

Le Guiffon

LA REVUE DU VIN VAUDOIS

N° 57 2020/2

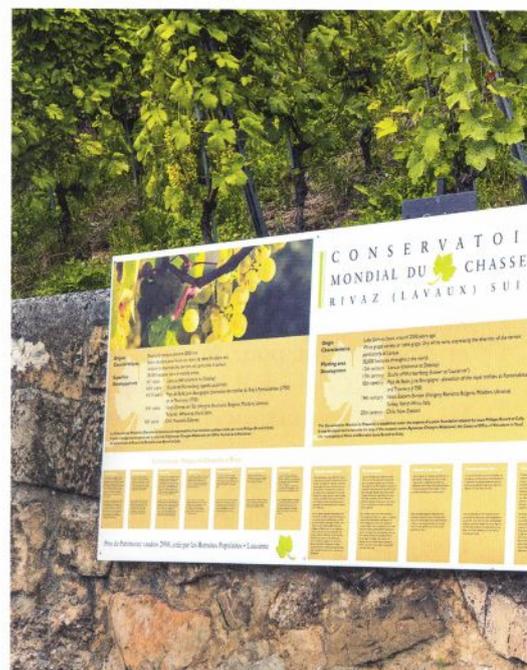


REVUELEGUIFFON.CH

WITH ENGLISH SUMMARY



Louis-Philippe Bovard et ses deux «nouveaux chasselas» dans le conservatoire de Rivaz

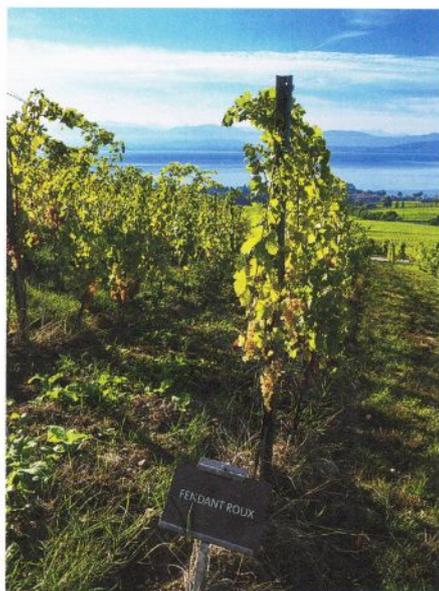


Les conservatoires sont jalonnés de tableaux didactiques pour le grand public

Il faut sauver le soldat Chasselas

Il est largement le principal cépage du vignoble vaudois. Et reste le premier blanc de Suisse en surface. Réputé neutre, le chasselas mise sur sa biodiversité. Un pari sur l'avenir.

Vue partielle du conservatoire de Mont-sur-Rolle



© Pascal Besnard

En 2008, quand Louis-Philippe Bovard remporte le prix des Retraites Populaires vaudoises avec son projet de Conservatoire Mondial du Chasselas, à Rivaz, et 30'000 francs à la clé, certains ont doucement rigolé. Jolie vitrine pour ce vigneron toujours en avance d'une idée! Dix ans plus tard, le Villette Bois rouge 2018 est une nouveauté, élaborée en petit foudre dans la cave de Cully. Pas tout-à-fait bois rouge, à vrai dire, mais mi-giclet aussi. Soit tiré de deux anciens types de chasselas, décrits «fendant» et «giclet» selon que la baie de raisin s'écrase sous le doigt, en se partageant quand la pulpe est charnue, ou en giclant, quand elle est plus juteuse. Pur, ce giclet, plus acide, nouvellement planté, a séduit son agent zurichois, Zweifel, qui le commercialise cet automne sous l'étiquette «Vase 6». A 85 ans, le «baron du Dézaley» le proclame: «Moi j'y crois. C'est dans cette direction qu'on doit s'acheminer. Vers un

vin blanc qui a fait sa deuxième fermentation, malolactique, mais qui garde de la fraîcheur.» Et de constater: «Avec le réchauffement climatique, le chasselas est trop fructifère quand il est cultivé sur fil de fer. Les objectifs ont changé, le goût du consommateur aussi.»

La Mecque du chasselas à Pully

Le problème posé, il a trouvé des ébauches de solutions au Conservatoire Mondial du Chasselas de Rivaz, sous la conduite d'Agroscope, son partenaire scientifique. Au domaine expérimental de Caudoz, à Pully, les chercheurs ont réussi, au fil des ans, à réunir 381 clones de ce cépage qui sert à étalonner le calendrier viticole à partir de sa maturité précoce. C'est la plus grande collection au monde de chasselas pluriels, dont des clones rapatriés de France. Il n'y manque que sept ou huit variétés allemandes de la région de Bade, en aval de Bâle, sur la rive droite du Rhin, pour être exhaustif.



“Avec le réchauffement climatique, le chasselas est trop fructifère quand il est cultivé sur fil de fer. Les objectifs ont changé, le goût du consommateur aussi.”

Louis-Philippe Bovard

suisse). Le Valais en a perdu près de 1000 ha (et en conserve 822 ha), tandis que dans le vignoble vaudois il diminuait de 437 ha, pour 2264 ha encore cultivés. Où il produit quelque 19 millions de litres, toutes qualités confondues, sur les 28 millions de litres de la vendange 2019 (soit 68%).

Une «haute sélection» omniprésente

Autant dire que si personne ne s'en préoccupe, ici et maintenant, eh bien, l'avenir du chasselas sera aussi flou que son origine... Orphelin de père et de mère, malgré la recherche ADN, il «est des nôtres» dès les premiers textes qui l'évoquent au 16^e siècle, comme l'a établi le généticien José Vouillamoz. Et c'est sa grande diversité dans le vignoble vaudois au 19^e siècle qui incite à penser que le cépage s'est multiplié sur les bords du Léman, donc là où il est né et a prospéré.

Après le phylloxéra, puis les crises des années 1930, l'observation de sa ver-

satilité, notamment à la période clé de la fleur, au printemps, avait encouragé les chercheurs à sélectionner des clones plus réguliers. Ils y travaillaient depuis 1923. A la fin des années 1940, le 14/33-4, appelé «haute sélection», voit le jour au domaine du Caudoz. Le gel de 1956 réduit à néant le vignoble, de sorte que cette «haute sélection», répondant aux critères de haut rendement, colonise le vignoble, au moment où la Suisse usait de protectionnisme absolu sur le vin blanc le plus courant. Aujourd'hui, de Founex à Bex, ce clone demeure ultramajoritaire.

Dans les années 1990, Changins, sous l'égide de Jean-Louis Simon, prélève des ceps à Rivaz et amorce une première diversification des clones. A Epresses, Blaise Duboux, le président d'Arte Vitis, s'en souvient. Et pour cause: il a rédigé son travail de diplôme d'œnologie sur ces essais! «Les différences étaient très difficiles à démontrer statistiquement». Vingt ans plus tard, Jean-Laurent Spring, chef du groupe vi-

Et le vignoble vaudois est aussi la plus grande région au monde où le chasselas s'épanouit comme raisin de cuve, soit plus d'un tiers des 6'000 ha réputés aptes au vin (avec l'Alsace, Pouilly-sur-Loire, la Savoie, Bade, un peu aux Etats-Unis, au Mexique et au Canada, dans le sud du Chili et en Europe de l'Est). Détrôné toutes couleurs confondues par le pinot noir en 2005, le chasselas reste le principal cépage blanc de Suisse, surtout romande, même s'il est passé de 5577 ha en 1994 (presque 80% des cépages blancs et 37,5% du vignoble suisse) à 3672 ha en 2018 (moins de 60% des cépages blancs et 25% du vignoble

Chasselas Must Be Saved

It is by far the leading grape variety in the Vaud vineyards and is Switzerland's champion white in terms of acreage. With its reputation for producing neutral wines, the challenge for the future is to focus on biodiversity.

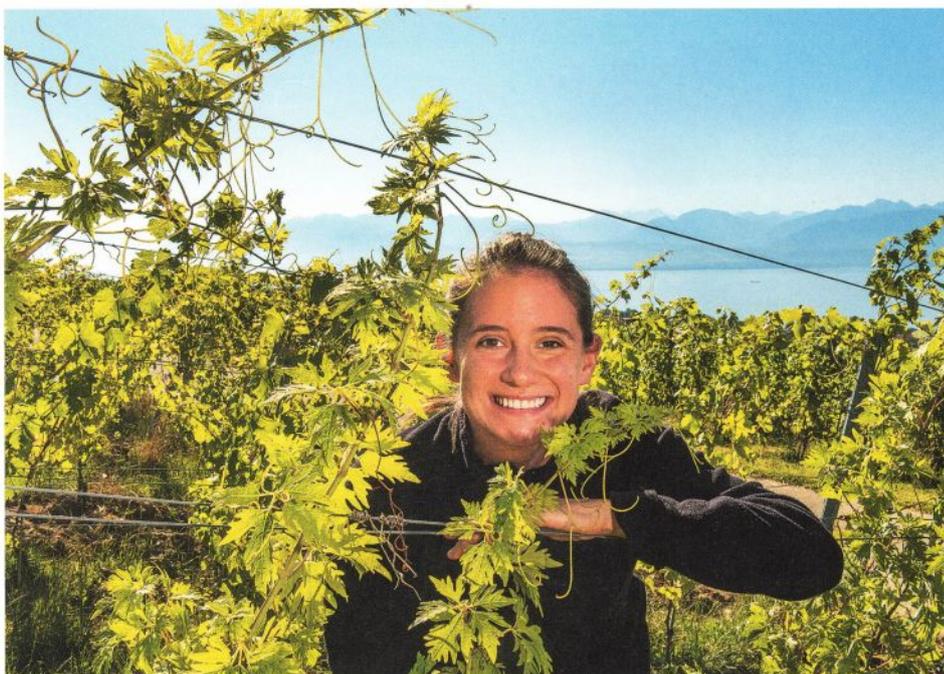
When in 2008 Louis-Philippe Bovard won first prize and was awarded 30,000 francs in the Retraites Populaires vaudoises competition for his project to create a Conservatoire Mondial du Chasselas in Rivaz, he was not taken

seriously. Ten years later in his winery in Cully, he produced a novelty, matured in small oak barrels: Villette Bois rouge 2018. In fact, not entirely Bois Rouge but half Giclet. It is made from two very old types of Chasselas, namely Fendant and Giclet depending on whether when pressed between the fingers the wine grape is fleshy and splits (fendre to split), or the juice squirts (gicler to squirt). The newly planted and more acidic Giclet impressed his Zurich agent, Zweifel, who will be marketing it

this autumn under the label Vase 6. The 85-year-old Bovard, known as the Baron of Dézaley, firmly believes that the direction we should be taking is to produce a white wine that goes through a secondary malolactic fermentation yet retains its freshness. He points out that “With global warming, Chasselas grapevines grown on a trellis have become too fruitful. Our objectives have changed and so have consumer tastes”.

ticulture d'Agroscope, a pu sélectionner de nouveaux clones, à partir de l'observation de 180 clones de la collection. Ces nouvelles sélections, numérotées RAC 72 à 75, devraient être mises à disposition des viticulteurs dès maintenant, via les pépiniéristes. Elles s'ajoutent aux RAC 4 à 8 des années 2000, portant à dix le nombre de clones de chasselas disponibles. De quoi travailler en nuance, si le vigneron le veut bien...

Mieux encore, la recherche a profilé des sélections polyclonales, plantées cette année à Rivaz, axées sur une productivité dirigée (faible, moyenne ou grande), sur une acidité plus vive et sur l'aptitude à contenir davantage d'azote. Ce dernier point est intéressant. Car si l'azote manque au moût, une molécule engendrée par ce déficit amène des arômes traîtres au vin, comme l'explique l'œnologue Richard Pfister: «Cette molécule apporte de l'amertume et de l'astringence combinée à une odeur aux notes complexes qui peuvent souvent paraître en partie positives, malgré le fait que le vin va vieillir prématurément: fleur d'acacia, encaustique, tilleul, aubépine, foin, herbe coupée, linge humide. Elle a aussi un effet masquant sur les autres molécules aromatiques et réduit donc l'intensité et la complexité du bouquet. De plus, cela entraîne un stress levurien en fermentation alcoolique, si l'azote assimilable n'est pas corrigé sur moût. Donc de fréquentes réductions.» Et la réduction est un défaut classique détecté sur le vin de chasselas.



A Mont-sur-Rolle, Laura Paccot cultive ses divers chasselas en biodynamie

Un deuxième Conservatoire sur La Côte

Constitué en fondation, le Conservatoire Mondial du Chasselas de Rivaz, d'un demi-hectare, a depuis quatre ans une réplique à Mont-sur-Rolle, chez Laura Paccot, au Petit-Clos que la jeune vigneronne d'à peine 30 ans a hérité de sa grand-mère maternelle. Les premiers essais de vinification sur les plus qualitatifs des clones vont débiter cette année et les sélections polyclonales seront plantées l'an prochain, sur une parcelle expérimentale de près d'un hectare. Les deux sites, Rivaz et Mont-sur-Rolle, se visitent: des panneaux explicatifs ont été posés et les clones de chasselas sont

An important centre for Chasselas in Pully

Together with Agroscope research station, he found a way for approaching the problem thanks to the Conservatoire Mondial du Chasselas in Rivaz. At the Caudoz experimental estate in Pully, researchers have assembled 381 clones of this variety whose early ripening serves to calibrate the winegrowing calendar. It is the largest collection of different Chasselas wine grapes in the world and includes clones brought back from France. To complete the collection, only seven or eight German varieties from the

Baden region, downstream from Basel, on the right bank of the Rhine, are missing.

The Vaud vineyards are also the largest region in the world planted to the Chasselas wine grape, accounting for more than a third of the 6,000 ha considered suitable for wine growing (alongside Alsace, Pouilly-sur-Loire, Savoie, Baden, some areas in the USA and Canada, in southern Chile and Eastern Europe). Although it lost its place as the leading Swiss variety to Pinot Noir in 2005, Chasselas is still the leading white variety in Switzerland, especially in the

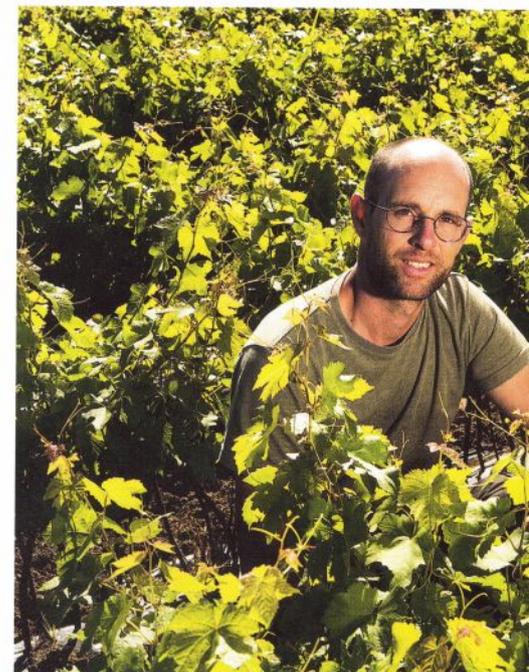
French-speaking part, even though its cultivated area dropped from 5,577 ha in 1994 (almost 80% of white varieties and 37.5% of Swiss vineyard acreage) to 3,672 ha in 2018 (less than 60% of white varieties and 25% of Swiss vineyard acreage). The Valais region has dropped by 1,000 ha to 822 ha while in the Vaud area, after declining by 437 ha, there are still 2,265 ha planted to Chasselas, which in 2019 produced 19m litres of wine, that is 68% of the national total of 28m litres.



Olivier Viret et Jean-Laurent Spring, deux scientifiques engagés dans l'évolution diversifiée du principal cépage blanc suisse

identifiés par des pancartes au début de chaque ligne de ceps.

Ainsi pourra-t-on comparer l'évolution de la plante dans des conditions de sols, de climats et culturales différentes, en production intégrée à Lavaux et en en biodynamie à La Côte. Cette année, Jean-Laurent Spring publie aussi un historique et un comparatif des principaux clones de chasselas sous revue dans les deux conservatoires. «On revisite l'histoire du chasselas», résume Olivier Viret, le spécialiste de la viticulture passé de Changins à Marcelin, de la Confédération à l'Etat de Vaud. En attendant d'autres croisements, entre le



chasselas et un cépage résistant, pour, dans le droit fil du divico et du divona, élaborer un nouveau cépage blanc ne nécessitant que peu ou pas de traitement dans le vignoble, une sorte de «super-chasselas» à l'horizon 2035. Mais qui ne portera pas, éthique scientifique oblige, le nom de chasselas, même si plus de 50% de son génome le composera...

Le bio et la biodynamie changent la donne!

Le relais capital dans la transmission de ces expérimentations validées par les scientifiques, ce sont les pépiniéristes. Il fut un temps où chaque vigneron, ou

The ever-present, high selection clone

Chasselas is an orphan grape variety of unidentified parents, despite DNA testing. However, it is an indigenous variety, first referred to as such in sixteenth-century texts and later confirmed by the geneticist José Vouillamoz. In the nineteenth century, the great diversity of grape types in the Vaud vineyards led to the belief that the wine grape had multiplied around the Lake of Geneva, in the region where it had originated and prospered. After the phylloxera epidemic and following the crises in the 1930s, researchers had observed its versatility, especially

in the key flowering period in the spring, and were focusing on selecting more regular grape-vine clones. By the end of the 1940s the 14/33-4 high-selection clone was created at the Caudaz experimental estate. When in 1956 frost destroyed the vineyards, this high yielding and production enhancing clone was widely planted, at a time when Switzerland was restricting imports of white table wine. Still today, from Founex to Bex, this clone is by far the majority wine grape.

In the 1990s, under the auspices of Jean-Louis Simon, Changins, researchers took cuttings from vine stock in

Rivaz and started clonal diversification. Blaise Duboux, from Epesses, the president of Arte Vitis, remembers this for the good reason that he based his oenology diploma work on those trials! "It was very difficult to demonstrate the differences statistically", he explains. Twenty years later, Jean-Laurent Spring, head of the Agroscope viticulture group, selected new clones, based on the observation of 180 clones in the collection. These new numbered selections should now be available to wine growers at nurseries, thus bringing the number of available Chasselas clones to ten.



Christian Dupuis,
vigneron et pépiniériste à Féchy

“Le terroir est plus important que le clone; le chasselas s’en imbibe, c’est une éponge à minéralité. Si le sol n’a rien à exprimer, il ne donne que de petits vins.”

Blaise Duboux, président d’Arte Vitis



© Pascal Besnard

presque, multipliait ses meilleurs ceps pour sa propre sélection – au Domaine de la Colombe, dans la famille Paccot, on l’a fait jusque dans les années 1970. Au bas de Féchy, Christian Dupuis continue la pépinière, à côté de son domaine viticole, où il propose quatre vins tirés de chasselas de parcelles différentes. A Allaman, il dispose d’une petite collection de dix chasselas et a développé sa sélection massale qu’il propose à des collègues, davantage comme plants de remplacement des «manquants» (les ceps de vigne qui ne produisent plus) que pour le «minage» (arrachage de toute une parcelle, puis replantation). Blaise Duboux

fait de même du côté de Villette, avec de vieilles vignes récupérées chez le père d’un collègue. Les deux, Dupuis et Duboux, avertissent: «Le 14/33-4 et le RAC 4 qui en est descendant ne sont pas bons à jeter! Ils n’ont pas dit leur dernier mot!». Le vigneron de Lavaux, qui travaille ses vignes en biodynamie, explique qu’une sélection réputée généreuse en culture raisonnée s’avère d’un rendement inférieur en bio ou en biodynamie. «Le même clone dans des terrains différents donne des grappes différentes», complète Christian Dupuis. Subsiste aussi la méfiance des vignerons pour une «sélection clonale» où un seul individu est

Another conservatory in the La Côte region

Four years ago, the Conservatoire Mondial du Chasselas in Rivaz, set up as a foundation, with a surface area of half a hectare, was replicated in Mont-sur-Rolle, at Laura Paccot’s Petit Clos plot that she had inherited from her grandmother. The first winemaking tests using superior quality clones are due to begin this year, and next year polyclonal selections will be planted on an experimental plot of approximately one hectare. Both the Rivaz and the Mont-sur-Rolle sites can be visited. Information panels have

been set up and signs at the beginning of each line of grapevines indicate the relevant Chasselas clone.

It will now be possible to compare the evolution of plants cultivated under different soil, climatic and cultural conditions, using integrated production methods in Lavaux and biodynamic methods in the La Côte region. In the meantime, there will be other crossings of Chasselas and disease resistant varieties in the search for a new white grape variety requiring little treatment or none at all - a kind of Super-Chasselas by say 2035!

Respect for the grape now takes precedence over oenological manipulations, particularly with the growth of organic and biodynamic farming and winemaking specifications that limit inputs.

The terroir comes before the grape variety

In Vaud, just as in Bourgogne but not in Alsace, the history of winemaking shows that the place of production overshadows the grape variety. That is why the term Chasselas is very rarely seen on labels! “The terroir is more important than the clone. Chasselas soaks it up, it’s

Gilles Cornut,
directeur technique
de la Cave de la
Côte, qui s'est
profilée avec ses
chasselas



multiplié à l'identique par rapport à la «sélection massale» plus aléatoire, mais avec plusieurs individus sur lesquels sont répartis les risques: «En 2016, nos sélections massales ont mieux résisté au mildiou que les clones», soutient Blaise Duboux. Les nouvelles «sélections polyclonales», ou «massales dirigées», qui rassemblent une famille d'individus, devraient pallier ce risque de mettre tous les œufs dans le même panier génétique. Et autre paramètre à ne pas négliger: le choix du porte-greffe en fonction de la fertilité des sols.

À la Cave de la Côte, où les 53% du vignoble travaillé par les sociétaires-coopérateurs, soit 225 hectares, sont plantés en chasselas, le directeur technique Gilles Cornut confirme la prédominance du RAC 4. Pour le pépiniériste Claude Lapalud, d'Etoy, la cave vinifie un chasselas de sa propre sélection, «clone 72», plus puissant, plus gras, mais aussi plus rustique, qu'une autre cuvée issue de sélection massale. La «Cave suisse de l'année 2019», rappelons-le, a remporté son titre grâce à deux chasselas classés en tête de la catégorie au Grand Prix du Vin

Suisse. Ne serait-ce qu'en cave, il y a plusieurs manières de varier les styles du vin issu d'un cépage, quel qu'il soit. Même si désormais, le respect du raisin passe avant les manipulations œnologiques, notamment en raison du développement de la viticulture bio et biodynamique et des cahiers des charges restreignant les intrants en cave aussi. Et au nom du respect du terroir!

Le cépage s'efface derrière le terroir

Car, en Pays de Vaud, l'histoire vitivinicole montre que, comme en Bourgogne et au contraire de l'Alsace, le cépage s'efface derrière le lieu de production. Dans cet esprit, le chasselas ne figure presque

jamais sur les étiquettes! «Le terroir est plus important que le clone; le chasselas s'en imbibe, c'est une éponge à minéralité. Si le sol n'a rien à exprimer, il ne donne que de petits vins», martèle Blaise Duboux, le président d'Arte Vitis. Ce que confirme Gilles Cornut, le président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois: «Le terroir influence plus le chasselas que la sélection clonale». Et le président des pépiniéristes suisses lui-même, Christian Dutruy, à Founex, enfonce le clou: «Ca n'est pas le clone qui va sauver le chasselas!» Avec son frère Julien, ils sont «de grands fans de chasselas», même s'il ne représente que 15% de leur production. Ils en proposent deux, avec la mention du cépage bien en

a sponge for minerals. If the soil has no qualities, it produces poor quality wine», stresses Blaise Duboux, president of Arte Vitis. Gilles Cornut, president of the Interprofessional Community of Vaud Wine, confirms: «Chasselas is influenced more by the terroir than by clonal selection». And the president of Swiss Nursery Gardeners, Christian Dutruy of Founex, drives the point home: «It's not the clone that'll save Chasselas!» He and his brother Julien are «great fans of Chasselas», even though it represents only 15% of their production. They offer two wines, both labels carry a clear

mention of the grape variety, one is *tradition* the other *cuvée spéciale* on lees, and *sans orientation clonale* (no clonal selection). And this nursery gardener who is also a winegrower confirms that: «When we switched to organic farming, Chasselas gave us the most problems. It's a grape variety that has always been extremely sensitive to disease».

A survey of the Swiss-German consumer

The economic challenge facing Chasselas lies elsewhere. «It needs to adapt to current tastes», points out Sylvie

Camandona, marketing and export manager at Cave de La Côte, while Christian Dutruy adds, «so that consumers in Zurich and Basel can be proud of our Chasselas, and recognise it as a Swiss speciality!» Laura Paccot makes the point that «Consumers want indigenous grape varieties. That's what our importer in New York is also asking for. It's an elegant white wine, discreetly aromatic and with a good balance between acidity and alcohol. I have great faith in it. It's rather like the French Jura wines: they stayed the course and are now enjoying worldwide success».

évidence sur l'étiquette, un «tradition» et une «cuvée spéciale» sur lies, mais «sans orientation clonale». Et le pépiniériste-vigneron confirme que, «quand nous avons passé en bio, c'est le chasselas qui nous a donné le plus de fil à retordre. C'est un cépage qui reste extrêmement sensible aux maladies».

Le consommateur alémanique sondé

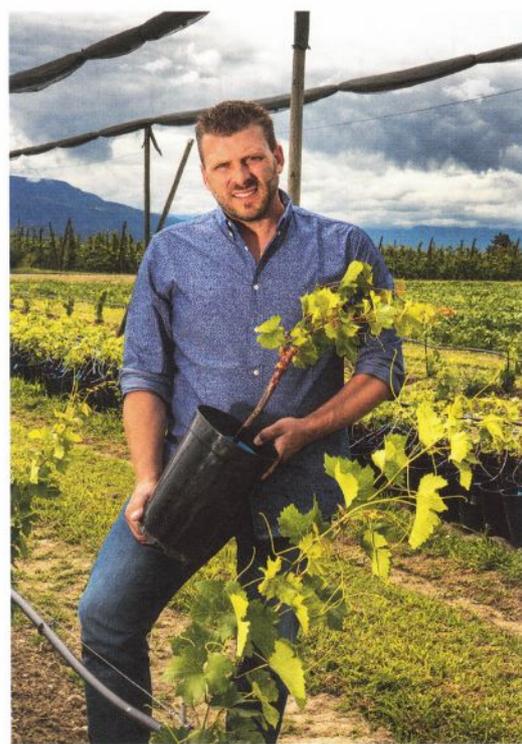
L'enjeu économique du chasselas se jouera évidemment ailleurs. «Il faut le remettre au goût du jour!» lance Sylvie Camandona, responsable marketing et export à la Cave de La Côte, tandis que Christian Dutruy complète: «Il le sera, le jour où les Zurichois et les Bâlois seront fiers de notre chasselas, identifié comme notre spécialité suisse!» Et Laura Paccot renchérit: «Les consommateurs veulent des cépages autochtones. A New York, notre importateur nous en réclame. C'est un vin blanc élégant, peu aromatique, d'un bon rapport entre acidité et alcool, équilibré. J'y crois beaucoup: que n'a-t-on pas dit des vins du Jura (français). Ils ont tenu le cap et rencontrent un grand succès à l'international...»

Comme pour faire écho à cet enjeu qui dépasse le cépage et concerne l'image du vin, l'Association pour la promotion du chasselas, à Aigle, organisatrice du Mondial du Chasselas (lire en page 43), a décidé de lancer le premier projet national autour de la réceptivité d'un vin suisse. Chercheuse à Changins, Pascale Deneulin explique: «On veut savoir pourquoi les Suisses alémaniques ne boivent pas ou plus de chasselas». Pour ce faire, deux instituts alémaniques, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires, à Zollikofen (BE), et la Haute école zurichoise des sciences appliquées, à Wädenswil, collaboreront avec Changins. Cofinancée par l'Office fédéral de l'agriculture – les travaux sur le cépage ont également bénéficié d'une aide publique fédérale dans le cadre du «plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques» –, cette étude, au budget de 100'000 francs, comporte deux volets. Dans le premier, cet automne, des entretiens de groupe seront organisés pour sonder les consommateurs novices ou réguliers de vin blanc, et des questionnaires détaillés viseront

à cerner l'image du chasselas en Suisse. Un sociologue de Zollikofen livrera ses conclusions. Dans une seconde étape, l'an prochain, des chasselas aux profils aromatiques différents seront soumis à des panels de consommateurs, pour identifier leurs goûts et leurs préférences. Pascale Deneulin assure: «On veut tirer des résultats utiles pour la filière». C'est à ce prix qu'on sauvera le vaillant «Soldat Chasselas», acteur économique majeur de la vitiviniculture vaudoise. ■

“Quand nous avons passé en bio, c'est le chasselas qui nous a donné le plus de fil à retordre. C'est un cépage qui reste extrêmement sensible aux maladies.”

Christian Dutruy, à Founex, président des pépiniéristes suisses



In a move that reflects the marketing challenge concerning the wine's image, the Association for the Promotion of Chasselas, which organises the Mondial du Chasselas, is launching the first national survey to assess people's acceptance of Swiss wines. Pascale Deneulin, a researcher at Changins explains: "We want to find out why the German-speaking Swiss do not drink or have stopped drinking Chasselas". Two Swiss German institutions, the School of Agricultural, Forest and Food Sciences in Zollikofen (BE) and the Zurich University of Applied

Sciences in Wädenswil, will be working on the project together with Changins. The study co-financed by the Federal Office of Agriculture – the work carried out on grape varieties also benefited from Federal aid in the framework of the National Action Plan for the Conservation and Sustainable Use of Phytogenetic Resources – has a budget of CHF 100,000 and is divided into two phases. The first, to be carried out this autumn, will consist of focus group interviews with both new and regular white wine drinkers, and detailed questionnaires aimed at understanding the

image of Chasselas among the Swiss people. The results will be delivered by a sociologist from the Zollikofen school. In the second phase, to be held next year, consumer panels will be asked to assess Chasselas wines with different aroma profiles, in order to identify their tastes and preferences. Pascale Deneulin assures us that useful results for the wine sector will be obtained. And that is how our Chasselas wine, a major economic player in the wine industry of Vaud, will be saved. ■