

DIVERSIFIER SES CÉPAGES

Cultiver une diversité de cépages : une meilleure résilience et une multitude de possibilités à explorer

Rédaction

Alice **ODOUL**
FRAB AuRA

Propos recueillis
auprès de Baptiste,
Jean-Christophe et
Lucien **PELLERIN**, du
Vignoble Pellerin,
en juillet 2021

Au Vignoble Pellerin, situé dans le Bugey, dans le département de l'Ain, Jean-Christophe Pellerin et ses fils, Lucien et Baptiste, cultivent une quinzaine de cépages différents, sur 6,3 ha. Ils produisent, au domaine, toute une gamme de vins blancs, des vins rouges et des vins mousseux, qu'ils vendent majoritairement en vente directe et à l'export. Ils nous racontent pourquoi, selon eux, il est intéressant de cultiver une diversité de cépages dans un domaine viticole. Ils vous font part de leurs expériences sur le sujet, pour attiser potentiellement la curiosité d'autres vigneron.

VIGNOBLE PELLERIN

dans le Bugey (01)

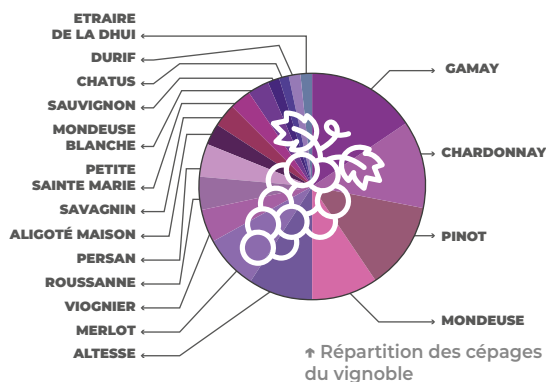
UTH
3 ASSOCIÉS

SAU
6,5 ha
DE VIGNES

15
CÉPAGES
DIFFÉRENTS

• Une diversité construite au fil des années et des plantations

Jean-Christophe avait la volonté d'apprendre à connaître une multitude de cépages, depuis son installation, par esprit de curiosité et par envie d'expérimenter. « Nous n'hésitons pas à traverser la France pour aller visiter des vignobles d'autres régions et découvrir les cépages et les vins d'ailleurs. » Petit à petit, selon les pieds à replanter avec le temps, la possibilité d'acquérir une petite parcelle supplémentaire, et même parfois en choisissant d'arracher certaines vignes pour les remplacer, de nouveaux cépages ont été accueillis sur le domaine. « Les différents cépages ne sont jamais plantés au hasard, nous tenons compte de la nature du sol, de l'exposition, de la teneur ou non en argile... »



« Si vous venez nous rencontrer, vous trouverez des cépages locaux : comme l'Altesse (blanc) et la Mondeuse (rouge). Nous cultivons aussi les autres cépages répandus dans le Bugey, que sont les Chardonnay, Gamay et Pinot noir. Puis, des cépages moins présents dans notre secteur, modernes et anciens. »

• Faire des demandes de reclassement pour retrouver des cépages interdits

De nombreux cépages ont été interdits historiquement dès 1935, suite à une crise viticole. Les recensements des anciens cépages cultivés sont disponibles, pour les curieux souhaitant en savoir plus sur l'histoire de leurs territoires viticoles. Aujourd'hui, il est possible de faire des demandes officielles de reclassement pour avoir de nouveau le droit de planter certains cépages non autorisés. « Il faut tout d'abord essayer de recenser les anciens cépages que l'on peut encore retrouver, ensuite de petits volumes sont vinifiés, analysés, dégustés et les cépages sont documentés, pour pouvoir monter un dossier afin d'être ré-autorisés. » Les vigneron intéressés par cette thématique sont invités à se rapprocher des centres ampélographiques pour en savoir plus et entrer dans ce monde passionnant des cépages oubliés.



“ Les vinifications se font sans intrant, que du raisin ! ”

nir 100 litres et la plus grande 6000 litres. Nous avons une préférence pour la toute nouvelle cuve en inox, avec la double paroi, qui refroidit facilement, sans nécessiter de manipulation de drapeau de refroidissement.

Ensuite, dans notre cave, nous utilisons aussi des fûts en bois. Ils ne sont pas rachetés neufs à chaque cuvée, par choix, pour bénéficier de leur passé. Les vins rouges sont élevés dans les fûts de chêne et les blancs, selon les vins, dans les fûts de chêne ou d’acacia. « Le prochain investissement sera au niveau de la cuverie avec le rachat de cuve béton, inox et terre cuite, en jouant également sur les différentes formes, que l’on souhaite un échange avec la lie ou non. »

« Les vinifications se font sans intrant, que du raisin ! »

• L’assemblage, tout un art

Nous produisons certains vins en mono-cépage, comme l’AOP Roussette du Bugey qui est 100 % Altesse. D’autres vins sont produits grâce à différents assemblages de nos cépages. Notre cuvée « Melting Pot » est issue de Merlot et de Mondeuse cette année et « La Fusette » est composée d’Altesse et d’autres cépages blancs, c’est la quintessence de nos blancs... les assemblages dépendent des millésimes.

« L’intérêt de cultiver différents cépages est de pouvoir travailler sur toute une palette aromatique et de changer d’environnement à chaque cépage. Nous qui aimons travailler en extérieur, nous ne voyons pas le temps passer finalement à la cave non plus grâce à cette diversité ! » C’est tout un art.

« Le vin, c’est une histoire d’équilibre. Nous souhaitons conserver une certaine acidité pour avoir une belle fraîcheur dans nos vins blancs. Avant la récolte, nous passons tous les deux jours dans les vignes pour goûter les raisins (surtout les pépins) et faire des prélèvements afin d’analyser l’acidité et la concentration en sucre. »

Puis, nous nous appuyons sur les caractéristiques de chaque cépage, sur ce que chaque cépage peut apporter comme note aromatique... Par exemple, la Roussanne va apporter le côté « gras », l’Aligoté, la fraîcheur et l’acidité, et le Viognier, l’aromatique. Le plus important pour réussir un assemblage reste le ressenti. Il faut faire confiance à son ressenti, en agriculture biologique, de manière générale : si on sent que quelque chose va réussir, bien fonctionner, faire un bon vin, il faut essayer et si on a un doute, qu’on ne le sent pas, il faut faire autrement.

“ Le vin, c’est une histoire d’équilibre.

Nous souhaitons conserver une certaine acidité pour avoir une belle fraîcheur dans nos vins blancs ”

• Améliorer la résilience du domaine face aux aléas grâce à des comportements différents dans les parcelles

Nos parcelles abritent souvent plusieurs cépages, selon les rangs. « Les cépages ont des sensibilités différentes aux maladies, à la sécheresse et au gel. Nous l’observons très clairement, à différentes saisons. » Cultiver un ensemble de cépages permet ainsi d’améliorer la résilience du domaine. La diversité de cépages permet aussi de s’adapter aux différents terrains. Nous cherchons à planter le bon cépage au bon endroit, là où il sera dans les meilleures conditions pédoclimatiques pour s’exprimer.

• Etaler les vendanges pour limiter le pic de travail

Bien sûr les vendanges représentent un pic de travail sur notre domaine. Toutefois, vendanger plusieurs cépages a l’intérêt d’étaler davantage les récoltes dans le temps. Parfois, certaines années, entre deux cépages différents à vendanger, il est arrivé d’avoir une semaine de « creux », sans vendange, permettant de gérer d’autres tâches au domaine.

De plus, nous adaptions les méthodes de vendanges aux différents cépages. Sur certains cépages, nous faisons des essais de vendanges plus tardives, ceux avec lesquels nous pouvons nous le permettre, pour obtenir des vins différents. Certains cépages sont récoltés de nuit, à la machine, d’autres sont en vendanges manuelles pour certains types de vinifications. Pour produire nos vins blancs pétillants, la vendange mécanique est adaptée, et permet de gagner du temps de travail et de ne pas avoir de rafles en macération afin d’éviter une amertume trop prononcée. » Par contre lorsque la pente dépasse les 40% (certaines parcelles atteignent 60%) ou lorsque l’on souhaite travailler en grappes entières pour certains types de fermentations en rouge, la récolte se fait à la main. »

• Un équipement adapté avec des cuves de différents volumes pour vinifier les cépages séparément :

A la cave, nous avons beaucoup de petites cuves car pratiquement tous nos cépages sont vinifiés séparément. La plus petite cuve peut conte-

