

L'avenir des cépages résistants

BIODYNAMIE L'heure est aux solutions qui privilégient le développement durable.

ANNE DEVAUX
anne.devaux@lacote.ch

Pionnier des cépages résistants en Suisse, Reynald Parmelin, vigneron-encaveur, a bourlingué et visité de nombreux vignobles de par le monde. Il a également travaillé à l'École d'ingénieurs de Changins.

Il a repris le domaine familial en 1990, «La Capitaine» à Begnins, dont il représente la huitième génération. A la révolution biodynamique, il a ajouté l'audace marketing avec la bouteille bleue, unique en son genre, qui identifie les vins du lieu.

Dès 1994, il a planté une petite parcelle de 3000 m² de cépages résistants, le «johanniter», issu du croisement du pinot gris, du chasselas, du riesling et du seyve-villard (un vieux cépage français). En 2001, il a ajouté une seconde parcelle de 6000 m² et en 2015 une troisième de 5000 m².

De l'ex-URSS à Changins

Reynald Parmelin est intarissable sur le sujet des cépages résistants. Il raconte un petit bout de l'histoire qui remonte à l'époque du rideau de fer, quand il existait encore. En effet, les pays de l'Est ont toujours été réputés pour leur tradition viticole: Russie, Hongrie, Roumanie... Les produits chimiques

« Je voulais dépoussiérer l'image du bio, barbe, sandales et 2 CV! »

REYNALD PARMELIN VITICULTEUR

étaient trop chers pour les vignerons. Pour lutter contre les maladies de la vigne qui sont dues à 90% à des champignons, ils croisaient des cépages anciens avec des locaux. L'efficacité étaient plutôt intéressante, mais le goût du vin restait très moyen.

Dans les années 1970, l'Agroscope de Changins a orienté ses recherches pour obtenir du résistant et de la qualité.

Reynald Parmelin a longuement étudié le johanniter dans



Reynald Parmelin dans ses vignes. Les cépages résistants exigent très peu d'intervention. SIGFREDO HARO

les vignobles allemands au bord du Rhin. Il se souvient d'avoir dégusté le pire et le meilleur.

Du cep à la bouteille

Pour faire de l'excellent vin issu de cépages résistants, il faut d'abord planter au bon endroit. Le domaine de La Capitaine de 22 hectares s'étale sur 4 km entre Begnins et Tartegnin. Il est composé de douze sols différents. «Les sols ont bougé avec les glaciers, à 1km d'intervalle, on peut avoir un sol calcaire ou un sol acide», souligne le vigneron. Ensuite il faut cultiver de la bonne façon, avec un enherbement raisonné. Cela signifie «que la vigne doit souffrir un peu mais pas trop, l'enherbement sert à calmer la vigueur du cep». Enfin, à l'étape de la vinification, «il faut rectifier certains défauts. Par exemple, le johanniter est bon dans la bouche et après il devient amer».

Le défi de la qualité gustative

L'amertume du vin vient de la peau très épaisse du raisin qui est le résultat de la résistance mécanique induite par le croisement des cépages pour affronter les attaques des champignons.

Au moment de la vinification, l'élimination de fin de presse supprime l'amertume. Cela repré-

sente tout de même 30% du jus.

Cependant, le vigneron analyse cette perte de jus de façon très positive: «Toutes les économies viticoles, réalisées grâce à l'absence de produits et un besoin très réduit en main-d'œuvre, sont perdues dans le vinicole. Nous arrivons ainsi au même prix pour les cépages résistants et non résistants, il n'y a pas de surcoût, ainsi la santé ne devient pas un luxe!»

Imposer un nouveau goût

«Lorsque j'ai planté le johanniter, il était totalement méconnu commercialement. Ce n'est pas facile de faire connaître un nouveau

cépage.» Les dégustations au domaine, dans les foires et salons permettent au vigneron d'aller à la rencontre des clients et de leur expliquer sa démarche.

Ce nouveau goût, très fruité et, au final, légèrement sucré, séduit les jeunes, les femmes et les experts. Les médailles qui ont récompensé les vins bio de Reynald Parmelin trois années de suite de 2007 à 2009 ont aussi suscité la curiosité du secteur.

Il se réjouit de constater que la nouvelle génération de vignerons n'est pas bloquée «chasselas, chasselas!»

UNE PISTE DE RECHERCHE MAJEURE

Selon Jean-Laurent Spring, chef du groupe viticulture à la Station Agroscope à Pully, le développement de cépages résistant aux principales maladies de la vigne représente la voie royale pour une réduction significative de l'utilisation de fongicides en viticulture. En effet, la culture des cépages classiques, sensibles aux maladies, nécessite l'application de nombreux traitements fongicides en viticulture biologique ou intégrée pour assurer une récolte de qualité. Le potentiel qualitatif des nouveaux cépages résistants mis en œuvre restera déterminant pour leur succès. Il s'appuie sur le développement très satisfaisant depuis cinq ans du cépage divico dont il a été le sélectionneur. Néanmoins, le changement prendra du temps. En effet, la culture de la vigne s'étend sur trois à quatre décennies. En Suisse, au cours des dix dernières années, l'étendue occupée par des cépages résistants a doublé. Aujourd'hui, elle ne représente toutefois encore que 1,6% de la superficie en vignes. Jean-Laurent Spring et Johannes Rösti présenteront le sujet des cépages résistants au Congrès 2018 de la viti-viniculture biologique qui se tiendra le 7 mars à Neuchâtel.

RECETTE

Légumes anciens et poulet en crapaudine

LA CHEF



Aurélie Blondel, est une maman de trois enfants, une enseignante en pause et une blogueuse culinaire sur quandlescottes.cuisinent.wordpress.co. Elle est aussi une férue de cosmétiques naturels qu'elle fabrique et vend dans de petites boutiques près de Gland.

Vos légumes racines vous font de l'œil dans votre frigo et vous ne savez qu'en faire. Voici une recette qui met en valeur le poulet fermier que vous êtes allé chercher chez un producteur de la région. Barbara Baumgartner, du domaine Bois-Bougy à Nyon, les propose sur les marchés de Gland et de Nyon ou à la ferme, sur commande.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 poulet d'1,5 kg environ.
- 20 g de beurre.
- 1/2 cc de sel fin.
- 2 panais.
- 2 patates douces de belle taille.
- 4 carottes (n'hésitez pas à jouer avec les couleurs).
- 1 cs d'huile de tournesol.
- 1 cs d'huile d'olive.
- Des épices en poudre: gingembre, cannelle, paprika, poivre blanc, oignon, coriandre, piment d'Espelette.
- 1/2 cc de sel.
- 5 à 6 gousses d'ail en chemise (auxquelles on laisse la pellicule de protection).

Réalisation. Préparez le poulet en crapaudine: le fendre dans sa longueur le long de la colonne vertébrale. L'ouvrir, sauter l'intérieur et le poser, peau vers l'extérieur, sur une grille.

Faites fondre le beurre, y ajouter 1/2 cc de sel, et badigeonnez généreusement le poulet côté peau. Grâce à cette méthode, les sucs restent concentrés et la chair, qui n'est pas desséchée, reste savoureuse.

Taillez les légumes en bâtons. Les carottes doivent être plutôt fines, les panais de taille moyenne et les patates douces doivent être en gros morceaux; en raison du temps nécessaire à leur cuisson. Mélangez les 2 huiles, les épices (1/2 cc de gingembre, 1/2 cc de cannelle, 1/2 cc de paprika, 1/4 cc de poivre blanc, 1/4 cc d'oignon, 1 pointe de couteau de coriandre et 1 pointe de couteau de piment d'Espelette) et le sel. Imprégnez tous les morceaux de légumes de cette huile épicée, à la main pour plus de simplicité. Disposez les légumes et les gousses d'ail (juste écrasées sous la paume de la main) sur une plaque protégée d'un papier sulfurisé. Veillez à bien les répartir.

Enfournez dans un four préalablement chauffé à 240° sur chaleur statique. La plaque de légumes doit être placée en dessous de la grille avec le poulet. Laissez dorer environ 20 minutes. Baissez à 170° et laissez cuire encore 20 à 30 minutes selon le four. Le poulet doit être entièrement doré et tous les légumes doivent être fondants sous la pointe d'un couteau. Sortir le poulet, le réserver sous un papier aluminium et faire dorer les légumes à 240° quelques minutes. Découpez le poulet en morceaux et servez dans la foulée.

L'astuce en plus antigaspi: Dans une casserole, couvrez la carcasse du poulet d'eau, ajoutez 1 carotte non épluchée en gros morceaux, 1 oignon coupé en 2, 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, quelques grains de poivre, du sel et laissez cuire toute une nuit sur chaleur minimum. Le lendemain, on filtre et on récupère ce bouillon. Il servira pour la cuisson d'un prochain risotto! A réserver au frais ou au congélateur.

INFO

Marché de Gland
Place de la Gare, en hiver 16-19h, jusqu'au 11 avril.



Un plat savoureux composé de poulet et légumes racines. DR

MAGIC TOMATO.CH

Vos courses locales livrées le jour même!

15.- OFFERTS* livraison gratuite

*pour votre 1^{ère} commande d'un montant minimum de 60.-