



**Pour tout savoir sur
le Conservatoire des cépages du
Musée du Vignoble Nantais**

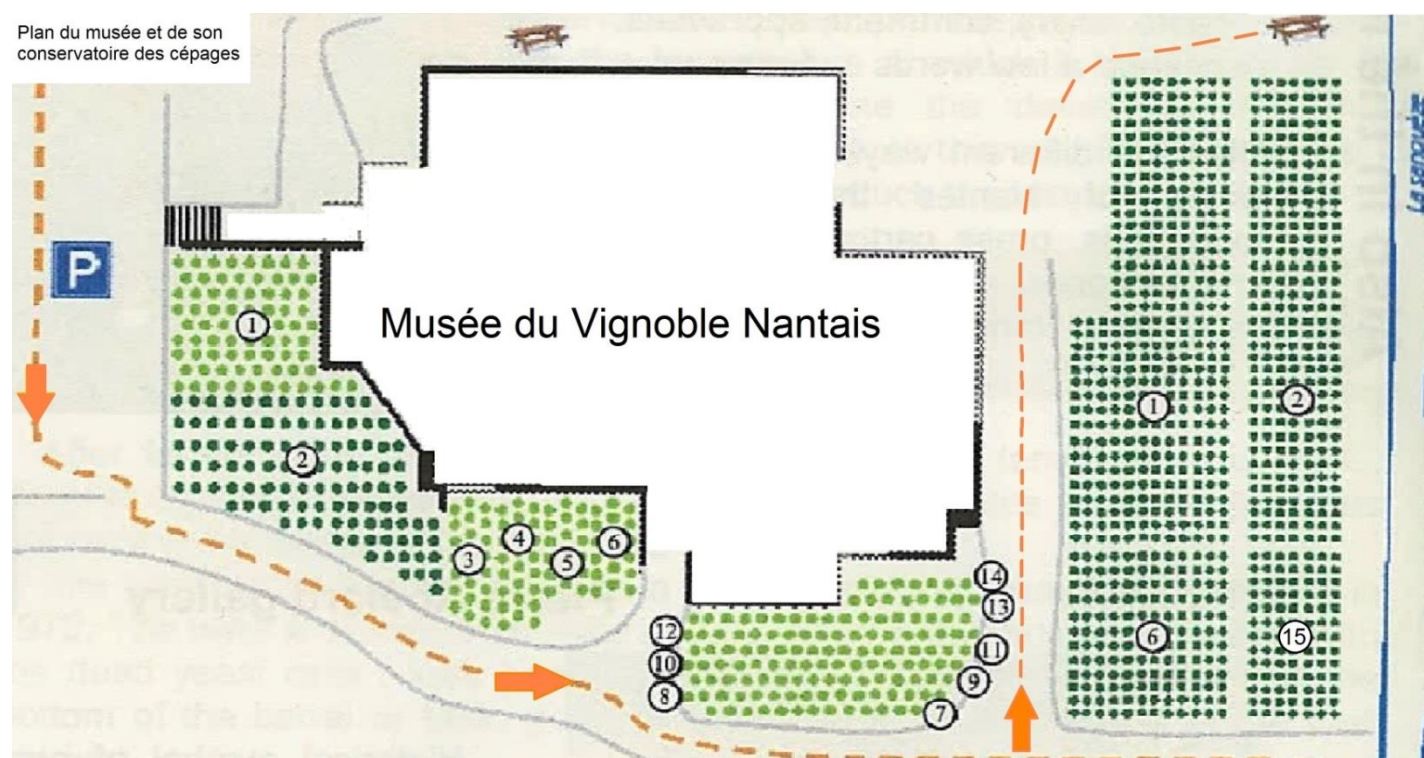


Le conservatoire de cépages du Musée du Vignoble Nantais

La collection ampélographique du conservatoire a été plantée de quatorze cépages en 1996 sous la direction de Joseph Bosseau, vigneron Palletais aujourd'hui à la retraite, et Alain Poulard, ingénieur agronome à l'IFV (institut français de la vigne et du vin). Un quinzième cépage a été planté en 2015 pour remplacer une parcelle malade de Gamay Noir. Vous y découvrirez des variétés courantes du vignoble nantais, comme le Melon de Bourgogne (Muscadet) et la Folle Blanche (Gros Plant), mais aussi des cépages très rares, quasiment disparus aujourd'hui, comme le Boiziau.

En plus de conserver des cépages dont le patrimoine génétique est unique le but de cette collection est aussi pédagogique (visites, ateliers vendanges...) et expérimental (vinification partielle).

Bienvenue dans le conservatoire du Musée du Vignoble Nantais !



- | | | |
|----------------------|-------------------------|-----------|
| ① Melon de Bourgogne | ⑧ Berligou | ⑮ Montils |
| ② Folle Blanche | ⑨ Auxerrois | |
| ③ Colombard | ⑩ Grolleau de Cinq-Mars | |
| ④ Cabernet Franc | ⑪ Portugais bleu | |
| ⑤ Malvoisie | ⑫ Boiziau | |
| ⑥ Gamay Noir | ⑬ Noah | |
| ⑦ Pineau d'Aunis | ⑭ Othello | |

Les chiffres de surfaces annoncés dans le livret datent de 2013.

Qu'est-ce qu'un clone de vigne ?

La plupart des ceps de vignes que vous apercevez dans le vignoble nantais sont des clones. Cela signifie qu'ils sont tous issus de plants naturels sélectionnés et reproduits par bouturage. Le clonage des vignes est réalisé par des laboratoires, notamment l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin, avec cinq stations en France dont une à Vertou) et l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomiques) de manière à ne garder que les individus les plus résistants et productifs. Des centaines de plants de génotypes différents sont recueillies dans des conservatoires appartenant à ces organismes ou à leurs partenaires afin de garder le plus de matériels génétiques différents. Deux conservatoires de ce type, un pour le Melon de Bourgogne et un pour la Folle blanche, ont été créés à Vertou entre 1992 et 1993. La sélection d'un clone est un travail long et complexe : il faut d'abord trouver un plant dont le génotype correspond à certains besoins des viticulteurs (résistance, rendement,...). Puis il faut multiplier cet unique plant, que l'on appelle vigne mère, à des milliers d'exemplaires sur des parcelles répertoriées. Ce travail peut prendre entre dix et quinze ans selon les variétés. Le clone est ensuite agréé par un organisme assermenté (IFV), c'est-à-dire répertorié au catalogue officiel des variétés de vignes cultivables en France.

Qu'est-ce qu'un cépage hybride ?

On désigne par ce terme les cépages issus de croisements entre des vignes européennes (*Vitis Vinifera*) et des vignes américaines (*Vitis Labrusca*) ou asiatiques (*Vitis Amurensis*). Le but de ces croisements est de garder les propriétés intéressantes de chaque type de vigne. Par exemple, la vigne européenne permet la production de vins jugés agréables au goût, tandis que la vigne américaine résiste mieux aux maladies cryptogamiques, comme le mildiou ou l'oïdium, mais n'est pas réputée pour donner de bons vins. Les généticiens se sont donc penchés sur la question à partir des années 1890, lors de l'expansion du phylloxéra et ont créé de très nombreuses variétés. Parmi elles, on trouve le Boiziau, créé par un hybrideur de Vertou, Stanislas Boiziau.

Pourquoi existait-il des cépages hybrides prohibés ?

En France, six cépages hybrides ont été interdits à la vinification à partir de 1935 : Le Jacquez, le Clinton, l'Isabelle, l'Herbemont, le Noah et l'Othello. Ces deux derniers sont présents dans le conservatoire. Il existe plusieurs raisons à cette interdiction (crise de surproduction des années 1930 dû à l'arrivage massif de vin d'Algérie, un goût inhabituel foxé). On a même été jusqu'à dire que les vins issus du Noah rendaient fou, car ils avaient un taux de méthanol légèrement plus élevé que la moyenne. Des études récentes ont prouvé que ces accusations étaient infondées. Certains de ses vins seraient même plus bénéfiques pour la santé que les vins issus de *Vitis Vinifera*. On trouve d'ailleurs ces cépages dans le monde entier (l'Isabelle est très cultivée en Inde). Depuis 2003, la loi a été abrogée (Décret 2003-851 2003-09-01 art. 4 JORF 6 septembre 2003). Cependant, les vins de ces six cépages ne sont toujours pas autorisés à la vente en France et en Union Européenne. Des vigneron et des associations militent pour que les vins issus de ces cépages, qui ont l'avantage d'être résistants à de nombreuses maladies (mildiou, oïdium, phylloxéra...) et qui ne nécessitent que très peu de traitements, soient autorisés à la commercialisation. Ils pourraient aussi permettre de créer de nouvelles saveurs appréciées par certains consommateurs.

Le Melon de Bourgogne ①

Originaire de Bourgogne, il a quasiment disparu de cette région suite à la prohibition des cépages « Gaamez » (le muscadet était appelé Gamay blanc à l'époque) par Philippe le Hardy en 1395. Il a ensuite été implanté du Jura jusqu'à l'Anjou, où sa présence est attestée dès le début du XVIème siècle. C'est dans le vignoble nantais qu'il acquiert ses lettres de noblesses parmi les vins blancs secs français, sous le nom de Muscadet. Sa présence y est attestée dès 1616 par un contrat de bail à complant (autorisation de cultiver un terrain appartenant à un seigneur). A l'époque le vignoble est réputé pour la fabrication d'eaux-de-vie destinées à l'Europe du nord et au commerce triangulaire. A partir des années 1820 il semble être principalement utilisé pour la fabrication des vins blancs. Alors qu'il ne représentait que 20% des surfaces au début du XXème siècle, il est aujourd'hui cultivé sur les deux tiers du vignoble.

Où plante-t-on le Melon de Bourgogne ?

Le Melon de Bourgogne est surtout planté en Loire-Atlantique (9613 ha). On le trouve aussi en Maine-et-Loire (722 ha) et en Vendée (58 ha). Il s'est également très bien acclimaté à la Californie, où l'on trouve 800 ha de ce cépage.

Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux blanc à liseré carminé.

Feuilles : Jeunes feuilles duveteuses à dessous cotonneux blanc, devenant rapidement aranéeuses. Forme orbiculaire.

Rameaux : Côtelés, verts avec stries longitudinales rouges du côté exposé au soleil. Vrilles petite et fines.

Sarments : Ecorces rose pâle ou beige clair à nœuds foncés. Gros bourgeons blancs.

Grappes : Moyennes, cylindriques et compactes.

Baies : Sphériques, petites, jaune doré, peau peu épaisse.

Maladies et aléas : Mildiou, oïdium et surtout la pourriture grise.



* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

La Folle Blanche ②

Originaire de Charente, d'où elle a aujourd'hui quasiment disparu, la Folle Blanche est peut-être le plus ancien cépage introduit dans vignoble nantais. Descendant du Gouais (cépage très ancien), il était surtout utilisé depuis la Renaissance pour la production des eaux-de-vie (Cognac, Armagnac). La Folle blanche produit aujourd'hui un vin blanc à faible teneur en alcool mais d'un rendement assez important : le Gros Plant. Ce nom provient de la très grande vigueur des pieds de Folle Blanche, qui produisent énormément de raisins si on n'en limite pas le rendement.

Ce cépage aime particulièrement les sols d'argile blanche et les coteaux de roches pourries dans laquelle son acidité s'atténue.

Taillée en Guyot, la Folle Blanche est moins productive et donne un vin mieux charpenté, plus équilibré, pouvant rivaliser avec d'autres vins blancs secs. Plus vert que le Muscadet, c'est-à-dire avec une acidité plus grande, le Gros Plant convient à la dégustation des coquillages.

Où plante-t-on la Folle Blanche ?

Sur les 1250 ha cultivés en France en 2013, environ 65% sont cultivés en Loire-Atlantique (824 ha). Le reste est réparti en Maine-et-Loire (113 ha), en Vendée (29 ha) et dans le reste du Val de Loire. La Folle Blanche a quasiment disparu du vignoble charentais après la crise du phylloxéra au profit de l'Ugni Blanc. On trouve également 110 ha de Folle Blanche en Californie.



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Epanoui, cotonneux blanc à pointe rosée.

Feuilles : Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres, à dessous de limbe cotonneux. Feuilles moyennes, orbiculaires, épaisses, bullées, tourmentées, avec la base des nervures rouges.

Rameaux : Côtelés, brun rougeâtre à nœuds rouges. Vrilles moyennes, brunes et charnues.

Sarments : Ecorce brun-jaune claire, type paille avec des stries longitudinales brunes à nœuds foncés.

Grappes : Moyennes et compactes.

Baies : sphériques ou légèrement ovoïdes, moyennes, blanc verdâtre.

Maladies et aléas : Mildiou, black rot, pourriture grise.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Le Colombard (3)

Le Colombard est un très vieux cépage blanc venu des Charentes. Il a perdu du terrain en France et a d'ailleurs presque disparu du vignoble nantais. Il produisait dans la région un vin de bonne qualité. Cependant, ce sont les vignerons des côtes de Gascogne et de Californie (où il s'inscrit au deuxième rang des cépages blancs derrière le Chardonnay) qui ont su obtenir de ce cépage un très bon produit.

Le vin issu du Colombard est souvent distillé pour les besoins de l'AOC Armagnac. Il sert aussi à la préparation du Pineau des Charentes.

Où plante-t-on le Colombard ?

Le Colombard est très rare en Loire-Atlantique (11 ha). Il est en revanche très présent dans le Sud-Ouest de la France, notamment en Gironde (1720 ha) en Charente (1185 ha) et dans le Gers pour les besoins des AOC Armagnac (2300 ha). Il est aussi très cultivé en Californie (plus de 22000 ha), en Australie et en Afrique du Sud.



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Aranéux, vert jaunâtre.

Feuilles : jeunes feuilles aranéuses, vertes ou légèrement bronzées. Feuilles orbiculaires, unies, très finement bullées, épaisses. Dents ogivales assez larges. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.

Rameaux : Côtelés, verts, avec des stries longitudinales brunes. Vrilles fines et petites.

Sarments : Beige clair à nœuds foncés. Pruine (pellicule) mauve au niveau des nœuds.

Grappes : Moyennes, compactes, ailées et cylindriques.

Baies : Grosses, sphériques, pulpe fondante.

Maladies et aléas : Mildiou, oïdium, pourriture grise, vents.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Ancien plant du Bordelais, le Cabernet Franc est arrivé dans le Vignoble Nantais par l'Anjou, où il est la base des vins rouges et rosés.

Ce cépage produit en moyenne 60 hl à l'hectare. Bien vinifié, il fournit un vin de très bonne qualité et de longue conservation.

Le vin de Cabernet Franc est légèrement moins coloré que celui de Cabernet sauvignon et est moins riche en tanins, permettant ainsi un vieillissement plus rapide.

Où plante-t-on le Cabernet Franc ?

Le Cabernet Franc est très cultivé en France (33900 ha en 2013), surtout en Aquitaine (12600 ha), en Gironde (10550 ha) et en Maine-et-Loire (8720 ha). On le trouve également en Dordogne (1190 ha), en Lot-et Garonne (924 ha) et en Loire Atlantique (370 ha).

Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux blanc à liseré carminé.

Feuilles : Jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées. Feuilles orbiculaires, vert assez clair, brillantes, unies. Dents ogivales étroites. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.

Rameaux : Côtelés, vert clair, légèrement striés de rouge. Vrilles charnues, assez grandes.

Sarments : Beige clair à nœuds plus foncés.

Grappes : Petites, cylindro-coniques, lâches, parfois ailées.

Baies : Petites, sphériques, noir bleuté, pellicule fine, jus sucré, un peu astringent.

Maladies et aléas : Mildiou, oïdium, black rot.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.



Le Malvoisie ⑤

Le terme de Malvoisie est utilisé comme surnom de beaucoup de cépages. En Pays de La Loire et en Suisse, c'est le Pinot Gris que l'on appelle Malvoisie. Il ne faut pas le confondre avec le Malvoisie issue d'Asie mineure et cultivé principalement en Italie Centrale et en Espagne, qui est un cépage blanc.

Capiteux et sucré, les vins produits avec ce cépage possèdent un corps généreux, une teneur en acidité relativement forte et parfois dans de bons terrains un arôme épicé.

Cultivé sur les Côteaux d'Ancenis, il a acquis ses lettres de noblesse en fournissant d'excellents vins demi-secs.

Peu vigoureux, il s'acclimate bien sur des sols profonds et doit être taillé avec modération.

Où plante-t-on le Malvoisie ?

Sur les 2800 ha cultivés en France en 2013, 2453 sont plantés en Alsace. Le reste est surtout visible dans le Val de Loire et en Anjou.



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux blanc au début du printemps pour devenir ensuite duveteux.

Feuilles : Jeunes feuilles duveteuses, qui passent ensuite au stade aranéeux et finalement glabre. Feuilles moyennes, orbiculaires, vert foncé, épaisses, grossièrement bullées, en entonnoir.

Rameaux : Vert avec les nœuds rosés et quelques stries brunes longitudinales. Vrilles charnues et de dimensions moyennes.

Sarments : Rose pâle avec des nœuds de couleur brun foncé.

Grappes : Petites (7 à 10 cm de longueur), cylindriques, rarement ailées, compactes et à pédoncule ligneux très dur.

Baies : Petites, sphériques ou légèrement ovoïdes, d'un noir bleuté ou violet foncé.

Maladie et aléas : Pourriture grise, Mildiou, Botrytis et Oïdium.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Ses origines semblent être la Bourgogne (Chassagne-Montrachet). Au XV^{ème} siècle, Philippe le Hardi, jugeant ce cépage nuisible, avait ordonné l'arrachage de tous les pieds de Gamay au profit du Pinot noir. Il s'implanta alors dans la Saône-et-Loire ainsi que dans le Val-de-Loire, surtout en Touraine.

Depuis les années 1950, le Gamay s'est implanté dans le Vignoble Nantais. Il produit un excellent vin de pays lorsqu'il est récolté sur les coteaux.

Cépage vigoureux et débourrant tôt, il est sensible aux gelées printanières mais produit, après celles-ci, une petite récolte grâce à ses contre-bourgeons.

Le vin de Gamay noir possède en général une belle robe rouge nuancée de violet. Il est faible en tanins mais conserve une bonne acidité. C'est un vin agréable à boire jeune qui mûrit sensiblement comme le Melon de Bourgogne.

Où plante-t-on du Gamay noir ?

Le Gamay noir est surtout cultivé en Bourgogne (19784 ha en 2013), dans la Vallée de la Loire (4955 ha dont 601 en Loire-Atlantique) et dans le Sud- Ouest (1275 ha).



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Blanc duveteux, à pointe rosée.

Feuilles : Jeunes feuilles aranéeuses, brillantes, à plages bronzées. Feuilles moyennes, orbiculaires, unies, minces, lisses. Dents anguleuses, étroites.

Rameaux : Vert clair, brillants. Petites vrilles fines et vertes.

Sarments : Jaune clair avec stries longitudinales plus foncées, nœuds volumineux avec une légère pellicule mauve.

Grappes : Moyennes, cylindriques et compactes.

Baies : Moyennes, légèrement ovoïdes, noir violet, jus abondant.

Maladies et aléas : Gelées de printemps, oïdium, mildiou.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Le Pineau d'Aunis (appelé aussi Chenin noir) est originaire de la vallée de la Loire où il fût cultivé dès le Xe siècle. Très apprécié des rois de France et d'Angleterre, il a longtemps gardé ce prestige historique dans la Vallée de la Loire, notamment en Touraine et en Anjou.

Le Pineau d'Aunis est un cépage vigoureux, fertile dans sa jeunesse, mais qui s'épuise assez rapidement. C'est pour cela qu'il a progressivement cédé sa place au Gamay et au Cabernet.

Aujourd'hui, on le cultive principalement dans le Loir-et-Cher et dans le Maine-et-Loire.

Le Pineau d'Aunis est apte à produire des vins clarets, peu colorés. Il peut donner un vin assez riche en alcool si le rendement à l'hectare est raisonnable.

Où plante-t-on le Pineau d'Aunis ?

Le Pineau d'Aunis est un cépage que l'on trouve uniquement dans le Val de Loire et dans quelques conservatoires extérieurs. Sa surface de plantation n'est actuellement pas connue.

Fiche d'identité

Bourgeonnement : Epanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.

Feuilles : Jeunes feuilles duveteuse à plages bronzées. Feuilles orbiculaires, vert foncé, épaisses, finement bullées, à lobes plus ou moins involutés. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.

Rameaux : Côtelés, rouges violacés des deux côtés. Vrilles longues et fines.

Sarments : Beige clair à nœuds foncés. Pellicule mauve. Grappes : Moyennes, cylindro-coniques et compactes.

Grappes : Moyennes, cylindro-coniques et compactes.

Baies : Moyennes, ovoïdes, à peau semi-épaisse, noires.

Maladies et aléas : Mildiou, pourriture grise, chlorose, brunissure.



* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Le Berligou est l'une des nombreuses lignées du Pinot noir. Il doit son nom local à un lieu-dit de Couëron, à 20 km en aval de Nantes sur la Loire, où sa culture prit naissance aux alentours de 1460 sous l'égide du Duc de Bretagne François II. Très sensible à la piqure sur souche (maladie due à la pique d'une mouche rendant la production acide), il nécessite une attention toute particulière dans la culture et la vinification.

Ce grand cépage a acquis ses lettres de noblesse en Bourgogne et en Champagne. Produit dans le Vignoble Nantais, il donne un excellent vin de table. Les vins du Berligou sont d'une belle couleur, mais peu intense. Ils possèdent un bouquet agréable qui reste longtemps en bouche.

Où plante-t-on le Berligou ?

Six ares (383 pieds) sont plantés à Couëron dans le conservatoire du Berligou. En dehors, seuls quelques conservatoires, comme celui du Musée du Vignoble Nantais, en possèdent, ainsi que un vigneron de Château-Thébaud et un du Loroux-Botttereaux, qui le cultivent dans un but de production de niche.



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux blanc au printemps, puis duveteux blanc.

Feuilles : Jeunes feuilles duveteuses, puis aranéeuses, dessous du limbe duveteux. Feuilles moyennes, orbiculaires, vert foncé, épaisses, grossièrement bullées. Dents ogivales, dessous du limbe faiblement aranéeux.

Rameaux : Côtelés, verts avec quelques stries longitudinales brunes et les nœuds rosés. Vrilles charnues moyennes.

Sarments : Teinte rose pâle. Nœuds de couleur brun foncé. Pellicule mauve abondante.

Grappes : Petites, cylindriques, compactes.

Baies : Petites, sphériques, noir bleuté, pulpe peu abondante et fondante.

Maladies et aléas : Mildiou, oïdium, pourriture grise.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Ce cépage produit un vin rouge d'excellente qualité. Il était autrefois très cultivé en Loire-Atlantique (300 hectares en 1956) et dans toutes les régions françaises, et l'est toujours aujourd'hui dans le Sud-Ouest sous le nom de Côt ou Malbec.

Prolifique en sarments et en grappes très petites, ce cépage fut délaissé par les vignerons de notre région pour d'autres cépages plus facile à cultiver. Pour améliorer ses performances, il fut hybridé avec le Rupertis après la crise phylloxérique, ce qui a permis d'en améliorer la morphologie (moins de grappes et des grains plus gros), mais a peut-être fait disparaître une partie de ses qualités œnologiques premières.

Où plante-t-on l'Auxerrois ?

Sur les 6426 ha d'Auxerrois cultivés en France, 1554 se trouvent en Aquitaine (dont 1208 ha en Gironde), ainsi que 3742 dans le Midi-Pyrénées (dont 3529 dans le Lot).



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux blanc à liseré faiblement carminé.

Feuilles : Jeunes feuilles d'abord cotonneuses, puis duveteuses à la plage bronzée. Feuilles orbiculaires molles, tourmentées, à bords du limbe révolutes.

Rameaux : Gros, côtelés, à nœuds proéminents, rougeâtre des deux côtés.

Sarments : A écorce unie, beige clair, avec des nœuds foncés, non pruinés.

Grappes : Moyennes, assez lâches.

Baies : Sphériques, petites, noires, pulpeuses.

Maladies et aléas : Mildiou, excoriose, pourriture grise, gelées d'hiver.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Le Grolleau (ou Groslot) de Cinq-Mars proviendrait de la commune de Cinq-Mars-la-Pile en Touraine. C'est la couleur de sa pulpe (noire comme une corneille ou une grôle) qui lui aurait donné son nom.

C'est Jean-Baptiste Boudgourd (boulangier au Pallet) qui l'a transporté dans le vignoble nantais. Il y connut un certain succès après la crise du phylloxéra. Dans les années 1950 s'étendait sur tout le département, en particulier sur le littoral (237 ha en 1956)

Il ne reste aujourd'hui que quelques exploitations à le cultiver dans le vignoble nantais (plus précisément dans le pays de Retz).

Le territoire du Grolleau se limite à la France, où il est classé recommandé dans les appellations AOC de la Vallée de la Loire (Anjou, Touraine, Rosé de Loire, Crémant de Loire, Anjou mousseux...) et des AOC Valencay, Fiefs Vendéens, Haut-Poitou.

Où plante-t-on le Grolleau de Cinq-Mars ?

On ne trouve que 2123 ha de ce cépage en France, dont 1644 en Maine-et-Loire, 170 en Indre-et-Loire et 163 en Loire-Atlantique.



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Duveteux blanc à liseré carminé.

Feuilles : Jeunes feuilles aranéuses, bullées, ternes, très bronzées. Feuilles orbiculaires, planes, finement bullées, à lobe médian large. Dents ogivales, moyennes. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.

Rameaux : Côtelés, brun rougeâtre. Vrilles fortes.

Sarments : Côtelés, ternes, écorce beige grisâtre et à nœuds foncés. Gros bourgeons blancs.

Grappes : Assez grosses, tronconiques, ailées et compactes.

Baies : Moyennes, sphériques, noir bleuté à jus abondant.

Maladies et aléas : Excoriose, court-noué.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Ce cépage, particulièrement cultivé en Allemagne et en Autriche, a connu en France une certaine vogue avant la crise du phylloxéra. Très vigoureux et demandant peu de traitement (excepté le soufre, car il est sensible à l'oïdium), il était cultivé dans les coteaux de la Loire et dans le Tarn.

Il produit un vin rouge très ordinaire, mais très prolifique (80 à 160 hectolitres par hectare) qui appartient aux vins de consommation courante.

Sa culture en Europe septentrionale provient du fait qu'il est utilisé comme cépage teinturier, car sa pulpe très colorée donne au vin une belle couleur sans nécessiter un grand ensoleillement.

Ce cépage est aussi consommé en raisin de table.

Où plante-t-on le Portugais bleu ?

Ce cépage est très rare en France (11 ha répartis sur tout le territoire en 2013). Il est par contre très cultivé en Allemagne (4818 ha en 2005), en Hongrie (3800 ha) et en Roumanie (2000 ha).

Fiche d'identité

Bourgeonnement : Aranéux, vert jaunâtre.

Feuilles : Jeunes feuilles aranéeuses, vertes ou légèrement bronzées. Feuilles orbiculaires, unies, très finement bullées, épaisses. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.

Rameaux : Côtelés, vert, avec des stries longitudinales brunes. Vrilles fines et petites.

Sarments : Beige clair à nœuds foncés. Pellicule mauve au niveau des nœuds.

Grappes : Moyennes, compactes, aillées et cylindriques.

Baies : Grosses, sphériques, noir bleuté, pulpe fondante.

Maladies et aléas : Mildiou, oïdium, pourriture grise, vents.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.



Le Boiziau 12

Stanislas Boiziau, hybrideur de Vertou, en est le créateur. C'est en croisant des graines de *Vitis Coignetiae* ramenées de Chine avec du raisin de Palestine qu'il obtint le Boiziau. On l'appelle d'ailleurs souvent « l'asiatique boiziau » ou « l'apéritif des pépiniéristes ».

Le cépage porte des grappes très grandes comme celle du raisin de Palestine (20 à 40 cm).

Il a été cultivé jusqu'en 1960 dans la Vienne et en Vendée sur de très petites parcelles. Aujourd'hui, il a pratiquement disparu.

Où plante-t-on le Boiziau ?

Ce cépage est tellement rare qu'il n'existe aucune statistique à son sujet.

Fiche d'identité



Bourgeonnement : Cotonneux à jeune feuilles duveteuses.

Feuilles : cunéotronquée, grossièrement bullée, sinus latéraux à fond aigus mais large, sinus pétiolaire en lyre, dents anguleuse étroite, dessous du limbe aranéeux avec des nervures pubescentes.

Rameaux : Glabres et côtelés.

Grappes : Très grande (20 à 40 cm), très ramifié, attachée à un long pédoncule.

Baies : Petite, noire bleutée, sphérique, à pulpe molle.

Maladies et aléas : Résistant au mildiou, mais pas à l'oïdium et au black rot.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Le Noah est un hybride obtenu par le croisement de deux espèces américaines réalisé par Wasserzicker à Nauvoo (Illinois) en 1869. Il a par la suite été croisé avec la Folle Blanche pour créer le 22 A, cépage très utilisé pour produire les vins et eaux de vie du Gers (Armagnac).

Après 1935, on justifia son interdiction en le rendant responsable de la folie de certains buveurs, car sa composition contenait un taux de méthanol un peu plus élevé que la moyenne. Aujourd'hui les études démontrent que ce taux n'est pas plus élevé que dans un vin rouge classique. Il est toujours utilisé en raisin de table, ou cuisiné en confiture et clafouti.

Où plante-t-on le Noah ?

Le Noah est toujours cultivé pour un usage non plus commercial mais familial. Il n'existe aucune statistique officielle sur ce cépage depuis 1956 (où il représentait 1309 ha), car les vignerons qui en possèdent ne déclarent plus les surfaces cultivées. Il est cependant connu que ce cépage est très présent en Vendée.



Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux blanc.

Feuilles : Cunéiforme, bullées, vert foncé, aussi large que longues, à trois lobes terminés par des pointes très aigües, face intérieure cotonneuse et pubescente.

Grappes : Moyennes, cylindro-coniques à grains ronds, blanc verdâtre à pulpe molle foxé, aux pédicelles petits et courts, trapus.

Baies : Vertes ou jaunâtre à maturité, avec une peau épaisse, coriace, très résistante.

Maladies et aléas : Très résistants à la plupart des maladies de la vigne.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Hybride de *Vitis Labrusca Riparia* et de *Vitis Vinifera*, l'Othello a été créé en 1859 par le Canadien Charles Arnold.

Le vin produit à partir de ce cépage est très alcoolisé, bien coloré, peu foxé. Il est également apprécié pour confectionner des confitures.

Il faisait partie des six cépages interdits dans les exploitations viticoles commercialisant du vin. Il fût tout de même cultivé durant cette période pour assurer la consommation familiale.

Où plante-t-on l'Othello ?

L'Othello a été largement planté en France suite à la crise du phylloxéra. Il existait 393 ha de ce cépage en Loire Atlantique en 1956. Aujourd'hui, il est difficile de savoir où est planté ce cépage car comme le Noah, il n'est pas référencé dans les statistiques officielles.

Fiche d'identité

Bourgeonnement : Cotonneux, blanc, à liseré carminé.

Feuilles : larges et bullées, avec sinus pétiolaire se recouvrant fortement, typique de cette variété. Dessous du limbe aranéeux et pubescent.

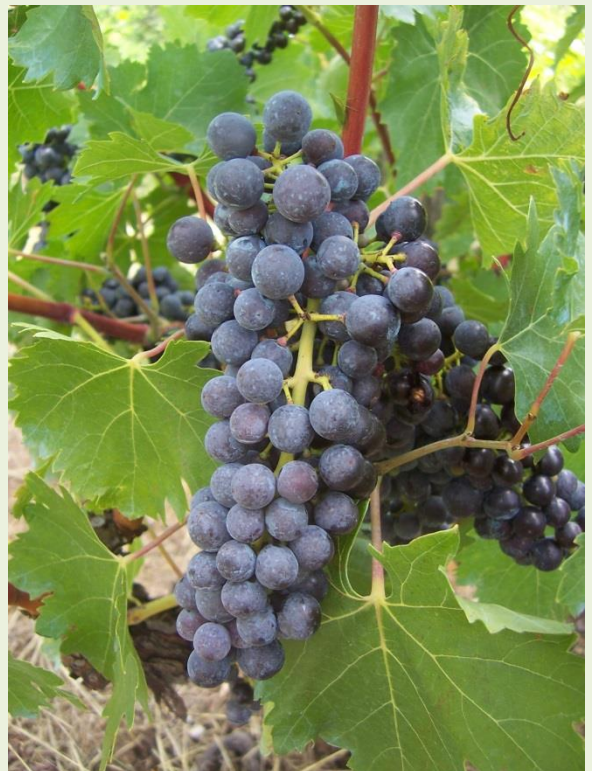
Rameaux : Aranéeux à vrille subcontinues.

Grappes : Grandes, ailées, cylindriques.

Baies : Gros grains ovoïdes et noirs, à pulpe molle.

Maladies et aléas : Bonne résistance à la plupart des maladies, notamment à l'oïdium.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.



Dernier cépage planté dans le conservatoire du musée, le Montils est d'origine Charentaise. Il était autrefois cultivé dans le Vignoble Nantais sous le nom de « Fausse Folle », car il ressemble à la Folle Blanche. Il est actuellement largement cultivé en Australie sous le nom d'Ancerot.

C'est un cépage peu vigoureux qui doit être taillé avec modération. Son débourrement assez précoce l'expose aux risques de gelées de printemps. C'est un gros producteur en quantité de raisin.

En France, le Montils produit des vins blancs secs moins acides que la Folle Blanche, qui une fois distillés, donnent des eaux-de-vie de bonnes qualités. Il était d'ailleurs utilisé autrefois pour la fabrication du Cognac et du Pineau des Charentes. Il entre dans la composition des vins de l'AOC Gros Plant comme cépage accessoire, avec le Colombard.

Les moûts obtenus à partir du Montils peuvent être utilisés pour l'élaboration du Mistelle (jus de raisin muté avec de l'eau de vie de raisin).

Où plante-t-on le Montils ?

Ce cépage est surtout cultivé en Charente (170 ha en 2013) et un peu en Loire-Atlantique (une dizaine d'hectares).



Fiche d'identité

Bourgeonnement : débourrement précoce.

Feuilles : jeunes feuilles jaunes à l'aspect cotonneux. Les feuilles plus âgées présentent des sinus latéraux ouverts.

Rameaux : Grandes vrilles souples.

Grappes : Grappes moyennes, cylindriques, ailées, plus ou moins compactes.

Baies : Petites à moyennes, sphériques, peau de couleur blanc verdâtre à jaunâtre suivant le degré de maturité, chair juteuse.

Maladies et aléas : moyennement sensible à la pourriture grise.

* Se référer au lexique en fin de livret si besoin.

Lexique

Aranéreuse : Couvert de poils peu nombreux répartis comme une toile d'araignée.

Capiteux : Se dit d'un vin, d'un alcool qui monte à la tête, d'un parfum, d'une odeur très forts, enivrants.

Courson : Un courson est la portion de jeune bois âgé de un an que l'on conserve sur les bras de vigne après la taille. Ses bourgeons fourniront les nouveaux sarments de l'année suivante.

Cunéotronqué : Cette forme correspond à une forme cunéiforme (c'est-à-dire qui s'élargie de la base au sommet), tronqué dans sa partie supérieure.

Débourrement : Appelé aussi débourrage, ce terme correspond au moment de l'année où les bourgeons d'une plante se développent pour laisser apparaître les premières feuilles. Pour la vigne, la date du débourrement est variable selon les cépages.

Foxé : Les raisins au goût foxé ont une saveur proche du cassis, voire de la framboise. Ce terme peut également désigner une saveur musquée, animale, proche de l'odeur du renard, d'où le nom de foxé (fox signifie renard en anglais).

Liseré carminé : Bordure rouge.

Orbulaire : De forme ronde.

Piqûre sur souche : Maladie due à la piqûre d'une drosophile provoquant une acidification dans le raisin, mais aussi dans le vin.

Pruine : Pellicule verdâtre et cireuse qui recouvre la surface des fruits, des feuilles ou des rameaux de certains végétaux ou la peau de certains champignons.

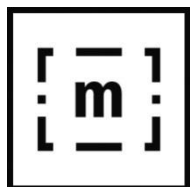
Pubescence : Se dit d'une plante ou d'une partie de plante portant des poils fins plus ou moins espacés.

Révoluté : Se dit d'une feuille dont les bords sont enroulés vers l'extérieur.

Sinus pétiolaire : Les sinus sont les échancrures qui séparent la feuille en lobes. Le sinus pétiolaire est celui qui vient se rattacher au pétiole (queue de la feuille qui la relie au reste de la plante).

Vrille subcontinue : En botanique, une vrille désigne la partie permettant aux plantes rampantes ou grimpantes de s'accrocher à des supports divers. Une vrille subcontinue est caractérisée par son absence de régularité (changement de sens de la vrille à certains endroits).

Le Musée du Vignoble Nantais et ses vignes vous remercient pour votre visite.



Musée du Vignoble Nantais

82, rue Pierre Abélard - 44330 Le Pallet

Tel : 02 40 80 90 13 - Fax : 02 40 80 49 81 - E-mail : accueil@musee-vignoble-nantais.fr

Site : www.vignoble-nantais.eu

