



ON BOIT QUOI

Le retour en force des cépages anciens

QUELQUES RAISINS STARS TRUSTENT LA PRODUCTION MONDIALE, MAIS CERTAINS VIGNERONS IRRÉDUCTIBLES MISENT SUR LA DIVERSITÉ, COMME LES LECCIA, EN CORSE.

Dans le monde, une quarantaine de cépages entrent dans la composition des vins. Avec la mainmise d'une quinzaine d'entre eux, les plus connus : pinot, chardonnay, merlot, syrah... En France, le ministère de l'Agriculture en autorise 250 sur plus de 6 000 référencés par les scientifiques. C'est dire si le choix est large... Depuis quelques années, des vignerons

Le domaine d'Yves et Sandrine Leccia s'étend sur 15 hectares sur les splendides parcelles d'E Croce et Partinellone, dans l'appellation patrimoine.

audacieux ou nostalgiques s'attachent à travailler des cépages oubliés. Une façon de préserver un patrimoine mais aussi de diversifier la production. C'est ce qu'ont choisi de faire Yves et Sandrine Leccia dans leur domaine corse situé sur les hauteurs de Poggio-d'Oletta, face au golfe de Saint-Florent. Créée en 2004, la propriété, en conversion bio, produit de l'AOC patrimoine sur les terroirs d'E Croce et de Partinellone. En 2006,



Yves réintroduit sur certaines parcelles le biancu gentile, un cépage blanc endémique, encouragé dans cette initiative par les résultats du CRVI (Centre de recherche viticole corse) qui a testé avec succès ce cépage autochtone parmi d'autres sur de petites parcelles. Mais le vigneron, engagé depuis

30 ans dans la préservation de son terroir, ne s'arrête pas là : il tente quelque temps plus tard de travailler le minustellu et le sciaccarellu, deux cépages rouges (qui sont toujours en test aujourd'hui au domaine) et veut poursuivre la démarche avec le carcaghjolu et le barbarossa, en voie de disparition. « Ces cépages que cultivaient mes aïeux, patrimoine ampélographique qui fait toute la richesse et l'identité corses, apportent aussi quelque chose de plus à mes vins. »

Autre exemple d'une région où le retour aux cépages disparus est en pointe : la Savoie, et particulièrement le département de l'Isère où le vignoble s'étendait autrefois sur 40 000 hectares. Réintroduire des cépages anciens demande aussi qu'on en retrouve des plants. C'est ce que fait le Centre d'ampélographie alpine en tentant de les débusquer au détour des domaines. Dans une vieille vigne du côté d'Apremont, on a ainsi miraculeusement trouvé 14 pieds de bia blanc, un cépage typique qui a été à nouveau autorisé en 2008, comme la mècle et la sérènèze... Pour ces aventuriers des raisins oubliés, le renouveau du vignoble passe par cette diversification dans l'élaboration des vins. ■

3 questions à... Yves et Sandrine Leccia

Pourquoi réintroduire des cépages oubliés ?

Pour diversifier qualitativement l'encépagement existant, augmenter la typicité, apporter de la complexité tout en améliorant la qualité de la production.

Quelques-uns sont toujours en test au domaine.

Qu'en attendez-vous ?

On avait planté une collection de plants anciens dans les années 90 sur le domaine afin d'en étudier le comportement. Quelques cépages ont été retenus : le biancu gentile (déjà vinifié et commercialisé) dont les caractéristiques sont reconnues, et le minustellu, qu'on pourra surtout vinifier seul à partir de la récolte 2016, avec pour objectif d'améliorer l'assemblage des rouges, dans un premier temps pour



les IGP, et pourquoi pas, plus tard, pour le patrimoine...

Ces cépages rares sont-ils aussi plus difficiles à cultiver ?

Ils ont été délaissés plus ou moins à cause de leur sensibilité à certaines maladies et la faiblesse de leurs rendements... Aujourd'hui, avec des techniques plus précises, on peut cultiver ces cépages d'autant plus facilement qu'ils sont déjà adaptés au climat local et que nous ne recherchons pas à obtenir des rendements élevés.

NOTRE SÉLECTION



BIANCU GENTILE.

DOMAINE YVES LECCIA, IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Cuvée 100 % à base de ce cépage ancien réintroduit par Yves sur le domaine en 2006. Un vin blanc produit à partir de vignes situées au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le cap Corse, au lieu-dit E Croce. Robe lumineuse

d'un beau jaune clair, nez expressif avec des notes de fleurs blanches et de miel, frais et minéral en bouche. Idéal à l'apéritif et sur un poisson grillé, il fait aussi merveille sur un plateau de fromages... corses, bien sûr. Prix : 21 €.



LES CÉPAGES OUBLIÉS.

DOMAINE DE LA CHARMOISE, TOURAINE
Vin réalisé à partir d'un cépage traditionnel de la vallée du Cher et d'origine bourguignonne, le gamay de Bouze, quasiment disparu mais dont la famille Marionnet a pu retrouver une parcelle par hasard. Couleur intense très foncée, tanins très

présents mais ronds et harmonieux. Sa densité et sa structure sont impressionnantes et ne se comparent à aucun autre gamay existant. Peut se garder des années. Parfait pour des casse-croûte improvisés et sur des viandes en sauce. Prix : 14 €.



PERSAN, DOMAINE DE MÉJANE, VIN DE SAVOIE

Encore un cépage ancien qui avait quasiment disparu du fait de son faible rendement et de sa fragilité : le persan. Il a été retrouvé par la famille Henriquet dans des vignes centenaires, et étudié au sein d'un vignoble situé au cœur de la Combe de Savoie.

Le persan donne un vin rouge intense à la robe brillante et limpide, développant des arômes de fruits rouges et de violette. Avec une bonne longueur en bouche. Le gibier, les viandes rouges et le fromage de Savoie lui vont bien. Prix : 9 €.