

Viticulture et réchauffement climatique

Le grenache plante ses racines à Échichens-sur-Rhône

Lionel Widmer a planté le cépage rhodanien friand de grosse chaleur sur les hauts de Morges. Il en tire une cuvée confidentielle au long élevage. Une idée d'avenir?

Cécile Collet Texte
Marie-Lou Dumauthioz Photos

De Châteauneuf-du-Pape à Échichens, il n'y a qu'un pas. Ou plutôt qu'un coup de rame. Et si les vins de l'appellation star des Côtes-du-Rhône ont toujours eu tendance à descendre le fleuve pour s'exporter, ses cépages le remontent et s'installent en Suisse. Syrah, viognier, voire marsanne (ou ermitage) ont déjà fait le voyage. C'est au tour du grenache.

Le cépage rhodanien originaire du nord est de l'Espagne est encore rarissime en Suisse. «Il n'y en a que 1,4 hectare en tout», indique Lionel Widmer, vigneron à Échichens. On en trouve aussi quelques cepages chez Fabien SorDET, à Luins, au Domaine du Paradis, à Satigny (GE), ou encore chez Fernand Cina, à Salquenen (VS).

Le vigneron membre d'Arte Vitis, qui a repris la Cave du Signal en 2017, en a tiré une cuvée confidentielle vendue 60 francs. Réserve à sa clientèle, elle est élevée trois ans dans une feuillette (114 litres) de chêne neuf d'Onnens. Le résultat est magnifique: une robe rubis, un nez de myrtille, de rose et de cassis, légèrement fumé, et en bouche du fruit, des tanins souples et une tension qui soutient le volume d'alcool (14°) et en fait un beau vin de garde.

Au revoir pinot, gamaret...

Lionel Widmer n'a pas choisi le grenache par hasard. Chef de culture durant dix ans à Marcelin, où il enseigne encore, il a pu tester l'adaptabilité des cépages tardifs (qui mûrissent le plus tard) à nos conditions climatiques, moins chaudes que leurs terres d'origine. «Le grenache est celui qui s'en sort le mieux. Il reste bien jusqu'à novembre! Il permet de tirer les maturités loin dans la saison. Alors que le mourvèdre, par exemple, se vide, se flétrit comme une vieille chauve-souris passé un certain stade...»

D'abord en surgreffage sur quelques lignes, le cépage gagne



La vigne de grenache de Lionel Widmer a une vue plongeante sur la vallée du Rhône.



Vaudois, le grenache est frais et élégant.

Exposition et dégustation

● Le Musée du vin de Sierre propose, du 9 mars au 1^{er} décembre, une exposition temporaire intitulée «Dessine-moi la vigne de demain». Changement climatique, adaptation des méthodes culturales, relève et préservation du patrimoine seront parmi les thèmes abordés. L'accent est mis sur la viticulture valaisanne, avec des apports historiques et scientifiques, des témoignages de viticulteurs de plusieurs générations, ainsi que des interventions d'artistes. Plusieurs conférences et ateliers sont prévus, selon un programme consultable en ligne sur www.museeduvin-valais.ch

Musée du vin, rue Sainte-Catherine 6, Sierre. Du 9 mars au 1^{er} déc., me 14 h-18 h, sa-di 11 h-18 h. Plein tarif: 10 fr.

● Le groupe de climatologie appliquée de l'Université de Neuchâtel, sous la direction de la professeure Martine Rebetez, organise une série de «dégustations scientifiques» gratuites et ouvertes à tout le monde autour de «La viticulture neuchâteloise face aux changements climatiques» dans tout l'arc jurassien. Le 19 mars, c'est à Grandson que climatologues, vignerons, œnologues et passionnés débattront des résultats des travaux de recherche de l'UNINE et de l'adaptabilité de certains cépages tout en dégustant. Détails sur www.unine.ch/geographie (recherche/climatologie appliquée). **CCO**

Dégustation scientifique, ma 19 mars, 19 h, salle communale de Grandson (aussi le 29 mars à Delémont). Gratuit.

du terrain chez le vigneron, dont le domaine fait 2 ha entre Échichens et Monnaz. «Il s'agissait de remplacer les vignes de gamaret, trop sensibles à l'esca (ndlr: une maladie cryptogamique du bois de la vigne)...» La suite? Pour le spécialiste, elle ne s'envisage pas sans prendre en compte le réchauffement climatique.

«Il m'est arrivé de vendanger le pinot noir que nous avons sur ces parcelles plein sud au mois d'août. C'est insensé! Le raisin n'a pas le temps de mûrir correctement.» Un cépage tardif profitera au contraire du climat diurne sur le déclin et de nuits plus fraîches pour gagner gentiment en maturité, et ne pas risquer de présenter des goûts herbacés ou des tanins trop secs.

Résistant à la sécheresse, pas compliqué niveau nutrition, très productif, conciliant durant la vinification, conservant du fruit, le grenache semble avoir toutes les qualités aux yeux de Lionel Widmer. «Sauf une, pondère-t-il. Il est hypersensible au mildiou.» En

2021, le vigneron en biodynamie (Demeter) a perdu toute sa récolte de grenache. «Mais on ne m'y reprendra plus! Il faut juste traiter deux fois plus. Et puis on se prépare plutôt à des étés très secs.»

Mais alors que la syrah et le viognier ont entamé le voyage vers le nord depuis longtemps, pourquoi le grenache a-t-il tant de peine à se faire une place au soleil sous nos latitudes? Selon le vigneron, c'est que «ce n'est pas un cépage complet si l'on pense aux standards». En clair, vinifié seul, il donne des vins peu tanniques, très fruités mais peu épicés, et ne correspond pas forcément à l'attente du public.

En effet, à Châteauneuf-du-Pape (F), le grenache n'est qu'un (le principal) des treize cépages autorisés dans l'assemblage, et compte sur mourvèdre et syrah pour lui donner du corps. Au Priorat (ES), il est souvent complété par du carignan, du cabernet sauvignon, de la syrah et du merlot. Mais il se retrouve au minimum à 90% dans les bouteilles de canonnau de Sardaigne. «Et à Châ-

teauneuf, l'un des crus les plus réputés, le Château Rayas, est un 100% grenache!» ajoute Lionel Widmer.

Une adaptation lente

Si le vigneron mise sur le grenache aujourd'hui, c'est aussi parce qu'il y a un marché à prendre du côté des vins fruités. Mais il n'est pas dupe: «C'est peut-être une transition et il faudra trouver autre chose dans dix ou quinze ans.» L'idée ne lui fait pas peur. Au menu des essais, il prévoit aussi de revenir aux vignes moitié pergola moitié guyot, pour gagner de la fraîcheur sur certaines parcelles, et il crée de nouveaux cépages à partir de pépins. «C'est un boulot d'une quinzaine d'années, sourit-il. Mais ce n'est rien lorsqu'on est dans une démarche de longévité de la vigne.»

Et à ceux qui prétendent qu'il n'y aura plus de chasselas à Lavaux dans quelques décennies, il rigole. «Plus le même chasselas peut-être! Mais le vivant s'adapte, les méthodes culturelles et les goûts aussi.»

Le coup de fourchette

GASTROVAUD

L'Osteria 31 mitonne une touche d'Italie à Saint-Sulpice

Pour séjourner au plus près du campus, c'est le point de chute privilégié des hôtes de l'EPFL et de l'UNIL. Il y a quelques mois, l'Hôtel Starling a décidé de repenser son restaurant en lui donnant un nouveau nom, l'Osteria 31, et un nouveau chef, le Napolitain Tomaso Santori. Désormais, la communauté académique se découvre une table qui vaut le détour, jouant la carte transalpine, mais sans en faire trop. C'est d'ailleurs dit en préambule du menu: le chef apporte «il suo tocco italiano», sa touche italienne.

Particulièrement esthétiques, les entrées n'ont rien en effet de typé, préférant multiplier les saveurs. Dans ce registre, le saumon gravelax (25 fr.) coche beaucoup

de cases, mais à très bon escient. Mariné au combava, thé jasmin et poivre tilfada, il s'accompagne d'un carpaccio de betteraves mixtes, d'une brioche à l'encre de seiche et beurre à l'ail noir. Beau et généreux, l'os à moelle s'italianise quant à lui avec une polenta à la courge, peut-être un peu compacte. (14 fr.)

Pour la suite, la carte évite le tout-venant de plats de pâtes, avec entre autres des lasagnes «des bois», sauce béchamel au Taleggio, noix et noisettes (28 fr.). Les végétariens amateurs de champignons apprécieront. Côté terre et mer, l'Osteria propose une pièce du boucher (49 fr.) et du pêcheur (42 fr.) selon l'arrivage. Mais le chef n'oublie pas



Le gérant de l'Osteria 31, David Lathière (à g.), et son chef, Tomaso Santori. MARIE-LOU DUMAETHIOZ

d'élargir le champ, notamment avec un original parmentier d'effiloché de sanglier du Jorat (32 fr.). Nous avons goûté le magret de canard (42 fr.), de facture classique, mais joliment animé de notes d'agrumes, grâce à sa sauce à la mandarine et ses billes de yuzu.

Au dessert, le tiramisu à la pistache (12 fr.) laisse un sentiment partagé, avec sa saveur marquée, mais qui cède un peu trop à la douceur. Aussi, il pourrait presque se boire au lieu de se laisser fondre dans la bouche. On n'hésitera pas à équilibrer avec un excellent choix de glaces. Celle à la bergamote (4 fr. la boule) fait merveille pour clore la soirée - qu'on ne regrette pas d'avoir passée au restaurant de l'hôtel.

L'adresse

L'Osteria 31 (Hôtel Starling)
Route Cantonale 31
Saint-Sulpice
021 694 85 85
starling-hotel-lausanne.com/fr/
Fermé sa et di midi.

Cuisine italienne moderne et sans clichés.

De 70 à 90 fr. par personne avec les boissons.

Belle carte de vins italiens, suisses et français.

www.24heures.ch/gastronomie