

VIGNOBLE VAUDOIS

Puiser dans les racines du chasselas pour l'adapter aux conditions du futur

Ludovic Pillonel

Créé il y a dix ans, le Conservatoire mondial du chasselas préserve la diversité clonale du cépage. Ce patrimoine intéresse aussi la recherche.

Avant que le raisin ne focalise l'attention des vendeurs, c'est sur les racines d'un élément incontournable du vignoble que l'intérêt s'est porté, jeudi 10 septembre dernier. L'objectif de l'événement organisé entre Féchy et Mont-sur-Rolle était double: célébrer les dix ans du Conservatoire mondial du chasselas et inaugurer une nouvelle parcelle destinée à la préservation de la diversité clonale du cépage.

Dans les rangs des producteurs, le précurseur du projet se nomme Louis-Philippe Bovard. Présenté par son collègue Raymond Paccot comme «l'un des vignerons vaudois ayant les idées les plus jeunes», l'octogénaire a voulu donner une seconde à chance à des chasselas délaissés, avec la collaboration de la station fédérale Agroscope de Pully et de la Direction générale vaudoise de l'agriculture et de la viticulture (DGAV).

Deux biotypes qui sortent du lot

Les expérimentations effectuées sur les 17 principaux biotypes (ndlr: ensembles de clones présentant une caractéristique commune) implantés à Rivaz (VD) ont désigné deux candidats à fort potentiel: le bois rouge, progressivement banni en raison de sa trop faible productivité, et le giclet. Deux vinifications ont été réalisées à ce jour par le domaine Bovard, des cuvées encore confidentielles auxquelles

les consommateurs ont réservé un accueil très favorable.

La parcelle de Lavaux, qui couvre aujourd'hui une surface de quelque 4500 m², possède désormais son pendant sur La Côte, sur le domaine de Laura et Raymond Paccot. «Nous remplaçons progressivement nos vieilles vignes par différents types de chasselas. Grâce à la plus grande distance laissée entre les lignes, ces nouvelles plantations nous permettent de gérer mécaniquement l'enherbement», a déclaré Laura Paccot.

Les cinq principaux biotypes cultivés en biodynamie sur une surface de 3000 m² comptent 300 pieds chacun. Ils seront vinifiés pour la première fois cette année. Il s'agit, outre le bois rouge et le giclet, du fendant roux, du vert de La Côte et de la blanchette.

Après avoir pu voir et goûter la diversité des raisins tout en coupant quelques grappes en guise de clin d'œil aux vendanges, les invités de la Fondation du Conservatoire mondial du chasselas ont été reconduits à l'auberge de Féchy pour la suite du programme.

L'occasion pour Jean-Laurent Spring, d'Agroscope, d'apporter un éclairage historique et scientifique sur ce vin star de la publication spéciale de la station fédérale intitulée «Les mille et un visages du chasselas».

Probable origine lémanique

Très probablement originaire du bassin lémanique, selon une étude de 2009, ce cépage à la portée internationale est mentionné dès les XVI^e et XVII^e siècles en Allemagne, en France et dans le canton de Vaud. Une telle ancienneté explique le grand nombre de mutations observées sur le terrain. La grandeur, la forme ou la découpe des feuilles, la



Raymond et Laura Paccot exploitent la parcelle de La Côte du Conservatoire mondial du chasselas, inaugurée jeudi 10 septembre.

L. PILLONEL

couleur des rameaux ou celle des baies sont des critères de démarcation des différents types, au même titre que la nature de la pulpe. Chez certains chasselas, cette dernière giclette lorsque l'on exerce une pression sur la baie, d'où le terme «giclet».

Comme l'ont souligné les intervenants de la journée, le vaste assortiment de biotypes à disposition pourrait apporter des réponses aux défis du réchauffement climatique. Le giclet, par exemple, contient une acidité supérieure à la moyenne. Or, cet élément essentiel à l'équilibre d'un vin a plutôt tendance à manquer lorsque la vigne arrive plus rapidement à maturité. Des moûts à la teneur en azote suffisante focalisent aussi l'attention des chercheurs.

L'année en cours marque le début d'une nouvelle étape de la réhabilitation des chasselas oubliés. Cinq sélections massales résultant de l'observation de près de 180 clones ont en effet été plantées dans le but d'affiner l'assortiment à disposition des pépiniéristes. Un projet lancé dernièrement se penche par ailleurs sur la sélection polyclonale. «Il s'agit notamment de déterminer si le mélange de clones offre davantage de résilience face au réchauffement climatique», a expliqué Jean-Laurent Spring. Ces investigations d'Agroscope sont soutenues par l'Office fédéral de l'agriculture dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques (PAN-RPGAA).

Les participants à l'événement organisé en l'honneur du Conservatoire mondial du chasselas ont ensuite eu l'occasion de déguster quelques vins, dont certains étaient le fruit d'expérimentations. Ces crus issus de microvinifications de l'ordre de 15 litres sont caractérisés par différents critères, tels qu'un taux d'acidité élevé, une teneur en azote supérieure à la moyenne ou un rendement inférieur.

Cépage en recul

Si en France le chasselas est surtout cultivé pour la production de raisins de table, il est quasi exclusivement destiné à la cuve dans notre pays. En 2018, il représentait encore 58% des cépages blancs et 25% du vignoble suisse malgré la diminution des surfaces

Une longue histoire

La sélection de chasselas a commencé en 1923 à la station d'essais de Lausanne. Grâce aux prospections successives effectuées dans le vignoble suisse depuis cette période ainsi qu'à l'apport des collections de Cosnesur-Loire et de Bordeaux, 373 clones sont aujourd'hui réunis au sein du conservatoire du domaine expérimental de Pully (VD). Cet assortiment, le plus important au niveau mondial, constitue un précieux outil d'aide à l'identification des types de chasselas les mieux adaptés aux conditions du futur. Au total, dix clones sélectionnés par Agroscope sont actuellement diffusés par les acteurs de la filière suisse de certification. Cet échantillon représente les principaux biotypes du cépage emblématique du bassin lémanique. LP

qui lui étaient consacrées. Les travaux en cours pourraient contribuer à lui donner un nouvel élan, mais les consommateurs auront le dernier mot. Ces derniers préfèrent désormais boire du chasselas à la maison, pour accompagner des mets, alors que 70% de la production était écoulee auparavant dans les cafés et les restaurants, à l'heure de l'apéro.

L'enjeu ultime pour les chercheurs? Parvenir à proposer un chasselas qui soit à la fois fidèle à ses caractéristiques traditionnelles et résistant aux maladies ainsi qu'aux changements climatiques. «Si tout se passe bien, ce nouveau vin devrait être présenté aux alentours de 2035. J'espère avoir la chance d'être encore là pour le voir», a commenté Louis-Philippe Bovard.