



ANGELUS



7

LE CABERNET FRANC

LE CABERNET FRANC

L'UN DE NOS PLUS ANCIENS CÉPAGES

Dans le traité d'ampélographie de P. Viala en 1909, on nous explique que l'on cherche à remonter l'étymologie de son nom et de ses synonymes aux temps les plus reculés, s'appuyant sur un érudit du 17^{ème} siècle « Petit Lafitte ». Ce dernier ne serait pas éloigné de croire que la vidure (petite ou grosse) – nom bordelais du Cabernet Franc – serait l'ancêtre de la Biturica. Il appuie d'ailleurs son opinion sur l'hypothèse que le mot vidure peut provenir du mot « Bidure », puis « Biturica ». C'est surtout à partir du 19^{ème} siècle que le Cabernet Franc se retrouve dans la littérature.

En 1829, dans sa « classification des vins de Bordeaux et des cépages particuliers » M. Paguierre, courtier en vins, le trouve délicat, d'une couleur vive et foncée et à la saveur supérieure. Puis en 1855, dans « la culture des vignes, la vinification et les vins » par M. d'Armaillacq, on nous indique dans un article du Comte Odart « le vin qu'il produit est fin, plein de bouquet et d'une longue conservation » ; déjà, l'accent est mis sur la notion même du terroir, de la nature du sol.

Il écrit aussi « suivant la localité où il est planté, les résultats sont différents : sur la pierre calcaire, le vin est hors ligne ; dans les sols graveleux superposés à un fond d'argile, il donne un vin riche en couleur, de bonne garde ; dans les sables maigres, le vin est léger et de conservation limitée ; dans le tuf, le vin ne vaut rien ; il est plat et sans couleur ». C'est bien dire l'importance de son implantation et de l'alimentation en eau. On nous dit aussi, « le vin de ce cépage se conserve fort longtemps et gagne encore en bouquet et en délicatesse, entre 12 à 15 ans... il se maintient jusqu'à 20 ans ».

En 1868, Cocks et Ferret nous le décrivent : « ses feuilles présentent beaucoup d'analogie avec celles du Cabernet Sauvignon, elles sont un peu moins fines et moins luisantes, leurs découpes sont un peu moins profondes ; son bois long est couvert d'une écorce fauve, grisâtre, ce qui le fera surnommer Cabernet Gris. Ses grappes sont moins longues que celles du Cabernet Sauvignon, son fruit est très savoureux ».

En 1874, dans son traité des cépages le Comte Odart dit de lui « le vin qu'il produit en terroir convenable est fin, plein de bouquet et d'une longue conservation ». Il ajoute « c'est un des plants qui, en Gironde, a la réputation de produire un des vins les plus distingués, lorsque le fruit peut atteindre une maturité complète ». En 1886, toujours chez Cocks et Ferret, on nous explique que le vin est peu coloré au sortir de la cuve et qu'il devient plus foncé au bout de trois ou quatre mois, ce que l'on vérifie aujourd'hui à chacune de nos vinifications.

Le Cabernet Franc possède de très nombreux synonymes. Dans « synonymie de l'ampélographie » de l'I.N.R.A., il peut correspondre à des origines et à des types différents : Achéria au Pays Basque, Arrouya dans le Jurançonnais, Cabernet gris, Petit fer, Bouchet ou Gros Bouchet pour le Libournais, Bouchey ou Boubet sur le Bassin de l'Adour, Breton dans la Vallée de la Loire, Capbreton rouge et Messange rouge pour les Sables landais, Gouhaort en Madiran, Noir dur dans le Loiret, Grosse vidure et Carmenet dans le Bordelais, Véronais à Saumur et Carbouet pour le Bazadais. P. Galet, dans « Cépages et Vignobles de France » en 1962 nous le décrit comme un petit producteur.

Jancis Robinson, dans son livre des cépages en 1986 écrit : « il participe à Saint-Emilion, à la production de vins absolument superbes, les arômes rappellent la framboise, la violette, les copeaux de crayons ». Elle nous rappelle qu'un rapport du 18^{ème} siècle, cité par le professeur Enjalbert, le considère particulièrement bien adapté au vignoble libournais.