

Ils font les vins de demain avec les cépages d'hier

Deux viticulteurs pionniers, Nicolas Gonin et Pascal Jamet (ci-contre sur la photo), rappellent qu'il faut près de dix ans entre l'identification génétique des cépages, les autorisations administratives, les tests de culture, de vinification et les premiers bons crus obtenus!

LE TOUVET



LE TOUVET (38) Étraire, mèle, verdesse... ces noms ne vous disent rien? Normal, ce sont des cépages longtemps abandonnés mais qui reprennent vie...

Par Patrick Revet



PHOTOS: EUGÉNIE BACCOT PHOTOGRAPHY

Une belle rencontre. Laurent Fondimare, ingénieur agronome, travaillait pour la chambre d'agriculture dans le foncier agricole. Wilfrid Debroize, lui, était maître d'œuvre dans la construction de luxe: chalets et résidences alpines. Après avoir entendu une émission de radio consacrée à la trufficulture, il décide de se reconvertir et passe un brevet professionnel qui lui permet de diriger une exploitation agricole. Dans le même temps, il rencontre Laurent,

qui partage son avis sur le vignoble français: les mêmes cépages sont cultivés un peu partout et beaucoup sont déracinés de leur terroir d'origine. Il n'y a plus de typicités locales. Ils vont fonder en 2010 le Domaine des Rutissons, sur la commune du Touvet, en Isère.

« On a voulu faire des vins de chez nous, comme les anciens faisaient », explique Wilfrid. « On a replanté par exemple 1 ha d'étraire sur les seuls 15 ha qui existent au monde, un cépage qui avait mauvaise réputation ici », confie Laurent. « Les tech- →



En matière de remise au goût du jour des variétés oubliées, la vigne et le vin ont vingt ans de retard sur les fruits et légumes.

niques de vinification ont évolué et on sait atténuer une acidité, qui fait partie de sa personnalité. Ses saveurs de cerise et de framboise, elles, séduisent toujours plus de connaisseurs, tout comme celles du cépage verdesse, chocolatées en fines de bouche, dont on a replanté 2 ha sur les 15 qui subsistent. » Certains de leurs vins, déjà, figurent à la carte de restaurants étoilés...

Des cépages peau de chagrin

L'étraire est l'un des dizaines de cépages oubliés. À la fin des années 1950, un recensement national avait permis d'établir une liste de plusieurs centaines de variétés de vignes différentes. Une liste qui a fondu comme neige au soleil et qui s'est désormais réduite à une quarantaine. « Cette quarantaine de cépages produit à elle seule 95 % des volumes de vins français, contre 62 % il y a soixante ans! », constate Jean-Michel Boursiquot, professeur de viticulture, œnologue et ampé-



Laurent Fondimare (à droite) et Wilfrid Debroize, (à gauche) du domaine des Rustissons : « Nous avons envie de faire des vins de chez nous, comme le faisaient les anciens. »

lographe, c'est-à-dire spécialiste des variétés de vignes. À ses yeux, « après la Deuxième Guerre mondiale, la connaissance des variétés cultivées dans les parcelles ne s'est pas forcément transmise de père en fils. Ou les vignes ont changé de propriétaire. Résultat: les variétés n'étant plus connues, elles ne sont plus cultivées selon leurs exigences propres ni vinifiées dans les règles de l'art. ». En Isère, par exemple, l'on comptait 12000 ha de vignes au milieu du siècle dernier, une surface aujourd'hui réduite à 600 ha!

« À partir des années 1970, on a planté les mêmes variétés un peu partout, type chardonnay ou merlot, et on a cherché à augmenter les rendements », rappelle Jean-Michel. En Savoie, il ne reste plus qu'un ou deux pieds du bia blanc. L'intérêt de sauvegarder ce type de cépage n'est pas que botanique. Une mission dont se charge déjà le domaine de Vassal, à Marseillan (34), où l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) veille aux destinées de

2700 variétés de vignes. La plus grande collection au monde. L'existence d'une telle banque aurait pu inspirer bien avant certains viticulteurs mais il a fallu attendre la fin des années 1990 pour que les premières replantations de cépages anciens aient lieu.

La mémoire des anciens

Isolés, les pionniers ont eu une belle intuition: si leurs aïeux les cultivaient, c'est qu'ils étaient adaptés au climat local et à leur sol.

Cette intuition a guidé les premiers pas de Nicolas Gonin, viticulteur à Saint-Chef (38) et vice-président de la société d'ampélographie alpine. Depuis onze ans, il a pris le risque de remettre en terre sept cépages oubliés, dont le persan, compliqué à travailler mais qui donne des vins légèrement acides et gorgés de saveurs de fruits rouges. Fort de ses premiers succès, il va bientôt replanter quelques arpents

de mèle, dont il ne reste plus que 1 à 2 ha dans le Dauphinois (soit dix fois moins qu'il y a soixante ans). Pourquoi? « Les gens disaient qu'il donnait de bons vins qui se gardaient bien. Je fais confiance à la mémoire des anciens... » Un optimisme de bon aloi? Réponse l'année prochaine, avec la première récolte... « Face à ces vieux cépages, tout est à inventer, explique Nicolas. Comment

comparer aux 13 à 14° affichés par la plupart des cuvées en France. « À l'heure où le consommateur doit sans cesse veiller à son taux d'alcoolémie, c'est aussi devenu un facteur de choix », révèle Joël Féraud, gérant du restaurant à vins *Le Tonneau gourmand* à Crolles (38). « Une autre facette de ces vins, leur acidité, séduit beaucoup les femmes. Enfin, autre caractéristique de ces

Isolés au départ, ces pionniers sont désormais soutenus par les locaux

tailler, sur quel terrain, quand vendanger, comment vinifier? » Il l'apprend au fil des saisons. Son vieux cépage durif lui a ainsi donné du fil à retordre. Très productif, il l'a taillé mais trop, provoquant son dépérissement. « On tire les marrons du feu, on se brûle les doigts, ouvrant la voie pour la prochaine génération de vigneron. » Un autre intérêt de ces cépages est qu'ils donnent des vins titrant entre 10 et 12°. Une fourchette à

nouveaux vigneron, ils travaillent majoritairement en bio voire en biodynamie! Et là aussi, le public l'apprécie de plus en plus. »

Adhésion collective

Le renouveau des cépages anciens ne restera pas un effet de mode.

Laurent et Wilfrid l'ont bien senti. Leur aventure suscite l'adhésion. « Les locaux dont nous avons besoin pour vinifier, situés juste en face des parcelles

N'allez pas croire que ces vins de cépages oubliés sont réservés à une élite: le prix de certains d'entre eux démarre à 8 €, comme ici au Tonneau gourmand.



que nous allons planter, étaient hors de prix. La mairie, puis la communauté de communes nous ont beaucoup aidés, se souviennent-ils. Un pépiniériste a accepté de greffer sur des porte-greffe nos vieilles variétés qui doivent être tenues à l'écart des variétés classiques, un vigneron nous a donné des barriques. »

Bref, une vraie solidarité s'est opérée autour de ce projet de viticulture nouvelle, soutenu même par la trentaine de viticulteurs et de l'ensemble des agriculteurs (ou presque). Les consommateurs locaux, eux, répondent présents. Souhaitons bonne chance à Laurent et Wilfrid, comme à l'ensemble de ces pionniers de la vigne de demain. Dans la diversité grandissante des cépages futurs, chacun trouvera un vrai vin de terroir qui lui plaît... ■

OÙ EN DÉGUSTER ?

Chez les vigneron

- Pascal Jamet, vignoble de la Tour d'Arras, 119, rue de la Mairie 07370 Arras-sur-Rhône ☎04.75.07.09.61.
- Laurent Fondimare et Wilfrid Debroize, Domaine des Rustissons, 3, Grande-Rue 38660 Le Touvet ☎06.64.86.33.20 (Laurent) ou 06.63.84.51.23 (Wilfrid).
- Domaine Nicolas Gonin, 945, route des Vignes 38890 Saint-Chef ☎04.74.18.74.81.

Au restaurant

- Auberge Monnet, 3, place du Petit-Puits 26600 La Roche-de-Glun ☎04.75.84.57.80.
- Le Tonneau gourmand, 441, rue Charles-de-Gaulle 38920 Crolles ☎06.79.67.71.80.
- Le Zinc, place Sainte-Claire 38000 Grenoble