

Quelques pieds de « Picoles d'Argenteuil » au jardin Isara.

Au jardin Isara, nous avons quelques pieds de vigne appelé « Picoles d'Argenteuil » que nous avons précieusement conservés... Ils donnent beaucoup de grappes mais ce sont de très petits grains... ils sont très vieux ! Ils ont survécu à de nombreuses inondations, aux maladies et à de rudes hivers depuis des décennies ! Les anciens propriétaires du terrain, qui connaissent bien, nous ont assurés de l'origine de ces ceps. Cette année, avec la chaleur, les raisins sont très sucrés. D'où vient ce cépage ? Comment est-il arrivé dans notre petit coin de verdure ?



Brève histoire du Picoles.

Argenteuil s'attache à entretenir la mémoire des cultures de la vigne, de la figue ou de l'asperge. Elles sont un témoignage unique du passé rural de la ville et participent de sa renommée à travers l'histoire. Ce cépage a l'air d'avoir disparu à Argenteuil... et dans les autres lieux de culture comme Eragny, Pontoise...

La culture de la vigne est attestée à Argenteuil depuis l'Antiquité, mais ce sont les moines de l'abbaye Notre-Dame qui lui donnent un réel élan au XIIe siècle.

Au XIIIe siècle, ce vin jouit d'une renommée qui dépasse l'échelle locale et est consommé aux tables royales de France et d'Angleterre. À la fin du XVIIIe siècle, Argenteuil est la première ville viticole de France en rendement à l'hectare, avec plus de 1000 ha de vignes sur un territoire de 1700 h. Waouh !!!

Au 18^{ème} siècle, à Argenteuil, on cultivait la vigne, les asperges et les figuiers ! On produisait un vin léger, à base de Gamay qui était très apprécié des fêtards des guinguettes autour de Paris.



Un picoleur de picole !

Le vignoble, prospère jusqu'en 1850, puis décline peu à peu avec le développement du chemin de fer amenant des vins concurrents d'autres régions, souvent de meilleure qualité. À cela s'ajoutent des conditions climatiques difficiles et, à partir de 1900, l'arrivée de maladies (phylloxéra, mildiou et oïdium). Devenu pauvre, le vin d'Argenteuil est alors appelé « picole », surnom à l'origine du verbe picoler.



Un peu après les années 1520, le vin d'Argenteuil fut interdit d'entrée à Paris... par décret royal !!! (Il avait le bec fin le François premier ;;; pour cause de mauvaise qualité... cela aurait pu perturber sa production. C'est le contraire qui s'est passé... il s'est de mieux en mieux vendu ... et bu, tout autour de Paris dans les guinguettes qui se multipliaient et sa production a augmenté en quantité.... pas trop en qualité, d'où le surnom de « Picoles ». C'est devenu un vin « du peuple » d'où cette légende qui l'auréole.

Cépage

Le pelaverga piccolo n'étant plus cultivé à Argenteuil depuis la crise du phylloxéra au début du XX^e siècle, les ceps ne prolifèrent plus qu'à l'état sauvage dans les jardins abandonnés avec des grumes souvent un peu dégénérées.... comme à Isara. « Avec le temps, va, tout s'en va... »

Au début du XXe siècle, la réduction du vignoble, cumulée à la grande mortalité chez les viticulteurs pendant la guerre 1914-1918, assènent un coup fatal à cette culture.

En 1996, la ville d'Argenteuil replante des ceps de Pinot noir et de Chardonnay, entretenus depuis comme un témoignage patrimonial du passé rural de la ville.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, Argenteuil possédait le plus grand vignoble sur 1 000 hectares et produisait le piccolo ou picole que certains taverniers vendaient « à l'heure ».

À Pontoise, on produisait le ginglet, où à la suite du phylloxéra et la Grande Guerre, il ne reste plus que quelques ares de vignes dont la récolte est vendue lors de la foire Saint-Martin de Pontoise.

En picard, haut-normand et ch'ti, le verbe « gingler » signifie « sauter, folâtrer, gigoter ». À Paris et dans la vallée de la Marne, on l'appelait plutôt « guinguet », ce qui donna le mot guinguette. On devait en servir quand le Goujon était une guinguette !!!

Selon le Dictionnaire d'argot de langue française, le *picolo* ou *piccolo* (« petit » en italien) a été importé par des taverniers italiens fin XIX^e siècle et a pour sens « petit vin sucré », « vin léger », « petit vin suret », « vin » en général. De là



« piccoler » ou « picoler ». Les ceps qui donnaient du vin de bonne qualité se cultivaient sur les pentes de la rive droite de l'Oise, notamment à Cergy et sur les coteaux calcaires de la vallée de Montmorency.

Ce serait intéressant de savoir si, dans un jardin abandonné ou une friche, entre Argenteuil Montmorency et Pontoise, il subsiste quelques pieds, qu'on puisse comparer...

L'ancêtre du Picolo d'Argenteuil : Cépage rouge originaire du piémont (Italie)

Le **Pelaverga Piccolo** est un cépage rouge autochtone du Piémont, plus précisément de la région de Verduno, au nord de Barolo. Réputé pour son caractère singulier, il offre des vins à la robe rubis claire et brillante, rehaussée de reflets grenat. Son profil aromatique est particulièrement élégant ; il mêle des notes de fruits rouges frais, tels que la fraise des bois et la groseille, à des nuances épicées caractéristiques évoquant le poivre blanc, la violette et, parfois, des touches d'herbes aromatiques et de rose. En bouche, le Pelaverga Piccolo séduit par sa fraîcheur, sa vivacité et sa structure tannique délicate, avec une finale persistante sur l'épice.



Ce cépage s'exprime principalement dans l'appellation **Verduno Pelaverga** où il donne naissance à des vins rouges légers, fins et aromatiques. Ces vins sont traditionnellement élaborés en style sec, parfaits pour être dégustés jeunes, afin de préserver leur profil fruité et épicé unique.



C'est la java la plus beIIIIlle... !

Images Fred