

# Un encépagement riche et varié

**LA CÔTE** Viognier, doral, garanoir, merlot, dakapo, mais aussi divico, divona et bien entendu les classiques chasselas, gamay et pinot noir: les vignes de la région sont multiples. Balade d'une grappe à l'autre.

PAR FABIENNE.MORAND@LACOTE.CH

«**B**iidoonn». Cet appel annonce un seau rempli de grappes qui n'attend que le retour du «brantard» pour être vidé. Ces jours, ce cri et le bruit des sécateurs s'élèvent au-dessus des vignobles dont la vendange s'effectue à la main. Mais quelle variété de raisins tombe dans le bidon après le coup de sécateur? Bien entendu, il y a le local, celui qui se cueille comme raisin de table, qui accompagne les apéros sous sa forme vinifiée et qui se plaît dans notre terroir: le chasselas. En 2018, selon les chiffres de Statistique Vaud, le chasselas représentait 2267 hectares sur les 2473 ha des cépages blancs vaudois. C'est le roi des raisins blancs.



**La Suisse a la chance d'avoir de la diversité et doit créer avec les cépages d'ici.**

**MARKUS RIENTH**  
PROFESSEUR À LA HAUTE ÉCOLE DE VITICULTURE ET ŒNOLOGIE DE CHANGINS

Du côté des grains rouges, la suprématie est un peu moins évidente. Le pinot noir représente 484 ha contre 353 ha pour le gamay, sur les 1301 ha de cépages rouges vaudois. En dehors de ces trois variétés, des dizaines d'autres types de raisins mûrissent entre Morges et Nyon. A titre d'exemple, La Cave de La Côte, à Tolochenaz, compte 31 cépages répartis sur 450 hectares et la maison Bolle présente un



A gauche, le chasselas, qui est prédominant dans le vignoble vaudois. Au centre, une grappe moitié pinot gris moitié pinot blanc. Et enfin, à droite, le servagnin, qui est un pinot noir sauvé de la disparition pour retrouver son prestige d'antan. PHOTOS PEREV VIGNERONS-ENCAVEURS/DR

éventail de 17 cépages pour 44 hectares. La Suisse n'étant pas une nation exportatrice de vins – dans ce cas de gros volumes seraient nécessaires et donc auraient un impact sur la diversité des cépages – ses vigneronnes cultivent de nombreuses sortes de cépages. Ils offrent ainsi des produits variés et de qualité.

## Diversification dans les rouges

Jean-Daniel Heiniger, président des vins de Nyon, explique également cette multiplication par

un autre facteur: l'arrivée et le développement des maladies qui ont poussé les viticulteurs à appliquer un acte qui existait déjà, la greffe. Il ajoute que la proximité de pépiniéristes et de la station de recherche de Changins joue un rôle sur le développement de l'encépagement.

«Jusqu'à l'interdiction dans les années 1990, on avait l'habitude de couper le rouge, qui était surtout issu du pinot noir et du gamay, avec du rouge plus coloré qui venait d'Italie ou d'Espagne et bien avant d'Algé-

rie, complète Blaise Hermann, directeur de Bolle, à Morges. A la suite de cela, nous avons diversifié nos rouges, notamment avec du gamaret et du garanoir, plus colorés.»

Une nouvelle gamme de vin est depuis proposée aux consommateurs. «Il y a eu une période où beaucoup de cépages internationaux, tels le merlot, étaient plantés. Ce qui, pour moi, n'est pas une bonne stratégie, explique Markus Rienth, professeur à la Haute école de viticulture et œnologie de Changins. La Suisse a la chance d'avoir de la diversité et doit créer avec les cépages d'ici, tels le chasselas, la petite arvine, le cornalin ou encore l'humagne blanc et rouge.»

## Les petits originaux

Toutefois, chaque région et chaque vigneron à ses habitudes et préférences, dictées par le type de sol, la météo et l'intérêt des clients. La région de Nyon et Terre Sainte compte surtout des cépages rouges, un choix dicté par le terroir. A Nyon, aux pieds du château, la vigne de la Duchesse se compose de 21 cépages représentant ainsi quasi tous ceux de cette région.

Côté originalité, parlons du divona qui se cueille notamment à Reverolle. C'est le nouveau cépage blanc (né de l'union de

l'allemand bronner et du gamaret) qui résiste aux principales maladies de la vigne. «Il ressemble au chasselas, mais est très précoce. Son pendant rouge est le divico qui, lui, se vendange dans les derniers», rappelle Gilles Cornut, directeur technique et œnologue de la Cave de La Côte avant d'énumérer quelques autres inhabituels: «Le dakapo est un rouge teinturier au goût neutre que l'on met à hauteur de 2-3% dans le mélange. Nous en avons à Denens et en Terre Sainte, les vignes se reconnaissent à leurs feuilles très rouges.»

Côté blancs, Gilles Cornut mentionne le muscat qui répond à la demande en vins mousseux grâce à sa capacité aromatique et se vendange tôt.

Le règlement sur les vins vaudois liste 30 cépages blancs et 31 cépages rouges admis pour l'appellation d'origine contrôlée. Il existe aussi des vignes dont les plants ne font pas partie de cette AOC, c'est le cas du portan, planté à Founex, «avec lequel on produit un rosé, explicite et très fruité».

Il ne reste plus aux consommateurs de raisins, jus et vins que d'acquiescer des produits locaux pour (re)découvrir le panel des cépages d'ici et faire perdurer cette diversité qui fait la vraie richesse du vignoble.

## Longues recherches et croisements

Les gamaret, garanoir, diolinoir et, plus récemment, les divico et divona sont des cépages issus des recherches et essais que mène Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole. C'est en 1965 que les premiers plants résistants à la pourriture grise ont été sélectionnés, comme l'explique Jean-Laurent Spring, chef du groupe viticulture d'Agroscope. Parmi les huit nouveaux cépages proposés depuis 1990, il y a les trois premiers cités en début de texte. La sélection pour les cépages résistants au mildiou et à l'oïdium débute en 1996, ceci en croisant le gamaret avec d'autres cépages. C'est ainsi qu'est né le divico, puis son pendant blanc, le divona.

## INFOS

POUR CEUX QUI DÉSIRENT EN SAVOIR D'AVANTAGE SUR TOUS LES CÉPAGES SUISSES EN QUELQUES CLICS:  
[HTTPS://SWISSWINE.CH/FR/CEPAGES](https://swisswine.ch/fr/cepapes)

## Le choix difficile d'un nouveau cépage

«Si vous me dites ce qu'on va boire dans quinze ans, je vous dis quoi planter», répond en souriant Gilles Cornut, directeur technique et œnologue de la Cave de La Côte à Tolochenaz. Car la vigne «elle produit au bout de 3-4 ans et se garde 30 ans», résume Blaise Hermann, directeur chez Bolle, à Morges. Et l'œnologue responsable de Schenk à Rolle, Thierry Ciampi, d'ajouter: «Un vigneron-encaveur plante quelque chose qu'il va pouvoir vendre». Mais comment connaître des années à l'avance les goûts des consommateurs? «Le raisonnement est assez complexe, convient le professeur à la haute école de viticulture et œnologie de Changins Markus Rienth.

La première chose à considérer, c'est la vente. Cela ne sert à rien de planter si on ne peut pas valoriser le produit.

Puis, on choisit selon la température de la région. Si le cépage se vendange entre le 15 septembre et le 15 octobre, il est adapté. Enfin, le terroir impactera aussi sur le type de cépage.»

Du côté des choix de remplacement, Thierry Ciampi trouve que «le merlot se prête vraiment bien à La Côte et le galotta promet une récolte régulière. De plus, il résiste bien aux maladies et ravageurs.

Du côté des blancs, le viognier se plaît bien ici, car la proximité du lac le protège du risque de gel. Le sauvignon est aussi une option, car il est très différent du chasselas.» Toutefois, tous s'accordent à dire que l'avenir sera ensoleillé pour les cépages résistants aux maladies cryptogamiques, soit ceux qui ne nécessitent pas ou le moins possible de traitements, bios ou conventionnels.