

Le Chasselas, principal cépage de Lavaux par Philippe Margot

Si intimement lié à la région, on ne peut pas passer sous silence le premier cépage de Lavaux en raison de son importante présence (593 ha de Chasselas sur 821 ha - surface viticole totale de Lavaux, soit 72,22 % - état 2008).

Définition du cépage

Le Chasselas pourrait être la première vigne cultivée par l'homme. La forme et la couleur des feuilles de ce cépage ressemblent étroitement à celles qui ont été découvertes sur les peintures murales du temple de Louksor dans la vallée du Nil en haute Égypte. Le cépage aurait son origine dans le sud du Liban. De là, transplanté en Égypte, les Phéniciens l'auraient ensuite propagé en Espagne, en Italie et dans la vallée du Rhône, puis, répandu dans toute la Gaule, il aurait atteint l'Allemagne. Voilà en quelques lignes ce qui a toujours été raconté au sujet du Chasselas.



Belles grappes de Chasselas à quasi maturité.

Or, une grande découverte nous provient de l'étude historico-génétique récente de l'origine du 'Chasselas' par les spécialistes de l'étude des cépages par l'ADN, les Dr. José Vouillamoz, Andrea Frei et Claire Arnold :

Cépages de l'arc alpin proches du 'Chasselas'

Comme l'ont prouvé les différentes approches génétiques, l'ADN du 'Chasselas' n'a rien d'oriental. En effet, s'il avait été originaire d'Égypte ou du Proche-Orient, il devrait alors se retrouver au sein des groupes orientaux, et il serait tout bonnement impossible d'expliquer pourquoi le 'Chasselas' démontre des liens génétiques si forts avec autant de cépages de Suisse et des pays limitrophes. La seule explication serait d'imaginer que le 'Chasselas' ait été

introduit du Proche Orient avant de donner naissance à tous les autres cépages d'Europe occidentale. Cette hypothèse n'est absolument pas vérifiée par l'analyse génétique, et tout indique que l'origine génétique du 'Chasselas' est à rechercher en Europe occidentale.

L'étude très détaillée de ces spécialistes de conclure : « La génétique seule ne permet pas de localiser plus précisément l'origine du 'Chasselas'. Cependant, la mise en commun des données historiques et génétiques permet d'affiner la délimitation géographique et de proposer une localisation plus précise de l'origine du 'Chasselas'... L'hypothèse la plus vraisemblable, qui ressort de la mise en commun de l'analyse génétique et des documents historiques, est de situer l'origine du 'Chasselas' dans l'arc lémanique, plus probablement dans le canton de Vaud. »

Lien : Étude historico-génétique de l'origine du 'Chasselas'

http://www.vins-vaudois.com/download/Vouillamoz__Arnold_Chasselas_Paper.pdf

Le Chasselas, en dehors de la Suisse, est principalement cultivé comme raisin de table, connotation qui le désavantage forcément en dehors de nos terroirs de production pour en faire du vin, et quel vin !

La Suisse romande est la première région au monde pour la culture viticole du Chasselas (Suisse 4'000 ha, dont les 99,7 % se trouvent en Suisse romande), Allemagne 1'500 ha, Alsace 300 ha, Savoie 150 ha, Nouvelle-Zélande env. 80 ha, France à Pouilly-sur-Loire 50 ha). En Valais, le cépage porte le nom de Fendant qui est aussi celui du vin. Dans le canton de Vaud, le Chasselas produit le même vin blanc, avec un label de qualité Terravin. Dans le canton de Genève, il prend le nom de Perlant. À Neuchâtel, les bons Chasselas portent un label de qualité dénommé la Gerle, correspondant à la marque de qualité Terravin du vignoble vaudois.

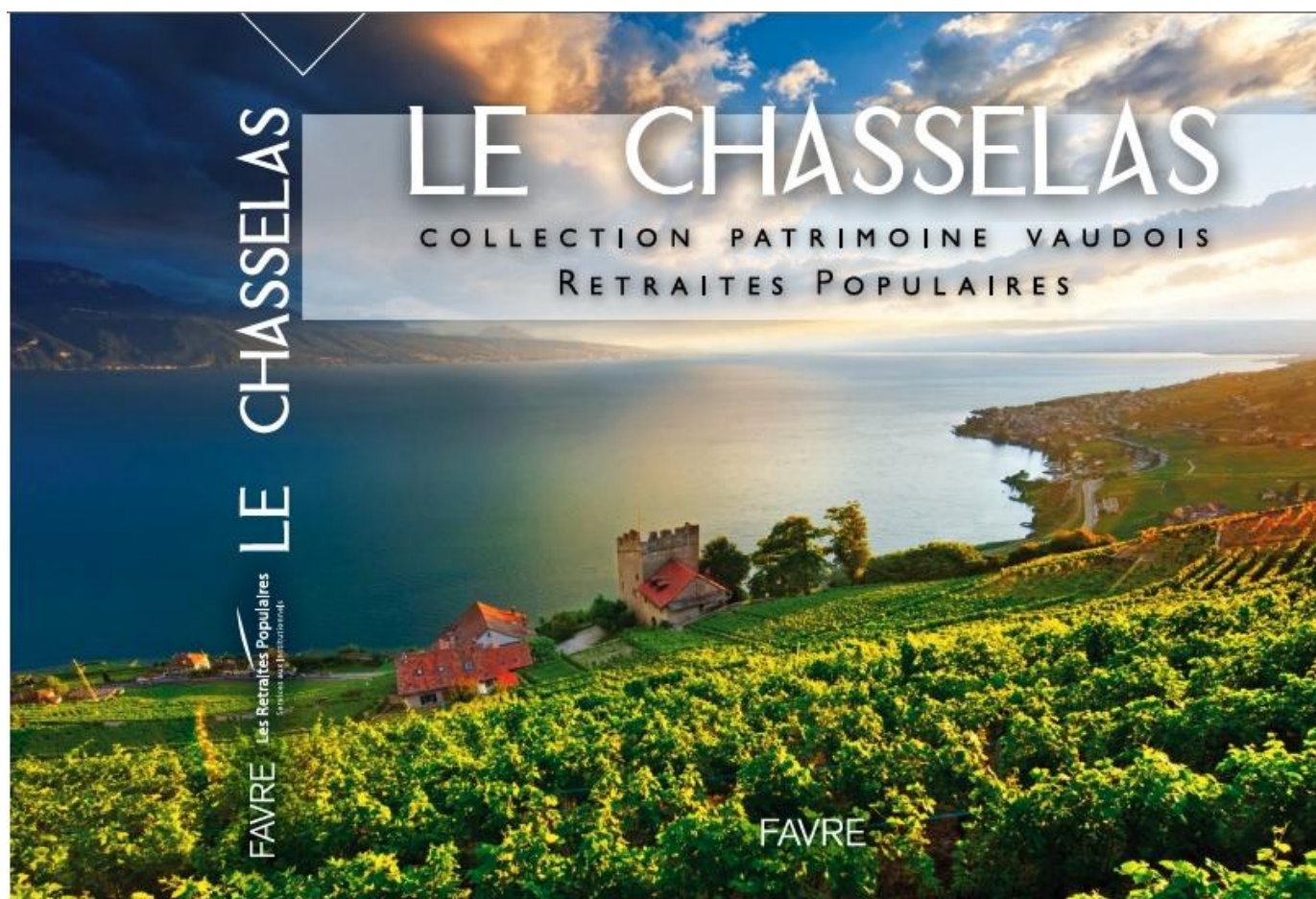
Sur le plan mondial, on peut dire que le Chasselas est un cépage important pour la production du raisin de table. Le vin qu'il produit est généralement souple, mais mince et assez insipide. Font exception les vignobles privilégiés de la Suisse, où les viticulteurs qui le produisent bénéficient d'une expérience séculaire de cette culture et de sa vinification. Ils en font un vin d'une grande finesse, assez léger, un brin perlant et charmant, très apprécié à l'apéritif, avec les poissons du lac et les fromages locaux. Dans ce vin en léger déficit aromatique (à l'exception de certains crus, par exemple

le Dézaley, le Calamin, etc., bien marqués par leur terroir), ce qui plaît c'est sa souplesse, sa finesse expressive de chaque terroir, sa faculté de désaltérer.

C'est en Suisse le vin d'apéritif par excellence, mais pas seulement. Il accompagne parfaitement nos poissons du lac Léman, comme les filets de perche, nos fromages indigènes, etc.

Édité une année après l'entrée de Lavaux au patrimoine mondial de l'UNESCO, un bel ouvrage est fort heureusement consacré au principal cépage de cette exceptionnelle région, le Chasselas.

Par le texte et l'image, cet ouvrage illustré de magnifiques photos, en particulier de Pierre-Michel Delessert, comme également Régis Colombo, Philippe Dutoit, Claude Quartier, ainsi que la Confrérie des Vignerons, traite des aspects historique, social, économique, culturel, folklorique, humain, commercial et marketing du Chasselas. Claude Quartier est ingénieur agronome et excelle dans l'art de vulgariser ce qui touche à la terre.



Claude Quartier, Le Chasselas, Éditions Favre, 2008.

"Chasselas, ce gène de l'ADN des Vaudois

Le canton produit plus de la moitié de ce vin en Suisse... Donc dans le monde également..."

Le journaliste spécialisé *David Moginier* a publié un intéressant article qui complète utilement le rôle du Chasselas dans notre canton. Nous vous recommandons vivement sa vision du Chasselas, publiée dans le quotidien *24 Heures* et reprise sur son blog (Le blog de Dave) à visiter également, au lien :

<http://davemog.blog.24heures.ch/archive/2008/11/05/chasselas-ce-gene-de-l-adn-des-vaudois.html#more>

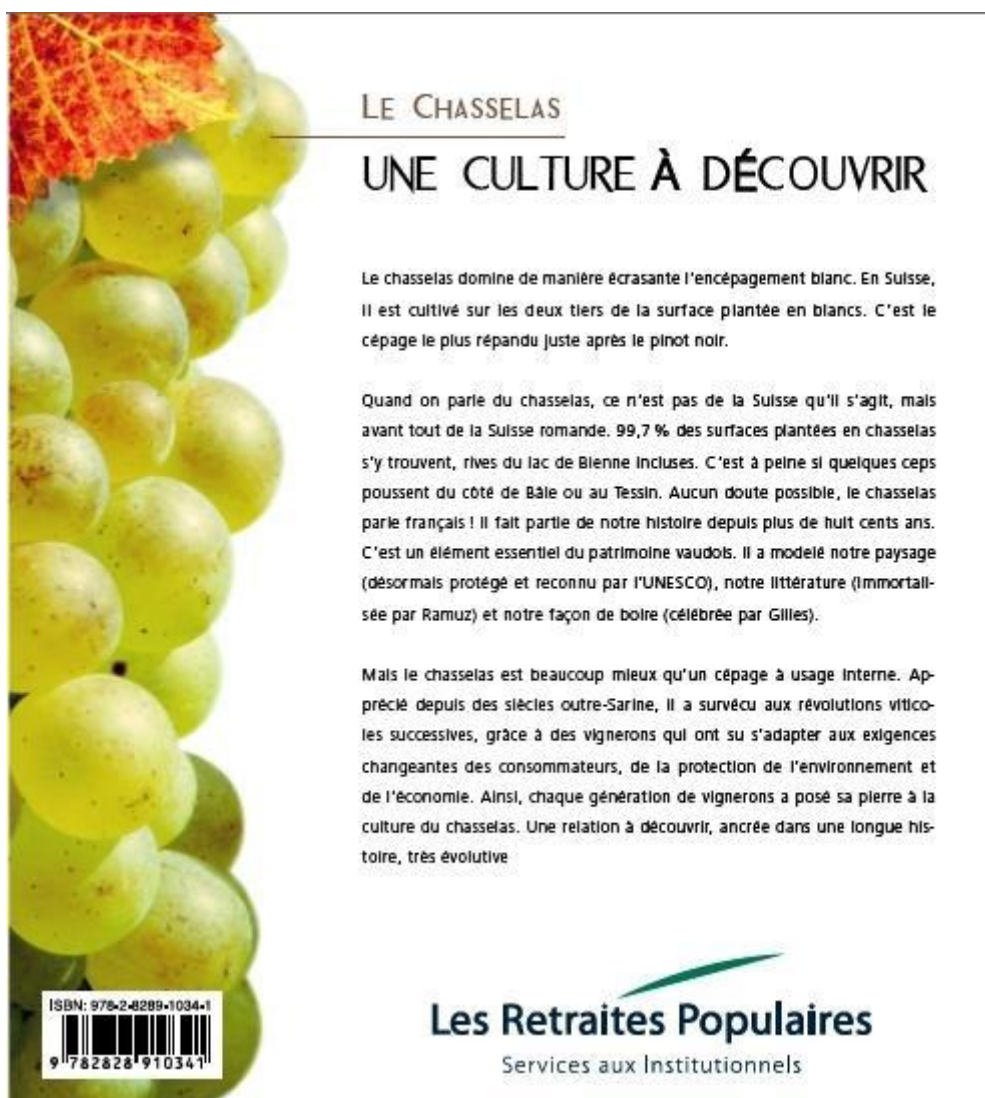
À visiter également le site dédié à ce cépage *Le Chasselas* qui contient : Historique - Régions viticoles - Travail du Chasselas - Vins - Liens, mettant parfaitement en valeur l'importance de ce grand cépage pour la Suisse : <http://www.chasselas.ch/>

Le cépage roi des vignobles du Rhône valaisan et du lac Léman vaudois qui mérite d'être reconnu sur le plan international, car sa connotation en raisin de table ne le place pas encore au niveau qu'il mérite, vinifié comme la Suisse sait le faire.



Comment mieux donner envie !

« Le Chasselas, principal cépage de Lavaux »
© Philippe Margot 2009.



Quatrième de couverture.

Le Chasselas, Textes de Claude Quartier, Photographies de Pierre-Michel Delessert, Philippe Dutoit, Régis Colombo, Claude Quartier, Confrérie des Vignerons, aux Éditions Favre, Lausanne, 2008, 192 pages. Avec le soutien des Retraites Populaires à Lausanne et la collaboration d'une pléiade d'experts du domaine vitivinicole, tous cités nommément dans l'ouvrage.

Concept & Graphic Design Oscar Ribes

CHF 49. / 30 €

ISBN : 978-2-8289-1034-1.

24 x 27



FAVRE

<http://www.editionsfavre.com>

À lire également :

- « Le Patrimoine à la fête. Premiers honneurs au Chasselas », BellaVita, n° 27, mars 2009, p. 1-4. [En ligne] http://www.cepdivin.org/articles/phmargot017_09_chasselas_bellavita27.pdf

- Philippe Margot, « Le patrimoine viticole mondial de l'UNESCO : IX – Lavaux, vignoble en terrasses », 24 pages, Cepdivin.org, juin 2008, [En ligne] http://www.cepdivin.org/articles/phmargot017_09.pdf

« Le Chasselas, principal cépage de Lavaux »
© Philippe Margot 2009.



Une belle grappe de ce cépage Chasselas qui sait mettre en valeur son terroir.

« Le Chasselas, principal cépage de Lavaux »
© Philippe Margot 2009.



Une des pages de garde du livre - Dessin de Géa Augsburg (1902-1974).



Un vin carboniqué conserve un léger perlant.
C'est souvent le cas des Chasselas suisses d'apéritif.



Copyright :
© Encyclopédie
Philippe MARGOT, Journaliste du vin
Quai de la Veveyse 6
CH-1800 VEVEY
phmargot@freesurf.ch
www.cepdivin.org/persos/phmargot.html

Le Chasselas à son apogée dans le Grand Cru Dézaley, entre Lausanne et Vevey sur les rives du lac Léman - Canton de Vaud - Suisse.

mise en ligne : 06/10/2009

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, « Le Chasselas, principal cépage de Lavaux », 8 pages, *Cepdivin.org*, octobre 2009, [En ligne] http://www.cepdivin.org/articles/phmargot017_09_chasselas.pdf