

Le bois rouge, nouveau vieux chasselas, s'épanouit à Lavaux

Viticulture Le vigneron Louis-Philippe Bovard a planté un clone du cépage vaudois à Villette. Son premier millésime est prometteur.



Louis-Philippe Bovard n'a produit qu'une petite quantité de ce premier millésime de bois rouge, élevé en foudre.

Image: Vanessa Cardoso

Même l'observateur averti distinguera difficilement ce qui fait de la vigne de Louis-Philippe Bovard, à Villette, un joli terrain d'expérimentation. Le chasselas bois rouge qui vient d'y être vendangé pour la deuxième année consécutive a une subtile particularité: ses sarments tirent vers le rouge au début du mois d'août, quand ceux de ses cousins se teintent en septembre. Les premières bouteilles issues de cette vigne de 1200 m2 sont sur le marché. Et le Villette Bois Rouge 2018 de Bovard, élaboré par l'œnologue Fabio Penta, est frais, élégant, onctueux, bref prometteur.

Ce n'est pas la première fois qu'on peut déguster ce chasselas. Depuis 2013, quelques bouteilles sont produites à partir des 400 pieds de bois rouge plantés au Conservatoire du chasselas. Créé en 2010 à Rivaz par le même vigneron, à l'initiative de l'ancien chef de la viticulture et de l'œnologie d'Agroscope Changins-Wädenswil François Murisier, le musée à ciel ouvert donne à voir 19 variétés du cépage (lire encadré). Outre le bois rouge, seuls quatre autres clones ont droit à 400 pieds: le giclet, la blanchette, le fendant vert de La Côte et le fendant roux.

S'adapter au réchauffement

Cette dernière variété – même si le mot fendant est devenu exclusivement valaisan – est celle qui s'épanouit presque exclusivement dans notre vignoble vaudois. Productif et régulier, c'est ce type que les vigneron ont élu et replanté après le gel de février 1956, survenu pendant la taille et qui a dévasté des parcelles entières. La presse de l'époque parle d'une perte de 70% de la récolte cette année-là dans le canton, 85% dans les Grisons. Si Louis-Philippe Bovard a replanté du bois rouge, ce n'est pas par hasard. Le vieux clone se développe

Par Cécile Collet Mis à jour à 07h27



trouve le mieux dans le terroir de Lavaux ou de La Côte.» Mais le centre névralgique du chasselas se situe à la station Agroscope de Pully.

«Depuis 1923, Agroscope repère les ceps particuliers de chasselas, leur attribue une identification, mène des tests virologiques puis les fait entrer au conservatoire», explique Jean-Laurent Spring, responsable du groupe de recherche viticulture. Différentes phases de prospections – mais aussi le rapatriement du Conservatoire de Cosne-sur-Loire, patrie du pouilly fumé, et de la région de Moissac – ont permis de réunir plus de 300 biotypes à Pully, une collection unique au monde.

À Rivaz et à Féchy, les clones les plus «spectaculaires», de par la forme de leurs feuilles, la couleur de leurs grappes, etc., sont mis en vitrine.

Articles en relation

Robert Parker sert-il les vins suisses avec ses notes?

Gourou Le dégustateur du célèbre «Wine Advocate» note à nouveau quelques-uns de nos crus. Une façon de les valoriser. **Plus...**

Par David Moginier 01.03.2019

mieux en taille haute que sur l'ancien gobelet et, s'il produit moins, tant mieux: la politique des quotas de production et les exigences de qualité ont drastiquement changé en soixante ans. Il a aussi planté du giclet, auquel on avait renoncé parce qu'il était trop acide et donnait des vins durs. Dans deux ou trois ans, les 15 000 pieds de ces deux variétés, répartis entre Villette, Saint-Saphorin et Épesses, seront «prêts» à être élevés, voire assemblés. «Le bois rouge et le giclet, c'est l'avenir! estime Louis-Philippe Bovard. Le premier a de grosses baies de trois grammes, alors que le second en a des petites mais qui montent entre 6 et 10 ° Cehslé de plus que le fendant roux.»

Le but du conservatoire et d'Agroscope, c'est de voir quel clone pourra s'adapter le mieux au réchauffement et aux aléas climatiques. Ainsi une deuxième recherche polyclonale y est en cours. Quel type produira le plus d'azote pour supporter la concurrence de l'enherbement, préconisé plutôt que le désherbant? Lequel produira moins, davantage, mais aussi plus précocement et avec davantage d'acidité? «Nous voulons retrouver dans ce patrimoine les types qui pourraient pérenniser le cépage chasselas tout en produisant des vins de qualité», indique Jean-Laurent Spring, responsable du groupe de recherche viticulture à Agroscope, au chevet des 300 biotypes de chasselas conservés à la station de Pully. Dix d'entre eux sont déjà certifiés et sur le marché.

Louis-Philippe Bovard s'émeut de ces découvertes, en professionnel des essais en tous genres, du surgreffage de nouveaux cépages au chasselas «fumé» en barriques neuves. «Pour le bois rouge, c'était mal parti: on a utilisé le mauvais porte-greffe et mon vigneron s'est trompé de parcelle», s'amuse-t-il.

Essayer pour voir

À la fin des années 1980 déjà, alors que le domaine familial était planté à 95% de chasselas (contre 70% aujourd'hui), celui qu'on surnomme le baron du Dézaley plantait du chenin blanc pour répondre aux besoins de la gastronomie. Le cépage, jugé trop acide, était interdit en Suisse, mais s'est vite invité sur la carte de Rabaey. «Je suis monté à Berne avec le menu, pour leur montrer! Il a fallu dix ans pour que le cépage soit réintégré dans la liste officielle.» Aujourd'hui, son chenin blanc Salix 2017 obtient 93 sur 100 chez l'Américain Parker.

Vu la production très limitée, ce premier millésime de Villette Bois Rouge ne peut être dégusté qu'à Cully, au Major Davel et à l'Auberge du Raisin, à deux pas de la cave Bovard. Avec un gruyère caramel, on lui promet un avenir radieux.

Créé: 11.11.2019, 07h28

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

 80%

Non

 20%