

## Paulée d'Anjou 2024

### Table ronde :

#### “Le Cabernet Franc à la conquête de Bordeaux et du Nouveau Monde”

*animée par **Alexandre Lazareff** avec la participation de  
**Gabriel Lepousez** (Invité d'honneur de la Paulée, chercheur et neurobiologiste),  
**Pierre-Olivier Clouet** (Directeur général de Château Cheval Blanc),  
**Allison Slute** (Chroniqueuse des @cabfrancchronicles)  
et **Jeanne Galinié-Yerre** (Historienne, chercheuse associée au LAT – Laboratoire Archéologie et  
Territoires – de l'Université de Tours)*

#### **ALEXANDRE LAZAREFF :**

C'est un bonheur d'être ici à Bourgueil qui fait partie historiquement de l'Anjou. Bonheur aussi d'être avec vous, parce qu'une Paulée, comme le sait notre ami Jacky Rigaux, n'est pas uniquement un lieu où on déguste, un lieu où on festoie, mais c'est aussi un lieu où on échange. Cette table ronde, que j'ai eu la chance d'accompagner depuis quelques temps, est un lieu tellement passionnant que maintenant, on en a fait des actes : on en garde des traces.

Nous sommes donc en Anjou, en terre de Cabernet. On a jusque-là beaucoup parlé du Chenin. Aujourd'hui, on va parler de l'autre grand cépage de la Loire, cépage est en pleine renaissance.

Muriel Roudeau a cité abondamment Henri Galinié. Nous avons la chance d'avoir sa fille, Jeanne Galinié, qui a commencé à exister par elle-même en tenant un caviste-restaurant dans un lieu tellement parisien : le Marché des Enfants Rouges dans le Marais. Elle a rejoint la recherche historique et a participé à l'Atlas historique des Cépages porté par l'Université de Tours et maintenant au programme CepHistoire. Elle est également passionnée par les noms du cabernet. Aujourd'hui, elle va parler un peu d'ampélographie et beaucoup des noms locaux et historiques des cépages.

Pierre-Olivier Clouet, entré comme stagiaire au Château Cheval Blanc, est désormais jeune directeur général de Cheval Blanc. Cheval Blanc, comme vous le savez, est le premier grand cru classé de Saint-Emilion à avoir cru au Cabernet Franc. Il va nous parler évidemment du Cabernet Franc à Saint-Emilion.

Allison Slute, c'est la référence dans le Cabernet Franc dans le monde, l'auteure des « Cab Franc Chronicles », basée au Canada, Ontario. Elle va nous parler bien sûr du Cabernet Franc dans le monde.

Vous connaissez Gabriel Lepousez, l'Invité d'Honneur de cette édition de la Paulée, comme membre du comité de dégustation de la Revue du vin de France, partenaire depuis des années de notre Paulée. Comme vous le savez aussi, Gabriel est avant tout neurobiologiste, chercheur à l'Institut Pasteur, et lui, ce qui l'intéresse, c'est de qualifier la dégustation sensorielle et de nous parler de l'identité du Cabernet Franc.

On va commencer par Jeanne, qui va évoquer l'itinéraire du nom du Cabernet Franc avant que ne soit fixée la nomenclature et retracer son parcours en France et, bien sûr, dans la Loire.

### **JEANNE GALINIE-YERRE :**

Le Cabernet Franc, comme on a pu déjà citer Thierry Lacombe, est un cépage ancien qui serait originaire du sud-ouest de la France. Par cépage ancien, on entend avant 1500. Je ne reviendrai que très rapidement sur la Biturica. Comme disait Muriel Roudeau, pour l'instant, c'est absolument improuvable. La seule façon d'établir si le Cabernet Franc est bien la Biturica, ce serait de retrouver une amphore sur laquelle il y aurait écrit Biturica et dans laquelle il y aurait des traces qu'on puisse analyser génétiquement. Pour l'instant, on ne peut pas savoir si le Cabernet est bien la Biturica.

Les parents du Cabernet Franc sont inconnus. Il a plusieurs descendants : le Cabernet Sauvignon, la Carmenère, le Merlot et d'autres. Il a aussi des relations directes avec d'autres cépages, comme le Morenoa, le Tchatchéli, etc. Cela a été démontré par Boursicaut en 2009.

C'est un nom relativement récent, attesté vers 1850 et qui se substitue à de nombreuses dénominations vernaculaires, comme le Bouchet dans les vignobles bordelais de la rive droite de la Garonne, donc le Libournais ; le Bouchy dans les vignobles pyrénéens ; le Carmenet dans le Médoc ; le Carbonet, Carbouet (qui est un nom qui fait suite à une erreur de transcription : Carmenet, qui devient Carbonet ou Carbouet car on écrit peu à l'époque. Les lettrés sont assez rares et un lettré qui ne travaille pas à la vigne se trompe, transforme un M en B et c'est comme ça que les noms sont modifiés) ; la Vidure ou la Vigne dure dans les Graves, le Véron, le Veronnet, la Tchéria, la Tchéria, mais aussi la Mésange dure, le Sable rouge, le Trousseau noir...

Les premières mentions connues sont les mentions de « Breton » chez Rabelais en 1534 dans Gargantua. On a deux mentions, celles que vous avez citées, Mme Roudeau : « Ce bon vin breton poinct ne croist en Bretagne, mais en ce bon pays de Véron » et puis « voulez-vous payer un bussard de vin breton ? ». Comme il l'a été dit précédemment, cela provient des ports bretons, du port de Nantes probablement. Il remonte du sud-ouest et arrive en Anjou. La théorie d'Odard selon laquelle ce serait l'abbé breton qui l'amène est une légende qui n'a pas lieu d'être puisqu'elle est beaucoup plus tardive. On est plus d'un siècle plus tard, même pratiquement deux siècles plus tard, donc c'est vraiment une légende.

On peut noter autre chose au sujet du Cabernet. De façon générale, on retrouve dans les sources du XVIIIe que, partout en France, le cépage le plus connu ou le cépage qui fait le meilleur vin est nommé « Pineau », « E-A-U », mais probablement en référence au Pinot de Bourgogne. On a quelques mentions dans le sud-ouest du Cabernet que l'on nomme « Pineau ». Ce n'est pas le seul, on l'a aussi pour le fer, on l'a pour deux ou trois autres cépages, mais on retrouve cette mention pour le Cabernet. Le Cabernet peut être nommé « Pineau », donc peut être considéré comme un des grands cépages du sud-ouest.

## **ALEXANDRE LAZAREFF**

Merci Jeanne, on a maintenant posé le cadre historique. Pierre-Olivier, j'ai deux questions : une question intime et une question de transmission. Cela fait vingt ans que tu vis avec le Cabernet franc en intimité. Depuis vingt ans, le Cabernet franc est devenu furieusement à la mode dans les grands crus de Saint-Émilion.

Donc là, deux questions :

1. Pourquoi aimes-tu ce cépage ?
2. Quelles sont les qualités et les challenges de ce cépage, vu par un vigneron ?

### **Pierre-Olivier Clouet :**

Avant tout, je voulais vous dire que je suis super heureux d'être ici, super fier qu'on pense à un Bordelais pour venir parler du Cabernet franc dans le pays de naissance du Cabernet franc, si j'ai bien compris.

Moi, ça fait en effet une vingtaine d'années que je vinifie du Cabernet franc. C'est un cépage que je trouve absolument extraordinaire parce qu'il a une diversité absolument colossale d'expressions. Je pense que tous les gens qui ont déjà vinifié du Cabernet Franc voient bien que, d'une année sur l'autre, d'une parcelle à l'autre, d'un âge à l'autre, il y a une expression très variée qui est absolument spectaculaire.

J'ai la chance de prendre la suite d'un Monsieur qui s'appelle Pierre Lurton et qui pendant quarante ans a fait un Cabernet franc frais, délicat, équilibré, racé, précis, dans un moment où, à Bordeaux, il fallait faire de la maturité, du bois, de l'extraction, du puissant. Il fallait convaincre les gens que la délicatesse et la fraîcheur, que le vieillissement en bouteille étaient des choses importantes pour la qualification d'un grand vin. Moi, aujourd'hui, j'ai besoin de tenir la barre dans un moment beaucoup plus facile pour le Cabernet franc puisqu'il est hyper sexy.

Aujourd'hui, tout le monde en veut, tout le monde en parle. C'est un cépage qui est à la mode. D'ailleurs, j'en toucherais deux mots car je pense qu'il y a aussi des risques potentiels de trop développer le Cabernet franc. Ce que je peux en percevoir moi aujourd'hui, c'est que c'est un cépage qui a assez peu de plasticité agronomique. C'est un cépage qui fait tout ou rien. C'est un cépage qui est très exigeant, alors qu'il fait des choses fantastiques. Je dis toujours aux stagiaires qui viennent chez nous que le Cabernet franc, c'est une diva : il chante très bien mais il a un caractère épouvantable. Quand il y a de l'eau dans le sol, il trouve qu'il a trop d'eau. Quand il y a des sols trop secs, il trouve qu'il fait trop sec. Quand il fait chaud, il fait trop chaud. Quand il fait froid, il fait trop froid. Bref, il n'y a jamais rien qui lui convient très bien. Par contre, quand tous les curseurs s'alignent, il fait des choses absolument brillantes et spectaculaires.

Nous, à Cheval Blanc, on a la chance de l'observer sur pas mal de sols différents. Cheval Blanc a 10 unités de sols différentes sur 40 hectares, avec des Cabernet francs qui ont été plantés en 1920 et d'autres qui ont été plantés l'année dernière. Donc on a une diversité de situations qui nous permet de voir ce qui lui plaît et ce qui ne lui plaît pas.

Ce qui ne lui plaît pas, ce sont les sols extrêmes. Il n'aime pas des sols trop secs, il n'aime pas des sols trop humides. Il a besoin de sols frais et régulés. Aujourd'hui, on entend beaucoup que le Cabernet franc sera un candidat spectaculaire et un grand ami du vigneron dans le cadre du réchauffement climatique. Oui, mais sur des terroirs qui le permettent. Je pense qu'il faut faire très attention à ne pas le voir comme le joker dans toutes les situations possibles et imaginables. Il tolère assez mal l'irrigation pour les pays du Nouveau Monde notamment. On l'a vu avec le vignoble de 50 hectares qu'on a en Argentine qui s'appelle Cheval des Andes où on s'est passé du Cabernet franc là-bas parce qu'il ne tolère pas très bien l'irrigation.

C'est un très bon candidat au réchauffement climatique parce qu'il a de la fraîcheur, il a de la délicatesse. Il a un tannin qui ramène de la fraîcheur. Et c'est là qu'il est assez magique. Ce n'est pas un cépage de puissance tannique, mais il a un grain de tannin qui est assez longiligne, qui arrive sur la fin de bouche, qui donne de la salivation et qui donne une fraîcheur apparente, pas une fraîcheur chimique. Je ne sais pas si vous, vous le voyez dans vos vins, mais chez nous, à Cheval Blanc, on a plutôt des pH qui sont assez généreux. On a des vins qui tournent à 3,7 - 3,75, certaines années 3,80 pH. Et pourtant, on a une très, grande fraîcheur aromatique par les familles aromatiques qu'il développe, notamment beaucoup de floraux. Alors on n'a plus le droit de parler de notes herbacées pour parler des vins rouges. Je trouve que c'est un peu dommage, parce que si on gomme les notes herbacées pour parler du Cabernet franc, il ne nous reste plus grand-chose. Mais nous, on est très à l'aise avec l'idée que le Cabernet franc doit avoir une composante herbacée. Pas du poivron vert, pas de la tige de tomate, mais cette fraîcheur mentholée, réglissée, eucalyptus, cette fraîcheur florale presque de tiges, de fleurs. C'est une note qui est très importante et qui vient apporter de la fraîcheur. Mais encore une fois c'est une fraîcheur dont la science ne nous donne pas beaucoup de clés pour la comprendre, parce que ce n'est pas une fraîcheur qui vient de l'acidité, ni du pH. C'est plutôt une fraîcheur qui vient de la typicité aromatique du Cabernet franc et de ce tannin, qui est un tannin de fin de bouche, peu démonstratif, pas un tannin d'attaque, mais qui, du coup, donne ces jolis amers, ces reliefs en fin de bouche. Ils ramènent beaucoup de fraîcheur au vin de Cabernet franc.

#### **ALEXANDRE LAZAREFF :**

Merci beaucoup.

Allison est la référence du cabernet franc. Bien sûr, elle connaît bien la Loire. Sa dernière chronique portait sur Clos Rougeard. Elle est partie de l'Ontario pour chercher des petits frères des Cabernet francs dans le monde entier. Sa passion est devenue une obsession, c'est elle-même qui l'a dit, et maintenant, comme je le disais, elle est devenue l'autorité du Cabernet franc.

Allison je te laisse leur rappeler ton parcours et surtout, de façon factuelle, montrer que le cépage sur lequel nos vignerons ont parié est un cépage qui se développe dans le monde entier.

## **ALLISON SLUTE :**

Je m'appelle Allison, je suis Canadienne et je suis professionnelle du vin. Cela fait 17 ans que je suis tombée amoureuse du meilleur cépage du monde : le Cabernet franc. J'ai commencé ma carrière dans l'industrie de vin avec un vignoble de l'Ontario dans lequel j'étais directrice d'exploitation. Dans tous les marchés où nous vendons nos vins, le vin le plus connu du Canada c'est le vin de glace. Mais on vend aussi le vin blanc et le vin rouge. Et notre cépage principal pour les vins rouges, c'est le Cabernet franc.

Pour les gens qui ne le savent pas, la première région à l'Ontario pour le vin, c'est la péninsule de Niagara. On a un climat très frais, un climat avec des hivers très, très froid. Mais les étés sont très chauds aussi. On a une saison très courte pour mûrir les cépages. Alors le merlot, c'est un problème pour nous parce que les hivers sont trop durs. Et on n'a pas le temps pour mûrir le Cabernet sauvignon toutes les années. C'est pour cela que le Cabernet franc est parfait : il résiste bien l'hiver et mûrit bien l'été.

Pendant huit ans, j'ai parcouru le monde pour parler de notre Cabernet franc. Quand j'ai commencé dans l'industrie du vin, je n'étais pas vraiment « green », on dit en anglais. Je ne connaissais pas beaucoup le vin. Alors j'ai recherché beaucoup d'autres exemples de Cabernet francs, les autres régions, les autres styles de ce cépage pour mieux parler de notre Cabernet franc. Dans les salons internationaux comme ProWein ou Vinexpo, j'ai toujours dégusté les exemples du Cabernet franc, de Loire, mais aussi d'Argentine ou d'autres pays, juste pour mieux parler de notre Cabernet franc. Ma passion pour ce cépage s'est intensifiée depuis lors.

J'ai toujours eu le désir de créer un blog pour parler de cette passion. Pendant la pandémie, j'avais un peu de temps libre, comme tout le monde, alors, j'ai lancé « Cab Franc Chronicles » sur Instagram, et j'ai fait des posts en vidéo et en écrit sur ce cépage. Ça a grandi un peu depuis trois ans.

Je suis vraiment contente de parler de ce cépage, parce que selon moi il est vraiment le meilleur cépage du monde. Le potentiel est énorme. Je recherche beaucoup les terroirs, les autres pays, etc.

Le principal pays pour le Cabernet franc c'est la France, bien sûr. Environ 33% des plantations du Cabernet franc du monde se trouvent dans la Loire. C'est une région très, très, très importante pour ce cépage. Mais l'Italie est également importante : c'est le deuxième pays du monde pour le Cabernet franc, surtout vers le nord, près du Veneto et du Friuli (qui sont des régions du même style que la Loire) mais aussi et surtout la Toscane. En Toscane, il y a un climat méditerranéen, avec une grande fraîcheur grâce à la mer, notamment à Bolgheri. Depuis 2014, les plantations du Cabernet franc à Bolgheri augmentent d'environ 60% avec le réchauffement climatique. Les vigneron pensent que le futur pour cette région, c'est vraiment le Cabernet franc, parce que ça donne de la fraîcheur. Il y a plusieurs exemples de 100% Cabernet franc de Bolgheri, par exemple.

En Europe, un autre pays qui est très intéressant, c'est la Hongrie, où le Cabernet franc est le 5ème cépage rouge le plus planté. Il y a une appellation contrôlée pour le 100% Cabernet franc d'une région qui s'appelle Villani, dans le sud du pays.

Ensuite, on a beaucoup de Cabernet franc en Amérique du Sud : Argentine, Chili, et un petit peu Uruguay aussi. En Argentine, le cépage le plus planté est aujourd'hui le Malbec. Mais les vignerons de l'Argentine pensent que le prochain cépage qui sera important pour le pays sera le Cabernet franc. Ils disent cela depuis 10 ans, cependant les plantations sont trop petites en Argentine. Il y a 33 000 hectares de Malbec pour 1 500 hectares de Cabernet franc. Donc ça reste un cépage très petit mais qui va très bien sur ces terroirs.

Ensuite, concernant le Chili, il n'y a pas beaucoup d'exemples de 100% Cabernet franc. Ce sont plutôt des assemblages avec d'autres cépages bordelais. Mais c'est une chose intéressante pour comprendre le Cabernet franc. Grâce à la réputation de Bordeaux, on trouve le Cabernet franc partout. Partout dans les régions où on trouve le Cabernet sauvignon et le Merlot, on trouve le Cabernet franc. Mais il reste tout de même un cépage accessoire.

L'Uruguay est aussi un pays intéressant pour le Cabernet franc. Le tannat est le cépage le plus planté en Uruguay. Il est introduit par le pays basque. Il y a une connexion entre le Cabernet franc et tannat du pays basque. Ce sont les deux cépages principaux en Uruguay.

En Amérique du Nord, les principales régions de Cabernet Franc mono-cépage sont l'Ontario au Canada, New York dans les régions des Finger Lakes et également Long Island, et aussi la Virginie où le Cabernet Franc est globalement le cépage le plus planté. En Californie, la majeure partie du Cabernet Franc est utilisée dans des assemblages, mais nous voyons de plus en plus d'exemples de Cabernet Franc monocépage dans le nord et le sud de la Californie.

Ces dernières années, les articles faisant état de vins 100% Cabernet Franc dans le Nouveau Monde se multiplient. Cela est dû à la résilience du raisin face au changement climatique, mais aussi parce que les exemples des gens du Cabernet Franc gravitent autour de ceux qui reflètent les préférences des consommateurs en matière d'alcool et d'élevage en bois. Malgré cette tendance, les plantations de Cabernet Franc dans ces régions du Nouveau Monde n'augmentent pas à ce moment. Nous savons que le Cabernet Franc est un cépage difficile à la vigne et dans le chai, et si ces régions commencent à planter davantage de Cabernet Franc aujourd'hui, il leur faudra du temps pour comprendre le raisin et leurs sols. Je crois fermement que le Cabernet Franc deviendra à l'avenir l'un des cépages rouges les plus importants et que les vignerons du Val de Loire ont l'opportunité de devenir la référence, la plus importante référence, du Cabernet Franc dans le monde. Vous avez l'avantage.

Ayez confiance en ce raisin. Ayez confiance en vos terroirs. Le Cabernet Franc est l'avenir, et la Loire est l'avenir.

#### **ALEXANDRE LAZAREFF :**

C'est intéressant. Merci beaucoup pour ce tour d'horizon. Je n'avais pas idée que le Cabernet franc avait une telle diffusion dans le monde.

Gabriel a deux spécialités. L'une, c'est le vin et l'autre le cerveau. Il connaît le chemin qui va du vin au cerveau. Comme il est scientifique et rationnel, il va essayer de qualifier le cépage

Cabernet franc. C'est quoi, vu par un chercheur à l'Institut Pasteur, la personnalité, le profil du Cabernet franc ?

**Gabriel Lepousez :**

C'est une vaste question. Il aura fallu convoquer autour de cette table ronde à la fois une historienne, une exploratrice, un vigneron et un neuroscientifique pour essayer de répondre à cette question. Ce que j'aimerais vous proposer aujourd'hui, c'est de dresser un portrait d'un cépage, pour lequel j'avoue avoir beaucoup d'affection. Il ne faut pas tomber trop dans l'émotion.

Pierre-Olivier l'a dit, ce cépage a tendance à être très « sexy », très à la mode. Cela dit, ce cépage a, du point de vue aromatique, une définition relativement peu séductrice. Ce n'est pas du tout un cépage variétal qui a une expression qu'on reconnaît au premier coup d'œil. Ce n'est pas un cépage facile à prendre en main. Il faut avoir une petite culture, se familiariser plusieurs fois avec lui avant de comprendre ses différentes facettes. Le Cabernet Franc devient variétal quand il y a une signature végétale de poivrons verts, mais quand elle domine, elle tend à effacer les autres facettes du cépage. Or ce qui est intéressant, c'est la capacité du Cabernet Franc à avoir des signatures à la fois de fruits, des notes herbacées-végétales, des notes épicées, des notes animales. L'ensemble de ces facettes fait du Cabernet Franc un cépage avec beaucoup de couches, ce qui ne facilite pas sa lecture. Donc c'est un cépage un peu initiatique, qui demande du temps et de l'attention pour se livrer.

Le deuxième point qui caractérise ce cépage, c'est sa dimension de fraîcheur. Prenons le temps de se plonger un peu dans ce descripteur. A première vue, cette notion de fraîcheur pourrait provenir de l'acidité. L'acidité, c'est un des éléments qui structure beaucoup ce cépage. Par exemple, en Ontario, quand on fait des vins de glace de Cabernet Franc, il faut cette solide acidité structurante pour maintenir et équilibrer ce sucre. Donc un cépage qui a de l'acidité, mais pas autant qu'un Cabernet Sauvignon. Si vous cherchez de l'acidité, plantez plutôt le Cabernet Sauvignon. Le Cabernet Franc est plus modéré que son demi-frère le Cabernet Sauvignon.

Ce que j'apprécie beaucoup dans le Cabernet Franc, c'est surtout sa plasticité. Pierre-Olivier en a parlé : cette capacité à changer d'expression, changer de personnalité, être quelqu'un qui peut avoir plusieurs personnalités à proposer et qui par conséquent, attire l'attention de notre cerveau, qui attire notre curiosité, une plasticité en fonction notamment des sols sur lesquels il habite. Plasticité que je vois très bien, par exemple, au niveau de la couleur. Regardez un Cabernet Franc qui pousse sur du sable, sur des argiles, sur des calcaires ou sur des schistes : la couleur peut changer radicalement. On peut avoir des rouges assez clairs jusqu'à des rouges très foncés, qui signalent la plasticité des contenus en polyphénols, et notamment en anthocyanes. C'est une des caractéristiques du Cabernet Franc : sa capacité à répondre de manière différente en fonction des sols, en fonction des climats, en fonction des expositions. C'est un cépage qui, parce qu'il change beaucoup, peut tromper peut-être un peu le jeune dégustateur qui cherche une signature facile à reconnaître - mais qui intéresse beaucoup les

grands amateurs qui veulent avoir un cépage plastique qui révèle le terroir. Le Cabernet Franc se place finalement en dessous du terroir, pour laisser le terroir s'exprimer en premier.

Il y a un mot qu'on a entendu plusieurs fois dans la bouche d'Allison et de Pierre-Olivier, c'est ce mot de fraîcheur. Effectivement, c'est un mot qui est assez attractif aujourd'hui dans le contexte de réchauffement climatique. La fraîcheur du Cabernet Sauvignon serait-elle une solution pour répondre au réchauffement ? Mais qu'est-ce qui se cache derrière le mot « fraîcheur » ? C'est typiquement un mot très synthétique, qui souligne la capacité du cerveau à utiliser des descripteurs globaux, pour signaler plusieurs choses en même temps. Quand on parle de descripteur synthétique, on pense par exemple au mot « minéralité ». Minéralité, qu'est-ce que ça veut dire ? Derrière un vin « minéral », il peut y avoir des signatures aromatiques, gustatives, tactiles, qui constituent différentes dimensions de la minéralité. Même chose dans la fraîcheur. J'aimerais essayer de vous donner quelques clés de lecture, pour que vous puissiez mieux qualifier cette fraîcheur au fur et à mesure des dégustations que vous ferez aujourd'hui. Quelles sont les deux clés à analyser quand on goûte la fraîcheur dans un vin ? La fraîcheur peut se qualifier de deux manières, qui correspondent à deux besoins physiologiques.

Le premier, c'est quand on a chaud, on cherche de la fraîcheur, quelque chose de froid pour abaisser notre température. La deuxième situation qui appelle la fraîcheur, c'est quand on a la sensation de soif. Quand on a soif, quand on est déshydraté, on va chercher de la fraîcheur pour se réhydrater, pour diminuer la sensation de sécheresse en bouche, on cherche une boisson désaltérante. Donc, entre une fraîcheur qui est rafraîchissante et une fraîcheur qui est désaltérante, vous voyez qu'il y a deux ambitions différentes.

Dans les éléments qui contribuent à une fraîcheur rafraîchissante (pour lutter contre le chaud), on va retrouver toutes ces dimensions aromatiques qui rappellent le froid, des composés aromatiques comme le menthol, l'eucalyptol, des composés herbacés qu'on peut retrouver dans les vins de Cabernet Franc. Ces composés sont intéressants parce que non seulement ils donnent une dimension olfactive herbacée, mais en plus, ils activent artificiellement le récepteur du froid dans notre nez et dans notre bouche et donnent ainsi l'illusion du froid. Quand vous prenez un dentifrice avec du menthol, vous avez une sensation de froid en bouche sans que ce soit réellement froid, parce que le menthol active artificiellement le récepteur du froid et donne l'illusion de la fraîcheur. Dans le vin de Cabernet franc, il y a des composés qui, quand ils sont présents, peuvent donner cette illusion. Du point de vue émotionnel, cette sensation rafraîchissante apporte une dimension stimulante, éveillante, vivifiante, tonifiante. Cette fraîcheur peut être aussi appuyée par la saveur amère du vin. L'amertume en fin de bouche va aussi contribuer à renforcer la notion de fraîcheur végétale, et nourrir la dimension éveillante et énergisante.

De l'autre côté, deuxième dimension, c'est la dimension désaltérante qui va apporter de l'eau en bouche. Quand on veut se désaltérer, quand on a la bouche sèche après un petit jogging de 10 km, vous avez envie d'avoir de l'eau en bouche. Et un vin qui apporte de l'eau en bouche, ce n'est pas uniquement par l'eau qui est contenue dans le vin, mais c'est par sa capacité à stimuler notre salivation. Quand on salive en bouche, quand on a une bouche salivante, cette salive va recouvrir nos muqueuses, lubrifier et protéger notre bouche et neutraliser la



sensation de sécheresse. Pour stimuler la salivation, une solution, c'est d'avoir des vins salivants, c'est-à-dire des vins qui sont notamment porteurs d'acidité. L'acidité, c'est la première de nos cinq saveurs qui stimule le plus notre salivation. Une salivation qui va être plutôt fluide, plutôt sur les côtés, qui va contribuer à l'idée de fluidité. Cette idée de fluidité est aussi portée dans le vin par des textures fluides, souples et légères, à l'inverse des textures épaisses, nappantes et pesantes. Quand on a soif, on veut des vins très fluides, sans aspérité, avec une acidité salivante, sans épaisseur, sans sécheresse astringente, sans sucre non plus.

Si je résume, il n'y a pas une, mais au moins deux fraîcheurs qu'on pourrait différencier. Je vous invite aujourd'hui à essayer de vous poser la question : si je trouve qu'un vin est « frais », est-ce parce qu'il possède ce côté froid, rafraîchissant, ou est-ce qu'il est désaltérant ? Parfois, sur certaines bouteilles, vous verrez qu'il y a deux formes de fraîcheurs qui s'expriment différemment, à différents moments, à l'attaque ou en fin de bouche. C'est là justement toute la force de ce Cabernet Franc : il va démultiplier des ressources de fraîcheur à différents niveaux pour pouvoir combler notre appétit physiologique de fraîcheur, en particulier en ce moment de réchauffement climatique, tout en nous donnant du plaisir de ressentir cette fraîcheur. Et cette dimension de fraîcheur, c'est une facette pour laquelle on peut facilement tomber amoureux du Cabernet Franc !

**ALEXANDRE LAZAREFF :**

Merci Gabriel.

Maintenant, vous pouvez poser des questions. Est-ce qu'il y a une question dans la salle ? Il y a un bras qui se lève au fond.

**GABRIEL LEPOUSEZ :**

J'avais une question pour Pierre-Olivier.

Le Cabernet Franc était un cépage qui est important dans la construction de la fraîcheur des vins de Saint-Emilion. Est-ce exactement le même cépage en Anjou et à Saint-Emilion ? En ampélographie, il y a aussi des notions de clones et de diversité génétique. Il n'y a pas un, mais plusieurs Cabernet Franc. Est-ce que tu pourrais nous éclaircir sur cette variabilité à l'intérieur du cépage Cabernet franc ?

**PO :**

Bien sûr, évidemment. Je vais citer quelqu'un que j'aime beaucoup, qui s'appelle Jean-Claude Berrouet, qui a vinifié 44 millésimes de Pétrus. Malgré ça, il est un amoureux inconditionnel du cépage Cabernet franc. C'est un Basque et il adore le Cabernet franc. À chaque fois, il disait à ses étudiants, « le Cabernet franc, ce n'est pas un cépage, c'est une population ».

Il y a une diversité absolument considérable au sein des Cabernet francs. Nous, à Cheval Blanc, on travaille exclusivement en sélection massale. Enfin, je dirais plutôt en sélection clonale privée, puisqu'en fait, on fait des têtes de sélection qui rentrent dans des parcelles de collection pour les observer. Parce qu'en fait, le Cabernet franc a une diversité absolument considérable. On est très engagés pour la disparition progressive des clones, parce qu'on pense que ça a été un des désastres de la viticulture des années 70, l'arrivée du matériel clonal a appauvri de façon considérable le matériel végétal dont on dispose, et dont les vigneron disposent aujourd'hui. Il va falloir qu'on ait une boîte à outils un peu équipée et un peu solide pour affronter ce qui va nous arriver devant nous. Et cette première boîte à outils, au-delà du mode de culture, ce sont aussi les cépages dont on va disposer, la variété au sein même des cépages, les porte-greffes qu'on va utiliser. Donc le matériel végétal sera sans nul doute une façon de s'adapter absolument considérable dans les années à venir. Donc on travaille énormément là-dessus. On n'arrête jamais la sélection massale. En fait, une bonne sélection massale ne s'arrête jamais. Et donc, on retourne très régulièrement dans les vignes des années 20, 30, 40, 50, pour aller extraire des individus qui nous paraissent intéressants, avec des critères qui nous paraissent pertinents pour aujourd'hui et pour demain, et les multiplier et les remettre au sein de nos parcelles.

La toute petite limite que j'apporterais à ça, c'est l'hypermode de la diversité, qui peut être un énorme problème pour le Cabernet franc et la culture du Cabernet franc. On est convaincus que la diversité est un point très important de l'assemblage, un point très important de nos écosystèmes, de nos paysages. Mais le terme de diversité pour le Cabernet franc peut être un problème de temps en temps, puisqu'en fait, il ne faut pas oublier que le Cabernet franc a en lui une petite part de rusticité. Et si on le compare à d'autres cépages fantastiques, je vois que Jacky est là, et donc si on parle du Pinot noir, par exemple, c'est un cépage qui a en lui la finesse et la délicatesse, alors que le Cabernet franc a en lui une petite part de rusticité que le vigneron doit savoir dompter et maîtriser. Et dompter et maîtriser cette rusticité, c'est être capable d'amener un petit peu d'homogénéité au sein de la parcelle. Et donc, l'hétérogénéité entre les individus au sein d'une même parcelle, l'hétérogénéité que peut amener un cycle, et par exemple, ce que vous connaissez peut-être vous cette année, nous en tout cas à Bordeaux, on est très touchés par cette floraison très languissante et très longue cette année, on sait d'ores et déjà que ça va être un problème au moment de la gestion de la récolte, parce que le Cabernet franc est très sensible à cette diversité de la maturité. Et donc, pour être capable de faire un joli Cabernet franc, on ne peut pas supporter les 5, 8, 10, 12, 15% de raisins qui sont en retard et qui vont eux amener rusticité et verdeur. Et donc, dans le travail viticole qu'on mène aujourd'hui, on vise à avoir de l'hétérogénéité, c'est-à-dire avoir des facettes différentes au sein de notre vignoble. Par contre, au sein d'une seule parcelle, on essaye d'être homogène. Toujours pour paraphraser Berrouet, il disait « on ne fait pas du frais avec du cru et du cuit ». Mais c'est très vrai, et ça c'est un des gros ennemis du vigneron qu'il faut qu'il garde dans la tête, c'est qu'on ne fait pas du frais avec du cru et du cuit. C'est-à-dire que quand on veut un joli raisin frais, il faut que 99,9% des raisins de la parcelle soient frais. Et si vous avez un peu de cru et un peu de cuit, c'est là que vous rentrez dans des vins qui sont décalés, déséquilibrés.

**ALEXANDRE LAZAREFF :**

Merci beaucoup. Passons désormais aux questions du public.

**FRANCE BRETON :**

Je m'appelle France Breton. J'ai une question par rapport à cette palette aromatique. Dans les cinq dernières années, je pense qu'on a tous été mis face à un Cabernet franc où on n'a pas pu trouver le cépage parce que ce qui est apparu, c'était la sucrosité qui n'existait pas avant dans les palettes aromatiques. Ma question, c'est est-ce qu'on peut corréliser à cette sucrosité l'effet de mode qui arrive pour le Cabernet franc ? Ou est-ce que justement ce marqueur de sucrosité serait une façon d'appréhender le Cabernet franc par des nouveaux amateurs et qu'il n'est pas inhérent à la palette aromatique du Cabernet franc ? Et donc est-ce qu'on ne tombe pas dans ce qu'était le Cabernet franc, c'est-à-dire un cépage de non-sucrosité qu'il fallait défendre en amenant tous les arguments que vous avez amenés, Gabriel, en disant aux gens que ce n'est pas du gamay, que ce n'est pas du pinot noir, que ce n'est pas la sucrosité facile ? Aujourd'hui, on se retrouve avec le Cabernet franc qui présente une palette de sucrosité et on continue de défendre avec des arguments aromatiques comme vous avez donné.

Pour le point de vue de vinification, comment peut-être aussi éviter de tomber dans ces maturités de sucrosité ? Je ne sais même pas si c'est vraiment lié à la maturité, mais dans ces palettes peut-être ?

**PIERRE-OLIVIER CLOUET :**

Merci beaucoup pour la question qui est très pertinente. C'est lié à de nombreuses questions. Pour utiliser un mot à la mode, c'est multifactoriel.

Il y a plein de raisons qui amènent un vin à développer de la sucrosité. Évidemment, il y a le regard du vigneron sur sa maturité. Il y a le bois aussi, il y a l'extraction, il y a le travail qui va être fait à la cuverie qui va être aussi important. Ce sont les techniques œnologiques qui viennent marquer le cépage d'un équilibre qu'on ne connaissait pas. Évidemment, je ne peux qu'adhérer à ce que tu dis. Ce n'est pas du tout comme ça qu'on approche et qu'on comprend le Cabernet franc. Mais il y a aussi un point qui est important, c'est que comme c'est un cépage qui se développe et que beaucoup de vignerons se l'approprient, leur regard peut, de temps en temps, ne pas être historique. Ils peuvent réinterpréter à leur manière, avec leur patte de vigneron, avec leur vision, ces cépages-là. On se met à découvrir tout un tas de facettes qui sont nouvelles pour les Cabernet francs historiques, mais qui sont aussi l'interprétation de certains vignerons, parce qu'il y a des nouveaux terroirs qui sont exploités, il y a des nouveaux regards, il y a une nouvelle génération qui pose son regard sur ces cépages-là. Et donc, on va avoir une certaine diversité. Ce n'est pas celle que moi, personnellement, je défends pour Château Cheval Blanc, mais par contre, je pense aussi qu'il faut qu'on soit ouvert à laisser la patte de certains vignerons rentrer et jouer avec ces cépages-là. Je pense qu'il faut qu'on tolère cela, même si moi, je crois profondément que la sucrosité est l'ennemi de tous les vins jeunes.

La sucrosité, c'est quelque chose qui doit apparaître avec la garde en bouteille. Donc, un magnifique Rougeard des années 80 qui commence à amener de la sucrosité, c'est superbe. Par contre, un Cabernet franc de 2022 qui développe de la sucrosité, moi, personnellement, je ne vois pas le sujet.

**GABRIEL LEPOUSEZ :**

Je vais juste compléter la réponse.

La remarque est très juste parce qu'elle illustre le fait qu'un excès de maturité va réduire, finalement, les éléments de lecture du vin. Un peu comme un défaut œnologique, quelque part. Quand il y a un défaut dans une bouteille, quand un vin est bouchonné par exemple, tous les autres arômes disparaissent et on ne sent que le bouchon. L'excès de maturité, la surmaturité sur le Cabernet franc peut aussi conduire dans une certaine mesure au même phénomène. L'expression va devenir plus monotone et perdre certaines facettes aromatiques. Pour répondre à ce problème, il y a plusieurs solutions. A Bordeaux par exemple, la solution c'est assembler différentes parcelles avec des choix de parcelles. On peut aimer ou pas cette stratégie-là, mais elle reste efficace. Je trouve qu'ici, en Anjou, on a différents types de sols avec différents types de vins. On a aussi cette diversité, qui s'exprime millésime après millésime. Cet après-midi, quatre vigneronns présenteront chacun un millésime chaud et un millésime froid pour se rendre compte comment en bouche, au niveau aromatique et au niveau tactile, ce Cabernet franc est capable de changer avec ses excès, avec ses défauts. Quand ce n'est pas assez mûr, c'est trop végétal. Quand c'est trop mûr, c'est surmaturé, trop confituré. Comment trouver un équilibre entre ces deux extrêmes ? Le changement climatique impose des oscillations de plus en plus amples entre ces deux extrêmes. Mais une des forces de l'Anjou, c'est sa diversité de sols. Et une des clés, peut-être, c'est de commencer à anticiper les endroits, les lieux où le Cabernet franc va commencer à devenir de plus en plus surmûri, ainsi que d'autres endroits où il va réussir à garder cette plasticité et ces changements de personnalité. Petit à petit, on voit bien, certaines zones de plantation vont changer, vont être détournées pour d'autres types de produits. Il y a peut-être des nouveaux terroirs à investir. Il y a encore la place, en particulier dans la région de Bourgueil, pour accueillir et redécouvrir des grands terroirs de Cabernet franc.

**ETIENNE MOLY:**

Bonjour, Étienne Moly, je suis du Saumurois. J'ai une question pour Pierre-Olivier. Est-ce qu'on pourrait développer sur l'évolution de la structure d'acidité, c'est-à-dire tous les différents acides qui composent l'acidité totale du Cabernet franc. Comment est-ce qu'on peut évoluer avec le temps ? Est-ce que ça vaut le coup de se poser cette question ?

**PIERRE-OLIVIER CLOUET :**

Oui, je pense que ça vaut le coup de se poser cette question. Je ne suis pas sûr d'être la bonne personne, parce que je suis vigneron aussi, et donc il y a un certain nombre de choses de la science qui m'échappent.

Ce qui est sûr, c'est qu'on perçoit que les cycles se raccourcissent un petit peu, et que c'est très préjudiciable à l'acidité. C'est-à-dire que le fait que la maturation se compresse sur un temps plus court génère des maturations, des fins de cycle, sur des périodes plus chaudes et plus ensoleillées. C'est un vrai sujet. Moi, je suis un immense fan des millésimes d'arrière-saison, des cuissons à basse température, et pas des cuissons à feu vif. Quand on mûrit ces derniers degrés, quand on mûrit ces derniers jours de maturité, fin août, début septembre, et bien derrière, non seulement, quand on a beaucoup de parcelles et des terroirs variés, on court derrière la récolte, mais en plus l'acidité s'effondre. Comme on est des producteurs de vin de garde, on est très attentifs aux tanins, et donc on voit cette acidité dégringoler. Pour autant, alors qu'on a toujours été considérés comme des ramasseurs précoces, on laisse un petit peu plus de temps ces dernières années pour aller chercher une maturité pleine de nos tanins, au détriment de l'acidité. Ça c'est vraiment quelque chose qui nous fait relativement peur. On constate en fait, on est pour l'instant plutôt spectateurs. Moi, je crois énormément que le matériel végétal sera une de nos pistes principales d'exploration. Je ne crois pas du tout à la correction de la vendange, je pense qu'à chaque fois que l'homme essaye d'intervenir sur sa vendange en bougeant les équilibres naturels du raisin, il fait des bêtises. En tout cas, sur le long terme, il fait des bêtises. Acidifier, enzymer... tous les produits œnologiques posent des problèmes. Par contre, je crois beaucoup à la sélection massale, je crois beaucoup au porte-greffe. Je ne suis pas complètement fermé à l'idée que les cépages vont bouger dans les années à venir. Je ne sais pas si ça répond très bien à la question, mais en tout cas, nous, on constate que plus les années passent, plus les gens nous disent que nos vins sont frais, alors que le papier, l'analyse, le laboratoire, nous racontent l'inverse. Donc on est encore très attentifs à garder une fraîcheur aromatique et un tannin très jeune dessiné, mais au détriment de nos acidités génétiques.

#### **ALEXANDRE LAZAREFF :**

Nous sommes un peu contraints par les horaires et par la proximité du déjeuner. Il ne reste une place que pour une seule question, un seul témoignage. C'est celui de Jacky Rigaux. Jacky, il va quand même falloir qu'on dise quelque chose sur le Pinot noir.

#### **JACKY RIGAUD**

Oui, d'autant plus qu'ici, on est à la Paulée d'Anjou, donc on ne peut pas contrôler le Cabernet franc. Donc, il ne faut jamais l'oublier, le cépage est d'abord l'interprète du terroir. Et comme le dit très bien Léonard Humbrecht, le cépage, c'est le Pineau, le nom de famille, c'est toujours le terroir. Donc, est-ce que ce merveilleux traducteur du terroir qu'est le Cabernet-Franc, il est surtout à l'aise dans les terroirs sédimentaires ? Avec grave, calcaire, argile, etc. selon les proportions ; est-ce que c'est là qu'il est vraiment à l'aise, plutôt que dans d'autres types d'origines ?

### **PIERRE-OLIVIER CLOUET :**

Nous, à Saint-Émilion, on n'est pas sur le plateau calcaire, on est à la frontière entre Pomerol et Saint-Émilion. Il est très à l'aise sur les parties argileuses, et qui vont avoir, justement, cette capacité à faire le rôle d'éponge. Je pense qu'il se plaît très bien sur des terroirs régulés. Il déteste les excès, il ne veut pas avoir les pieds dans l'eau, il ne veut pas avoir les pieds dans le sec, donc il a besoin d'une forme de régulation hydrique qui est très, très importante pour la maturité de son tannin. Nous, on pense que ça fonctionne très bien sur les calcaires, même si je ne peux que vérifier ça dans vos bouteilles, messieurs, dames, pas dans les nôtres. Mais il va très bien sur l'argile.

Petit détail aussi important : le Cabernet franc a aussi besoin d'âge. Il a besoin d'âge à la vigne, c'est-à-dire que les jeunes Cabernet francs ne sont pas toujours les parcelles les plus brillantes de la propriété, alors qu'un jeune Merlot, un jeune Cabernet-Sauvignon peut très bien s'en sortir. Et c'est aussi avec l'âge en bouteille que les Cabernet-Francs se révèlent merveilleusement bien. Ils sont un peu timides, ils sont un peu taiseux, ils sont un peu fermés sur les premières années. Ça a joué beaucoup de préjudices au Cabernet-Franc en région bordelaise, où dans les vingt dernières années, il fallait des vins démonstratifs pour les primeurs, et donc, il est un peu passé à la trappe. Je prendrais la phrase de Dubourdieu qui disait « Ce n'est pas parce que vous parlez fort que vous racontez des choses intéressantes. ». C'est un peu ça, le Cabernet-Franc : il parle tout bas, par contre, il dit des choses très variées, très diverses et très intéressantes.

### **GABRIEL LEPOUSEZ :**

J'aimerais juste compléter pour dire qu'en Anjou, il y a l'Anjou Noir, qui n'est pas un endroit sédimentaire, mais métamorphique, avec des roches de plusieurs centaines de millions d'années. Et sur ces roches métamorphiques, en particulier sur les schistes, on fait des merveilleux Cabernet francs. Je vous invite à voir comment le Cabernet s'exprime aussi très différemment sur ces types de roches-là. A mon avis, c'est quand on a observé cette plasticité, quand on a vu sa capacité à retranscrire différents messages géologiques en particulier, mais aussi d'exposition et de vents, on se rend compte que c'est un cépage qui est humble par sa capacité à mettre d'abord le terroir en avant, et son expression après. S'il y a un message à retenir du Cabernet Franc, c'est son humilité et sa capacité quand même à être très volubile, et à offrir une multitude de messages différents, mais toujours dans l'humilité d'une expression délicate et subtile. Et là-dessus, il faut le remercier pour ça.

### **ALEXANDRE LAZAREFF :**

C'est l'heure, c'est le moment de la conclusion.

La première conclusion, c'est de remercier et de féliciter nos intervenants, ainsi que les organisateurs, les organisateurs de la Paulée de l'Anjou et en particulier les vigneron de

Bourgueil qui nous ont accueillis dans ce lieu absolument magnifique. C'était beaucoup trop court, mais c'était absolument remarquable. Moi-même, j'avais vraiment envie que chacun d'entre vous puisse dire tout ce qu'il avait à dire. Je vous ai limités, comprimés, mais vous allez pouvoir, bien sûr, continuer les échanges. Quelle chance vous avez, dans la Loire, d'être tombés sur ce cépage absolument magnifique, qui correspond parfaitement aux attentes des consommateurs (cette fraîcheur dont on a beaucoup parlé, et cet équilibre), aux attentes du climat, et qui n'est pas nécessairement si facile que ça à cultiver, un peu diva capricieuse.

Merci, merci pour votre attention, et merci pour l'accueil.