NOUVELLES VARIÉTÉS Peu connus du grand public, les vins issus de plants résistants aux maladies progressent lentement, mais sûrement. Si ces nectars s'avèrent intéressants en matière de goût, ils restent un produit de niche.

Plus robustes, les PIWI se profilent comme les cépages du futur

Tendre à des pratiques plus durables devient une préoccupation croissante chez les viticulteurs. Pour preuve, le nombre de reconversions en production biologique est en nette augmentation. Si cette évolution permet de diminuer entre autres la pollution des sols et protège l'environnement, elle a également un impact positif sur les coûts de production.

Des cépages robustes sont une des clés pour pouvoir réduire de manière significative l'utilisation de pesticides. Ces variétés sont dénommées «PIWI», un acronyme allemand (*Pilzwiderstandsfähige Rebsorten*) qui signifie cépages résistants aux champignons. Ceux-ci supportent davantage les maladies fongiques causées par le mildiou, l'oïdium et le botrytis.

Au domaine des Alouettes, à Satigny (VD), Florian Ramu vinifie du divico depuis 2017. Sa cuvée rouge a été primée à plusieurs reprises.

© RICHARD MARTINEZ

Intérêt grandissant

Actuellement, 120 nouveaux cépages résistants sont cultivés en Suisse pour une surface totale de près de 450 hectares, ce qui représente 3,2% des vignes helvétiques. Une tendance à la hausse: la part des PIWI a doublé ces six dernières années. Deux cépages sont particulièrement en vogue: le divico, un rouge, a augmenté sa surface cultivée de 12,8% entre 2022 et 2023 pour un total de 80 hectares, alors que le souvignier gris, un blanc, a progressé de 31%.

Ces cépages sont créés en pollinisant manuellement des fleurs femelles avec du pollen recueilli sur le parent mâle d'un cépage différent. L'objectif est de combiner la résistance naturelle de certaines vignes sauvages avec les qualités aromatiques et gustatives des variétés traditionnelles européennes. Mais il ne s'agit en rien d'une manipulation génétique. Certains, comme le divico, qui est né en 1996 à l'Agroscope de Pully (VD), ont été développés par la Confédération. D'autres par des privés.

Valentin Blattner, de Soyhières (JU), crée ainsi chaque année de nouveaux cépages résistants. «Voilà trente-cinq ans qu'il effectue des recherches dans le monde entier, relève sa fille Olivia Hänggi-Blattner. Si, à ses débuts, il était considéré comme un marginal, l'intérêt est désormais grandissant pour ce type de cépages. Il s'agit d'un travail de longue haleine, car on compte au minimum sept ans pour développer une nouvelle variété.»

Trouver son public

Malgré leur caractéristique, il est conseillé de traiter ces vignes au minimum une fois par an, afin d'éviter l'apparition de souches de champignons ayant contourné la résistance de la plante. Ce traitement permet de profiter plus longtemps de la robustesse de ces cépages.

Au Domaine des Alouettes, à Satigny (GE), Florian Ramu a vinifié du divico dès 2017, en rouge et en rosé, une première. Le succès a été au rendez-vous, sa cuvée rouge remportant en 2020 et 2022 le premier prix du concours international des vins PIWI et collectionnant de plus les médailles d'or.

Avec près d'un hectare qui lui est consacré, il a longtemps été le plus grand producteur du canton. «Proposer un cépage innovant m'a tout de suite convaincu, s'enthousiasme le Genevois. Mais le divico reste un produit de niche: je vinifie dix autres cépages. Élevé en barrique douze mois, il produit un vin assez puissant, avec une note de cerise. Le goût guide en priorité l'acheteur, mais si celui-ci a une sensibilité pour des vins plus écologiques, son choix devrait se porter sur ce type de cépage. Trouver les canaux de vente pour ces vins n'est pas forcément évident.»

Du côté des cavistes, le constat est similaire. «Les clients ne viennent pas directement vers nous en nous demandant ce type de produits, probablement car ils sont encore jeunes et méconnus, observe Titouan Roche, adjoint-gérant de Mövenpick Vins Crissier. Notre rôle est justement de faire découvrir ces cépages. Ils sont commercialement intéressants, car ils présentent un goût intense et riche, avec peu d'acidité.»

Sachant qu'une nouvelle parcelle est plantée au minimum pour une durée d'une quarantaine d'années, on comprend que les vignerons jouent la prudence. Mais vu le grand nombre de nouvelles variétés, aux propriétés très différentes, nul doute que leur potentiel est loin d'avoir été exploité.

VÉRONIQUE CURCHOD

Bottle Back, une filière verte qui veut prendre de la bouteille

FLACONS LAVABLES L'association Bottle Back veut mettre en place un système de réutilisation des bouteilles de vin. Une quarantaine de vignerons, principalement romands, en font déjà partie. Le point avec la présidente Catherine Cruchon-Griggs.

Quelques initiatives de réutilisation de contenants en verre existent déjà. En quoi votre association propose-t-elle une démarche novatrice?

Si ces initiatives sont complémentaires, Bottle Back a été conçu par des vignerons à destination des vignerons, en prenant en compte les besoins spécifiques de la profession et de sa clientèle. Il existe par exemple des centaines de types de bouteilles différents. Pour viser une collecte à l'échelle nationale, nous devons standardiser les flacons de 75 cl que nous proposons. Nous allons travailler uniquement avec deux formes et visons 2 millions de bouteilles en circulation.

La fermeture de l'usine Vetropack, à Saint-Prex (VD), avec laquelle vous travaillez, va-t-elle impacter votre projet?

Naturellement, cette annonce a été un grand choc. Notre objectif est en effet d'avoir le plus possible recours à l'économie locale, pour tous les aspects du projet. Mais nous poursuivons notre collaboration avec eux. La seule différence résidera dans le fait que les bouteilles seront produites à l'étranger, dans des usines limitrophes à notre pays. C'est d'ailleurs déjà le cas pour une grande partie des bouteilles utilisées en Suisse. Le but est de produire un verre qui résiste bien au lavage et soit réutilisable une cinquantaine de fois.

Vigneronne à Échichens, Catherine Cruchon-Griggs préside Bottle Back.

© DR

Quelles sont les difficultés à surmonter?

Elles sont de plusieurs ordres. Nous avons actuellement environ 80 000 bouteilles en circulation, afin notamment de tester certaines contraintes d'hygiène. Le premier cycle de lavage a été effectué cette année. Grâce à un partenariat avec la Haute école de viticulture et d'œnologie de Changins (VD), nous étudions par exemple combien de temps les flacons lavés peuvent se conserver. Un autre défi est lié aux étiquettes. Comme celles-ci sont désormais autocollantes, nous devons trouver la colle adéquate pour pouvoir facilement les décoller.

Où le consommateur pourra-t-il déposer les bouteilles utilisées?

Il s'agit d'un des points sur lesquels nous réfléchissons actuellement. Laver du verre n'est pas compliqué; en revanche, mettre en place une filière de réutilisation à l'échelon national l'est davantage. Nous avons le grand avantage en Suisse d'avoir un public sensibilisé à la question du recyclage. Autre point intéressant: seul 0,5% de la production est exportée, ce qui permet de garder les bouteilles dans le circuit helvétique. Nous étudions plusieurs pistes: récolte en déchetterie ou en partenariat avec la poste, notamment.

PROPOS RECUEILLIS PAR VÉRONIQUE CURCHOD