

Le Conservatoire mondial du chasselas de Rivaz a son clone à Mont-sur-Rolle

Axée sur la biodynamie, la parcelle permettra de révéler l'impact du terroir sur les vins issus du cépage.



Cécile Collet

Publié: 10.09.2020



Laura et Raymond Paccot, une fille et un père qui croient en la biodiversité des cépages.

Odile Meylan

Coulard, blanchette, jaune cire, giclet... On pourrait songer à un phylactère du Capitaine Haddock lorsqu'on décline les noms des 17 biotypes de chasselas que le promeneur peut observer dans le Conservatoire mondial du chasselas. Initiée en 2009 à Rivaz par le vigneron Louis-Philippe Bovard, la «vitrine» du plus emblématique des cépages vaudois a aujourd'hui son pendant à Mont-sur-Rolle, dans les vignes de Raymond Paccot.

Le but de ces conservatoires? Montrer la variabilité étonnante du chasselas, sauvegarder sa biodiversité, mais aussi définir quel sera le clone le mieux adapté aux défis climatique et gustatif de demain.

Deux terroirs

Louis-Philippe Bovard se souvient de la naissance du premier Conservatoire mondial du chasselas sur ses parcelles. Alors président de l'Association pour l'étude des terroirs viticoles vaudois, le vigneron visite le site d'Agroscope à Pully avec François Murisier en 2004. Il y découvre la centaine de clones de chasselas qui y sont conservés. «J'étais impressionné! Je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose, présenter cela au public.» L'idée remporte la première édition d'un concours lancé en 2008 par les Retraites Populaires qui vise à soutenir un projet novateur mettant en valeur un aspect du patrimoine vaudois.

Dès lors, 300 pieds de 5 clones principaux (fendant roux, giclet, vert de La Côte, blanchette et bois rouge) sont plantés à Rivaz et seront vinifiés. Douze autres variétés sont plantées en petites quantités. Le même modèle existe désormais à Mont-sur-Rolle, et permettra de révéler l'impact du terroir sur les vins issus de chasselas. Les premières microvinifications des cinq clones principaux à Lavaux font ressortir les qualités du bois rouge et du giclet. Le premier, peu productif, frappe par sa complexité et sa longueur. Le second, frais et vif, révèle une acidité digne des grands vins de gastronomie. Un assemblage prometteur des deux a même été tenté.

«C'est surtout en Valais que nous avons trouvé ces vieux clones. Le canton conservateur a résisté à l'ère du clonage plus longtemps que les autres...»

Jean-Laurent Spring, Agroscope Pully

Les deux conservatoires régionaux et leurs 17 clones font pâle figure face aux 373 clones conservés aujourd'hui à Pully. Ces variétés ont été collectées méthodiquement dès 1923 par ce qui était alors la Station d'essais de Lausanne, dans les vieilles parcelles du vignoble suisse. «C'est surtout en Valais que nous avons trouvé ces vieux clones, explique Jean-Laurent Spring, responsable du groupe de recherche viticulture à Pully. Le canton conservateur a résisté à l'ère du clonage plus longtemps que les autres...» La collection a été enrichie de l'apport de deux stations de recherche françaises (Cosne-sur-Loire, patrie du pouilly fumé, et Bordeaux).

Du fendant roux partout

L'idée de la Station d'essais était de repérer des clones exempts de viroses graves et régulièrement productifs. Dès 1950, le chasselas fendant roux – qui représente encore plus de 95% du chasselas cultivé en Suisse romande – est multiplié et diffusé tous azimuts: son rendement supérieur intéresse particulièrement une viticulture qui a subi le gel de 1956 et ne connaît pas encore les quotas de production.

L'évolution de la viticulture et du climat pousse depuis quelques années les vigneronns à s'éloigner du monotype et à favoriser la biodiversité. Le terme parle particulièrement à Raymond et Laura Paccot, qui cultivent le domaine familial en biodynamie depuis quinze ans.

**«C'est le chasselas qu'on exporte le plus,
car ceux qui achètent des vins étrangers
veulent des cépages identitaires»**

Raymond Paccot, vigneron à Féchy

Aussi, ils croient comme Louis-Philippe Bovard au potentiel du chasselas. «C'est ce qu'on exporte le plus, car ceux qui achètent des vins étrangers veulent des cépages identitaires», rapporte Raymond Paccot. Sa fille, Laura, va dans le même sens, quand elle cite l'œnologue et philosophe du goût Jacques Puisais qui dit qu'«un vin doit avoir la gueule de l'endroit et les tripes de celui ou celle qui l'a fait».

De l'apéro à la gastronomie

Cette vision des choses correspond à l'évolution des mentalités. «D'une époque où il se consommait 70% du chasselas au bistrot à l'heure de l'apéro, on est passé à 30%, indique Louis-Philippe Bovard. Nos vins se consomment aujourd'hui principalement à la maison, et pour accompagner la gastronomie.» À ce changement de mode de consommation s'ajoute le changement climatique, qui par ses sécheresses et pics de températures rend désuet notre fendant roux. Il devra bientôt laisser la place à ces petits nouveaux plus adaptés, cultivés religieusement aux conservatoires, qui sont en fait de tout vieux clones oubliés.

Recherche clones désespérément

La station de recherche Agroscope de Pully conserve 373 clones de chasselas. Ce sont des mutations, même légères, qui ont induit dans ces clones au même ADN des différences dans le bois ou dans le raisin – de l'arôme à la couleur, en passant par l'acidité ou le taux d'azote. Leur étude a déjà permis de mettre en avant les qualités du bois rouge et du giclet, et de les multiplier. Mais la recherche va déjà plus loin. Aujourd'hui, Agroscope cherche à isoler les clones résistants. Aussi, des sélections massales dirigées ou polyclonales de 10 individus – soit le fait de cultiver et vinifier ensemble plusieurs clones ayant les mêmes caractéristiques – ont fait l'objet de microvinifications (15 litres): on a goûté, c'est bon! Les qualités visées sont une teneur supérieure en acidité, une teneur supérieure en azote ou un rendement inférieur. «Ce sont des critères primordiaux pour la qualité des vins à l'avenir», estime Jean-Laurent Spring, responsable du groupe de recherche viticulture. Par exemple, un clone – ou groupe de clones – qui assimile une grande quantité d'azote supportera mieux les stress environnementaux tels le manque d'eau ou la concurrence générée par l'enherbement des rangs, et révélera davantage son fruit, ses arômes. La limite inférieure à ne pas dépasser pour ne pas pénaliser le vin est de 180 mg/l d'azote, explique Jean-Laurent Spring, «les recherches d'Agroscope ont déjà permis d'atteindre 219 mg/l». Le chasselas a de l'avenir.