

# Le chasselas a son Conservatoire

**VIGNE** Le cépage a son sanctuaire pour préserver sa diversité et pour préparer l'avenir.

Et si les qualités du chasselas de demain étaient à aller chercher dans les plants du passé? C'est ce pari qu'avait lancé notamment Louis-Philippe Bovard en créant il y a dix ans le premier Conservatoire mondial du chasselas à Rivaz, en Lavaux. Ce sanctuaire abritant une collection de dix-neuf types de ce cépage millénaire a désormais sa réplique sur La Côte.

La parcelle choisie n'est autre que Le Petit Clos, située sur le territoire de Perroy, mais sur le lieu de production viticole de Mont-sur-Rolle et vinifiée dans une cave de Féchy. Car c'est le tandem Raymond et Laura Paccot qui est partenaire de ce Conservatoire à double vocation. Non seulement, il permet de conserver des variétés sauvegardées dans de vieilles vignes, mais, à l'exemple de Rivaz, il sera exploité en des volumes suffisants pour expérimenter de nouvelles alliances. C'est ainsi que Louis-Philippe Bovard a pu faire déguster un assemblage de «bois rouges» et de «giclet»: cela reste un chasselas mais aux sensations tout à fait inédites.

Par ailleurs, ce vignoble d'un hectare à l'ouest du Rupalet, surplombant La Côte du haut de ses 540 mètres d'altitude, accueille le visiteur avec des panneaux informatifs sur la démarche et des étiquettes au pied de chaque ligne. Le Conservatoire mondial du chasselas, qui s'est constitué en fondation, se veut



Raymond Paccot et sa fille Laura ont officiellement inauguré, ce jeudi, le Conservatoire mondial du chasselas, sur La Côte. CÉDRIC SANDOZ

“  
Un grand cépage, car c'est un vin de lieu qui laisse la part belle au terroir, avec aussi des qualités de garde.”

LAURA PACCOT  
VIGNERONNE À FÉCHY

une plate-forme de recherche, contribuant à la valorisation des travaux scientifiques et de vulgarisation auprès des professionnels mais aussi du consommateur pour le sensibiliser à la richesse de ce cépage.

Laura Paccot avoue que toutes les visites collectives de clients passent par Le Petit Clos. «C'est un grand cépage, s'enthousiasme la jeune vigneronne. Car c'est un vin de lieu qui laisse la

part belle au terroir pour autant que l'homme reste humble dans ses interventions. C'est aussi un vin qui a des qualités de garde.» Ancestral et très varié, le chasselas devrait avoir de quoi faire face aux mutations à venir, notamment sur fond de dérèglement climatique.

## Riche variété peu exploitée

Le chasselas attire l'intérêt des chercheurs depuis près d'un siècle. Depuis 1923, la station de recherche de Pully qui dépend d'Agroscope, a collecté des centaines de variétés retrouvées parfois dans d'anciens vignobles. Aujourd'hui, on recense 373 clones de ce cépage. Malgré cette grande variété, les reproductions de ceps ont conduit, de façon pas toujours consciente, à une domination à 95% de «fendant roux».

«La Suisse romande vit quasiment sur un seul biotype de chasselas. Comme la consommation change pour davantage accompagner des mets que sous forme de trois décis au bistrot, il est intéressant d'aller chercher de nouvelles caractéristiques dans d'autres variétés», confie Louis-Philippe Bovard.

«Nous avons planté 300 pieds de cinq variétés de chasselas différentes mais aussi quinze pieds d'autres clones en 2017», explique Laura Paccot. Les 3000 m<sup>2</sup> dévolus au Conservatoire sont cultivés en biodynamie. L'ironie veut que pour planter ce Conservatoire, il a fallu arracher les vieilles vignes du grand-papa. «Certes, cela fait un peu mal au cœur, mais il ne faut pas rester prisonnier de son histoire», conclut la jeune vigneronne. **DSZ**