



SYMPOSIUM DE LAUSANNE DU 3 AU 6 DECEMBRE 2025

VISITE DE LA STATION DE RECHERCHE AGROSCOPE ET DES VIGNOBLES DU LAVAUX

RAPPORT PAR CHRISTOPHER CANNAN

STATION DE RECHERCHE AGROSCOPE A PULLY

Cette station, avec ces cinq hectares de vignoble, a été fondée au début du 20^{ème} siècle. Aujourd'hui son avenir est incertain puisque toutes les recherches risquent d'être centralisées à Nyon dans un domaine plus important. En effet, située sur les hauteurs de Pully, avec des vues exceptionnelles sur le Lac Léman et le Mont Blanc au loin, la pression immobilière est énorme.

Nous sommes reçus par Vivian Zufferey, directeur du centre. Après une courte introduction Vivian nous présente les services et les recherches conduites par la station :

- Orientations générales : Production végétale et animale, denrées alimentaires, environnement et ressources, économie et technique agricole.
- Pour la vigne : Sauvegarde des cépages traditionnels, sélection et création de cépages, techniques culturales, adaptations à l'évolution climatique. Il y a sept sites expérimentaux dans toute la Suisse avec plus de 3000 parcelles, des caves de vinification et un laboratoire d'analyses chimiques.
- Alimentation en eau de la vigne avec des études sur la conduite de la vigne, l'entretien des sols et l'impact sur la qualité des raisins et les vins, en tenant compte de la différence en pluviométrie dans les différentes régions de la Suisse avec plus de pluie en Tessin et beaucoup moins en Valais par exemple.
- Alimentation minérale de la vigne.
- Etudes sur les portes –greffes et leur adaptation à la sécheresse et le changement du climat.
- Réponses de la vigne à la sécheresse et canicule.
- Etudes sur l'enherbement dans le vignoble.

Ensuite Jean – Sébastien Reynard, l'adjoint de Vivian, nous parle des plantes de vigne :

- Evolution de la plante avec le temps.
- Etudes sur les meilleurs clones et cépages et leurs résistances au botrytis, mildiou et oïdium.

- Développement des variétés résistantes en Suisse.
- Programmes de Chasselas et Arvine résistants.
- Plus de 200 micro-vinifications sont conduites chaque année à Pully.
- Variétés résistantes les plus plantées en Suisse :

Divico – 104 hectares depuis 1996

Souvignier gris – 56 hectares depuis 1983

Johannifer – 46 hectares depuis 1968

Solaris – 41 hectares depuis 1975

Cabernet Jura – 41 hectares depuis 1992

Sauvignac – 36 hectares depuis 1991

Muscaris – 33 hectares depuis 1987

Regent – 27 hectares depuis 1967

Divona – 14 hectares depuis 1997

Maréchal Foch – 14 hectares depuis 1911

Ensuite nous avons participé à une série de dégustations fort intéressantes :

Série 1, Pully 2024 : Trois vins de Chasselas avec trois clones différents : RAC 4, RAC 74 et RAC 5. Nous devons lever la main pour indiquer lequel des vins nous préférons : RAC 74.

Série 2, Pully 2024 : Quatre vins, les deux 257P avec des levures différentes : Floréal (cépage résistant), Chasselas, 257P VL1, 257P Coppo 20. Les deux 257P égaux favoris.

Série 3, Leytron (Valais) : Deux Pinot Noirs, même porte-greffe et non égrappé, un irrigué et l'autre non-irrigué. Le non- irrigué était unanimement le favori.

Série 4, Leytron : Un seul vin, Divico 2020, Bien apprécié.

Hors-Série : Cépage Divona 2024 : Bien apprécié.

Pour clôturer Guillaume a remercié Vivian et Jean-Sébastien pour leur accueil et l'excellent exposé sur les activités de la station en faisant des compliments sur les explications claires et nettes sur des sujets techniques.

DEJEUNER AU RESTAURANT AU MAJOR DAVEL à CULLY.

Un agréable déjeuner au bord du lac avec des excellents filets de perches meunières du lac, un plat classique de la région, accompagné par des vins du Domaine Louis Bovard.

VISITE DOMAINE LOUIS BOVARD – CULLY

Le Domaine Louis Bovard est sans doute parmi les domaines les plus emblématiques de la Suisse. Nous sommes reçus par Louis-Philippe Bovard, un grand personnage du vin, qui nous explique l'histoire de son domaine et son implication avec des recherches sur les terroirs et les climats de Lavaux, ainsi que sur les cépages, en particulier sur les différents visages du chasselas.

Louis-Philippe est de la 14^{ème} génération au domaine qu'il pense bientôt céder à une fondation publique. La superficie de 12 hectares est répartie sur les coteaux vertigineux du Lavaux autour des villages de Cully et Dézaley.

En 2010, en collaboration avec Agroscope, Louis – Philippe Bovard et Raymond Paccot du Domaine La Colombe à Féchy, membre de l'Académie, ont créé le Conservatoire Mondial du Chasselas. Depuis, ils ont effectué des recherches approfondies sur les anciennes variétés de chasselas en tenant compte des différents terroirs en Suisse. Jusqu'à présent quatre variétés paraissent intéressantes : Chasselas à Bois Rouge, Chasselas Giclet, Chasselas Fendant Vert de La Côte et Chasselas Blanchette. Sur les chasselas à Bois Rouge et le chasselas Giclet des essais sont en cours avec des plantations en Lavaux et au Domaine La Colombe à La Côte avec un sol et climat bien différent.

Ensuite José Vouillamoz nous parle de l'historique et des origines du cépage chasselas. Il semble que l'origine du cépage et ses mutations est bien de la région du Léman depuis plus de 1000 ans, malgré son nom après un village près de Macon en Bourgogne. En effet, durant des siècles son nom a changé plusieurs fois et ce n'est qu'à partir du 17^{ème} siècle que nous avons des écrits à son sujet. Fendant est le nom qui a été utilisé pendant longtemps dans le canton de Vaud mais en Valais le nom Fendant a eu un tel succès qu'ils ont réussi à obtenir l'exclusivité. Aujourd'hui, nous pouvons compter 381 clones de chasselas reflétant avec vigueur leur terroir.

Laura Paccot du Domaine La Colombe nous fait un exposé sur les différents clones de chasselas. En 2017, la famille Paccot a planté les mêmes clones que Louis-Philippe dans leur domaine de La Côte pour observer les différents goûts selon le terroir.

Une dégustation comparative fascinante a suivi pour démontrer les différences :

Série 1 - Domaine La Colombe – La Côte

Chasselas Bois Rouge 2024, Chasselas Giclet 2024, Chasselas Blanchette 2024. Des vins assez similaires mais Blanchette s'est montré avec plus de profondeur. Bois Rouge agréable aussi avec plus de minéralité.

Série 2 – Domaine La Colombe – La Côte

Chasselas Bois Rouge 2023, Chasselas Giclet 2023, Chasselas Blanchette 2023. Blanchette était certainement le plus puissant à nouveau et Bois Rouge plus minéral, démontrant qu'avec le changement de millésime, il n'y avait pas un changement de style.

Série 3 – Domaine Bovard - Lavaux

Chasselas Bois Rouge 2024, Chasselas Giclet 2024, Chasselas Polyclonale 4 2024. Le Polyclonale 4, un ensemble de dix clones, était le favori, plus profond et savoureux que les autres.

Série 4 – Domaine Bovard -Lavaux

Chasselas Bois Rouge 2023, Chasselas Giclet 2023, Polyclonale 4 2023. Encore le Polyclonale est sorti comme étant plus riche avec une texture crémeuse.

Giclet 2024 et 2023 chez Bovard étaient appréciés également, plus que le Bois Rouge.

Louis- Philippe nous explique qu'il effectue des recherches approfondies avec plusieurs clones de Bois Rouge et Giclet sur des terroirs différents.

Enfin, pour terminer nous avons dégusté un Domaine La Colombe « Petit Clos » 2024, un assemblage de tous les clones. Un excellent vin, minéral et frais. Aussi un chasselas de Domaine Bovard 2012, encore bien vivant avec des notes de miel.

Guillaume remercie chaleureusement Louis-Philippe pour une visite très instructive et de nous avoir fait part de ses années d'expérience sur ce sujet passionnant du cépage chasselas et son importance sur les terroirs du Canton de Vaud.

VISITE JOMINI VINS à CHEXBRES

Pour la dernière visite de la journée nous sommes montés vers le petit village de Chexbres en plein milieu des vignobles du Lavaux. Nous sommes reçus par le dynamique Constant Jomini et sa famille. Constant nous explique la structure du domaine avec cinq hectares de vignes et en location trois hectares de plus appartenant à Pierre-Luc Leyvraz, un vigneron très connu pour son excellent Saint- Saphorin, « Les Blassings », une marque maintenant dans les mains de la famille Jomini.

Une rapide visite des caves bien ordonnées a suivi .Nous avons admiré les différents contenants pour la vinification. A part les cuves en inox classiques, nous avons vu des amphores pour le Merlot et des « Wine Globes » en verre de 220 litres, idéales pour une

fermentation lente et, soi-disant, moins de réduction. Nous avons pu déguster le millésime 2025 dans les cuves en inox. Des vins en cours de fermentation malolactique, mais très prometteurs.

Nous sommes remontés à la salle de réception où nous avons dégusté plusieurs vins en bouteille :

- Jomini Chasselas Mur Blanc 2024, Grand Cru Saint- Saphorin : Un vin minéral et éclatant.
- Saint-Saphorin « Les Blassinges » 2024 : Un peu plus complexe et long en bouche. Très minéral et frais.
- Dézaley Chasselas Grand Cru 2023 : Provenant des pentes plus raides, d'un style juteux et plus riche avec promesse de garde.
- Jomini Chasselas Mur Blanc 2015 : Remarquablement frais en tenant compte de son âge. Un vin assez riche et bien structuré avec des notes de noisettes en fin de bouche.
- Jomini Barrique Rouge 2023 : Assemblage de Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Merlot. Elevage pendant 24 mois en fût de chêne. Un vin rouge léger et plaisant, facile à boire jeune.

Pendant la dégustation nous avons parlé des prix des vins qui semblent plus que raisonnables, surtout en tenant compte des difficultés de culture sur des pentes très raides et des rendements peu importants. En 2024 le prix des raisins était € 5.00 à € 5.50 le kilo. Moins en 2025 à cause du manque de demande. Le prix public pour un bon Saint- Saphorin chez Jomini est € 19.00 la bouteille. La crise du vin est bien présente en Suisse également.

Guillaume remercie la famille Jomini pour leur chaleureux accueil en remarquant leur énergie, enthousiasme et optimisme.

Retour à Lausanne.