

# Amboise renoue avec son côt et son histoire viticole

**COLLOQUE/** Amboise veut favoriser le développement et redorer l'image du côt, cépage historique du secteur. Les vignerons locaux l'ont mis à l'honneur lors de l'événement « Amboise & côt », le 27 juin, avec un colloque riche en contenu.

Par Nadine Dumazet

L'auxerrois, le malbec, le noir de pressac, autant de noms qui définissent le même cépage : le côt. Appelé côt dans le Val de Loire, il est connu mondialement sous le nom de malbec, son appellation de Cahors, tandis que la dénomination « auxerrois » a disparu. Le côt est le résultat d'un croisement, qui aurait été effectué à Cahors. Là-bas, il est à l'origine choisi pour sa bonne adaptation au terroir et car le marché réclamait un vin coloré, charpenté, qui vieillit. Ailleurs, il était notamment utilisé pour noircir certains vins de Bourgogne. Le malbec voyage du Lot au Saint-Emilionnais à la moitié de 18<sup>ème</sup> siècle. Un siècle plus tard, le cépage arrive en Argentine et au Chili, sous le nom de malbec, donc certainement expédié depuis le Bordelais. Et la diffusion ne s'arrêtera pas là

puisque'un pépiniériste australien proposait des plants de malbec en 1840.

## UN ÂGE D'OR AUX 18<sup>ÈME</sup> ET 19<sup>ÈME</sup> SIÈCLES

En Touraine, la viticulture apparaît lors de la romanisation, dès le 1<sup>er</sup> siècle. Au Moyen-Âge, où l'agriculture est polycole, la viticulture est présente partout et on cultive aussi pour sa propre consommation, dans les vallées du Cher, de l'Indre, de la Vienne et de la Loire.

Le côt se développe aux 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles dans les vallées du Cher et de la Loire, jusqu'à Angers. Au 17<sup>ème</sup> siècle, il est interdit de planter de la vigne ailleurs que là où il y en a déjà. On freine la viticulture pour conserver des surfaces de blé pour le pain. Mais la règle n'est pas respectée et est finalement supprimée. La viticulture orléanaise est en crise et les Tourangeaux en profitent ; les 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècles seront le théâtre de l'âge d'or de la viticulture touran-



Léonard Laborie, chercheur au CNRS, Samuel Leturq, professeur d'histoire médiévale à L'université de Tours, et Henri Galine, archéologue expert des cépages historiques du Val de Loire, sont quelques-unes des pointures venues apporter leur pierre à l'événement « Amboise & côt ».

**« Au vu de nos volumes et du passage important de touristes à Amboise, tout est vendu localement... et exporté indirectement par les touristes !**



Xavier Frissant, président de l'appellation touraine amboise

gelle. « On veut un vin très coloré. Il faut dire que, quand les barriques arrivent à l'octroi, avec une barrique on en fait cinq... La demande parisienne et la consommation de vin en général explosent », retrace Samuel Leturq, professeur d'histoire médiévale à l'Université de Tours.

Une enquête de 1808 cartographie les principaux cépages présents : le côt et le pinot noir dans les vallées du Cher et de la Loire, le cabernet franc dans l'Ouest, le Chinonais et le Bourgueillois, le lignage à l'Est en limite du Loir-et-Cher. Au niveau national, le côt est l'un des principaux cépages au 19<sup>ème</sup> siècle. 150 ans plus tard, le gamay prend une place importante, tout comme le grolleau et les hybrides. C'est une période de crise où beaucoup de vignes sont arrachées. Le côt est présent mais n'est plus majoritaire.

## PROMOUVOIR UN VIN AUJOURD'HUI MIEUX MAÎTRISÉ

Aujourd'hui, les vignerons d'Amboise souhaitent le développer et lui redonner ses lettres de noblesse. « Deux stratégies sont en cours ; celle du chenin, cépage historique, pilotée par un collectif du Val de Loire, et celle du côt, dynamique d'un groupe d'une quinzaine de viticulteurs », explique Xavier Frissant, président de l'appellation touraine amboise. Ce dernier espère la dénomination géographique complémentaire « Amboise » d'ici 3 à 5 ans, qui permettrait de mieux valoriser les vins. « En Touraine, le côt avait l'image d'un

vin tannique, dur à boire, mais depuis on a fait beaucoup avec le Vinopôle et on le maîtrise beaucoup mieux », souligne-t-il. Nous devons convaincre en local les restaurateurs et autres clients. Nous ne visons pas l'exportation : au vu de nos volumes et du passage important de touristes à Amboise, tout est vendu localement... et exporté indirectement par les touristes ! »

Le maire de Cahors, Jean-Marc Vayssouze, s'est montré tout à fait ouvert à accueillir les vignerons d'Amboise pour leur faire part de sa stratégie oenotouristique autour du malbec, tout en cultivant les différences entre les deux terroirs. Une invitation reçue chaleureusement par Christian Guyon, maire d'Amboise. ■

## Ils en parlent



### L'avis d'un des meilleurs sommeliers

Raimonds Tomsons, meilleur sommelier d'Europe et d'Afrique, a goûté le côt d'Amboise et celui de Cahors.

« Dans le vin de Cahors, j'ai identifié les terroirs d'alluvions. Là où le calcaire est présent, il y a plus de fraîcheur, de l'acidité, de la précision ; sur les sols alluviaux, on trouve plus de fruits, de richesse de concentration », décrit le sommelier.

« Mais chaque vigneron a aussi son style, certains vins sont dans la fraîcheur, l'élégance, d'autres plus dans le corps et la concentration. La tendance est au moins alcoolisé et à plus d'expression du terroir. Ce vin a un boisé délicat, avec une influence généreuse du chêne. Pour le côt d'Amboise, j'ai été fasciné par sa fraîcheur, sa pureté. Et il y a une unité dans le style, certainement car la superficie de vignes est plus réduite ». Raimonds Tomsons comparerait le malbec et ses arômes floraux à un cépage bordelais, et lui attribue des similarités avec un cabernet franc cultivé en milieu frais, par son arôme fruits rouges, sa fraîcheur et son acidité.

Le côt peut-il intéresser les sommeliers ? A cette question, l'expert répond « oui, définitivement ! Il faudra voir comment ces vins évoluent après 10 ou 15 ans en bouteille. Mais la tendance est aux vins à déguster tout de suite et les sommeliers recherchent les caractéristiques de ce cépage. »

### Le marché canadien

Venue du Canada, Barbara Philip, master of wine et category manager « Vins d'Europe » pour les liquor stores de la Colombie britannique, a confirmé le potentiel du marché. « A l'ouest du Canada, le marché des vins est très dynamique. Les consommateurs recherchent la nouveauté. En Colombie britannique, les ventes de malbec déclinent actuellement car l'Argentine est en déclin. Or elle représente la plus grosse part de marché. En revanche, la part des ventes de malbec locaux et de France est en progression. »

## Un cépage, deux régions /

### » Les terroirs d'Amboise et de Cahors sont-ils similaires ?

Les vignobles sont éloignés géographiquement mais leurs terroirs présentent des similitudes. Deux vallées, celles de la Loire et du Lot, toutes deux avec des pentes et des expositions variées.

Du côté géologique, « les deux régions se sont formées dans les mêmes conditions, les bassins sédimentaires - aquitain et parisien - sont stables et semblables », analyse Françoise Vannier, experte des terroirs au cabinet Adama. Ils sont composés de couches de calcaire typiques de la période où la mer était là. Du climat tropical installé lorsque la mer s'est retirée, sont restés les argiles et silex, une fois le calcaire altéré. Dépôts calcaires et argile notamment se retrouvent aujourd'hui dans les sous-sols des deux régions. Un climat tempéré océanique domine dans les deux secteurs, étant à peu près à la même distance de l'océan. Cahors reçoit un peu plus de pluie et affiche une température annuelle un peu plus élevée.

En conclusion, les deux terroirs présentent des traits communs marqués, mais aussi des caractéristiques propres à leurs milieux naturels.

## En chiffres

### » Le côt aujourd'hui

- 1 500 hl produits de côt Touraine-Amboise rouge.
- 50 % des bouteilles vendues en moyenne à un peu plus de 8 euros l'unité.