

D00e128

CHAIRE DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE  
DE VAUCLUSE

LE  
VIGNOBLE VAUCLUSIEN

ET  
SES CÉPAGES

PAR  
ED. ZACHAREWICZ  
Professeur Départemental d'Agriculture de Vaucluse

ÉTUDE

PUBLIÉE SOUS LES AUSPICES DU CONSEIL GÉNÉRAL DE VAUCLUSE

AVIGNON  
IMPRIMERIE ADMINISTRATIVE PAUL BERNAUD & C<sup>ie</sup>

18, Rue Victor-Hugo, 18

1900

LE VIGNOBLE VAUCLUSIEN

ET SES CÉPAGES

DU MÊME AUTEUR

---

Ed. ZACHAREWICZ. — **Le Vaucluse Agricole.** — Ses principales cultures : Agriculture, Horticulture, Arboriculture, Viticulture et Sériciculture, 1 vol. in-8° de 400 pages, avec 106 fig. dans le texte. Prix franco chez l'auteur ou à la librairie Durand à Avignon..... **3 fr. 40**

Ouvrage honoré d'une médaille de vermeil de la Société Nationale d'Encouragement à l'Industrie ;

D'une médaille de vermeil de la Société Pratique d'Horticulture du Rhône ;

D'une médaille d'argent de la Société Nationale d'Horticulture de France.

---

**CHAIRE DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE  
DE VAUCLUSE**

---

---

LE  
**VIGNOBLE VAUCLUSIEN**  
ET  
**SES CÉPAGES**

PAR  
**ED. ZACHAREWICZ**  
Professeur Départemental d'Agriculture de Vaucluse

---

**ÉTUDE**

PUBLIÉE SOUS LES AUSPICES DU CONSEIL GÉNÉRAL DE VAUCLUSE

---

**AVIGNON**  
IMPRIMERIE ADMINISTRATIVE PAUL BERNAUD & Cie

18, Rue Victor-Hugo, 18

1900

## LE VIGNOBLE VAUCLUSIEN ET SES CÉPAGES

---

Comme tant d'autres départements, celui de Vaucluse a dû supporter sa crise agricole rendue plus intense peut-être par la disparition presque simultanée de deux cultures rémunératrices : la vigne et la garance. Heureusement cette crise, malgré sa gravité, a été de peu de durée grâce à la diversité des cultures qui ont pu y être entreprises. Aucun département, en effet, ne se trouve aussi privilégié sous le rapport de l'eau, des engrais et du soleil, ce qui explique que toutes les cultures du Midi de la France y soient représentées et y donnent des rendements élevés.

Le département de Vaucluse n'a rien à envier comme sol aux départements viticoles du Midi ; il peut suivre sans crainte l'exemple que plusieurs lui ont donné, profitant des expériences déjà faites au point de vue de l'adaptation et de la résistance des vignes américaines ; il n'a qu'à vouloir pour arriver à reconstituer ce qu'a détruit le phylloxéra. Nos agriculteurs vauclusiens l'ont compris et ont reconquis une grande partie du terrain perdu par les ravages de l'insecte. Des 32.000 hectares qu'il occupait avant le phylloxéra, le vignoble avait été réduit à 3.948 hectares ; et déjà la reconstitution l'a porté à 23.000 hectares. Si cette reconstitution n'a peut-être pas pris la même importance que dans d'autres régions méridionales, il faut l'attribuer à la différence des conditions de milieu. Ici cette culture n'est pas exclusive. Grâce à l'eau, on a pu en entreprendre d'autres qui sont aussi rémunératri-

ces. Ce qui a ralenti encore la reconstitution, c'est le mode d'exploitation du sol généralement amodié (fermage ou métayage) : on ne rencontre les vignobles reconstitués que dans les exploitations directes. En outre, l'agriculteur s'est vu découragé un moment par la présence des maladies cryptogamiques qui ont sévi avec une intensité inouïe pendant plusieurs années, surtout sur un cépage très cultivé ici, le Grenache ; et son courage n'a été relevé que lorsque les premières applications du sulfate de cuivre lui ont permis de se rendre maître de la maladie.

Dès le commencement de la reconstitution, l'agriculteur vauclusien s'est surtout adressé aux plants américains producteurs directs ; il a voulu éviter le greffage, rebuté par la difficulté de l'opération et supposant qu'elle pourrait rendre les souches caduques, c'est-à-dire non productives. Aujourd'hui, la pratique ayant tranché la question, il n'en est plus de même et c'est sur les porte-greffes que les agriculteurs fixent maintenant leur choix.

Ils savent aujourd'hui à quoi s'en tenir sur les cépages américains présentant à la fois le maximum de résistance à la Chlorose et au Phylloxéra. Dans les terres fertiles, profondes et peu calcaires, ils plantent de préférence le Riparia Gloire ; dans celles de même nature, mais renfermant jusqu'à 30 % de calcaire, le Riparia × Rupestris 3306, 3309 et 101<sup>14</sup> ; dans les terres renfermant jusqu'à 50 % de calcaire, l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, le Mourvèdre × Rupestris 1202 ; de même on pourra avec succès y mettre le Berlandieri × Riparia 420 A ; dans les terres renfermant cette même proportion de calcaire, mais pauvres et caillouteuses, le Rupestris du Lot. Cette dernière variété réussit bien dans les terrains dits de garrigues appartenant au diluvium alpin. Des plantations faites dans les environs de Ste-Cécile sur des défoncements à la charrue à vapeur, greffées en Carignan et Clairette, ont vu doubler les rendements que l'on obtenait du

temps des vignes françaises. Le Solonis n'est guère employé que dans les terres humides de nature argilo-calcaire ; là il est résistant au Phylloxéra et donne de bons résultats.

On a tendance actuellement à affecter ces variétés au greffage des cépages à grande production sans tenir compte de la nature du terrain. Que, dans les plaines fertiles, on s'adresse à l'Aramon, au Morrastel Bouschet, au Grand Noir de la Calmette, cela se conçoit ; mais dans nos terrains de coteau, il ne peut en être de même : il faut ici s'adresser exclusivement aux anciennes variétés du pays qui produisent des vins fins, capiteux et bouquetés de la Côte du Rhône, tels que la Counoise, le Grenache, le Mourvèdre, le Cinsaut, la Clairette, la Petite Syrah.

Le système de greffe le plus en faveur est la greffe anglaise qui a l'avantage de donner des soudures réussies. On y supplée, lorsque le diamètre du sujet ne la comporte pas, par la greffe en fente. Afin d'éviter les échecs dus au greffage sur place, on prend l'habitude de planter des greffés-soudés : ce qui, en effet, est plus pratique pour obtenir des plantations plus régulières et de bonnes soudures puisqu'on a pu, avant la mise en terre, les sélectionner.

La plantation en lignes, dite à la provençale, qui dominait avant la disparition des vignes françaises, est abandonnée aujourd'hui pour la plantation en carré ou en quinconce. De ce fait, on a supprimé aussi les cultures intercalaires assez en usage.

La taille s'est aussi modifiée, tout en conservant à la souche la forme de gobelet. Cette modification consiste à ne pas laisser allonger les bras de la souche en taillant sur le sarment le plus rapproché. Chaque courson laissé est taillé à deux yeux. Dans le département, on ne donnait guère que trois bras aux souches ; aujourd'hui il ne doit plus en être de même, les terrains affectés au nouveau vignoble occupant non-seulement les côteaux, mais aussi

les bonnes terres qui étaient réservées autrefois à la garance, aux fourrages, à la culture maraîchère... etc. Le terrain s'étant amélioré, la part laissée à la végétation doit en profiter ; c'est pourquoi il convient de donner un plus grand nombre de bras aux souches. La taille à gobelet, pratiquée ici, s'impose pour plusieurs motifs : d'abord, à cause de la propriété même des cépages cultivés qui ont leurs bourgeons à fruit à la base des sarments ; de plus, on facilite les cultures et l'on protège les souches contre les grands vents ; enfin, parce que le sol a besoin d'être bien préservé contre les sécheresses de l'été. Cette taille permet en effet d'abriter les raisins contre les ardeurs du soleil, tout en les tenant suspendus à une certaine hauteur du sol et faisant la part la mieux raisonnée de l'air, de la lumière et de la chaleur, ces trois éléments indispensables à la vie de toute plante. Quelques essais sont faits depuis quelques années pour implanter la taille longue sur fil de fer ; nos cépages s'accommoderont-ils d'une manière durable de ce système ? Il serait téméraire d'en répondre dès à présent.

Le rendement des vignes est très variable suivant le terrain et les cépages ; il n'est en moyenne que de 20 à 25 hectolitres à l'hectare, mais l'on obtient un vin bouqueté, brillant, alcoolique et riche en couleur.

Nous ne devons pas passer sous silence les vins renommés de Châteauneuf-du-Pape qui, de tous temps, ont eu une réputation si méritée qui leur a valu le titre de vins supérieurs de la Côte du Rhône.

La grande propriété fait surtout son vin ; la moyenne et la petite propriété, n'étant pas outillées suffisamment, préfèrent vendre leur récolte de raisins, qu'elles portent sur les marchés pour en faciliter l'écoulement.

Nous ne saurions trop leur recommander ici de ne pas hésiter à se mettre en mesure pour pouvoir, dans des cas

imprévus de mauvais temps ou de mauvaise vente, loger toute leur récolte : ils pourront ainsi en tirer mieux parti.

Aujourd'hui les vignobles reconstitués sont l'objet de soins assidus ; les cultures et les fumures sont bien comprises, ainsi que les traitements contre les maladies cryptogamiques. Les vignobles qui, par le passé, étaient, sur certains points, fortement chlorosés, sont indemnes actuellement, grâce au badigeonnage Rassiguier, fait en octobre et novembre à 25 0/0 de sulfate de fer.

L'encépagement a été mis en évidence à l'occasion de la dernière foire aux vins, grâce aux renseignements fournis à ce sujet par les viticulteurs dont les vins avaient été favorablement appréciés par la commission. Voici les formules d'encépagement ayant produit ces vins que nous nous faisons un devoir d'indiquer.

Pour les alluvions du Rhône et de la Durance :

Aramon.....	3/4
Morrastel Bouschets.....	} 1/4
ou Grand Noir.....	

Pour les demi-coteaux :

*Premier encépagement :*

Carignan.....	1/2
Grenache.....	1/4
Aramon.....	} 1/3
Clairette.....	

*Deuxième encépagement :*

Aramon.....	1/2
Carignan.....	1/4
Clairette.....	1/4

*Troisième encépagement :*

Grenache.....	3/4
Mourvèdre.....	} 1/4
Carignan.....	
Clairette.....	

*Quatrième encépagement :*

Carignan.....	1/4
Grenache.....	1/4
Cinsaut.....	1/4
Picquepoul.....	1/4

Sols de coteaux avec cailloux :

*Premier encépagement :*

Grenache.....	1/2
Mourvèdre.....	1/4
Counoise.....	} 1/4
Clairette.....	

*Deuxième encépagement :*

Carignan.....	1/2
Grenache.....	1/4
Clairette.....	} 1/4
Picquepoul.....	

*Troisième encépagement :*

Carignan.....	1/3
Cinsaut.....	1/3
Counoise.....	} 1/3
Clairette.....	

*Quatrième encépagement :*

Grenache.....	1/2
Counoise.....	1/4
Picquepoul.....	1/4

A la Nerthe, chez M. Ducos, l'encépagement qui produit son vin si renommé de Châteauneuf-du-Pape serait le suivant :

1<sup>er</sup> Groupe, donnant la chaleur, la liqueur et le moelleux : Grenache ; Cinsaut ; ensemble à mettre à la cuve dans la proportion de 2/10 au maximum ;

2<sup>e</sup> Groupe, donnant la solidité, la conserve, la couleur, avec un goût droit et désaltérant : Mourvèdre ou Tinto ; Petite Syrah ; Muscardin ; Vaccarèse ; ensemble à mettre dans la cuve dans la proportion de 4/10 ;

3<sup>e</sup> Groupe, donnant la vinosité, l'agrément la fraîcheur et un bouquet particulier : Counoise ; Picquepoul ; ensemble à mettre dans la cuve dans la proportion d'environ 3/10 ;

4<sup>e</sup> Groupe, raisins blancs donnant la finesse, le fin et le brillant : Clairette ; Bourboulène ; ensemble à mettre à la cuve dans la proportion d'environ 1/10 au minimum.

Le vin rouge ainsi obtenu donne, dans les années moyennes, de 12 à 13° d'alcool ; dans les grande années, il donne jusqu'à 14°. Le terrain dans lequel se trouve ces plants est le coteau, formé par le diluvium alpin, argilo-calcaire rouge, à cailloux roulés ; a souffert du Phylloxéra et est aujourd'hui complètement reconstitué.

Nous allons maintenant passé en revue les cépages cultivés dans le Vaucluse en les caractérisant par leur des cription ampélographique et leur valeur culturale.

Nous en formons deux groupes :

1<sup>er</sup> groupe. — Cépages à raisins de cuve ;

2<sup>e</sup> groupe. — Cépages à raisins de table.

CÉPAGES ROUGES DE CUVE.

*Grenache.*

Le Grenache ou Alicante a toujours occupé la plus grande surface de terrain dans le Vaucluse. Il est originaire d'Espagne.

Les caractères ampélographiques sont les suivants : Souche vigoureuse, à port érigé, sarments gros à méritalles courts, à nœuds renflés, d'une couleur jaunâtre,

Le débourrement a lieu ici vers le 15 avril ; il aurait lieu quelques jours avant le Carignan. Feuilles moyennes glabres sur les deux faces, d'un vert clair et comme veinées sur la supérieure. La maturité a lieu vers le milieu de septembre. Est peu sujet à l'Oïdium, mais il est très sensible au Mildiou. Il produit régulièrement.

Le Grenache est le cépage des terrains de coteau, pierreux. Dans le diluvium alpin, il réussit très bien. Dans les bons fonds, greffé sur Riparia, Solonis et Rupestris, ses productions sont moins régulières, car il est exposé à la coulure. Il a été délaissé dès le commencement de la reconstitution, vu sa faible résistance au Mildiou. Aujourd'hui il est de nouveau employé. Conduit à la taille courte il produit de 30 à 60 hectolitres à l'hectare. Son vin est alcoolique, 11° à 12°, rouge brillant ; à le défaut de perdre au bout de peu de temps sa couleur pour prendre celle pelure d'oignon.

#### *Carignan.*

Le Carignan était peu connu dans le Vaucluse. Y est par la nouvelle reconstitution très répandu, il vient après le Grenache et la Clairette.

Souche très vigoureuse, à port érigé, sarments gros, longs ; bois dur, de là le nom qu'on lui donne quelquefois. Débourrement tardif vers le 20 avril. Bourgeonnement duveteux, teinté de rouge, violacé sur le pourtour inférieur des filioles. Feuille grande, épaisse, tourmentée, glabre à la face supérieure, face inférieure recouverte d'un duvet floconneux. Grappe grosse, un peu ailée, cylindro-conique. Grain assez gros presque globuleux ; chair assez ferme, juteuse ; peau résistante d'un noir pruiné. Maturité à la troisième époque de Pulliat.

Le Carignan, cépage très cultivé dans l'Hérault, l'est ici depuis la reconstitution du vignoble et y donne des résul-

tats merveilleux. C'est un plant par excellence de nos terrains dits de Garrigues, surtout greffé sur Rupestris du Lot ou Monticola qui a le pouvoir de doubler la production en comparaison de celle obtenue avec les vignes françaises. Mis dans les terrains exposés à l'humidité, on le défend facilement de l'Oïdium, mais à la condition que les soufrages soient commencés de bonne heure, vers les premiers jours de mai. De même pour les traitements contre le Mildiou. Ce cépage, tout en étant d'une mise à fruit hâtive, débourre tard, ce qui est important pour les terrains exposés aux gelées. Il est très productif et donne un vin de bonne qualité, coloré, alcoolique et se conservant très longtemps. A cause de son port érigé, les façons de cultures peuvent se faire au moyen des instruments attelés, chose à considérer.

#### *Ugni Noir*

Ce cépage n'est autre que l'Aramon. Souche vigoureuse, sarments forts à port rampant. Débourrement précoce vers les derniers jours de mars. Feuilles grandes, glabres à leur face supérieure, garnies, à leurs revers, d'un duvet un peu laineux. La grappe est très grosse, longue ; pédoncule cassant. Grains très gros, sphériques, à peau mince, d'un noir rougeâtre, à chair molle, juteuse, assez sucrée. Maturité vers le milieu de septembre.

Dans les plaines où l'on doit rechercher la quantité, l'Ugni noir est le plant à conseiller. Le vin qu'il donne pourra facilement, si l'on veut, être fait en blanc. C'est là même un moyen d'en tirer meilleur parti, vu que le vin ainsi obtenu est très estimé par le commerce. Est attaqué par l'Oïdium, mais y résiste assez bien, de même qu'aux autres maladies. Il est sujet au Court-noué. Sa production sur coteau peut arriver à 40 hectolitres dans les terrains de plaine, il peut arriver à 200 et même 300 hectolitres à l'hectare greffé sur Riparia.

*Mourvèdre*

Appelé encore ici Benada ou Benadu, Espar, Tinto-Matan. Est originaire d'Espagne. Le Mourvèdre occupe surtout les coteaux de Châteauneuf, Courthézon et Sarrisans. Souche vigoureuse, à sarments érigés, d'une couleur brun rougeâtre, une fois aoûtés. Débourrement tardif, feuilles moyennes d'un vert foncé, légèrement rugueuses à la face supérieure, avec duvet blanc assez compact à la face inférieure. Sinus pétiolaire ouvert, denture assez large, un peu aiguë. Grappe cylindro-conique, ailée le plus souvent serrée, pédoncule fort et court ; grain moyen globuleux, chair un peu ferme, juteuse, sucrée. Mûrit fin septembre. Résiste assez bien à l'Oïdium, mais très atteint par le Mildiou.

Le Mourvèdre est un cépage que l'on ne devrait pas délaisser à cause de sa rusticité et de la qualité du vin qu'il produit. Dans les terrains de coteaux, il donne généralement des productions régulières, n'étant pas sujet à la coulure ni aux gelées à cause de son débourrement tardif (1). Son raisin, de grosseur moyenne, donne un vin très foncé quoique fin, d'une belle couleur et d'un goût agréable qui s'améliore en vieillissant. Le port de la souche étant érigé, les travaux de culture sont facilement exécutés par les instruments attelés.

Chez M. Ducos, ce cépage est désigné sous le nom de Tinto et se présente sous une forme un peu spéciale qui est probablement due à la nature du coteau. « C'est un plant, nous disait M. Ducos, très précieux pour la qualité du vin, mais fort capricieux, délicat, et d'un rendement

(1) Seulement on lui reproche sa mauvaise adaptation sur les variétés américaines, à l'exception pourtant du Solonis, qui, dans les milieux cités plus haut, ne peut être conseillé, vu sa faible résistance phylloxérique.

beaucoup moins sûr et moins régulier que la Cunoïse et le Grenache, qui sont les plants de qualité de nos coteaux, en même temps que des facteurs indispensables de nos vins. » La production s'élève de 30 à 50 hectolitres à l'hectare. Il ne se comporte bien que conduit à la taille courte.

*Cunoïse*

Cépage très anciennement connu dans le Vaucluse est, d'après les anciens auteurs Odart, de Sinéty et plus récemment Guyot et Rendu, toujours entré dans le premier choix des vins de Châteauneuf-du-Pape.

Sa description ampélographique serait la suivante : souche moyenne à sarments demi-érigés, courts, noués, rouge foncé à la maturité. Débourrement tardif. Feuilles moyennes un peu retournées en cornet, tourmentées, légèrement rugueuses, cotonneuses au revers, à sinus bien découpé, assez ouvert ; grappe grosse, conique, beaux grains, noirs, ronds, fermes et très sucrés. Maturité tardive. Cépage fertile, pas sujet à la coulure.

La Cunoïse est le plant des coteaux par excellence et en forme la base de l'encépagement avec la Clairette et le Grenache, elle constitue l'élément d'abondance de nos coteaux. Nous l'avons vu également bien se comporter dans les terres de plaine, mais ici la maturité n'est pas complète et le vin obtenu ne ressemble en rien à celui des coteaux. Ce qui a attiré l'attention des vigneron, c'est l'immunité de ce plant par rapport au Mildiou. De ceux cultivés ici, c'est lui qui offre le plus haut degré de résistance. La Cunoïse bourgeonne tardivement, elle mûrit aussi tard. A cet égard, il faut la ranger dans la même catégorie que le Mourvèdre. C'est un plant d'aspect très robuste, à grappe grosse, dont les grains gros et ronds sont excessivement serrés et renferment une quantité assez notable de petits grains verts qui n'arrivent jamais

à maturité et apportent ainsi à la cuve une réserve d'acide tartrique naturel. Le goût du raisin est excellent, croquant, très légèrement musqué ; il ne craint ni le vent ni la pluie, il ne s'égrène ni ne pourrit.

Conduit à la taille en gobelet, sa production dans les coteaux bien défoncés arrive à 30 ou 35 hectolitres. Chez M. Ducos, à la Nerthe, ce cépage a de tout temps été cultivé et entre en ligne de compte pour la vinification de son excellent vin de Châteauneuf. La Cunoïse produit un vin alcoolique de 11° à 12° fin, d'une couleur jolie, brillante, sinon très foncée. A la Nerthe, ce plant est greffé depuis 1880 sur *Solonis* et *Riparia* et s'y comporte admirablement ; nous l'avons vu aussi sur *Rupestris* du Lot, et sa végétation et sa fructification ont été chaque année irréprochables.

#### *Plant d'Arles*

Cette variété n'est autre que le Cinsaut de l'Hérault. Souche vigoureuse, port étalé ; sarments assez longs, grosseur moyenne. Bourgeonnement très tardif, d'un roux clair, duveteux, teinté de rose. Feuille moyenne, glabre et à peu près lisse à la face supérieure, face inférieure garnie d'un duvet pileux. Grappe moyenne ailée, cylindro-conique, peu serrée. Grain gros, olivoïde, peau peu épaisse, d'un noir pruiné, chair ferme bien sucrée et agréable. Maturité deuxième époque de Pulliat. Le Plant d'Arles est à conseiller sur les coteaux bien découverts, bien secs, où les maladies sont moins à craindre, étant sensible au Mildiou ; c'est d'ailleurs dans ces terrains qu'il donne toutes ses qualités. Il se comporte très bien sur *Rupestris* du Lot, sur *Riparia* et *Riparia* × *Rupestris* 101<sup>14</sup>. Peu sujet à l'Oïdium et à l'Anthracnose. C'est un cépage fertile qui doit être conduit de préférence à la taille en gobelet. Sa production peut atteindre jusqu'à 60 hec-

tolitres à l'hectare. Il se fond en fruit, disent les vignerons. Il porte de beaux et bons raisins, donnant un excellent vin de cuve ; apporte dans les mélanges la fraîcheur et la finesse.

#### *Aubun*

Cépage découvert près de Bédoin, dit-on, à l'état sauvage, et c'est de là qu'il s'est répandu. Souche vigoureuse, port étalé presque rampant ; sarments à bois dur de grosseur moyenne, d'une couleur vineuse, mérithalles longs. Débourrement vers le 4 avril. Jeunes feuilles à face supérieure lisse d'un vert clair ; les feuilles adultes assez grandes à cinq lobes parfaitement marqués par des échancrures profondes ; sinus pétiolaire ouvert en lyre ; face supérieure d'un vert foncé ; face inférieure d'un vert plus pâle, recouverte d'un tomentum peu serré, nervures bien marquées d'un vert pâle ; lobes supérieurs plus grands que les autres ; les deux inférieurs sont les plus petits ; dents en deux séries très irrégulières et rigües ; pétiole assez long, vert clair. A l'automne, les feuilles prennent une coloration rouge par places et surtout sur les bords. Grappe de grosseur moyenne, conique, serrée, ailée ; pédoncule assez fort, vert clair, pinceau rouge vineux. Grains assez gros, sphériques, noirs, pruinés. Maturité troisième époque de Pulliat.

L'Aubun s'est répandu dans le département depuis la reconstitution surtout dans les terres fertiles, et cela à cause de sa production et de sa résistance aux maladies cryptogamiques. Il sera avantageux de le remplacer par l'Aramon, qui mûrit avant lui et donne des rendements plus élevés. Quoique le vin soit un peu plus coloré, il est moins fin que celui d'Aramon et plus plat. Il peut être conduit à la taille courte et longue, cette dernière lui convient mieux greffé sur *Riparia*. Récolté sur coteau, sa

production étant diminuée, son vin est alors d'un rouge velouté et peut doser jusqu'à 10°, se maintenant très bien au contact de l'air. Nous ne pensons pas qu'aujourd'hui qu'on est armé contre le Mildiou, cette variété soit à recommander ; où elle se plaît, là l'Aramon lui sera préférable, étant plus productif.

*Vaccarèse.*

Ce cépage est surtout cultivé dans les vignobles de Châteauneuf. Souche vigoureuse à Sarments semi-érigés. Feuilles grandes, d'un vert clair. Grappe assez dense, forte, noire, sucrée. Maturité tardive. Cépage productif à la taille à courson. Donne un vin brillant et coloré. Est peu exposé aux maladies cryptogamiques. Vient très bien greffé sur Riparia et Rupestris du Lot.

*Morrastel.*

Le Morrastel est cultivé sur les coteaux, surtout sur ceux de Sarrians et de Châteauneuf-du-Pape. Souche assez vigoureuse à débourrement tardif. Mûrit vers le 15 septembre. Résiste bien aux maladies, sauf au Mildiou. Sa production peut s'élever de 25 à 30 hectolitres à l'hectare. Donne un raisin de moyenne grosseur, ailé, noir, âpre et douceâtre, presque immangeable, quoique excellent, vin d'une couleur vive, moins foncée cependant que celle du Mourvèdre. Ce cépage se comporte très bien greffé sur Solonis, Riparia, Jacquez et Rupestris.

*Brun argenté.*

Cépage cultivé dans le territoire de Courthézon et de Pernes. Souche moyennement vigoureuse, sarments érigés, roux jaunâtre, violacés près la souche, nœuds rappro-

chés. Débourrement vers le 15 avril. Feuilles petites, dentelées et peu épaisses. Sinus pétiolaire en forme de lyre. Couleur : les deux faces sont vert foncé, lisse à la face supérieure un peu tomenteuse, d'aspect argenté à la face inférieure. Crappe grosse, grains gros, ronds, noirs, pruinés, à goût sucré. Produit jusqu'à 50 hectolitres à l'hectare. Vin clair mais fin, excellent goût, de 10 à 11°. Maturité vers le milieu septembre. Cépage productif qui s'accommode des terrains secs et rocailloux. Est exposé à l'Oïdium et craint le vent. Donne la finesse et de la légèreté au vin, mais ne vaut pas la Cunoise. Produit des récoltes régulières. Vient très bien greffé sur Riparia et Rupestris.

*Petit Bouschet.*

Le Petit Bouschet est surtout pris pour les vignes à la submersion ; dans les autres terrains, il tend à être remplacé par le Grand-Noir et le Morrastel-Bouschet. Il donne un vin coloré, mais plat et peu alcoolique. Est recherché par le commerce à cause de sa précocité.

*Alicante-Bouschet*

L'Alicante-Bouschet est aujourd'hui délaissé à cause de sa production irrégulière. De plus, ce cépage s'épuise vite et est exposé à l'Anthracnose.

*Grand-Noir*

Le Grand-Noir est très répandu dans les vignobles du département, et cela avec juste raison. Son débourrement est tardif, son port érigé. Peu exposé aux maladies cryptogamiques. Donne un beau raisin à jus coloré. Son vin est chargé en couleur et alcoolique 9 à 10°. Excellente variété pour le département. Se comporte très bien, greffée sur Riparia, Jacquez et Rupestris ; est très productive.

*Morrastel-Bouschet*

Cépage à grande production. Doit être mis en parallèle avec l'Aramon. L'époque de leur maturité est à peu près la même, ce qui fait que la vendange peut s'opérer en même temps. Donne au vin d'Aramon une très jolie couleur tout en ayant la quantité. N'a qu'un défaut, celui d'être exposé aux attaques du Mildiou. Mais on sait qu'avec les traitements faits en temps voulu on peut facilement le préserver ; il doit être conseillé. Vient très bien sur Riparia et Rupestris.

---

CÉPAGES BLANCS DE CUVE

*Clairette*

La Clairette est très anciennement cultivée, peu de vignobles n'en possèdent. Souche vigoureuse, sarments érigés, longs, de moyenne grosseur, à mérithalles un peu courts. Débourement assez tardif. Feuilles moyennes quinquélobées, sinon pétiolaire fermé ; sinus latéraux peu profonds, à dents peu aiguës ; face supérieure d'un vert très foncé ; face inférieure blanche, recouverte d'un duvet très serré. Grappe moyenne, conique, peu serrée. Grains petits, ovoïdes, d'un blanc ambré, saveur sucrée agréable. Maturité tardive, troisième époque de Pulliat. La Clairette est cultivée sur les coteaux de Vaucluse et produit un excellent raisin de cuve et de table. Elle donne un vin capiteux et fin qui se marie très bien avec les cépages à raisins rouges et en augmente la qualité. Peut être conduite à la taille longue et à la taille courte. Est

exposée aux attaques d'Anthracnose ponctuée. Peu atteinte par l'Oidium et par le Mildiou. Sa production est de 25 à 30 hectolitres à l'hectare. Se greffe avec succès sur tous les porte-greffes américains dont elle améliore souvent les conditions de résistance à la Chlorose.

*Synonymies.* — Clairette de Trans dans le Var, Clairette verte, Petite Clairette, dans d'autres parties du Midi, Blanquette dans l'Aude, où on ne la confond pourtant pas avec le cépage qui donne le vin dit Blanquette de Limoux, Petit Blanc à Aubenas, Clairette d'Olivier de Serres.

*Roussette*

Nous trouvons la Roussette sur le versant ouest des montagnes de Vaucluse, sous le nom local de « Roussaou ». Nous l'avons étudiée, en collaboration de M. Tacussel, dans ses remarquables collections. Souche très vigoureuse, tronc gros, port semi-érigé, écorce vigoureuse, se détachant facilement en lanières. Sarments très gros, droits, à mérithalles courts, nœuds aplatis, bourgeons très gros, légèrement duveteux, ramifications nombreuses, vrilles peu nombreuses, bifurquées, bois dur, moelle assez abondante, écorce lisse, très finement striée, cloison des nœuds peu épaisse, sarments herbacés verts, grappes situées près de la base des sarments. Bourgeonnement régulier, tomenteux et vigoureux, jeunes feuilles vertes avec sinus peu marqués. Feuilles moyennes, quinquélobées ; sinus pétiolaire en lyre, sinus latéraux supérieurs à peine marqués, sinus latéraux, inférieurs très prononcé ; lobes latéraux peu apparents, dents en plusieurs séries ; relief tourmenté, consistance épaisse, couleur et pubescence en dessus, vert foncé ; en dessous, vert avec tissus aranéux ; coloration en automne, verdâtre ; pétiole assez fort. Grappe assez forte, conique, serrée, régulière, pédoncule

court, vert et fort, pédicelles courts, minces ; bourrelet apparent, pinceau petit, incolore. Grains moyens, ovoïdes, très foncés, peau assez fine, couleur blanche, très dorés à maturité, chair abondante et fine, jus incolore, sucré, saveur agréable. Cépage très fertile, pas sujet à la coulure.

La vraie origine de la Roussette nous est inconnue, mais ce cépage devrait être très répandu avant l'invasion phylloxérique. Sa production est très abondante et soutenue. Peut être cultivée en souche basse et sur fil de fer. Peut être considérée comme raisin de table, mais aussi de cuve. Son vin est fin et alcoolique, d'une belle couleur, légèrement ambrée. Les maladies cryptogamiques ne lui sont pas très redoutables. L'affinité avec les porte-greffes américains est excellente et les reprises au greffage sont très satisfaisants sur Riparia, Jacquez et Rupestris. Elle débouffe à peu près en même temps que le Chasselas doré et arrive à maturité quinze ou vingt jours après.

#### *Picquepoul gris.*

Ce cépage est cultivé sur coteau en parallèle avec la Clairette. Souche vigoureuse, à sarments érigés, feuilles moyennement grandes d'un vert tendre, glabres à la face supérieure, léger duvet à la face inférieure. Grappe de grosseur moyenne, conique, ailée. Grains ovoïdes, très juteux et sucrés. Maturité, 3<sup>e</sup> époque de Pulliat. Le Picquepoul débouffe tardivement, aussi n'est-il pas exposé aux gelées. Il est très sensible à l'Oïdium. Son raisin pourrit facilement. Donne un vin fin, spiritueux, bouqueté, sec, très agréable. Conduit à la taille courte, sa production est comprise entre 30 et 40 hectolitres à l'hectare. Vient très bien sur Rupestris du Lot.

#### *Terret*

Le Terret est moins cultivé ici que le Picquepoul, il donne plus que lui, 60 à 100 hectolitres à l'hectare, mais le vin est moins alcoolique et plus plat. Le débouffement a lieu vers le 10 avril. Peut être greffé sur Riparia et Rupestris. Maturité à la 3<sup>e</sup> époque de Pulliat.

#### *Picardan*

Cépage cultivé sur les coteaux de Châteauneuf. Souche assez vigoureuse. Bourgeonnement assez tardif. Feuille moyenne, glabre à la face supérieure, face inférieure garnie d'un duvet assez compact. Denture assez profonde et aiguë. Grappe moyenne, cylindro-conique, un peu ailée ; pédoncule assez long, un peu grêle. Grain moyen, chair ferme, bien sucrée ; peau ferme, résistante, passant du blanc verdâtre au jaune dorée. Maturité, 3<sup>e</sup> époque de Pulliat. Variété assez productive, résistante au Mildiou. Donnant un vin fin et capiteux d'une couleur tirant au rouge léger ou rose.

#### *Grédelin*

Variété peu répandue, se rencontre dans le territoire de Carpentras. Souche vigoureuse, sarment assez gros, méristhalles courts. Le débouffement a lieu vers le 10 avril. Feuille grande, glabre et à peu près lisse à la face supérieure : face inférieure garnie d'un duvet floconneux ; sinus supérieurs profonds, sinus pétiolaire fermé ; denture large, profonde, obtuse. Grappe moyenne, ailée, longuement cylindro-conique, un peu lâche. Grain moyen, globuleux, pédicelle grêle, assez long, fort ; chair un peu

molle, juteuse, acidulée ; peau épaisse d'un blanc jaunâtre. Le Grédelin est un cépage ayant de la ressemblance avec l'Ugni blanc. Il paraît assez résistant au Mildiou et est moins prédisposé à l'Oïdium que le Carignan. Maturité tardive (3<sup>e</sup> Epoque de Pulliat). Peu productif ce qui l'a fait délaissé.

#### *Bourboulengue*

Cultivé à Châteauneuf. Souche vigoureuse à sarments assez gros, mérithalles courts, nœuds aplatis. Port semi-érigé. Yeux très apparents ; bois assez dur d'une couleur brun rougeâtre ; écorce lisse, striée. Débourrement un peu tardif. Feuilles grandes, épaisses ; lobes inférieurs apparents ; lobes supérieurs peu apparents, peu dentés ; dents obtuses. Face supérieure verte, tombant sur le jaune à la maturité ; face inférieure recouverte par un duvet un peu blanchâtre. Grappe assez grosse, serrée, cylindro-conique ; pédoncule long, ramifié, vert, ligneux à la base. Pédicelle long, mince. Grains olivoïdes, à peau fine ; couleur roux doré ; chair sucrée et agréable. Maturité vers le 20 septembre. Ce cépage est productif, non sujet à la coulure. Doit être conduit de préférence à la taille à long bois. Dans la propriété de M. Valayer, où il est cultivé depuis de longues années, conduit en souche basse avec pisse-vin, il est très productif. Résiste assez bien au Mildiou. Donne un vin fin et alcoolique.

---

### RAISINS DE TABLE

#### *Chasselas*

La variété la plus répandue dans le département, est sans contredit le Chasselas. Cépage très méritant à cause

de sa précocité ; est surtout cultivé au Thor, à l'Isle et au hameau des Vignères où il est même soumis à la submersion. Ces terrains de nature argilo-calcaire, profonds, de bonne fertilité, lui conviennent particulièrement et les rendements que l'on obtient sont très élevés. Les raisins, quoique volumineux, sont formés par des grains sucrés, dorés et très estimés sur les divers marchés où ils sont expédiés par millions de kilos.

#### *Servant ou Plant vert*

Le Plant vert ou Servant est cultivé dans le Vaucluse, sous le nom de « Verdaou », raisin vert, gros vert. On le trouve surtout sur le territoire de la commune du Thor. Ce cépage est très vigoureux, et sa production est très élevée, quel que soit le mode de culture adopté, submersion ou greffes sur vignes américaines, quelle que soit la taille appliquée, souche basse ou sur fil de fer. Si la moyenne varie entre 4 et 6 kilos par pied, elle peut atteindre 10 et 12 kilos dans les terrains de choix. Le bourgeonnement est tardif. Il supporte vaillamment les attaques des maladies cryptogamiques et doit être classé en tête des variétés qui leur offrent le plus de résistance. Sa maturité est tardive. N'est récolté que vers la fin septembre, commencement octobre.

#### *Olivette noire*

Cette variété est surtout cultivée en treille. Sa grappe est grosse cylindro-conique, rameuse, ailée. Grains très gros, ellipsoïdes, à chair ferme un peu sucrée ; peau épaisse, résistante, d'un rouge noirâtre. Mûrit tard, vers le commencement octobre, et peut se conserver sur souche très longtemps.

*Olivette de Cadenet*

Cette variété porte encore le nom de Ténéron de Vaucluse. La grappe est grosse, conique, épaisse, assez régulière, un peu lâche, sur un pédoncule gros, assez fort. Grain gros, obovoïde, sur pédicelle court et gros, chair ferme, juteuse, sucrée, agréable ; peau épaisse, opaque, assez résistante, passant du blanc verdâtre au jaune un peu doré à la maturité qui est tardive. Ce cépage est productif, peut être greffé sur Rupestris, Jacquez et Riparia. Est surtout cultivé dans le territoire de la commune de Cadenet et de Villelaure.

---

VARIÉTÉS DITES DE LUXE

En outre de ces variétés, nous avons pu, en collaboration avec M. Tacussel et parmi sa remarquable collection de raisins de table dits de luxe, en étudier d'autres qui méritent d'être conseillées, telles que le *Joannen*, le *Muscato rouge de Madère*, le *Dattier de Beyrouth*, le *Chasselas de Négrepont*, le *Bicane*, le gros *Colman*, le *Chaouch*, le *Frakental*, l'admirable *Courtiller*. La plupart se distinguent par des grappes magnifiques à gros grains sucrés, à goût agréable, pouvant être servies sur les plus somptueuses tables, par exemple, le *Dattier de Beyrouth*, le *Bicane*. Pour faire un choix parmi les autres, on reste embarrassé : tellement elles présentent des qualités désirables.

Ainsi qu'on peut en juger par cette nomenclature, l'ampélographie de notre département est loin d'être indigente ; nos viticulteurs peuvent y trouver, parmi les cépages les plus divers, ceux convenant le mieux au sol, à l'expo-

sition et dont l'expérience déjà faite a démontré les qualités, tant au point de vue de la résistance que de la fructification. Nous croyons avoir donné des indications suffisantes pour les aider dans leur choix, dans les soins à donner aux plants et dans leur conduite.

Un pas décisif a été fait pour la reconstitution ; près des trois quarts du vignoble ont été replantés ; dans peu d'années, nous verrons sans doute le département reprendre son ancienne place et retrouver sur le marché des vins sa première importance.