DES CÉPAGES TAILLÉS POUR L'AVENIR

Par Jérémie Couston et Jean-Baptiste Roch
Photos Olivier Vogelsang pour Télérama

L'agrochimie a tout fait pour les bannir. Les cépages hybrides pourraient pourtant être le salut de la vigne. Bien sélectionnés, ils résistent aux maladies, au gel, à la canicule... sans pesticides. Reportage au pied du Jura suisse.

Le corps est robuste, le contour, délicatement dentelé, le teint, verdoyant. Et la santé, de fer. En cette fin d'été, à Bevaix, aux abords enchanteurs du lac de Neuchâtel, en Suisse, l'individu a fière allure. Parmi les trente-cinq mille pieds de vigne de sa pépinière, Philippe Borioli s'arrête pour contempler l'un de ses plus beaux rejetons : *« Je vous présente A5 N02 030. »* Ce pied de 30 centimètres de haut, au feuillage dense et brillant, est ce qu'on appelle dans le jargon des vignerons un cépage résistant ou hybride. Les cépages qui constituent le vignoble français (pinot noir, chardonnay, merlot, gamay, grenache, sauvignon...) et qui entrent dans la composition de nos prestigieux grands crus sont tous, sans exception, extrêmement sensibles aux maladies de la vigne, mildiou et oïdium, deux champignons qui ravagent chaque année des milliers d'hectares. Les cépages résistants sont le fruit de croisements entre la délicate vigne européenne (*Vitis vinifera*, sensible aux maladies) et ses »»

cousines américaines ou asiatiques, plus rustiques, et insensibles aux maudits champignons. Les premiers cépages résistants en provenance d'Amérique du Nord (noah, clinton, isabelle, jacquez ou herbemont) ont été introduits en Europe à la fin du XIXe siècle pour replanter nos vignobles anéantis par le phylloxéra, autre maladie, causée, elle, par un puceron, à laquelle les ceps américains sont génétiquement tolérants. Grâce à eux, les viticulteurs ont retrouvé des couleurs et des récoltes abondantes, sans répandre un gramme de pesticides. En France, en 1958, un tiers du vignoble, soit 400 000 hectares, était ainsi constitué de ces variétés hybrides. Il n'en reste aujourd'hui que 1 ou 2 %, et à peine plus en Suisse. *« Pourtant, avec le réchauffement climatique, les cépages résistants, c'est l'avenir !* affirme Philippe Borioli.

Chapeau sur le crâne chauve, chaussures de randonnée aux pieds, carrure de rugbyman et teint hâlé, Philippe Borioli, 65 ans, leur a consacré sa vie : *« La vigne me tuera, mais sans la vigne, je meurs »*, avoue-t-il en souriant. Dans sa pépinière de la plaine d'Areuse, en bordure de l'aérodrome de Neuchâtel, il plante chaque année des dizaines de milliers de pépins de raisin fournis par son voisin et ami Valentin Blattner, qui a fait de l'hybridation son métier. Leur collaboration a commencé dans les années 1980, et ils font autorité dans le petit milieu des inventeurs de cépages. L'art de ces docteurs Frankenstein de la vigne consiste à sélectionner des variétés qui possèdent à la fois un bon patrimoine génétique et les meilleures qualités organoleptiques – qui flattent le goût et l'odorat. La sélection de ces cépages est naturelle, obtenue par reproduction sexuée, et en aucun cas issue d'une manipulation génétique type OGM. *« La Suisse a quatre langues officielles, l'allemand, le français, l'italien et... l'hybridation ! »* plaisante le pépiniériste avec son accent romand à couper au sécateur.

À VOIR

Vitis prohibita, de Stéphan Balay, DVD, 12 €, vitis-prohibita.com

VOUS POUVEZ TOUJOURS ACHETER UNE BOUTEILLE PLUS CHÈRE, SI ÇA VOUS RASSURE.

9€30
AOP Saint-Véran sec Domaine Damien Martin 2019
La bouteille de 75 cl - 12,40 € le litre

FOIRE AUX VINS
Notre sélection de vins médaillés, AOP et IGP à moins de 10€.
Du 8 au 27 septembre.

Intermarché
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs - des contrôles sont réalisés en caisse.
Annonceur : ITM Alimentaire International - RCS PARIS 341 192 227 - SAS au capital de 149 184 € - Siège social : 24, rue Auguste Chabrières 75737 Paris Cedex 15 - Sous réserve d'erreurs typographiques - 2020.

Certains vieux cépages hybrides, comme le villard blanc, se sont révélés insensibles à la flavescence dorée, le « phylloxéra du XXIe siècle ».

Ci-dessus et pages précédentes : le vignoble de Philippe Borioli, à Bevaix, au pied du Jura suisse. Un pionnier pour qui la recherche de nouveaux cépages par hybridation ou croisement rend la vigne plus résiliente.

À l'heure de l'indispensable mutation de l'agriculture vers un modèle durable, débarrassé des pesticides, l'enjeu est de taille. Pour lutter contre l'oïdium et le mildiou, les vignerons qui travaillent avec des méthodes biologiques ont recours à deux traitements, le soufre et le sulfate de cuivre. Or même en respectant les doses autorisées, ces produits, à la longue, appauvrissent les sols, qui doivent subir les tassements du tracteur lors des multiples pulvérisations. Depuis une trentaine d'années, une nouvelle maladie a fait son apparition : la flavescence dorée, que certains ont d'ores et déjà surnommée le « phylloxéra du XXIe siècle ». Pour venir à bout de l'insecte vecteur de ce désastre, la cicadelle, trois traitements insecticides sont obligatoires. Là encore, certains vieux cépages hybrides, comme le villard blanc, se sont révélés insensibles à la flavescence dorée.

Outre les maladies, la vigne doit s'adapter aux récurrentes canicules et gelées provoquées par le changement climatique. Les vignerons s'efforcent de planter des cépages moins sensibles à la chaleur et au gel, et recherchent selon les régions des maturations plus ou moins rapides, ce que leur offre la diversité des hybrides. Les cépages résistants obtenus par hybridation représentent aujourd'hui la seule alternative efficace aux pesticides – dont la France demeure la championne d'Europe –, et sont aussi le seul moyen de pérenniser un vignoble en danger.

Hélas, le scepticisme à leur égard est ancré dans la culture française. Dès 1935, pour lutter contre la surproduction qui a tiré les prix du vin français vers le bas, l'État décide d'interdire la culture des cépages résistants, soudain accusés de tous les maux : produire d'abondantes piquettes, rendre fous ceux qui les boivent, en raison de leur forte concentration en méthanol. En réalité, le lobby de l'industrie chimique craint la montée en puissance de ces vignes américaines qui rendent leurs produits à base de soufre et »»

REVENEZ PARCE QUE VOUS AVEZ OUBLIÉ LE SEL, REPARTEZ AVEC UN GRAND CRU.

9€90
AOP Saint-Emilion Grand Cru Château de Langranne 2018
La bouteille de 75 cl - 13,20 € le litre

FOIRE AUX VINS
Notre sélection de grands vins et de vins médaillés à moins de 10€.
Du 8 au 27 septembre.

Intermarché
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs – des contrôles sont réalisés en caisse.
Annonceur : ITM Alimentaire International - RCS PARIS 341 192 227 - SAS au capital de 149 184 € - Siège social : 24, rue Auguste Chabrières 75737 Paris Cedex 15 - Sous réserve d'erreurs typographiques - 2020.

« Avec le réchauffement climatique, les cépages résistants, c'est l'avenir ! »

Philippe Borioli, vigneron suisse

de cuivre totalement obsolètes. En 1953, l'État tente d'imposer un arrachage massif et dresse une liste drastique des cépages autorisés. Dans cette volonté de contrôle, les cépages classiques (merlot, pinot noir, chardonnay) sont privilégiés, d'autant qu'ils se vendent bien à l'étranger. Le choix de « la solution phytosanitaire » (les produits chimiques) pour lutter contre les maladies s'accompagne d'une multiplication des cépages par clonage (le même individu est reproduit à l'identique), plutôt que par croisements ou hybridation. *« L'appauvrissement de la diversité génétique qui en découle est dramatique pour le vignoble,* juge Philippe Borioli, *c'est comme ces rois consanguins qui, se reproduisant entre eux, voyaient leur lignée dégénérer. »*

Valentin Blattner est convaincu qu'avec les cépages résistants on peut planter de la vigne partout dans le monde. Ainsi le sorcier suisse s'est-il rendu récemment en Thaïlande pour élaborer, grâce aux deniers du patron de Red Bull, commanditaire du projet, des cépages capables de s'accommoder du climat tropical pour un vignoble situé à 200 kilomètres de Bangkok. Il a aussi travaillé avec la Nouvelle-Zélande, et rentre de Penedès, en Espagne, où il a bouclé un programme financé à hauteur de 5 millions d'euros par le gouvernement espagnol pour développer des formes résistantes de cépages locaux (maccabeu, tempranillo). *« Le résultat est fantastique ! Alors qu'autour du domaine où j'ai travaillé les cépages classiques ont tous souffert des maladies, les nôtres sont intacts, et sans utiliser aucun traitement. »* Ce pionnier, qui a contribué à bâtir le vignoble du Jura suisse, est l'inventeur de cépages comme le cabernet Jura, le cabernet noir ou le pinotin. Pour lui, les viticulteurs auraient tout intérêt à délaisser les éternels chardonnay ou chasselas, très présents en Suisse, au profit des cépages hybrides.

En France, l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), seul habilité à autoriser la commercialisation

En France, en 1958, un tiers du vignoble était constitué de variétés hybrides. Il n'en reste que 1 ou 2 %, à peine plus en Suisse. Pour Philippe Borioli, *« l'appauvrissement de la diversité génétique est dramatique pour le vignoble ».*

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Nos vins s'accordent avec tout mais surtout avec vous.

DÉCOUVREZ NOS 55 APPELLATIONS SUR WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Valentin Blattner à Soyhières (Suisse). Il a inventé, entre autres, le pinotin et les cabernets Jura et noir, préférables, dit-il, au chardonnay et au chasselas.

» de nouvelles variétés de plantes, se montre frileux à l'égard des hybrides. De plus en plus de vignerons regardent pourtant ces cépages comme une solution à leurs déboires. Didier Grappe et Valentin Morel dans le Jura, Lilian Bauchet dans le Beaujolais font partie des pionniers. Tous ont acheté des plants inventés et sélectionnés par nos deux pépiniéristes suisses. *« Ces cépages représentent l'aboutissement de la démarche écologique et politique revendiquée par les vignerons engagés vers le vin naturel,* renchérit Lilian Bauchet, *aucun produit chimique à la vigne et aucun dans les cuves. »* Sur son domaine de 3,5 hectares situé sur la commune de Lancié, dans le nord du Beaujolais, entre les villages de Fleurie et de Villié-Morgon, il a planté un tiers d'hybrides, notamment du muscaris, du solaris et du souvignier gris. *« Leurs profils aromatiques sont éloignés de nos standards, les notes de cassis ou de barbe à papa, parfois écœurantes, peuvent déconcerter. Mais il faut apprendre à les vinifier avant de les rejeter ! »* L'amateur de vin curieux et pas opposé à un peu d'exotisme devrait rapidement habituer son palais à ces saveurs nouvelles. *« La volonté de ne pas standardiser mes vins est un projet émancipateur ! »* revendique le Jurassien Valentin Morel, qui vient de commercialiser une cuvée issue de cinq cépages résistants au prix plancher de 6,50 euros. *« La vigne exigeant moins de labeur et offrant des rendements plus élevés, y compris les années de gel, elle abaisse le coût de production du raisin. »* Symbole d'une nouvelle fraternité végétale franco-américaine, remise sur les rails par deux sorciers suisses et une poignée de vignerons français, l'essor des cépages résistants se veut aussi, pour ses adeptes, une résistance de hors-la-loi à l'uniformisation du goût ●

À LIRE

Les Cépages résistants aux maladies cryptogamiques, panorama européen, éd. Groupe ICV, 228 p., 49 €.

Fruits oubliés. Spécial cépages interdits, revue, nº 74, printemps 2018, 7 €, fruitsoublies.org

Association Piwi France, piwifrance.com