

Le baco

Vitis hybride

Synonymes

BACO 1, crée en 1902, il est devenu Baco Noir depuis 1964.

Espèce

Vitis X vinifera - riparia

Vitis vinifera (Piquepoul du Gers, Folle Blanche)

Vitis riparia Grand Glabre - *Vitis Riparia* ordinaire (mélange de pollens)

Origine

On la doit à François BACO (1865-1947) instituteur à Belus dans les Landes. Il se lance dans l'hybridation à la suite de l'apparition du Black-Rot chez les viticulteurs dans l'Armagnac en 1896. Il cherche tout d'abord à améliorer le Noah, ensuite il hybride plus de 1200 grappes, sème plus de 50.000 pépins et après une sélection sévère d'une dizaine de plants sur les 7000 obtenus, il obtiendra en final le BACO en 1902.

Culture

C'est une vigne très vigoureuse, produisant de longs sarments puissants, se prêtant bien à la taille longue, d'où une disposition en tonnelle ou treilles. Le rendement est moyen car les grappes ne dépassent guère 100 à 150 g. Malgré tout, un seul pied peut couvrir 120 m² et produire 200 litres de vin.

Sa résistance phylloxérique n'est pas suffisante dans tous les sols : il doit être utilisé en plant producteur direct et non comme porte-greffe. BACO 1 résiste assez bien au calcaire (40 % de calcaire actif), il n'est pas sujet à la coulure et possède une très bonne résistance au mildiou et à l'oïdium. Il se multiplie bien par bouturage.

Le BACO noir présente l'avantage de mûrir très tôt ses fruits dès le mois de juillet à Montpellier (mi-août à Aujaguet). Mais il a l'inconvénient de débousser de bonne heure (mi-mars), ce qui l'expose aux gelées printanières.

On le trouve en toutes régions (Bretagne, région parisienne...). En Cévennes, il a souvent remplacé le Clinton car il n'a besoin d'aucun traitement au soufre fleur que le Clinton exige par contre une fois par an. Il est très cultivé au Québec et au Nord des USA.



Description

Son bourgeonnement est duveteux, blanc à dessous pubescent, vert.

Ses feuilles : jaunes sont araneuses, bronzées cuneiformes, ternes, assez minces, finement bullées, grandes, type riparia à sinus latéraux peu profonds, le sinus pétolaire est en lyre. Le dessous du limbe est légèrement pubescent avec des nervures principales pratiquement glabres. Le pétiole est glabre, surmonté d'un point rouge.

Ses fruits : forment des grappes moyennes, cylindriques compactes à grains noirs, petits, sphériques à pulpe molle et saveur herbacée.

Ses rameaux : glabres, unis, vigoureux, parfois très longs avec des mérithalles longs, rougeâtres.

Qualité œnologique : vinifié en rouge, il fournit un vin alcoolisé de 10 à 13°, très coloré, un peu herbacé. Par contre, vinifié en rosé, le vin est correct et agréable à boire.

Arôme de miel / pruneau / vanille.

Ne pas confondre BACO 1 avec l'autre obtention de M. BACO, le 22A, à raisin blanc (*labrusca X riparia*), hybride non seulement autorisé mais encore recommandé en Armagnac, faisant partie de l'encépagement AOC.