

Les 19 sélections qui composent la collection du Conservatoire mondial du Chasselas portent les noms suivants: 1921; Plant Droit; Coulard; Rouge; Rose Royal; Rose Parfumé; Violet; Tokay Angevin; Jaune Cire; Grains Pâles; Apyrène; Tétraploïde; Musqué; Cioutat; Giclet; Bois Rouges; Blanchette; Vert de La Côte et Fendant Roux. Les cinq dernières sont les types liés à la vinification, qui ont jusque-là compté dans le développement du vignoble vaudois et qui font l'objet d'une récolte et d'une cuvée chaque année. La vigne du Conservatoire mondial du Chasselas est constituée à partir de variétés provenant des stations viticoles fédérales (Pully, Changins et Wädenswil) et cantonales (Marcelin, Auvernier, Plan-les-Ouates, Châteauneuf), des écoles de viticulture, des pépiniéristes et de collections à l'étranger.

Car le marché du vin connaît de nombreux changements et les producteurs doivent savoir s'adapter aux attentes des consommateurs, dont les goûts évoluent au fil des années. Aussi, une sélection de chasselas aujourd'hui oubliée pourrait demain être au goût du jour. «Les modifications dans la consommation du vin sont considérables», poursuit Louis-Philippe Bovard. «Surtout pour le chasselas. Pour des raisons sociales, le vin d'apéritif dans des établissements publics a en grande partie disparu, pour laisser place à une consommation domestique, en accompagnement de mets, et donc de haute qualité. En tant que vigneron, nous devons nous y adapter pour proposer aux consommateurs le produit qui réponde le mieux à leurs attentes». A cela s'ajoutent les évolutions du climat, que les vignerons doivent anticiper, de même que les nouvelles méthodes de production, auxquelles ils doivent adapter le matériel végétal. C'est donc avec un produit en constante évolution qu'ils doivent composer.

### Une bibliothèque végétale

La création du Conservatoire mondial du Chasselas constitue l'aboutissement de cette réflexion. Cette parcelle de 3'000 mètres carrés située sur les hauts de Rivaz représente une véritable bibliothèque végétale à ciel ouvert dédiée au fameux raisin, où sont plantées 19 variétés de chasselas. Cinq variétés (Fendant Roux, Vert de La Côte, Giclet, Blanchette et Bois Rouges) sont vinifiées pures et comptent chacune 400 pieds de vignes, alors que les 14 autres comptent quelques plants témoins en guise de collection.

L'accès du grand public à des crus issus de ces sélections vinifiées pourrait-il permettre un bond gustatif du chasselas vaudois? «J'ai fait déguster de manière informelle les cinq sélections que nous avons mises en bouteilles: les différences sont flagrantes. Les consommateurs qui les ont testées ont montré des préférences nettes pour ces vins. Divers tests techniques sont ensuite réalisés par l'Agroscope de Changins, avec qui nous travaillons, mais la seule chose qui m'intéresse vraiment c'est de voir si ces sélections plaisent au client final», affirme Louis-Philippe Bovard, qui prévoit de planter une parcelle avec l'une des sélections du Conservatoire. En attendant que le vin issu de celle-ci se retrouve dans son verre, le grand public peut déjà se rendre par voie pédestre aux abords du Conservatoire mondial du Chasselas et constater par lui-même la richesse des variétés de chasselas, le tout dans un cadre somptueux.

Avec l'aimable contribution d'Alexandre Truffer (*Vinum*, magazine européen du vin)

