

Le «violier», nouveau cépage né discrètement à Féchy

Issu du croisement entre le gamaret et le viognier, le nouveau cépage créé par Christian Dupuis veut allier les qualités de ses deux géniteurs.

Cécile Collet Textes
Odile Meylan Photos

L'esprit de Christian Dupuis est une pépinière. Depuis qu'il s'est lancé, à 15 ans, dans une formation de viticulteur, le vigneron de Féchy - un des 125 meilleurs de Suisse selon «Gault&Millau» - ne cesse d'innover. Une de ses dernières créations, le violier, est un nouveau cépage issu du croisement du viognier et du gamaret. Et un vin de gastronomie au volume pour l'instant confidentiel, en hommage un peu fortuit au grand cuisinier décédé en 2016.

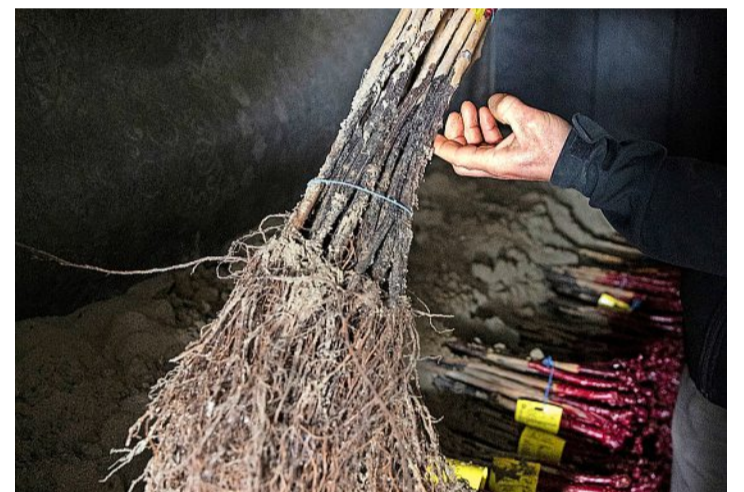
«J'avais 20 ans, je me suis dit «Allez!» rigole Christian Dupuis. Le jeune homme, qui commence à vinifier les crus de la famille en 2003, aime la génétique et le condrieu, ce vin blanc 100% viognier cultivé sur un terroir unique au nord des côtes du Rhône. «Il n'est pas fait pour notre terroir, trop humide, et il mûrit trop tard», explique le vigneron-pépiniériste (ils sont une vingtaine dans le canton à allier les deux métiers). Pour contourner ces problèmes, il a l'idée d'adjoindre à ce cépage qu'il aime tant les qualités d'un autre. Le gamaret, plus précoce et résistant à la pourriture, est tout indiqué.

Pour le nommer, il choisit «violine», pour garder une trace de la couleur du gamaret dans ce futur vin qu'il souhaite blanc. Mais un vigneron du Dézaley a déjà déposé la marque pour un assemblage rouge. «Alors j'ai pensé à «violier», qui n'était pas protégé. Benoît Violier n'était pas encore à la tête de l'Hôtel de Ville de Crissier (ndlr: il succède à Philippe Rochat en 2012). Je me suis dit que j'irais le trouver quand mon vin serait un peu élaboré. Je n'ai pas eu le temps...»

On est en 2005 quand il effectue le croisement. Il étête les



Christian Dupuis dans sa vigne de violier, à Allaman. A droite en haut, les 20 à 30 plantes du croisement chasselas-gamaret-muscato, dont il espère tirer un chasselas résistant aux maladies. Ci-contre, les barbus de chasselas qu'il prépare pour d'autres vigneron.



fleurs de gamaret puis les féconde avec celles de viognier, récoltées une semaine plus tard. L'année suivante, il plante ses 80 «bébés vignes» dans sa pépinière, puis dans le vignoble. Ce n'est qu'en 2008 qu'il peut enfin observer le résultat: 50% de raisin blanc, 50% de rouge, «comme les enfants!» s'exclame-t-il.

Tendre avec ses pépins

C'est avec cette tendresse toute paternelle que Christian Dupuis raconte ses essais pas toujours fructueux. Dans le frigo, des raisins de chasselas-gamaret, croisés avec les fleurs les plus aromatiques de la treille résistante de muscato qui se déploie devant la cave, attendent d'être exploités. «Il y a 20 à 30 plantes dans ce sachet», se réjouit-il. Son rêve: trouver un jour un chasselas qui résistera aux maladies fongiques et se passer au maximum des traitements phytosanitaires.»

La conscience écologique n'est pas nouvelle au domaine Dupuis,

Dégustation

Vin du sud

Le violier 2020 est vinifié aux deux tiers en barrique de chêne suisse de deuxième vin et le tiers restant en cuve inox. Le nez frappe par sa similitude évidente avec le viognier. On y décele l'abricot et la fraîcheur des fleurs blanches. Au goût, on s'approche aussi clairement du cépage de Condrieu, dont on retrouve la richesse et le miel. Même si le violier s'apparente davantage à un vin du sud - la roussanne du Languedoc et les mansengs du Sud-Ouest, ne sont pas loin. L'équilibre entre alcool et acidité donne un vin tendu, vif, digne d'un cru de gastronomie.

70 cl, 24 fr. épuisé pour l'instant.

9 hectares, situé à un jet de pierre de la station agronomique de Changins. Daniel, le père, est, avec l'ingénieur agronome Olivier Viret, à l'origine d'Agrometeo, le système de prévision des traitements mis sur pied par Agroscope et utilisé aujourd'hui par tous les vigneron suisses. Dans les vignes des Dupuis, aucun engrais n'est épandu depuis quinze ans et les produits de contact sont bannis. En 2011, Christian était parmi les premiers à planter du divico, ce cépage rouge résistant élaboré à Changins. Sa troisième année d'apprentissage dans cette station - après un an à Lavaux, au domaine de la Chenaletaz, puis l'autre à celui de Verey, à Allaman - n'est pas étrangère à son attrait pour la génétique, avoue-t-il.

Outre le chasselas, pour lequel il avoue une affection particulière, il a aussi croisé il y a deux ou trois ans du riesling et du sauvignon avec du divico, ainsi que du sauvignon avec la fameuse treille de muscato. «Et j'ai récupéré une qua-

rantaine de ceps de chasselas des années 1940, qui n'étaient pas attaqués par l'esca (ndlr: une maladie qui attaque le cep et tue la plante). J'en ai tiré 1000 greffons et, avec une réussite de 20%, j'ai pu en replanter 200. Je refais ma sélection massale à moi!» À côté de ces expériences, il prépare des barbus, principalement de chasselas, qu'il vend à d'autres vigneron. Et réfléchit à un miniconservatoire du chasselas à côté d'une capite qu'il a retapée.

De DUP 26 à violier

Retour en 2008 dans la vigne de violier. Patiemment, Christian Dupuis suit la croissance et l'épanouissement de ses raisins blancs (les rouges ont été écartés). Il les goûte, les compare, les sélectionne, puis les surgreffe... «Vous voyez, le troisième cep, là, c'est lui», nous dit-il, ému, en avançant dans sa vigne. Il nous montre le DUP 26, l'élite de ces années de tests. «Je n'ai pas encore réussi à arracher les autres», dit-il.

Les bois de violier ont la morphologie du gamaret. Quant aux grappes, elles sont moins compactes que celles du viognier, constate-t-on sur la photo que nous montre le vigneron sur son téléphone. «Les grains ne se touchent pas, ça évite la pourriture». Il a pris ça du gamaret, «comme sa précocité, sa petite productivité et sa facilité à pousser». Du viognier, il a hérité le goût très aromatique (lire encadré). Pas homologuée, la plante ne peut pas être vendue à d'autres vigneron.

Aujourd'hui, 400 à 500 ceps produisent le nouveau cépage sur un parcelle d'Allaman. La récolte 2020 devrait donner lieu à 300 bouteilles au maximum, contre 120 bouteilles lors de la première mise en 2017. En 2019, elle a servi à élaborer un mousseux. «Je ne cherche pas à faire du volume. Ce viognier, il fait partie d'une gamme où je suis libre», sourit Christian Dupuis.

www.cavedupuis.ch

PUBLICITÉ

Toute l'info locale et internationale 7 jours/7

24heures

L'information, c'est notre métier.

Je m'abonne



shop.24heures.ch

dès
CHF 15.-
/mois