AVEC LE SOUTIEN DE SWISS WINE Suisse. Naturellement.

Comment naît un cépage

INGÉNIERIE En France, les premières réalisations remontent au début du XIXe siècle. En Suisse, l'Agroscope fait de la création variétale depuis 1965. Mais comment crée-t-on une nouvelle variété? Explications

—

SÉRIE

Terroirs d'exception

La Suisse regorge de trésors viticoles. *Le Temps* part à leur découverte. Un rendez-vous épicurien mensuel.

—

GRÉGOIRE BAUR

Comme chaque enfant d'une famille, chaque pépin est unique. Il contient certes des gènes similaires à ceux de ses proches, il leur ressemble, mais il n'en est pas une copie conforme. Dans une seule grappe de raisin, il y a donc des centaines de nouveaux cépages potentiels. «Tout le monde peut créer une nouvelle variété, il suffit de planter un pépin», sourit Markus Rienth, le responsable du secteur viticulture de la Haute Ecole de viticulture et d'œnologie de Changins. Et pourtant, tout n'est pas si simple. Car, souligne le professeur, «toute la difficulté réside dans le fait d'obtenir une variété qui a de l'intérêt».

La création de cépages n'est pas nouvelle. «Les premières réalisations remontent au début du XIXe siècle, en France», indique l'agronome Jean-Sébastien Reynard, responsable de la création variétale de la vigne à l'Agroscope. L'institut de recherche suisse, lui, en fait depuis 1965. «C'est un raccourci linguistique, coupe Jean-Sébastien Reynard. L'être humain dirige un peu la nature, mais c'est elle qui fait le travail. Plus que de créer un cépage, l'homme réalise un travail de sélection parmi toutes les variétés nées d'un croisement.»

Des millions de croisements possibles

Car un cépage, qu'il soit né naturellement au sein du vignoble ou que l'homme y ait mis son grain de sel, est «toujours le résultat d'un croisement entre deux variétés: un père et une mère», souligne Markus Rienth. «Les cépages historiques, comme le chasselas, le merlot ou d'autres, sont nés spontanément au sein des vignes, il y a plusieurs siècles. A cette époque, les parcelles étaient complantées, ce qui facilitait les croisements. Une fois ce dernier réalisé, les pépins tombaient par terre et une nouvelle variété était née.» Et le professeur de donner en exemple la soixantaine de cépages connus aujourd'hui, tous nés d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc, parmi lesquels le chardonnay, le gamay ou encore l'aligoté.

Si la nature est la force créatrice, l'homme a toujours une part de responsabilité. «Parmi les millions de croisements possibles, nos aïeux ont repéré au sein de leurs vignes les meilleurs ceps et les ont multipliés, tout en abandonnant ceux qui étaient moins probants, précise Markus Rienth. Sans le savoir, ils ont fait un gros travail de sélection au fil des siècles. C'est pour cette raison que chaque cépage historique est extrêmement bien adapté à sa région de production, car la sélection a été faite pour avoir un raisin parfait, à un endroit donné.»

La vigne, à la base sauvage et dioïque – dont les individus sont porteurs de structures reproductrices distinctes, mâles ou femelles –, a été domestiquée au fil des siècles et, pour faciliter son travail, seuls les individus hermaphrodites ont été conservés. «Cela offre une fécondation bien meilleure», souligne Jean-Sébastien Reynard.

Définir un objectif clair

C'est donc dans cet univers vinicole, façonné avec le temps, que la création variétale se fait aujourd'hui. La première phase consiste à choisir les deux parents, en fonction d'un objectif clairement défini. Ce dernier peut évoluer en fonction de la région – puisque chaque pays viticole ou presque a un programme en la matière – mais aussi de la réalité du terrain. En Suisse, lors des trois premières décennies de création variétale, du milieu des années 1960 au milieu des années 1990, les objectifs étaient de développer des variétés avec un excellent potentiel œnologique et possédant une résistance à la pourriture – champignon que l'on connaît également sous le nom de botrytis –, qui pose de nombreux problèmes dans notre pays. «C'est ainsi que sont nés le gamaret ou le diolinoir», glisse Jean-Sébastien Reynard. L'agronome précise que ces croisements ont été réalisés à l'intérieur de la famille *Vitis vinifera*, la vigne européenne.

Dès 1996, la donne change. L'objectif évolue, pour se concentrer sur la résistance à deux autres champignons qui sont la cause d'une grande partie des traitements de la vigne: l'oïdium et le mildiou. «*Vitis vinifera* n'ayant pas de mécanisme de résistance contre ces deux pathogènes, les croisements sont réalisés avec l'un des deux parents issus de descendants de vignes américaines ou asiatiques, dont les plants possèdent une défense naturelle contre ces champignons», détaille Jean-Sébastien Reynard. C'est de ce genre de croisements que sont nés le divico et le divona. «L'un des enjeux majeurs de la viticulture concerne sa durabilité, au travers d'une diminution de l'utilisation des pesticides. C'est pour cette raison que cela fait peu de sens, aujourd'hui, de développer de nouvelles variétés qui ne sont pas résistantes», indique l'agronome.

Un long processus de sélection

La définition de l'objectif et le choix des parents constituent donc le point de départ d'un processus qui dure une vingtaine d'années. Il débute par l'émasculation de la mère du futur cépage, en ôtant son pollen lors de la période de floraison, et par la récolte du pollen sur le père. Il s'agit ensuite de féconder la première avec la semence du second. «Hermaphrodite, la vigne domestiquée s'auto-féconde, d'où la nécessité de ce procédé», rappelle Markus Rienth. Une fois que la fécondation a eu lieu, il suffit d'attendre la récolte et de récupérer les pépins de la grappe, qui sont le «fruit» du croisement réalisé. «Il y aura des centaines de pépins, qui auront tous des caractéristiques différentes», appuie le professeur de Changins. Jean-Sébastien Reynard indique, de son côté, que «le cépage intéressant est déjà là, dans nos mains. On pourrait le commercialiser directement, mais le problème, c'est qu'on est incapable de l'identifier uniquement sur la base du pépin.»

(DORA FORMICA POUR LE TEMPS)

> **Si la nature est la force créatrice, l'homme a toujours une part de responsabilité**

C'est donc à partir de ce moment qu'un long travail de sélection débute. «Avant de pouvoir cultiver un cépage, il faut le caractériser de manière approfondie, pour obtenir les meilleures garanties possibles en termes de qualité, tant à la vigne qu'à la cave», insiste Jean-Sébastien Reynard. Chaque pépin est ainsi planté avant que le cep ne soit multiplié à raison de cinq souches. «Au départ, nous aurons des centaines de variétés, que nous allons évaluer au vignoble et en vinification afin d'en sélectionner les meilleures au fil des années.» Les plants qui ne produisent pas de fruits seront écartés, tout comme les raisins rouges si l'on désire créer une variété blanche – et inversement –, mais aussi ceux qui résistent mal à la sécheresse ou aux millésimes humides, ou encore ceux dont les caractéristiques organoleptiques ne donnent pas des vins de qualité.

Le flair du sélectionneur

Mais comment s'assurer que l'objectif défini correspondra toujours à une problématique existante près de deux décennies plus tard, lorsque le cépage sera commercialisé? «C'est là tout le challenge, sourit Jean-Sébastien Reynard. Si les problématiques viticoles ne changent pas du tout au tout, du jour au lendemain, le sélectionneur doit tout de même anticiper ce dont le marché aura besoin dans le futur. Il prend ainsi un pari, mais son flair et ses connaissances l'aident à être dans la bonne cible.»

L'agronome glisse toutefois que, il y a près de 30 ans, nombreuses étaient les personnes à juger les travaux de son prédécesseur, Jean-Laurent Spring, comme inutiles lorsqu'il a décidé de développer des nouvelles variétés résistantes. Force est de constater que le temps lui a donné raison. ▬

Les nouvelles variétés résistantes, futures reines du vignoble suisse?

CONDITIONS La surface de cépages robustes demeure anecdotique dans notre pays. Un projet de l'Agroscope pourrait bien changer la donne à l'avenir: le développement de nouvelles variétés issues de cépages emblématiques, comme la petite arvine ou le chasselas

La surface du vignoble suisse a très légèrement diminué l'an passé. Il a perdu 85 hectares, soit 0,6% de son total avoisinant les 14 500 hectares. Si le pinot noir, cépage le plus planté du pays, et le chasselas, son dauphin, voient la baisse de leur superficie se poursuivre, d'autres variétés, au contraire, continuent de gagner du terrain. C'est le cas notamment de deux nouveaux cépages résistants aux maladies cryptogamiques, le divico et le souvignier gris. Si elles demeurent pour l'heure anecdotiques – les deux précités représentent environ 1% du vignoble de notre pays –, ces variétés robustes pourraient-elles à l'avenir devenir majoritaires?

«C'est tout sauf une utopie», estime Raphaël Piuz, à la tête du Domaine des Dix Vins, à Hermance (GE). Sur ses 4 hectares de vignes, il a planté 100 cépages résistants différents. «Je suis convaincu de leur qualité et de leurs futures implantations importantes au sein du vignoble mondial», poursuit-il. Et d'ajouter: «Ces dernières années, je n'ai constaté aucune différence de vente entre les cépages traditionnels et les résistants. La nouveauté et la rareté ont même joué en faveur des variétés robustes.»

Dix fois moins de produits

Si le viticulteur genevois a pris ce virage, c'est dans un souci de diminuer son impact environnemental. «Lors des années à forte pression, le nombre de traitements augmente pour sauver sa récolte. Même en cultivant mon domaine en bio, je ne réduisais pas mon impact. Pour que ce mode de culture prenne tout son sens, j'avais le sentiment qu'il fallait modifier le capital végétal.» Après dix ans, Raphaël Piuz constate utiliser dix fois moins de produits que par le passé et a vu ses interventions dans ses vignes diminuer, en moyenne, de 75%. «Cultiver les mêmes clones depuis plusieurs siècles a participé à nous mener dans la situation actuelle, avec des fragilités accrues face aux maladies. L'agriculture a toujours évolué au fil de l'histoire, nous devons poursuivre ce mouvement, qui se fait en parallèle de celui, perpétuel, de la nature.»

Voilà donc pour le travail à la vigne. Mais qu'en est-il des vins? Sont-ils différents? Une étude réalisée par la Haute Ecole de viticulture et d'œnologie de Changins, publiée en juillet dernier, indique que «les vins issus de cépages résistants sont, en moyenne, aussi appréciés que les cépages traditionnels». «Ce sont des cépages qualitatifs mais, comme pour les variétés classiques, ils nécessitent une recherche de la perfection, à la vigne et à la cave», appuie Raphaël Piuz.

Bientôt une petite arvine résistante

A l'heure actuelle, les cépages résistants demeurent des exceptions dans le vignoble helvétique. Mais l'arrivée future sur le marché de nouvelles variétés, descendantes de cépages emblématiques, pourrait changer la donne, estime Raphaël Piuz. En collaboration avec les cantons du Valais et de Vaud, les deux plus grandes régions viticoles du pays, l'Agroscope travaille en effet sur le développement de huit nouveaux cépages résistants issus de la petite arvine, du cornalin, de l'humagne rouge et du païen, mais aussi du chasselas, du merlot, du pinot noir et du gamay. «L'objectif est qu'au niveau organoleptique ils ressemblent aux variétés emblématiques de notre vignoble. On espère y arriver dans un horizon de dix à vingt ans», souligne Jean-Sébastien Reynard, responsable de la création variétale de la vigne à l'Agroscope.

Pour l'agronome, ces futures variétés pourraient faciliter l'acceptation des cépages résistants. Il précise toutefois que cela dépendra notamment des consommateurs. Et de conclure: «Il sera intéressant d'analyser l'évolution au cours des vingt prochaines années.» ▬ G. B.

Contenu soutenu financièrement par un partenaire. Réalisé par la rédaction du «Temps» ou sous sa responsabilité, avec une totale indépendance journalistique.

Voir notre charte des partenariats.