et provenance. — Tarn; très cultivé dans tout le département.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux.)

Terrain. — Sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Mosac blanc* est très robuste, car il vient sur les terrains qui ne conviennent pas au *Négret*. Son vin très alcoolique et sucré mêlé à celui du *Négret* lui communique de la force.

Nota. — Le *Mosac* forme un grand nombre de variétés, qui se distinguent par leurs feuilles et la couleur de leurs fruits. C'est ainsi que le *Mosac rouge* est plus

fécond que le blanc et s'épuise plus vite. Ce cépage demande un sol plus riche que le blanc, son vin alcoolique manque de brillant, ses raisins sont plus délicats. La variété *verte* est la moins féconde. On cultive aussi mais rarement les *Mosac roux, rosé et doré*.

12° OUNDENC

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux à bois rouge pâle; nœuds rapprochés munis de vrilles. Feuilles vert pâles à trois lobes; le dessous est blanchâtre et cotonneux. Grappes assez nombreuses, allongées. Ses fleurs se nouent bien, ne sont pas sujettes aux maladies mais sont un peu sensibles à la gelée. Grains blancs ronds et mous, très sucrés, donnant un moût onctueux. Ce raisin acquiert à Gaillac vers le 15 septembre un degré de maturité très avancé.

Origine et provenance. — Gaillac (plan de coteau.)

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Grès et marnes du Tarn.

Remarques. — L'Oundenc c'est-à-dire *raisin gluant, poisseux*, est principalement employé dans le *vin blanc de Gaillac*. Son rendement est assez satisfaisant certaines années. A Gaillac on le cultive à la taille courte.

2° CÉPAGES EXOTIQUES

13° PRUNELARD COMMUN

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux longs, durs et rouges. Feuilles vertes à pétiole rouge. Grappes allongées. Grains assez gros, serrés avec beau duvet blanc et belle couleur d'un noir bleuté. Fleurs

bien nouées et peu sensibles à la gelée. Raisins noirs bleuté et rouge, de table et de cuve. Ne sont pas sujets à l'oïdium. Maturité : 15 septembre.

Origine et provenance. — Bordeaux; répandu dans tous les vignobles du Sud-Ouest de la France. Cultivé dans tout le département.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Sur tous les terrains.

Remarques. — Le cépage que l'on nomme à Gaillac *Prunelard commun*, s'appelle à Castres, *Bordelais*. Il est bien acclimaté dans le Tarn où son rendement est productif. Il donne un très beau et très bon vin alcoolique. Malheureusement il n'est pas assez répandu dans nos vignobles.

2° CÉPAGES INDIGÈNES DE CASTRES

1° RAISINS NOIRS

14° CARGUEMIOU

Caractères particuliers du cépage. — Souche assez grosse; rameaux longs et rouge-clair. Feuilles dentelées et cotonnées. Grappes allongées et clair semées; ses fleurs coulent souvent et sont sensibles à la gelée. Raisins rougeâtres à grains ronds; maturité fin septembre. Raisin de cuve, mauvais au goût; nullement attaqué par l'oïdium.

Origine et provenance. — Castrais.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Ce cépage tend à disparaître de nos

vignobles; il est aujourd'hui à peine connu dans nos contrées. Il donne un vin médiocre et son rendement est irrégulier; il n'y a donc pas lieu à le propager.

15° NÉGRET DE CASTRES

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux grêles, assez longs et chétifs. Feuilles petites, arrondies, d'un vert foncé à nervures prononcées. Grappes serrées, nombreuses à petits grains. Fleurs très bien nouées mais un peu sensibles à la gelée. Raisins d'un noir violacé à petits grains ronds et serrés les uns contre les autres, et prenant par la pression des formes coniques, anguleuses. Maturité longue et difficile (fin septembre). Raisin éminemment de cuve; mauvais raisin de table, craint les coups de soleil, sensible à la brûlure; a toujours résisté à l'oïdium.

Origine et provenance. — Castrais.

Taille. — Très courte (2 yeux).

Terrain. — Tous les terrains lui conviennent pourvu que le sol soit profond et la fumure abondante.

Remarques. — Le *Négret* que M. Jules Guyot a appelé à tort *Mosac blanc* est le plan légendaire du pays Castrais. Ce cépage est principalement cultivé à Puech-Auriol. Son vin est âpre, aqueux, pauvre en alcool et dépourvu de bouquet. Son rendement est considérable.

16° MARUSTEL OU MORASTEL

Caractères particuliers du cépage. — Souche robuste et fourrée, rameaux vigoureux ayant une tendance à monter perpendiculairement. Feuilles d'un beau vert, blanchâtres et cotonneuses en dessous.

Grappes assez nombreuses, à grains petits et serrés d'un goût assez médiocre. Fleurs sujettes à couler, peu sensibles à la gelée. Raisin d'un beau noir, bon pour la cuve. Maturité du 1^{er} au 10 octobre.

Origine et provenance. — Castrais. Connu dans tout le midi.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux). Mais ce plan supporterait une taille un peu plus longue (4 ou 5 yeux).

Terrain. — Tous les terrains lui conviennent; cependant ce cépage préfère les sols calcaires et les alluvions.

Remarques. — Le *Marustel* que l'on appelle en patois *Mourestil* est tardif comme tous les cépages indigènes du Castrais: aussi les vendanges devraient toujours être retardées jusqu'au 15 octobre; alors seulement nos viticulteurs feraient un vin de bonne qualité. C'est un des meilleurs plans et des plus productifs du pays. Son vin est coloré, assez alcoolique, mais un peu rude; son rendement est assez satisfaisant.

17° MAROCAIN

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux à bois rouge avec stries semblables à des cannelures: moelle peu abondante. Feuilles vertes, découpées en cinq lobes prononcés, tomenteuses au revers. Grappes belles; fleurs assez bien nouées et peu sensibles à la gelée. Raisins d'un très beau noir à très gros grains, durs et craquants; pulpe ferme; peau épaisse et veloutée. Maturité fin septembre: ne sont pas attaqués par l'oïdium.

Origine et provenance. — Castrais.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Marocain* est cultivé dans notre pays depuis un temps immémorial. Son vin est coloré et agréable, mais son rendement est variable. C'est un raisin de cuve et de table; mais il est principalement estimé comme raisin de table.

18° ŒUILLADE

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux grêles, s'élevant perpendiculairement pour retomber en arc, garnis de nombreuses branches très fourchues portées à se diviser. Bois vigoureux. Feuilles découpées et vertes. Grappes très belles : fleurs bien nouées et peu sensibles à la gelée. Raisins noirs à gros grains, les plus beaux du pays. Bon raisin de table et de cuve, un peu sucré. Maturité, fin septembre.

Origine et provenance. — Castrais; cultivé dans tout le Sud-Ouest.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — La culture de l'*Œuillade* mériterait d'être plus étendue, car son rendement est assez avantageux. Il donne un vin rouge clair, assez alcoolique, bon et délicat.

19° PICARDANT

Caractères particuliers du cépage. — Grosse souche portée à produire beaucoup de bois; végétation puissante, rameaux vigoureux; sarments longs, (deux à trois mètres). C'est la plus belle souche du pays comme aspect. Feuilles grandes, assez découpées d'un vert

pâle. Grappes belles; fleurs sujettes à couler et sensibles à la gelée; elles craignent beaucoup les pluies du printemps. Raisins d'un noir rougeâtre, beaux fruits, gros grains se conservant l'hiver; c'est le meilleur raisin pour suspendre; à leur complète maturité (10 octobre) ils seraient bon pour la table. Ces raisins craignent l'humidité; ce plan est attaqué par la maladie de la feuille rouge.

Origine et provenance. — Castrais; est aussi cultivé dans l'Ardèche.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Ce plan très robuste vient sur tous les terrains y compris les terrains maigres.

Remarques. — Le *Picardant* donne un rendement très variable; il y a des années où il est considérable, d'autres fois presque nul. La maturité de son fruit est longue et difficile, aussi on le vendange beaucoup trop tôt. Voilà pourquoi il donne un vin très âpre et très faible, cependant il possède un grand avantage, c'est qu'il ne tourne jamais à l'aigre et ne laisse après lui aucun dépôt.

20° PIQUEPOUL

Caractères particuliers du cépage. — Souche très vigoureuse, bois dur; rameaux rouge-clair. Feuilles découpées et vertes; un peu frisées sur le limbe. Grappes allongées; grains ovoïdes et petits. Fleurs bien nouées et résistantes à la gelée. Raisins d'une couleur rouge clair et d'une maturité difficile (fin septembre). C'est un raisin éminemment de cuve, qui est couvert d'oïdium.

Origine et provenance. — Castrais.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Piquepoul* est depuis très longtemps cultivé dans notre pays où il donne un rendement productif. Son vin est petit, brillant, capiteux et agréable à boire; mais son raisin est mauvais à manger.

2° RAISINS BLANCS.

21° CHARGE SOMME

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux nombreux; bois rouge, strié longitudinalement. Feuilles d'un vert pâle, dentées et trilobées assez profondément. Grappes allongées et peu nombreuses. Les fleurs coulent rarement, mais sont assez sensibles à la gelée. Raisin blanc à grains excessivement clair-semés, faiblement attaqués par l'oïdium. Maturité 1^{er} octobre.

Origine et provenance. — Castrais.

Taille. — Longue (3 ou 4 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — La culture de cet ancien cépage est aujourd'hui presque entièrement abandonnée, aussi le *Charge somme*, en patois *Cargo sooumo*, devient de plus en plus rare. Son rendement comme son vin est médiocre.

22° SALOCHE OU TALOCHE

Caractères particuliers du cépage. — Souche chétive; rameaux rougeâtres et flexibles. Feuilles vert pâles en-dessus et tomenteuses en-dessous. Grappes

petite et peu nombreuses. Fleurs bien nouées et nullement sensibles à la gelée et à l'oïdium. Raisins blancs, petits, serrés à grains carrés, résistant à l'oïdium. Raisin de cuve, mauvais à manger. Maturité, 10 octobre.

Origine et provenance. — Castrais.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — La *Saloché* est un plan qui tend à se multiplier. Il est très goûté par le petit vigneron à cause de sa fécondité. Son rendement est considérable, il donne un vin âpre et médiocre parce qu'on n'attend pas pour cueillir ses raisins la complète maturité de ses fruits.

2° CÉPAGES EXOTIQUES

1° RAISINS NOIRS

23. ALICANTE

Caractères particuliers du Cépage. — Rameaux abondants et puissants à nœuds rapprochés; bois rouge clair. Feuilles à pétiole très gros, vert foncé, glabres, au revers tâcheté de points rougeâtres, trilobées. Grappes belles à pédoncules durs. Le coulage des fleurs est régulier; elles sont sensibles à la gelée et toujours couvertes d'oïdium. Grains ronds d'un beau noir. Les raisins mûrissent le 20 septembre.

Origine et provenance. — Bas-Languedoc.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Tous les sols lui conviennent.

Remarques. — L'*Alicante* s'acclimate mal dans nos contrées : son rendement est très médiocre.

24. ARAMON.

Caractères particuliers du Cépage. — Rameaux longs, très précoces, à moelle excessivement abondante, cassants et très sensibles aux coups de vents : aussi les pédoncules se laissent couper facilement avec les doigts. Feuilles grandes, vertes et glabres. Grappes belles, espacées, traînant à terre et demandant à être soutenues par des supports. Pédoncules mous, tendres. Fleurs coulant facilement dans les terrains humides et très sensibles aux gelées. Raisins à gros grains, ronds, globulaires, d'un noir peu foncé. Peau des raisins extrêmement mince ; fruit d'un goût assez mauvais. Maturité 20 septembre. Raisins essentiellement de cuve, attaqués par l'oïdium.

Origine et provenance — Hérault.

Taille — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain — Demande des sols fertiles et riches : dans les terrains pauvres il reste improductif.

Remarques — L'*Aramon* est rare dans nos vignobles ; il donne un vin médiocre, faible, aqueux et peu alcoolique mais abondant ; son rendement est assez considérable, mais variable.

25. CARIGNAGNE

Caractères particuliers du cépage. — Souche très vigoureuse ; rameaux très gros et roides, s'élevant perpendiculairement comme le Pineaud à nœuds très prononcés ; bois zébré. Feuilles vertes et peu découpées.

Grappes allongées. Grains ronds et noirs : raisin de table et de cuve très sensibles à l'oïdium. Fleurs sujettes au coulage, sensibles à la gelée. Maturité 20 septembre.

Origine et provenance. — Gard, Hérault, Aude.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains ; mais il préfère les sols calcaires.

Remarques. — La *Carignagne* ne réussit pas dans notre département où elle est improductive. Aussi ce cépage doit être impitoyablement arraché de tous nos vignobles, car son rendement est nul. Cependant à l'aide du soufrage on peut obtenir quelques bons résultats. Cette espèce donne au contraire dans l'Hérault les beaux vins dits de *Montagne*, caractérisés par leur belle couleur *rubis*.

26. GAMAY HATIF DU BEAUJOLAIS

Caractères particuliers du cépage. — Bois rouge foncé, nœuds très rapprochés ce qui est un signe de fertilité. Feuilles très profondément découpées et d'un vert très foncé. Grappes petites ; fleurs bien nouées et peu sensibles à la gelée. Raisins à grains petits et nombreux d'un noir foncé et très sucrés. Ne sont pas attaqués par l'oïdium. — Maturité 15 septembre.

Origine et provenance. Bourgogne et Beaujolais.

Taille. — Très courte (2 yeux).

Terrain. — Demande un bon terrain ; reste improductif dans les sols stériles.

Remarques. — Le *Gamay hâtif du Beaujolais* n'a été importé dans notre pays que depuis quelques années et déjà il est cultivé par un assez grand nombre

de viticulteurs, à cause de son rendement et de la bonne qualité de son vin.

27. PINEAU NOIR

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux perpendiculaires au sol, pourvus de nombreuses vrilles ralliant ensemble tous les ceps et en formant un faisceau résistant au vent d'autant si fréquent dans notre pays. Feuilles vertes, légèrement blanches en dessous. Grappes peu nombreuses. Fleurs bien nouées et insensibles à la gelée. Raisins à petits grains noirs et ronds, très-doux et très-sucrés : ne sont pas attaqués par l'oïdium. C'est un bon raisin de table et de cuve. Maturité 20 septembre.

Origine et provenance. — Bourgogne.

Taille. — Longue (4 yeux).

Terrain. — Le Pinaud réclame des terrains calcaires d'où le proverbe : *Terre à truffe, terre à Pinaud.*

Remarques. — Le Pinaud se subdivise en plusieurs variétés qui ne sont cultivées que depuis un petit nombre d'années dans le Tarn, la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Il donne un vin extra-supérieur, d'un beau rouge cerise, très brillant et très parfumé; malheureusement son rendement est peu considérable dans nos contrées. Il s'est parfaitement acclimaté sur les calcaires d'Albi, de Castres et de Lavaur. C'est le Pinaud noir qui forme la base des cépages du clos de Vougeau (Côte d'Or).

28. RÉDONDAL NOIR

Caractères particuliers du cépage. — Souche grosse, de belle apparence; rameaux très nombreux. Ce cé-

page réclamerait l'épannage ou ébourgeonnage. Sarmements vigoureux d'un rouge foncé. Feuilles vertes, grandes et entières. Grappes petites. Fleurs bien nouées, mais sensibles à la gelée. Raisins petits à grains serrés d'un noir bleuté. Raisins de table et de cuve; ne sont pas attaqués par l'oïdium. Maturité 20 septembre.

Origine et provenance. — Vaucluse.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Rédonal noir* que M. Guyot appelle *Grenache*, est bien acclimaté dans le Tarn. Son rendement est régulièrement productif; son vin est bon, délicat et fin; c'est un plan à propager.

Nota. — Le *Rédonal blanc* est un bon cépage, mais il est rare dans notre pays.

29. TERRÉT BOURRÉT NOIR

Caractères particuliers du cépage. — Gros rameaux, très forts, montant perpendiculairement, d'où lui vient le nom de *plan roide* qu'il porte dans certaines localités de l'Hérault. Feuilles vert foncées, profondément trilobées. Grappes très belles; fleurs coulant assez facilement et très sensible à la gelée. Raisins d'un beau noir brillant, à grains espacés, ovoïdes, craquants, bons à manger. Raisin de table et de cuve, attaqué par l'oïdium. — Maturité hâtive : 20 septembre.

Origine et provenance. — Hérault.

Taille. — Courte (3 yeux).

Terrain. — Assez rustique; vient dans les terrains moins riches que ceux de l'Aramon.

Remarques. — Le *Terrét Bourrét noir* est très bien

acclimaté dans le Tarn ; malheureusement il est peu répandu. Son rendement est assez satisfaisant : son vin est très beau, et coloré en rouge grenat. Ce cépage forme les belles qualités des vins de montagne de l'Hérault. Nous ne saurions trop recommander à nos viticulteurs de propager sa culture.

30. VIONNIER

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux grêles et nombreux réclamant l'épamprage. Feuilles petites, vert pâles en dessus et en dessous très peu lobées. Grappes petites et nombreuses ressemblant au Rédondal. Fleurs bien nouées, mais sensibles à la gelée. Raisins noirs à grains ronds moyens ; pulpe ferme et très sucré, n'est pas attaqué par l'oïdium. — Maturité très précoce : fin août.

Origine et provenance. — Ardèche.

Taille. — Longue (4 ou 5 yeux).

Terrain. — Terrain très riche. Cependant le calcaire paraît lui convenir, mais à la condition qu'il y ait un défoncement profond et que l'on jette des fumures abondantes.

Remarques. — Le *Vionnier* qui est quelquefois appelé dans nos contrées *Vésignet*, n'est encore cultivé que dans les vignobles de Lambert, près Castres. Il est assez bien acclimaté, mais produit généralement peu. Il donne un vin extra supérieur qui a plus de corps que le Pinaud ; il est noir, bouqueté et très parfumé, aussi il pourrait servir à améliorer les vins du pays par un coupage intelligent. Malheureusement son rendement est médiocre.

31. PETIT BOUSCHET

M. Eugène Fau a introduit l'année dernière dans notre pays, le *Petit Bouschet*. Ce cépage est un hybride obtenu par M. Bouschet, de Montpellier, de l'*Aramon* et du *Teinturier* ; mais il est un peu moins productif que l'*Aramon*.

Le vin qu'il donne est d'un rouge vif foncé qui atteint presque la couleur du beau sang de bœuf. Pour le réduire à la couleur des beaux vins de Bordeaux, il faudrait une addition d'environ six fois son volume d'eau. On peut, par là, juger de l'intensité de la couleur. Son vin se conserve, se dépouille et est très agréable à boire ; il possède même un bouquet remarquable pour les vins du Midi ; c'est donc un excellent cépage qui donne un vin très supérieur.

M. Fau a planté le *Petit Bouschet* sur les terrains schisteux du Carla, près Burlats ; il est à présumer que les sols calcaires, argileux ou d'alluvions de nos plaines, conviendraient mieux à ce plan originaire des climats méditerranéens. Quoiqu'il en soit, nous devons attendre quelques années afin d'étudier son degré d'acclimatation, les phénomènes de sa végétation et son rendement.

2° RAISINS GRIS

32. TERRÉT BOURRÉT GRIS

Caractères particuliers du Cépage. — Rameaux nombreux et grêles ; striés, rouge clair, munis de quelques vrilles. Feuilles vert foncé, à trois lobes. Grappes nombreuses, pourrissant facilement. Fleurs bien nouées

mais très sensibles à la gelée. Raisins petits, nombreux, serrés et allongés d'une couleur rose cendrée pâle. Maturité fin septembre.

Origine et provenance. — Aude, Hérault.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrain. — Vient sur tous les terrains.

Remarques. — Le *Terret Bourret gris* est assez connu dans le Castrais. Il donne un vin alcoolique, mais rarement brillant. C'est un vin de *chaudière* qui est consommé sous forme d'eau-de-vie ou de trois-six. Son rendement est abondant et son acclimatation facile.

3° RAISINS BLANCS

33. BLANQUETTE DE LIMOUX

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux vigoureux à bois rouge très dur, à moelle rare. Feuilles vertes en dessus, très cotonneuses et très blanches en dessous. Grappes à grains ovoïdes, très allongés, très durs et très craquants, ne pourrissant jamais et résistant aux pluies les plus longues. Les fleurs coulent peu et sont peu sensibles à la gelée. Raisins blancs, de table et de cuve, passant à leur maturité au jaune doré, mais très longs à murir. Très tardifs; pour les cueillir en pleine maturité, il faudrait attendre fin octobre. Ne sont pas sujets à l'oïdium.

Origine et provenance. — Aude.

Taille. — Courte (2 ou 3 yeux).

Terrains. — Essentiellement calcaire.

Remarques. La *Blanquette de Limoux* est acclimatée depuis longtemps dans le département du Tarn. C'est avec ce raisin que se préparent les vins blancs de Limoux. Ce cépage donne un vin généreux et alcoolique. Son rendement comparé à celui du Mosac, est médiocre, le grain étant très dur et ayant la peau très épaisse, renferme peu de liquide. Ce raisin couché sur la paille, se conserve très bien tout l'hiver.

34. ONDRAL

Caractères particuliers du cépage. — Bois rouge à reflets, jaunâtre et à nœuds très rapprochés. Feuilles à cinq lobes d'un vert pâle en dessus et en dessous. Grappes allongées; fleurs bien nouées et peu sensibles à la gelée. Raisin d'un blanc doré, sucré, très doux, n'est pas attaqué par l'oïdium. Précocité dans le Tarn, où il murit vers le 20 septembre.

Origine et provenance. — Loiret.

Taille. — Longue (4 ou 5 yeux).

Terrain. — Sablonneux.

Remarques. — L'*Ondral* qui nous a été apporté de l'Orléanais s'acclimate facilement dans le Tarn. Malheureusement il est presque inconnu dans notre pays. Son rendement est peu considérable; mais il donnerait sûrement dans le midi un délicieux vin blanc, dont la vente serait rémunératrice.

35. LA PERSANE

Caractères particuliers du cépage. — Rameaux et feuilles d'un vert pâle. Grappes petites et un peu allon-

gées; fleurs bien nouées et peu sensibles à la gelée. Raisins blancs à gros grains ronds; nullement attaqués par l'oïdium. Maturité : 10 octobre.

Origine et provenance. Dauphiné, très cultivé dans la belle vallée du Grésiraudan (Isère).

Taille. — Très longue (10 à 12 yeux).

Terrains. — Argiles, calcaires.

Remarques. — La Persane est un cépage qui se montre très rarement dans les vignobles du pays Castrais.

MÉMOIRE N° 14.

VISITES DU DIOCÈSE D'ALEI

AU XIII^{ME} SIÈCLE

Par M. EDMOND CABIÉ

Les procès-verbaux de visite que renferment les chartiers ecclésiastiques, sont un genre de documents qui n'a pas de pendant dans les archives civiles. Il ne paraît pas qu'à aucune époque la société et l'administration laïques aient été en effet soumises à des inspections régulières, constatées par des comptes-rendus écrits; certains questionnaires adressés par les intendants et par quelques autres agents de l'Etat n'ont correspondu qu'à des mesures isolées, et, outre que ces relations ne rappellent par la richesse de renseignements, qui distingue les actes de visites religieuses, ils ne remontent jamais à des époques reculées.

Dans l'ancienne administration de l'église, au contraire, minutieusement organisées de bonne heure, le pouvoir supérieur prit l'habitude dès le moyen-âge de contrôler par lui-même, en se transportant sur les lieux, l'exécution des prescriptions canoniques, et de recueillir dans des notes détaillées le résultat de ses observations. Les ordres monastiques et le clergé séculier avaient également adopté cette règle de discipline administrative. Les anciens documents nous montrent très souvent les évêques et archevêques visitant leurs