

Sommaire

Préface de Michel Grisard

Avant-propos

De la vigne sauvage au vin

En préambule

- Le genre des cépages
- Les synonymes
- La localisation géographique
- Les fleurs

Le classement des cépages

Qu'est-ce que l'ampélographie ?

L'origine de la vigne

- Le berceau de la vigne
- Des lambrusques à la vigne domestique

Petite histoire de l'ampélographie

- Les cépages dans l'Antiquité
- Les cépages au Moyen Âge et à la Renaissance
- Les temps modernes
- L'époque contemporaine

Le nom des cépages

- La dénomination des cépages
- La synonymie des cépages
- Le cépage et les clones

Principaux cépages cultivés dans le monde

Comment identifier les cépages

- La villosité
- La feuille
- Le rameau
- Les inflorescences

Les grappes

Les baies

Les collections ampélographiques

Le genre Vitis

- La section Vitis (appelée Euvitis par Planchon)
- La section Muscadinia

La morphologie de la vigne

- Le rameau
- La feuille
- L'inflorescence

La physiologie de la vigne

- L'échelle de maturité
- La vigueur

Les maladies et les parasites de la vigne

- Les maladies dues à des champignons
- La maladie bactérienne ou maladie d'Oléron
- La flavescence dorée
- Les maladies à virus
- Les maladies dues à des animaux

La génétique de la vigne

- Comment obtenir de nouveaux cépages ?

Les facteurs de la qualité du vin

La collection de Vassal

Dictionnaire de A à Z

Bibliographie

Présentation

Le *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes* est un ouvrage fondamental et exhaustif. Une première édition parue en 2000 est épuisée et introuvable depuis de nombreuses années. Réactualisé et augmenté, le dictionnaire comporte des mises à jour tant sur les statistiques que sur les dernières techniques de la science de l'ampélographie. Avec plus de 1 200 pages, 3 000 photos et 2 000 dessins de l'auteur, il permet une identification immédiate des cépages sur le terrain, en donnant toutes les clés pour les reconnaître. Il indique les synonymes et reprend les noms régionaux.

Il précise leur répartition géographique et propose une identification très claire. Ce sont près de 10 000 cépages du monde entier qui sont répertoriés et analysés : un travail unique et monumental !

Cette édition définitive d'une œuvre majeure et indispensable a été entièrement revue, corrigée et actualisée par son auteur. Elle est de toute première importance pour l'ensemble de la filière viticole. Travail de grande ampleur, le *Dictionnaire encyclopédique des cépages* intéresse aussi bien les amateurs passionnés que les professionnels de la vigne et du vin.



Témoignages

Je ne peux vraiment pas imaginer l'état du monde du vin sans le fantastique travail de toute une vie de l'extraordinaire ampélographe Pierre Galet !

Jancis Robinson, journaliste, auteur de nombreux ouvrages et écrits

Ceux qui ont connu personnellement le professeur Pierre Galet gardent en mémoire un bon nombre des traits de sa personnalité, au-delà évidemment de ses compétences indiscutables et universellement reconnues... Aussi, pour revenir à ces fameux traits de Galet qui m'ont marquée, je ne peux oublier son énergie, son caractère concret, mais surtout sa contagieuse et inépuisable passion pour son travail.

Anna Schneider, ampélographe et chercheuse italienne

Pierre Galet, cet homme affable, loquace et passionné est un puits de connaissance sur la vigne du monde entier, qu'il aime à partager. Mais j'ai su par certains de ses anciens élèves qu'il était un professeur rigoureux, exigeant et intransigeant. Le connaissant mieux maintenant, je sais qu'il a d'abord appliqué à lui-même ces qualificatifs.

Michel Grisard, vigneron en Savoie

Pierre Galet a consacré sa vie à découvrir de nouveaux cépages, à les caractériser, mais aussi à traquer, sur l'ensemble du globe, les variétés des différentes familles de Vitis. Il n'est

pas de continent qui ait échappé à sa curiosité scientifique.

Robert Tinlot, directeur honoraire de l'Office international du vin

Mais il fallut la naissance d'un homme de passion, de culture, de volonté, d'obstination, portant un intérêt salvateur à la viticulture... pour affronter cette formidable difficulté que représentait la mise en forme scientifique, technique, historique de toutes les valeurs ampélographiques du monde, fruit du travail des hommes depuis des millénaires. Et cet homme, ce fut Pierre Galet !

Robert Plageoles, vigneron à Gaillac

Mon initiateur est sans conteste monsieur le professeur Pierre Galet : outre la documentation fleuve qu'il a publiée pour le plaisir et la connaissance des professionnels de la vigne et du vin, j'ai trouvé en lui une simplicité et un abord facile et cordial lors de nos rencontres.

Claude Marandon, ancien technicien et vigneron de Savoie

Son enseignement était fait d'un mélange, assurément dosé en direct, de rigueur et d'anecdotes, l'un n'allant pas sans l'autre. L'un des secrets les mieux gardés de Pierre Galet pédagogue résidait peut-être justement dans ce lien entre rigueur et anecdotes.

Bernard Grandchamp, ingénieur agronome, ancien élève de Pierre Galet

La chance incroyable que j'ai eue de voyager à travers le monde de la viticulture – qu'il s'agisse des couleurs d'un nouveau bourgeonnement ou de la répartition des Vitis sur la planète – avec le génie incomparable qu'est Pierre Galet !

Lucie Morton, consultante en viticulture, ancienne élève de Pierre Galet

Pierre Galet a développé une méthode d'identification des cépages, une « clé dichotomique » qui s'est imposée à travers le monde. Ses publications restent aujourd'hui des références uniques pour les spécialistes de la vigne et du vin.

François Morel, rédacteur en chef de la revue *Le Rouge et le Blanc* et auteur de *Pierre Galet, l'ampélographie de terrain* (Éditions Sang de la Terre, 2013)

Parmi les nombreux ouvrages de Pierre Galet dans ma bibliothèque, l'ancienne édition du *Dictionnaire encyclopédique des cépages* est de loin celui qui se trouve actuellement dans le plus piteux état.

Je suis très honoré d'avoir pu connaître un des plus illustres ampélographes français, digne descendant spirituel des Louis Levadoux, Adrien Berget, Eugène Durand, Victor Pulliat, Alexandre-Pierre Odart ou encore Olivier de Serres.

Dr José Vouillamoz, ampélographe, co-auteur de nombreux ouvrages

Une vie de passionné

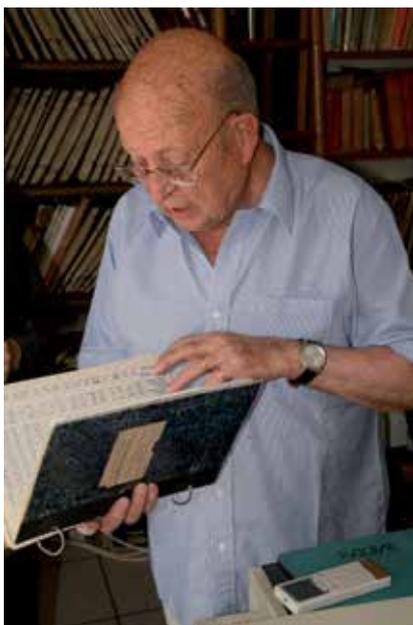
Pierre Galet est né le 18 janvier 1921 à Monaco, d'un père français et d'une mère anglaise. Il passe sa jeunesse entre Nice et Cannes.

Une formation d'horticulteur

En 1934, il s'inscrit à l'École régionale d'agriculture et d'horticulture d'Antibes (agriculture, viticulture, botanique, arboriculture) et sort major de sa promotion en juillet 1936. Il poursuit une troisième année pour préparer le concours des Écoles nationales d'agriculture, qu'il réussit en 1937. Il intègre alors l'École nationale d'agriculture de Montpellier (ENAM), où il obtiendra son diplôme d'ingénieur en 1939.

Entre 1939 et 1944, il effectue plusieurs saisons de vendanges. En parallèle, il est gérant du *Progrès agricole et viticole*, la revue agronomique liée à l'École d'agriculture (publication créée en 1883 par Léon Degrully en pleine époque de lutte contre le phylloxéra). Il est également chimiste-œnologue aux Grandes Caves de Lyon, une entreprise de négoce, ainsi qu'à la station œnologique de Nîmes. Il complète ce travail par des prestations d'œnologue auprès de différents domaines de la région. Il quitte le Languedoc pour Paris, s'inscrit à la Sorbonne et obtient un certificat de chimie générale en 1942.

Pierre Galet devient ampélographe



En 1938, lors du V^e congrès de l'OIV (l'Office international du vin devenu en 2001 l'Organisation internationale de la vigne et du vin) à Lisbonne, est engagée une mobilisation de la communauté scientifique contre le court-noué qui menace de détruire le vignoble. À ce même congrès, il est également décidé que les difficultés et les erreurs dans l'identification des cépages doivent être surmontées. C'est dans l'esprit du congrès de Lisbonne qu'en janvier 1944, Pierre Galet est nommé au Service de la protection des végétaux, et plus précisément

à la section de contrôle et de sélection des bois et plants de vignes, fondée sous la direction de Jean Branas, professeur de viticulture à l'ENAM de Montpellier.

Il ne faut pas oublier non plus qu'à cette époque, les demandes d'appellations d'origine contrôlées se font de plus en plus nombreuses en France. Créées en 1935, les AOC connaissent un réel essor à la fin de la Seconde Guerre mondiale. Avec elles, le monde viti-vinicole se transforme : il s'agit pour les viticulteurs de s'engager pour l'obtention d'un label de qualité. Les cahiers des charges des AOC sont précis et exigeants. À ces viticulteurs qui s'engagent, il est indispensable de fournir des plants de vigne sains et des cépages conformes !

Pierre Galet est devenu contrôleur, il doit visiter les plantations de vignes mères, repérer les plants porteurs de maladies à virus et s'assurer que l'identification des cépages est correcte. Mais il n'a quasiment aucune connaissance en ampélographie et son collègue, Henri Agnel, affecté au même service, n'en a pas davantage ; il leur faut entamer un difficile apprentissage.

Pour commencer, ils décident d'établir un fichier des pépiniéristes français et de recenser les parcelles des vignes mères par variétés de cépages, en vérifiant l'exactitude des déclarations sur le terrain.

Pour parfaire ses insuffisantes connaissances, Pierre Galet parcourt à l'aide d'un plan détaillé le conservatoire de cépages de l'École de Montpellier, qui réunit alors quelque 2 500 cépages, dont les variétés américaines rapportées des États-Unis par Pierre Viala en 1887. Il acquiert progressivement une extrême familiarité avec cette importante collection.

En parallèle, il se plonge dans les ouvrages de référence des ampélographes du passé, comme l'ampélographie de Viala et Vermorel ou celle de Mas et Pulliat... Mais ces ouvrages sont volumineux et parfaitement inutilisables pour des identifications sur le terrain et de toute façon inadaptés aux besoins du fait de leur approche.

Afin de progresser dans ses connaissances et ses recherches, lectures et observations sur le terrain seront pour lui de tout temps indissociables. Volontaire et motivé, il entreprend la réalisation d'un herbier et la rédaction de fiches sur chaque cépage. Pierre Galet utilisera cet herbier et ces fiches tout au long de sa carrière d'ampélographe. Il les complétera et les enrichira : ce seront les deux piliers de son travail d'enseignant-chercheur et d'auteur.

Dans leur service de contrôle et de sélection des bois et plants de vignes, Henri Agnel et Pierre Galet se lancent dans une étude approfondie des porte-greffes, moins nombreux que les cépages et sur lesquels il n'existe aucun écrit d'importance. Pour faciliter leur travail dans les entreprises de pépinières, ils mettent au point une méthode de reconnaissance tout à fait singulière, une « clé » pour identifier chaque porte-greffe. De ce travail commun aboutira en 1946 le livre *Les Portes-greffes*, traduit en anglais en 1947. Pour ce travail, ils recevront



un diplôme d'honneur décerné par l'OIV.

Malgré la réussite de ces premières années sur le terrain, Pierre Galet aspire très vite à d'autres fonctions. Ainsi dès 1946, suite à l'admission à un concours, il quitte ce service qui lui a donné le virus de l'ampélographie. Il est nommé chef de travaux de viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier, là où il avait accompli une partie de ses études.

À l'ENAM, il enseignera l'ampélographie, le greffage, l'hybridation ainsi que la pathologie de la vigne jusqu'en 1987. En parallèle de sa vie d'enseignant, il continue ses recherches sur la vigne et approfondira en particulier ses connaissances en ampélographie. Comme pour son premier livre sur les porte-greffes, il s'agit aussi pour lui de transmettre le fruit de ses recherches en publiant des ouvrages de synthèse, toujours mis à jour, accessibles et « maniables ». Il défendra cette démarche tout au long de sa vie.

En 1952, il publie le *Précis d'ampélographie pratique*, dans lequel il offre une synthèse des descriptions des cépages. Il expose un procédé de détermination qu'il a imaginé et qu'il nomme « clé de détermination », permettant une classification phénotypique non seulement des espèces américaines et des porte-greffes, mais aussi des hybrides producteurs et des cépages de cuve et de table. Pour ce livre majeur, il obtient le grand prix universitaire de la Foire de la vigne et du vin de Montpellier (1952), puis le prix de viticulture de l'OIV (1953). Cet ouvrage sera aussi publié aux États-Unis, traduit en 1979 par Lucie Morton, son ancienne élève.

En 1956, il décide de réaliser un ouvrage répertoriant et décrivant tous les cépages cultivés en France : *Cépages et vignobles de France*. Il y aura quatre tomes : le tome I, *Les Vignes américaines*, paraît en 1956 ; en 1958, le tome II, *Les Cépages de cuve* ; en 1962, le tome III, *Les Cépages de cuve*, seconde partie et en 1964, le tome IV, *Raisins de table*. Pour ce travail considérable, Pierre Galet est encore récompensé et reçoit le prix Henry-Gervais de l'Académie d'agriculture en 1959 et le grand prix de Viticulture de l'OIV en 1963. Cette publication en quatre tomes est sans doute l'ouvrage le plus important depuis l'*Étude des vignobles de France* de Jules Guyot (1868). Il publie ensuite, en 1970, un *Précis de viticulture*, ouvrage réunissant toutes les connaissances de l'époque sur la vigne.

Pierre Galet est l'auteur de nombreux livres et d'articles dans différents organes de presse, *Le Figaro agricole*, *La France agricole*, *Foyer rural* puis *Agri 7 jours*, mais également dans la revue qu'il dirigea pendant des années, *La France viticole* (1969-1981).

Pierre Galet : un expert qui parcourt le monde

Au cours de sa carrière, Pierre Galet effectue de nombreux voyages dans la plupart des pays viticoles et assiste régulièrement aux réunions internationales de l'OIV. Pour exercer son expertise viticole, il est invité par des gouvernements ou des personnalités locales, mais il est aussi missionné par le gouvernement français. À chacun de ses déplacements privés ou publics, il étudie les vignobles du monde entier. Il accompagne également des étudiants de l'École supérieure d'agronomie de Montpellier lors de voyages d'études et donne des conférences ampélographiques.

Il se rend à plusieurs reprises aux États-Unis entre 1980 et 1997 et parcourt des milliers de kilomètres pour étudier les vignes américaines et enrichir son herbier. Le professeur Bill Smith, dans le cadre de l'International Ampelography Society's Computer Program, conçoit un programme pour transposer sur informatique la technique de description ampélographique de Pierre Galet.



Il parcourra le monde, partout où est cultivée la vigne : Afghanistan, Brésil, Géorgie, Argentine, etc.

Bien entendu, l'expertise de Pierre Galet est également sollicitée dans différents vignobles français, où il intervient régulièrement.



Pierre Galet aujourd'hui

Son intense travail de recherche n'a jamais réellement pris fin. Après avoir cessé son activité de professeur à l'École de Montpellier, il continue à donner des cours d'ampélographie et de pathologie de la vigne à la faculté de pharmacie de Montpellier.

C'est en s'appuyant sur ce savoir théorique et pratique accumulé pendant plus d'un demi-siècle que Pierre Galet a composé un ouvrage qui décrit 9 600 cépages identifiés dans le monde et répertorie aussi les innombrables synonymes sous lesquels ils sont connus dans le monde entier. Ce *Dictionnaire encyclopédique des cépages* est publié en 2000 chez Hachette. Tiré à 4 000 exemplaires, il est bien vite épuisé et actuellement introuvable. Dès sa parution, il a le souci de le mettre à jour pour une prochaine réédition.

À travers son enseignement, son travail d'expert, ses nombreuses publications (plus de quarante !), dont certaines publiées en anglais, Pierre Galet s'est inscrit pendant des décennies dans le paysage savant viti-vinicole et a renouvelé la connaissance dans le domaine de l'ampélographie. Connue par des



générations d'étudiants en viticulture du monde entier, Pierre Galet est un savant dont la volonté de transmettre force le respect des spécialistes.

La publication en 2013 de sa biographie écrite par François Morel est une façon de retracer l'ensemble de son parcours professionnel et d'identifier sa large contribution à l'ampélographie et à la viticulture en général.

En un demi-siècle de carrière, Pierre Galet aurait recensé 9 600 cépages dans

le monde entier. Il est connu par des générations d'étudiants en viticulture pour ses précis d'ampélographies. Il a reçu, lors de la manifestation Vinexpo en 2013, le titre de commandeur de l'Ordre du mérite agricole, remis par le maire de Bordeaux, Alain Juppé. Toujours modeste, il est revenu malicieusement sur les limites de l'ampélographie, car si « la vigne est le premier textile utilisé par l'homme – souvenez-vous d'Adam et Ève –, on ne sait de quel cépage il s'agissait ! ».



De la vigne sauvage au vin

Les inflorescences

Elles sont toujours opposées aux feuilles et normalement on observe 2 inflorescences par rameau fertile, plus rarement de 3 à 5 chez certaines espèces américaines ou leurs hybrides. La dimension des inflorescences, qui conditionne celle des grappes, varie de 4 cm chez les vignes sauvages à plus de 50 cm chez certains raisins de table (Raisin de Palestine).

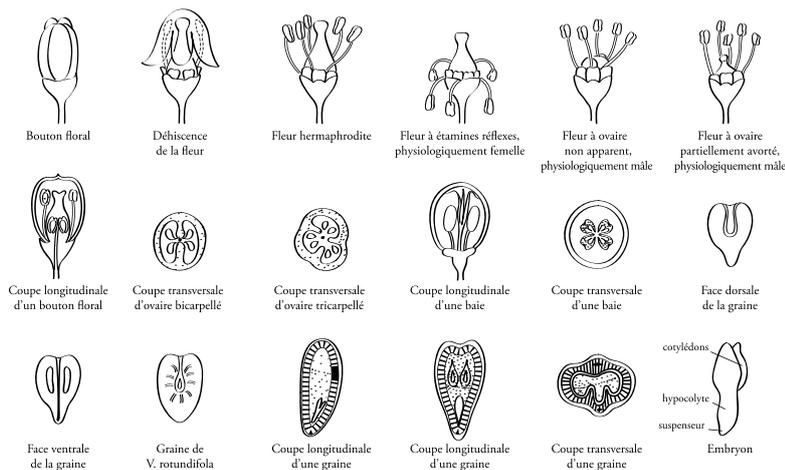
La fleur, chez la vigne, est en principe pentamère, comprenant par conséquent, de l'extérieur vers l'intérieur, 5 sépales soudés, formant un capuchon en valve, se détachant en bloc au moment de la floraison, une corolle de 5 pétales soudés, qui se détachent par leur base à la floraison et tombent (déhiscence calyptrée) ; mais parfois c'est l'inverse, les pétales se détachent par leur sommet et demeurent attachés à la fleur (déhiscence en étoile). L'androcée fait suite avec un cycle de 5 étamines, opposées aux pétales (au lieu d'être alternes) et un cycle de 5 nectaires, orangés, alternant avec les étamines ; enfin, au centre, on trouve le pistil constitué de 2 carpelles (parfois 3) avec 2 ovules anatropes par carpelle, à placentation axile.

La formule florale est donc : $F = 5 S + (5P) + 5Ep + 5 N + 2 C$, ovaire supère et 2 ov. par C.

La plupart des vignes cultivées sont du type hermaphrodite, cependant il existe des fleurs qui ont l'apparence de fleurs hermaphrodites, mais dont les étamines sont plus ou moins recourbées vers le bas et dont le pollen est physiologiquement infertile. Ces fleurs sont donc physiologiquement femelles et il est nécessaire pour obtenir une bonne nouaison soit de polliniser artificiellement les cépages ayant des fleurs de ce type (cas de l'Ohanès en Espagne), soit de les cultiver en mélange avec des cépages à fleurs hermaphrodites, dont la floraison est contemporaine. En Europe orientale, il existerait de vrais cépages à fleurs femelles, sans étamines.

Chez les espèces spontanées, les sexes sont séparés et il y a donc des plants à fleurs mâles, dont le pistil est atrophié, souvent réduit à la cavité ovarienne, visible en coupe longitudinale de la fleur. C'est le cas du Riparia Gloire de Montpellier ou du Rupestris du Lot.

Enfin, chez certains croisements interspécifiques, on a obtenu des hybrides dont les fleurs sont généralement unisexuées mâles, par avortement incomplet de l'ovaire (disparition du stigmate et d'une partie du style). Mais chez les plantes vigoureuses, le pistil se développe suffisamment pour pouvoir être fécondé et donner des baies. C'est le cas du 3309 Couderc ou du 99 Richter.



La feuille

Sa morphologie a déjà été décrite à propos des caractères ampélographiques.

Les feuilles sur le rameau sont en position alterne et opposées à 180° , donc ayant une divergence de $1/2$, mais chez les plants issus de semis, cette divergence est de $2/5$ (parfois de $3/7$), c'est-à-dire qu'il faut faire deux tours complets autour de la tige pour retrouver une feuille exactement superposée à celle prise comme point de repère et qu'il a fallu compter 5 feuilles pour arriver à cette superposition. Cette divergence se maintient durant tout le stade juvénile des plants et ne commence à s'estomper qu'à partir des nœuds en position 10-12.

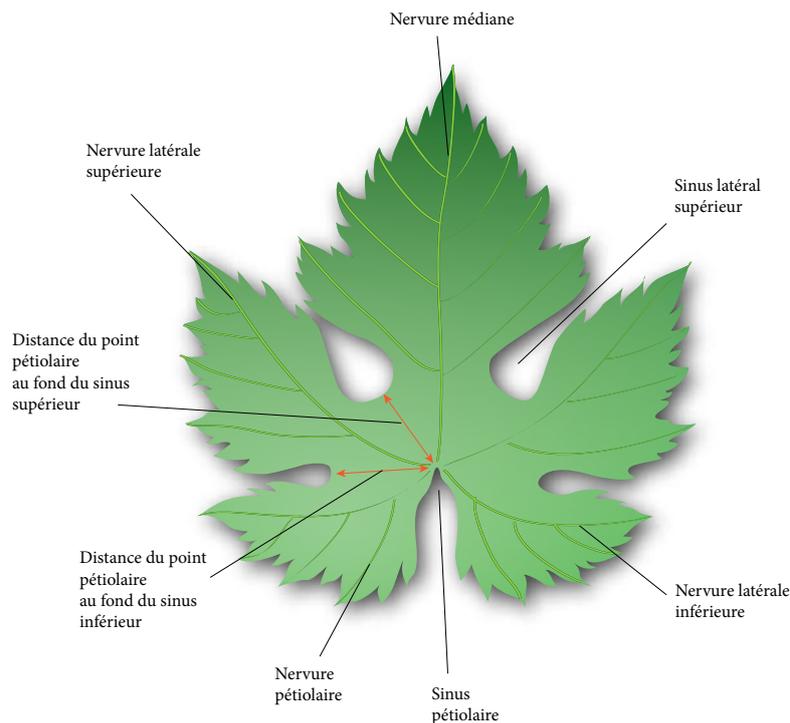
La coloration automnale du feuillage est variable :

- les feuilles des cépages blancs prennent une teinte jaune ;
- les feuilles des cépages noirs sont le plus souvent jaunes,

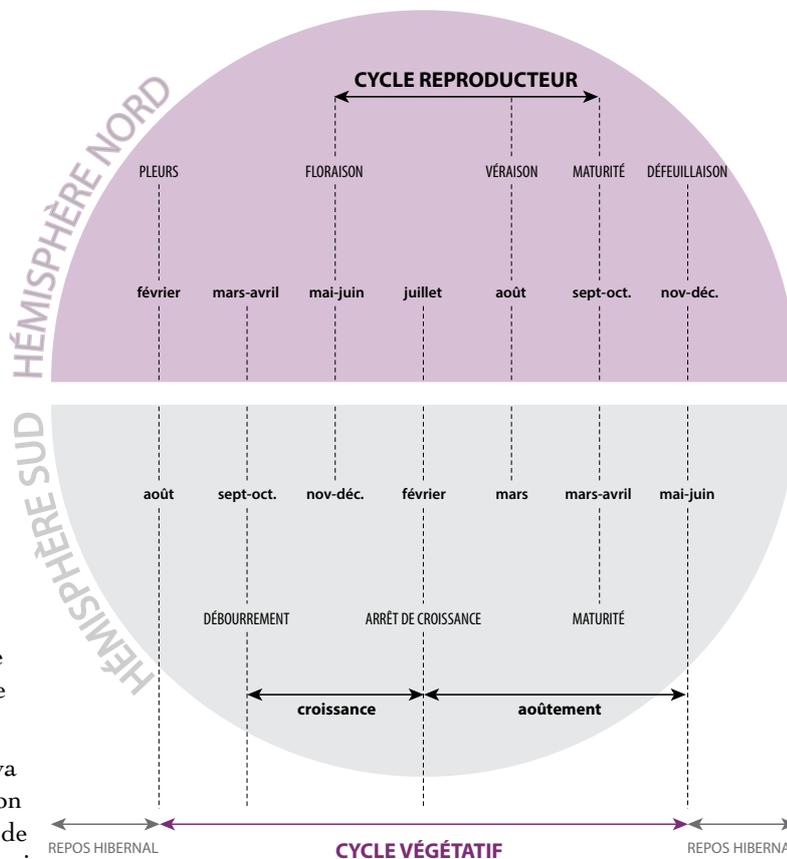
mais il y a des exceptions :

- les feuilles de certains cépages rougissent intensément ou même totalement certaines années : Aubun, César, Cunoise, Gamays, Pinots, Négrette, Persan, Tannat ;
- les feuilles de quelques cépages présentent un rougissement partiel du limbe : Côt, Cabernet franc, Carignan, Cinsaut, Grolleau, Merlot, Meunier, Mourvèdre, Valdiguié ;
- les feuilles de divers cépages ne rougissent que marginalement ou sur quelques dents : Cabernet Sauvignon, Carmènère, Calitor, Mondeuse, Nielluccio, Syrah, Terret ;

– les feuilles des cépages teinturiers, à jus coloré, se colorent toujours en rouge intense, souvent avant la maturité complète des raisins : Alicante Bouschet, Gamays teinturiers, Morrastel Bouschet, Pinot teinturier.



La physiologie de la vigne



La vigne est une plante vivace ; pour vivre, elle doit assumer une triple fonction :

1 - Chaque année elle va former une végétation herbacée, composée de rameaux et de feuilles qui

vont assurer le développement de la souche, du système racinaire, ainsi que l'accroissement de la tige : c'est le cycle végétatif qui débute avec les pleurs, précédant le débourrement ou départ des bourgeons en végétation, donnant naissance à la croissance des rameaux et des feuilles pour se terminer à l'automne par la chute des feuilles ou défeuillaison, qui marque la fin de la vie active. La vigne entre alors en vie ralentie, car il n'y a plus aucune manifestation extérieure visible ; c'est le repos hivernal, encore appelé plus généralement dormance.

2 - Afin de permettre un nouveau départ de la végétation l'année suivante, la vigne doit procéder obligatoirement à une phase de dépôt des substances de réserves (sous forme d'amidon principalement) à l'intérieur des tissus des racines, du tronc, des bras et des sarments (dont une partie seulement sera conservée au moment de la taille) : c'est le phénomène biologique de l'aoûtement, qui est primordial dans les jeunes plantiers et dont l'absence est la source de

nombreux déboires pour les viticulteurs inattentifs à ces problèmes de migrations des réserves vers les parties vivaces de la vigne.

3 - Enfin, le cycle reproducteur comprend la formation, le développement des inflorescences, leur fécondation, la croissance des grappes, des baies et des graines. Puis, simultanément avec l'aoûtement des organes végétatifs, on assiste à un dépôt concurrentiel comprenant une migration des sucres vers les baies et des substances de réserve (aleurone, amidon, huile) vers l'albumen des graines pour en permettre le développement futur éventuel.

Toute la difficulté de la conduite de la vigne réside précisément dans la recherche de l'équilibre à maintenir entre le dépôt des substances de réserve vers l'appareil végétatif pour assurer la pérennité de la souche et les migrations destinées à nourrir les baies et les graines. C'est tout l'art du vigneron de savoir maintenir cet équilibre au fil des années, pour ne pas voir apparaître des déséquilibres graves, comme la brunissure, maladie due à la surproduction, pouvant compromettre la durée de vie de la vigne.

J



JACQUÈRE

JABALI (*Le Montagnard*) *m.*

Cépage de table, peu important, cultivé en Syrie, dans la région de Sirghaya-Zabadani, utilisé pour la table, l'obtention de jus et la vinification, décrit par Nassr. **Bourgeonnement** duveteux. Jeunes feuilles aranéuses. **Feuille** cunéiforme, profondément quinquelobée, glabre. **Grappe** moyenne, conique, lâche; baie moyenne, sphérique, blanche, peau épaisse. **Maturité** fin septembre (3^e époque tardive).

JABIZHAK *m.*

Cépage blanc d'Albanie, à saveur musquée.

Jacibiera = *Tempranillo*.

Jacinart. Nom d'un cépage de la Meurthe (Bosc).

Jacivera = *Tempranillo*.

Jack = *Jacquez* (*Rovasenda*).

Jack grape = *Jacquez* (*Viala*).

Jacmart = *Troyen* (*Viala*).

Jackobtraube = *Ischia*.

Jacober = *Madeleine noire* (*Viala*).

Jacober = *Morillon noir* (*Rovasenda*).

Jacobi = *Ischia*.

Jacobi frühe traube = *Madeleine noire* (*Viala*).

Jacobin = *Côt*.

Jacobin = *Côt à queue rouge* (*Rovasenda*).

Jacobin blauer = *Côt* (*Viala*).

Jacobin noir = *Côt* (*Viala*).

Jacobin violetter = *Ostertraube* (*Goethe*).

Jacobi traube, *Jacob traube*, *Jacob traube rübe* = *Madeleine noire* (*Viala*).

Jacob traube = *Pinot noir précoce* (*Goethe*).

Jacob traube weiss = *Kleinedel* (*Goethe*).

Jacovis = *Morillon violet en Hongrie* (*Rovasenda*).

Jacovis szello = *Pinot Madeleine précoce* (*Rovasenda*).

Jacowis, *Jacowis szöllö* =

Madeleine noire (*Viala*).

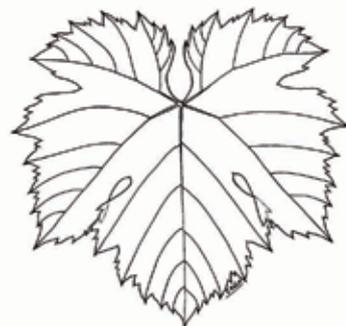
Jacquemart = *Gamay d'Orléans* (*Viala*).

Jacquemart = *Troyen* (*Viala*).

JACQUÈRE *f.*

Syn.: Jacquère blanche, Jacquière, Jacquère, Plant des Abymes de Myans (P. Tochon), Cugnètte, Cherché, Coufechien à Roussillon (Ain) et Buisserate à Saint-Marcellin dans l'Isère (comte

d'Agout), Robinet à Conflans (Savoie), Roussette ou en patois Rossette, Rossettin aux environs de Chambéry, Redin à Saint-Jean de la Porte, Martin-Cot blanc dans le canton de la Rochette (Savoie), Roussette de Montmélian à Menthon et aux environs d'Annecy (Haute-Savoie), Cugnètte, Cugnète dans la vallée de l'Isère, Molette de Montmélian à Chessenaz (Haute-Savoie), Blanc des Ecoutoux dans l'Isère (Truel).



Cépage de cuve blanc de Savoie. **Bourgeonnement** duveteux blanc rosé. Jeunes feuilles quinquelobées, aranéuses à plages bronzées. **Feuille** grande, orbiculaire, tourmentée, un peu gaufrée, profondément quinquelobée à sinus latéraux étroits à fonds aigus, sinus pétiolaire en V ouvert; dents anguleuses, étroites; dessous du limbe aranéux ou pratiquement glabre avec les nervures pubescentes et aranéuses. **Grappe** moyenne, cylindro-conique, ailée, très serrée; baie sphérique ou légèrement allongée, peau épaisse, pulpe peu juteuse, la couleur des baies variant du vert clair au jaune d'or, devenant même rosée à complète maturité. **Maturité** 2^e époque tardive. Ce cépage savoyard a été longtemps ignoré par les ampélographes, de sorte que la première description de la Jacquère a été réalisée par Pierre Tochon, dans son rapport sur l'exposition des raisins, faite à Chambéry le 21 septembre 1868, puis rapportée par Pulliat dans son ouvrage *Le Vignoble* en 1874. C'est un cépage d'abondance, dont la production dépasse aisément 100 hl/ha, fournissant dans les bonnes terres un vin

peu alcoolique, acide, léger à l'estomac, diurétique. Par contre, dans le décor chaotique des Abymes de Myans, résultant de l'effondrement, dans la nuit du 24 novembre 1249, d'une partie du Mont Granier, près de Chambéry, les vins de Jacquère sont de meilleure qualité et présentent un goût de pierre à fusil, les rendant très agréables, pour consommer dans l'année. La Jacquère possède un débourrement tardif, le 9 avril à Montpellier; les sols graveleux lui conviennent bien ainsi que les sols calcaires; elle est sensible à la pourriture grise et au black-rot. Ce plant, étant fertile, est presque toujours conduit en gobelet avec la taille à coursons, mais il supporte aussi la taille longue en treillage ou en hautains, mais cette taille longue retarde la maturité, ce qui est un inconvénient en Savoie. Classé recommandé en Savoie, Haute-Savoie, Ain, Loire, Isère, ce cépage est un peu multiplié dans les pépinières, avec un total de 4,1 millions de greffes-boutures plantées pendant la période 80-1988 et 3,6 millions de greffes-boutures durant la période 1988-1997 et 119657 greffes-boutures plantées en 2010. En matériel certifié, 6 clones ont été agréés dont les nos 569 (0,14 ha), 769 (0,10 ha) et 788 (0,10 ha) les plus utilisés. La Jacquère n'est guère cultivée qu'en France, faisant partie de l'encépagement blanc de l'AOC Vins de Savoie et du VDQS Vins du Bugey. Toutefois, sa culture est en légère régression. La Jacquère est un des nombreux descendants du Gouais (Boursiquot et al.).

1958	1 363 ha
1968	1 492 ha
1988	996 ha
1999	1 097 ha
2006	1 072 ha
2011	1 000 ha

Les superficies cultivées se répartissant entre la Savoie (874 ha), l'Isère (109 ha), l'Ain (15 ha), la Loire (0,74 ha) et la Haute-Savoie (0,37 ha). Au Portugal ce cépage est autorisé pour la région du Ribatejo e Oeste (3 ha). La Grosse Jacquère a été rencontrée en Savoie (Saint-André, Saint-Jean-de-Maurienne, Les Marches) et dans l'Isère à Vif, sous le nom de Servagne. Ce cépage à Vassal a donné un vin vert, peu alcoolique.

Jacquère blanche = *Jacquère*.

Jacquerre = *Jacquère*.

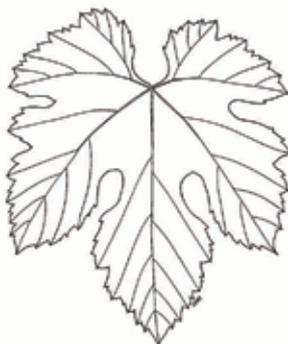
Jacques = *Jacquère*.

Jacques des Pyrénées-Orientales = *Jaoumet*.

Jacquet = *Prúras*.

JACQUEZ m.

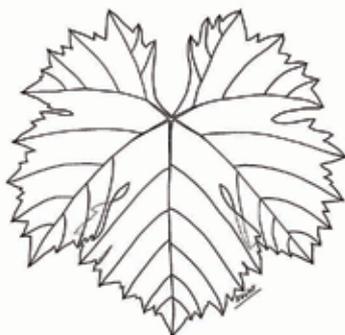
Syn.: Jacques, Lenoir, Black Spanish, French grape, Segar ou Cigar box grape, Longworth's Ohio.



Ce cépage a une origine obscure et fut cultivé primitivement dans l'Ohio, un inconnu ayant laissé des boutures dans une boîte à cigares au domicile de Longworth à Cincinnati. Il fut ensuite introduit au Mississippi et cultivé près de Natchez par un vieil Espagnol, nommé Jacques; il porte aussi parfois le nom de Lenoir, qui est un comté de Caroline du Sud. Enfin, pour Munson, ce plant serait originaire de l'île de Madère, et des boutures seraient venues aux États-Unis dans une boîte à cigares. **Bourgeonnement** cotonneux blanc rosé à liseré très carminé. Jeunes feuilles duveteuses, bullées, vert jaunâtre plus ou moins carminées sur les bords. **Feuille** grande, cunéo-tronquée à tablier arrondi, finement bullée, gaufrée, molle, vert foncé, rappelant la feuille du figuier, quinquelobée avec les sinus latéraux à fonds aigus, sinus pétiolaire en lyre; dents ogivales, moyennes; dessous du limbe de couleur glauque, aranéeux à poils PC Droux et nervures pubescentes. **Grappe** grande, tronconique, parfois ailée, compacte; baie petite, sphérique, noire à jus très coloré. **Maturité** 3^e époque. Le Jacquez est un plant vigoureux, qui débourne à Montpellier le 3 avril et mûrit vers le 15 septembre. Sa résistance phylloxérique est moyenne et il ne peut servir de porte-greffe que dans les sols sablonneux ou les terres fraîches, profondes. Il est très résistant à l'oïdium et à la pourriture grise, mais il est sensible au mildiou et à l'antracnose, nécessitant quelques traitements dans les situations pluvieuses. Il se bouture médiocrement, mais se greffe bien. Sa résistance au calcaire est un peu supérieure à celle du Riparia. La production varie de 50 à 60 hl/ha dans les terres pauvres, mais elle dépasse 100 hl/ha dans les bonnes terres fertiles. Son vin est alcoolique, avec un goût de cassis et il est très coloré, ce qui est très apprécié des négociants en vins. Au Brésil, après la vinification normale, on rajoute sur les marcs de l'eau et du sucre pour faire des vins de 2^e et de 3^e cuvées, peu colorés mais ayant un bon débouché régional. J'ai pu observer dans cette région de São Paulo un Jacquez tétraploïde, dont les feuilles sont un peu plus épaisses que celles du Jacquez normal et les baies plus grosses. Le Jacquez est un cépage



JACQUEZ



Grappe grande, ailée, conique, compacte; baie grosse, ellipsoïde ou obovoïde, blanc rougeâtre, pulpe charnue, saveur faiblement musquée, parfois imperceptible. **Maturité** 3^e époque tardive. **Cépage** sujet au millerandage, sensible aux maladies, dont les raisins se conservent bien selon Pirovano.

Servadou = *Gros Vertot* (Viala).

Servagin, *Servagnien* = *Servanin* (Viala).

Servagnié = *Servanin* (Rovasenda).

SERVAGNIE m.

Syn. : Servagnie blanc.

Cépage de cuve blanc de l'Isère, figurant sur la liste de A. Gras et Buisson, établie en 1845.

Grappe petite, pyramidale, rameuse, peu serrée; baie moyenne, sphérique, vert jaune ambré à rosé, chair molle.

Servagnie blanc = *Servagnie*.

Servagnien = *Plant Vert*.

Servagnien = *Servanin*.

Servagnier = *Pinot noir* (Rovasenda).

Servagnin = *Servanin* (Viala).

SERVAGNIN BLANC DE SEYSSEL m.

Cépage de cuve blanc cultivé en Savoie et dans l'Ain, décrit par Pulliat. **Feuille** à peine moyenne, presque lisse en dessus, quinquelobée à sinus supérieurs assez profonds, sinus inférieurs à peine marqués, sinus pétiolaire ouvert; dents anguleuses, assez profondes; dessous du limbe un peu duveteux. **Grappe** moyenne, cylindro-conique, peu serrée; baie moyenne, courtement ellipsoïde, peau assez épaisse, blanc jaunâtre, chair un peu ferme, juteuse, un peu astringente. **Maturité** 2^e époque hâtive.

Servagnin noir de Seyssel = *Pinot noir* (Viala).

Servab isoum. Nom d'un cépage cité par Odart provenant de Crimée, donnant beaucoup de vin, de peu de valeur (Rovasenda).

Servan, *Servan béty* = *Moldawsky béty*.

Servan = *Servant* (Viala).

Servan blanc = *Gros Vert*.

Servan blanc = *Saint-Jeannet tardif* (Viala).

Servan blanc = *Servant* (Viala).

Servan blanc de Grèce = *Servant*.

Servan de l'Hérault = *Servant*.

Servan Olivet = *Olivette blanche*.

Servan rond = *Servant*.

Servancien, *Servagnier* = *Pinot noir* (Viala).

Servanien = *Servanin*.

SERVANIN m.

Syn. : Servagnien, Servanien, Servagnien des Avenières, Servagin aux Avenières dans le nord de l'Isère, Servagnie ou Servanit à Saint-Ismier, Salagnin à Saint-Savin (Agout), Martelet à Bourgoin (Genin), Petite Mondeuse, Sérène, Persagne douce à Saint-Chef (Truel).

Cépage de cuve noir de l'Isère. **Bourgeonnement** duveteux blanc à liseré carminé. Jeunes feuilles aranéuses, bronzées.

Feuille moyenne, orbiculo-réniforme, finement bullée, involuée, moyennement trilobée à sinus latéraux supérieurs étroits, sinus pétiolaire en U très ouvert; dents ogivales, étroites; dessous du limbe pubescent. **Grappe** petite à moyenne, cylindro-conique, compacte; baie petite, ellipsoïde, noire. **Maturité** 2^e époque tardive. Vieux cépage de l'Isère, vigoureux, au débourrement tardif, qui est généralement conduit en treillages à Saint-Ismier et aux Avenières, région où il s'adapte bien aux « mars » (boues glaciaires, mêlées de cailloux). Son vin est coloré, très astringent. Classé autorisé dans l'Isère, il en reste moins de 1 ha en 2006 contre 377 ha en 1958. Ce cépage n'est pas multiplié dans les pépinières et n'a pas de matériel certifié.

Servanin blanc. Nom d'un cépage de Savoie aujourd'hui disparu (Tochon).

Servanit = *Servanin* (Viala).

SERVANT m.



Syn. : Servan, Servan rond, Servan de l'Hérault, Servan blanc de Grèce (Olive), Nonay à Toulon, Nardin à Draguignan (Pellicot), Gros Vert en Uruguay; Saint-Jeannet, Servant di Spagna en Italie, Raisin blanc en Afrique du Sud (Perold), pays où il est cultivé sur 95 ha en 2008 (Robinson et al.).

Le mot Servan dérive du languedocien « Serva » (conserver) pour rappeler que



SERVANIN



SERVANT

les raisins de ce cépage se conservent bien sur souche dans la vallée de l'Hérault, où il est très cultivé, mais en réalité, c'est un cépage oriental, ramené d'une croisière en Méditerranée orientale, vers 1864, par l'Amiral Nonay à Toulon, région où il est connu sous ce nom. Son véritable nom d'origine serait Moldavsky bely en Bulgarie, identifié à vérifier car il semble qu'il y ait plusieurs variétés portant ce nom; Majorka jeltaia, Majorka Maslova, Moldavskii belyi, Smirnskii zeltii, Zlibling jeltii. **Cépage** de table blanc cultivé en France. **Bourgeonnement** aplati, aranéux, vert. Jeunes feuilles glabres, très bullées, brillantes, vertes ou légèrement bronzées. **Feuille** moyenne, orbiculaire, vert clair, bullée, profondément quinquelobée (avec une tendance accusée à présenter des lobes secondaires, donnant des feuilles à 7 ou 9 lobes), sinus latéraux à fonds concaves et fermés, sinus pétiolaire en lyre étroite; à l'approche de la maturité des raisins, les lobes deviennent révolutés, fournissant un aspect caractéristique aux feuilles; dents ogivales, étroites; limbe glabre sur les deux faces. **Grappe** moyenne, plus ou moins ailée, cylindro-conique, de compacité moyenne, plutôt lâche; baie sphérique ou légèrement ovoïde, moyenne, blanche, pruinée, prenant une jolie teinte rose ambrée à complète maturité, peau épaisse, pulpe juteuse, fondante. **Maturité** 4^e époque. Une regrettable erreur a été commise par Tacussel et Zacharewicz en y ajoutant les synonymes de Gros Vert, Verdal, Verdaou, Servan blanc qui intéressent un autre cépage: le Gros Vert, bien différent du point de vue morphologique, puisque ce dernier possède un bourgeonnement duveteux, des feuilles à lobes non révolutés, des sinus latéraux à fonds aigus, des dents anguleuses, étroites et des grosses baies, ellipsoïdes qui demeurent vert blanchâtre. Pendant plus de 30 ans ces deux cépages ont été confondus dans la littérature et c'est au professeur Dalmasso (1937) qu'on doit la distinction entre ces deux cépages. Le Servant débouffe tardivement, le 13 avril à Montpellier, et mûrit ses raisins six semaines après lui en octobre dans le Midi de la France. Comme ses raisins se conservent bien sur souche, la récolte peut s'étaler jusqu'à la fin novembre les années où l'automne est relativement dépourvu de pluies intenses. On peut aussi récolter les raisins et les suspendre sur des fils dans un grenier pour les conserver parfaitement jusqu'à la Noël. Le Servant est un cépage vigoureux qu'il faut greffer sur des porte-greffes puissants et à cycle végétatif long, comme le Rupestris du Lot, alors que les résultats sont très mauvais sur Berlandieri-Riparia. On le conduit généralement en gobelet à taille courte dans la vallée de l'Hérault, mais palissé, il supporte la taille longue. La production moyenne est de l'ordre

de 40 à 60 q/ha. C'est un cépage sensible aux maladies: mildiou, oïdium, sécheresse et gelées d'hiver. Classé recommandé comme raisin de table, il est un peu multiplié dans les pépinières: 11750 greffes boutures plantées en 2010. En matériel certifié 2 clones ont été agréés dont le n° 72 (0,05 ha) est le plus intéressant. La culture du Servant est en forte régression, passant de 4154 ha en 1958 à 75 ha en 2011, car ses raisins sont jugés trop petits par rapport aux variétés d'importation, donc on arrache et on ne replante plus dans la vallée de l'Hérault (75 ha contre 1628 ha en 1958). En Italie, il reste quelques plantations de ce cépage (50 ha environ).

Servant = Verdal de Vaucluse.

Servant ivitchest = Gros Vert (chimère à baies jaunes et vertes) en Bulgarie (Truel).

Servant blanc = Servant (Rovasenda).

Servant rose = Olivette rose dans l'Aude (Truel).

Servant de l'Hérault = Servant (Viala).

Servant di Spagna = Servant.

SERVAVILLANO NERO m.

Cépage de cuve noir italien du Piémont. **Grappe** grosse; baie sur-moyenne, noir foncé.

Servignin, Servinien, Servinin blanc,

Servinien cendré = Meslier (Viala).

Servignin cendré = Pinot gris (Rovasenda).

Servoignier = Savagnin jaune (Viala).

Servonien, cépage de Bourgogne

(Odart) = Sauvignon (Rovasenda).

Servoyen, de l'Yonne = Sauvignon (Rovasenda).

Servoyen blanc = Savagnin jaune (Viala).

Servoyen rose = Savagnin rose (Viala).

Serzial = Teinturier en Allemagne (Truel).

Sesão = Souvão.

SESÃO DE CORRER m.

Cépage de cuve rouge portugais cultivé dans le Minho. **Feuille** moyenne, épaisse, vert foncé, quinquelobée; dessous du limbe pubescent.

Grappe moyenne, cylindro-conique, ailée; baie moyenne, sphérique, rouge violacé foncé.

Sesão forte de basto = Sesão de Correr (Viala).

Sések cerni = Pis-de-Chèvre (Viala).

SESHI BRADHE m.

Syn.: Serini Bradhe.

Cépage noir bleuté d'Albanie.

SESHI ZI m.

Syn.: Serini Zi.

Cépage noir bleuté d'Albanie.

Sete Espigas. Ancien cépage portugais de l'Algarve, disparu (Viala).

Settara bianca, Settora. Nom d'un cépage italien de Vicence (Acerbi).