

LE SERVANT : projet de relance d'une production viticole et de sauvegarde d'un patrimoine

Alain CARBONNEAU, Professeur de Viticulture
ma2.carbonneau3@orange.fr

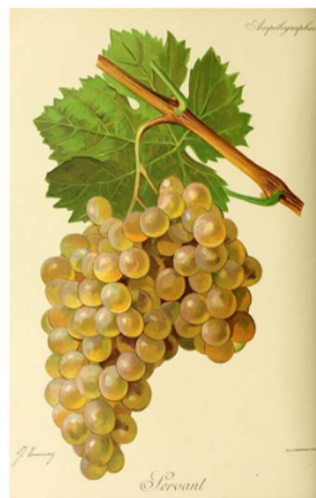
Le Servant ou 'raisin de Noël' mérite de revenir à la hauteur de sa réputation historique, et la région de Clermont-l'Hérault de porter un projet de relance de sa production appuyée par l'image emblématique du Salagou autour de la commune de Liausson. Tout d'abord, il est intéressant de mieux connaître ce cépage.

Histoire du cépage Servant.

Son étymologie est occitane, 'serva' altération de 'conserva' qui signifie 'conserver'. Elle renvoie directement à sa qualité première qui est la bonne conservation de son raisin.

Son origine, en fait, n'est pas autochtone, même s'il est souvent considéré comme languedocien (www.lescepages.fr). D'après les analyses génétiques réalisées à l'Institut Agro et à l'INRAE de Montpellier, le **Servant** serait le produit de l'hybridation ou croisement entre le **Ferral** et le **Wildbacher** (<https://www.plantgrape.fr/fr/varietes/varietes-a-fruits/262>). Le Ferral est un cépage traditionnel portugais probablement originaire d'Andalousie, à double fin cuve et table, à grosse grappe et au raisin rouge bleuté, à saveur neutre, capable de se conserver jusqu'en janvier. Le Wildbacher est un vieux cépage cultivé en Styrie région située au sud-est de l'Autriche voisine de la Hongrie, au raisin noir mûrissant tardivement. Rappelons que si les parents sont des variétés à raisin noir mais génétiquement hétérozygotes, elles peuvent donner des descendants de croisement à raisin blanc.

Il n'y a pas de trace historique sur l'origine de ce croisement. L'histoire de la ville de Valbonne dans les Alpes maritimes rapporte que le Servant serait un cépage oriental rapporté à Toulon par l'amiral Nonay vers 1864 suite à une croisière en Méditerranée (<http://www.asso-acav.fr/si-le-servan-metait-conte/>). Cette hypothèse rejoindrait un fait historique attestant des liens entre les viticultures du sud de la France et d'Europe centrale établis par des militaires en mission, comme en atteste l'importation sous Napoléon I^{er} du cépage du Tokay hongrois, le Furmint, à Saint-Gilles dans le Gard où il acquit une belle réputation avant le phylloxéra.

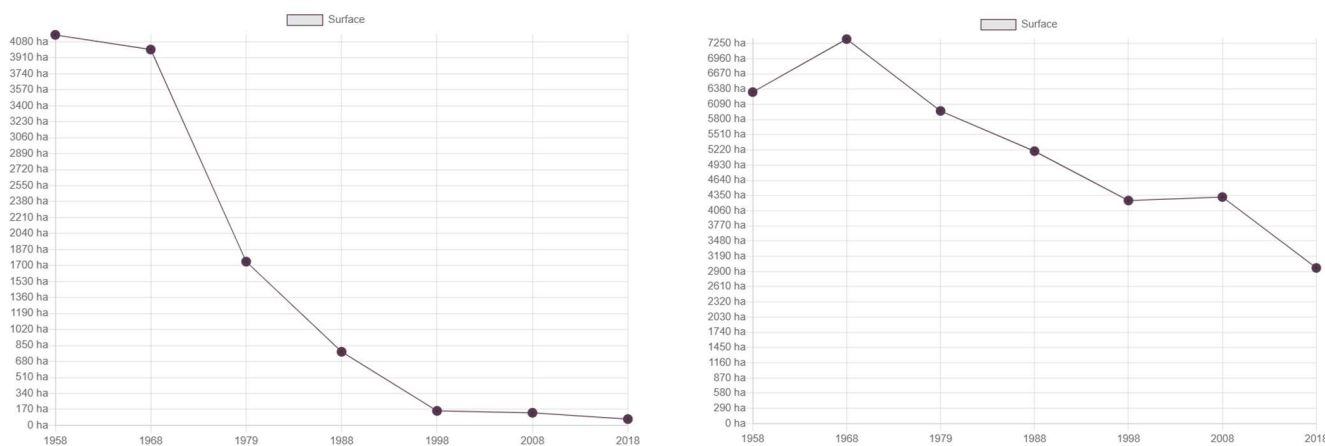


Ampélographie du Servant (www.plantgrape.fr) : feuille découpée et dentelée (gauche) ; grappe grande à raisins ronds dorés (centre) ; peinture de l'ampélographie de Viala et Vermorel (droite).

L'évolution de la culture du Servant.

Cépage rustique à maturité tardive, aux baies à peau résistante mais agréables à consommer et aptes à une **longue conservation**, le Servant occupe un créneau spécifique qu'il ne partage qu'avec l'espagnol Aledo. Sa commercialisation avant ou pendant Noël et les fêtes du nouvel an présente donc un **atout stratégique**. Il est dommage qu'il n'ait pu être valorisé par les producteurs, sans doute ignorants des possibilités techniques qui auraient permis le maintien de sa production à un bon niveau. Il est utile de rappeler l'évolution de la culture du Servant en Languedoc, et de l'analyser en comparaison de celle d'autres cépages en Provence.

Le graphique ci-dessous (<https://www.plantgrape.fr/fr/varietes/varietes-a-fruits/262>) montre l'évolution des surfaces cultivées en Servant en France. La comparaison avec le Muscat de Hambourg est intéressante (<https://www.plantgrape.fr/fr/varietes/varietes-a-fruits/188>). La concurrence européenne (Italie surtout) est forte à partir des années 1970 car les vignobles français manquent de compétitivité avec des coûts de production trop élevés. Pour le Servant (ou le Chasselas) en Languedoc, la chute est considérable dans les années 1970-1980. Elle est beaucoup plus atténuée pour le Muscat de Hambourg en Provence, et une surface significative y est maintenue.



Évolution des surfaces de raisins de table cultivées dans le sud-est de la France :
Servant (gauche), Muscat de Hambourg (droite)

Dans le Vaucluse, contrairement à l'Hérault et au Gard, la profession a fait face à cette même concurrence économique en modernisant profondément les techniques de production et en affirmant la typicité du produit (AOP Muscat du Ventoux). Il se trouve que jeune chercheur à l'INRA de Bordeaux j'ai été sollicité par la profession du raisin de table du Vaucluse (M. Clareton, CETA Le Thor) et appuyé l'évolution des vignobles de raisin de table (Journée de vérité sur le raisin de table, GDA Vaucluse, Avignon, 20 février 1979). La survie du raisin de table passait d'abord par une augmentation radicale des **rendements** pour réduire les coûts de production au kg, par une facilité de cueillette et une qualité régulière. La conduite en **Lyre** (image ci-après) que j'ai mise au point offrait toutes ces garanties. J'ai pu également conseiller une méthode de pilotage de l'**irrigation** au goutte-à-goutte, et fournir des critères climatiques de délimitation des zones favorables à la **qualité** du Muscat de Hambourg en appui de la démarche d'AOP Muscat du Ventoux. L'ensemble de ces éléments, avec aussi une diversification variétale (ex : nouvelle variété INRA le Danlas, et autres) a permis de maintenir un noyau de production rentable, original, au bénéfice des familles de producteurs. Il est à noter aussi que le **changement climatique** peut être globalement favorable au développement du raisin de table produit régionalement et non importé.

Cette démarche constitue sans doute la base technique du projet de relance du Servant.



Vigne de raisin de table conduite en Lyre à la SICA de Carpentras. © A. Carbonneau

L'atout de Clermont-l'Hérault et du Salagou

Tout d'abord un peu d'histoire (<https://www.clermontlherault.net/vins-et-traditions-viticoles/>). Dans les années 1950-1960 Clermont-l'Hérault était connue comme la 'capitale du raisin de table' en France, pour le moins en Languedoc. Les variétés phares étaient de la plus précoce à la plus tardive : La Madeleine angevine, Chasselas, Cœillade noire, Servant.



Images de Clermont-l'Hérault capitale du raisin de table :
marché aux raisins dans les années 1970 (haut gauche) ; trieries au travail en 1962 (haut droite) ;
étiquette du syndicat des expéditeurs de l'époque (bas).

Il est possible d'expliquer le manque d'engouement du consommateur et la forte concurrence étrangère pour la Madeleine angevine, l'Œillade noire, le Chasselas même ; en revanche, le Servant a les atouts pour résister à ces inconvénients. Sa chute a sans doute été provoquée par un effet d'entraînement, au détriment de ses qualités intrinsèques qui auraient permis de le maintenir, et sur lesquelles il convient de s'appuyer pour tenter sa relance.

Propositions pour une relance concertée de la culture du Servant :

1/ Contacts avec le **commerce** local et régional pour une promotion du Servant – 'raisin de Noël' ;
2/ Contacts avec les **viticulteurs** locaux pour inciter à planter ou surgreffer du Servant, table&cuve;
3/ Démarche auprès des instances communales, départementales (département de l'Hérault concerné en priorité), régionales, pour aider les démarches précédentes et installer une **parcelle de démonstration** dans le cadre du **Salagou**, en jumelant l'atout 'nature et tourisme' exceptionnel du site (Grand Site de France) et la relance de ce produit original qui est aussi un **patrimoine vivant**.
Les mairies du secteur comme celle de **Liausson sont** bien placées pour prendre l'initiative de cette relance en liaison avec les groupes de vignerons concernés.

Un mot clé du projet est sans doute '**fête**' à l'approche de Noël et du nouvel an. Afin de prolonger cette réflexion, pourquoi ne pas envisager de produire aussi du *vin effervescent de Servant*, ce qui est techniquement parfaitement possible et renforcerait son caractère à la fois original et festif ?



Le lac du Salagou et son environnement dans la commune de Liausson. © A. Carbonneau