

# DE L'AUDACE

Journal Terre Valaisanne, n°9, 30 juin 2003

## **Surgreffées par une équipe compétente et spécialisée, les vignes de Chasselas du domaine de la Cotzette jouent la carte des spécialités.**

« *Au début, j'avoue que j'avais peur* ». Chef de culture de la maison Gilliard, fort de trente deux ans de maison, Pierre Balet symbolise bien la prudence légendaire du vigneron valaisan. Sceptique sur la méthode du surgreffage, il se déclare aujourd'hui convaincu. Avertissement de prudence à la clé, le surgreffage, méthode révolutionnaire, mérite bien d'être pris au sérieux. En trois ans, en effet, une vigne de Chasselas peut produire une spécialité d'excellente qualité. Affaire à suivre §

## **Du Chasselas à la Petite Arvine**

### **Grâce au surgreffage, ce rêve devient réalité. La maison Gilliard ne craint pas d'engager ses vignobles prestigieux dans cette aventure.**

Ils sont six à s'activer à la tâche, ce matin-là, dans le domaine de la Cotzette de la maison Gilliard à Sion. Six ouvriers habiles, véritables spécialistes du surgreffage qui, pendant plus de deux mois, envahissent les vignobles, désireux de changer rapidement l'orientation de leur encépagement. Une technique, importée des Etats-Unis mise au point par Paul Birebent, l'ancien patron de la société Worldwide Vineyards, et qui permet, en effet, d'adapter rapidement ses vignes à la demande du marché. Une véritable aubaine, si l'on songe qu'actuellement l'évolution des goûts des consommateurs va plutôt vers des spécialités et que le Chasselas peine à la vente !

### **En trois ans la bouteille**

Mais quel est donc ce surgreffage qui paraît miraculeux et permet, en cas de réussite de produire une bouteille en à peine trois ans ? Le principe est ancien. Mais il est plutôt répandu en arboriculture. Surgreffer, c'est en fait opérer une seconde greffe sur des vignes de 10 à 25 ans d'âge pour transformer, comme c'était le cas déjà chez Gilliard voici six ans, une parcelle de Chasselas en Petite Arvine.

Inutile de préciser que cette technique séduisante évite d'arracher, de replanter et de ne produire que quatre ans après un vin à la structure un peu mince.

Là, si le surgreffage réussit, le vigneron pourra goûter aux délices d'une Syrah, d'un Cornalin ou d'une Humagne de grande classe. Vertu que les ceps adultes peuvent, seuls, engendrer !

### **Gare à l'arrosage**

Précisons d'emblée et tous les intervenants rencontrés sur la vigne ce jour-là ne l'on pas caché, que la réussite de ces opérations délicates repose sur un soin extrême à porter à la vigne. La vigne subit, effectivement un véritable traumatisme. Décapitée de son ancien cépage pour céder place au nouveau, elle peine à se remettre. Ce nouvel organe transplanté, lui assurera une potentielle prospérité. Là, une fois terminé le travail de la surgreffe proprement dit, les vignerons seront astreints à une intervention digne des soins intensifs d'un hôpital. Gare au dépérissement du cep ! La gestion adéquate de l'eau – « ni trop ni trop peu et au bon moment », proclamait le regretté Jean Nicollier, spécialiste émérite en viticulture – est garante du succès. De la société qui surgreffe, le risque pris est grand. Plus grand encore est celui des ouvriers qui, nous l'ont-ils confié, ne seront payés qu'à la réussite de leur travail. Dès lors, et Claude Becker, directeur des Caves Gilliard, nous le confirmait : « *Nous ne payerons que les surgreffages réussis* ». Ceci s'applique bien sûr aux premières semaines où le greffon va manifester sa vie. Des semaines où la Société Worldwide Vineyards assure une présence technique sur les chantiers. Le succès repose entièrement sur le vigneron. Pierre Balet, chef de culture chez Gilliard, trente-deux ans de maison le sait bien : « *Il y a six ans, j'avoue que j'avais un peu peur. Mais maintenant, je suis convaincu de l'intérêt de cette technique* ». Quant au suivi, qui repose principalement sur ses épaules, il ne fait pas peur à ce solide viticulteur. « *Vous savez, la vigne c'est comme une femme. Plus on la pouponne et mieux elle va !* ».

## LA PINCE OU LE COUTEAU

Deux outils sont utilisés pour le surgreffage. Il s'agit d'une pince coupe-greffons ou du couteau-greffoir, traditionnellement appelé « greffoir ». L'équipe venue en Valais usait de la pince, à l'exception de Daniel, l'Argentin, qui maniait avec art son couteau.

## Ils ont dit :

### Gregory

Pont de l'Etoile (Provence)

« C'est la seconde année que je participe aux travaux de surgreffage. Autrement, je travaille dans une fonderie. En fait, je me suis intéressé à cette activité par l'intermédiaire de mon frère. Il vient du milieu viticole. Le surgreffage ce n'est pas facile mais on donne le maximum ».

### Daniel

Argentine

« C'est en Argentine que j'ai appris le surgreffage. Personnellement, je n'utilise pas la pince, mais le couteau. Avant le Valais et la Suisse, j'ai travaillé sur les vignes du Portugal, de l'Espagne et de l'Italie. Pour moi, c'est très bien. Avec ce que je gagne ici, je parviens à vivre le restant de l'année dans mon pays. »

### Sébastien

Oraison (Haute Provence)

« Ce travail est dur moralement et physiquement. Nous devons absolument réussir 90% de nos greffes. Vous pouvez donc imaginer quelle est notre responsabilité. La pente des vignobles valaisans ne nous dérange pas. Elle permet une meilleure position qu'en plaine ! ».

## ARRACHER OU SURGREFFER

Face à ce double choix, Claude Becker, opte pour une technique moderne et révolutionnaire

« Je pense que cette technique est importante et mérite d'être étudiée pour voir si elle est compatible avec le vignoble valaisan. » Pour Olivier Foro, directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin, pas question de fermer la porte au surgreffage. Si son discours est empreint de la prudence requise, il ne cachait pas toutefois, un certain enthousiasme lors de son passage sur le Domaine de la Cotzette. A ses côtés, Claude Becker, directeur de la maison Gilliard, ne doute pas un instant du bien-fondé de cette démarche. « Nous avons pratiqué cette technique voici six ans. Regardez comme ces vignes de Petite Arvine sont belles ! ». Il est vrai que le parchet surgreffé transpire de santé. Le cep, bien mûr, traduit une véritable vigueur. La récolte sera belle et bonne. « Avec le surgreffage, la récolte se régule d'emblée en raison de l'âge des ceps. Et la qualité est tout de suite atteinte », poursuit Claude Becker.

### Comme le Chianti

Pour les sceptiques, Claude Becker a amassé une foule de renseignements. « Patrick Lyon, le vinificateur de Mouton Rothschild a pratiqué le surgreffage en Italie, sur 100 hectares. » Sans se désarmer, ce bouillant responsable peut aligner les exemples. Exemples qui vont du Bordelais à la Bourgogne, ou aux Côtes du Rhône, se déclinent en domaines et en châteaux prestigieux. Et puis, foin de sceptique, la maison Gilliard a pris le taureau par les cornes. Et l'avenir, il convient de l'espérer, lui donnera raison. « En Valais, poursuit le directeur, nous sommes au stade où était le Chianti il y a vingt ans. Nous devons reconverter, arracher notre trop plein de Chasselas et répondre rapidement aux demandes des consommateurs qui veulent des spécialités ».

