

Exposé au Rotary Club de Lausanne le 9 janvier 2009

Évolution des cépages et des vins vaudois

par le rotarien Jean-Louis Simon, œnologue, Pully

Parler de l'évolution n'est jamais facile, même si l'on fête cette année les 200 ans de la naissance de Darwin ! Si l'on admet que l'évolution est propre à tous les organismes vivants, il est plus difficile, tout au moins pour la viticulture vaudoise, d'en déterminer le début... Je renonce donc à vous parler de Bacchus, de Noé et des moines du Dézaley pour fixer le point de départ de l'exposé à la fin du 19^{ème} siècle qui représente un tournant majeur de notre viticulture. En effet, le mildiou et l'oïdium récemment arrivés d'Amérique sont encore mal maîtrisés et nos vigneronns doivent déjà commencer à lutter contre le phylloxéra, ce maudit puceron qui a anéanti, en 30 ans, près d'un million d'hectares de bonnes vignes en France.

En 1900, le canton de Vaud est alors, après Zurich, le plus grand canton viticole de Suisse avec plus de 6000 ha de vignes. Il en reste 3800 aujourd'hui, soit une diminution de 40% environ.

Il y a trois causes à cette diminution :

- 1) l'urbanisation croissante, puis galopante qui grignote les vignobles proches des villes : Lausanne, Montreux, Vevey, Morges, Nyon et autres bourgades proches du Léman ;
- 2) la concurrence effrénée des vins étrangers courants, déjà moins chers que les vins suisses à l'époque ;
- 3) la fréquence élevée d'années médiocres qui conduit, suite aux ravages répétés du gel, de la grêle et du mildiou dans le premier quart du 20^{ème} siècle, à la quasi-disparition des vignobles les moins favorisés du point climatique. C'est notamment le cas de la région des Côtes de l'Orbe qui était en 1900 le plus important des vignobles vaudois.

Cette dégringolade, parfois même encouragée par les subsides d'arrachage prévus par le Statut fédéral du vin de 1953, se poursuit jusque vers 1960. On tombe alors à 3000 ha environ dans le canton de Vaud.

Ce même Statut du vin dont le but est de favoriser la viticulture indigène en interdisant l'importation des vins blancs courants et en freinant celle des vins rouges par des taxes additionnelles, facilite pourtant une certaine renaissance du vignoble et une légère augmentation des surfaces. Malheureusement, ces extensions ne se font pas toujours dans les meilleures zones, celles-ci étant déjà plantées en vigne lorsqu'elles n'ont pas été vouées à la construction.

La vigne s'étend donc un peu, tantôt vers les généreuses terres à blé du pied des coteaux à La Côte, tantôt vers les sommets des collines de Lavaux ou du Chablais plus sensibles aux gelées de printemps, soit encore dans les nombreux prés et vergers qui entouraient traditionnellement les villages vigneronns. Ces témoins agricoles aujourd'hui disparus nous rappellent que, jusqu'à la 2^{ème} guerre mondiale, toutes les exploitations étaient mixtes et que les paysans-vigneronns de l'époque élevaient du bétail et avaient besoin d'herbe pour le nourrir. Je vous donnerai un seul exemple, celui de Rivaz, petite commune totalement viticole aujourd'hui. En 1900, pour environ 320 habitants – chiffre qui n'a d'ailleurs pas changé – on y exploitait une laiterie-fromagerie alimentée par 30 porteurs de lait.

Divers éléments importants sont venus aider et faciliter l'évolution de la viticulture vaudoise au cours de cette période. Le premier est la création, en 1886, de la Station cantonale

d'essais viticoles de Lausanne dont le mandat était de résoudre les problèmes difficiles posés par le mildiou et le phylloxéra. Le second moteur du progrès est la mise sur pied, en parallèle, de cours de viticulture au Domaine de Praz sur Vevey, puis d'un réel enseignement viticole, d'abord à l'École d'agriculture de Marcelin créée en 1920, enfin à l'École supérieure de viticulture et d'œnologie de Lausanne qui ouvre ses portes en 1949. Cet enseignement met fin à l'apprentissage « sur le tas » pratiqué de toute éternité mais peu favorable à l'adaptation de la profession aux techniques modernes. Aujourd'hui, cette école qui a largement élevé le niveau des connaissances professionnelles de nos vignerons et de nos œnologues est installée à Changins sur Nyon, Elle forme des élèves sur plusieurs niveaux, du brevet professionnel à l'ingénieur HES. La réputation de l'école attire des élèves non seulement de toute la Suisse, mais aussi, pour 20 à 30 %, de l'étranger.

Au niveau des travaux de la vigne, deux changements importants sont survenus au cours des cinquante dernières années : la modification des soins au sol et l'application de méthodes écologiques à la lutte antiparasitaire. Pour le sol, on a ainsi passé de la lutte acharnée contre les mauvaises herbes qui concurrencent la vigne à une gestion raisonnée des **plantes adventives**. La formule paraît pompeuse, mais son application demande en réalité beaucoup de rigueur au vigneron puisque cette gestion influence aussi bien la lutte contre l'érosion que la qualité du raisin et du vin.

La lutte antiparasitaire a aussi beaucoup évolué. Malgré l'apparition discrète de quelques rares cépages résistant à l'oïdium et au mildiou mais dont la qualité œnologique laisse souvent à désirer, ces champignons doivent toujours être combattus avec des fongicides sur 99% des vignes. Par contre, les méthodes actuelles permettent de combattre les principaux parasites avec des moyens souvent inattendus et de renoncer pratiquement aux insecticides. C'est ainsi que les acariens, redoutables au printemps, se mangent maintenant entre eux au lieu d'abîmer la vigne et que les vers de la grappe, connus déjà des Grecs et des Romains se raréfient depuis qu'on perturbe leur reproduction par la diffusion d'odeurs sexuelles (phéromones) qui empêchent les mâles de retrouver les femelles.

Autre élément de l'évolution : les remaniements parcellaires et la mécanisation du vignoble qui ont bouleversé la structure des exploitations. Au cours des 40 dernières années, le temps de travail consacré à un hectare de vigne à Lavaux a passé de 3500 heures à moins de 1000 heures, tout en réduisant la pénibilité des travaux. En même temps, le nombre des exploitations s'est fortement réduit, le vigneron cultive de plus grandes surfaces et peut consacrer davantage de temps à ses vins et à sa clientèle.

L'œnologie a bien évidemment suivi une évolution analogue à celle de la viticulture. À la fin du 19^{ème} siècle, le vin devait se faire tout seul et l'œnologie servait surtout à corriger les vins malades et à les rendre buvables, souvent à l'aide de décoctions, de produits chimiques et de manipulations dont on retrouve les recettes insolites dans la littérature de l'époque. Aujourd'hui, on ne parle quasiment plus de vins malades et l'œnologue se préoccupe en priorité de la mise en valeur des qualités du raisin et des particularités des terroirs grâce à une hygiène rigoureuse des caves et du matériel vinaire. A cela s'ajoute la maîtrise des températures pendant la fermentation des moûts et durant toute l'évolution des vins, jusqu'à la filtration et la mise sous verre.

Au début du 20^{ème} siècle, le vigneron vaudois produisait essentiellement du Chasselas, sans doute à plus de 95%. La quasi-totalité des récoltes s'encavaient chez les producteurs et le solde chez quelques marchands qui achetaient le raisin ou la vendange foulée. Les uns et les autres confiaient alors le moût à des tonneaux de chêne dont l'entretien n'était pas

souvent optimal. Ils espéraient que les levures, dont la relation avec la fermentation ne fut découverte qu'en 1860 par Louis Pasteur, répéteraient le miracle de la transformation du moût en vin, sans oublier pourtant de prier le ciel, qui ne les exauçait d'ailleurs pas toujours, de préserver le vin des faux goûts et du vinaigre.

Les caves coopératives n'existaient pas. La première du canton, celle d'Yverne, date de 1905 et les plus importantes, celles de La Côte, ont été constituées dès 1929.

Pour l'essentiel, dans le premier quart du 20^{ème} siècle, le vin se vendait en vrac à des prix allant du simple au double, voire au triple selon le volume de la récolte et l'état des stocks de vin vieux. Les cafetiers et restaurateurs étaient alors les principaux acheteurs et les mises sous verre peu fréquentes. Il faudra attendre les années 30 et 40 pour voir se populariser la mise en bouteilles, d'abord par le négoce et ensuite par le vigneron qui se met peu à peu à la vente directe.

A côté du Chasselas, on trouvait par-ci par-là un peu de rouge : Mondeuse, Pinot noir, Gamay ou Plant Robert destiné surtout à la consommation domestique ou à donner un peu de couleur à la piquette dont s'abreuyaient les ouvriers agricoles... Tempi passati ! La piquette a disparu depuis longtemps et les ouvriers boivent du thé, chaud ou froid selon la saison.

Cette production alors quasi exclusive de vin blanc est liée à une habitude très helvétique mais qui tend hélas à disparaître devant les exigences de la vie moderne, celle de boire le vin à jeun, à l'apéritif ou en toute autre circonstance. Les demis se succèdent - disait Gilles - mais jamais les entiers. Il était en effet malséant de commander un litre, quel que soit le nombre des convives autour de la table. Aujourd'hui, tout le monde est très occupé et roule voiture, si bien que le peu de temps disponible et la peur du gendarme restreignent sérieusement les occasions de boire un verre. Si vous ajoutez à cela la diminution des jours de service militaire, vous comprendrez comme moi que les habitudes de consommation changent et que la primauté du vin blanc « qui se boit en buvant » et non seulement en mangeant comme le rouge, s'effrite de plus en plus.

Ce tournant s'amorce dès la fin de la 2^{ème} guerre mondiale. Les importations reprennent dès 1946 et il y a rapidement pléthore de vin blanc sur le marché. Le vigneron est alors encouragé à planter davantage de rouge, en particulier du Pinot noir et du Gamay qui mûrissent bien sous notre climat. On essaye aussi d'enrichir certains Chasselas peu corsés avec de cépages dits « améliorateurs » : Pinot blanc, Pinot gris, Auxerrois ou autres. S'il ne reste pas grand chose de ces divers assemblages de cépages blancs, le Pinot et le Gamay font gentiment leur chemin et trouvent leur place. Ce fut l'époque du « **Salvagnin** » un rouge vaudois plutôt léger dont la couleur et le corps avaient souvent besoin de béquilles venues d'Espagne ou d'Italie. Il faut dire que le passage de la culture du blanc à celle du rouge ne fut pas facile pour nos vigneron habitués à la générosité du Chasselas. Il aurait fallu d'emblée produire nettement moins mais ce n'était hélas pas rentable, ni même pensable pour la plupart des vigneron. On y est pourtant arrivé depuis bien quelques années, mais un changement de génération aura été nécessaire pour atteindre le but.

À côté de leurs nombreuses qualités, le Pinot et le Gamay ont malheureusement le défaut d'être sensibles à la pourriture si l'automne est humide. Or chacun sait que la pourriture de la pellicule du raisin entraîne la disparition de la couleur, élément essentiel de la qualité d'un vin rouge. Devant l'ampleur du phénomène durant les années 60, la Station de recherches agronomique de Changins, dont l'antenne viticole est à Pully, a tenté d'y remédier et de trouver des cépages proches du Pinot et du Gamay, mais moins sensibles à la pourriture. Rien n'étant disponible dans l'immense éventail des variétés de vigne, on a décidé d'en créer de nouvelles avec l'objectif d'obtenir des grappes moins compactes permettant à l'eau de pluie de s'écouler rapidement au lieu de stagner à l'intérieur de la grappe.

Une première série de croisements, en 1970, entre le Gamay et un cépage blanc allemand à grappe très effilochée, le Reichensteiner, va donner quelques centaines de pépins de raisin, autrement dit autant de nouvelles variétés qu'il va falloir semer, élever, faire fructifier, puis sélectionner.

Les résultats obtenus dépassent toutes les attentes et après une quinzaine d'années de contrôles, on en retiendra le Gamaret et le Garanoir qui seront commercialisés, alors que d'autres obtentions prometteuses restent encore à l'étude.

La résistance à la pourriture du Gamaret est quasi totale, ce qui permet de vendanger ce cépage tardivement et d'obtenir des vins riches, corsés et colorés. Le Garanoir, très coloré lui aussi, mais plus précoce et un peu moins résistant à la pourriture, intéresse aussi beaucoup les vigneron.

Mentionnons aussi, parmi les nouvelles obtentions de la Station de Pully, le Diolinoir (Rouge de Diolly X Pinot noir) et le Galotta (Gamay X Ancellotta) chez les rouges, le Doral (Chasselas X Chardonnay) chez les blancs. La plupart de ces nouvelles variétés rouges peuvent être vinifiées pour leur compte et donnent d'excellents vins, mais sont le plus souvent utilisées pour constituer des assemblages de grande qualité où le Pinot noir, le Gamay, voire d'autres cépages trouvent aussi leur place.

Le succès de ces nouvelles variétés, notamment Gamaret et Garanoir, est tel qu'on les plante maintenant non seulement dans tous les vignobles suisses, mais aussi dans de très nombreux vignobles étrangers.

Le réchauffement du climat dont les premiers signes ont été sensibles au vignoble dès 1982 a permis aux vigneron d'élargir la gamme de leurs cépages et de leurs vins. Qui aurait pensé, il y a 30 ans, trouver des Merlots, des Syrahs, des Sauvignons ou des Chenins de grande qualité chez nos producteurs vaudois ? Sans doute personne !

Cette diversification ressort très nettement des statistiques de l'Office cantonal de la viticulture. En 1976, les cépages rouges -Pinot et Gamay surtout- occupaient le 17 % de la surface viticole vaudoise. En 2008, la proportion a doublé, soit 34%, répartis en Pinot noir (14%), Gamay (12%), Gamaret (3%), Garanoir (3%) et divers autres rouges pour 2 %. Si la mutation est permanente, le Chasselas reste cependant, avec 62 % des surfaces, le premier cépage vaudois. Le fait d'être le premier et non plus le seul comme il y a 100 ans crée le paradoxe de mettre le Chasselas en valeur et de lui donner le statut identitaire d'un cépage intimement lié à un sol et à un climat.

C'est là un atout commercial très précieux dans un marché des vins de plus en plus internationalisé où il faut trouver son créneau pour exister. Grâce à son originalité et à ses indéniables qualités, notre Chasselas devient ainsi, même aux yeux du consommateur suisse, une spécialité qui pique la curiosité. Je vous souhaite d'en profiter le plus souvent possible et vous remercie de votre attention.

Lausanne, 9 janvier 2009 /JLS.