

SANCERROIS ■ Une quinzaine de vigneron convertissent le pinot noir en sauvignon

Quand le cep change de nature

Au lieu d'arracher des vignes et en replanter, le surgreffage permet de gagner plusieurs années de récolte en gardant les mêmes ceps. Dans le Sancerrois, cette technique connaît un essor cette année.

Guillaume Bellavoine
guillaume.bellavoine@centrefrance.com

Pour Jean-Michel Fouassier, vigneron à Sancerre, le calcul a été vite fait. Plutôt qu'arracher ses vignes, attendre trois ou quatre ans pour en replanter, puis patienter de nouveau trois ou quatre ans les premières vendanges, il a opté pour le surgreffage. Des greffons de sauvignon ont pris sur un peu plus de deux mille pieds de pinot noir et vont donner une récolte dès l'an prochain.

Peu répandue jusqu'ici dans la région, la technique de surgreffage connaît un certain essor cette année. Une quinzaine de vigneron du Sancerrois l'ont utilisée cette année, alors que le phénomène était anecdotique auparavant. L'entreprise Worldwide Vineyards s'occupe notamment de six d'entre eux. « Historiquement, deux vignobles pratiquaient très peu le surgreffage : le Sancerrois et la Champagne. Ça commence à bouger du côté du Sancerrois », se réjouit Marc Birebent, directeur de cette entreprise spécialisée dans le surgreffage de vignes qui fait le tour du Monde.

Tous les Sancerrois ont greffé du sauvignon (un cépage qui



CÉPAGES. Jean-Michel Fouassier a fait greffer un peu plus de deux mille ceps début juin.

donne du blanc) sur des pieds de pinot noir (qui donne du rouge). « Les marchés de blanc sont plus porteurs à Sancerre », note Marc Birebent. Pour Jean-Michel Fouassier, c'est une exigence de qualité qui a poussé au changement de nature de ces vingt rangs de vignes. « Ce sont des pieds qui ne nous satisfaisaient pas pour faire des sancerre rouge à notre convenance. » Le vigneron envisage

également d'apprendre et utiliser lui-même cette technique dans les années à venir sur des ceps de sauvignon atteints de maladie.

Une soudure biologique

À raison d'environ 2,50 euros par pied, sans compter le paiement d'un employé qui surveille la croissance de la plante pendant trois mois, le greffage consiste à assembler deux organismes

par une soudure biologique. Pour la vigne, il faut assembler le greffon, c'est-à-dire la partie aérienne, sur le porte-greffe, qui possède déjà des racines. Outre le fait de ne perdre qu'une récolte, cette technique permet aussi de produire rapidement un vin âgé.

L'entreprise Worldwide Vineyards n'est pas la seule à pratiquer le surgreffage. À Menetou-Salon, l'arboriculteur Luis Araujo a du refuser des clients tant les demandes de surgreffage étaient nombreuses. « Je suis une micro-entreprise, je travaille seul, alors je n'ai pu m'occuper que de trois vigneron, un à Menetou-Salon et deux autres à Sancerre », confie-t-il. ■



« Historiquement, deux vignobles pratiquaient très peu le surgreffage : le Sancerrois et la Champagne. »

MARC BIREBENT Directeur de Worldwide Vineyards

DOMAINE FOUASSIER

Biodynamie

Avec 57 hectares de vignes (80 % en sauvignon et 20 % en pinot noir), le domaine Fouassier, à Sancerre, est dans une démarche de biodynamie, sur trois sols différents : calcaire, argilo-calcaire et silex.

Histoire

La famille Fouassier est dans les vignes depuis au moins dix générations. Ce sont deux frères et leurs deux fils qui sont aujourd'hui à sa tête.

Une façon de s'adapter rapidement au marché

Dans le Sancerrois, la mévente des vins rouges incite les vignerons à changer leur fusil d'épaule.

« Les goûts des consommateurs ont évolué. Il y a vingt ans, les gens voulaient des pinots fruités et légers. Aujourd'hui, ils désirent plus des vins puissants, structurés avec des tanins ronds et souples », décrypte François Dal, technicien à la Sicavac*, qui évalue à une quinzaine de

nombre de vigneron qui pratiquent le surgreffage cette année.

En pratiquant le surgreffage, les vignerons ont eu la volonté de changer rapidement de production. « C'est une technique qui se pratiquait peu jusqu'ici à Sancerre, c'est la première fois que les vignerons veulent vite faire évoluer leur vin », affirme François Dal.

En 2011, sur une production totale de 176.900 hectolitres de

vin, le rouge en représente 21.008, soit un peu moins de 12 %.

Cette technique a tout de même des limites : les vignes doivent être saines et dépourvues de maladies du bois, et ne pas être trop âgées. Après vingt ans, le surgreffage n'est d'ailleurs pas conseillé. ■

G.B.

(*) Sicavac : Service interprofessionnel de conseil agronomique, de vinification et d'analyses du Centre.

VITE DIT

MOROGUES ■ La nature sous toutes ses formes

La Fédération des chasseurs du Cher propose pour la deuxième fois le Rendez-vous nature, samedi et dimanche prochains à Morogues, au Centre d'information, de formation et de découverte de la nature. De nombreuses animations sont proposées : activités cynégétiques, jeux sur la forêt, sortie champignon, mini-parcours de randonnée, pêche, astuces pour le jardin, exposition sur la faune sauvage, tir laser ou encore parcours d'orientation. Cette année, l'originalité est un village d'artisanat, qui présente vannerie, objets en bois tournés, promenade en calèche, montage de coupleaux, démonstration d'élagage, etc. Le tout est gratuit. Lire l'ensemble du programme dans notre édition de demain. ■

INDRE-ET-LOIRE ■ Les cépages conservés

Un premier conservatoire végétal, où seront cultivés notamment des cépages anciens mais aussi d'autres espèces, vient de prendre racine au cœur du vignoble de Bourgueil, à Benais (Indre-et-Loire). Pépin de Bourgueil, cerise de Planchoury, poire du curé ou de Faugilard, pêche de vigne, brugnons, raisin Bicane, cabernet franc, réglisse, néflier, amandier... Tous ces végétaux étaient encore cultivés dans le Bourgueillois pendant la première moitié du siècle dernier et faisaient partie du paysage journalier, alors que partout était pratiquée la polyculture. Aujourd'hui, beaucoup ont disparu mais leurs noms sont encore dans les mémoires. ■

LOIR-ET-CHER ■ Meilleurs gendarmes cyclistes

La région de gendarmerie du Centre accueille la treizième édition du championnat de France de gendarmerie de cyclisme qui se déroulera les 19 et 20 juin à Saint-Viâtre, dans le Loir-et-Cher. Cette compétition est placée sous le parrainage de l'ancien champion Bernard Thévenet. Deux cent vingt coureurs venant de toute la France se disputeront le titre de champion de France dans les catégories élite, vétérans 1, vétérans 2 et féminines. ■

CHER ■ Les anciens de la FDSEA réunis

La section des anciens exploitants de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles organise son assemblée générale le jeudi 21 juin de 9 h 30 à 13 heures, à Saint-Doulchard. Une notaire de Mehun-sur-Yèvre, M^e Dauphin-Pigois, interviendra sur le thème de la préparation de la transmission des exploitations, et parlera des réformes fiscales et successorales. ■