



Les cépages anciens à la conquête des amateurs

Wiebke Egli, Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées CPC, CH-1260 Nyon 1, info@cpc-skek.ch

Le «Païen», un cépage ancien, est entré dans la grande distribution. Et d'autres cépages anciens ne manquent pas de potentiel non plus.

Dans le magasin de la cave Chanton, à Viège (Valais), je suis chaleureusement accueillie par Marlis Chanton. La cave m'a été recommandée par le botaniste et spécialiste en analyse génétique José Vouillamoz, à qui j'avais demandé de m'indiquer qui cultivait et commercialisait en Suisse des cépages anciens.

Peu après moi, un homme d'une quarantaine d'années entre dans le magasin et dit bonjour. Il voudrait un vin produit à partir de «Lafnetscha». Y aurait-il encore quelques bouteilles? Marlis Chanton regrette, mais indique qu'il est possible de s'inscrire sur une liste de commande pour la récolte 2010 de ce cépage. Il sera mis en bouteilles fin mai 2011. Le client ne renonce pas et demande s'il y a encore de l'«Himbertscha». C'est le cas, et tandis que Marlis Chanton emballe les bouteilles, j'en profite pour demander au client ce qui le séduit particulièrement dans ces cépages anciens. «Vous savez, ces cépages sont comme les êtres humains... ils ont du caractère.» Il est amateur de vin et achète volontiers des bouteilles qui se distinguent par un goût original et incomparable.

Précieuses collections

Dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation des ressources phyto-génétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA), mené par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), les cépages anciens de Suisse sont conservés ainsi que ceux qui ont un lien historique avec la Suisse. Parmi eux figurent des noms aussi mélodieux que «Himbertscha», «Plantscher», «Lafnetscha», «Rèze» ou «Païen». Ce programme financé par la Confédération



Marlis Chanton dans son magasin de Viège.
Photo Wiebke Egli

se concentre actuellement sur la découverte de cépages, leur conservation dans des collections, la description de leur aspect et des raisins et la réunion de toutes ces données. L'identification du potentiel de commercialisation des cépages anciens appartient aux vigneron novateurs.

L'époux de Marlis Chanton, Josef-Marie, cultiva le «Païen», par exemple, sur un vignoble d'un hectare dès 1965. Le cépage était peu connu à l'époque, car il était éclipsé par de nouvelles variétés. Selon Marlis Chanton, l'idée de son mari faisait

même sourire les autres vigneron, qui considéraient cela comme du folklore. De même, sa méthode culturelle soucieuse de la biodiversité, inhabituelle à l'époque, faisait parler d'elle dans les milieux viticoles. Pourtant, quand, à l'issue d'une dégustation, Josef-Marie Chanton présenta plusieurs millésimes de «Païen» à un groupe de vigneron du Bas-Valais, il suscita leur enthousiasme. Léger quand il est jeune, ample avec l'âge, le vin fit l'unanimité. A tel point que le cépage a trouvé aujourd'hui des adeptes et qu'il est cultivé sur 75 hectares.

Un potentiel en sommeil

Les autres cépages anciens ne sont aujourd'hui connus que des amateurs: la «Rèze» est cultivée sur 2 ha, le «Lafnetscha» sur 1,5 ha, l'«Himbertscha» sur 0,2 ha et le «Plantscher» sur seulement 0,1 ha. D'après Marlis Chanton, tous ces vins ont toutefois du potentiel. Comme les vignes doivent être davantage taillées et que moins de fertilisant peut être épandu, le rendement diminue, mais les plants de vigne demeurent plus performants à long terme.

Les Chanton ne font aucune publicité. C'est la culture des cépages anciens qui les démarque de la concurrence. On les sollicite pour des articles spécialisés et leurs conseils sont diffusés parmi les connaisseurs. L'objectif de leur exploitation consiste à accroître la part des cépages anciens dans le vignoble... notamment pour répondre à la demande.