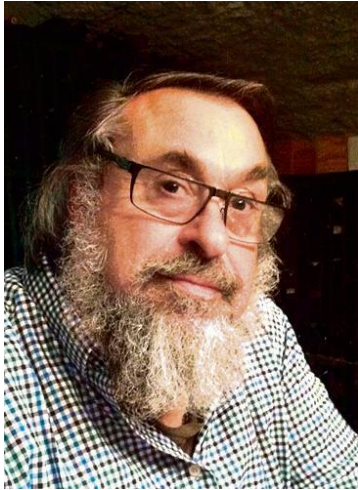


Le vignoble suisse offre une diversité de cépages unique au monde, avec plus de 200 variétés concentrées sur seulement 15 000 hectares. Parmi elles, une quinzaine de variétés autochtones, parfois confidentielles, qui suscitent un intérêt grandissant.

Cépages rares (1/5)

« Le completer », un trésor grison

PIERRE-EMMANUEL BUSS



Probablement venu d'Italie, le cépage existait en 1321 dans la région de Malans

Gian-Battista von Tscharner s'engage pour le faire connaître depuis 1982

Il est encore méconnu, un comble pour un des cépages blancs les plus intéressants de Suisse. Le completer recouvre 4,3 hectares de vignes, dont 3,4 hectares dans la région de Malans (GR). Très acide, peu productif avec une maturité tardive, il a failli disparaître dans les années 1980, remplacé par des variétés internationales plus faciles à domestiquer. Gian-Battista von Tscharner y a toujours cru. «J'en ai replanté en 1982, convaincu de son immense potentiel, martèle-t-il, enthousiaste. Le completer est très Grison: il est têtu, montagnard, et il faut de la patience pour le comprendre. Mais si on se donne de la peine, il produit des vins fantastiques.»

Dans sa cave du château de Reichenau, Gian-Battista von Tscharner a constitué une collection de plus de 300 vieux millésimes de completer. De ses propres vins, bien sûr, mais aussi de la demi-douzaine de producteurs grisons qui en produisent dans des styles très différents. Le jour de notre visite, il a ouvert deux bouteilles d'Adolf Boner (1979 et 1981) et trois de son Jeninser Completer (1998, 2004, 2006), issues d'une vigne dont il a perdu l'exploitation en 2009. Des vins de haut niveau qui démontrent avec éclat le potentiel de garde du cépage.

L'origine du completer n'est pas déterminée avec précision, mais son cœur est grison. L'ampélogogue-généticien valaisan José Vouillamoz, coauteur de l'encyclopédie des cépages Wine Grapes, ne lui a pas trouvé de parents. Selon lui, il provient probablement du nord de l'Italie, où il a disparu depuis lors mais où il possède de lointains cousins. Des plants auraient été importés dans les Grisons par des moines bénédictins du couvent de Pfäfers. La première mention écrite de son nom remonte à 1321 dans un document du chapitre de la cathédrale de Coire.

Le completer tire vraisemblablement son nom du latin completorium, en français «complies», le dernier office religieux de la journée. A cette occasion, les moines devaient garder le silence selon la règle de saint Benoît, mais avaient droit à un verre de vin. «Il s'agissait exclusivement de vin blanc, précise Gian-Battista von Tscharner. Le premier rouge, le pinot noir, est arrivé dans les Grisons à la fin du XVIe siècle.»

L'histoire du completer a connu un rebondissement inattendu en 2002. Alors qu'il travaillait sur les origines génétiques des cépages valaisans à l'Université de Californie à Davis, José Vouillamoz a découvert que le cépage haut-valaisan lafnetscha était issu du croisement du completer et de l'humagne blanc, un vieux cépage valaisan. Avec une question délicate à résoudre: comment un cépage considéré comme indigène dans les Grisons a-t-il pu donner naissance au lafnetscha dans le Haut-Valais, où il n'a jamais été mentionné?

De retour en Suisse, le scientifique valaisan a mené son enquête sur le terrain. En compagnie du vigneron Josef-Marie Chanton, il a prélevé à Eyholz, près de Viège, deux échantillons de raisins appelés par les locaux «kleine lafnetscha» et «grosse lafnetscha». Le test ADN a montré qu'il s'agissait dans les deux cas de completer, sans que personne ne s'en soit jamais rendu compte. Fort de cet ancrage historique, la vigneronne de Fully Marie-Thérèse Chappaz a planté 4000 m² de completer à Charrat (LT du 24.06.2011).

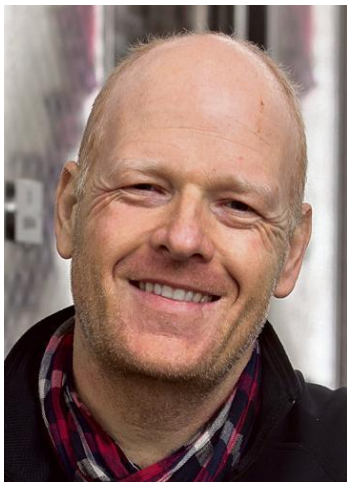
Gian-Battista von Tschanner souhaite que le completer reste un produit de niche. Le vigneron montre l'exemple. Depuis la perte de la vigne de Jenins, le cépage n'occupe plus que 1500 m² de ses 5,3 hectares de vignes. Il souhaite en faire «un peu plus», mais pas trop pour pouvoir continuer à le bichonner. «C'est un vin qui a un caractère très spécial à la vigne, à la cave et dans le verre, souligne-t-il. Si on en fait un produit commercial, on le tue.»

http://www.adlerreichenau.ch/pdf_texte/WeinkarteGBVT2011Sept.pdf

Cépages rares (2/5)

Le plant «dérobé», un rouge en Lavaux

PIERRE-EMMANUEL BUSS



Clone de gamay, le plant robert est une exclusivité vaudoise qui a failli disparaître dans les années 1960

Blaise Duboux en a fait son produit phare

C'est un miraculé. Le plant robert, ou plant robez, a failli disparaître dans les années 1960. Ce clone de gamay typique de la région de Lavaux doit sa survie à Robert Monnier. Ce vigneron et pépiniériste a prélevé des greffons sur plusieurs ceps appelés à disparaître, car situés sur le tracé de l'autoroute A1. Après plusieurs années de désintérêt poli, une quinzaine de vignerons ont créé une association en avril 2002 pour valoriser ce patrimoine unique. Ils ont rédigé une charte avec un cahier des charges strict qui assure la qualité des vins certifiés.

Son ADN décrypté

L'origine du plant robert a longtemps été incertaine. Les progrès dans le décryptage de l'ADN de la vigne ont permis de déterminer qu'il ne s'agit pas d'un cépage en tant que tel, comme certains l'espéraient, mais d'une variation clonale du gamay noir, originaire de Bourgogne. Une fois implanté

sur sol vaudois, le plant robert s'est différencié des autres variétés pour constituer une authentique spécialité régionale.

L'origine de son nom fait l'objet d'hypothèses qui n'ont jamais été tranchées. Pour ses promoteurs, dont le producteur d'Epesses Blaise Duboux, il serait issu de l'ancien français «rober», qui a donné le mot dérober. «La légende dit qu'un pépiniériste de Beaune se serait fait voler des plants alors qu'il était de passage dans la région, raconte le vigneron. Les auteurs du larcin ont complanté les plants avec de la mondeuse noire dans le haut du vignoble de Lavaux.» Deux cépages qui font bon ménage: dans un traité de vinification de la fin du XVIIIe siècle, l'auteur précise «que pour faire une bonne mondeuse, il faut 15% de plant robert».

Blaise Duboux fait partie des meilleurs ambassadeurs du plant robert, qui recouvre aujourd'hui 4,2 hectares certifiés par l'OIC (Organisme intercantonal de certification), autorité indépendante qui atteste le respect du cahier des charges de l'association. Quand il a repris le domaine des mains de son père Vincent, en 1994, il a commencé par utiliser ses 1500 m² de plant robert pour son assemblage rouge. Il l'a vinifié pour lui-même deux ans plus tard. «Au début, je ne parvenais pas à bien maîtriser les rendements, ce que je fais aujourd'hui de manière stricte. C'est aussi un cépage un peu réducteur. Je n'arrivais pas à le comprendre. Nous n'étions pas en phase.»

Depuis lors, l'artisan œnologue a doublé la surface de plant robert et a trouvé la solution pour lui permettre d'exprimer toute sa complexité. «Je pratique un cuvage de deux mois dans des demi-muids de chêne de 500 litres usagés, afin que le bois ne marque pas le vin. Cela permet de révéler toute la complexité aromatique des baies. Au début je faisais des cuvages courts de huit jours, ce n'était pas satisfaisant. Avec le millésime 2011, je suis arrivé à faire quelque chose de magnifique. J'aimerais toujours pouvoir atteindre cela, mais ce n'est pas possible.»

Un produit de niche

Une des caractéristiques du plant robert est en effet de présenter de fortes différences selon les millésimes. «C'est un cépage mal peigné, sauvage, rude et rustique, estime Blaise Duboux. Avec lui, il n'y a pas de répétabilité. Une année, c'est comme ci. Une année, c'est comme ça. C'est lié à la sélection massale. Nous avons huit plants différents avec des grains plus ou moins gros. Cela donne de la complexité au vin. Chaque plant, avec ses qualités propres, joue le rôle d'une note de musique dans une symphonie.»

Enthousiaste, Blaise Duboux considère que le plant robert est «le roi des cépages». Avec une qualité très rare pour un rouge vaudois: il est «original et originel, puisqu'il vient d'ici». Le vigneron, qui produit 2000 bouteilles par an, peine à faire face à la demande. S'il considère que la spécialité «doit rester un produit de niche», il souhaite augmenter sa production: «5000 bouteilles, ce serait l'idéal.»

Un gamay épice

Avec le millésime 2011, Blaise Duboux est parvenu à produire le plant robert de ses rêves, comme il le souligne avec une fierté légitime. On partage son enthousiasme. Le vin présente une robe sombre, avec un nez expressif et complexe avec des arômes de griottes, de pruneaux et une note fumée. La bouche présente beaucoup de volume avec une trame serrée, un fruit éclatant et une belle finale épicée, avec de la cannelle et du poivre noir. Un très beau vin vendu 27 francs, idéal pour accompagner une côte de bœuf simplement assaisonnée de poivre et de gros sel.

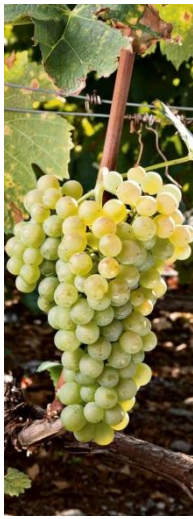
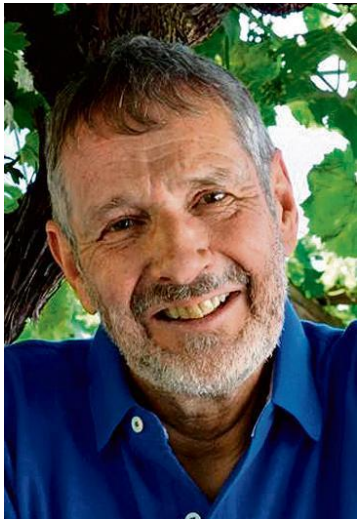
P.-E. B.

<http://www.blaiseduboux.ch/shop/les-specialites-rouges/plant-robez-epesses-aoc-lavaux-2012/>

Cépages rares (3/5)

Le « lafnetscha », perle du Haut-Valais

PIERRE-EMMANUEL BUSS VIÈGE



Fils du completer et de l'humagne blanc, c'est un cépage «à ne pas boire trop vite»

Un des chevaux de bataille de l'archéologue valaisan de la vigne Josef-Marie Chanton

Josef-Marie Chanton. Les vieux cépages recouvrent 10% des 8 hectares de vigne du producteur

Gwäss, himbertscha, plantscher, resi (rèze), eyholzer roter, lafnetscha... Chez Josef-Marie Chanton, la liste des vins déconcerte le client de passage. L'artisan vigneron de Viège a mis un accent résolu sur les vieux cépages haut-valaisans il y a plus de 40 ans. «Je leur ai consacré mon travail de diplôme au terme de mes études d'œnologie à Wädenswil, au début des années 1970.»

Josef-Marie Chanton est très vite passé de la théorie à la pratique sur le domaine familial créé par son père Oskar en 1944. Après avoir planté de l'heida ou paien, les noms valaisans du savagnin blanc, l'archéologue des cépages s'est orienté vers des variétés beaucoup plus confidentielles présentes sur des treilles ou mélangées sur différentes parcelles. «En 1980, j'ai replanté du lafnetscha et du gwäss (gouais), un cépage très répandu dans toute l'Europe avant le phylloxéra. Les autres variétés ont suivi plus tard. Aujourd'hui, les vieux cépages recouvrent 10% de mes 8 hectares de vigne.»

Retraité mais encore très actif aux côtés de ses fils Mario et Andreas, Josef-Marie Chanton a une affection particulière pour le lafnetscha. «Ce n'est pas seulement un bon vin, c'est un grand vin, souligne-t-il, enthousiaste. Il a du corps, il est long en bouche et grâce à son acidité, il vieillit très bien. On peut ouvrir une bouteille après dix ou vingt ans, on aura toujours autant de plaisir. Ça, c'est exceptionnel!»

Lafnetscha en tête, les vins ethniques du producteur haut-valaisan se vendent comme des petits pains. Ils sont présents à la carte de plusieurs restaurants étoilés, comme au Beau-Rivage Palace à Lausanne. «L'intérêt est marqué, car ce sont des produits uniques au monde, martèle le vigneron. Il faut les valoriser et ne pas se contenter de faire comme tout le monde du chardonnay, du merlot ou du cabernet sauvignon. C'est d'autant plus important que nous vivons du tourisme. Dans le passé, le Valais a assez imité les autres, notamment l'architecture des chalets autrichiens.»

Dans sa croisade, Josef-Marie Chanton a reçu le soutien d'un autre Valaisan, l'ampélogue-généticien José Vouillamoz. Grâce à des tests ADN, le coauteur de l'encyclopédie des cépages Wine Grapes a confirmé l'ancrage valaisan de plusieurs variétés. Il a notamment démontré, en 2004, que le lafnetscha est le résultat d'un croisement naturel entre le completer grison et l'humagne blanc. Un mariage rendu possible par la présence en Haut-Valais de completer, mais sans que cela se sache: il était connu

jusqu'à sous le nom de «grosse lafnetscha». «Les travaux de José Vouillamoz nous ont beaucoup aidés», souligne le vigneron.

Cité pour la première fois en 1627 dans les archives de la commune de Niedergesteln, près de Rarogne, le nom lafnetscha reste mystérieux. Selon Josef-Marie Chanton, il pourrait venir de «laff-nit-scha», forme dialectale de «laff es nicht schon» («ne le boit pas trop tôt»). L'hypothèse, qui a le mérite de souligner la capacité de vieillissement du cépage, a été reprise par José Vouillamoz dans Wine Grapes, qui détaille les 1368 cépages de la planète.

Comme son cousin himbertscha, qui descend lui aussi de l'humagne blanc, le lafnetscha est cultivé exclusivement dans le Haut-Valais, sur une surface de 1,5 hectare dans la région de Viège-Brigerbad. Les Chanton en possèdent 3000 m². «C'est un cépage qui n'est pas facile à la vigne, indique Josef-Marie. Il demande un tiers de travail de plus qu'un fendant. Comme il pousse très vite, le feuillage tombe dans les fils.» Il est peu productif, avec un rendement naturel d'environ 700 grammes par mètre carré. Il offre une bonne teneur en sucre, supérieure à 90 degrés oechsle.

A la cave, les Chanton utilisent des levures indigènes pour la fermentation alcoolique du lafnetscha. Ils le vinifient en cuve inox autant que possible sec, sans sucre résiduel. Des choix qu'ils jugent «indispensables pour garder toute sa typicité».

Un blanc de garde

P.-E. B.

La cave Chanton produit chaque année entre 2000 et 2500 bouteilles de lafnetscha, contre un millier de bouteilles pour ses autres raretés autochtones. Après un millésime 2012 qui contenait une pointe de sucre résiduel, le 2013 est une réussite. Sa belle vivacité et sa gamme aromatique originale, à la fois florale (sureau, tilleul) et fruitée (fruits exotiques, agrumes ou banane cuite). Bergamote. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner des poissons ou, plus original, une choucroute.

<http://chanton.ch/unsere-weine/raritaeten/lafnetscha.php>

Cépages rares (4/5)

La « bondola », emblème du Sopraceneri

PIERRE-EMMANUEL BUSS SEMENTINA



La bondola a longtemps été hégémonique dans le nord du Tessin, avant d'être remplacée par le merlot

Giorgio Rossi en a fait une spécialité appréciée

C'est un cépage rouge rustique et mystérieux, très peu connu en dehors des frontières tessinoises. Longtemps populaire, la bondola a été arrachée massivement pour être remplacée par du merlot, devenu le cépage roi dans le canton. «Dans les années 1950, elle recouvrait encore plus de 50% du vignoble du Sopraceneri, dans le nord du canton», raconte Giorgio Rossi, patron de l'Azienda Mondo à Sementina, près de Bellinzone. «C'est un raisin qui pourrit facilement, avec une peau très fine. Il n'est pas facile d'arriver à maturité avec une vendange saine. Beaucoup de vigneronns l'ont abandonné pour cette raison.»

Mentionnée pour la première fois en 1785, la bondola n'a pas de parents connus. Elle ne présente pas de liens directs avec des cépages d'Italie du Nord. Des tests ADN ont montré en 2005 qu'elle possédait un génome identique à celui du briegler, un cépage presque disparu cultivé autrefois dans les cantons de Zurich, Aarau, Lucerne et Berne. Les études ADN effectuées en 2011 par l'ampélogue-génétiicien valaisan José Vouillamoz, coauteur de l'encyclopédie des cépages Wine Grapes, ont démontré que la bondola/briegler avait eu deux «enfants» avec le completer, un blanc grison: le hitzkircher et la bondoletta, deux variétés confidentielles dispersées dans des vignes lucernoises et tessinoises.

Pour Giorgio Rossi, qui exploite 5 hectares de vignoble répartis sur 25 parcelles en terrasses, l'attachement à la bondola remonte à l'enfance. Ses parents agriculteurs exploitaient un hectare de vigne et vendaient le raisin à la coopérative locale. Ils vinifiaient une petite partie de la production pour la famille, le fameux «nostrano». La bondola était majoritaire. «Après la vendange, les enfants pouvaient fouler le raisin avec les pieds dans la cuve, raconte l'artisan-vigneron. L'odeur fruitée caractéristique du cépage m'a marqué, ce sont de très beaux souvenirs. Et puis c'est le seul cépage typiquement tessinois. Je suis extrêmement attaché à ce patrimoine.»

Venu au vin «par passion» après une formation d'ingénieur civil, Giorgio Rossi vinifie la bondola depuis 1995. Il a d'abord utilisé de vieux ceps de 70 à 80 ans hérités de ses parents et répartis sur plusieurs parcelles, toutes situées sur la rive droite de la plaine de Magadino, qui s'étire entre Bellinzone et le lac Majeur. Il a replanté trois petites parcelles uniquement avec de la bondola il y a une dizaine d'années sur des sols légers argilo-sableux favorables au cépage. Aujourd'hui, il dispose de 5000 m² et n'entend pas en faire plus. Cultivée par une dizaine de petits producteurs, la bondola recouvre 11,5 des 1076 hectares du vignoble tessinois.

Baptisée en l'honneur de son grand-père («Bondola del Nonu Mario»), la bondola de Giorgio Rossi est devenue l'emblème de l'Azienda Mondo. Il a progressivement réussi à la faire connaître en dehors des frontières du Tessin. «En 2002, je suis allé présenter mes vins à Zurich. Ma bondola était la seule de toute la dégustation. Elle a suscité l'intérêt de journalistes alémaniques. Il y a eu plusieurs articles de presse.» Ce coup de pouce a permis au cépage et au vigneron de gagner en notoriété. En 2007, la Bondola del Nonu Mario est entrée dans le cercle fermé de la Mémoire des vins suisses.

Autodidacte aidé depuis 2005 par son frère Andrea, Giorgio Rossi privilégie depuis l'origine des rendements modérés à la vigne (entre 800 g et 1 kg par m²) et des cuvages courts pour ne pas extraire des tanins souvent rustiques. A la recherche de l'excellence, il a fait plusieurs essais de vinification. Après avoir élevé la bondola en cuve, puis en barrique de 225 litres, il a opté dès 2008 pour une solution mixte: un tiers en cuve, un tiers en barrique et un tiers en foudre de 500 litres. Une solution qui permet de «privilégier l'expression du fruit».

Fruit et rusticité

P.-E. B.

L'Azienda Mondo produit en moyenne 4000 bouteilles de bondola par an – 2000 de vin rouge et 2000 de rosé. N'allez pas chercher de la concentration dans ce vin. Il est fruité et rustique, un peu comme certains humagnes rouges du Valais ou la freisa du Piémont. Dans le millésime 2011, la Bondola del

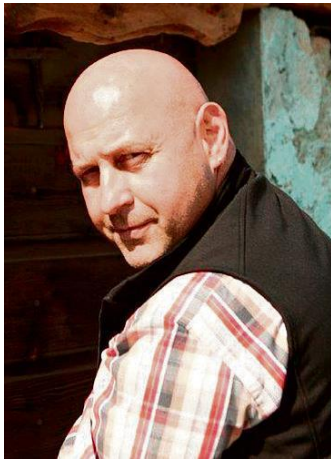
Nonu Mario (19 francs) exhale des arômes de violette et de cerise noire avec une délicate note épicée. La bouche est croquante, portée par une acidité vivifiante. Le rosé (15 francs) est frais, vif et fruité avec une vinosité moyenne. Deux vins de copains originaux parfaits pour accompagner un plat de salami et de jambon cru.

<http://www.aziendamondo.ch/de/prodotti-bondola.htm>

Cépages rares (5/5)

La « durize » à la reconquête de Fully

PIERRE-EMMANUEL BUSS



Appelé aussi rouge de Fully, le cépage d'origine valdôtaine a failli disparaître avec le phylloxéra

Henri Valloton croit en son avenir
Henri Valloton a dû apprendre

C'est une rareté, un cépage confidentiel. Le rouge de Fully, ou durize, recouvre à peine 6000 m² (chiffre 2013) exclusivement en Valais, principalement à Fully et à Saillon. Henri Valloton en a fait un de ses chevaux de bataille. «Mon père a décidé d'en replanter 1600 m² en 1980, se souvient le Fulliérais, qui vinifie les vins du domaine depuis 1983. L'idée était de sauver un morceau de patrimoine qui occupait près de la moitié de la surface viticole de la commune au XIXe siècle.»

A l'image de plusieurs autres cépages rouges valaisans, la durize est originaire du Val d'Aoste, comme le soupçonnait Adrien Berget au début du XXe siècle. Les tests ADN menés par l'ampélogue valaisan José Vouillamoz, coauteur de l'encyclopédie des cépages Wine Grapes, n'ont pas permis de trouver ses parents. Les calculs de probabilité ont mis en évidence un lien génétique de 2e degré avec le roussin, un cépage valdôtain. Le roussin étant lui-même le fils du rouge du pays, connu sous le nom de cornalin en Valais, ce dernier est vraisemblablement l'arrière-grand-père du rouge de Fully.

La première mention du nom de durize en Valais remonte à 1615 dans une reconnaissance de vigne de La Sarvaz à Saillon. Selon José Vouillamoz, l'étymologie dériverait du latin «duracena», littéralement «baie dure», en référence à l'épaisseur de la peau des baies. «C'est un cépage très résistant et très tardif, confirme Henri Valloton. On vendange en novembre pour avoir une teneur en sucre suffisante. Malgré cela, on n'a jamais de pourriture.»

Selon le vigneron, cette maturation tardive et une forte variation de la production entre les millésimes expliquent sa difficulté à rebondir après l'épidémie de phylloxéra qui a touché la région de Fully en 1916. Seuls certains pieds plantés à l'écart ont échappé au ravageur. «On avait encore de la durize sur des treilles, raconte Henri Valloton. C'est ce qui a permis à mon père d'en replanter à la Combe d'Enfer, une zone qui bénéficie d'une très bonne exposition.»

De son propre aveu, Henri Valloton a dû apprendre à domestiquer ce rouge de pays rustique et peu docile. «En trente ans, j'ai beaucoup évolué dans ma manière de l'appréhender. Le réchauffement

climatique a également aidé, avec des vendanges globalement plus mûres. En 1983, nous avons une teneur en sucre de 83 degrés Oechsle à la vendange. Le vin était vert, acide. Nous n'avions pas le recul nécessaire pour faire mieux.»

Avec l'expérience, le vigneron-encaveur de Fully a limité le rendement à la vigne à 800 g par mètre carré. Il vendange le plus tard possible pour obtenir une teneur en sucre comprise entre 90 et 95 degrés Oechsle. Il a aussi adapté la vinification. «Nous avons commencé par faire des cuvages assez courts avec un élevage en cuve inox. Depuis 2009, le cuvage dure entre 20 et 25 jours et on passe le vin six mois dans des pièces de chêne de 400 litres de deuxième passage. L'idée n'est pas de le marquer par le bois, mais de lui donner de l'air. Car comme l'humagne, c'est un cépage réducteur.»

Même si elle a son expression propre, la durize ressemble un peu à l'humagne rouge sur le plan gustatif. Elle offre beaucoup de fruit, avec des arômes de cassis et de framboise avec une rusticité soulignée par une acidité très marquée. Une caractéristique qui lui permet de tenir dans le temps, comme l'a prouvé une dégustation de plusieurs millésimes de la durize Combe d'Enfer. Avec notamment un très joli millésime 1996, qui présentait une robe légèrement tuilée mais une belle complexité avec des arômes de fruits écrasés, de cuir et une finale sur l'amende amère. «C'est la signature du cépage», souligne, ravi, Henri Valloton.

Le vigneron dit «très bien vendre» ce vin ethnique, produit par une demi-douzaine d'autres producteurs. Il envisage d'en replanter ces prochaines années pour atteindre les 3500 m², histoire de consolider son retour en grâce en ses terres de Fully.

<http://www.valloton.ch/de/content/weine>

Un vin de montagne

P.-E. B.

La durize est un cépage alpin. Cette ascendance montagnarde lui donne une rusticité qu'Henri Valloton assume pleinement. Le millésime 2013, actuellement en vente, présente des arômes de fruits frais (cerises noires, myrtilles) accentués par une macération carbonique effectuée sur environ 10% de la vendange. Un vin croquant et digeste (12,8 d'alcool) avec une structure moyenne et une finale sur l'amende amère. La production totale avoisine les 1000 bouteilles, vendues 21 francs pièce. Un vin idéal pour accompagner une assiette de viande séchée du Valais.

LE TEMPS © 2014 LE TEMPS SA