

Cépages de Loire



41. Cépages d'Anjou en 1797

6 janvier 2017 | [Henri Galinié](#)

Des raisins blancs de Pineau, mais aussi Blanc Tendrier, Gouas, Suez, Ecartelis ...

Le docteur Renou, Professeur à l'École centrale et fondateur du Musée d'histoire naturelle de la ville d'Angers, ami de l'illustre Parmentier, rédigea en 1797, à la sollicitation de Dussieux, collaborateur de Chaptal, Rozier et Parmentier au *Traité sur la culture de la vigne et l'art de faire le vin*, un mémoire dans lequel sont consignés tous les procédés de culture et de vinification alors en usage dans le département de Maine-et-Loire, et dont j'extraits les quelques spécialités suivantes* :

« Les vignobles de Maine-et-Loire sont principalement formés de raisins blancs. Le *Pineau* est le cépage préféré. Son grain est un peu oblong, la grappe très-serrée, les feuilles d'un vert intense, le bois noué court et les rameaux moins allongés que ceux des mauvaises espèces, non-seulement le *Pineau* donne la qualité du vin, mais il est moins sujet aux influences destructives de l'atmosphère viciée par ces brouillards. »

« Les autres espèces sont : 1° le *Gouas*, qui mûrit dix à quinze jours avant le *Pineau* ; 2° le *Blanc Tendrier* ; 3° le *Suez* qui sont si peu productifs qu'on n'y fait pas attention ; 4°, le *Pineau pointu* ou *Croquet* qui n'atteint jamais une parfaite maturité ; 5°, l'*Ecartelis* qui périt toujours en fleur. Quelques autres variétés peu intéressantes ne sont que des dégénérescences, et les bons vigneron ne manquent pas de les détruire. »

« Les signes auxquels on reconnaît la maturité du *Pineau* sont, outre le goût, la couleur dorée et rousse de ses grains » Cette remarque nous remémore Jean Liébault qui écrivait en 1578 : « le fin pinet d'Anjou, qui a ... le fruit jaune comme cire. »

Le *Pineau* est un Chenin, le *Pineau pointu* ou *Croquet* en est aussi vraisemblablement une sélection, le *Gouas* est le *Gouais*, cépage prolifique et fade qui entrainait dans la fabrication des vins de masse ; le *Blanc Tendrier* (voir n° 32, août 2016) serait-il un Chardonnay ou un Pinot blanc, c'est possible car *tendre* est souvent associé à Pinot ...

Mais que sont le *Suez* et l'*Ecartelis* ? Qu'indiquent leurs noms ?

Une provenance pour le premier, une allusion à une origine méditerranéenne ?

Une caractéristique physique pour le second : des grappes écartées du sarment ? des grappes lâches aux baies peu serrées ?

* C'est Guillory aîné qui s'exprime ainsi dans *Le calendrier du vigneron angevin*, en 1867 (p. 77-78) où il cite des extraits d'un « Mémoire sur la culture de la vigne et la vinification dans le Maine-et-Loire ... », du Dr Renou rédigé en 1797