

Des cépages inusuels pour des marchés de niche

DIVERSITÉ Si le chasselas, le pinot noir et le gamay occupent le podium des cépages les plus présents sur territoire vaudois, plusieurs viticulteurs vinifient des variétés moins connues.

PAR **FABIENNE.MORAND**@LACOTE.CH

Si l'on regarde les références locales sur la carte des restaurants, on retrouve une majorité de vignes comptant du gamay et du garanoir. Certes, ce sont des cépages intéressants, qui ont dynamisé les rouges du canton. Toutefois, j'en suis un peu lassé. J'ai envie de travailler des plus "exotiques", souligne Antoine Sauty, vigneron de Denens.

Le vigneron cultive les classiques chasselas, gamay, pinot noir, chardonnay ou encore merlot, il en compte aussi des plus rares, tels le petit verdot, le cépage rouge à la maturité précoce, et la mondeuse, un cépage rouge originaire du Valais. C'est à la Savoie que l'on retrouve plusieurs de ses paires. Antoine Sauty réjouit d'arriver en proportion avec le très aromatique chenin blanc, qui est typique de la Loire et que j'ai découvert récemment. J'ai également commandé du zinfandel, du primitivo en Italie, qui couvre une partie du vignoble californien, ajoute celui qui aime le visage des clients s'illuminer lorsqu'ils dégustent ses spécialités.

Les vins qui se désirent

Toutefois, avant d'arriver à la couler sa vinification dans une bouteille, le vigneron doit être patient. «Généralement, nous importons les greffes. Après les avoir placés sur

un porte-greffe, ils passent un an en terre dans notre pépinière avant d'être livrés», explique Christian Dutruy, de Founex. A relever que le végétal importé doit respecter les normes et règles du passeport phytosanitaire.



La décision doit être mûrie, et il m'arrive de demander au vigneron s'il est sûr de son choix.

CHRISTIAN DUTRUY
PÉPINIÉRISTE DES FRÈRES DUTRUY

Une fois plantés dans le vignoble, trois à six ans seront encore nécessaires pour obtenir une récolte optimale. «La décision doit être mûrie, et il m'arrive de demander au vigneron s'il est sûr de son choix», ajoute le pépiniériste des Frères Dutruy. Car des cépages sont plus sensibles aux maladies que d'autres et certains prennent davantage de temps pour mûrir. Si l'évolution climatique offre de nouvelles possibilités, tout n'est pas pour autant possible dans notre région.

Il arrive cependant que l'emplacement et le sol de certaines parcelles permettent certaines spécialités. C'est ainsi que, pendant une quinzaine d'années, Martial Gros, d'Echi-



A Denens, Antoine Sauty a des envies d'exotisme. Parmi ses spécialités, il cultive la mondeuse, un cépage ancien. CÉDRIC SANDOZ

chens, a pu cultiver de la petite arvine à Saint-Prex. «C'était mon péché mignon», admet-il. Aujourd'hui, des habitations remplacent la vigne et l'Echichanais a planté, ailleurs, de l'ancellotta. Une variété italienne «que j'ai d'abord utilisée pour des assemblages, car il est

très coloré. Mais il s'allie mal avec le pinot ou le gamay», a constaté Martial Gros.

A Denens, Antoine Sauty a des envies d'exotisme. Parmi ses spécialités, il cultive la mondeuse, un cépage ancien. CÉDRIC SANDOZ

Un trio largement en tête

Des dizaines de cépages colorent les 3799,7 hectares du vignoble vaudois. En tête, et très largement, on retrouve le chasselas qui occupe 59,2% des surfaces et représente 90,7% des blancs. Il est suivi par le pinot noir (12,6% de la surface totale) et le gamay (8,4%).

Ces chiffres, qui proviennent du rapport annuel de la vendange 2022, disponible sur le site de l'Etat de Vaud, montrent qu'aucun des autres cépages ne dépasse les 4%. Le détail va jusqu'aux raisins qui composent 0,1% des vignes. Dans ce lot, on retrouve notamment le malbec (rouge) et l'altesse (blanc). A relever que le servagnin, une ancienne variété de pinot

noir introduite en 1420 à Saint-Prex, représente 0,2% des surfaces vaudoises avec ses 6,2 hectares de vigne. Les autres blancs et rouges non détaillés sont éparpillés sur respectivement 25,5 et 27,7 hectares du vignoble vaudois.

Du côté des cépages admis pour l'appellation d'origine contrôlée (AOC), le règlement vaudois en accepte 30 différents en blancs et 31 en rouges. Cela ne signifie pas pour autant que l'on trouve actuellement la totalité de ces 61 cépages. Par ailleurs, certains aujourd'hui cultivés ne sont pas listés parmi ceux admis pour l'AOC.

Des alliages à l'infini Après l'avoir laissé en barrique le temps de savoir comment le sublimer, le producteur découvre un vin intéressant, qu'il met désormais en bouteille. S'il garde l'idée de, peut-être, un jour, replanter «sa» petite arvine, il a pour l'instant plutôt opté pour du gamarello, un croisement entre du merlot et du gamaret issu de la station de recherche Agroscope. C'est de cette manière qu'est né, en Allemagne, le dornfel-der. En 1976, Alain Rolaz, de Gilly y effectue un stage, le découvre, avant de l'importer en 1999. «Au début, les clients étaient sur la réserve, c'était assez difficile de vendre le vin de ce cépage, se souvient-il. C'était un goût nouveau, très

“
Ces cépages permettent d'éveiller la curiosité.”

CÉDRIC ALBIEZ
VIGNERON À MONT-SUR-ROLLE

marqué sur le poivron.» Mais avec les années, le nectar se bonifie.

Une rareté attendue

Aujourd'hui, la demande de ses clients est plus élevée que ce qu'il arrive à produire. «Il plaît à la jeunesse, c'est un vin qui surprend et se marie bien avec une cuisine relevée».

Autre pays mais même procédure avec le grenache et le cabernet sauvignon qui ont donné le marselan, créé par la station de recherche de Mont-

pellier et que cultive Albiez, de Mont-sur-Rolle donne un rouge corsé et tannique. Lorsque le millésime est généreux, je le vinifie en assemblé avec du syrah». Quant au malbec, qui vient du sud-ouest de la France, Cédric Albiez l'a découvert après avoir eu l'occasion de déguster.

Ces vins issus de cépages moins connus sont souvent un produit d'appel. «Ils permettent d'éveiller la curiosité», relève Cédric Albiez, et nous démarquer avec notre diversité, complète Antoine Sauty. Celle-ci est intéressante à travailler, car il s'agit d'une vigne fine avec des tailles variables. Certains cépages produisent peu de grappes, d'autres il faut en supprimer une partie pour le coup». Dans tous les cas, le vin final dépasse rarement 1000 bouteilles par an.