

TOURAINE-AMBOISE : le côté tient sa revanche

Sorte de vilain petit canard pendant des siècles, maltraité, parfois utilisé localement comme un cépage teinturier et tannique, bon à revigorer les autres vins de Touraine ou d'ailleurs, le côté (alias malbec, cépage unique de l'appellation Touraine-Amboise rouge), commence à se hausser du col grâce à la volonté et à l'énergie d'une petite vingtaine de vignerons locaux. État des lieux...

TEXTE ET PHOTOS HENRI-NOËL LAGRANDEUR ET YAÏR TABOR

Touraine-Amboise (774 ha sur dix communes, dont un peu moins de 200 ha revendiqués) constitue une dénomination géographique au sein de l'A.O.C. Touraine (plus de 5000 ha). Appellation spécifique depuis son extraction de l'A.O.C. Touraine en 1955, elle propose des vins rouges, blancs et rosés. Nous nous ne sommes intéressés qu'aux seuls vins rouges, issus à 100 % du cépage côté.

en Afrique du Sud, en Australie, en Californie, au Chili et en Italie.

Bien que le cépage ait été présent depuis le XVI^e siècle en Touraine, le nom de côté n'aurait été choisi par l'ampélographe tourangeau, le Comte Odart, qu'au XIX^e siècle.

Ce cépage a longtemps été mal aimé (un peu comme le grolleau), sans doute parce qu'il a été

Un peu d'histoire

Depuis deux mille ans, la vigne occupe une place importante en Touraine, mais on doit l'introduction du côté à François 1^{er}. Dans la région de Tours, la première trace écrite sous le nom de "co" date de 1785, mais on le trouve aussi - au début du XIX^e - sous le nom de "cos" dans certains registres de communes tourangelles.

Ce voyageur sans papiers - mais pas sans feuilles - est également connu sous le nom de malbec. Le *R&B* a consacré un dossier spécial aux "cépages voyageurs" et notamment au malbec dans le numéro 133 (pages 46 à 53). Le malbec (ou côté) est un cépage de la famille des cotoïdes. Ce cépage, originaire du Quercy, est le résultat d'un croisement entre la magdeleine noire des Charentes et le prunelard noir. Au XIX^e siècle, il débarque en Argentine - grâce à l'agronome français Michel Aimé Pouget - où il devient en un siècle le cépage le plus répandu avec 40 000 ha, (soit 80 % de la superficie mondiale du malbec), à comparer au 4 000 hectares en A.O.P. Cahors et au 200 en A.O.P. Touraine-Amboise). On le trouve également

L'A.O.C. Touraine-Amboise en chiffres

► **Date de création de l'appellation :** 1955 ;

► **Superficie délimitée :** 774 ha ;

► **Production (données 2019) :** rouges 60 %, blancs 40 %, (le rosé est marginal) ;

► **Cépages :** vins rouges : côté. Blancs : chenin. Rosés : Côt > 70 %, gamay ;

► **Densité minimale de plantation :** 6000 pieds par hectare ;

► **Taille** du 1^{er} novembre au 1^{er} mai de chaque année, en taille Guyot simple, avec un ou deux bras portant un seul long bois, ou en taille courte (gobelet conduite en éventail, ou cordon de Royat) ;

► **Pourcentage de pieds** de vignes morts ou manquants fixé à 20 % ;

► **Titres alcoométriques minimum :** vins rouges : 11 %, vins blancs secs : 11 %, vins blancs demi-secs, moelleux et doux : 13 %, vins rosés : 11 % ;

► **Rendements :** vins rouges et rosés : 55 hl/ha, vins blancs : 52 hl/ha ; rendement butoir 60 hl/ha ;

► **Fermentation malolactique** achevée pour les vins rouges, teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 g/l ;

► **Pratiques œnologiques, traitements physiques & divers pour les vins rouges :** techniques soustractives d'enrichissement autorisées. Limite du titre alcoométrique volumique total après enrichissement : 12,5%. Utilisation de copeaux de bois interdite ;

► **Élevage :** au moins jusqu'au 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

maltraité : planté sur de mauvais terroirs et voué à de gros rendements, on l'appréciait surtout pour sa couleur, son fruit, ses tannins et non pour sa finesse obtenue quand il est issu de vieilles vignes, aux rendements modérés et sur de bons terroirs. En Touraine, on le trouve souvent associé au gamay et au cabernet franc. Dans l'appellation Amboise, les nombreuses sélections massales proviennent de Hugues Garnon à Châteauvieux (Loir-et-Cher) ou, plus souvent, de Maurice Catroux, grand-oncle de Philippe Catroux (le vigneron) et pépiniériste à Chargé dans l'Indre-et-Loire. Ce dernier a créé quatre sélections massales différentes qui souffrent peu du millerandage.

Aujourd'hui

En 2012, un nouvel ambassadeur du côté se distingue à Amboise : Xavier Frissant, nouveau président du syndicat et prêt à défendre bec et ongles ce cépage. Il explique : « *Nous sommes entourés par le cabernet franc à Bourgueil, Chinon et Saumur. Or, Amboise ne s'avère pas être le terroir de prédilection du cabernet. Le gamay, qui peut donner de belles bouteilles, entre également dans les vins d'entrée de gamme. Il nous reste le côté à défendre, à savoir dompter, le vinifier et l'élever.* »

Bon nombre de jeunes - et de moins jeunes - vignerons ayant partagé dès 2012 l'enthousiasme de leur président et décidé de mettre ce cépage en avant, l'Inao a suivi... Les vins rouges de Touraine-Amboise sont désormais obligatoirement issus à 100 % du côté pour les rouges et à 100 % du chenin pour les blancs depuis le millésime 2019, même si

la majorité des producteurs avaient anticipé cette modification d'encépagement. Mathieu Plou, du domaine Plou et Fils, vient récemment de prendre la suite de Xavier Frissant en tant que président du syndicat. Il s'assigne notamment comme objectifs d'atteindre sur une période de dix ans 150 ha de côté et 100 ha de chenin sur le territoire de l'appellation Touraine-Amboise et d'élaborer des vins « à hauteur de la richesse culturelle de la ville ».

Que conclure après avoir dégusté la quasi-totalité de la production des vins rouges de cette A.O.C. ? Comme dans beaucoup d'appellations, les domaines en "bio", biodynamie - ou en conversion - dominent le débat, même si ces pratiques respectueuses ne garantissent pas systématiquement une qualité gustative (nous avons également dégusté certains vins "bios" qui ne nous ont pas éblouis).

Les cuvées issues de vieilles, voire de très vieilles vignes de côté - assez fréquentes dans la région - se remarquent grâce à leurs densité et profondeur de fruit.

Les maturités alcooliques (sucres) et phénoliques (tanins) ne coïncident pas toujours pour le côté qui semble parfois difficile à vinifier, car il est susceptible de présenter de la rusticité s'il est récolté trop tôt ou quand il est trop extrait par rapport au potentiel de la matière.

L'appellation, dans sa forme actuelle, est très jeune, mais beaucoup de producteurs ont perçu la direction à prendre, avec une marge de progression importante... ■

