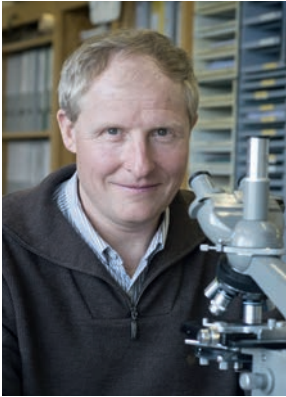


Diversité des cépages et des réglementations vitivinicoles



Olivier Viret
Chef du centre de compétence
vitivinicole et cultures spéciales,
Etat de Vaud

Suite à la crise phytosanitaire sans précédent de la fin du XIX^e siècle, une recherche vitivinicole cantonale puis fédérale s'est mise en place pour trouver des solutions durables au phylloxéra, au mildiou et à l'oïdium. Dans la première partie du XX^e siècle, le centre de recherche du Caudoz à Pully a évalué le potentiel de plus de 160 hybrides interspécifiques résistants aux maladies fongiques, que la France a créés et qui ont tous été abandonnés du fait de leur piètre intérêt œnologique, à l'exception du Plantet (Seibel 5455). Ces travaux ont encouragé la création variétale dès les années 1960, dans l'optique de la diversification de l'encépagement des cépages rouges en particulier. Six cépages rouges et deux blancs, issus de croisements entre *Vitis vinifera*, ont été homologués entre 1993 et 2012, complétés par cinq nouveaux cépages rouges en 2016, tous très peu sensibles à la pourriture grise. A partir de 1996, l'objectif de recherche s'est focalisé sur l'obtention de cépages résistants aux autres maladies fongiques, avec l'homologation de Divico en 2013 et du cépage blanc Divona présenté en page 298. En 2013, une convention de collaboration entre l'Institut national de recherche agronomique (INRA) de Colmar et Agroscope a été signée dans le but de combiner les génotypes français aux génotypes suisses, pour augmenter la résistance aux pathogènes. Une nouvelle génération de cépages qui ne devront pratiquement plus être traités avec des fongicides ont vu le jour et sont actuellement évalués au niveau agronomique et œnologique à Pully et en France.

La très large diversité des cépages cultivés en Suisse a permis de démarquer les vins indigènes des vins étrangers, d'éveiller la curiosité du consommateur, de maintenir des parts de marché face à la concurrence et d'adapter la viticulture aux changements climatiques. La production de vins uniques, de haute qualité et à forte valeur ajoutée est un atout majeur de la viticulture en zone alpine, qui doit faire face à des frais de production incompressibles. A l'inverse, cette grande diversité ne permet pas d'augmenter significativement les parts du marché d'exportation par l'éclatement de l'offre et les faibles volumes disponibles. Les cépages traditionnels, comme le Chasselas, le Pinot noir, le Gamay et le Merlot au Tessin, dominent largement le vignoble et sont ancrés dans l'histoire de nos terroirs, produisant des vins de référence.

Jusqu'à présent, les réglementations d'appellation contrôlée spécifiques à chaque canton ont progressivement intégré les nouveaux cépages au gré de leur succès, dans un souci d'encouragement de la diversité. Ainsi, Merello, Gamarello, Cabernello, Cornarello, Nerolo et les deux cépages résistants Divico et Divona sont venus compléter à partir du millésime 2018 la liste des cépages admis pour l'AOC dans le canton de Vaud. Ces deux cépages interspécifiques répondent le mieux aux attentes du plan d'action national de réduction des intrants phytosanitaires. Leur statut réglementaire n'est toutefois pas le même dans tous les cantons où ils ne peuvent produire que des vins de pays.

Dans le contexte actuel de l'évolution de l'AOC vers l'AOP (appellation d'origine protégée), calqué sur les autres produits agricoles, la matière première des produits transformés est très précisément définie. En fonction des règles qui seront fixées, la large gamme de cépages actuellement admis pour des vins AOC devra être révisée et un compromis devra être trouvé avec le développement des IGP (indication géographique protégée) pour ne pas freiner l'innovation et les attentes des consommateurs pour une viticulture innovante et plus écologique. Les nouveaux cépages pourraient trouver leur place dans la catégorie IGP, avant d'être admis en AOP au moment où leur notoriété et leur ancrage au terroir se confirmeront.