

Vie, mort et renaissance d'un vignoble #5 – Frontignan

Tous ne sont pas nés d'hier ni du temps de Homère. Certains « jeunes » peuvent vieillir comme les modes et, comme elles, revenir. L'exemple de Frontignan.

Par Jacques Dupont

Modifié le 20/04/2020 à 09:38 - Publié le 18/04/2020 à 15:00 | Le Point.fr



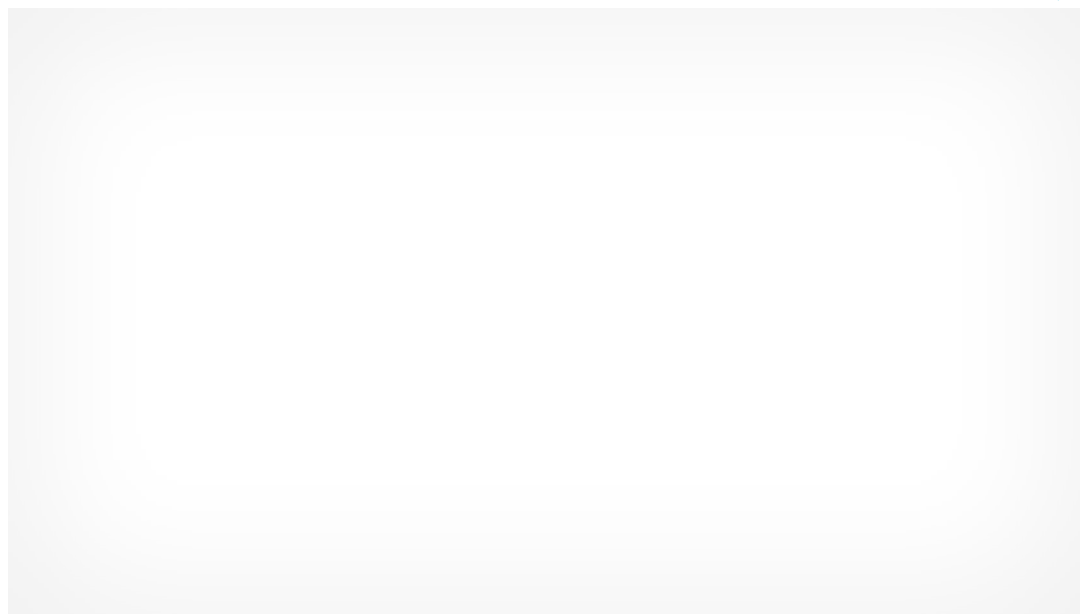
Laon, Soissons, Orléans, Issoudun..., autant de noms de villes qui, au Moyen Âge ou même plus tard, évoquaient surtout pour les habitants du royaume de France des vins et des vignobles. Certains ont totalement disparu, comme celui de Le Blanc dans l'Indre ; d'autres, comme Orléans ou Saint-Pourçain, ont survécu, tout en perdant beaucoup de leur prestige passé.

Bon, c'est dans la grande tradition française et viticole d'affirmer que le vin de son vignoble est apprécié depuis la plus haute Antiquité. Un peu comme faire parler avec un accent anglais une beauté sauvage et indomptable chargée de vanter les mérites d'un parfum très français dans une pub pour une chaîne de télé qui l'est tout autant. L'Antiquité et l'anglais, chacun dans son secteur, figurent des gages de qualité, semble-t-il.

N'empêche que ce n'est pas toujours vrai cette origine pré J.-C. Par exemple, le muscat de Frontignan. L'implantation de ce cépage muscat à la suite du tourisme romain ou grec s'avère aussi crédible que la naissance des enfants dans les choux. Jusqu'au milieu du XIII^e siècle, aucune référence dans les textes. Certes, le muscat est quelquefois cité comme grand vin, mais

c'est celui en provenance de Crète. Il est plus probable de dater cette arrivée dans le sud de la France au XIIIe siècle, et surtout le développement de sa culture après la grande peste noire de 1350 et la fin des troubles provoqués par la guerre de Cent Ans. Les campagnes se repeuplent, l'agriculture reconquiert des terres en friche et on peut imaginer qu'on essaie alors des cépages nouveaux venus d'Espagne ou d'Italie.

PUBLICITÉ



Ads by Teads

« Je vais continuer de me soigner avec ce vin merveilleux »

L'historien Marcel Lachiver avance l'hypothèse que le muscat ait accompagné les croisés depuis la Méditerranée orientale, « comme ils ont rapporté d'autres fruits et d'autres plantes potagères ». À la toute fin du XIIIe, le médecin Arnaud de Villeneuve, à qui l'on attribua un peu vite l'invention de l'alambic, témoigne s'être soigné au muscat de Frontignan. Grâce à ce traitement, il se sent rajeunir de « dix années ». Sa renommée grandissante s'établit alors essentiellement autour de ses qualités médicinales. C'est un fortifiant solide qui maintient en forme les vieux papes d'Avignon, dont on sait à l'étude des registres de leurs intendants que, pour le moins, ils n'adhéraient point à une quelconque ligue antialcoolique.

Lire aussi [Vie, mort et renaissance d'un vignoble #4 : Monbazillac](#)

Olivier de Serres dans son *Théâtre d'agriculture* paru en 1600 cite le muscat au côté de la blanquette (autre cépage du Languedoc) comme un vin recherché. Après une longue énumération des bons vignobles (Anjou, Cornas, Gaillac, Aunis, Aÿ, « Bourdeaux », La Rochelle, Beaune, etc.), il ajoute : « Sur tous lesquels vins paroissent les musquats et blanquettes de Frontignan et Miravaux en Languedoc, dont la valeur les fait transporter par tous les recoins de ce royaume. » Plus loin, il recommande que l'usage soit laissé « à l'arbitre des père et mère de famille » pour « la survenue des amis », mais aussi le dimanche matin afin de « ragailhardir » ceux qui travaillent pour la maison et que « par de telles libéralités, ils en ouvrent de meilleure volonté. Surtout, à ceux qui sont les plus utiles et principaux officiers de la maison ; mesme aux maçons, charpentiers, et autres extraordinaires personnes, qu'il convient caresser pour le bien de leurs ouvrages ». Un message qui a traversé les siècles dans nos campagnes : un bon artisan ne s'attire pas avec de la piquette !

Les présidents américains se suivent et ne se ressemblent pas

Au XVII et plus encore au XVIIIe siècle, le succès ne se dément pas. Thomas Jefferson, futur président des États-Unis, ambassadeur en France juste avant la Révolution, grand amateur de vins et le premier à avoir établi un classement des grands vins de Bordeaux (bien avant celui de 1855), adore le Frontignan, en achète et s'en fait livrer de retour aux USA. On évitera les comparaisons avec son actuel successeur.

Lire aussi Vie, mort et renaissance d'un vignoble #3 : Saint-Pourçain

Le muscat d'alors, en tant que vin comme disent les philosophes, n'est pas identique dans son élaboration à celui que nous connaissons aujourd'hui. Il s'agit d'un vin passerillé et non d'un « muté ». On s'explique. Les vigneron du XVIIIe siècle passent dans les vignes quand les raisins sont mûrs et tordent les pédoncules qui tiennent les grappes de façon à couper le flux de sève et à provoquer un dessèchement qui concentre les sucres dans les baies. La vendange s'effectue par « trie » pour cueillir à chaque fois les plus belles baies. Il entrait alors dans la famille des grands liquoreux comme les monbazillacs et sauternes qui, eux, se concentrent certes sous l'effet du champignon botrytis cinérea et non par passerillage. Mais les deux procédés ont en commun, comme les vendanges tardives alsaciennes, de conserver un taux de sucre élevé par arrêt de l'arbitre : les levures ne parvenant plus à transformer le sucre en alcool meurent asphyxiées, sans doute gavées en s'imaginant actrices dans *La Grande Bouffe*.

Mutatis mutandi : passage au vin doux naturel

Aujourd'hui, AOC depuis 1936, frontignan comme les autres muscats du Languedoc (lunel, mireval, saint-jean-de-minervois) figurent parmi les VDN, vins doux naturels.

Plus de passerillage, on cueille à pleine maturité et, comme dit le décret d'appellation dans ce merveilleux ramage qui fait de notre administration le Phénix des anthologies de poésie : « Les vins doux naturels sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.^[SEP] Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. » En moins obscur, quand les jus commencent à fermenter en créant un joli bouillonnement où s'activent les levures qui transforment le sucre en alcool, on balance de

l'alcool qui agit comme un désinfectant en zigouillant tous les micro-organismes (dont les levures). Tout s'arrête, le jus conserve son sucre et ses arômes, tandis que l'alcool pur contribue à faire monter les degrés aux alentours de 15°. Dans le cadre de l'appellation, on peut y produire aussi du VDL, vin de liqueurs (dont font partie macvin, ratafia, pineau, carthagène) : l'ajout d'alcool ne doit pas se produire en cours de fermentation mais au tout début, avant même qu'elle ne se déclenche. C'est plus trop pratiqué pour le frontignan actuellement.

Colette et Voltaire au secours du muscat

Le problème de ces vins se situe là encore du côté des modes, des marchands et du trop c'est trop. Le goût dans les années 30, prolongé après-guerre pour les apéritifs sucrés, les « vins cuits » comme disaient les grands-mères auxquelles échappaient les subtilités des décrets d'appellation, a provoqué un encombrement de marques s'approvisionnant en Languedoc et Roussillon pour proposer des Dubonnet, Byrrh, etc. Une grande partie de la production, surtout en Roussillon mais aussi en Languedoc, s'est orientée dans ce sens. Le marché s'est retrouvé saturé par des produits bas de gamme qui ont peu à peu découragé les amateurs. Quand la mode a passé, quand celle des alcools de grains a submergé les Caddie (la France est devenue la première consommatrice par habitant de whisky et pas forcément de qualité), la désaffection pour les VDN n'a pas opéré de tri. Les bons comme les mauvais ont subi le même traitement. Les excellents maury du Roussillon, comme les banyuls ou les muscats, ne figurent plus dans le registre consommation moderne. Le « Coup de soleil » dont parlait Colette à propos du muscat de frontignan est à redécouvrir. Il n'a jamais été aussi bon et c'est Voltaire, alors âgé de 80 ans, qui nous le dit : il conserve la vie.

Retrouvez les précédents épisodes de notre série :

Comment naît et meurt un vignoble

Vie et mort d'un vignoble #2 : le vin disparu du Blanc

Vie et mort d'un vignoble #3 : le prestige évanoui de Saint-Pourçain

Vie, mort et renaissance d'un vignoble #4 : Monbazillac

LIFESTYLE

VINS

Reportages, analyses, enquêtes, débats. Accédez à l'intégralité des contenus du Point >>

Contenus sponsorisés

Taboola Feed

Des experts en linguistique ont créé une appli pour apprendre une langue dès 3 semaines

Babbel

Sponsorisé