

---

# *Les inventeurs d'hybrides au secours du vignoble*

*Eugène Contassot, Georges Seibel,  
Georges Couderc*

*Marie-José VOLLE, Guy BOYER, Jacky REYNE*



*Georges Couderc*

C'est dans le contexte d'une véritable catastrophe nationale dans la viticulture que se révèle le génie des hybrideurs ardéchois. En 1863, le phylloxéra attaque le vignoble français. La maladie transmise par un puceron, *Phylloxera Vastatrix*, identifiée par le biologiste Jules Emile Planchon en 1868, arrive des Etats-Unis d'Amérique avec des importations de plants de vignes contaminés mais eux-mêmes immunisés contre le mal. On accuse parfois la navigation à vapeur d'être responsable de la contamination : le redoutable insecte aurait une durée de vie limitée, inférieure au temps de traversée de l'Atlantique par la marine à voile, mais avec la marine à vapeur, plus rapide, *Phylloxera Vastatrix* arriverait en pleine santé dans les ports français...

Du département du Gard où apparaît le premier foyer, le mal avance inexorablement pour atteindre l'Ardèche dès 1866, date à laquelle est signalée une première attaque à Saint-Marcel-d'Ardèche. En 1884, la maladie touche à son paroxysme. La crise est profonde. Pour lutter contre

le phylloxéra, deux tendances opposent les viticulteurs : les "américanistes" partisans de la reconstruction du vignoble avec des plants américains, mais cette solution comporte des risques car ces plants sont porteurs de pucerons ; les "sulfuristes" qui défendent quant à eux les cépages anciens pour la qualité de leur vin et préconisent le sulfure de carbone pour traiter le pied de vigne malade, mais le traitement est coûteux et inefficace en terrain calcaire où le sulfure s'infiltrerait.

S'ouvre alors une nouvelle voie, celle qui va permettre la reconstruction du vignoble : l'hybridation. Il s'agit de croiser les espèces pour allier la robustesse des cépages américains à la qualité des vieux plants traditionnels en fécondant le pistil d'une espèce avec le pollen d'une autre espèce pour obtenir ainsi un hybride de plant américain.

Guy Boyer et Jacky Reyne ont évoqué avec brio dans *Le renouveau du vignoble en Ardèche* la fabuleuse aventure des savants ampélographes que nous reproduisons ici :

Chacun s'accorde à reconnaître, qu'il s'agisse de la profession agricole ou des plus grandes sommités scientifiques, que les meilleurs hybrideurs de France exerçaient leur talent respectif à Aubenas. Il est presque inutile de rappeler leurs noms que ce soit Georges Couderc (1850-1924) ou bien Albert Seibel (1844-1939). Leur travail, leurs créations, innombrables, auront constitué un apport déterminant pour la viticulture nouvelle du XXe siècle. Ce que l'on ne sait pas ou moins c'est l'étincelle, le trait de génie, qui se trouvent directement à la genèse de cette grande épopée. Ils viennent d'un homme appelé Eugène Contassot (1846-1922). Celui-ci était un pâtissier de métier, exerçant au 12, rue Carnot, pâtisserie d'ailleurs qui existe toujours. Il avait en son temps créé un type de gâteau du même nom, toujours fabriqué dans la région en particulier pour les fêtes familiales, qui offre la caractéristique, sans en avoir l'air ni le goût, de se trouver un peu allégé de certaines matières grasses. Il fallait oser, ce fut un pari réussi sans parler de cette intuition qui le plaçait en avance de quelques longueurs, vis-à-vis des collègues de son époque. Il s'intéressait à plein d'autres choses, à la viticulture aussi.

En effet, les commerçants d'alors possédaient tous un jardin, un cabanon, quelques vignes. Ils y passaient leurs dimanches et s'y rencontraient avec famille et amis ; le sien de "cabanon" était situé sur le chemin des Gras. Quand l'épidémie de phylloxéra est arrivée il n'est pas resté les bras croisés, mais au contraire se renseigna du mieux qu'il put, apprit l'existence d'un plant américain résistant et le commanda. Il s'agit du Jaeger 70 du nom de son obtenteur, issu du croisement entre deux familles de vignes bien connues : *Vitis Rupestris* et *Vitis Linsecomii*... cette dernière honore un célèbre botaniste, le Dr Linsecom. Originaire du nord de l'état du Texas et de l'ouest de la Louisiane, cette espèce, contrairement aux autres, porte de grosses baies... hélas, son colis fut bloqué au Havre parce que, pour des raisons sanitaires, les plants américains étaient interdits dans le sud de la France où le parasite avait été repéré quelques années auparavant, Ardèche comprise, mais pas dans le département du Rhône. C'est bien lui qui l'explique dans une lettre

de 1922, destinée à l'un de ses amis : *"Mon paquet était arrivé au Havre, on me fit savoir qu'on ne pouvait pas me l'envoyer. Je demandais par deux fois au Ministre de l'Agriculture de le laisser passer : ce fut inutile. Alors je fais adresser celui-ci à M. Vermorel de Villefranche-sur-Saône qui me le fit parvenir dans un autre colis"*.

La suite est plus connue ; il greffera les boutures ou partie de celles-ci sur des vignes de son jardin. Trois greffes réussirent, l'une à partir d'un pied de Raisaine, ancien cépage blanc très local, un autre près d'un plant d'Œillade et le troisième d'un Gamay. L'année suivante, *"fort désappointé"* comme il le dit dans sa lettre, par le goût boisé des baies obtenues, il se promet, à la nouvelle saison, *"d'enchêtrer"* une partie de ces sarments nouveaux avec ceux des trois cépages que nous venons de citer, *"ne connaissant pas à l'époque l'usage des petites pinces pour décapuchonner les fleurs"* en prenant soin au préalable, compte tenu de la précocité sur grande du Jaeger 70, *"d'avoir retardé la floraison de ce dernier en le recouvrant de toile un certain temps"*. Seulement voilà, tout ceci prend justement du temps, la pâtisserie ne se fait pas toute seule et sa femme lui aurait dit ou rappelé qu'il avait assez de travail comme cela et qu'il était pâtissier. Des grappes à partir de cette hybridation se développèrent. Il donna les grains obtenus ou partie de ceux-ci au nombre de 33 à Georges Couderc dans lesquels se trouvaient 129 pépins et *"assez"* à Albert Seibel pour fournir 200 plants. Chez lui, il évitera ainsi d'autres commentaires.

En réalité notre génie avait d'autres idées en tête ; le pâtissier qu'il était venait de découvrir une autre méthode afin de raccourcir les temps de confisage pour l'élaboration des marrons glacés et déjà s'appropriait à affiner la chose et à construire un atelier spécialisé, semble-t-il cette fois avec l'assentiment de madame. Celui-ci deviendra réalité avec le concours de Gustave Imbert, cette société directement à l'origine de celle actuelle des Marrons Glacés d'Aubenas. Ils s'installeront Allée de Sion. Ils fabriqueront ainsi des confitures et des fruits au sirop, ces derniers très en vogue à ce moment-là. Tous leurs produits sont de grande qualité et très vite

reconnus parmi les meilleurs. Pendant ce temps, chez Couderc et Seibel, nos pépins ont germé, les hybridations et les nouveaux semis s'enchaînent. Alors que les autres hybrideurs de France, y compris dans les plus grandes écoles d'agriculture à Bordeaux ou à Montpellier, patinaient avec d'autres espèces de vignes américaines dans leurs croisements et n'obtenaient que de maigres grappillons, les hybrideurs d'Aubenas disposaient déjà, eux, de plants avec des grappes magnifiques, ou d'autres qui deviendront d'excellents porte-greffes sur lesquels et à partir desquels les grands vignerons reconstitueront leur potentiel perdu. Ils conserveront cet avantage du départ pendant plus de trente ans.

Eugène Contassot eut le triple mérite d'abord d'introduire malgré ces déconvenues de transport le bon numéro, ensuite de le greffer puis d'effectuer ces toutes premières hybridations, enfin de confier le tout aux bonnes personnes. Il n'est pas exact de dire qu'il avait donné ses pépins tout simplement parce que tous les deux étaient clients de la pâtisserie. Non, Contassot savait que Georges Couderc avait fait des études supérieures et que son père cherchait de nouvelles roses. Il savait aussi que la famille Seibel était une famille d'ingénieurs. Ils connaîtront tous deux la gloire, la reconnaissance de la viticulture. Pas lui, il sera même complètement oublié pendant fort longtemps. Puis Eugène Contassot, enfin honoré par la municipalité d'Aubenas, son nom gravé, aux côtés des céléberrimes Couderc et Seibel sur la statue dédiée aux hybrideurs.

En réalité, ce fut à l'occasion d'un congrès de la Fédération Nationale de la Vigne Nouvelle (FENAVINO) qui se tint à Aubenas les 13 et 14 juillet 1958, peu après le retour au pouvoir du général de Gaulle. Le maire de la ville, Marcel Molle, ne participe pas aux débats ; il vient de perdre un fils en Algérie. L'organisateur côté local est le petit-neveu d'Albert Seibel, René Seibel. Le congrès lui-même se déroule au cinéma Le Palace, puis l'inauguration de la stèle a lieu le 14 juillet après *La Marseillaise* et une minute de silence en présence des membres des familles Couderc, Seibel et Contassot ; les discours prononcés par M. D'Abrigeon au nom

de la municipalité et René Seibel pour le Comité d'Organisation. "Les orateurs prirent place l'un après l'autre sur une estrade drapée de tricolore élevée à la droite du monument... c'est M. D'Abriçon qui découvra

la stèle..." "Œuvre du sculpteur Tchaker de Marseille, taillé dans la pierre de Ruoms". Albert et René Seibel ont toujours fait la part des choses et rappelé les toutes premières hybridations d'Eugène Contassot,

ces pépins donnés, le début de la grande aventure pour cette vigne dite nouvelle. Seul Eugène Contassot pour l'instant n'a pas de vraie rue à son nom. Il apporta tant à sa ville. Peut être que cela viendra un jour.



## ALBERT SEIBEL OU L'HEUREUSE VALSE DES NUMEROS

Le Pont-d'Aubenas, alors partie industrielle de la ville, vit naître les deux frères Seibel, l'aîné en 1841 : Georges, le cadet en 1844 : Albert. Le premier cité obtiendra un titre d'ingénieur, le second... d'hybrideur. Il convient sans doute de les associer parce que le couple Marie Roger et Albert Seibel n'ayant pas eu d'enfants, c'est le fils de George, Louis, qui assurera la succession de l'entreprise au milieu des années 30, après une carrière courte d'ingénieur des Mines, qu'il effectuera en Colombie puis en Dalmatie.

Bénéficiaire comme Couderc des pépins de raisins obtenus suite à la première hybridation d'Eugène Contassot, en un premier temps Albert Seibel observera puis multipliera les meilleurs plants. Citons par exemple les "Seibel" n°1, n°47, n°60, n°128 ou n°156. Avec Couderc il y a un décalage ; il débutera ses propres hybridations un peu plus tard que lui, seulement en 1886. Il publiera son

premier catalogue également beaucoup plus tard, en 1901. Ses obtentions auront du succès immédiatement, mais il semble, par exemple, qu'avec le n°47, Seibel aurait été un peu dépassé par les événements. D'autres pépiniéristes appelleront ce cépage de première époque tardive Campy 12 ou Petit Othello, pour le multiplier et le commercialiser librement, en dehors donc des droits d'obtention.

C'est peut-être afin de dissuader les faussaires qu'il créera dans une constance inimaginable plus de 15 000 hybridations, mettra au commerce plus de 2 000 cépages différents. Son catalogue se renouvellera sans cesse. Numérotés au fur et à mesure des obtentions, dans ses derniers catalogues figurent en quasi totalité des numéros compris entre la série des 12 000 et des 15 000. De ses premiers succès ne restent que les 2007, 2653, 4643, 4986, 5163... et le plus grand de tous, le 7053, qui rem-

placera en son temps le 1000, l'une de ses premières créations ; toutes deux à la maturité hâtive, très utiles, elles permirent à toute une série de zones un peu en marge de la viticulture de regoûter au vin ou de pouvoir en disposer assez auprès d'une population d'agriculteurs ou de paysans-ouvriers, produits le plus souvent associés au Clinton ou autres cépages de ces temps-là. Toutes deux encore, liées à ces images et souvenirs personnels, donc chers, se rapportant aux choses de l'enfance, comme cette terrasse à la ferme de Chermezon plantée en 1000, et la partie en contrebas de 7053, associé à d'autres cépages que monsieur Reyne père avait plantés à la fin de la dernière guerre au moment de ma naissance. Albert Seibel l'obtint en multipliant le 5163 et le 880. Ce croisement-là donna outre le 7053, d'autres célébrités Seibel comme le 7047, le 8602, le 8712 et autres. Ses grappes sont compactes, d'un calibre à peine moyen, le raisin noir de consistance pulpeuse,

le vin acceptable mais sans plus et de conservation hasardeuse. Il s'en plantera des quantités considérables assez souvent comme producteur direct, c'est-à-dire sans l'opération de greffage. Rappelons que Seibel ne se lança pas dans l'opération pour obte-



nir des porte-greffes de manière commerciale. Pendant près d'un demi-siècle les obtentions d'Albert Seibel ont représenté plus d'un quart de l'encépagement français, comme une part considérable dans tous les vignobles d'Europe jusqu'en Hongrie où, par exemple le 7053 résistait bien aux froids continentaux. Avec un empire composé du produit de la vente de millions et de millions de plants, une question peut se poser. Qu'en reste-t-il ? Rien. L'héritier successeur, le neveu Louis (1874-1939), expédia les affaires courantes et encore des millions de plants derrière son bureau noir, magnifique, réalisé par des artisans croates à Split, port de l'Adriatique au temps où il y dirigeait une mine. Puis René Seibel arriva (1914-1981), fils de ce dernier, et les uns après les autres les plus beaux fleurons de la famille changèrent de mains. Le domaine de l'Orgeat dont parle M. Perbos à Montboucher-sur-Jabron fut vendu, celui de Sévenier à Lagorce aussi. Quant à la propriété de Bellande, la ville d'Aubenas procéda à l'expropriation pour réaliser la zone industrielle. En moins d'une

vingtaine d'années, rien ne resta. C'est curieux, il arrive que les soldeurs d'empire laissent parfois derrière eux des nuages parfumés ou d'inoubliables images. C'est le cas. Les belles dames de la région albenassienne, celles des années 50, en rêvent encore en disant : "*Il avait tout pour lui*". Entendons par là : la beauté, le charme, l'intelligence, les moyens... enfin tout. Pendant que les hommes qui tenaient à leur épouse... essayaient de le tenir à distance respectable, il portait bien sûr d'autres passions comme mer et montagne, belles automobiles et aviation. Une drôle de façon pour clore côté Seibel cette longue épopée des hybrides qui avait débuté sous d'autres auspices malgré une certaine résistance des grands vignobles français, pressés de retrouver leurs merveilleux cépages et surtout leur clientèle perdue ; les partisans de cette viticulture nouvelle s'étaient organisés assez vite aussi de leur côté. Afin de s'informer réciproquement, en particulier sur les dernières nouveautés, un Ardéchois de Vals-Bains donc idéalement placé, eut l'idée dès 1897 d'éditer une revue qui s'appellera jusqu'en 1905 *La Revue des Hybrides*. A ce moment-là pour apparaître plus œcuménique, elle optera pour devenir *La Revue du Vignoble*. Puis en 1910 son créateur, M. Gouy, cédera celle-ci à M. Perbos, un homme du Sud-Ouest, un viticulteur-journaliste passionné par les hybrides qui vouera à Albert Seibel une véritable admiration, envers Aubenas aussi. C'est lui qui écrit : "*Cette année-là (1904) je fis une première visite aux hybrideurs ; je ne saurais dire l'émotion que j'éprouvai lorsqu'un beau matin je descendis à la gare d'Aubenas. Le pèlerin qui, pour la première fois, va retremper sa foi aux*

*lieux sacrés de sa religion n'éprouve pas plus d'émotion que j'en éprouvai alors*". Cette même revue changera encore de nom pour celui de *Revue des Hybrides* (1913) ; en 1930 *La Vigne Nouvelle* sera son titre définitif. Puis dans un petit livre publié à la fin de sa carrière (1943), il rendra un vibrant hommage à Albert Seibel. Cet ouvrage est intitulé *Mémoires de vigneron* :

*"Je ne saurais terminer ces quelques pages de souvenirs sans adresser un salut ému à celui qui fut le premier régénérateur de la Vigne française, à M. Seibel. Malgré la différence d'âge, une profonde amitié nous unissait. J'avais été dès le début un de ses plus fervents admirateurs et il m'était reconnaissant de défendre son œuvre et la cause des hybrides en général. Aussi, lors de mes fréquents voyages à Aubenas, étais-je accueilli à bras ouverts. Que d'heures inoubliables j'ai vécues, en compagnie du maître, à parcourir ses plantations d'Aubenas et, par la suite, les nombreux champs d'expérience où il cultivait ses créations toujours plus nombreuses, en particulier la dernière de ses acquisitions, ce beau domaine de l'Orgeat où sont cultivées ses plus récentes et plus belles obtentions. Aujourd'hui M. Seibel a de nombreux imitateurs et nous sommes heureux de reconnaître qu'ils marchent dignement sur les traces de ce précurseur. Mais les résultats qu'ils obtiennent ne sont-ils pas dus très souvent aux belles qualités des cépages créés par ce précurseur de l'hybridation.*

*M. Seibel a posé les assises, ils n'ont eu qu'à reconstruire l'édifice. Hommage donc à celui qui infusa à nos vieilles vignes, un sang nouveau et généreux*".

## GEORGES COUDERC OU L'IMMENSE ET DURABLE SUCCES

Georges Martin Couderc en épousant Henriette Mujas en 1804 fondera la branche albenassienne de la famille Couderc. Celle-ci est originaire du hameau de Teste Rouge à Montselgues, commune pour partie cévenole, pour partie presque plateau à mille mètres d'altitude, dominant en séparant les vallées de la Borne et celle de la Drobie. Pour ses efforts en matière de développement, Montselgues eut l'honneur d'un quart de page dans *Le Monde* en 2000, la journaliste de service, pour qualifier celle-ci, l'avait écrite comme "*franchement ru-*

*rale...*" à interpréter comme on le voudra. Le père de Georges Couderc au prénom de Victor, était bijoutier de son état ; il possédait un magasin près du château d'Aubenas. Puis ses affaires prospérant, il acheta en partie la colline de Champfleuri située au sud de la ville. Il aime la nature, les roses, fait des semis, obtient des roses nouvelles en réalisant des croisements. Une vocation se dessine... Georges fait de solides études qui le conduisent "aux portes de Polytechnique". Né en 1850, il a un peu plus de 20 ans lorsque le phylloxéra s'en

prend pour de bon au vignoble français. Il participe à Montpellier aux conférences de Planchon, le spécialiste, celui qui connaît le mieux ce parasite, chercheur et enseignant à l'Ecole Supérieure d'Agriculture, suite à son voyage d'étude aux Etats-Unis et à ses innombrables tournées de détermination en France et en Europe. Nous sommes alors en 1875. Lorsque Contassot l'année suivante lui donnera les pépins qui résultent des toutes premières hybridations

... suite page 8



Vivarais

Extrait du Journal de la Vigne et de l'Agriculture

# NOTICE

SUR LA

# Plantation des Vignes Américaines

## EN AUSTRALIE

PAR

G. COUDERO



OFFICE GÉNÉRAL D'ÉDITION

B. BRUNEL & C<sup>IE</sup>

Libraires-Éditeurs de la Société des Gens de Science

53, Rue Monsieur-le-Prince, 53

PARIS

1900

Sur la première page de texte on peut lire : "Cette notice a été écrite à la demande du gouvernement anglais pour servir de méthode pour la plantation des vignes américaines en Australie. Mais ces prescriptions sont bonnes à observer aussi bien en Europe que dans le pays en vue duquel elle a été écrite" (A.D.A. Fonds Mazon C 64).

~~3078~~

Br. 1259

13 AOU 1927 (1708)

# CONFÉRENCES

1° SUR LA DURÉE DES VIGNES GREFFÉES  
ET DES MOYENS DE LA PROLONGER

et

2° SUR LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

FAITES AU

CONGRÈS INTERNATIONAL VITICOLE

DE

**MONTPELLIER**

les 17 et 18 mai 1911

PAR

**G. COUDERC**

INGÉNIEUR CIVIL ET HYBRIDEUR

ARCHIVES  
ARDÈCHE

MONTPELLIER  
ROUMÉGOUS ET DÉHAN, RUE VIEILLE INTENDANCE,  
Imprimeurs du *Progrès agricole et viticole*

1911



(A.D.A. Bib 3072 - Recueil de 42 pages illustrées de schémas)

# Congrès international viticole de Montpellier - 17 et 18 mai 1911

## Une conférence de Georges Couderc, ingénieur civil et hybrideur

### sur les hybrides producteurs directs (conclusions)

“Les producteurs directs ne sont pas encore la perfection, tant s’en faut ; mais il y en a de bons et même de très bons déjà. Ils ont surtout leur place dans les régions où la viticulture n’est pas la culture principale ou exclusive et où la sériciculture, la fenaison, la moisson, etc., empêchent souvent de faire au moment voulu les traitements anticryptogamiques.

1° Il est prudent, quand on fait des plantations de quelque étendue, de les greffer sur un bon porte-greffe ou de les planter avec un adjuvant ;

2° L’époque de la vendange, la durée de la vinification de chacun d’eux demandent à être étudiées pour savoir si on peut le vinifier seul ;

3° On fait toujours du vin sans goût spécial, bien marchand, en vinifiant ensemble une dizaine d’hybrides de maturité échelonnée et de qualités diverses. La cuvaison de cet ensemble paraît gagner à être prolongée (15 jours environ) ;

4° Le principal rôle des producteurs directs est actuellement : 1° de permettre la culture de la vigne dans les pays où elle n’est pas la culture principale ; 2° d’avoir une récolte les années de grand mildiou, où le vin est cher (c’est une sorte d’assurance) ; 3° de diminuer les frais pour les périodes où le vin est bon marché. Il est donc prudent d’en avoir une certaine fraction de son vignoble. Mélangés aux vins communs, ils en augmentent la couleur et très souvent la valeur marchande.

En cas de grève agricole au moment des traitements contre le mildiou, des hybrides qui ne le craignent pas peuvent éviter une capitulation forcée.

Il me reste à dire un mot, en finissant, de la campagne acharnée qui est faite contre les hybrides producteurs directs. Elle rappelle tout à fait la lutte des sulfuristes et des américanistes. Ce sont les mêmes arguments ; la même ardeur de la part de Don Quichottes acharnés à défendre des intérêts que personne ne leur a confiés ; le même appui du monde officiel d’un côté, la même foi de l’autre, foi que rien ne déconcerte, enfin le même destin qui forcera tôt ou tard à accepter les hybrides, comme on a accepté les vignes greffées. De même qu’on ne pouvait éternellement avoir le pal à la main, de même nos enfants ne pourront éternellement avoir le pulvérisateur sur le dos.

Toutes les crises agricoles finissent par se résoudre par des solutions agricoles ; les drogues, les remèdes ne peuvent être que des palliatifs passagers. Le phylloxéra a été vaincu par les vignes américaines et non par le sulfure ; la chlorose, par les porte-greffes des terrains calcaires et non par le sulfate de fer ; le mildiou le sera, plus ou moins tôt, par les hybrides qui lui résistent ; tout le cuivre du monde, d’ailleurs, n’y suffirait pas au bout de quelques siècles.

Et la qualité ? me direz-vous. C’était le principal argument des sulfuristes, et notez qu’ils avaient raison sur ce point (la greffe a certainement diminué la qualité des grands vins rouges), comme d’ailleurs, dans une certaine mesure, pour la plupart de leurs accusations. Si on lit aujourd’hui, où les passions sont éteintes, le livre de Prosper de Laffite, on est frappé de toute la vérité de ce qu’il dit et de l’entière bonne foi, du désintéressement absolu de sa propagande anti-américaniste. Il a tout essayé en fait d’Américains, rien ne lui a réussi, il les condamne ; il a raison, et cependant l’événement a prouvé qu’il avait tort ; c’est que l’agriculture n’est pas une science, mais une industrie qui vit de contingences. Bien qu’ayant raison au fond, la pratique agricole a donc donné tort à Prosper de Laffite, à Marion, à la pléiade des sulfuristes, et cependant c’étaient des hommes autrement remarquables que les frelons qui bourdonnent actuellement autour des hybrides, thèmes pour eux à belles phrases et à tirades patriotiques faciles.

Mais, dira-t-on encore, la qualité du vin ? La qualité du vin, comme celle des autres aliments ou condiments, ce n’est pas eux qui l’ont, c’est nous qui la leur faisons. L’habitude est le principal formateur du palais de chaque nation. Chacune a sa boisson préférée. Le goût public peut d’ailleurs se transformer sans même qu’on s’en aperçoive. Où sont, comme café, le Moka, la Martinique et le Bourbon de nos pères ? Ils ont été remplacés par le café de Libéria, par les Santos, etc., dont nos pères n’auraient voulu à aucun prix ; ne prenons-nous pas notre café tout de même ? Et c’est toujours du Moka brûlant. De même où est le vieux thé de Caravane ? C’est l’affreux Ceylan qui, grâce à la réclame, fait le bonheur des five o’clock.

Qu’on se rassure donc : si jamais, sous l’empire de la nécessité, la transformation doit se faire, elle se fera lentement et progressivement ; le consommateur ne s’en apercevra même pas. Les grands vins d’un côté, les régions comme le Midi où la viticulture est industrialisée, resteront d’ailleurs très longtemps, peut-être toujours, en dehors du mouvement : les Pinots, les Cabernets et les Aramons ne sont pas près de disparaître. Mais les hybrides ont aussi leur place, ils l’ont déjà large, et ils se la feront de plus en plus. C’est ma conviction profonde. Du reste, le Midi, gros producteur, a intérêt à ce que la culture de la vigne ne disparaisse pas des régions septentrionales. Le peu de vin qu’on y récolte ne peut être pour lui une concurrence. Ce peu de vin du terroir y entretient le goût du vin ; on y reste buveur et acheteur de vin, au lieu de devenir buveur de bière ou de cidre.

En résumé, les hybrides producteurs directs jouent déjà un rôle fort notable dans plusieurs régions viticoles. J’estime que ce rôle ira grandissant et que leur avenir est indéfini. Il y a tout à attendre de l’hybridation et des semis.”

albenassiennes, Georges Couderc n'a pas tout à apprendre, il possède déjà les bases pour avancer. "Dès 1876 il transforme Champfleuri." Avec d'entrée "des coups de maître". C'est-à-dire à la fois des plants qui résistent à l'insecte et qui produisent de façon assez satisfaisante : ceux-ci vont révolutionner le paysage viticole alors bien mal en point. Avec un talent certain pour les affaires, défense de ses intérêts d'obteneur compris, il sera déjà reconnu peu après sa trentaine d'années, ce qui est rarissime. En effet, c'est en 1881 qu'il sèmera les pépins au nombre de 14 issus d'un croisement entre un *Riparia* (Z Couderc) et un *Rupestris* (Martin), sur la 33e rangée de sa pépinière. "14 plants levèrent dans un terrain artificiellement calcaire." tous jaunirent sauf le 6e, le 8e, le 9e et le 10e. Deux autres, le 7e et le 9e, montrèrent une forte vigueur et un jaunissement seulement léger. Ils deviendront les porte-greffes que les grands vignobles septentrionaux attendaient, les premiers à supporter 10 à 12% de calcaire actif. Commercialement ils s'appelleront donc le 3306, le 3308, le 3309, le 3307 et 3311. Plus de vingt ans après, le 3309 ou plus simplement le 9 chez les professionnels de la pépinière, est toujours là après avoir fait le tour du monde. Il sera également très utilisé pour le greffage avec de nombreux cépages hybrides... Couderc joue sur les deux registres en même temps. Le cépage lui-même et l'aspect porte-greffe. Du côté cépages, il distribue très vite ses Couderc n°1, 2 et 3. Ce dernier en particulier connaîtra un grand succès parce que gros producteur, au port un peu retombant, malgré un vin très acide de goût discutable mais bien coloré. Par contre, avec le 20e de la 71e rangée ou 7120, appelé parfois le Contassot 20, ce sera la consécration universelle. Il sera cultivé jusqu'à la fin de l'épopée des hybrides. Il dépasse facilement 100 hl à l'hectare avec de très bons degrés, jusqu'à 12° dans le Midi. Classé comme régulièrement productif, rustique, résistant aux différentes maladies de la vigne, il sera l'un des cépages noirs préférés de trois générations de viticulteurs, malgré sa maturité dite de troisième époque, le réservant aux seules parties méridionales. Un peu plus tard, viendra le 13 ou Couderc n°13, très cultivé en Ardèche et dans le Gard, blanc cette fois, très productif aussi. Quelques contrées, comme Alba, Valvignères, en feront leur cépage de base jusqu'aux années 60... Et bien d'autres créations verront le jour à Aubenas juste au-dessus de la



Monument dressé à Aubenas en mémoire aux trois hybrideurs albenassiens  
Statue de Georges Couderc

toute nouvelle gare du chemin de fer, qui permet d'accueillir aussi les plus grands spécialistes du monde comme les amoureux nombreux de cette vigne nouvelle.

Fort de ses différents succès, il dispose très vite d'une gamme complète de cépages blancs et noirs et surtout de porte-greffes au point que le premier, il pourra se permettre d'offrir à ses nombreux clients un vrai catalogue dès 1889 : il n'a pas encore 40 ans ! Invité par les organisateurs de tous les grands congrès viti-vinicoles nationaux, ceux-ci lui confirmant la reconnaissance du milieu viticole. Sa réussite se prolongera dans le temps, par exemple huit à dix variétés de ses porte-greffes représenteront plus du tiers des porte-greffes, obtenus en France tout au long du XXe siècle. Citons, pour ne pas oublier, le 161-49 qui outre une bonne résistance

phylloxérique supporte allègrement 25% de calcaire actif ! Bien qu'obtenu en 1888, il ne fut commercialisé que très tard par Couderc "qui le gardait en réserve", préférant distribuer le 157-11. Un stratège... il dispose de nombreux atouts, peut répondre à pratiquement n'importe quel type de demande... et terriblement réaliste toute sa vie. Vers la fin de celle-ci il dira : "Le triomphe des hybrides est impossible à empêcher parce que seuls ils permettent au viticulteur d'échapper à la misère... Les attardés de la routine qui ne voudront pas faire à ces nouvelles vignes la place qui leur revient déjà, en seront les victimes".

Entre temps, avec son épouse née Clotilde Renaudin, ils auront huit enfants : Marie-Thérèse (1881), Victor (1883), André (1886), Charles (1888), Jean (1889), Max (1891), Louis (1892), Elisabeth (1896). De nos jours

sa famille poursuit cette activité qui situe l'établissement parmi les pépinières de vigne les plus importantes de France. Une activité d'ailleurs qui fit des émules puisque l'on recense en Ardèche désormais dix-sept autres pépinières qui, toutes réunies, chaque année, mettent en place plus de trois millions de plants de vigne.

A travers ses porte-greffes, le travail de Georges Couderc est toujours présent dans le vignoble plus d'un siècle après. "Georges Couderc fut le plus célèbre des hybrideurs français." C'est ainsi que Pierre Galet dans Cépages et vignobles français débute son étude sur les porte-greffes de la collection qui portent son nom. il ex-

prime aussi l'avis de la communauté scientifique, unanime.

Ainsi les inventeurs des hybrides de vigne ont permis non seulement de surmonter la crise du phylloxéra mais de pérenniser la tradition viticole dans des zones où elle aurait pu disparaître définitivement.

Au milieu du XXe siècle, les cépages hybrides producteurs directs, critiqués pour la faible qualité de leur vin font l'objet d'une sévère réglementation. On n'en plante plus. C'est

le déclin. Le vignoble hybride est détruit peu à peu dans les années soixante, entraînant dans sa disparition le souvenir de ses créateurs qui se trouvent ainsi privés d'une juste reconnaissance.

Aujourd'hui, ici et là seulement, de vieilles souches isolées témoignent bien modestement de l'épopée des ingénieurs Albenassiens.



ma connaissance est limitée  
à la pierre du seuil  
La porte franchie j'oublie  
La douceur des jardins  
pour retrouver cachée  
tout au fond d'une cave  
La parole éblouie  
Laisée par un aïeul.

M. G. H. R.  
le parole éblouie

## Bibliographie

A.D.A. Bib 3072, Georges Couderc, Conférences sur "La durée des vignes greffées et sur les hybrides producteurs directs", faites au Congrès international viticole de Montpellier, 1911.

A.D.A. Fonds Mazon C 64, Georges Couderc, *Notice sur la plantation des vignes américaines en Australie*, Paris, 1900.

Guy Boyer et Jacky Reyne, *Le renouveau du vignoble en Ardèche, autour des grappes de la renaissance*, La Mirandole, 2005, 344 p.

Freddy Couderc, *Les vins mythiques de la Cévenne ardéchoise et du Bas-Vivarais*, La Mirandole, 2000, 208 p.

Pierre Ladet et Marie-José Volle, "Phylloxera Vastatrix", *Cahiers de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent* n°30, "Allons en vendanges", 1991, pp. 33-36.

Henri Serre, "Georges Couderc, un hybrideur de génie", *Cahiers de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent* n°30, "Allons en vendanges", 1991, pp. 37-39.