De nouvelles aventures dans la vigne

VIGNE Le vigneron ne se repose jamais. Quand il n'est pas dans sa vigne ou au carnotzet, il réfléchit à son avenir. A l'exemple des Payernois qui se lancent dans le haut-de-gamme. Partout ailleurs on se tâte, entre les enjeux environnementaux et les envies de la clientèle. Tour d'horizon.

PAYERNE

«Soyons fiers de ce que nous possédons et valorisons-le!» C'est en ces termes que l'œnologue payernois Gilles Musy a accueilli une poignée de dégustateurs avertis, vendredi dernier à la Cave de l'Abbatiale. Ce ne sont point les nouveaux crus 2021 qu'il faisait déguster, non, mais deux assemblages bien particuliers, millésime 2019, qui visent essentiellement la gastronomie.

Le 1er avril 2019, Gilles se lançait un nouveau défi, tandis qu'il venait d'arriver à Payerne. «En Lavaux, nous avons un diamant brut exceptionnel qui ne demande qu'à être poli», explique-t-il, tandis qu'il a eu l'idée de proposer deux vins à haut potentiel de garde qui faisaient défaut à la gamme proposée.

Vendredi dernier, Gilles Musy et Arthur Pidoux ont présenté leur nouvelle gamme le Partisseur. Pour accompagner le divin nectar, la Brasserie Notre-Dame a proposé un accord mets-vin avec de petites verrines. PHOTOS RÉMY GILLIAND

Le retour du Partisseur

Vendredi, avec son collègue vigneron-tâcheron Arthur Pidoux, il a dévoilé les contours de deux vins baptisés Partisseur, l'un tout blanc, l'autre tout rouge. Pour le premier, il s'agit d'un assemblage de sauvignon blanc, de pinot gris et de viognier. Pour le rouge, c'est un savant mélange de merlot et cabernet sauvignon. Les deux Partisseur sont élevés 12 mois en barriques de chêne neuves, suivis de 12 mois de cuve, puis 8 mois en bouteille. «Les vins sont le reflet de ce que nous sommes. Ici, ce sont trois années de patience et de passion. Nous avons soif d'apprendre et envie d'exploiter ce domaine de 13 hectares», prévient Gilles Musy, tandis que les deux vins auront un fort potentiel de garde, avec une apogée dans 10 ans. Le résultat est malheureusement difficile à expliquer sur le papier, mais croyez-en le soussigné, c'est flatteur et prometteur. Nous sommes ici dans un marché de niche et il n'y en aura pas pour tout le monde, ce d'autant que le prix (30 francs le flacon) n'est pas non plus à la portée de toutes les bourses.

Quant au Partisseur, il rappellera aux Payernois le nom d'un autre assemblage, d'un autre temps révolu, le pinot-gamay. «Le partisseur était une personne qui, lors de la vendange, faisait le lien entre la vigne et la cave. C'est un joli clin d'œil à ce que nous remettons en place», explique Gilles Musy.

Si le merlot, le sauvignon, pinot gris et viognier ne sont pas des nouveaux venus dans les cépages payernois, le cabernet sauvignon l'est. La paire Gilles et Arthur a aussi planté du cabernet franc dans les treilles qui trouvera ensuite sa place dans des assemblages. «Plus tard, nous aimerions aussi mettre du malbec qui doit bien se plaire dans ce terroir, ainsi que du plant Robert, un vin plus facile. Par contre, on pense ne plus planter de pinot gris, trop solaire pour Lavaux. On va aussi introduire du savagnin blanc», expliquent les deux vignerons.

Dans les parchets payernois situés en Lavaux, depuis le XVIe siècle, on perpétue l'héritage des moines vignerons de Cluny. Ainsi, pour le Partisseur rouge, Gilles et Arthur ont foulé le raisin dans les cuves avec les pieds. «Nous n'utilisons plus d'herbicide depuis quelques années. L'herbe entre les ceps permet de lutter contre le réchauffement climatique, explique Arthur Pidoux. Pour la suite, nous allons vers du bio, tout en gardant les cépages traditionnels que sont le chasselas ou le pinot qui s'épanouissent sur les coteaux de Lavaux.»

«Quelle chance on a! D'une part d'avoir un patrimoine en Lavaux, mais aussi d'avoir deux personnes passionnées par leur travail. Avec ces deux nouveaux vins, on va encore plus loin, histoire de nous démarquer des autres», s'est enthousiasmé le syndic Eric Küng, en marge de ce baptême.

Sans chimie, un défi

Comme on peut le voir dans notre tour d'horizon, non exhaustif, entre le vignoble de la rive sud du lac de Neuchâtel, le Vully et les voisins corçallins, les vignerons ne restent pas sur leurs acquis. Les cépages traditionnels ont certes encore de beaux jours devant eux, mais les vignerons souhaitent aussi proposer d'autres produits. Non seulement pour le palais de leur clientèle, mais aussi dans un souci environnemental, en mettant le plus possible de côté la chimie, même si s'en passer est aussi un défi, compte tenu de la météo capricieuse de ces dernières années.

RÉMY GILLIAND

«Prendre le temps»

Ariane Baux Jaquemet, municipale responsable des vignes.

CORCELLES-PAYERNE

Dans les vignes corçallines en Lavaux, on se penche aussi sur l'avenir des encépagements. Chasselas et pinot y trônent en maîtres, aux côtés des gamaret, garanoir ou du plan Robert. «Nous sommes soucieux de proposer du choix. Nous avons planté du pinot gris en 2020. Il faut attendre, explique Ariane Baux Jaquemet, municipale responsable. En rouge, nous avons planté du gallotta. Nous sommes au stade des essais. Mais c'est un joli travail d'équipe entre notre œnologue, notre vigneron et nous. C'est une richesse de partage. On doit prendre le temps, une vigne ne se plante pas pour 5 ans», dit avec le sourire Ariane Baux Jaquemet. **RG**

Traditionnelle mise des vins ce samedi 5 mars, à Corcelles à 13 h 30. Dégustation au pont de danse de 10 h à 11 h 30 (voir *La Broye* du 24.2).

A l'AVB, le pinot noir est encore roi, mais on innove aussi

CHEYRES

Du côté de l'Association des vignerons broyards (AVB), on se préoccupe aussi de ce qu'il y aura dans le verre ces prochaines années. Tout nouveau responsable de la cave de Cheyres, Mattéo Murphy a bien son idée sur le sujet.

«Il y a deux axes. Le premier c'est d'être à l'écoute de la clientèle pour proposer une certaine diversité de produits. On parle beaucoup de vins plaisants à boire. Les gens veulent des vins plus expressifs et flatteurs», explique le jeune vigneron-caviste.

«L'autre aspect, c'est le souci environnemental, avec des cépages qui demandent moins de traitements. Pour les vins rouges, notre vignoble est une terre à pinot. Nous n'avons pas encore trouvé l'heureux élu pour le remplacer. Nous avons quelques parchets de gallotta, que nous utilisons pour l'assemblage. Ce cépage présente moins de risque de pourriture et offre donc plus de résistance, c'est intéressant. Mais le gallotta est déjà exploré depuis sa création en 1981 par l'Agroscope», poursuit Mattéo Murphy.

Le vigneron broyard explique que pour découvrir un nouveau cépage, après la plantation des ceps, il faut 5 à 6 ans avant une première récolte. «Les pistes pourraient aussi aller du côté du divico ou du cabernet jura qui ne nécessitent pas ou très peu de traitements.»

Mattéo Murphy, tout nouveau gérant de l'Association des vignerons broyards.

Le chasselas encore bien là

Côté blanc, l'AVB peut compter sur le chasselas, autre seigneur des parchets du sud du lac, le pinot gris, le chardonnay. «En revanche, nous avons des pistes plus claires que pour le rouge. Un vigneron de la coopérative, Julien Michel, a planté une surface conséquente de souvignier gris. Un cépage très aromatique qui se rapproche du sauvignon blanc. Il nécessite très peu de traitements et pourrait se plaire dans notre région. Nous verrons à l'usage si nous l'utiliserons en assemblage ou en monocépage», indique le caviste.

De jolies surprises pour le millésime 2021

«Dans le même ordre d'idées, nous réfléchissons aussi au muscaris, un cépage blanc interspécifique, jaune doré fruité, cultivé depuis 1987 qui possède une tolérance élevée aux maladies fongiques», ajoute le vigneron qui a fait son école de viticulture à l'Ecole d'agriculture en Valais, suivie par un brevet de caviste à Changins.

C'est justement l'occasion de dresser un petit bilan sur le millésime 2021, avec le vigneron qui proposera à la dégustation sa première récolte le samedi 30 avril prochain, à la cave de l'AVB.

«L'année 2021 ne fut pas facile, comme partout, avec une météo compliquée et de la grêle en plus. Mais tout ceci a été contrebalancé par de très jolies surprises, avec des concentrations intéressantes. Dans les blancs, la fraîcheur est bienvenue. C'est clair qu'il y aura moins de vin, mais il sera bon», promet Mattéo Murphy. **RG**

Le Vully, terre à vin blanc, mais pas seulement. Le divico arrive

PRAZ

Dans le Vully en ce mardi matin, les rayons d'un soleil de fin d'hiver inondent des vignes encore vierges de verdure. Nous sommes chez Jean-Daniel Chervet, vigneron à Praz. Il est aussi président de l'Interprofession des vins du Vully et c'est à ce titre que nous l'interrogeons sur l'avenir des encépagements vulliérains. «Nous sommes ici sur un terroir qui est idéal pour les vins blancs. Le sol est neutre et met bien en évidence la typicité de ces cépages, dont le chasselas, toujours très apprécié», explique-t-il d'emblée. Et pour les blancs, le choix est vaste dans le Vully: chasselas, chardonnay, traminer, pinot gris, riesling sylvaner, freiburger, sauvignon blanc… «A l'époque, nos ancêtres ont su innover afin de diversifier l'offre, en plantant notamment du freiburger au milieu des années 50 déjà.

Jean-Daniel Chervet est président de l'Interprofession des vins du Vully.

Le sauvignon blanc a suivi un peu plus tard. Désormais, on profite plutôt bien du réchauffement climatique, avec notamment ce cépage qui s'épanouit de plus en plus par chez nous», fait remarquer Jean-Daniel Chervet.

Entre ceps et sarments, les vignerons vulliérains discutent passablement sur les pistes à explorer, aussi sur deux axes, comme à l'AVB: la clientèle et l'environnement. «Les méthodes de travail, tout comme le mode de consommation des gens ont changé. On s'adapte continuellement. Aujourd'hui, les vins ont plus de substance qu'autrefois. On laisse de moins grandes récoltes et maturer plus longtemps à la vigne», indique le président de l'Interprofession.

Quant aux rouges, le divico – union du gamaret et du bronner – est de plus en plus tendance sur les coteaux du bord du lac de Morat. Il s'agit aussi d'un cépage développé dans notre pays par l'Agroscope. Il a été obtenu en 1996 déjà, mais il n'est disponible que depuis 2015, afin de créer un cépage multirésistant pour lutter plus écologiquement contre le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise. Le divico produit des vins très riches en couleurs et en tannins, et il peut être utilisé en monocépage ou en assemblage, mais il ne représente pour l'instant que 1% des rouges dans le Vully.

Pour les blancs, le divona – aussi une union du bronner et du gamaret – est aussi le fruit de longues études de l'Agroscope qui offre les mêmes résistances que son cousin rouge le divico. Ils font tous deux parties de ce que les experts appellent les vins Piwi (diminutif allemand pour décrire des nouveaux cépages résistants aux maladies fongiques). Progressivement, ils pourraient supplanter le chasselas et le pinot noir, plus sensibles et qui demandent d'user plus souvent du pulvérisateur.

«Le non-traitement est une ineptie»

«Les vignerons ne traitent pas par plaisir. C'est contraignant pour la santé et l'environnement et cela coûte cher. Mais le non-traitement est une ineptie. Même le bio doit être cuivré ou soufré. De nouvelles techniques existent pour mieux cibler les traitements qui sont aussi de plus en plus rares, mais cela demande aussi beaucoup plus de travail pour le vigneron dans sa vigne. Nos deux pistes pour le futur, c'est soit plus de bio, soit des cépages plus résistants», explique Jean-Daniel Chervet.

Les vins seront riches et ils vont bien vieillir

Et qu'y aura-t-il dans les verres du millésime 2021? «L'année a été climatiquement compliquée. A la fin du mois de juillet, on se demandait où on allait. Un mois de septembre sec a rattrapé l'année. La récolte n'est pas abondante, mais les vins seront riches, avec une belle structure. Ils vont bien vieillir», rassure avec le sourire Jean-Daniel Chervet. **RG**