

La revanche du chasselas

● Autrefois déprécié, le cépage blanc le plus cultivé de Suisse connaît un regain de faveur. Des vigneron vaudois tentent d'en faire un vin de niveau international

Patricia Briet

Le chasselas a le vent en poupe. En 2007, l'inscription de Lavaux au patrimoine mondial de l'Unesco a brusquement mis en lumière une région vouée à la production d'un vin largement méconnu dans le monde. En effet, la Suisse est un des seuls pays où l'on vitifie le chasselas sur une large échelle.

Les Retraites Populaires du canton de Vaud viennent de publier aux éditions Favre le premier ouvrage entièrement consacré au cépage roi de la région lémanique. D'autres livres sont en préparation. Et sous l'impulsion de Louis-Philippe Bovard, propriétaire du domaine Louis Bovard à Cully, un Conservatoire mondial du chasselas va bientôt voir le jour à Rivaz (lire ci-dessous).

C'est une belle revanche. Car l'image de ce cépage a été ternie dans les années 1980. Les excès de rendement ont produit des vins médiocres. La Confédération a subventionné - et continue de le faire - la diversification de l'encépagement, qui a souvent eu lieu au détriment du chasselas. Mais avec ses

«Le vin doit s'adapter aux nouvelles façons de boire. Il faut faire du chasselas un vin de gastronomie»

4000 ha, celui-ci reste le cépage blanc le plus cultivé en Suisse. Autrefois déprécié et associé à un petit vin bon marché, il a connu un regain de faveur auprès des consommateurs, à tel point que certaines années, la demande dépasse l'offre.

Cependant, il est souvent moqué par les dégustateurs étrangers. En témoigne un passage du dernier livre de Jonathan Nostler, *Le Goût et le pouvoir*, publié fin 2007 chez Grasset. Le réalisateur de *Mondovino* se trouve à Mearsburg chez un célèbre producteur, Jean-Marc Roulot. Celui-ci a invité quelques amis, et chacun doit présenter un vin qu'il aime et un flacon qu'il n'aime pas. Jean-Marc Roulot ouvre une bouteille d'un vigneron de Lully. Un des participants déguste et s'exclame: «Le chasselas, ça fait plat». L'avis de Jean-Marc Roulot fait des grimaces de désapprobation. Et le vigneron bourgognon de commenter: «Le chasselas est un

cépage ingrat. C'est pour cela qu'il n'a pas beaucoup de succès». Autre exemple: en juin 2007, la revue *Vivare* publiait un article sur l'appréciation des vins suisses par des dégustateurs autrichiens. Les chasselas présentés arrivaient en queue du classement.

Question de goût? Le chasselas, consommé uniquement comme saisi de table en France - à l'exception de la Haute-Savoie - ne plaît-il qu'aux Suisses? Avec Lavaux comme carte de visite des vins vaudois à l'étranger, les choses pourraient changer. En le chasselas devient un vin de niveau international, à condition que les vigneron s'ouvrent à de nouvelles techniques de vinification. Après tout, des vins étrangers autrefois considérés comme ingrats, tel le Grüner Veltliner d'Autriche, ont réussi une belle carrière internationale.

Après une période de relative désaffection, le chasselas revient au premier plan en Suisse, constate Jacques Perrin, directeur du Club des amateurs de vins européens et expert au Grand Jury européen. Mais il y a encore beaucoup de vins ennuyeux, balourds, qui manquent de style et d'éclat. Pourtant, les modèles existent: On les trouve essentiellement dans le canton de Vaud, où ce cépage semble avoir une histoire millénaire. Et ces modèles impressionnent les critiques étrangers. Les journalistes français Michel Bettane et Thierry Descaux ont retenu deux producteurs de chasselas dans leur livre *Les plus grands vins du monde*, publié aux éditions Minervae: Raymond Paccot, propriétaire du domaine La Colombe à Fécly, et Louis-Philippe Bovard. Du premier, ils citent les crus Enlajet et Le Biez. Du second, le Décaléy Médinette, avec ce commentaire élogieux: Il est étonnant plus d'un par son côté finement épicé, et son évolution avec l'âge vers des notes de miel, de tilleul et de noisette, assez proches des grandes marsannes du nord du Rhône.

Dans son numéro de février 2008, la *Revue du vin de France* avait établi un palmarès des cent meilleurs vins de Suisse et cité plusieurs chasselas de Vaud et du Valais. Le *Villeter Vase N° 10* 2005 de Henri et Vincent Chollet à Anniviers avait même obtenu une note de 18/20 et un classement dans la catégorie des vins exceptionnels.

Mais ce qui plaît aux dégustateurs étrangers ne plaît pas forcément aux consommateurs suisses, habitués à boire des chasselas très



Vendanges en Lavaux. Aux yeux des vignerons qui cherchent à en faire un grand vin, le chasselas peut encore progresser. ©G. B. / S. B.

sonds et pétillants, surtout en apéritif. Or ce style de consommation - l'apéritif - est entrain de disparaître, affirme Raymond Paccot. Toutes les études faites à ce sujet montrent en effet que les consommateurs boivent moins, mais mieux. Ils sont toujours plus nombreux à chercher la qualité, et aiment déguster le vin à table.

«Le vin doit s'adapter aux nouvelles façons de boire», dit Raymond Paccot. Il faut faire du chasselas un vin de gastronomie. Je ne suis pas à la biodynamie dans ce but. Aujourd'hui, j'obtiens des grains plus petits, des arômes plus intenses». Dans le monde de la gastronomie, on aime les vins qui ont de l'acidité. Raymond Paccot bloque donc la fermentation malo-lactique de certains de ses vins, afin de leur donner plus de vivacité. «Mais ces chasselas vifs ne supportent pas un seul défaut, remarque-t-il. Ce sont donc des vins plus difficiles à élaborer, car la fermentation malo-lactique a l'avantage de cacher le côté végétal. Le problème, c'est que les consommateurs suisses n'aiment pas l'acidité».

Louis-Philippe Bovard bloque

aussi la fermentation malo-lactique de certains de ses chasselas. De plus, il les élève de manière à faire disparaître le gaz carbonique. «Le CO₂ masque les saveurs», dit-il. Il sait que de tels vins ne font pas l'unanimité dans le canton de Vaud. Mais «le consommateur doit accepter qu'il existe plusieurs catégories de vins de chasselas», dit-il.

Le blocage de la deuxième fermentation semble donc être une des conditions du succès du chasselas dans la gastronomie et à l'étranger. D'ailleurs, ce ce n'est pas un hasard, le *Villeter Vase N° 10* affectionné par la *Revue du vin de France* n'avait pas fait la malo-lactique. En revanche, Raymond Paccot considère que le gaz carbonique n'est pas un problème: «Le rosé portugais Mateus est pétillant et il a du succès sur les marchés étrangers».

Aux yeux des vignerons qui

cherchent à en faire un grand vin, le chasselas peut encore progresser. C'est une des raisons d'être du Conservatoire imaginé par Louis-Philippe Bovard. «Ce projet représente une manière de donner ses lettres de noblesse au chasselas, et de l'amener à une classe internatio-

nale, ce qui est difficile, sauf dans le Décaléy», dit-il. Mais j'aimerais que d'autres appellations du canton, comme Fécly, Mont-sur-Rolle ou Yverne y parviennent aussi. Il est donc nécessaire de trouver les bons clones, adaptés aux bons porte-greffes, et de les planter dans des sols adéquats. On en est encore aux balbutiements.

«Un potentiel d'amélioration existe», confirme Olivier Viret, le nouveau responsable de la section viticulture et arboriculture à la Station de recherche Agroscope Changins-Widenswil ACW. Nous essayons d'identifier les meilleurs clones, mais cela prend du temps. Le chasselas s'adapte parfaitement à nos conditions climatiques, surtout dans la région lémanique. Et comme on parle de plus en plus des vins de terroir, il pourrait connaître le succès à l'étranger grâce à sa capacité à mettre en valeur le terroir dans lequel il est planté».

Il a d'autres atouts. «C'est un vin qui a beaucoup d'élégance, de finesse et peu d'acidité», dit Raymond Paccot. Il a des arômes subtils et complexes. Mais il a le défaut d'être discret dans un monde où on pré-

fère l'intensité aromatique. Cependant, je remarque que les Français et les Anglais qui viennent vivre dans la région ne peuvent plus s'en passer, après l'avoir trouvé déconcertant». Dans les meilleurs terroirs, le chasselas a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser les vingt ans. Il accompagne à la perfection la cuisine locale. «Mais il pourrait aussi très bien se marier avec une certaine cuisine du Japon et du Sud-Est asiatique», observe Jacques Perrin.

Dans quelques années, le chasselas pourrait donc décoller à l'étranger. Il y a cependant des obstacles. «D'une part, le marché local est fort», observe Raymond Paccot. D'autre part, les vignerons suisses manquent d'ambition. Ils ne sont pas capables de s'unir pour aller vers le marché international. Le jeu en vaut-il la chandelle? Oui, car faire connaître et apprécier à l'étranger le cépage blanc le plus cultivé en Suisse contribuera à améliorer l'image de l'ensemble des vins helvétiques. Ce qui ne peut que renforcer sa notoriété à l'intérieur des frontières, et créer une saine émulation entre producteurs.

Une origine mystérieuse

Région lémanique ou Egypte? Différentes hypothèses circulent

Où vient le chasselas? En attendant que les analyses de son ADN lèvent le mystère, plusieurs hypothèses continuent à circuler. La première mention de ce cépage apparaît en 1667 dans un «abégé des bons fruits. L'auteur cite une vigne de chasselas installée près de Fontainebleau. Cependant, cette variété tiendrait son nom de la commune de Chasselas, située près de Micon. Difficile à vérifier, car il n'y a plus de chasselas dans cette localité.

Une autre hypothèse situe son origine en Egypte, dans l'oasis de Fayoum. En 1932, un ampélogra-

phe publie en effet un article qui décrit une vigne semblable à celle du chasselas trouvée dans la Basse-Egypte. L'auteur suppose toutefois que ce cépage s'est répandu en Europe à partir de la Suisse romande. Il écrit ceci: «Jusqu'à découverte catégorique peu probable, nous croyons qu'il faut s'en tenir pour les origines du chasselas comme pour la plupart des cépages les plus finement et répandus, à cette présomption fortuite des notes des plus vieux ampélograues qu'ils dérivent du pays où leur culture est à la fois la plus répandue et la plus ancienne. Or à ce point de vue il n'y a pas de doute que le chasselas soit venu suisse par excellence.

Comme le pinot noir et le gamay sont de Bourgogne, le cabernet et le sémillon du Bordelais».

Les moines cisterciens ont planté la vigne à Lavaux au XII^e siècle, sans faire mention de ou des cépages utilisés. Dans le canton de Vaud, cette variété n'est pas évoquée avant 1798, date à laquelle Pierre-François Raymond, vigneron à Lutry, la mentionne dans un livre qu'il publie à compte d'auteur.

Pour compliquer les choses, le chasselas se présentait sous différents noms autrefois. Il est ainsi certain qu'au XIX^e siècle, on l'appelait «dendun» dans le canton de Vaud. Aujourd'hui, ce nom désigne le chasselas valaisien. C'est que le fendant a été introduit en Valais en 1847 par un Vaudois qui, ayant remarqué le terroir extraordinaire de ce canton, y créa le domaine du Mont d'Or.

P. B.

Un conservatoire en Lavaux

Un projet vise à inventorier et étudier les différents clones

A l'occasion de leur 100^e anniversaire, les Retraites Populaires ont lancé un concours afin de soutenir un projet novateur mettant en valeur un aspect du patrimoine vaudois: le jury a nommé le proposition de Louis-Philippe Bovard, à savoir la création d'un conservatoire mondial du chasselas à Rivaz, en Lavaux.

«Il y a à peu près soixante ans, le producteur récoltait environ 1 kilo de raisin par cep, explique le vigneron. Les rendements étaient naturellement bas. Après le gel de 1956, les deux tiers du vignoble ont été replantés avec de nouvelles sélection

nées résistantes aux maladies et plus productives. Mais elles ont contribué à uniformiser les vins et, aujourd'hui, on peine à produire les grands crus d'autrefois. Cela m'a incité à chercher d'anciennes variétés abandonnées. Par ailleurs, au cours de mes voyages à l'étranger, j'ai pu visiter des conservatoires de cépages, ce qui m'a donné l'idée d'en créer un pour le chasselas».

Le projet de Louis-Philippe Bovard consiste donc à inventorier et à étudier les différents clones de chasselas à partir des collections des stations fédérales et cantonales, des pépinières et des collections étrangères. Une vingtaine de clones pourraient faire partie de ce conservatoire, qui s'étendra sur deux parcelles en appellation Saint-Saphirin. D'abord, les cinq variétés qui

ont contribué dans le développement du vignoble vaudois: le fendant noir, le vert de La Côte, le gicler, la blanche et les bois rouges. Puis les six clones de chasselas homologués en Suisse. Enfin, les variétés étrangères.

Le conservatoire se propose ainsi d'offrir une plate-forme de recherche afin de développer de nouvelles souches, et de valoriser le chasselas auprès du grand public. «Nous ferons également des microclonifications afin d'évaluer le potentiel des différents clones», précise le concepteur du projet.

Une fondation, créée cette année, assurera la pérennité de l'entreprise. En 2009 aura lieu le greffage des ceps. En 2010, la plantation des parcelles, et en 2013, la première récolte. P. B.