



Compte rendu de la sortie consacrée aux *Vitis* postcultureaux dans l'île d'Oléron, mardi 25 août 2020

Sous la direction de Max ANDRÉ (Président de la Société botanique de Franche-Comté).

Martine BRÉRET
F-17138 SAINT-XANDRE
martine.breret@orange.fr

Max ANDRÉ
F-25580 ECHEVANNES
max.andre@wanadoo.fr

C'est par un après-midi d'été que nous nous sommes retrouvés à cinq personnes pour cette initiation à la détermination de quelques espèces et hybrides interspécifiques postcultureaux du genre *Vitis* présents dans le nord de l'île d'Oléron. Nous étions un petit groupe certes mais très motivé (**Photo 1**). Le rendez-vous était fixé à 14 h au rond-point de la Bétaudière, sur la commune de Saint-Denis-d'Oléron.

En préambule, Max André nous fait un petit exposé botanique puis historique. La famille des Vitacées comprend 21 genres et environ 1 100 espèces. Le genre qui nous intéresse est bien sûr le genre *Vitis* qui se scinde en deux sous-genres, le sous-genre *Muscadinia* (américain) et le sous-genre *Vitis* dont nous ne retiendrons qu'une seule espèce eurasiatique parmi les nombreuses existantes par le monde : *Vitis vinifera*. Enfin, deux sous-espèces sont connues pour cette espèce : *V. vinifera* subsp. *sylvestris* (correspondant aux lambrusques autochtones) et *V. vinifera* subsp. *vinifera* (correspondant aux vignes domestiques). Précisons enfin que, si la vigne sauvage est dioïque, la vigne cultivée est devenue très généralement monoïque (**Figure 1**).

Si les premiers indices d'une domestication de la vigne sauvage, et par conséquent sa culture, remontent à près de huit mille ans en Transcaucasie et dans le Croissant fertile, on doit son expansion dans notre pays aux Grecs et aux Romains depuis 600 avant J.-C. Au fil des siècles, notre vignoble s'est enrichi par les échanges, l'apport de cépages étrangers et probablement l'hybridation de ces protocépages avec des lambrusques autochtones permettant une meilleure adaptabilité des cépages. Mais la découverte des Amériques allait bouleverser l'encépagement des vignobles européens. Les colons huguenots emmenèrent, fin du XVI^e siècle, en Amérique du Nord, des plants de vignes européennes pour le vin de messe. Mais une fois sur le sol américain, les vignes mourraient d'un mal inconnu. Il existait bien des vignes autochtones mais peu vinifiables donnant seulement de petites grappes à petits fruits. D'où l'idée de les hybrider entre elles, ce qui s'avéra être un succès. Le retour en France de ces hybrides allait conduire à un désastre économique. Vers 1850, la traversée par bateaux-vapeur ne dure plus que quinze jours, ce qui permet de maintenir en vie pucerons (phylloxéras) et cryptogames qui vont s'installer durablement chez nous et détruire pratiquement totalement le vignoble français. Après observation, les vigneron constatent que les larves du puceron responsable du phylloxéra attaquent les racines des vignes françaises, mais peu celles de certaines vignes sauvages américaines. De là naît la greffe des cépages français sur des vignes américaines porte-greffes ou la création d'hybrides producteurs résistants. Jusqu'en 1960, ces deux écoles s'affrontent : les riches propriétaires terriens pouvant faire greffer leurs plants et les moins riches qui ont recouru à des hybrides américano-européens, mais bien souvent d'une qualité œnologique moindre. D'où des dizaines de porte-greffes et des milliers de combinaisons génétiques hybrides créés, mais, heureusement pour le botaniste herborisant, seulement quelques dizaines sont potentiellement présentes actuellement dans les milieux postcultureaux. Quant aux cryptogames qui provoquent le mildiou ou l'oïdium en s'attaquant aux feuilles et aux grappes, le sulfate de cuivre CuSO₄ et le soufre restent encore les meilleurs remèdes (**Figure 2**).

L'origine du vignoble oléronais est inconnue, mais il remonte peut-être au III^e siècle, lorsque l'empereur romain Probus étend à tous les Gaulois le privilège d'avoir des vignes et de faire du vin. Il faut attendre le XI^e siècle pour trouver des traces écrites de vignobles de l'île. Pendant le XII^e siècle, un grand commerce maritime se développe avec l'Angleterre, suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine, duchesse du Poitou et d'Aquitaine, avec Henri Plantagenêt qui devient roi d'Angleterre sous le nom d'Henri II. Ce commerce se poursuit durant le XIII^e siècle. Pendant des siècles, les luttes dont l'île est l'objet s'expliquent par la richesse de ses productions, le sel bien sûr mais aussi le vin. Cette richesse va cependant être mise à mal par l'arrivée du phylloxéra en 1879 dans une vigne à Dolus-d'Oléron. En 1886, le quart à peine du vignoble subsiste en exploitation, principalement planté dans les sables ou dans des sols inondés une bonne partie de l'hiver, conditions défavorables au phylloxéra. Aussi la crise phylloxérique n'aura pour conséquence qu'une forte diminution du vignoble oléronais, contrairement à certaines régions comme l'Aunis où le vignoble ne sera jamais replanté.

L'île est donc particulièrement riche en vignes postculturelles en raison de l'ancienneté du vignoble et du fait de la mise en place de parcelles sur des sols très sableux, sols réduisant très fortement les attaques du puceron et des nématodes. Ces sables côtiers constituent donc un lieu exceptionnel de conservation des anciens cépages charentais ('Chauché gris' notamment). L'île a d'ailleurs été, à partir de 1877, un champ d'expérimentation important avec la création de deux pépinières à Saint-Trojan-les-Bains, la première de taxons français le long de la route de la Grand'-Plage et la deuxième, beaucoup plus vaste, de taxons américains où des exemplaires sont encore observables (Passe de la Vigne américaine).

Voici la liste des principales espèces botaniques utilisées par les hybrideurs français pour fabriquer des porte-greffes et des hybrides producteurs :

- *Vitis acerifolia* Raf.,
- *Vitis aestivalis* Michx.,
- *Vitis berlandieri* Planch.,
- *Vitis cinerea* (Engelm.) Millardet,
- *Vitis cordifolia* Michx.,
- *Vitis labrusca* L.,
- *Vitis riparia* Michx.,
- *Vitis rupestris* Scheele,
- *Vitis vinifera* L. subsp. *vinifera*.

V. vinifera Linné subsp. *sylvestris* (C.C. Gmel.) Hegi ne semble pas présent sur l'île d'Oléron, mais de nombreuses stations sont connues des départements de Charente et Charente-Maritime.

Un premier arrêt en direction de la côte sauvage, peu après la Bétaudière, nous permet d'entrer dans le vif du sujet. Max nous montre rapidement une vigne cultivée aux grappes dorées. C'est le cultivar (cv.) 'Ugni blanc' (**Photo 2**), cépage originaire de Toscane, très répandu en France et surtout dans les Charentes pour la production de Cognac.

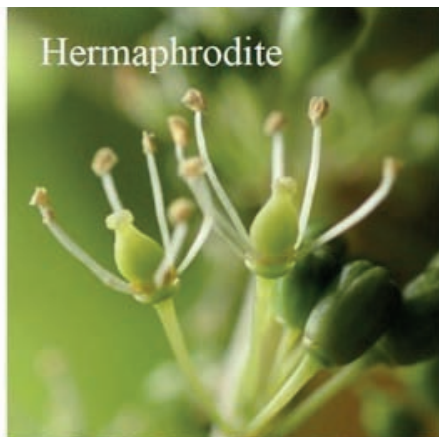


Figure 1. Comparaison entre vigne cultivée et vigne sauvage, © M. ANDRÉ.

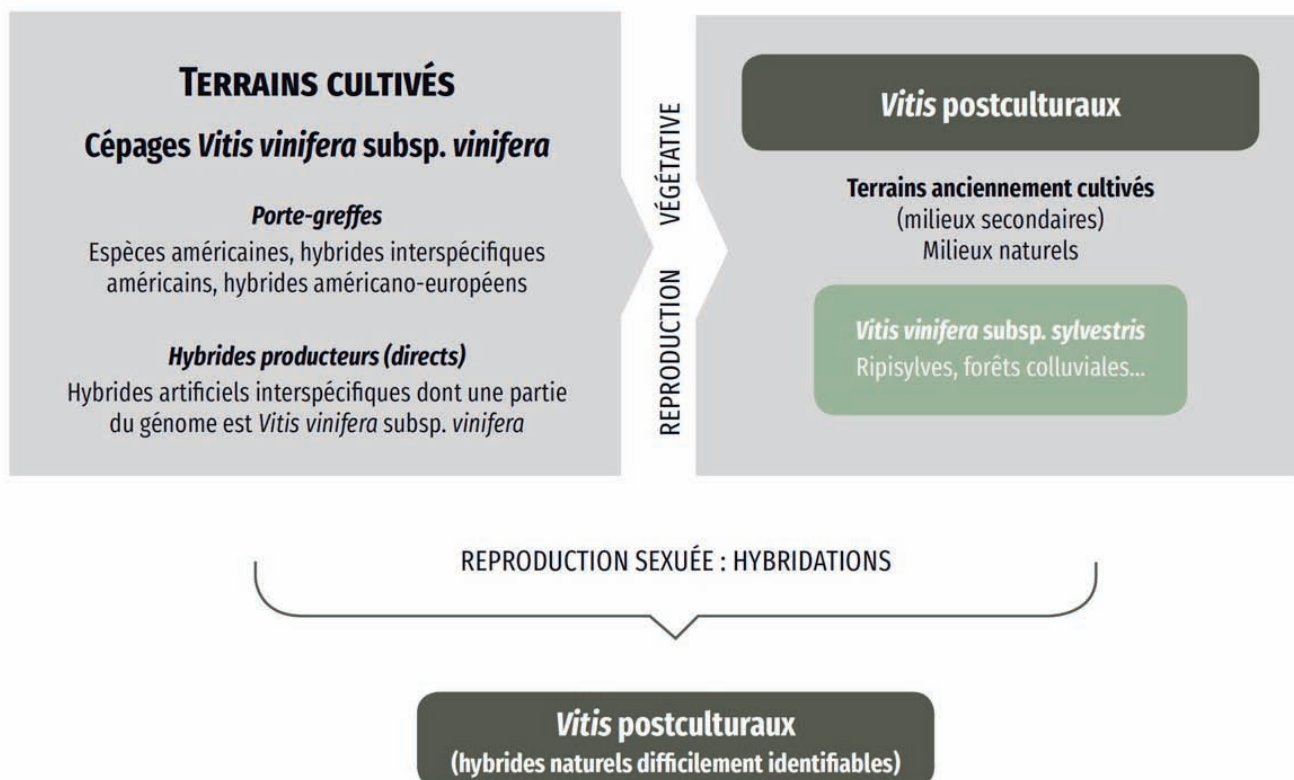


Figure 2. Origine des *Vitis* postcultureaux en France, © M. ANDRÉ *et al.*

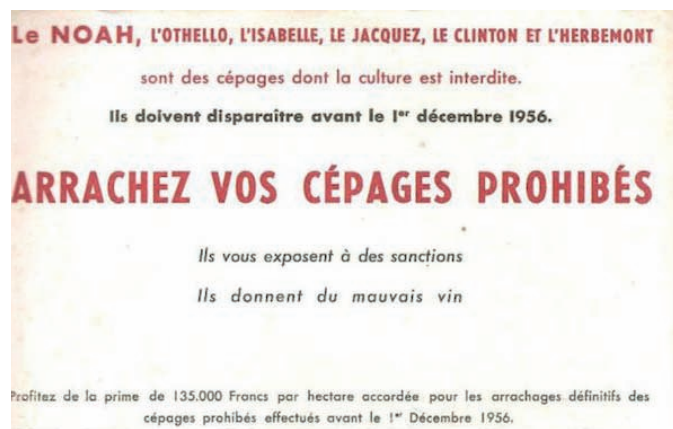


Figure 3. Affiche publiée en 1956, © F. MONFERRAN.



Photo 2. *Vitis vinifera* L. subsp. *vinifera*, cv. 'Ugni blanc', © M. ANDRÉ.



Photo 3. *Vitis rupestris* Scheele, © M. ANDRÉ.

Puis nous nous arrêtons à hauteur d'une vigne sauvage au port buissonnant poussant dans l'herbe du bord de la route. À l'aspect de ses jeunes feuilles cuivrées, ses feuilles adultes petites vert-bleuté brillantes, glabres et pliées en gouttière et au sinus pétiolaire ouvert, nous avons devant nous un porte-greffe fréquent *Vitis rupestris* Scheele (**Photo 3**), une espèce américaine introduite en France dans les années 1870. À l'examen des fleurs, nous constatons que nous avons affaire à un pied mâle.

Juste à côté, le port d'un autre pied semble différent, mi-rampant, mi-érigé. L'apex ne présentant aucun poil couché et de plus caché dans les jeunes feuilles indique que nous sommes en présence d'un taxon américain. Les feuilles cuivrées en gouttière nous rappellent *V. rupestris* et les grandes dents des extrémités des lobes principaux sont typiques d'une autre espèce américaine, *V. riparia*. Il s'agit d'un hybride porte-greffe simple américain : *V. riparia* × *V. rupestris* (**Photo 4**). Si cet hybride fut découvert à l'état spontané au bord d'un fleuve de l'Oklahoma, plusieurs hybrides, de même composition génétique, furent créés en France à partir de 1881 par Couderc, Millardet et de Grasset (ex : pied mâle cv. 'Couderc 3309' ; pied femelle cv. 'Millardet et de Grasset 101-14').

Un peu plus loin, un pied mâle nous indique qu'il s'agit d'un porte-greffe. Les feuilles sont très poilues sur le revers, l'apex semi-ouvert, le sinus pétiolaire presque fermé et les dents à bords convexes nous orientent vers une influence *V. vinifera*. Quelques caractères nous évoquent aussi *V. rupestris*. C'est en effet un hybride *V. rupestris* × *V. vinifera* (**Photo 5**).

Nous traversons la route pour voir, au pied d'une vigne d'Ugni blanc, un autre porte-greffe *V. vinifera* × *V. rupestris*, un peu différent du précédent. Max nous fait remarquer que les vignes américaines ne rougissent pas à l'automne. Comme c'est le cas ici, cela permet de dire qu'un cépage *V. vinifera* a participé à l'hybridation. Le plus courant est le porte-greffe cv. 'Couderc 1202'.

Nous nous dirigeons maintenant vers un gros buisson aux feuilles très photogéniques à trois lobes principaux, d'un beau vert glauque aux nervures plus claires, couvertes de poils laineux sur le revers et aux nombreuses dents acérées, falciformes. Le bourgeonnement est blanchâtre, recouvert de poils couchés. Il s'agit d'une autre espèce pure américaine, *Vitis acerifolia* Raf. (**Photo 6**). Le cultivar utilisé sur Oléron est le cv. 'Solonis'. Après recherche, nous découvrons une minuscule grappe verte qui nous indique que nous avons devant nous un pied femelle.

Un bon observateur remarquera que ce gros buisson est constitué en fait de deux pieds de vigne aux feuilles un peu différentes. En effet, si *V. acerifolia* occupe une des extrémités, l'autre est composée de feuilles d'un vert plus sombre, plissées dans l'axe pétiolaire, avec une densité moyenne de poils dressés, un sinus pétiolaire ouvert en U et de grandes dents acuminées. C'est peut-être un hybride *V. acerifolia* × *V. riparia* qui mérite des observations complémentaires. Le plus commun est le cv. 'Couderc 1616'.



Photo 1. Participants très attentifs : Max ANDRÉ, Anne RICHARD, Francine FÈVRE. Au 2e plan, Michel NADREAU et Dominique PATTIER, © M. BRÉRET.



Photo 4. *Vitis riparia* × *V. rupestris*, © M. ANDRÉ.



Photo 5. *Vitis rupestris* × *V. vinifera*, © M. ANDRÉ.

Nous reprenons les voitures et poursuivons jusqu'à un arrêt en bord de route, près d'un pré où paissent de bœufs noirs. Au vu des vignes postculturelles qui poussent entre le pré et la route, il y a tout lieu de penser que ce pré est une ancienne parcelle viticole. De petites grappes de raisin noir nous renseignent sur le fait qu'il s'agit d'un porte-greffe femelle. Les feuilles sont assez grandes d'un vert relativement clair, faiblement trilobées, petites dents sauf aux extrémités des nervures principales, avec une faible densité de poils dressés. Mais ce sont surtout les bourgeonnements à liseré carminé et les nœuds rouge vineux typiques qui nous orientent vers un hybride *V. berlandieri* × *V. riparia* (Photo 7). Dans de bonnes conditions, cet hybride peut monter jusqu'à 20 m de hauteur et former un tapis épais au sommet des arbres. Il existe également des cultivars mâles ayant la même formule d'hybridité. Les plus communs sont les cv. 'Couderc 161-49' et cv. 'Kober 5 BB'.

Une rapide exploration d'un vignoble abandonné nous permet de voir qu'il n'est pas toujours facile de déterminer un pied de vigne. Nous procédons par déductions.

Premier arrêt devant un pied possédant de grosses grappes de raisin noir, pied hermaphrodite qui nous indique qu'il possède dans ses gènes *V. vinifera*. Mais ce n'est pas un cépage pur, car les dents des feuilles sont très acérées. Il n'est pas malade donc susceptible de contenir des gènes de résistance américains. C'est très probablement un hybride producteur noir franco-américain dont la formule d'hybridité est de type *V. vinifera* × *V. sp.* américains. Ils sont très nombreux et nous n'irons pas plus loin dans la détermination. Mais dans un autre secteur a été identifié le cv. 'Couderc 146-51' (détermination T. Lacombe et J.-M. Boursiquot) et le cv. 'Chancellor'.

Le deuxième pied présente lui des petits fruits, donc des gènes américains. Il est envahi d'érythrose, maladie causée par un acarien, fréquent sur *V. vinifera*. Ses feuilles font penser à *V. acerifolia*. Peut-être un hybride *V. vinifera* × *V. acerifolia* ?

Un troisième pied possède de grosses grappes de raisin noir et n'est pas malade. Max indique que c'est un producteur direct, le cv. 'Villard noir' (Photo 8), bien propagé dans la première moitié du xx^e siècle. C'est un hybride interspécifique complexe comportant six parents (*V. aestivalis*, *V. cinerea*, *V. labrusca*, *V. riparia*, *V. rupestris* et *V. vinifera*).

Retour aux voitures pour poursuivre la route et déboucher sur la côte sauvage où nous nous garons côté dunes pour explorer en face les vignes sauvages émergeant des friches.

Premier arrêt devant une vigne dont les feuilles rappellent un arbre fruitier. Grandes et assez molles, vertes dessus et glauques dessous, trilobées et retombantes, elles ressemblent étrangement à celles du figuier. Il s'agit d'un hybride *V. aestivalis* × *V. vinifera* (Photo 9). Si un doute persistait, il suffirait de revenir au printemps pour voir ses bourgeonnements rose fuchsia. Deux cultivars proches ont été utilisés sur l'île d'Oléron : le cv. 'Herbemont' et le cv. 'Jacquez'.

Ces deux cépages méritent que l'on s'y arrête car ils font partie des six cépages interdits de culture. Très productifs et rustiques, ils faisaient le bonheur des petits vigneron, mais il y avait surproduction entre les deux guerres et il fallait éliminer ces cépages de moindre valeur des appellations d'origine en construction. Ils sont interdits le 24 décembre 1934 sous les prétextes de faire du mauvais vin (goût foxé pour certains) et de contenir beaucoup de méthanol, très toxique. Mais il semblerait qu'ils n'aient pas plus de méthanol que d'autres vins s'ils sont vendangés correctement. Les années passent et devant la résistance des petits producteurs, le gouvernement prend les grands moyens (Figure 3).

Aujourd'hui, grâce à leur très grande résistance aux maladies, des associations et des particuliers, notamment dans les Cévennes, essaient de réhabiliter ces cépages au nom de la biodiversité d'une agriculture saine. Ils pourraient aussi être à l'avenir un atout pour notre vignoble devant le réchauffement climatique. En 2003, ces cépages passent du statut « d'interdit » à celui de « non autorisé ». La culture et la consommation familiale sont tolérées, mais ils restent à ce jour interdits à la commercialisation.



Photo 6. *Vitis acerifolia* Raf., © M. ANDRÉ.



Photo 7. *Vitis berlandieri* × *V. riparia*, © M. ANDRÉ.



Photo 8. Hybride interspécifique complexe, cv. 'Villard noir', © M. ANDRÉ.

Deuxième arrêt devant un hybride complexe : *V. labrusca* × *V. riparia* × *V. vinifera*, autre vilain petit canard car nous sommes devant un pied du cv. 'Othello' (Photo 10). Il possède les caractères de ses trois parents, notamment de grandes feuilles épaisses profondément trilobées à trois ou cinq lobes à l'aspect réticulé et couvertes de poils arachnoïdes sur le revers. La couleur verte des nervures reste apparente et le sinus pétiolaire a des bords recouvrants. Il a eu un grand succès lors de la crise du phylloxéra du fait de sa bonne résistance. Il donne des raisins noirs.

Juste à côté, une autre vigne semble assez proche de la précédente et il faut être attentif pour faire la différence. C'est un hybride producteur plus simple *V. riparia* × *V. vinifera*. Le plus courant à Oléron est le cv. 'Oberlin noir' ou 'Oberlin 595' (Photo 11).

Quelques mètres plus loin, un nouveau cépage essaie de subsister. C'est un raisin blanc dont le goût foxé (dit de renard) très caractéristique suffit à lui seul pour faire la détermination. C'est notre troisième vilain petit canard puisqu'il s'agit d'un pied du cv. 'Noah' (Photo 12). C'est un hybride de *V. labrusca* × *V. riparia*. Ses feuilles sont entières à faiblement trilobées (influence *riparia*), d'un vert assez foncé dessus, dressées avec des nervures saillantes et une face inférieure blanchâtre (influence *labrusca*). C'est son parent *Vitis labrusca* L. qui donne aux raisins ce goût prononcé. Originaire de l'est et du nord-est des États-Unis, des hybrides de *V. labrusca* étaient présents dès les années 1620 dans les collections royales et princières d'Europe. Actuellement, l'espèce type est absente des milieux semi-naturels et se rencontre uniquement dans des collections ampélographiques.

Nous reprenons les voitures pour un dernier arrêt au niveau des Huttes. Cette fois, nous prospectons du côté des dunes où bon nombre de vignes furent plantées dans les sables lors de la crise phylloxérique, là où les larves du puceron responsables du phylloxéra ne survivent pas. Une vigne devant nous grimpe dans les arbres. Ses grandes feuilles planes d'un beau vert, peu trilobées avec de nombreuses dents, avec un sinus pétiolaire ouvert et de petites touffes de poils blancs à la jonction des nervures sur le revers des feuilles nous orientent vers un



Photo 10. *Vitis labrusca* × *V. riparia* × *V. vinifera*, cv. 'Othello', © M. ANDRÉ.



Photo 9. *Vitis aestivalis* × *V. vinifera*, © M. ANDRÉ.



Photo 11. *Vitis riparia* × *V. vinifera*, cv. 'Oberlin noir', © M. ANDRÉ.

porte-greffe américain : *Vitis riparia* Michx. (**Photo 13**). Cette espèce peut monter dans les arbres jusqu'à 20 m de hauteur et présenter localement un caractère envahissant.

Puis, nous herborisons directement au bord des dunes, donc dans le sable où subsistent certains pieds de vigne. Quelques pieds possèdent de petites feuilles découpées, de jeunes rameaux cotonneux et un sinus pétiolaire ouvert. Les grappes compactes montrent des grains dorés. C'est le cépage 'Colombard' issu de l'hybridation entre le 'Gouais blanc' et le 'Chenin blanc'. Il serait originaire des Charentes et dévolu à l'élaboration du Cognac et du Pineau. Mais sa belle acidité naturelle et ses arômes d'agrumes et de fruits exotiques le valorisent en vin de table, notamment dans l'île d'Oléron.

Max nous montre le résultat de l'attaque de la cicadelle bubale (ou cicadelle bison) sur un rameau de vigne. Cette cicadelle (*Stictocephala bisonia* Kopp & Yonke, 1977) de la famille des *Membracidae* est originaire d'Amérique du Nord. De couleur vert clair avec de petites taches jaunes, elle doit son nom à son premier segment du thorax développé en deux excroissances en pointes qui n'est pas sans rappeler de profil la tête d'un bison. Elle pique le rameau en formant un cercle autour de l'axe. Il s'en suit un rougissement traumatique caractéristique du rameau au-dessus des piqûres, puis la mort de ce dernier.

La journée s'avance et nous ne pouvons pas tout voir. De nombreux autres cépages ont été identifiés dans les friches postculturelles, notamment la 'Folle blanche', le 'Chauché gris', le 'Grolleau' et la 'Clairette'.

Pour finir, Max nous parle de la collection ampélographique du Centre de ressources biologiques de la vigne (CRB-Vigne) de Vassal-Montpellier (INRAe) où plus de 7 800 cultivars provenant d'une cinquantaine de pays sont précieusement cultivés et conservés. Il existe également un conservatoire viticole charentais très intéressant à Cherves-Richemont (Charente).

C'est l'heure de se quitter. Cet après-midi fut dense et très intéressant. Cela nous aura permis de mesurer la complexité de l'ampélographie, mais c'est aussi ce qui fait son intérêt. Nous pourrions désormais nous entraîner à déterminer les « vignes folles », du moins sur l'île d'Oléron.

Bibliographie

André M., Boursiquot J.-M. & Lacombe T., 2020 - *Espèces sauvages et hybrides interspécifiques du genre Vitis*. Société botanique de Franche-Comté, Conservatoire botanique national de Franche-Comté, Observatoire régional des Invertébrés, 156 p.

Anonyme, 1994 - La vigne dans l'Île d'Oléron, 1 - Histoire du vignoble. *Les Cahiers d'Oléron* **16**, Local éditions, 23 p.

Anonyme, 1994 - La vigne dans l'Île d'Oléron, 2 - La main de l'homme. *Les Cahiers d'Oléron* **17**, Local éditions, 22 p.

Anonyme, 1995 - La vigne dans l'Île d'Oléron, 3 - De la vigne à l'alambic. *Les Cahiers d'Oléron* **18**, Local éditions, 20 p.

Frankel C., 2013 - *Guide des cépages et terroirs*. Delachaux & Niestlé, 280 p.

Webographie

Florence Monferran

<https://lesclosdemiege.fr>



Photo 12. *Vitis labrusca* × *V. riparia*, cv. 'Noah', © M. ANDRÉ.

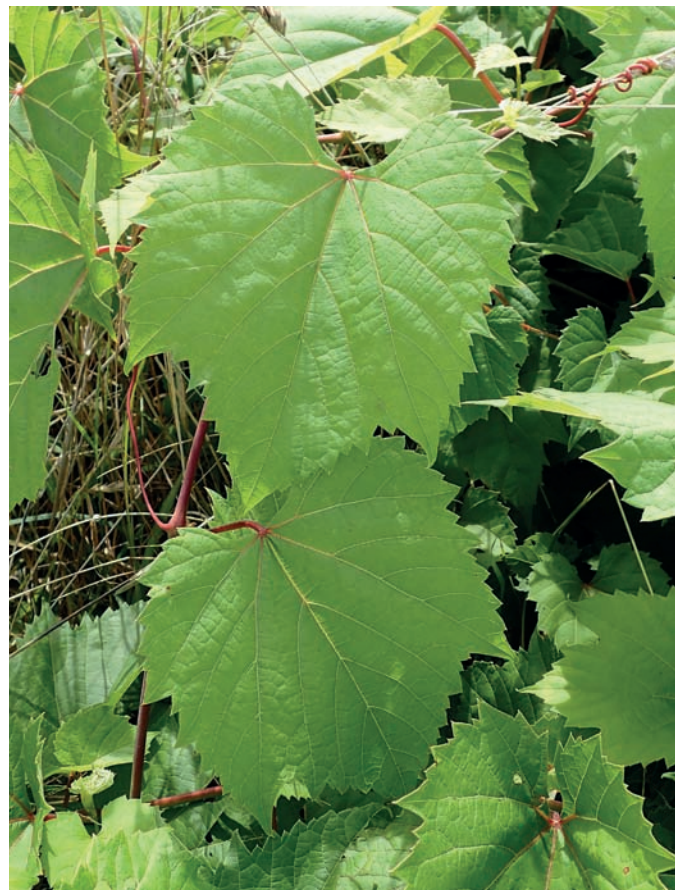


Photo 13. *Vitis riparia* Michx., © M. ANDRÉ.