

LE CHATUS : Un retour historique à la terre.

Alain CARBONNEAU

Le cépage **Chatus** (prononcer 'chatu') fait partie depuis quelques années de l'offre promotionnelle des vins des Cévennes ardéchoises. Une occasion de rappeler quelques faits historiques de cette région.

Le contexte historique

Au niveau géologique, le Museum d'Ardèche à Balazuc près de Ruoms présente un déroulé de l'évolution de la Terre avec une collection de fossiles remarquables. Parmi ceux-ci, quelques empreintes de feuilles de vigne dont une particulièrement bien conservée est mise à l'exposition (figure 1). Les fossiles de vigne se trouvent à l'ère Tertiaire, certains au Miocène (milieu supérieur du Tertiaire), la plupart de ceux qui annoncent le *Vitis vinifera* au Pliocène (fin du Tertiaire). Selon Louis Levadoux, ce type de vigne marque le passage entre les vignes Eurasiatiques (la dérive des continents a isolé ce bloc à cette période) et la vigne 'européenne' *Vitis vinifera silvestris* qui va se diversifier en son centre d'origine principal (TransCaucasie/Nord Mésopotamie) puis y être sélectionnée par l'homme au moins à partir du Néolithique en *Vitis vinifera sativa*. Il a nommé cette vigne fossile *Vitis previnifera*.



Figure 1. Empreinte de feuille de vigne '*Vitis previnifera*' datant du Pliocène trouvée dans des dépôts de micro-algues diatomées sous le plateau basaltique du Coiron vers Privas (par courtoisie du Museum d'Ardèche).

Sur le plan historique, l'Ardèche atteste d'une forte implantation gallo-romaine, en particulier dans la zone proche du Rhône, à Alba-la-romaine (figure 2). Elle constitue un

maillon remarquable entre les implantations languedociennes et celles du nord de la vallée du Rhône comme Vienne ou d'autres plus septentrionales.



Figure 2. Vieux vignoble en Gobelet sur le plateau en-dessous d'Alba-la-romaine dont on aperçoit le château, et proche de l'amphithéâtre gallo-romain.

Au cours de son histoire, il est à noter que l'Ardèche a très vraisemblablement échangé avec ses voisins de l'autre côté du Rhône comme le Dauphiné et la Savoie. L'hybride intraspécifique Syrah peut en attester avec une mère 'savoyarde' la Mondeuse blanche et un père 'ardéchois' la Dureza N.

Le Chatus, lui, est connu depuis le XVI^{ème} siècle ; il a été nommément cité en 1599 par Olivier de Serres dans son ouvrage *'Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs'*, parmi 38 cépages alors significativement cultivés. Cependant dans la région des coteaux ardéchois ou des Cévennes ardéchoises, le Gamay l'a longtemps éclipsé jusque dans les années 1980. On situe son centre de culture historique à Entraigues-sur-Volane (figure 3) et son extension sur le plateau d'Aubenas.



Figure 3. A gauche, carte de la région d'Entraigues-sur-Volane, rendue célèbre par le chanteur poète Jean Ferrat, au nord de Vals-les-bains ; à droite vue du village sur fond de Cévennes ardéchoises.

Cependant le Chatus a été cultivé dans d'autres secteurs, ce qui explique la présence de plusieurs synonymes : Chatelus, Houron à Saint-Péray, Charos dans l'Ardèche, Corbel dans la Drôme, Corbesse dans l'Isère, Vert ou Gros Cha(e)nu, Provareau ou Prouvereau, Persagne-Gamay, et Negro ou Nebbiolo di Dronero en Italie du nord.

L'histoire de la renaissance du Chatus est publiée par le Syndicat des Producteurs de Chatus : « Au XIX^{ème} siècle le Chatus est principalement cultivé sur les terroirs légers et gréseux de la bordure cévenole du Bas-Vivarais (d'Aubenas à Bessèges) où il constitue la majorité de l'encépagement. La crise du phylloxéra dans les années 1880 détruit la quasi-totalité du vignoble. La reconstruction se fait avec des variétés mieux adaptées à la production des vins de table (Aramon, Cahors, Producteurs directs américains, Jacquez, autres hybrides). Si au moment de replanter on lui préfère des hybrides, c'est que le Chatus est exigeant : il faut le tailler en arcure : laisser de longs bois sur chaque cep et les attacher en arc de cercle sur le fil de fer. 'Cela demande trois à quatre fois plus de main-d'œuvre que n'importe quelle autre vigne', explique Maxime Serret, président du syndicat des producteurs. Seuls quelques anciens ont gardé un peu de Chatus, dont la famille Allamel qui replante du Chatus dès 1883. Les vigneron de Vernon, en Ardèche, sont les seuls à greffer successivement des Chatus sur des vignes américaines et du Jacquez dans la période 1880-1940. Le Chatus de Vernon est alors renommé pour son degré, sa couleur et son corps. Cependant, lorsqu'un nouveau répertoire des cépages français est réalisé en 1950, le Chatus n'est pas déclaré. Pour l'administration, cépage et vin ont donc disparu. Mais quand dans les années 1980 le petit-fils Allamel devient gérant de la Cave de Rosières et avec l'aide de Jean Paul Sévenier, directeur de l'ICV à Vallon, ils décident de retrouver le vin de leurs ancêtres. Il faudra de nombreuses démarches pour que l'administration reconnaisse à nouveau le Chatus. Il s'agit de réapprivoiser la culture du cépage et la vinification. Cela prendra plusieurs années... 'Avant, lorsqu'on voulait faire du bon vin on mettait du Chatus dans la cuve'. Aiguillonnés par ces mots, les vigneron de la cave coopérative 'La Cévenole' à Rosières, ont entrepris depuis bientôt 20 ans un programme de sauvegarde puis de replantation de cette variété. En 1989 : les vigneron coopérateurs de la Cévenole engagent un programme expérimental de vinification et d'élevage en fût de chêne du Chatus. En 1991 : première plantation à titre expérimental avec des greffons prélevés sur les 2 parcelles centenaires de Vernon, palissée avec des piquets de bois de 1 m 80 à 2 m sur fils releveurs. Il a été inséré au classement officiel de la Communauté Européenne le 31/12/1991. En 1992 : demande auprès de l'ONIVINS du reclassement du cépage Chatus en cépage recommandé, obtenu en 1997. Depuis, chaque année, environ 1 hectare est planté sur les coteaux d'origine du Chatus. En 2000 : Création du 'Syndicat de défense des producteurs de Chatus en Cévennes d'Ardèche'. Il délimite son aire de production sur les 'faïsses*' du Trias cévenol (figure 4) avec un cahier des charges établi pour un rendement de 50 hl par hectare. Création d'une parcelle conservatoire à Rosières (Quartier Trepeloux). En 1997, première cuvée commercialisée. »

*NB – faïsse ou fayse ou faïs : nom occitan provençal de terrasse, probablement dérivé de l'occitan 'faïs' signifiant fardeau ou travail pénible effectué manuellement ; l'établissement de terrasses était rendu nécessaire par le manque de terre cultivable dans la montagne cévenole.



Figure 4. Vignoble de Chatus conduit en Espalier sur des terrasses larges au Domaine du Grangeon faysses (Syndicat des Producteurs de Chatus).

Le Chatus et son vin

Tout sentiment historique voire commercial mis à part, a-t-on un intérêt technique à relancer la culture du Chatus ? Un résumé de ses caractéristiques et aptitudes est utile (figure 5).



Figure 5. Feuille et grappe de Chatus, identifié comme Siramuse dans l'Ampélographie de Viala et Vermorel. Sur le plan étymologique, il est possible comme dans 'Serine' ou 'Syrah', de retenir le préfixe 'Ser' qui se retrouve dans le centre de la France pour désigner une petite montagne allongée ou arrondie.

Sur le plan cultural, le Chatus a une date de débourrement moyenne, et une maturité qualifiée de seconde époque mais qui est limitée dans son terroir historique ; il a un port assez érigé, une vigueur élevée et une bonne production ; ses bourgeons de la base sont peu ou pas fertiles ce qui nécessite de le tailler à longs bois voire en arcure (en ce sens il rappelle la Carmenère) ; il est très sensible à la brunissure et surtout à la plupart des parasites : mildiou, oïdium, pourriture ; ses raisins ont une pellicule fragile et une pulpe juteuse, ainsi qu'une propension à la sur-maturité avec augmentation rapide du taux de sucres ; ses vins sont marqués par un tannin âpre (rendant nécessaire soit l'assemblage soit un long vieillissement), l'acidité et une large palette aromatique (notes empyreumatiques, épicées, fruitées). Quelle est la perception des vignerons ? Citons de nouveau le Syndicat des Producteurs de Chatus :

« Le Chatus est un cépage rouge tardif mûrissant dans la première quinzaine d'octobre. Après vinification et élevage en fûts de chêne, on obtient un vin de garde particulièrement intéressant. D'une couleur grenat violacée les premières années, il évolue vers le rouge sombre dans le temps, avec une grande brillance. Les caractères olfactifs sont complexes. Les notes dominantes sont la nêfle et les fruits surmûris voire confits (pâte de coing, figue, pruneau à l'alcool), puis des notes empyreumatiques (tabac, café) avec une touche de vanille, de cannelle et de poivre. La bouche puissante structurée, dotée d'une solide acidité et riche en tanins dénote une typicité racée, avec des notes réglissées. Très longue persistance. Le Chatus est le vin de garde par excellence : il commence à s'exprimer à partir de trois ans et donne toute son ampleur entre cinq et dix ans.

Sa production annuelle est de 600 hl que les consommateurs locaux s'arrachent déjà. Le Chatus du Domaine de Grangeon provient d'un vignoble de 10 hectares plantés dans les 10 dernières années, dont 6 sont en production actuellement : production 250 hl. La zone de production se situe, comme autrefois, dans les Cévennes ardéchoises (piémont cévenol). Elle commence au Sud-Ouest du département au niveau des Vans pour se terminer au Nord-Est à Largentière. La zone délimitée couvre une bande de 30 km de long sur 5 km de large. Cette zone d'implantation s'assoit sur les 'faïsses', terrasses agricoles cultivables. C'est le lieu où le Chatus s'exprime le mieux. Environ 1000 hectolitres de vin sont produits chaque année par la trentaine de vignerons concernés. 2/3 de la production est vendue dans le département, 1/3 en dehors. Le Chatus compte aujourd'hui une cinquantaine d'hectares avec seulement 2 hectares plantés en 1888. La moitié de la production appartient aux viticulteurs de la cave coopérative la Cévenole, l'autre moitié est répartie entre d'autres caves coopératives et des particuliers. La consommation du Chatus a été rendue possible grâce à une bonne identification des terroirs (on ne le plante que sur le grès, terroir peu propice aux tanins, car il est naturellement très tannique) et aux techniques modernes (fermentation malolactique, égrappage, élevage en fût). Il est absolument recommandé d'ouvrir la bouteille de Chatus au minimum ½ journée avant de le boire et de laisser la bouteille verticale dans la pièce où il sera bu. Il accompagnera à merveille les viandes rouges fortes ou en sauces, la cuisine provençale à base de tomates et aubergines, les fromages de chèvre ou de brebis, et étonnant... le chocolat noir.

Les producteurs représentent au total une cinquantaine viticulteurs en cave coopérative ou particulière, parmi lesquels on peut citer la Cave Coopérative La Cévenole (cave adhérente à UVICA-Vignerons Ardéchois) Le Grillou – 07260 Rosières, la Cave Coopérative Lablachère La Vignolle – 07230 Lablachère, le Domaine de Grangeon / Christophe Reynouard – Balbiac – 07260 Rosières. Les vins de Chatus sont vendus surtout régionalement mais déjà une partie s'exporte en Asie ou aux USA. ».

En mars 2019 nous avons eu l'occasion avec un groupe de vignerons experts en dégustation de goûter un vin de Chatus à la cave 'La Cévenole' à Rosières : millésime 2016, cuvée 1883 vieilles vignes, produit à Vernon en IGP Ardèche. Voici les principales observations :

« Belle couleur rouge grenat ; nez intense de poivre blanc, de fumé et de notes végétales (feuilles de cassis) ; en bouche notes de petit fruit noir acide et de poivre, saveur acide astringente traduisant une bonne structure et une charpente tannique âpre, expression de minéralité. A noter des arômes adoucissants de caramel et de vanille sans doute liés à un long vieillissement en barrique de chêne. Globalement vin typique et rustique, imposant un assemblage ou un long vieillissement. ».

Conclusion

Cette renaissance du Chatus en Cévenne ardéchoise est un véritable retour à la terre : la terre de l'histoire, la terre du terroir, la terre minérale qui s'exprime dans son vin, un vin hors du temps, un vin qui a besoin de temps...

Quelle meilleure conclusion que de citer la célèbre chanson de Jean Ferrat 'La montagne' en y ajoutant quelques couplets de circonstance

Pourtant que la montagne est belle
Comment peut-on s'imaginer
En voyant un vol d'hirondelles
Que l'automne vient d'arriver ?

Avec leurs mains dessus leurs têtes
Ils avaient monté des murettes
Jusqu'au sommet de la colline
Qu'importent les jours les années
Ils avaient tous l'âme bien née
Noueuse comme un pied de vigne
Les vignes elles courent dans la forêt
Le vin ne sera plus tiré
C'était une horrible piquette
Mais il faisait des centaines
A ne plus que savoir en faire
S'il ne vous tournait pas la tête...

*Avec leur cœur et leur audace
Les vignerons ont rendu grâce
Au vieux cépage disparu
Les anciens le nommaient 'Chatus'
Ils l'ont sauvé comme leurs murettes
Et retrouvé cet air de fête
La fête ils l'ont bien célébrée
Quand son premier vin fut tiré
Sur la grand' place du village
Jeunes et vieux qu'importe l'âge
Chantèrent la vie toute la nuit
Jusqu'à l'aurore du jour qui luit...*

Pourtant ...