

**Les créations de François Baco (1898-2011)
Naissance et destin d'une collection d'hybrides producteurs directs
français**

Frédéric Duhart¹

Resumen:

Las creaciones de François Baco (1898-2011). Nacimiento y destino de una colección de híbridos productores directos franceses.

Este texto trata de una página singular de la historia de la viticultura mundial: el tiempo en el cual vides híbridas se crearon con fines de producir vino. Lo hace a partir del caso de un hibridador francés, François Baco. En la bisagra de los siglos XIX-XX, François Baco era maestro de escuela en el pueblo de Bélus (Landes, sudoeste de Francia). Frente a las dificultades que la viticultura local conocía, actuó seleccionando una colección de cepas híbridas productoras directas – dentro de las cuales la famosa *Baco noir* (*Baco n°1 24-23*) y la *Maurice Baco 22 A*, la única cepa híbrida cuyo cultivo es aceptado en el marco de una denominación de origen francesa. Este texto consiste en un estudio del proceso de creación de las cepas de Baco y de los destinos de estos híbridos que se cultivaron en todos los continentes. El estudio de este caso particular conduce a pensar en la complejidad de las motivaciones de los actores de la vitivinicultura y en las construcciones culturales de la “buena cepa” y del “buen vino”.

Ampelografía – Híbridos Productores Directos – Baco

RECIBIDO : 29 de mayo de 2011

ACEPTADO-: 3 de agosto de 2011

¹ <frederic.duhart@orange.fr>

Abstract:

The Creations of François Baco (1898-2011). Birth and Destiny of a French Direct Producer Hybrid Collection.

During the transition from the 19th to the 20th century, François Baco was schoolteacher in the village of Bélus (Landes, Southwest of France). Front of the difficulties the local viticulture knew, he acted by selecting a hybrid wine grape collection. It includes the famous *Baco noir* (*Baco n°1 24-23*) and the *Maurice Baco 22 A* - the only hybrid wine grape that is possible using within the framework of a French Denomination of Origin. This text is a study on the creation process of Baco's wine grapes and on the destinies of these vines that were cultivated all over the world. The analysis of this peculiar case leads to think about the complexity of vitiviniculture actors' motivations and about cultural constructions of the "good wine grape" and the "good wine".

Ampelography – Direct Producer Hybrid – Baco

La grande aventure du vin n'est rien de moins que plusieurs millénaires de cohabitation et de coévolution entre l'humanité et la vigne dans des contextes géographiques extrêmement différents. De ce fait, les thèmes susceptibles d'attirer l'attention des historiens ne manquent pas. Au cours des dernières années, nombre de chercheurs prirent le parti de poser plus particulièrement leur attention sur les acteurs du milieu vitivinicole. Très récemment, un ouvrage intitulé *Les hommes du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus* fut publié à Paris². Il est une somme de contributions supplémentaires à une bibliographie déjà conséquente sur le même sujet, qui fut notablement nourrie par des travaux consacrés aux acteurs des filières vitivinicoles sud-américaines³. Parmi ceux-ci, soulignons l'existence d'un ouvrage qui eut le grand mérite de rappeler à partir d'exemples argentins que l'histoire du vin ne s'écrit pas seulement au masculin : *La mujer y el vino* de Pablo Lacoste⁴. Dans le même temps, les perspectives offertes aux historiens des cépages par les progrès de l'analyse génétique invitèrent de plus en plus fortement à repenser la production du savoir sur la

2 DELBREL Sophie & GALLINATO-CONTINO Bernard, *Les hommes du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, Paris, CTHS, 2011.

3 A titre d'exemples : LACOSTE Pablo, *El vino del Inmigrante*, Mendoza, Universidad del Congreso, 2003; BRIONES QUIROZ Félix, « Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre. », *Universum*, 21, 2, 2006, pp. 126-136; BERETTA CURI Alcides (Coord.), *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*, Montevideo, Trilce, 2008.

4 LACOSTE Pablo, *La mujer y el vino*, Mendoza, Caviar Bleu, 2008.

vigne dans le sens d'une convergence des sciences et des humanités. En permettant d'établir précisément la généalogie de centaines de variétés de vigne, les marqueurs moléculaires dégagèrent au cours des quinze dernières années les historiens d'anciennes spéculations sur les origines de tel ou tel cépage et les invitèrent à de nouveaux questionnements – songeons aux précisions apportées depuis peu à la connaissance de certains grands cépages du Sud-Ouest, ainsi le *Merlot* dont le père *Cabernet franc* et la mère *Magdeleine noire des Charentes* sont désormais identifiés⁵. Dans un pareil contexte intellectuel, la figure de l'hybrideur apparaît fort stimulante puisqu'il est un acteur du monde viticole encore peu étudié et que ses créations appellent une approche aussi attentive aux sciences naturelles qu'à l'histoire des sociétés. Nous l'approcherons dans cette étude à travers le cas d'un hybrideur installé dans le département des Landes, François Baco (1865-1947).

L'évocation de son travail de création nous donnera l'occasion d'évoquer plusieurs aspects de sa biographie, mais il convient déjà de remarquer qu'il reçut après sa mort des honneurs dignes d'un héros de l'aventure agricole et qu'il devint un grand personnage de l'histoire de la petite patrie dont il ne s'était pratiquement jamais éloigné. Dès 1952, la commémoration de François Baco fut matérialisée d'une façon remarquable au cœur de Bélus, le village dans l'école duquel il avait enseigné pendant près de trois décennies. Cette année-là, en effet, un monument tout à la gloire de ce « rénovateur du vignoble français » fut inauguré en face de l'église. Conçue par un sculpteur lauréat du prix de Rome, Jacques-Victor Dulau, cette œuvre en pierre de taille longue de plus de cinq mètres agit dans le paysage villageois tel un monument aux morts. Commémoration pérenne d'un enfant du pays qui servit la Nation, il glorifie son action lors du combat sans merci qui opposa les vignerons français à de

5 BOURSIQUOT Jean-Michel & alii, « Parentage of Merlot and Related Winegrape Cultivars of Southwestern France: Discovery of the Missing Link. », *Australian Journal of Wine and Grape Research*, 15, 2, 2009, pp. 144-155.

redoutables champignons et insectes à la charnière des XIX^e et XX^e siècles⁶. La belle vendange sculptée sur les dalles qui encadrent le buste de Baco évoque le monde pour lequel il lutta et que son travail permit de préserver – ce qui n'est pas sans rappeler les évocations de la vie rurale représentées sur certains monuments aux morts, ainsi ceux de Suippes dans la Marne ou de Commentry dans l'Allier. D'autres processus confirment que François Baco devint un des « hommes illustres » de sa contrée natale. Acte symbolique fort, son nom fut donné à une rue dans certaines communes, ainsi Saint-Paul-Lès-Dax⁷. A Bélus, une preuve originale de la déférence de la communauté locale vis-à-vis de son grand homme fut donnée lorsque une course pédestre fut baptisée la « François Baco ». En outre, cet enfant du pays devint assez naturellement un sujet de choix pour les passionnés d'histoire locale. En 2006, l'association Trait d'Union de Labatut lui consacra un ouvrage. Quatre ans plus tard, un film sur sa vie fut réalisé et projeté pour la première fois au cours d'une soirée hommage organisée à Villeneuve-de-Marsan⁸.



PHOTO 1
Monument à François Baco, Bélus © Frédéric Duhart

6 PROST Antoine, « Les monuments aux morts. Culte républicain ? Culte civique ? Culte patriotique ? », dans P. Nora (dir.), *Les lieux de mémoire* (1984-1992), Paris, Gallimard, 1997, pp. 199-223.

7 MILO Daniel, « Le nom des rues. », dans P. Nora (dir.), *Les lieux de mémoire* (1984-1992), Paris, Gallimard, 1997, pp. 1887-1918.

8 TRAIT D'UNION, *Hommage à François Baco*, Labatut, Trait d'Union, 2006 ; *Sud-Ouest (Ed. Landes)*, 26/05/2010.

Cette élévation par la société locale d'un hybrideur au statut de « grand homme » est d'autant plus intéressante qu'elle n'est pas un cas isolé. En 1958, par exemple, la ville d'Aubenas inaugura un monument à la gloire de trois hybrideurs locaux : Eugène Contassot, Albert Seibel et Georges Couderc⁹. Ce phénomène est à mettre en relation avec l'importance que revêtirent les travaux des hybrideurs au cours d'une période particulièrement délicate pour les vignobles français à l'échelle des villages comme à celle du pays tout entier. En effet, lorsque ces hommes recherchèrent des solutions aux problèmes posés par les nouvelles maladies de la vigne, ils n'œuvrèrent pas seulement pour la défense d'une économie mais aussi, plus ou moins consciemment, pour celle d'une certaine idée de la France. Ce fut généralement pour cela que le corps social choisit de commémorer leur action, largement convaincu que le vin était un marqueur de son identité, un élément de civilisation¹⁰. Il n'en reste pas moins que certains de leurs travaux conduisirent aussi à de belles aventures agronomiques et œnologiques, comme le rappelleront fort bien les destins de quelques-unes des créations de François Baco.

1. Curiosités et motivations d'un homme de son temps

L'intérêt de François Baco pour les hybrides producteurs directs se manifesta de manière tangible à partir de 1897¹¹. Cette date tardive rappelle qu'il ne fut pas un pionnier dans le domaine de la sélection de ce type de cépages.

A cette date, en effet, les hybridations volontaires entre *Vitis* eurasiatiques et américaines se pratiquaient déjà depuis un demi-siècle. Tout avait commencé

9 VOLLE Marie-José, BOYER Guy. & REYNE Jacky, « Les inventeurs d'hybrides au secours du vignoble : Eugène Contassot, Alain Seibel et Georges Couderc. », *Cahier de mémoire d'Ardèche et temps présent*, 95, 2007, pp. 2-3.

10 BARTHES Roland, *Mythologies* (1957), Paris, Seuil, 1970, p. 69.

11 BACO François, *Etudes expérimentales sur le retour possible et désirable à la culture directe des Viniferas*, Rennes, Imprimerie des Arts et Manufactures, 1911, p. 83.

aux Etats-Unis. En 1843-1844, John Fisk Allen de Salem (Massachusetts) avait fertilisé des fleurs d'*Isabella* (*Vitis labrusca*) avec du pollen de *Chasselas de Fontainebleau* (*V. vinifera*). De ce croisement était né le *Allen's White Hybrid*. Présenté une décennie plus tard, ce cépage fut le premier hybride producteur direct qui prit réellement une importance commerciale. Néanmoins, il ne fut pas le premier raisin de ce type identifié puisque, en 1852, un médecin de Flushing (Long Island) avait fait connaître le *Ada*, un cépage obtenu en croisant l'*Isabella* et le *Black Hamburg* (*V. vinifera*) en 1845. Parmi les pionniers dans le domaine de l'obtention d'hybrides producteurs directs, il convient de signaler également un autre natif de Salem, Edwards Staniford Rogers et le ressortissant canadien Charles Arnold qui obtint, à la fin des années 1850, l'*Othello* en croisant le *Black Hamburg* avec le *Clinton* (*V. Labrusca x V. riparia*)¹².

Même dans un cadre strictement français, la sélection de cépages européo-américains ne constituait pas une activité nouvelle en 1897. Cela faisait notamment une vingtaine d'années que les hybrideurs ardéchois s'y adonnaient avec succès dans les environs d'Aubenas. Tout commença dans cette région en 1875, lorsqu'Eugène Contassot favorisa la fécondation naturelle du *Jaeger 70* (*V. rupestris x lincecumii*) par la *Raisaine*, l'*Œillade* et le *Gamay* (*V. vinifera*) dans la petite vigne qu'il entretenait surtout par passion. Pâtissier de profession, il ne conserva pas jalousement toutes les semences produites par cette union. Tout au contraire, il confia la majeure partie d'entre elles à deux propriétaires terriens locaux, Georges Couderc et Albert Seibel, qui s'affirmèrent rapidement comme de grands sélectionneurs et des hybrideurs prolifiques¹³.

Cependant, lorsque François Baco s'engagea dans la recherche viticole, sa motivation profonde différait grandement de celle d'un pépiniériste ou d'un

12 *The Grape Culturalist*, 09/1870 ; PINNEY Thomas, *A History of Wine in America. From the Beginnings to the Prohibition*, Berkeley, UCP, 2007, pp. 205-207 ; MAZADE Marcel, *First Steps in Ampelography*, Melbourne, Government Printer, 1900, p. 69.

13 VOLLE Marie-José, BOYER Guy. & REYNE Jacky, « Les inventeurs d'hybrides au secours du vignoble... », *Cahier de mémoire d'Ardèche et temps présent*, 95, 2007, pp. 1-9.

petit propriétaire curieux, même si les résultats agronomiques qu'ils souhaitaient atteindre étaient identiques. En effet, la sienne était désintéressée dans le sens où elle était celle d'un hussard noir de la république désireux de servir la Patrie autant qu'il le pouvait. En 1936, Baco insista dans un de ses ouvrages sur la mentalité qui était la sienne presque quarante ans plus tôt, quand il était un maître d'école trentenaire qui passait la majeure partie de son temps de loisir à travailler sur l'hybridation de la vigne : « *Dès le mois de mai 1898, je me mis à l'œuvre, sans aucune arrière-pensée de lucre, mais seulement poussé par ma passion pour la vigne et mon ardent désir de sauver la viticulture – et l'agriculture – de mon cher patelin et de toute ma petite patrie qui englobait, précisément l'Armagnac landais où j'avais exercé de 1885 à 1887, à Villeneuve-de-Marsan, ma profession d'instituteur. Je n'aurais jamais cru dépasser ces modestes bornes!* »¹⁴.

Bien sûr, il sera toujours possible de douter de la sincérité d'une telle déclaration de dévouement pour la cause commune. Néanmoins, les éléments permettant de penser que François Baco était sincère lorsqu'il écrivit cette phrase ne manquent pas. Tout d'abord, il se trouvait quand il commença à travailler sur la vigne dans une situation dans laquelle nulle personne ambitieuse n'aurait vraisemblablement envisagé de se lancer dans la spéculation agricole ! En effet, ce fils d'un modeste gendarme n'avait pas accumulé une grosse fortune en une décennie d'enseignement public et ne possédait pas encore de terres. Il faut aussi prendre en compte les nombreuses preuves de sa volonté de servir la patrie dans le cadre du village dans lequel il avait été envoyé. A la fin des années 1890, par exemple, il s'occupa du secrétariat de la mairie de Bélus. Les distinctions académiques qu'il obtint et les cahiers d'élèves qu'il conserva dans ses archives montrent que Baco était un maître totalement imprégné par l'idéal pédagogique de la Troisième République. Au-delà des connaissances de base, il s'efforça de transmettre un amour de la petite patrie dont l'acquisition était

14 BACO François, Pour la défense de la viticulture, sur les appellations d'origine du Cognac et de l'Armagnac et pour la défense de l'Armagnac, Labatut, Chez l'Auteur, 1936, p. 8.

considérée comme une étape essentielle dans le cheminement vers la dévotion citoyenne à la nation française¹⁵. Egalement, il dispensa des enseignements adaptés à la condition future de la majorité de ses élèves, en leur apportant des connaissances utiles à la bonne conduite d'une exploitation agricole, mais aussi en diffusant des préceptes moraux capables d'alimenter un orgueil d'être paysan. Pour Baco, chercher des solutions à la crise que connaissait le vignoble local fut avant toute chose une manière de remplir parfaitement sa mission de serviteur de l'état. Des années plus tard, la patrie reconnut les mérites de ce maître en lui accordant la croix du Mérite Agricole (1910), les insignes d'officier du Mérite Agricole (1923) et celles de chevalier de la Légion d'Honneur (1946). De son côté, le succès inespéré de quelques-uns de ses cépages contribua à une amélioration progressive de sa situation économique. Quand il prit sa retraite en 1923, François Baco s'installa non sans un certain orgueil comme « agriculteur viticulteur hybrideur » sur une propriété acquise à Labatut, un village proche de Béhus¹⁶.

L'exploitation de la vigne avait une importance notable dans le système de polyculture en usage dans la petite patrie du sud-ouest de la Gascogne dans laquelle Baco passa la majeure partie de sa vie : le *pays d'Orthe*. En effet, les vignes ne manquaient pas sur les coteaux argileux de cette contrée irriguée par l'Adour, le Gave de Pau et le Gave d'Oloron. Des ceps de diverses variétés intervenaient traditionnellement dans la composition de ces parcelles principalement orientées vers la production d'un vin destiné à la consommation locale. Lorsque François Baco arriva à Béhus, le *Baroque blanc* dominait en raison de sa rusticité et de la valeur commerciale de son vin. Suivaient le *Piquepout* [*Folle Blanche*], le *Moustrou rouge* [*Tannat*] et divers cépages dont l'importance avait sensiblement régressé après les premières attaques de l'oïdium (*Erysiphe necator*) dans la seconde moitié des années 1850 : la

15 THIESSE Anne-Marie, Ils apprenaient la France. L'exaltation des régions dans le discours patriotique, Paris, MSH, 1997, pp. 3-34.

16 CABANNES Gabriel, « Biographie de l'hybrideur François Baco. », *Galerie des Landes*, 6, 1934, pp. 3-7 ; LE COMITE, *Biographie de François Baco*, s. l., 1952.

Claverie, le *Cruchinet*, le *Sauvignon*¹⁷. Le susnommé oïdium fut le premier d'une série de fléaux qui diminuèrent considérablement le potentiel productif des vignes du Pays d'Orthe. En 1882, le mildiou (*Plasmopara viticola*) frappa à son tour pour la première fois. A partir de 1887, l'usage généralisé de la bouillie bordelaise permit de contenir ses attaques sans éliminer totalement la menace qu'il représentait pour les récoltes. Au cours du mois d'août 1894, des experts constatèrent la présence de foyers phylloxériques dans des vignes situées à Bélus et à Cagnotte. A cette date, *Phylloxera vastatrix* constituait un adversaire bien connu des spécialistes qui conseillèrent de constituer des vignes résistantes à ses attaques en employant des porte-greffes américains ou hybrides¹⁸. Très récemment entré en fonction à Bélus, François Baco se chargea de faire la promotion de cette pratique auprès des paysans du lieu. Dès 1894, il enseigna ainsi l'art du greffage. Mais, comme il le reconnut des années plus tard, la grande majorité de ces agriculteurs ne s'intéressèrent pas à cette innovation qui compliquait assez la conduite de la vigne¹⁹. En 1896, l'arrivée du black rot (*Guignardia bidwellii*) accentua les difficultés que connaissait le vignoble local. Résistant aux traitements qui permettaient d'endiguer une attaque d'oïdium ou de mildiou, ce nouveau fléau cryptogamique rappelait que si le greffage constituait une solution aux problèmes posés par le phylloxéra, la question de la résistance des parties aériennes des ceps aux maladies continuait d'être fondamentale. Comme Baco le remarqua sous la forme d'une interrogation feinte dans l'un de ses ouvrages, greffer du *Piquepoult*, un cépage sensible aux attaques du black rot, n'avait aucun sens. Immobilisé durant deux mois et demi à cause d'une chute de bicyclette, François Baco étudia avec beaucoup d'intérêt une série d'articles sur l'hybridation publiés par Pierre Castel dans le *Progrès*

17 Jules GUYOT évoqua la culture dans les pays de l'Adour landais des cépages Picpoule (Folle blanche et jaune), Clavery, Guillemot, Doux, Miot (Mansenc), Croquant roux, Clavery noir, Tannat, Mostrous et Durac : *Etudes des vignobles de France*, t.1 : Région du Sud-Est et du Sud-Ouest, Paris, Imprimerie impériale, 1868, p. 363 ; BACO François, *Etudes expérimentales sur le retour possible et désirable à la culture directe des Viniferas*, Rennes, Imprimerie des Arts et Manufactures, 1911, p. 9.

18 BACO François, *Etudes expérimentales...*, 1911, p. 9 ; OCETE RUBIO Rafael, *Una perspectiva holística sobre la crisis filoxérica y su impacto en el viñedo andaluz*, Sevilla, Junta de Andalucía, 2006, p. 8-67.

19 BACO François, *Etudes expérimentales...*, 1911, pp. 5-9.

Agricole et Viticole en 1897. Ces lectures lui donnèrent l'idée d'obtenir par l'hybridation de bons cépages franco-américains résistants aux maladies cryptogamiques et au phylloxéra. Peu de temps après, il se fit hybrideur²⁰.

2. François Baco, hybrideur

En mai 1898, François Baco réalisa sa première hybridation en provoquant « scientifiquement » la pollinisation croisée de cépages qui appartenaient à différentes espèces de *Vitis*. Pour ce premier essai, il se contenta d'un croisement entre des variétés locales et le *Noah* (*V. labrusca* x *riparia*). Ce cépage blanc obtenu par Otto Wasserzieher en 1869 avait été introduit dans la région dans le cadre de la lutte contre le phylloxéra en même temps que d'autres cépages américains. S'il ne présentait pas un intérêt exceptionnel dans la lutte contre ce parasite, sa résistance remarquable aux attaques de l'oïdium, du mildiou et du black rot lui avait valu d'être accepté par certains agriculteurs dans un système de production directe malgré le goût foxé de son vin²¹. Maître d'école qui ne possédait pas de terres, Baco dut travailler dans les vignes des propriétaires qui acceptèrent de le soutenir dans son projet. Il fertilisa des fleurs d'une douzaine de cépages de *Vitis vinifera* avec du pollen de *Noah* : *Chasselas*, *Chasselas Doré*, *Folle Blanche*, *Sémillon*, *Baroque blanc*, *Baroque rouge*, *Cruchinet*, *Cauhort*, *Claverie*, *Guillemot*, *Tannat* et *Plant de Dame* [*Jurançon*]. Semés dans un recoin protégé du jardin de l'école de Bélus, les pépins qui résultèrent de ces croisements donnèrent 118 pieds en 1900²². Le problème du manque de terrain se posa une autre fois et d'une manière plus aigüe. Baco

20 BACO François, Précis complet de viticulture moderne et de vinification, Labatut, Chez l'Auteur, 1925, p. 5 ; Pour la défense de la viticulture..., 1936, pp. 7-8.

21 BACO François, *Etudes expérimentales...*, 1911, p. 10 ; DAUREL Joseph, *Eléments de viticulture avec description des cépages les plus répandus*, Bordeaux, Féret, 1889, pp. 106-107 ; VIALA Pierre, « Noah. », *La grande encyclopédie*, Paris, Lamirault, 1885-1902, t. 24, p. 1151 ; HEDRICK Ulysses Prentiss, *Manual of American Grape-Growing*, New York, Macmillan, 1919, p. 421-422.

22 Archives de Baco, Musée de la Chalosse, 40380 Montfort-en-Chalosse.

avait besoin d'installer ces plants dans une pépinière où ils pourraient être cultivés durant plusieurs années afin de pouvoir découvrir leurs possibles qualités et leurs probables défauts.



PHOTO 2

François Baco, hybrideur. Fond Baco (Reproduction Frédéric Duhart)

Comme le jardin de l'école ne pouvait pas les accueillir, Baco passa un accord avec un agriculteur de Labatut, Jules Darrigan, qui accepta de cultiver ces jeunes ceps à l'avenir très incertain dans l'un de ces champs²³. A partir de 1899, le programme d'hybridation du maître de Bélus se fit plus ambitieux. Il décida de multiplier les croisements. Profitant de la possibilité de recevoir par courrier du pollen de cépages qui n'étaient pas cultivés dans sa petite patrie, il put pratiquer de nouvelles hybridations sans avoir à attendre que fussent en âge

23 DARRIGAN Jules, Notice sur les hybrides Baco. Comment ils ont été créés et sévèrement sélectionnés, Dax, Labèque, 1924, p. 2.

de fleurir les cépages « reproducteurs » de la petite collection qu'il avait commencé à constituer grâce à l'appui de divers propriétaires. En outre, il se lança également dans la fertilisation de fleurs des cépages hybrides qui se cultivaient déjà en Pays d'Orthe. En 1899, Baco opéra 30 croisements différents : *Claverie x Auxerrois-Rupestris*, *Baroque x Seibel n°1*, *Tannat x Jardin 201*, *Malbec x Terras n° 20*, *Seibel n°2 x Malbec*, *Chasselas Doré x Seibel n°1*, etc. Au cours du printemps 1900, il hybrida 20 paires de cépages. L'année suivante, sa curiosité provoqua 23 rencontres génétiques : *Jardin 503 x Folle Blanche*, *Tannat x Jardin 503*, *Terras n° 20 x Sauvignon*²⁴, etc. Baco continua de pratiquer l'hybridation avec régularité durant au moins trois décennies. En 1911, il nota qu'il avait « hybridé scientifiquement » plus de 500 grappes, semé plus de 30000 pépins qui avaient donné plus de 5000 plants de semis. Quatorze années de travail plus loin, son bilan était de 1000 grappes hybridées, de plus de 50000 pépins semés et de plus de 6000 plants installés en pépinière. A la fin des années 1930, un instituteur écrivit après s'être entretenu avec Baco que celui-ci avait obtenu 6200 ceps de première sélection²⁵.

Cependant, les quelques cépages que Baco et Darrigan estimèrent dignes d'être commercialisés furent tous obtenus au cours de la première décennie qui vit le maître de Bélus pratiquer l'hybridation de la vigne. De fait, ils ne mirent sur le marché que deux collections successives de cinq cépages. Composée par trois blancs, un rouge et un rosé, la première collection fut mise en vente à partir de 1912. Pour Baco, ce fut la collection des plus grands succès mais aussi celle des plus grands échecs commerciaux. A partir de 1915, en effet, il dut se résoudre à retirer du marché deux des cépages qui faisaient partie de celle-ci à cause de leurs productions trop irrégulières : le blanc *Capéran 43-42* (*Cabernet Sauvignon x Couderc 4401*, 1902) et le rosé *Petit Boué 7-3* (*Jardin 503 x Baroque Blanc*, 1901). En revanche, le blanc *Maurice Baco 22 A* (*Folle Blanche x*

24 Arch. Baco.

25 BACO François, *Etudes expérimentales...*, 1911, p. 83 ; BACO François, *Précis complet de viticulture...*, 1925, p. 5 ; LAFITTE, L., texte sur Baco : <http://www.belus.eu/PersonnagesBaco.html>, 1939.

Noah, 1898) et le rouge *Baco n°1 24-23 (Folle Blanche x V. riparia)* constituèrent ces principaux apports à la viticulture mondiale. Le cinquième cépage de cette collection était le *Chasselas Baco 7 A (Chasselas Doré x Noah, 1898)*, une variété de table qui obtint une renommée bien moindre que celles de ces deux frères prestigieux, sans toutefois démériter autant que les deux cépages qui furent mis à l'écart peu de temps après leurs présentations sur le marché. En 1924, cinq cépages vinrent compléter la première collection mise en vente. Ils appartenaient à une « seconde génération » de créations, obtenue en croisant des hybrides Baco entre eux et avec divers *Vitis* dans la seconde moitié des années 1900. Il s'agit de quatre cépages blancs et d'un rouge : le *Totmur 2-16 (Baco n°1 x Baco 45 A)*, le *Douriou 37-16 (Baco n°1 x Baco 57 1)*, la *Céline 12-12 (Couderc 4401 x Baco n°1)*, le *Cazalet 58-15 (Noah x Baco 45 8)* et l'*Estellat 30 12 (Couderc 4401 x Baco n°1)*²⁶. Il se remarque aisément que tous les cépages commercialisés par François Baco s'identifiaient non seulement avec le code qui résultait de l'organisation rationnelle de la pépinière mais aussi avec un nom. Si Baco ne fut pas le seul hybrideur qui procéda de la sorte, il fut l'un de ceux qui exploita au mieux les possibilités offertes par l'art de la dénomination. Il chargea certains noms de mettre en avant des qualités objectives des cépages qu'ils désignaient. Tel fut le cas de « *Chasselas Baco 7A* », de « *Totmur* » ou de « *Douriou* » [« Très précoce » en gascon]. Bien sûr, pareils noms en gascon pouvaient retenir l'attention des paysans de la région dans un contexte où l'offre en hybrides était très importante : « *Capéran* » promettait un vin fin digne d'un curé, « *Estellat* » annonçait un vin aussi beau qu'un ciel étoilé et « *Cazalet* » évoquait le jardin familial. Néanmoins, ce recours à la langue locale était aussi lié à la passion du maître de Bélus pour sa petite patrie. En effet, « *Petit Boué* » rappelle que Baco était un hybrideur qui entretenait une relation particulière et tendre avec le petit monde qui l'entourait, en effet, il s'agissait du nom d'une métairie dépendant du domaine possédé par Darrigan à Labatut. Il fut aussi un hybrideur sentimental, qui rendit hommage à des membres de sa famille. La

26 Arch. Baco ; tarif Baco/Darrigan 1924-1925.

Céline fut dédiée à son épouse dévouée, la maîtresse d'école Céline Baco Destouesse. Quant aux fameux *Maurice Baco 22 A*, il se nomma ainsi parce qu'un père voulut que l'une de ses créations portât le prénom d'un « inoubliable premier enfant » décédé à l'âge de dix-sept ans²⁷.

Leur code d'identification fut la seule dénomination qui fut accordée à la majorité des créations de Baco qui ne furent pas commercialisées²⁸. Par exemple, le trente-quatrième cep de la sixième file de la pépinière resta le *Baco 34-6 (Baroque x Jardin 201)*. Cependant, il y eut quelques exceptions, ainsi le *Récupéré 7-10 (Chasselas x ?)* et le *Rescapé 9-11 (Couderc 4401 x Baco 22 A)*. Ces deux désignations rappellent le soin avec lequel François Baco observait la croissance, la production et l'évolution de ses hybrides dans le cadre d'un long processus de sélection. Durant toute sa période d'activité, il resta fidèle à un objectif initial, qu'il résuma ainsi : « *les nouveaux hybrides ne devront pas seulement être très résistants et bien productifs, mais encore capable de donner du bon vin. Comme il ne suffit pas au total d'en obtenir un cruchon ou un tonnelet de quelques litres, il s'en suit qu'un nouvel hybride ne doit être livré au public qu'après une première multiplication assez importante et bien étudiée durant une dizaine d'années* »²⁹.

Le caractère très restreint de la gamme de cépages mis sur le marché par l'intermédiaire de Darrigan tint pour une large part au respect de ce cahier des charges personnel. Sélectionnés sur un terrain très phylloxéré, tous les hybrides commercialisés par Baco possédaient une résistance suffisante à l'insecte venu d'Amérique pour être aptes à la production directe. Toutefois, des conditions pédologiques pouvaient constituer un obstacle à la culture franche de certaines d'entre-elles. Dans pareilles situations, Darrigan et Baco admettaient qu'il valait

27 Arch. Baco ; BACO François, *Précis complet de viticulture...*, 1925, p. 6 ; DARRIGAN Jules, *Les hybrides producteurs directs de M. F. Baco*, Bordeaux, Féret, 1912, pp. 4-8; FOIX Vincent, *Dictionnaire gascon-français (Landes) (1885-1932)*, Bordeaux, PUB, 2003.

28 Le *Vitis International Variety Catalogue* présente une trentaine d'hybrides Baco sans autre forme d'identification : <http://www.vivc.bafz.de>.

29 BACO François, *Précis complet de viticulture...*, 1925 ; BACO François, *De l'hybridation méthodique de la vigne*, Labatut, Chez l'Auteur, 1926, p. 20-21.

mieux pratiquer un greffage de leur variété sur un cépage mieux adapté. Ils reconnaissaient notamment que le *Baco n°1* et le *Maurice Baco* ne croissaient et ne fructifiaient correctement dans des sols très calcaires que s'ils étaient placés sur des porte-greffes tels que les *420 A* et *41 B* de Millardet et Grasset. En dehors de tels contextes extrêmes, Darrigan et Baco considéraient que leurs hybrides devaient se cultiver de manière directe afin d'éviter qu'un porte-greffe provoquât des interactions préjudiciables à la qualité de la vendange³⁰. Ces conséquences du greffage intéressèrent précocement François Baco. En 1909, en effet, il publia sur ce thème avant même que sa première collection de cépages fut mise en vente³¹. Produits de pépinières situées à moins de quarante kilomètres du Golfe de Gascogne dans une zone qui connaissait des étés chauds et humides, la majeure partie des hybrides commerciaux de Baco présentaient une résistance correcte aux maladies cryptogamiques que craignaient les viticulteurs du début du XX^e siècle. Bien sûr, celle-ci n'était pas suffisante pour dispenser d'un nombre minimum de traitement préventif avec du soufre et de la bouillie bordelaise dans la majorité des vignobles. Mais ces exigences étaient faibles en comparaison des interventions que nécessitaient beaucoup d'autres cépages. En pays d'Orthe, par exemple, les hybrides Baco se traitaient en général une à deux fois dans l'année, alors que les variétés traditionnelles exigeaient jusqu'à dix traitements pour résister aux attaques de l'oïdium, du mildiou et du black rot³². Dans l'esprit de Baco, la rusticité n'avait pas de sens si elle ne permettait pas d'obtenir du « bon vin » en quantité. A son époque le titre alcoométrique volumique d'un vin constituait un critère essentiel dans la détermination de sa qualité. Par conséquent, Baco mit sur le marché des cépages dont les raisins pouvaient permettre d'obtenir des vins présentant des degrés alcooliques estimables quand ils étaient cultivés correctement et

30 PEE-LABY Ernest, Rapport de la commission d'enquête de la Société Centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne, Toulouse, SCHHG, 1924 ; DARRIGAN Jules, Les hybrides producteurs directs de M. F. Baco, Bordeaux, Féret, 1912, pp. 4-6.

31 BACO François, « Sur des variations de vignes greffées. », *Comptes rendus de l'Académie des Sciences*, 148, 1, 1909, pp. 429-431.

32 PEE-LABY Ernest, Rapport de la commission..., 1924 ; DARRIGAN Jules, Les hybrides producteurs directs de M. F. Baco, Bordeaux, Féret, 1912, pp. 4-8 ; BOUE Jean-Charles, Une visite dans les vignobles établis avec les hybrides Baco, s.l., 1925, p. 5.

bénéficiaient de conditions climatiques favorables. En Pays d'Orthe, le vin de *Baco n°1* titrait généralement entre 11°5 et 14°, ceux de *Céline* et de *Totmur* entre 11° et 14°, celui de *Baco 22 A* entre 10° et 14°, celui d'*Estellat* entre 9° et 13°, celui de *Capéran* entre 10° et 12°, celui de *Cazalet* entre 8° et 12°, celui de *Douriou* entre 10° et 11° et celui de *Petit Boué* entre 9° et 11°. En un temps où sa robe contribuait aussi d'une manière importante à la qualité d'un vin rouge, l'offre de Baco était aussi en parfaite adéquation avec les attentes du consommateur : le *Baco n°1* produisait un vin d'un « beau rouge intense » et l'*Estellat* donnait un liquide si coloré qu'elle pouvait s'employer comme cépage teinturier. Baco n'oublia pas non plus de prendre en compte le goût des vins produits par ses hybrides. Une de ses principales préoccupations fut d'obtenir des blancs ne présentant pas un goût foxé. Selon leurs promoteurs, les vins de *Maurice Baco 22 A*, de *Capéran* et de *Petit Boué* étaient francs de goût et ceux qui prétendaient le contraire ne connaissaient que les produits de ceps greffés ou inauthentiques. Les commentaires de certains œnologues, qui évaluèrent ses vins dans le cadre de concours, et d'œnophiles montrent que Baco parvint même à obtenir quelques cépages dont les produits pouvaient présenter une certaine subtilité. D'aucuns considèrent parfois que le vin de *Baco n°1* égalait un *Cabernet Sauvignon*³³ !

Fruits du travail d'un maître d'école landais qui voulait participer au sauvetage de la viticulture dans un petit coin de Gascogne, les hybrides de Baco eurent un destin sur les cinq continents favorables à la culture de la vigne.

33 Arch. Baco ; DARRIGAN Jules, *Les hybrides producteurs directs de M. F. Baco*, Bordeaux, Féret, 1912, pp. 4-8 & *Notice sur les hybrides Baco...*, 1924, pp. 7-9 ; BACO François, *Précis complet de viticulture...*, 1925; DUSSANS, Jean-Baptiste, *Les hybrides producteurs directs de Mr. François Baco*, Mont-de-Marsan, Lasserre, s.d., pp. 10-23.

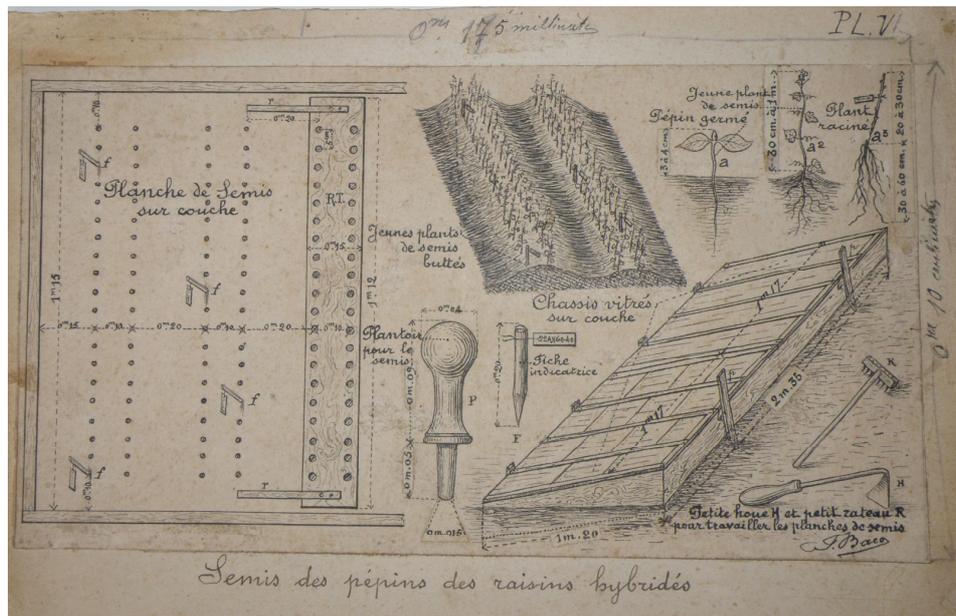


PHOTO 3

Le semis des pépins de raisins hybridés, dessin de François Baco (Reproduction Frédéric Duhart)

3. De la Gascogne à la Tasmanie

En France, les viticulteurs et les paysans s'intéressèrent rapidement aux créations de Baco. Bien sûr, une part notable de ceux qui adoptèrent ses hybrides vivaient dans le sud-ouest du pays. Cependant, la bonne organisation de la structure commerciale orchestrée par Darrigan permit aux cépages sélectionnés à Bélus de connaître un destin plus national que régional dès avant la Première Guerre Mondiale. En 1911, par exemple, les agriculteurs installés dans les provinces septentrionales de la France, des contrées où il se disait traditionnellement que la culture de la vigne était « impossible », purent acheter des greffons et des plants de *Baco n°1* avant ceux qui vivaient partout ailleurs grâce à une offre exclusive³⁴. S'intéresser à cette clientèle était un acte fort bien pensé car, la crise du secteur vitivinicole ayant créé un contexte favorable à l'épanouissement de l'art de falsifier le vin dans les cercles négociants, bien des

³⁴ Arch. Baco, *AVIS*, 1911.

paysans s'étaient mis à songer aux possibilités offertes par l'autoproduction de leur boisson journalière³⁵. Pour leur part, les capacités du *Baco n°1* à murir ses raisins de bonne heure et à récupérer assez bien de fortes gelées constituaient des qualités objectives permettant d'envisager avec confiance sa culture dans des régions relativement froides. En Bretagne, ce cépage séduisit rapidement le botaniste Lucien Daniel et plusieurs propriétaires attentifs aux opinions de ce professeur de l'Université de Rennes. Une lettre écrite par un habitant de Plourin-Les-Morlaix (Finistère) montre que le *Baco n°1* donna entière satisfaction à certains cultivateurs de cette partie de la France : « *Le Baco n°1 mûrit du côté de Morlaix tantôt pour le 20 septembre, tantôt vers la fin octobre ou commencement de novembre, et je dis que quand on le laisse bien mûrir, il fait un excellent vin titrant jusqu'à 9° et même 10°. Le vin laisse un bon arrière-goût de noisette. En certaines mauvaises années, il ne titre que 6° mais d'un goût agréable et se digère bien mieux que le cidre. Le Baco n°1 n'a nullement le goût foxé en Bretagne* ». Si l'opinion de ce cultivateur sur la production du *Douriou* (« raisin très sucré, pouvant convenir pour la table, faisant un bon vin ») et sur celle du *Maurice Baco 22 A* (« un vin plus alcoolisé que celui du *Douriou* d'un goût très franc ») étaient également bonnes, beaucoup de Bretons qui s'essayèrent à la conduite d'hybrides *Baco* autres que le *n°1* ne furent pas satisfaits du résultat. Grand promoteur du *Baco n°1*, Lucien Daniel se fit l'amer porte-parole de ces déçus dans une lettre qu'il adressa à l'hybrideur landais en 1934: « *En ce qui concerne la campagne pour la culture de la vigne au nord de la Loire, je ne vous cache pas que, malgré mes efforts désintéressés et la bonne volonté de l'Ouest-Eclair, cela ne va pas aussi rapidement que je l'aurai voulu. Il y a des gens, des marchands de vins frelatés qui se sont émus du tort que cela pouvait leur faire et ont répandu que les vins d'hybrides étaient bons pour la salade en Bretagne et les hybrides étaient malades chez nous comme les vignes françaises, ce qui est faux. Je regrette de vous dire que vous avez contribué à ce résultat, involontairement sans doute, en envoyant avec le Baco n°1, du Totmur*

35 STANZIANI Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2005, pp. 83-111.

et vos autres cépages qui sont malades ou qui ne mûrissent pas les raisins. Que de fois j'ai reçu avec des reproches, des feuilles de Totmur oïdées ou d'autres hybrides Baco malades ou à raisins verts ! En voulant vendre et gagner de l'argent avant tout, vous vous êtes fait un tort considérable au nord de la Loire, où de vos hybrides seul le Baco n°1 est à conseiller». L'accusation finale, qui possède peut-être un fond de vérité, doit être pondérée en n'oubliant pas que l'auteur de ce courrier fut visiblement froissé dans son orgueil professionnel par les réclamations que lui firent les paysans bretons ! Une chose est certaine dans tous les cas, le *Totmur* ne trouva pas de terroirs favorables dans cette partie de la France³⁶.

La région parisienne fut une autre contrée située au nord de la Loire dans laquelle le *Baco n°1* s'implanta de façon notable dans les premières décennies du XX^e siècle. Ici, l'hybride landais ne participa pas comme dans une grande partie de la Bretagne à la presque création d'un vignoble. En effet, il vint permettre le maintien d'une modeste activité vitivinicole périurbaine très affectée par les maladies cryptogamiques et le phylloxéra. Ce fut notamment le cas à Argenteuil (Seine-et-Oise), une ville dont le Syndicat des Cultivateurs adressa plusieurs rapports détaillés à François Baco. Dans celui qu'il reçut en 1933, nous pouvons notamment lire : « *le Baco 24-23 est très vigoureux, très résistant au calcaire, très fertile, très précoce, indemne d'oïdium, un sulfatage par prudence ; il remplace avantageusement les Gamays. La majorité des vigneron en ont planté et depuis plus de dix ans il produit tous les ans un bon vin* ». En 1938, l'auteur du rapport donna des précisions sur l'élaboration du vin dans lequel intervenait le *Baco n°1* : « *nous ne faisons pas cuver (ou 48 heures au plus) par ce moyen nous diminuons la couleur et augmentons l'acidité ; certains mélangent quelques raisins blancs Seibel 5279, vin un peu mou, et ils obtiennent un vin de 10° se rapprochant de nos picolos [les vins traditionnels d'Argenteuil], nous n'aimons pas les vins chargés en couleurs, nous voulons un peu d'acidité*

36 Arch. Baco, lettres 10/02/1934 et 02/12/1934.

et du fruit. Plusieurs collègues vendent une partie de leur récolte en vin doux ». Les autres créations de Baco n'eurent pas le même succès dans la région parisienne. Pour l'essentiel, ce fut parce qu'elles n'étaient pas bien adaptées aux conditions climatiques et pédologiques locales. A Argenteuil, par exemple, il fut remarqué que le *Baco 22 A* et le *Cazalet* étaient trop tardifs, que l'*Estellat* ne supportait pas suffisamment le calcaire pour se maintenir dans le sol local et que le *Chasselas 7 A* et le *Douriou* étaient trop sensibles au mildiou³⁷.

Bretagne, environs de Paris, mais aussi Normandie, Moselle, Provence, Savoie, Bourgogne et, bien sûr, Gascogne... les hybrides de Baco furent diffusés dans une grande partie de la France comme le montre fort bien le cahier dans lequel furent notées les expéditions de plants Baco réalisées en 1929-1930. Au cours de cette brève période, en effet, des plants et des greffons quittèrent la pépinière de Labatut en direction de 59 des 95 départements qui constituaient la France à cette époque³⁸. Et si, cet espace de diffusion apparaît déjà conséquent, il convient de ne pas oublier que ce document ne dessine qu'une géographie *a minima* puisque les hybrides de Baco purent aussi se cultiver dans des départements où personne n'en planta en 1929-1930 et que tous les acheteurs de cépages Baco n'en commandaient pas à la source : divers pépiniéristes proposaient des plants de Baco plus ou moins authentiques à leurs clients. Les hybrides landais intéressèrent beaucoup des paysans qui souhaitaient obtenir la plus grande autosuffisance alimentaire possible et des petits propriétaires désireux d'établir une petite vigne ou une treille de bon rendement. Dans le cahier, nous lisons notamment les commandes d'un notaire retraité de Côtes-du-Nord (2 *Baco n°1* et 2 *Totmur*), d'un médecin de Haute-Garonne (250 *Baco 22 A*), d'un agriculteur de Seine-et-Oise (212 *Baco n°1*), etc. Cependant, les hybrides de Baco captèrent aussi l'attention de personnes qui exploitaient des domaines spécialisés dans la production de vin. En 1930, un viticulteur de

37 Arch. Baco, lettres 28/01/1933 et 02/12/1938.

38 Arch. Baco. Cinq de ces départements correspondaient à des divisions territoriales de l'Algérie.

l'Ardèche commanda 2250 greffons de *Baco n°1*, 220 de *Totmur* et 150 d'*Estellat*. Pour sa part, un vigneron de Charente-Inférieure acheta 515 pieds de *Baco 22 A*. A cette époque, même des propriétaires ou des régisseurs de châteaux bordelais s'intéressèrent à l'offre de la pépinière de Labatut. En 1930, Louis Alibert fit une commande de 27400 greffons (*Baco 22 A* pour plus des trois-quarts, *Estellat* et *Baco n°1*) pour le Château Le Temple de Valeyrac. Quelques mois avant lui, les personnes en charge d'une autre exploitation du Médoc, le Château Loudenne, avaient acheté 1275 ceps d'*Estellat*. En 1928, des plants de *Baco n°1* furent installés sur un terrain argilo-calcaire de première qualité au Château Citran. Deux ans plus tard, le propriétaire du lieu adressa à Baco une description détaillée du vin qui résulta de la première vendange de cette vigne : « [il] a beaucoup de couleur et de degrés, malgré le jeune âge de la vigne. J'ai fait remettre un échantillon de ce vin au directeur de l'Institut œnologique à Bordeaux [...] Sur l'échantillon remis ne figurait pas la provenance du vin et l'analyse a donné : degré alcoolique : 12°95 ; acidité totale 4,41 ; acidité volatile : 0,35. Tandis que les vins de nos cépages nobles du Médoc pèsent généralement cette année 10° ; le Baco, très jeune, pèse près de 13° ! Donc au point de vue degré alcoolique, le résultat est très beau – les quelques autres hybrides auxerrois ou autres que nous avons pèsent 9° et aussi un degré moindre que 9° ». Mais s'il ne trouvait personnellement rien à redire sur le goût de ce vin, le propriétaire de Château Citran devait reconnaître qu'un expert lui avait demandé « *Qu'est-ce que c'est que ce vin ? Il a un goût bizarre, il a un goût de plante* »³⁹. Quoi qu'il en fût vraiment, la confirmation de l'exclusion des hybrides producteurs directs du groupe des cépages aptes à fournir des vins d'appellation contrôlée limita considérablement l'intérêt qu'il pouvait y avoir à cultiver ce type de vigne dans le cadre des châteaux à partir de 1935.

De fait, les cépages rouges de Baco devinrent intimement associés à des systèmes de production de vins d'autoconsommation ou de table. En Latrecey (Haute-Marne) comme dans beaucoup de villages français, le *Baco n°1*

39 Arch. Baco, lettre 09/12/1930.

constituait encore un fameux pourvoyeur de vin courant dans les années 1950⁴⁰. Néanmoins, la superficie sur laquelle il se cultivait diminua considérablement en l'espace de quelques décennies. En 1988, elle n'occupait plus dans toute la France que 188 hectares⁴¹. Vingt-deux ans plus tard, le *Baco n°1* ne contribuait plus qu'à des micro-productions de vin. Tel était le cas à Saint-Romain-Le-Puy (Loire) où la famille Mondon-Demeure entretenait encore un hectare d'hybrides majoritairement planté avec un *Baco n°1*, dont le produit était notamment commercialisé sous la forme d'un vin monocépage. Certaines vinifications reliques du *Baco n°1* présentaient une dimension proprement folklorique. Au cœur de Paris, par exemple, le cep qui poussait en treille sur la façade du Bistrot Mélac permettait chaque automne d'obtenir quelques litres de *Château Charonne*.



PHOTO 4

Treille de Baco n°1 24-23, août 2008 © Frédéric Duhart

40 GAY Annie, *Une enfance villageoise dans les années 1950*, Bière, Cabédita, 2006, p. 155.

41 LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, pp. 494-509 ; GALET Pierre, *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Paris, Hachette, 2000, p. 73.

Fort logiquement, les cépages de Baco connurent un franc succès dans le Pays d'Orthe et ses environs immédiats. Au début des années 1920, ils avaient déjà très largement remplacé la *Folle Blanche*, le *Baroque*, le *Tannat* et les autres cépages locaux traditionnels très sensibles aux maladies cryptogamiques sur beaucoup d'exploitations agricoles pratiquant la polyculture dans les Landes et les Basses-Pyrénées. Ils concurrencèrent aussi sérieusement le *Noah* et d'autres hybrides dont le vin possédait un fort goût foxé. En 1929-1930, Darrigan expédia 300 plants de *Baco 22 A* au régisseur d'une propriété de Saint-Martin-de-Hinx (Landes), 50 pieds d'*Estellat* et plus de 70 greffons de *Céline*, *Cazalet* ou *Douirou* à un citoyen d'Aureilhan (Landes), 100 pieds de *Baco 22 A* à un propriétaire d'Oloron-Sainte-Marie (Basses-Pyrénées), 2 plants de *Céline*, 2 greffons de *Chasselas 7A* et 450 greffons d'*Estellat* à Marcel Destouesse de Montfort-en-Chalosse (Landes), etc. Cet intérêt pour les hybrides locaux eut des conséquences durables sur l'encépagement de certains vignobles de l'extrême sud-ouest de la France. En 1970, par exemple, 19 % des ceps cultivés à Saint-Etienne-de-Baïgorry étaient de la variété *Baco 22 A*⁴². Hybride obtenu à partir de la *Folle Blanche*, le *Maurice Baco 22 A* connut un destin très particulier en Armagnac.

Au début de la seconde moitié du XIX^e siècle, la *Folle Blanche* ou *Piquepoult* était le cépage le plus cultivé dans cette région de la Gascogne où la majeure partie des vignes produisaient des vins blancs destinés à la distillation. Des variétés comme le *Jurançon*, la *Clairette*, la *Blanquette*, le *Chauché gris*, le *Mozac blanc* ou le *Plant de graisse* [« *Plan de Grèce* »] constituaient le reste de l'encépagement blanc local⁴³. En l'espace de quelques décennies, les nouvelles maladies cryptogamiques et le phylloxéra frappèrent avec une extrême dureté ce système viticole traditionnel de l'Armagnac. Après l'oïdium et le mildiou, le phylloxéra arriva dans cette zone vers 1879. Comme une partie des vignes de

42 PEE-LABY Ernest, *Rapport de la commission*, , 1924 ; LABORDE Pierre, « La valorisation d'une tradition viticole: l'exemple du vignoble d'Irouléguay. », dans C. Le Gars et P. Roudié (dir.), *Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, PUB, p. 162.

43 GUYOT Jules, *Etudes des vignobles de France*, t.1 : Région du Sud-Est et du Sud-Ouest, Paris, Imprimerie impériale, 1868, pp. 363, 377 & 423.

l'Armagnac poussait dans des terrains sablonneux, il ne causa pas partout autant de dégâts. Mais, il dévasta les vignobles de la Tenarèze et du Haut-Armagnac (Gers). A partir de 1890, le black rot attaqua les vignes plantées sur tous les types de sol, en infligeant des dommages particulièrement cruels aux ceps de *Folle Blanche*. En 1909, quand la zone d'appellation contrôlée Armagnac fut délimitée, la superficie du vignoble local ne correspondait plus qu'à la moitié de ce qu'il avait été dans les années 1870. Dans un premier temps, la rénovation du vignoble s'appuya sur l'installation de la *Folle Blanche* sur des porte-greffes peu sensibles au phylloxéra... mais cette solution n'apporta évidemment aucune réponse au problème posé par les maladies cryptogamiques⁴⁴. Beaucoup moins exigeant en traitements, le *Maurice Baco 22 A* commença à séduire les viticulteurs de l'Armagnac dès qu'il fut mis en vente. En 1933, il était le cépage le plus cultivé dans tout l'Armagnac. Dans les vignes du Bas-Armagnac, la proportion moyenne était de 20 pieds de Baco pour un de *Folle Blanche*. Les résultats de dégustations en aveugle montraient que cette évolution n'avait pas été préjudiciable à la qualité des eaux-de-vie. En septembre 1922, par exemple, le produit de la distillation d'un vin de *Baco 22 A* avait obtenu le premier prix au concours réputé d'Eauze. A Cazaubon, une eau-de-vie obtenue à partir d'un vin issue d'une vigne de *Baco 22 A* âgée de trois ans surpassa le produit élaboré à partir du vin tiré d'une vigne de *Folle Blanche* plantée un quart de siècle plus tôt. Néanmoins, le climat politique n'était plus favorable aux plantations d'hybrides⁴⁵. A l'instar du président du Comité d'Experts des Eaux-de-vie et Spiritueux, nombreux étaient ceux qui souhaitaient voir le *Baco 22 A* cesser de participer à la production des vins employés pour produire des eaux-de-vie de qualité, telles l'armagnac et le cognac. Entre autres choses, ils accusaient ce cépage de donner un vin dont le goût foxé était incompatible avec l'obtention d'un produit fin. En 1936, la ténacité des avocats du *Baco 22 A* permit malgré tout qu'il entrât dans la liste des cépages autorisés pour la production d'armagnac. Cette victoire fit du *Maurice Baco 22 A* le premier et l'unique cépage hybride intervenant dans

44 DUFOR Henri, *L'univers de l'armagnac*, Toulouse, Privat, 1999, p. 145-148.

45 PAUL Harry W., *Science, Vine and Wine in Modern France*, Cambridge, CUP, 1996, pp. 103-109.

l'encépagement d'une appellation d'origine française. Quant à l'Armagnac, il fut le seul vignoble d'appellation d'origine acceptant dans son encépagement un hybride producteur direct. En effet, les détracteurs du *Baco 22 A* obtinrent satisfaction dans la région de Cognac. Là-bas, ce cépage fut exclu de la liste des variétés autorisées bien qu'il représentât 40-45% de l'encépagement local au début des années 1930⁴⁶.

Après avoir résisté aux intrigues politico-agronomiques, le *Baco 22 A* demeura un cépage très populaire en Armagnac jusqu'aux années 1950... et l'arrivée d'un nouveau fléau : la flavescence dorée. En effet, l'hybride de Baco se révéla très sensible aux attaques de cette maladie dont l'insecte vecteur est *Scaphoïdeus titanus*. Beaucoup de vignes furent totalement détruites. A l'instar de l'*Ugni Blanc* et le *Colombard*, des cépages moins sensibles à la flavescence dorée furent préférés au *Baco 22 A* pour rénover le vignoble sinistré. Par conséquent, la superficie occupée par cet hybride diminua drastiquement. Entre 1958 et 1998, elle chuta de 90%. Au cours de la décennie suivante, l'espace planté de *Baco 22 A* se réduit de deux tiers. En 2008, selon une statistique Viniflor, l'ensemble des vignes plantées de ce cépage ne représentait que 827 hectares⁴⁷. Toutefois, l'hybride landais continuait de participer à l'obtention d'eaux-de-vie. Son recul attira d'ailleurs l'attention sur sa qualité d'enfant du pays. Ce cépage, principalement représenté dans le paysage par des vieilles vignes, était regardé comme une variété profondément enraciné dans le terroir à l'aube des années 2010. D'aucuns l'avaient bien compris, ainsi la maison Gélas de Vic-Fezensac qui le mettait en valeur en proposant un armagnac monocépage *Baco 22 A*. Cependant, cette patrimonialisation débordait très largement les cercles œnophiles. En effet, cet hybride tendait à devenir une

46 DUSSANS, Jean-Baptiste, *Les hybrides producteurs directs de Mr. François Baco*, Mont-de-Marsan, Lasserre, s.d , p. 11 ; BACO François, *Pour la défense de la viticulture...*, 1936, pp. 23-25.

47 LAVIGNAC Guy, *Cépages du Sud-Ouest*, Rodez, Ed. du Rouergue, 2001, p. 104 ; GALET Pierre, *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Paris, Hachette, 2000, p. 74 ; ROBERT Pierre, *Principaux Vitis-vinifera anciens et modernes des Landes de Gascogne*, Mont-de-Marsan, Chambre d'Agriculture, 2000, pp. 33-43.

pièce de ce patrimoine vert qui intéressait de plus en plus les citoyens. Le 30 octobre 2010, par exemple, la « récupération et la conservation des cépages de Baco traditionnellement utilisés pour l'armagnac » fut évoquée dans le cadre de la Fête de la biodiversité cultivée de Préchacq-les-Bains.

Le destin des hybrides obtenus à Bélus fut aussi international. En 1927, un missionnaire landais séjournant en Haute-Volta écrivit à François Baco pour lui demander de lui envoyer « quelques sarments de raisin de table » pour qu'il puisse essayer de les greffer sur une vigne locale qui semblait résister aux attaques des termites. Un quart de siècle après cette commande aussi anecdotique que subsaharienne, des sollicitations plus sérieuses arrivèrent depuis le nord du continent africain. En février 1950, le successeur de feu François Baco expédia 250 plants de *Baco n°1* à l'Ecole Marocaine d'Agriculture. Quelques mois plus tard, un ressortissant algérien qui souhaitait reconstituer une vigne avec des hybrides producteurs directs écrivit au pépiniériste de Labatut pour obtenir toutes les données possibles sur les créations de Baco. Cela faisait alors déjà plusieurs décennies que le *Baco 22 A* avait trouvé une place dans certains vignobles du Maghreb⁴⁸. En Europe, la culture des hybrides landais ne se limita pas à la France. Par exemple, le mûrissement précoce du *Baco n°1* attira l'attention des Anglais qui eurent envie de produire du vin sur cette île dans le second tiers du XX^e siècle. Présent dans la collection d'hybrides que Georges Ordish installa dans son jardin du Kent en 1938, il figura dans la liste des variétés recommandées par Edwards Hyams une décennie plus tard⁴⁹. Pour une même question de rusticité, il fut introduit en Belgique. A Uccle, Marc de Brouwer le cultiva en compagnie d'autres hybrides entre 1989 et 2007. Ce passionné établit une intéressante description des qualités de ce cépage, qu'il eut un jour l'idée d'employer pour produire un rosé charnu⁵⁰ : « *A côté de cela, toujours dans le domaine des hybrides, 18 pieds de Baco noir donnent un vin qui ne laisse*

48 GUERNIER Eugène (dir.), *L'encyclopédie coloniale et maritime : Maroc*, Paris, Ed. de l'Empire français, 1944, p. 296.

49 SKELTON Stephen, *UK Vineyards Guide 2008*, Raleigh, Lulu, 2008, pp. 62-65.

50 http://www.vignes.be/vignoble_1989_2007.htm.

personne indifférent. Ce vin plaît énormément aux uns et repousse les autres. A côté de l'arôme typique de Gamay qu'a ce cépage, on y trouve un côté beaucoup plus "animal" (sous-bois, amertume, fourrure, ...) qui ne plaît pas à tous. Ce caractère diminue après deux ou trois ans pour laisser place à un vin riche aux arômes évolués. J'ai aussi essayé ce cépage en macération carbonique, mais une seule fois : les arômes étaient si puissants que le vin en était presque répulsif ! Le Baco est donc un hybride à vinifier en rouge (égrappage total et macération courte de 0 à 3 jours). Son défaut majeur est une acidité élevée qui nécessite une désacidification chimique. Depuis 1998 je le vinifie "en blanc", comme un vin de fruit, et y ajoute environ 20% d'eau pour en diminuer l'acidité de façon naturelle et atténuer par la même occasion la richesse en matière sèche; ce qui donne un rosé presque rouge fruité et encore bien riche en matière qui est un très agréable vin d'été pour accompagner les grillades. En "blanc" ce vin perd son caractère "bestial" et herbacé ».

En 1938, le jésuite Valentin Kissinger cultivait dans les jardins de la Mission catholique de Sienhsien (Hebei, Chine) quelques exemplaires de *Baco 22 A*, qu'il avait reçus par l'intermédiaire de la maison parisienne Vilmorin. Passionné de la vigne qui traduit une partie de l'œuvre de Jules Guyot en chinois, il ne tarda pas à écrire directement à François Baco pour partager avec lui quelques réflexions sur la viticulture et obtenir des hybrides pour enrichir sa collection. Le *Baco n°1* devint rapidement un des cépages cultivés par Kissinger. En 1940, en pleine guerre mondiale, il commanda des greffons d'*Estellat*, de *Douriou*, de *Totmur*, de *Céline*, de *Chasselas Baco* et même de *Nouvelle Folle Blanche Baco 58-15*, une variété qui ne figurait pas dans le catalogue de Baco mais que celui-ci avait décrite dans un de ses livres⁵¹.

Les nouveaux mondes offrirent aussi des terroirs favorables à la culture de certaines créations du maître de l'école de Bélus. Durant les premières décennies de la seconde moitié du XX^e siècle, le *Baco 22 A* était le deuxième

51 Arch. Baco, Lettres de Kissinger, 1938-1940.

cépage le plus cultivé en Nouvelle-Zélande. En 1960, il représentait 11% de l'encépagement national (*Albany surprise*, 15%). Dix ans plus tard, il pesait 14% (*Palomino*, 16%). Néanmoins le déclin de l'hybride landais fut spectaculaire au cours de la décennie suivante. En 1980, il n'apparaissait déjà plus dans la liste des cinq cépages les plus cultivés⁵². Depuis 2005, il est cultivé en Tasmanie sur le domaine *Three Willows Vineyard*. Très différent des autres vins rouges australiens, il constitue un vin vendu assez cher. Cette année, une bouteille de « Baco Noir 2009 » ne coûte pas moins de 21 euros – prix à la propriété. Des hybrides obtenus à Bélus prirent aussi la route des Amériques. A la fin des années 1930, François Baco fit remarquer à un jeune instituteur qui le visitait que certaines de ses créations étaient cultivées au Chili, en Argentine et en Californie⁵³. A la même époque, le *Baco n°1* (*Baco Preto*) plaisait assez à certains propriétaires et agronomes du Rio Grande do Sul⁵⁴. Toutefois, l'enracinement du *Baco n°1* fut surtout remarquable en Amérique du Nord, dans des terroirs où ses capacités à se remettre d'un hiver difficile et à mûrir ses raisins précocement apparurent des plus précieuses. Il est aujourd'hui cultivé dans l'Ontario, le Minnesota, le Wisconsin, le Michigan, la Pennsylvanie, l'état de New York, le Québec et la Nouvelle-Ecosse, l'Oregon... Dans tous ces états, il est traité comme un cépage noble, employé pour produire des vins acceptés par les œnophiles locaux comme étant de qualité. S'ils coûtent souvent une bonne dizaine d'euros la bouteille, ces vins peuvent atteindre des prix bien plus élevés. Produit avec les raisins d'une vigne plantée en 1971, un trois-quarts de « Baco Noir Reserve 2009 » de chez Girardet coûtait quarante-deux euros au départ de la propriété situé en Oregon à la fin du mois de mai 2011. Il titrait 13,9° et s'annonçait parfait pour accompagner le chocolat noir et la cuisine épicée. En bref, il rappelait superbement que le *Baco n°1* n'était pas naturellement cantonné à la production de vin de ferme !

52 MORAN Warren, « Culture et nature dans la géographie de l'industrie vinicole néo-zélandaise. », *Annales de Géographie*, 109, 2000, p. 538.

53 LAFITTE, L., texte sur Baco : <http://www.belus.eu/PersonnagesBaco.html>, 1939.

54 INGLEZ SOUZA Julio Seabra, « Baco n°1 ou Baco 24-23. », dans *Enciclopédia agrícola braileira*, São Paulo, Ed. USP, 1996, t. 2, p. 309.

Cela mérite d'être souligné, car les destins des créations de François Baco sont les parfaits témoins du fait que la bonté d'un vin ou d'une eau-de-vie est le résultat de la lecture culturelle de ses qualités objectives et intrinsèques : robe, degré d'alcool, acidité, etc. Il n'existe pas de bons et de mauvais cépages en dehors d'un contexte culturel. De fait, toute l'histoire des *Baco n°1*, *Baco 22 A* et de leurs frères est une invitation permanente à penser l'articulation complexe des éléments naturels et culturels dans l'activité vitivinicole. Bien sûr, ces hybrides sont le résultat d'un croisement, d'une affaire de génétique végétale. Mais ils furent créés en vertu d'un idéal républicain et d'un amour de la petite patrie. Certains d'entre eux possédaient un potentiel susceptible de permettre à une bonne adaptation à des climats froids. Néanmoins, pour qu'ils l'exprimassent, il fallut que le duo Baco/Darrigan les commercialisât. Dans le vignoble, ce ne fut pas par un fléau biologique que sonna le glas du *Baco 22 A* mais par une décision politique, etc. En considérant le cas de François Baco, il apparaît clairement que derrière les mains qui hybrident, il y a un être dont il convient de prendre en compte l'entière responsabilité pour entendre précisément le sens de cette action. Par-delà les frontières classiquement établies entre l'étude des hommes et celles des choses de la nature, les hybrides producteurs directs nous rappellent la nécessité de penser la viticulture comme un fait total, comme une aventure tout autant humaine que végétale, qu'écologique même car le mildiou, la flavescence dorée, le phylloxéra et quelques autres sont venus souligner l'importance et la fragilité du système global dans lequel la viticulture est intégrée. Les plants de *Baco n°1* qui se maintiennent sans recevoir aucun soin dans les dunes boisées et inhabitées du sud-ouest des Landes nous rappellent que la vigne cultivée peut se maintenir durant au moins quelques décennies sans l'aide de l'humanité qui la forgeait. Mais une chose est sûre, pareils ceps ne produiront plus jamais de vin, sauf s'ils rencontrent à nouveau sur leur route quelque humain décidé à en faire !

REMERCIEMENTS

Au terme d'une étude grandement fondée sur l'analyse d'archives privées, je me dois de remercier ceux qui eurent l'intelligence de confier les « vieux papiers » de François Baco au Musée de la Chalosse et au personnel dudit établissement qui me permit de les exploiter.

REFERENCES

- BACO François, « Sur des variations de vignes greffées. », *Comptes rendus de l'Académie des Sciences*, 148, 1, 1909, pp. 429-431.
- BACO François, *Etudes expérimentales sur le retour possible et désirable à la culture directe des Viniferas*, Rennes, Imprimerie des Arts et Manufactures, 1911.
- BACO François, *Précis complet de viticulture moderne et de vinification*, Labatut, Chez l'Auteur, 1925.
- BACO François, *De l'hybridation méthodique de la vigne*, Labatut, Chez l'Auteur, 1926.
- BACO François, *Pour la défense de la viticulture, sur les appellations d'origine du Cognac et de l'Armagnac et pour la défense de l'Armagnac*, Labatut, Chez l'Auteur, 1936.
- BARTHES Roland, *Mythologies* (1957), Paris, Seuil, 1970.
- BERETTA CURI Alcides (Coord.), *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*, Montevideo, Trilce, 2008.
- BOUE Jean-Charles, *Une visite dans les vignobles établis avec les hybrides Baco*, s.l., 1925.
- BOURSIQUOT Jean-Michel & alii, « Parentage of Merlot and Related Winegrape Cultivars of Southwestern France: Discovery of the Missing Link. », *Australian Journal of Wine and Grape Research*, 15, 2, 2009, pp. 144-155.
- BRIONES QUIROZ Félix, « Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre. », *Universum*, 21, 2, 2006, pp. 126-136.
- CABANNES Gabriel, « Biographie de l'hybrideur François Baco. », *Galerie des Landes*, 6, 1934, pp. 3-7.

- COMITE (LE), *Biographie de François Baco*, s. l., 1952.
- DARRIGAN Jules, *Les hybrides producteurs directs de M. F. Baco*, Bordeaux, Féret, 1912.
- DARRIGAN Jules, *Notice sur les hybrides Baco. Comment ils ont été créés et sévèrement sélectionnés*, Dax, Labèque, 1924.
- DAUREL Joseph, *Eléments de viticulture avec description des cépages les plus répandus*, Bordeaux, Féret, 1889.
- DELBREL Sophie & GALLINATO-CONTINO Bernard, *Les hommes du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, Paris, CTHS, 2011.
- DUFOR Henri, *L'univers de l'armagnac*, Toulouse, Privat, 1999.
- DUSSANS, Jean-Baptiste, *Les hybrides producteurs directs de Mr. François Baco*, Mont-de-Marsan, Lasserre, s.d.
- FOIX, Vincent, *Dictionnaire gascon-français (Landes) (1885-1932)*, Bordeaux, PUB, 2003.
- GALET Pierre, *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Paris, Hachette, 2000.
- GAY Annie, *Une enfance villageoise dans les années 1950*, Bière, Cabédita, 2006.
- GUERNIER Eugène (dir.), *L'encyclopédie coloniale et maritime : Maroc*, Paris, Ed. de l'Empire français, 1944.
- GUYOT Jules, *Etudes des vignobles de France, t.1 : Région du Sud-Est et du Sud-Ouest*, Paris, Imprimerie impériale, 1868.
- HEDRICK Ulysses Prentiss, *Manual of American Grape-Growing*, New York, Macmillan, 1919.
- INGLEZ SOUZA Julio Seabra, « Baco n°1 ou Baco 24-23. », dans *Enciclopédia agrícola braileira*, São Paulo, Ed. USP, 1996, t. 2, p. 309.
- LABORDE Pierre, « La valorisation d'une tradition viticole: l'exemple du vignoble d'Irouléguay. », dans C. Le Gars et P. Roudié (dir.), *Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, PUB, pp. 159-168.
- LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.
- LACOSTE Pablo, *El vino del Inmigrante*, Mendoza, Universidad del Congreso, 2003.
- LACOSTE Pablo, *La mujer y el vino*, Mendoza, Caviar Bleu, 2008.
- LAFITTE, L., texte sur Baco : <http://www.belus.eu/PersonnagesBaco.html>, 1939.
- LAVIGNAC Guy, *Cépages du Sud-Ouest*, Rodez, Ed. du Rouergue, 2001.
- MAZADE Marcel, *First Steps in Ampelography*, Melbourne, Government Printer, 1900.

MILO Daniel, « Le nom des rues. », dans P. Nora (dir.), *Les lieux de mémoire* (1984-1992), Paris, Gallimard, 1997, pp. 1887-1918.

MORAN Warren, « Culture et nature dans la géographie de l'industrie vinicole néo-zélandaise. », *Annales de Géographie*, 109, 2000, pp. 525-551.

OCETE RUBIO Rafael & alii, *Una perspectiva holística sobre la crisis filoxérica y su impacto en el viñedo andaluz*, Sevilla, Junta de Andalucía, 2006.

PAUL Harry W., *Science, Vine and Wine in Modern France*, Cambridge, CUP, 1996.

PINNEY Thomas, *A History of Wine in America. From the Beginnings to the Prohibition*, Berkeley, UCP, 2007.

PEE-LABY Ernest, *Rapport de la commission d'enquête de la Société Centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne*, Toulouse, SCHHG, 1924.

PROST Antoine, « Les monuments aux morts. Culte républicain ? Culte civique ? Culte patriotique ? », dans P. Nora (dir.), *Les lieux de mémoire* (1984-1992), Paris, Gallimard, 1997, pp. 199-223.

ROBERT Pierre, *Principaux Vitis-vinifera anciens et modernes des Landes de Gascogne*, Mont-de-Marsan, Chambre d'Agriculture, 2000.

SKELTON Stephen, *UK Vineyards Guide 2008*, Raleigh, Lulu, 2008.

STANZIANI Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2005.

THIESSE Anne-Marie, *Ils apprenaient la France. L'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, MSH, 1997.

TRAIT D'UNION, *Hommage à François Baco*, Labatut, Trait d'Union, 2006.

VIALA Pierre, « Noah. », *La grande encyclopédie*, Paris, Lamirault, 1885-1902, t. 24, p. 1151.

VOLLE Marie-José, BOYER Guy. & REYNE Jacky, « Les inventeurs d'hybrides au secours du vignoble : Eugène Contassot, Alain Seibel et Georges Couderc. », *Cahier de mémoire d'Ardèche et temps présent*, 95, 2007, pp. 1-9.