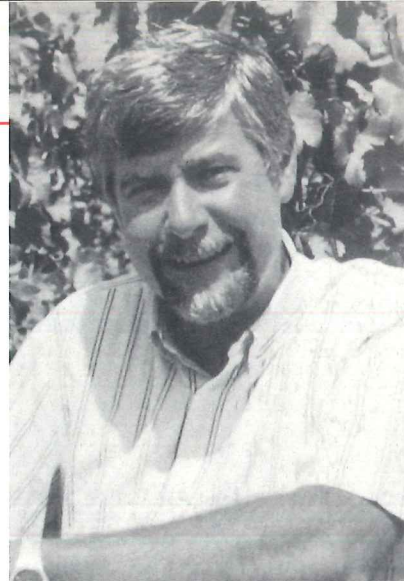




Nouveaux vins sur le marché

Expérimentation n'est pas toujours raison

Expériences concluantes avec des cépages méconnus

La viticulture suisse vit actuellement une phase d'ouverture sur de nouveaux cépages étrangers. L'expérimentation n'est toutefois pas l'apanage des seules stations fédérales de recherches. Certains privés se sont aussi lancés dans l'élaboration de vins à partir de cépages jusqu'ici méconnus en Suisse.

Pépinieriste et vigneron-encaveur à Venthône, Simon Favre a tenté l'aventure avec deux nouveaux cépages, un rouge et un blanc. A l'origine de cette démarche, la curiosité du professionnel. Son rôle, selon M. Favre, est de promouvoir de nouveaux cépages et d'en assurer la pérennité.

Plusieurs années d'expérimentation sont toutefois nécessaires avant de passer à la phase de promotion. Le cépage doit supporter le climat et la vinification doit déboucher sur un vin de qualité. L'introduction de nouveaux cépages présente par ailleurs quelques risques.

Point trop n'en faut

Il existe en Suisse une liste fédérale d'une quarantaine de cépages homologués ainsi que des listes cantonales. Depuis le 1^{er} janvier 1993, les cantons peuvent autoriser des cépages qui n'existent pas sur la liste fédérale, explique François Murisier, de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins (VD). En Valais, tous les cépages de la liste fédérale, actuellement en révision, sont autorisés. Certains cantons l'ont en revanche restreinte.

Un nouveau cépage peut faire bénéficier un encaveur d'une spécialité exclusive, auquel cas il a de bonnes chances de vendre toute sa production. Si le cépage s'étend, on court le risque d'avoir une production importante qui se vend mal, précise M. Murisier.

La station fédérale de Changins expérimente actuellement une vingtaine de variétés affirmées et connues à l'étranger, ainsi qu'une centaine de variétés créées. Rares sont celles qui débouchent sur une homologation, mais les conditions climatiques de certaines régions permettent malgré tout l'élaboration de vins intéressants, malgré l'abandon de l'expérimentation.

Ainsi le viognier, un cépage blanc de la région de Tain l'Hermitage en France. Expérimenté par la station fédérale sur le domaine de l'Etat du Valais à Leytron, il a été abandonné car les vins élaborés n'ont pas donné les résultats attendus. Séduit par les qualités du vin issu de ce cépage en France, Simon Favre a néanmoins obtenu l'autorisation de greffer mille pieds et de les planter.

La première récolte, en 1991, a donné un meilleur résultat qu'à Leytron, avoue François Murisier. Le vigneron-encaveur, de son côté, s'est dit satisfait de cette première expérience. Ce cépage donne un vin aromatique qui ne peut être comparé à aucun autre produit en Valais. Les grappes ne sont pas trop compactes et le risque de pourriture est ainsi limité.

La récolte 1992, vendangée à 104 degrés Oechsle, permettra une comparaison avec le vin de 1991 récolté à 91 degrés Oechsle. Pour évaluer au mieux les deux vins, les conditions des récoltes sont demeurées identiques. Tant en 1991 qu'en 1992, Simon Favre a laissé trois grappes par cep. Il faudra encore une à deux récoltes expérimentales avant d'en arriver à l'équilibre recherché.

En provenance d'Afrique du Sud

Autre cépage mis sur le marché par l'encaveur de Venthône: le pinotage. Issu d'un croisement de pinot noir et de ceinsault, il est cultivé essentiellement en Afrique du Sud. Pratiquement inconnu en Suisse et jamais expérimenté par les stations fédé-

rales, il présente, selon Simon Favre, des qualités intéressantes, surtout pour des assemblages, avec le pinot noir notamment pour en améliorer les capacités de vieillissement.

En 1982, Simon Favre obtient des sarments, rapportés d'Afrique du Sud par son beau-père, qu'il greffe sur une centaine de pieds. Depuis 1987, les vinifications successives ont permis d'expérimenter le produit. Trois ans durant, il en a vinifié vingt-cinq litres. Une quantité insuffisante pour évaluer le vin. Il a donc augmenté sa production à cent cinquante litres.

François Murisier ne cache pas que les résultats obtenus sont intéressants, et plusieurs pépinieristes alémaniques en ont demandé des greffons. Simon Favre entend développer davantage ce cépage pour atteindre une production de cinq cents litres par année et, pour-quoi pas, obtenir son homologation.

La passion de l'encaveur

Passionné de nouveautés, Simon Favre n'hésite pas à se lancer dans les spécialités les plus diverses. Le raisin est un produit en quasi-totalité importé au fil des siècles. A l'époque romaine sont arrivés des cépages tels que l'humagne ou l'arvine. Durant la longue période du mercenariat helvétique ont été rapportés l'hermitage ou la malvoisie. Avec l'essor du chemin de fer, ce sont le chasselas et le riesling qui ont conquis le Valais. Actuellement, l'ouverture internationale a permis de connaître le chardonnay ou le cabernet sauvignon.

Cet esprit d'ouverture, mais aussi et surtout le climat dont jouit le Valais, permet de réaliser de nouveaux essais. Simon Favre en apporte la preuve sur ses vignes et dans sa cave où l'amateur trouve vingt-deux crus en bouteilles différents. La dôle blanche flétrie, la malvoisie flétrie, le chardonnay en fût de chêne côtoient la syrah, l'humagne rouge et blanc, le païen, le riesling ou encore l'amigne, sans oublier les crus valaisans les plus répandus, fendant, johannisberg, pinot noir et gamay.

Pierre Berclaz

Rouges... nouveaux?



Oswald Ruppen