

revue des œnologues

et des techniques vitivinicoles et œnologiques

N°157 OCTOBRE 2015

42^e année - Trimestrielle

Abonnement Annuel France 69 €

Abonnement Annuel étranger 92 €

Le numéro 24 €

I.S.S.N. 0760-9868

ÉDITION INTERNATIONALE

Toute l'actualité
VITICULTURE - ŒNOLOGIE
www.oeno.tm.fr

VITICULTURE - ÉCONOMIE

Création d'une filière jus de raisin

Le projet Fijus-R@isol
Des jus de raisin pas
comme les autres

A. Sivry, S. Moreau, R. Payraud,
P. Guyot, H. Ojeda, J.-L. Escudier

Coordination INRA Pech Rouge/Foulon Sopagly

PAGE 7

ŒNOLOGIE

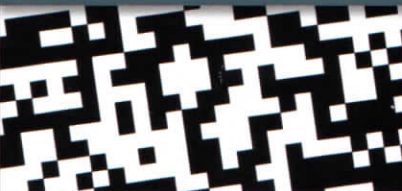


Approches sensorielle et analytique
de l'arôme fruité des vins rouges
Influence majeure de la souche de
levures

Page 15

M. Gammacurta, S. Marchand,
V. Moine, G. Revel
INRA, ISVV Bordeaux, France

CONDITIONNEMENT



Traçabilité et protection
contre la contrefaçon
des vins

Page 38

J.-M. Loubry,
Expert traçabilité, Président Commission AFNOR
Protection contre la contrefaçon et le faux, France

ANALYSE SENSORIELLE



Correspondances
multisensorielles entre formes
et odeurs : conséquences sur
la dégustation et le marketing

Page 47

C.-A. Levitan, A. Sberman,
Faculté Science de la Cognition, Californie, USA

> Parcours illustres & Vision d'avenir

Le comte Odart, ampélographe tourangeau

Partie 1/2: Viticulteur éclairé

Pierre Desbons

Membre des Amis de l'Académie de Touraine – France.

Le comte Alexandre-Pierre Odart était un riche aristocrate du sud de la Touraine, né en 1778 avant la Révolution et décédé en 1866 sous le Second Empire à l'âge de 88 ans. Dans la lignée des agronomes et physiocrates du XVIII^e siècle, il pratiqua sur ses terres une agriculture éclairée et innovante. Sa passion pour la viticulture le conduisit à étudier les cépages de vigne, d'où son qualificatif d'ampélographe. Dans cet article, nous aborderons successivement les principales étapes de sa vie, sa carrière d'agriculteur et de viticulteur et enfin son œuvre d'ampélographe qui le rendit célèbre.

Les étapes de la vie du comte Odart

La famille Odart était une famille de la vieille noblesse du nord Poitou, implantée dans le sud de la Touraine depuis le début du XVIII^e siècle. Ses membres descendaient directement de Jacques Odart, seigneur de Curçay et de Verrières



Claude-Louis Berthollet.



Antoine-François comte de Fourcroy.



Gaspard Monge.

en Loudunais, chambellan et conseiller du roi Charles VIII (fils de Louis XI). La famille Odart avait eu des alliances avec les familles les plus considérables de la province: les Voyer d'Argenson, les Thiennes, les Menou, les Bonnin de Beaumont. Il est aussi intéressant de signaler la lointaine parenté du comte Alexandre-Pierre Odart avec Alfred de Vigny.

Le chevalier, comte Claude-Henri Odart de Rilly, père d'Alexandre Pierre, était seigneur de cinq fiefs près de l'Ile-Bouchard: *Rilly* à Rilly-sur-Vienne, *Prézault* à Parçay-sur-Vienne,

La Joumeraie à Trogues, *La Tour-du-Raynier* à Verneuil-le-Château, *La Louzillière* à Verneuil-le-Château. Il était aussi seigneur de Beaugard à Cheillé à l'ouest d'Azay-le-Rideau. La mère d'Alexandre-Pierre était Jeanne-Amable Chabert de Praille, fille de Louis-François Chabert de Praille, écuyer, président, trésorier de France au bureau des finances à Tours et directeur de la monnaie. Alexandre-Pierre naquit le 1^{er} mai 1778 à Prézault et fut baptisé le 3 mai. Il avait un frère aîné, Louis-Henri. Ce dernier fut page du comte d'Artois futur Charles X avec lequel il émigra en 1789 et

intégra les armées des Princes et de Condé. Cette émigration causa de sérieux problèmes à ses parents au moment de la Terreur révolutionnaire. En 1787, à l'âge de 9 ans, le jeune Alexandre-Pierre fut mis au collège des Bénédictins de Saint-Maur à Pontlevoy. Il y resta jusqu'en 1793, année où les Bénédictins durent abandonner le collège. Durant la même année, le père d'Alexandre-Pierre fut emprisonné à Loches, puis à Blois en qualité de parent d'émigré et tous ses biens furent mis sous séquestre. Le jeune Alexandre-Pierre rejoignit son père à la prison de Blois. Ils furent libérés après le 27 juillet 1794 (9 thermidor an II), date de la mort de Robespierre, marquant la fin de la Terreur révolutionnaire. Puis, tous les deux retournèrent en Touraine. De 1795 à 1796, Alexandre-Pierre termina ses études secondaires à la nouvelle *École Centrale de Tours*, ancêtre du Lycée Descartes. En octobre 1796, il fut reçu 38^e au concours d'admission à l'*École Polytechnique* et entra dans la 3^e promotion, dite de l'an V. Il y reçut un enseignement



Le comte Odart vers 1830 (dessin fait vers 1940).

SOURCE: LA DÉPÊCHE DU CENTRE, 14 MAI 1911



Château de la Dorée à Esvres-sur-Indre (Indre-et-Loire).

scientifique de haut niveau avec les professeurs les plus éminents de l'époque: Berthollet, Fourcroy, Monge et Chaptal.

En 1800, à l'âge de 22 ans, ayant terminé ses études à Polytechnique, il renonça à la carrière militaire pour se livrer à l'agriculture sur les vastes domaines familiaux dont les séquestres venaient d'être levés. Alexandre-Pierre s'installa sur ses terres de Beauregard à Cheillé où il résida jusqu'en 1815. Son père décéda en 1801, et sa mère en 1803, laissant un important héritage, que les deux frères Alexandre-Pierre et Henri-Louis se partagèrent équitablement devant maître Bidault, notaire à Tours, le 25 fructidor an XI (12 septembre 1803). Le 26 novembre 1805, Alexandre-Pierre acquit le domaine de la Dorée à Esvres-sur-Indre pour la somme de 70 000 francs. Ce domaine s'étendait sur 137 hectares comprenant château et dépendances au lieu-dit de la Dorée, et deux métairies aux lieux-dits la Huaudière et Malaguet. Le 26 décembre 1814, Alexandre-Pierre épousa Marie-Charlotte Bonnin de la Bohnnière de Beaumont au château de la Motte-Sonzay, canton de Neuillé-Pont-Pierre. Marie-Charlotte était née à Londres en 1794 durant l'exil de son père, le comte Charles de Beaumont. Ce dernier y avait rencontré et épousé Marie-Louise Hiligsberg, danseuse aux mœurs légères à l'Opéra House de Londres.

En 1815, Alexandre-Pierre Odart s'installa sur le domaine de la Dorée à Esvres où il résida jusqu'à son décès. De février 1818 à janvier 1826, il fut maire d'Esvres. Jeune, dynamique, il était apprécié de la population. Cependant, de plus en plus accaparé par ses expériences en agronomie et en viticulture, il démissionna. Il eut quatre enfants dont deux survécurent jusqu'à l'âge adulte: Amélie-Henriette-Adèle née en 1818 et Gustave-Armand né en 1819. Sa fille, Amélie-Henriette, épousa Prosper

Confex-de-Neuilly, avec qui elle eut deux filles. L'une d'elles, Marie-Louise, par son mariage avec Thimoléon de la Taille-de-Trétinville assura seule la descendance du comte Odart. Son fils, Gustave-Armand, exerça une courte carrière comme officier de marine, puis fut déclaré aliéné par un conseil de famille le 30 juillet 1861 et mis sous tutelle. Le comte Alexandre-Pierre Odart décéda le 20 août 1866 au domicile de son gendre à Tours. Le mercredi 22 août, le Journal d'Indre-et-Loire publiait l'avis d'obsèques suivant: « *Les obsèques de Monsieur Alexandre-Pierre, Cte Odart, chevalier de la Légion d'honneur, décédé au domicile de Monsieur de Neuilly rue St-Étienne, n° 73, le lundi 20 août 1866, à l'âge de 88 ans, muni des sacrements de l'Église, auront lieu le mercredi 22 du dit, à deux heures du soir, en l'église Métropolitaine* ». Il fut inhumé au cimetière de La Salle à Tours le 25 août. Sa tombe, bénéficiant d'une concession perpétuelle, est encore visible, au carré n° 18, tombe n° 116. Il laissa au château de la Dorée sa veuve Marie-Charlotte de Beaumont qui y décéda le 26 juin 1881 à l'âge de 87 ans. Son fils Gustave-Armand, célibataire, sous tutelle, y décéda le 19 janvier 1898 à l'âge de 78 ans.

En 1911, lorsque Mata Hari séjourna à la Dorée, le domaine appartenait à la comtesse Louise de la Taille-Trétinville, petite-fille du comte Alexandre-Pierre Odart. Puis, durant les années 1920, le domaine de la Dorée fut vendu et eut de nombreux propriétaires jusqu'à aujourd'hui.

Le comte Odart, agriculteur expérimentateur

Le siècle des Lumières avait produit des agronomes éminents en France et en Angleterre (l'abbé Rozier, Duhamel du Monceau, Arthur Young, Jethro Tull) dont le jeune Odart s'inspira pour expérimenter et innover.

Alexandre-Pierre débuta sa carrière d'agriculteur sur son domaine de Beauregard à Cheillé dont une partie était située en bordure de l'Indre, importante zone de production de chanvre (région de Bréhémont, Rigny-Ussé, Rivarennnes). Les débouchés étaient importants dans la marine pour les voiles et les cordages, mais les rendements des variétés locales étaient faibles. À la faveur de l'annexion du Piémont italien par le Consulat en 1802, les graines d'une variété très productive, cultivée dans la vallée de Carmagnole au sud de Turin, furent introduites en France. Cette variété était dite *Chanvre du Piémont ou Chanvre gigantesque*. Le comte Odart ne tarda pas à l'expérimenter sur ses terres et la culture se popularisa rapidement dans la contrée. Les cultivateurs voisins de la vallée de l'Authion en Anjou venaient s'approvisionner en semences dans la région de Bréhémont.

Le comte Odart promut la culture du peuplier dit *Blanc de Hollande* ou, à l'époque, *Ypréau (Populus alba)* en Indre-et-Loire. Cette espèce était déjà populaire pour sa production de bois en Hollande et dans d'autres régions de France. Afin d'en démontrer l'intérêt pour la Touraine, il en planta sur son domaine de la Dorée vers 1810. Il exploita leur bois dix-huit ans plus tard et exposa dans une note détaillée à la *Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire* les avantages techniques et

économiques de cette essence. En plus de ces deux introductions qui ont marqué le plus son action, le comte Odart essaya de nombreuses espèces végétales (trèfle, blé de Taganrok, seigle de Pologne, Moha de Hongrie, herbe de Guinée, ray-grass d'Italie, moutarde blanche) et animales (moutons Mérinos, vaches d'Alderney, races porchères). Il expérimenta les nouveaux instruments aratoires et les nouvelles techniques d'amélioration des terres telle le plâtrage des sols acides, avec toujours le souci de donner l'exemple à ses voisins cultivateurs.

La notoriété acquise dans le milieu agricole le conduisit tout naturellement à être élu membre associé de la *Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres du département d'Indre-et-Loire* en 1825, puis *membre résidant* en 1827. De 1830 à 1838, il assura les fonctions de vice-président de la Société et de secrétaire de la section d'agriculture. Il y fut très actif et rédigea de nombreux rapports et notes publiés dans les *mémoires de la Société*.

Dans la *Flore Complète d'Indre-et-Loire* publiée en 1833, le comte Odart rédigea un article de dix pages intitulé « *Coup d'œil sur les végétaux cultivés dans le département d'Indre-et-Loire* ». De plus, dans le chapitre XXIII concernant la famille des Ampélidées et le genre *Vitis*, il répertoria sur deux pages les variétés de vignes cultivées dans le département.



Peuplier Blanc de Hollande.



Ypréau (Populus alba).



Manuel du vigneron, 3^e édition, 1861.

Le comte Odart, viticulteur éclairé

La viticulture et l'amélioration de la qualité des vins devinrent très tôt la préoccupation majeure du comte Odart. En 1816, l'œnologue André Jullien, dans sa Topographie de tous les vignobles connus, écrivait à propos des vins de Touraine : « La Touraine contient des vignobles très étendus et qui sont une des principales sources de sa richesse. Parmi les vins que l'on tire de ce pays, il en est peu qui jouissent d'une grande réputation comme vins de table ; mais ils sont fort estimés dans le commerce pour le bon effet qu'ils produisent dans les mélanges ». Cette situation ne semblait pas préoccuper beaucoup l'élite viticole du département d'Indre-et-Loire.

En 1821, dans son rapport annuel, le secrétaire de la Société d'Agriculture déclarait : « Nous nous entretiendrons peu de nos vignobles. Le moyen d'augmenter leur produit sans nuire à la qualité ou la qualité sans nuire au produit, est encore peu connu et serait sujet de longues discussions ». C'est dans ce contexte peu favorable aux vins de qualité que le comte Odart entreprit de perfectionner la viticulture sur ses terres, avec conviction et enthousiasme.

En 1837, il écrivait : « dans tous les départements où on cultive

la vigne, il n'y a presque aucun domaine qui ne renferme un terrain propre à faire obtenir du vin d'une qualité supérieure, au moyen de quelques soins, aidés de quelques discernements et de bons conseils. Je crois que mon département particulièrement, pourrait élever son rang ».

En homme instruit et ayant fréquenté les chimistes les plus illustres de son époque, il était informé de toutes les pratiques anciennes et modernes de production du vin.

Dès 1802, il testa de nombreuses techniques pour ne retenir que celles aboutissant à l'amélioration de la qualité. Cependant, le comte Odart ne se laissait pas fasciner par l'engouement suscité à l'époque par les procédés de la chimie. Il fut souvent très critique envers leurs promoteurs, ce qui lui valut quelques ennemis. Citons-le pour mettre en lumière ses convictions : « je me suis tenu assez longtemps sous le portique de son temple pour avoir reconnu que la science n'est souvent que vanité. [Il précise dans une note] : l'auteur a été trois ans à l'école polytechnique du temps de Berthollet, Fourcroy, Monge et Chaptal ».

Avec diplomatie, tout en louant l'œuvre du comte Odart, la Société Royale et Centrale de Paris faisait remarquer le 5 juin 1836 : « Nous serions même tentés de lui reprocher sérieusement de ne pas croire assez aux perfectionnements, cependant bien réels, selon nous, que les sciences ont déjà apportés et sont appelées à apporter, plus tard, aux méthodes œnologiques ».

Au début du XIX^e siècle, la vigne occupait une place importante sur la commune d'Esvres. Dans l'enquête nationale réalisée en 1808, le maire, Pierre Bullot, livrait la description suivante du vignoble de sa commune : « 300 hectares de vignes, dont 1/3 en terre de bournais de moyenne qualité, 1/3 en terre d'aubui chaud et 1/3 en sable et perruche. Le

plant dans chaque nature de terre est mêlé de cos, de grolleau, morillon et mançois-doux pour le rouge ; pour le blanc c'est le pineau gros et un peu d'arraison. Les façons sont trois de bêche ou piques et la taille, très peu de charnières [échalas]. Le produit est de six poinçons [16 hectolitres] par hectare ». Selon le recensement de 1836, sur une population totale de 1801 habitants, on dénombrait 235 chefs de ménage exerçant la profession de vigneron et 4 tonneliers.

Le comte Odart était un des plus grands viticulteurs d'Esvres. Sur son domaine de la Dorée, il exploitait 18 hectares de vignes regroupés autour du château. À l'instar des autres vignobles de la commune, la plus grande partie du domaine (15 ha) était plantée en cépages rouges, principalement le côt et le grolleau. Ces deux cépages avaient pour avantage d'être rustiques et productifs. Ils donnaient des vins ordinaires très colorés, appréciés à l'époque. L'opération du cuvage, facteur important de la qualité des vins rouges, faisait l'objet de grands débats à l'époque. Pour ces deux cépages, le comte Odart recommandait une durée de cuvaison de douze jours dans des cuves à double couvercle. Nous pouvons signaler que le côt est cultivé de nos jours sous le nom de côt ou de malbec dans les régions de Cahors, le Bordelais, la Dordogne et le Val de Loire. Le grolleau est aussi cultivé, à moindre échelle, dans la vallée de la Loire.

Les cépages originaires de Bourgogne (le pinot noir, le pinot gris et le pinot meunier), donnant des vins rouges de qualité ou des assemblages dits nobles ou de Joué, étaient encore majoritaires sur les communes de Joué-lès-Tours et Ballan. Sur les communes voisines d'Esvres, Chambray, Saint-Avertin et Larçay, ils avaient pratiquement disparu à cause de leur faible rendement et de la couleur légère de leur vin. Cependant, le comte Odart en cultivait encore

1,5 ha. Il prenait un grand soin de ces cépages fragiles par des traitements appropriés : une taille à bois court des échalas et un provignage fréquent pour remplacer les ceps morts. Il préconisait un cuvage de 5 à 6 jours. Il produisait du vin blanc liquoreux avec le pinot gris improprement appelé Malvoisie en utilisant le procédé dit des vins de paille. De nos jours, la tradition des vins nobles, produits à partir des cépages pinots est maintenue autour du château de la Dorée avec l'AOC Touraine-Noble-Joué créée en 2001.

Convaincu de l'influence importante du cépage sur la qualité des vins, le comte Odart introduisit un grand nombre de nouvelles variétés afin de les évaluer sur ses terres. C'est ainsi que sa collection ampélographique prit au fil des années une place significative sur son domaine de la Dorée (chapitre suivant).

En 1837, il synthétisa ses travaux et ses réflexions sur la culture de la vigne et la fabrication du vin dans un ouvrage de 250 pages intitulé *Exposé des divers modes de culture de la vigne*. La publication fut validée et encouragée par la Société royale et centrale d'Agriculture de Paris et par la Société œnologique de Paris. Deux éditions plus complètes furent ensuite publiées en 1845 et 1861 sous le titre de *Manuel du vigneron*. À cela il faut ajouter la rédaction du chapitre IX (*De la vigne et de sa culture*), dans l'*Encyclopédie d'agriculture pratique de la Maison Rustique* éditée en 1837. ■

NDLR : Les références bibliographiques concernant cet article sont disponibles sur simple demande auprès de la Revue des Œnologues.

– Par courrier : joindre une enveloppe affranchie, avec les références de l'article
– Sur internet : www.oeno.tm.fr

NDLR : La deuxième partie de cette étude sera publiée dans le numéro 158 (janvier 2016) de la Revue des Œnologues.

NDLR : L'original de cet article est paru dans Académie des Sciences, Arts & Belles-Lettres de Touraine, Mémoires 2013, tome 26, pages : 287-301.