

Fines gueules

José Vouillamoz: l'homme qui fait parler les cépages

En analysant l'ADN des cépages, le passionnant biologiste valaisan bouscule mythes et certitudes. En prélude aux Caves ouvertes du 30 mai, portrait du nouveau parrain du millésime genevois

Annick Jeanmairet

Il aurait pu se contenter de boire du vin, lui qui est tombé dans le fendant quand il était petit. Mais un jour, José Vouillamoz a décidé de joindre l'utile à l'agréable. Doctorant en systématique moléculaire - soit la classification des plantes par leur ADN - le biologiste entreprend de s'attaquer au monde des cépages. «J'avais entendu parler des recherches de Carole Meredith à l'Université de Californie, à Davis. J'ai obtenu une bourse pour partir un an là-bas en vue d'étudier la génétique des cépages suisses.»

Nous sommes en 2001 et, très rapidement, le Valaisan fait une découverte étonnante: le cornalin valaisan, qui fait la fierté du canton avec d'autres cépages dits autochtones, est en fait le fils... d'italiens! «Il est issu d'un croisement naturel entre le mayolet et le petit rouge, deux cépages indigènes du Val d'Aoste», précise le généticien, qui a accepté d'être le parrain du nouveau millésime genevois (*lire ci-dessous*).

Tollé dans le vignoble valaisan, où l'on n'apprécie guère cette remise en cause du caractère indigène de ce cépage. «Certains vigneronns m'ont dit que ça leur faisait mal au ventre. Je peux le comprendre, car ils sont viscéralement attachés à leurs vignes. C'est comme si je m'attaquais à leurs enfants. D'autres ont contesté mes recherches. Mais je préfère la vérité scientifique aux légendes, fussent-elles charmantes.» Aujourd'hui, on sait également que l'humagne rouge aussi est italienne, puisque c'est le même cépage que le cornalin d'Aoste.

Sangiovese, le calabrais

Mais il n'y a pas qu'en Valais que le généticien, devenu l'une des références mondiales en la matière, casse les mythes. En Italie, il a ainsi pu établir que l'un des parents du prestigieux sangiovese toscan, à l'origine des plus grands vins de la région, était un cépage... calabrais. Oser affirmer, sur les terres du sangiovese - la chose s'est déroulée lors d'un symposium à Florence - que l'aristocrate raisin aurait pour père un vulgaire roturier, qui plus est du sud... La nouvelle passe mal: «Les réactions ont été assez violentes, y compris dans la presse. En gros, on a affirmé que ma découverte était invalide», se souvient-il.

Pour étayer ses recherches, le généticien se fait enquêteur. Il coupe et re-



José Vouillamoz: «Plutôt que de se disperser et de produire des cuvées juste pour se démarquer de son voisin, on devrait davantage se concentrer sur les cépages qui ont fait leurs preuves.»

SABINE PAPILOU

coupe ses sources, part à la recherche d'archives oubliées, parcourt les bibliothèques et les conservatoires de la vigne, consulte les historiens. «En fait, ce qui fait le sel de mon activité, c'est de confronter la réalité génétique avec le fait historique. Par exemple, j'ai découvert un jour qu'un vieux cépage valaisan avait une origine hongroise. Restait à savoir pourquoi. C'est en me rendant en Hongrie que j'ai finalement découvert qu'il y avait eu, il y a fort longtemps, une immigration hongroise en Valais.»

Syrah, l'ardéchoise

Toutes ces recherches, il les a réunies dans un livre - ou plutôt une encyclopédie - écrit en collaboration avec la célèbre critique Jancis Robinson et sa collaboratrice Julia Harding. *Wine Grapes*, paru en anglais à la fin de 2012, est la nouvelle bible des cépages: plus de trois kilos pour 1368 cépages répertoriés. «Il s'agit des cépages cultivés dans le monde et qui donnent des vins disponibles dans le commerce.» Pour chaque raisin, les auteurs décrivent les synonymes connus, les variétés avec qui on peut le confondre, son origine, son histoire, les endroits où il est cultivé, quel type de vin il donne, etc. «Nous espérons pouvoir publier le livre en français prochainement», précise le chercheur.

Sous la lettre S, on trouvera par exemple le célèbre cépage syrah. «On a raconté tellement d'histoires à son sujet! Certains affirment qu'il est originaire de Syracuse. D'autres de Shiraz, dans l'ancienne Perse. D'ailleurs, les Australiens se targuaient d'être les seuls à avoir conservé son nom originel. Mais nous avons établi qu'en fait, la syrah était la fille de la dureza d'Ardèche et de la mondeuse blanche de Savoie.»

La dureza d'Ardèche est d'ailleurs l'exemple typique des cépages que José Vouillamoz affectionne particulièrement: «J'aime les vieux cépages oubliés. Et si mes recherches peuvent les faire revivre, ça me ravit.» Il se trouve que la dureza vient d'être remise en culture par un vigneron: «Je vais la goûter pour la première fois dans quelques jours. Elle donne un vin coloré et épicé. Comme la syrah!»

Et le vignoble genevois dans tout ça? «De par sa situation géographique, c'est un vignoble ouvert à plusieurs influences. On ne peut pas dire qu'il y ait des cépages véritablement autochtones à Genève. Mais il y a des cépages historiques, comme la mondeuse, très présente avant la crise phylloxérique et qui fait un timide retour. Je trouve cela très positif, tout comme la réapparition d'un autre cépage d'origine savoyarde, l'altesse.»

Sinon le généticien se méfie de la multiplication des cépages: «En Suisse, nous avons 15 000 hectares de vignes. Nous y cultivons 212 cépages en AOC. C'est énorme! Je suis sceptique quant au bien-fondé de cette diversité, car tout cépage n'est pas forcément adapté à tous les terroirs et à tous les vigneronns (chaque plant exige un savoir-faire spécifique). De plus, le consommateur n'arrive plus à suivre. Plutôt que de se disperser et de produire des cuvées juste pour se démarquer de son voisin, on devrait davantage se concentrer sur les cépages qui ont fait leurs preuves. A Genève par exemple, c'est le cas du sauvignon et du gamay. Après tout, les Bourguignons ont construit leur identité sur deux cépages, un rouge et un blanc!»

Le vin genevois millésime 2014 est tiré. Faut-il le boire?

● Plus de corps, plus de densité, plus de fond: les vins du millésime 2014 seraient, c'est à peu près sûr, supérieurs à ceux de 2013. Voilà ce que prévoient les vigneronns genevois en octobre dernier, profitant de l'été indien pour faire leurs vendanges (tardives), après avoir vécu un été hivernal et un coup de panique provoqué par la mouche suzuki. A l'heure où l'on s'apprête à déguster le vin nouveau - Caves ouvertes le 30 mai - confirment-ils ces prévisions optimistes?

«Chez moi, c'est clair: 2014 est bien supérieur à 2013. Les blancs sont particulièrement expressifs sur le plan aromatique. Parmi eux, le sauvignon

est spécialement réussi; il n'a pas ce côté pipi de chat qui caractérise le sauvignon pas mûr», se réjouit Philippe Villard, du domaine du même nom à Anières. En ce qui concerne les rouges, «même si on n'est pas sur une année de concentration folle, les vins ont pas mal de fruité et de rondeur, ils ont davantage de chair qu'en 2013».

Du côté de Lully, Jacques Dupraz, du Domaine des Curiades, ne pouvait qu'être heureux de sa vendange 2014, vu qu'en 2013 la tempête de grêle avait ravagé sa récolte (80% de perte). Lui aussi est «ultracontent» de son sauvignon et très content de son chasselas. En revanche, le viognier et le savagnin, cépages plus tardifs, ont

été plus compliqués à vinifier. «Malgré l'été indien, on n'a pas pu compenser le froid estival.» Quant aux rouges, «les vins n'ont pas énormément de fond, mais ils sont jolis. Ils seront agréables à boire jeunes, sur le fruit.»

A Dardagny, Sophie Dugerdil a quant à elle subi la grêle (30% de perte), mais «malgré tout, on s'en sort mieux qu'en 2013. On a davantage de concentration dans les vins. Dans les rouges, le gamay et le pinot noir se goûtent particulièrement bien.» Dans les blancs, le coup de cœur de la vigneronne ne va pas au sauvignon, mais au pinot blanc et au chardonnay. «Le chardonnay est splendide,

confirme Jean-Pierre Pellegrin, du

Domaine Grand'Cour à Peissy. On a de l'acidité, de la verve, du jus, de la présence. En 2013, on avait certes de l'acidité, mais les vins étaient plus sveltes.» Même constat pour les rouges, qui sont «charnus et croquants, très nettement au-dessus de 2013».

Pour le vigneron, 2014 est un très beau millésime, rouges et blancs confondus. «En 2009, j'avais été un peu déçu par les blancs, qui manquaient d'acidité. Tandis qu'en 2013, j'ai été déçu par les rouges, qui manquaient de concentration. Cette année, je suis content sur toute la ligne.»

A.J.A.