

## LE MONDE VITIVINICOLE

Matthew Richards  
Guide du patrimoine de Lavaux

### **La loi c'est la loi.**

Les autorités cantonales sont chargées de mettre en œuvre les lois - fédérales et cantonales - votées par les citoyens. Mais les acteurs de la vigne se sentent souvent mis sous pression, peu écoutés. Ils se regroupent en associations professionnelles pour défendre leurs intérêts. Ce n'est pas nouveau: depuis sa création, il y a de cela presque mille ans, les vigneron.ne.s de Lavaux ont su s'adapter aux exigences de chaque époque.

L'image idéalisée que l'on se fait du monde de la vigne masque des impératifs administratifs et légaux auxquels les vigneron.ne.s doivent se conformer. En voici quelques exemples:

- Une ordonnance fédérale fixe des règles strictes quant à l'utilisation du sol pour la viticulture. Sur certaines parcelles il est interdit de planter de la vigne alors que sur d'autres c'est obligatoire.
- Le canton de Vaud définit l'assortiment des cépages autorisés pour les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).
- Les vigneron.ne.s doivent tenir des registres exhaustifs de toutes leurs activités. Celles-ci sont surveillées par les autorités.
- Le plan d'affectation Lavaux (PAC Lavaux), en vigueur dès 2021, ajoute de nouvelles contraintes d'exploitation qui peuvent porter préjudice à des projets individuels.

Vigneron.ne: un métier passionnant mais exigeant qui demande de solides qualités entrepreneuriales, une grande résistance au stress... et beaucoup de ferveur!

**Mon raisin. Ton vin. Notre histoire.**

Le raisin est présent à chaque étape de l'élaboration d'un vin. Véritable concentré de terroir, il fixe les caractéristiques du sol, du climat et des soins prodigués.

Pour éviter les maladies affectant la grappe et garantir l'aboutissement du processus, l'intervention humaine est essentielle. Reste à savoir avec quels moyens : intrants phytosanitaires de synthèse ou biologiques, production intégrée, biodynamie. Les labels sont nombreux !

Soigner non seulement le raisin, mais également l'écosystème qui l'accueille semble désormais une évidence. Contrainte ou opportunité ? C'est parfois un bouleversement, souvent une renaissance.

Le récit qui accompagne un vin participe à son attrait. Mais c'est en bouche qu'il a le dernier mot !

**Vins de Lavaux, vins de Là-bas.**

Depuis 2001, le contingent d'importation de vin (rouge et blanc) en Suisse est fixé à 170 millions de litres par année. Un chiffre énorme qui n'est jamais atteint en pratique : les Suisses consomment 155 millions de litres *étrangers* et 89 millions de litres de vin suisse (chiffres de 2018). La concurrence est rude pour les producteurs locaux.

En plus de cette concurrence, les vigneron.ne.s doivent faire face à la chute des prix versés par les négociants. Ceux-ci sont confrontés à des excès de stock, en partie dus à la baisse de la consommation : celle-ci a par exemple baissé de 15% entre 2017 et 2018 à Lavaux.

Pour les vigneron.ne.s, vendre son vin est devenu de plus en plus difficile ! En 2020, certain.e.s ont renoncé à récolter une partie du raisin, n'ayant aucun débouché à la vente.

Circuits courts, réseaux solidaires, ventes directes en ligne, autant de pistes pour essayer d'échapper à la concurrence étrangère et à la filière des grands distributeurs. Mais cela n'est valable que pour la production en bouteilles. La production en vrac (liquide) dépend fortement de la capacité des négociants à écouler les stocks.

**Au soleil des cépages nouveaux.**

En Suisse, il y a environ 250 cépages cultivés, dont 168 sont admis dans une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

À Lavaux, une trentaine de cépages sont présents. Le Chasselas en est le roi. Il couvre plus des trois-quarts du territoire.

La réputation du Chasselas comme *révélateur de terroirs* est notoire. Il produit des vins blancs secs, subtils, souvent avec une belle minéralité, à déguster en apéritif ou en gastronomie fine. C'est également un vin blanc qui présente un grand potentiel de garde.

Les autres cépages les plus fréquents à Lavaux sont le Pinot noir et le Gamay (rouges).

Pour permettre une viticulture plus écologique, de nouveaux cépages ont été développés, comme le Divico (rouge) ou le Divona (blanc), naturellement plus résistants aux maladies. Des variétés anciennes et locales, comme la Mondeuse ou le Plant Robert (rouges), sont également réhabilités. Avec le réchauffement climatique, des cépages plus méridionaux, comme le Merlot ou la Syrah (rouges), sont de plus en plus plantés.

**Pensées de saison.**

**Hiver introspectif, stratégique.** « C'est le moment de tailler la vigne. Dans le vent et le froid c'est dur, mais j'apprécie ces moments de solitude. Je me ressource, en connexion avec les éléments. Je vais aussi pouvoir réparer ce mur qui se lézarde et préparer la parcelle pour planter du Diolinoir dans quelques temps sur les hauts du domaine, je me réjouis. Ce soir, je vais goûter la cuve numéro 2 qui est très prometteuse mais qui demande d'être surveillée de près... Et si j'ai le temps je mettrai à jour mon site internet et préparerai ma newsletter pour la clientèle. »

**Printemps scrutateur, prévoyant.** « Le soleil est au rendez-vous ce matin! Je me sens plein de vitalité, une nouvelle année est en route. Il faut ébourgeonner, soigner les nouveaux plants, diriger les sarments. À midi j'ai rendez-vous avec le négociant, il faudra se montrer habile. Le vin de l'année dernière évolue bien, l'œnologue vient ce soir, on va déguster ensemble pour préparer la mise en bouteille. Ah et puis, ne pas oublier d'envoyer les contrats aux travailleurs pour le mois de juin! »

**Début d'été effervescent, discipliné.** « La météo prévoit de fortes chaleurs. Après la pluie d'hier, ce sera propice aux champignons: je vais devoir guetter les signes de maladie. Ensuite il y aura les effeuilles, les traitements... c'est du boulot! Je dois aussi préparer les documents pour la venue lundi du contrôleur fédéral. Les jours sont longs, mais les soirées magiques et le paysage si beau! »

**Suite d'été carrément acrobatique.** « Aujourd'hui, mise en place des filets. Et je surveille le ciel: 4 applications m'envoient des alertes «grêle»! Ces prochaines semaines seront cruciales: je vais régulièrement surveiller les baies, mesurer les taux de sucre. En fin d'après-midi je reçois un groupe de touristes qui viennent découvrir le domaine, c'est l'occasion de développer ma clientèle. Et ce soir, j'ai la séance avec la Fédération des Vignerons de Lavaux, on est plus forts ensemble! »

**Automne flamboyant, résolu.** « Pas trop le temps de penser ce matin, c'est les vendanges, je fonce! Avec ma famille et mes collaborateurs, tout a été bien préparé. Au besoin on improvisera, ça fait partie du métier. Peut-être qu'il faudra réviser mes options pour le rouge: retarder la vendange? Je vais retrouver les fidèles du domaine, les travailleurs saisonniers, les amis qui passent donner un coup de main, la famille aussi, ce sera plein d'humanité. Je me réjouis! Le Chasselas est mûr, la météo est belle, on l'a bien mérité. J'imagine déjà le dernier jour, le verre partagé. Mais pas tout de suite, là il y a encore tellement à faire. Action! »