

Le surgreffage en viticulture

J.M. Bolay, Office cantonal vaudois de la viticulture, *Agri*, 23 juin 2006.

C'est un technique déjà citée dans la littérature viticole en 1844, qui se développe chez nous et qui permet une transformation variétale rapide des vignes.

La technique du surgreffage, qui correspond en réalité au greffage en place tel que pratiqué sur les arbres fruitiers, est utilisée en viticulture pour modifier l'encépagement d'une vigne sans recourir à l'arrachage. Très courante sur le continent américain, notamment aux Etats-Unis, au Mexique et au Chili, cette technique connaît un regain d'intérêt dans les vignobles européens. Son principal atout est de permettre une rapide transformation variétale tout en conservant le tronc et le système racinaire en place. On bénéficie de la sorte, dès l'année suivant le surgreffage, d'une récolte correspondant quantitativement et qualitativement à l'âge de la vigne surgreffée.

Une méthode ancienne. Dans nos contrées, les expériences de surgreffage se sont multipliées depuis une quinzaine d'années, ce qui pourrait laisser croire que la méthode est récente. Or, il n'en est rien puisque des références bibliographiques la mentionnent, tel l'ouvrage intitulé "*Culture de la vigne*, Lenoir, 1844" qui l'évoque en ces termes : "changer en peu de temps l'essence d'une vigne, en tout ou en partie; varier la proportion des cépages qu'elle contient; en introduire de nouveaux ... le tout avec la certitude de ne perdre qu'une partie d'une seule récolte (car un grand nombre de greffes portent du fruit dès la première année); tels sont les principaux avantages de la greffe de la vigne". Le greffage en place était donc pratiqué dans le vignoble il y a plus d'un siècle et demi, soit bien avant la greffe sur table qui s'est imposée pour lutter contre le redoutable phylloxéra apparu en Europe vers 1860.

Conditions préalables. Le surgreffage est une intervention délicate dont le succès dépend d'au moins trois facteurs :

- l'état sanitaire de l'outil végétal existant qui sera réutilisé (tronc et système racinaire) est déterminant, tout particulièrement pour ce qui est de l'absence de viroses et de maladies du bois. Ainsi, l'âge de la vigne n'est pas le critère le plus restrictif car les chances de réussite seront bien meilleures sur une vigne saine âgée de 25 ans en comparaison d'une vigne plus jeune mais infectées de viroses ou de champignons du bois;
- la qualité du greffon doit satisfaire aux mêmes exigences techniques et sanitaires que pour la multiplication en pépinière. Un soin particulier sera voué non seulement au prélèvement des sarments-greffons, mais surtout à leur longue conservation en chambre froide, le surgreffage n'intervenant que tardivement en juin, à l'époque de la floraison de la vigne;
- le savoir-faire du greffeur constitue la troisième condition de réussite de l'opération.

Deux procédés. Parmi les nombreuses greffes pratiquées sur les végétaux, deux procédés ont fait leur preuve sur vigne : le T-bud (écusson plaqué sur l'écorce) et le Chip-bud (bourgeon placé sur encoche).

Sous nos latitudes, le T-bud ou T-ligneux est la greffe la plus appropriée en raison de sa facilité d'exécution et de son taux de réussite élevé. La greffe T-bud doit être réalisée lorsque l'écorce de la plante se décolle facilement, ce qui est le cas au moment de la montée de sève qui précède de peu la floraison.

Préalablement au greffage proprement dit, on enlève le feuillage existant, opération pour le moins insolite mais nécessaire afin de ne conserver de l'ancien cépage qu'une pousse provisoire qui assurera la fonction de tire-sève. Par la même occasion, on procède au nettoyage des troncs afin d'éliminer les écorces mortes.

C'est alors qu'intervient la main experte du greffeur. Il pratique tout d'abord une incision en T sur le tronc du cep pour y glisser délicatement le greffon à un oeil taillé en écusson, cela en veillant à juxtaposer correctement les assises de cambium des deux parties. La greffe est ensuite protégée par emmaillotage au moyen d'un ruban ne laissant émerger que l'oeil du greffon. Si tout se passe bien, le débourrement des greffes intervient dans les deux semaines et le taux de reprise peut dépasser 90%.

Soins de postgreffage. L'art du greffeur ne suffit pas à assurer la réussite de l'opération. La vigne surgreffée nécessite des soins minutieux et constants tout au long de la période qui suit le greffage et le moindre manquement à cet égard peut s'avérer désastreux. Il s'agit en particulier de procéder à l'ébourgeonnage des pousses néoformées qui, à l'exception du tire-sève, doivent être éliminées afin de ne pas concurrencer le greffon. Il faut aussi attacher solidement le rameau issu de la greffe en raison des risques de casse au niveau du point de greffe. La protection phytosanitaire joue également un rôle crucial, les nouvelles pousses se développant à un moment où les maladies et ravageurs atteignent le paroxysme de leur virulence. L'approvisionnement en eau de la parcelle reste un point trop souvent négligé. La vigne surgreffée ne doit en aucun cas subir de contrainte hydrique dont la conséquence serait une perturbation du flux de sève pouvant entraîner le dessèchement de la greffe. Ainsi, un apport en eau sera réalisé dès que le besoin s'en fait sentir. Finalement, lors de la taille d'hiver, la tête du cep portant le tire-sève sera sciée au-dessus de la greffe - on utilise le terme de décapitation - et la plaie recouverte d'une pâte cicatrisante pour prévenir les infections de champignons du bois.

Une récolte déjà l'année suivante. La première récolte du cépage surgreffé intervient l'année suivante. Au cours de cette même année, les échecs seront greffés une seconde fois ou tout simplement remplacés par plantation comme cela se fait habituellement.

Mentionnons encore que le surgreffage est une méthode reconnue dans le cadre des contributions fédérales à la reconversion du vignoble.

LES EXPERIENCES DE DEUX EXPLOITATIONS VAUDOISES

Jean-Christophe Fontannaz

Samedi 10 juin, dans des vignes situées entre Rivaz et Saint-Saphorin, sur la route longeant le Léman : une équipe est au travail dans des vignes du domaine de Louis-Philippe Bovard, vigneron-encaveur à Cully. Ce sont des Argentins, envoyé par Worldwide Vineyards, une société française basée dans le sud de la France et spécialisée dans le surgreffage, qui propose cette technique en prestation de service. Pour ce bref passage en Suisse, l'équipe sud-américaine est chargée de « transformer » une vigne d'ancellota (jusqu'à présent utilisée en plant teinturier pour le pinot noir) en syrah et une de merlot en chenin blanc, cépage de la Loire. Propriétaire des lieux, Louis-Philippe Bovard est un habitué du surgreffage, technique à laquelle il recourt dans ses vignes depuis 1994. Au rythme de 1500 à 2000 pieds, ce sont ainsi quelque trois hectares de vignes qui ont été reconvertis variétalement en une douzaine d'années. Pas besoin de convaincre le vigneron-encaveur de Cully, sur le bien-fondé et l'utilité de la technique. Il y a bien sûr l'avantage de pouvoir adapter rapidement son vignoble aux exigences du commerce, donc aux besoins des consommateurs. D'autre part, la technique permet de faire des essais grandeur nature et ne pas se tromper : ainsi, sur le domaine, du sauvignon a été « implanté » à une dizaine de places avant de choisir définitivement les

parcelles les mieux adaptées à ce cépage. Enfin, il y a également un avantage économique certain, le surgreffage, même en prestation de service, revenant moins cher qu'un barbu, avec l'avantage temporel de ne pas devoir attendre trois ans après une nouvelle plantation. D'autre part, le nouveau cépage bénéficie qualitativement de l'enracinement de l'ancien, permettant ainsi d'obtenir une bonne minéralité. Avec un taux de réussite de 97 à 98 %, Louis-Philippe Bovard est donc un ardent défenseur de la méthode, pour autant que le surgreffage soit fait par des gens compétents – ce qui est le cas des Argentins dépêchés par Worldwide Vineyards – et que l'on respecte scrupuleusement les règles, que ce soit au niveau du prélèvement et du stockage des greffons ou des soins postérieurs (arrosage, conduite de la vigne, retrait des rubans, première taille etc...).

Vigneron au Domaine de Rochefort à Allaman, propriété de la Ville de Lausanne, Aimé Berger connaissait sur le papier la technique du surgreffage depuis les années huitante, découverte dans la presse spécialisée française. Suite à un cours de la « Vulg », il acquiert le kit de surgreffage de Worldwide Vineyards, composé d'une pince pour prélever les greffons, d'un greffoir, de rouleaux de bandelettes, d'une pierre à aiguiser et d'un manuel d'instruction. Il s'essaie d'abord sur une vigne en treille puis refait un cours l'année suivante organisé par un vendeur du kit, la Maison Avidor. Un perfectionnement qui lui a permis d'améliorer son taux de réussite, aux environs de 80% la première année (contre 96 à 98% maintenant).

Pour lui, l'avantage de la technique est évident, en permettant de modifier rapidement l'encépagement et ainsi de s'adapter à l'évolution du marché. Une chose importante par exemple au Domaine de Rochefort où il y avait trop de chasselas : des vignes ont ainsi pu être transformées en gamaret ou en merlot ; il en a été de même pour du pinot noir de Wadenswill reconverti en gamaret également. Pratiquant lui-même le surgreffage, le vigneron d'Allaman apprécie de pouvoir remodeler les vignes qu'il travaille, par étapes. S'il comprend bien que des collègues utilisent des équipes de spécialistes pour modifier des surfaces plus importantes, il estime que maîtriser le suivi cultural des vignes surgreffées, que ce soit au niveau de l'arrosage, de l'épamprage, des maladies ou de la taille, points importants pour la bonne réussite du surgreffage. Chose également primordiale à ses yeux, la protection de la greffe, faite à l'aide d'une mini-serre qui protège le surgreffage et donne un effet de forçage aboutissant à de beaux bois. En conclusion, Aimé Berger est d'avis que si la technique est complexe, elle « est accessible à tous ceux qui ont envie de la pratiquer ».

Le surgreffage en viticulture

C'est une technique, déjà citée dans la littérature viticole en 1844, qui se développe chez nous et qui permet une transformation variétale rapide des vignes.

La technique du surgreffage, qui correspond en réalité au greffage en place tel que pratiqué sur les arbres fruitiers, est utilisée en viticulture pour modifier l'encépagement d'une vigne sans recourir à l'arrachage. Très courante sur le continent américain, notamment aux Etats-Unis, au Mexique et au Chili, cette technique connaît un regain d'intérêt dans les vignobles européens. Son principal atout est de permettre une rapide transformation variétale tout en conservant le tronc et le système racinaire en place. On bénéficie de la sorte, dès l'année suivant le greffage, d'une récolte correspondant qualitativement et quantitativement à l'âge de la vigne surgreffée.

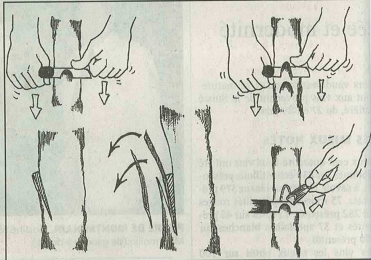
UNE METHODE ANCIENNE

Dans nos contrées, les expériences de surgreffage se sont multipliées depuis une quinzaine d'années, ce qui pourrait laisser croire que la méthode est récente.

Or, il n'en est rien puisque des références bibliographiques plus que centenaires la mentionnent, tel l'ouvrage intitulé « Culture de la vigne, Lenoir, 1844 » qui évoque en ces termes: « Changer en peu de temps l'essence d'une vigne, en tout ou en partie; varier la proportion des cépages qu'elle contient; en introduire de nouveaux... le tout avec la certitude de ne perdre qu'une partie d'une seule récolte (car un grand nombre de greffes portent du fruit dès la première année); tels sont les principaux avantages de la greffe de la vigne... Le greffage en place était donc pratiqué dans le vignoble il y a plus d'un siècle et demi, soit bien avant la greffe sur table qui s'est imposée pour lutter contre le redoutable phylloxéra apparu en Europe vers 1860.

CONDITIONS PREALABLES

Le surgreffage est une intervention délicate dont le succès dépend d'au moins trois facteurs:



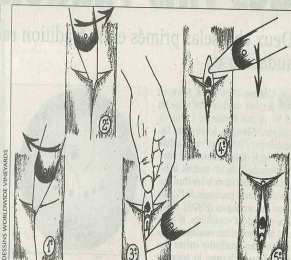
LE CHIP-BUD: bourgeon placé sur encoche.

- l'état sanitaire de l'outil végétal existant qui sera réutilisé (tronc et système racinaire) est déterminant, tout particulièrement pour ce qui est de l'absence de viroses et de maladies du bois. Ainsi, l'âge de la vigne n'est pas le critère le plus restrictif car les chances de réussite seront bien meilleures sur une vigne saine âgée de 25 ans en comparaison d'une vigne plus jeune mais infectée de viroses ou de champignons du bois;
- la qualité du greffon doit satisfaire aux mêmes exigences techniques et sanitaires que pour la multiplication en pépinière. Un soin particulier sera voué non seulement au prélevement des sarments-greffons, mais surtout à leur longue conservation en chambre froide, le surgreffage n'intervenant que tardivement en juin, à l'époque de la floraison de la vigne;
- le savoir-faire du greffeur constitue la troisième condition de réussite de l'opération.

DEUX PROCEDÉS

Parmi les nombreuses greffes pratiquées sur les végétaux, deux procédés

ont fait leur preuve sur vigne: le T-bud (écusson plaqué sous écorce) et le Chip-bud (bourgeon placé sur encoche). Sous nos latitudes, le T-bud ou T-ligneux est la greffe la plus appréciée en raison de sa facilité d'exécution et de son taux de réussite élevé. La greffe T-Bud doit être réalisée lorsque l'écorce de la plante se décolle facilement, ce qui est le cas au moment de la montée de sève qui précède de peu la floraison. Préablement au greffage proprement dit, on taille en vert le feuillage existant, opération pour le moins inutile mais nécessaire afin de ne conserver de l'ancien cépage qu'un pousse provisoire qui assurera la fonction de tire-sève. Par la même occasion, on procède au nettoyage des troncs afin d'éliminer les écorces mortes. C'est alors qu'intervient la main et la perte du greffeur. Il pratique tout d'abord une incision en T sur le tronc du cep pour y glisser délicatement le greffon à un œil taillé en écusson, cela en veillant à juxtaposer correctement les assises de cambium des deux parties. La greffe est ensuite protégée par emmattilage au moyen d'un r-



LE T-BUD: écusson placé sous écorce.

ban ne laissant émerger que l'œil du greffon. Si tout se passe bien, le débouquement des greffes intervient dans les deux semaines et le taux de reprise peut dépasser 90%.

SOINS DE POSTGREFFAGE

L'art du greffeur ne suffit pas à assurer la réussite de l'opération. La vigne surgreffée nécessite des soins minutieux et constants tout au long de la période qui suit le greffage et le moindre manquement à cet égard peut s'avérer désastreux. Il s'agit en particulier de procéder à l'ébourgeonnage des pousses néoformées qui à l'exception du tire-sève, doivent être éliminés afin de ne pas concurrencer le greffon. Il faut aussi attacher solidement le rameau issu de la greffe en raison des risques de casse au niveau du point de greffe. La protection phytosanitaire joue également un rôle crucial, les nouvelles pousses se développant à un moment où les maladies et ravageurs atteignent le paroxysme de leur virulence. L'approvisionnement en eau de la parcelle reste un point trop souvent

négligé. La vigne surgreffée ne doit en aucun cas subir de contrainte hydrique dont la conséquence serait une perturbation du flux de sève pouvant entraîner le dessèchement de la greffe. Ainsi, un apport d'eau sera réalisé dès que le besoin s'en fait sentir. Finalement, lors de la taille d'hiver, la tête du cep portant le tire-sève sera sciée au-dessus de la greffe - on utilise le terme de décapitation - et la plaie recouverte d'une pâte cicatrisante pour prévenir les infections de champignons du bois.

UNE RECOLTE DEJA L'ANNEE SUIVANTE

La première récolte du cépage surgreffé intervient l'année suivante. Au cours de cette même année, les échecs seront greffés une seconde fois ou tout simplement remplacés par plantation comme cela se fait habituellement. Mentionnons encore que le surgreffage est une méthode reconnue dans le cadre des contributions fédérales à la reconversion du vignoble.

JEAN-MICHEL BOLAY,
OFFICE CANTONAL VAUDOIS
DE LA VITICULTURE

Les expériences de deux exploitations vaudoises

Samedi 10 juin, dans des vignes situées entre Rivaz et Saint-Saphorin, sur la route longeant le Léman, une équipe est au travail dans des vignes du domaine de Louis-Philippe Bovard, vigneron-encaveur à Cully. Ce sont des Argentins, envoyés par Worldwide Vineyards, une société française basée dans le sud de la France et spécialisée dans le surgreffage, qui propose cette technique en prestation de service. Pour ce bref passage en Suisse, l'équipe sud-américaine est chargée de « transformer » une vigne d'ancellota (jusque là utilisée en plant teinturier pour le pinot noir) en syrah et une de merlot en chenin blanc, cépage de la Loire. Propriétaire des lieux, Louis-Philippe

Bovard est un habitué du surgreffage, technique à laquelle il recourt dans ses vignes depuis 1994. Au rythme de 1500 à 2000 pieds, ce sont ainsi quelque trois hectares de vignes qui ont été reconvertis variétalement en une douzaine d'années. Pas besoin de convaincre le vigneron-encaveur de Cully sur le bien-fondé et l'utilité de la technique. Il y a bien sûr l'avantage de pouvoir adapter rapidement son vignoble aux exigences du commerce, donc aux besoins des consommateurs. D'autre part, la technique permet de faire des essais grandeur nature et ne pas se tromper: ainsi, sur le domaine, du sauvignon a été « implanté » à une dizaine de places avant de choisir définitive-

ment les parcelles les mieux adaptées à ce cépage. Enfin, il y a également un avantage économique certain, le surgreffage, même en prestation de service, revenant moins cher qu'un barbu, avec l'avantage temporel de ne pas devoir attendre trois ans après une nouvelle plantation. D'autre part, le nouveau cépage bénéficie qualitativement de l'enracinement de l'ancien, permettant ainsi d'obtenir une bonne héméralité. Avec un taux de réussite de 97 à 98%, Louis-Philippe Bovard est donc un ardent défenseur de la méthode, pour autant que le surgreffage soit fait par des gens compétents - ce qui est le cas des Argentins dépêchés par Worldwide Vineyards - et que l'on respecte

scrupuleusement les règles, que ce soit au niveau du prélèvement et du stockage des greffons ou des soins postérieurs (arrosage, conduite de la vigne, retrait des rubans, première taille, etc.). Vigneron au Domaine de Rochefort à Allaman, propriétaire de la Ville de Lausanne, Aimé Berger connaissait sur le papier la technique du surgreffage depuis les années huitante, découverte dans la presse spécialisée française. Suite à un cours de la «Vulg», il acquiert le kit de surgreffage de Worldwide Vineyards, composé d'une pince pour prélever les greffons, d'un greffoir, de rouleaux de bandelettes, d'une pierre à aiguiser et d'un manuel d'instruction. Il s'essaye d'abord sur une

vigne en treille puis refait un cours l'année suivante organisé par un vendeur du kit, la Maison Avidor. Un perfectionnement qui lui a permis d'améliorer son taux de réussite, aux environs de 80% la première année (contre 96 à 98% maintenant). Pour lui, l'avantage de la technique est évident, en permettant de modifier rapidement l'encépagement et ainsi de s'adapter à l'évolution du marché. Une chose importante par exemple au Domaine de Rochefort où il y avait trop de chasselas: des vignes ont ainsi pu être transformées en gamaret ou en merlot; il en a été de même pour le pinot noir de Wädenswil reconverti en gamaret également. Pratiquant lui-même le surgreffage, le vigneron d'Allaman apprécie de pouvoir remodeler les vignes qu'il travaille, par étapes. S'il comprend bien que des collègues utilisent des équipes de spécialistes pour modifier des surfaces plus importantes, il estime que maîtriser la technique permet aussi de mieux maîtriser le suivi cultural des vignes surgreffées, que ce soit au niveau de l'arrosage, de l'épamprage, des maladies ou de la taille, points importants pour la bonne réussite du surgreffage. Chose également primordiale à ses yeux, la protection de la greffe, faite à l'aide d'une mini-serre qui protège le surgreffage et donne un effet de forçage aboutissant à de beaux bois. En conclusion, Aimé Berger est d'avis que si la technique est complexe, elle « est accessible à tous ceux qui ont envie de la pratiquer ».

JEAN-CHRISTOPHE FONTANNAZ



LE KIT de surgreffage acquis par Aimé Berger.



VIGNE surgreffée chez Louis-Philippe Bovard: du chasselas au chenin blanc.