MARKETING DU VIN

# Un nouvel éclat pour le chasselas

**Cépage emblématique du terroir romand, le chasselas a traversé les siècles et les modes pour être aujourd'hui enraciné dans nos régions. Résistant plus que jamais à la diversité des vignobles, le cépage millénaire se redécouvre.**

Demander dans un restaurant un verre de blanc, c'est commander du chasselas. Ce vin sec et léger compte parmi les classiques suisses, évidents, comme si ce type de raisin avait depuis toujours été cultivé dans nos contrées. Les historiens font de fait remonter sa culture en Suisse romande au Moyen Age. Le Valaisan José Vouillamoz, généticien et ampélographe, a étudié les données historiques et génétiques du chasselas et de ses cousins turcs, hongrois, allemands. Il s'est aperçu que leur origine se situait dans l'Arc lémanique, c'est-à-dire dans les cantons de Genève et Vaud, mais aussi en Savoie. Un texte mentionne sa présence à Lausanne en 1302. On le retrouve bien plus tard en Bourgogne en 1612 sous le nom de «lausannois», mais aussi de «fendans» ou «fendant». Le terme actuel est attesté dans un texte de 1654 et fait sans doute référence au village français éponyme de chasselas, près de Pouilly-Fuissé (très vraisemblablement un lieu de transition). Le «gutedel», le chasselas allemand, remonte pour sa part au XVIe siècle. On le consommait en Allemagne du Sud, en effet en 1539, sous l'appellation edeldrauben. Le fendant, que l'on connaît aujourd'hui, est introduit en Valais en 1848. Utilisé comme tel, également par les Vaudois, il est petit à petit délaissé dans le canton de Vaud pour des appellations de village. Au tournant du XXe siècle, le chasselas prédomine dans les cantons de Vaud, de Genève et de Neuchâtel, ainsi qu'en Suisse alémanique. En 1936, les producteurs valaisans cherchent à conserver l'appellation «fendant» que convoitent leurs confrères lémaniques. Le fendant obtient son appellation protégée, après trente ans de lutte. De nos jours, le chasselas est clairement un vin de terroir et non de cépage (sauf pour le vin d'Alsace). Sur les bouteilles de vin suisse, c'est l'appellation qui est spécifiée.

## Numéro un des vins blancs

Quoique son importance ait diminué en Romandie, le chasselas couvre encore 27% de la surface viticole totale du pays. Le sol et le climat de Suisse romande favorisent sa culture. Le climat n'est ni trop ensoleillé ni trop chaud. Pas non plus trop frais lors de la période de floraison. D'après les chiffres 2013 de l'Office fédéral de l'agriculture, il occupe près des deux tiers du vignoble vaudois (61%) et de la moitié du fribourgeois (43%). A Neuchâtel (30%), comme à Berne (32%), un hectare sur trois est un chasselas, tandis qu'à Genève, c'est un sur quatre (23%) et un sur cinq en Valais (20%), mais dans ces deux cantons, il représente la moitié des surfaces de cépages blancs.

La production suisse varie entre 35 et 40 millions de litres par année, ce qui représente un revenu viticole de 150 à 200 millions de francs suisses. Par rapport aux deux millions d'habitants de Suisse romande, la production correspond à une demande jusqu'à vingt fois supérieure. Cela signifie que, s'il est cultivé pour la quasi-totalité en Suisse romande, rives du lac de Bienne incluses, le chasselas est en fait apprécié de part et d'autre de la «barrière de rösti». A l'étranger, le cépage est cultivé principalement comme raisin de table, notamment en France, mais il occupe un tiers du vignoble dans le sud de l'Allemagne, en tant que «gutedel».

## Redécouverte gastronomique

Ces dernières années ont montré qu'il a toute sa place dans les caves, lorsque son approche technique et commerciale est affinée. «L'image du chasselas change lentement, avec une montée en gamme générale», observe Philippe Bovet, vigneron à Givrins, dans le canton de Vaud. Le vin roi de l'apéritif change petit à petit de statut et devient, avec un travail à la vigne de qualité, un vin également gastronomique, par exemple avec les premiers Grands crus vaudois. Quand les restaurateurs s'intéressent eux-mêmes au monde du vin, ils les conseillent volontiers pour leur poisson. Contrairement à l'idée reçue, les vins blancs se gardent mieux que les rouges. «Le chasselas est l'un des meilleurs vins de garde, affirme Philippe Bovet. Une bouteille de dix ans sera superbe, une de vingt ans extraordinaire.»

SP

*Vignes de Philippe Bovet, passionné de chasselas, à Givrins.*

A l'avenir, le cépage devra s'imposer en révélant son potentiel auprès des 20-40 ans, qui s'intéressent à la vigne et au vin. Les consommateurs de cette tranche d'âge, de plus en plus sensibles aux efforts des vignerons, optent à présent pour un produit et un producteur, plus que pour le village d'origine. Ils portent un regard nouveau sur le chasselas et en apprécient ses caractéristiques. En limitant leur rendement au mètre carré, les vignerons orientent les notes aromatiques de leur chasselas. La différence entre deux vins ne se joue donc plus sur le terrain, mais au moment de la vinification. Philippe Bovet aime à dire qu'il n'y a «plus de bonne ou de mauvaise appellation, mais des bons et des mauvais producteurs». Ceux de Neuchâtel ont trouvé, avec leur «non filtré», une piste qui séduit la clientèle plus jeune. Les moins de 30 ans ont fait de la sortie de ce vin, en janvier, un petit évènement. L'initiative rappelle que les axes de travail (sans malo, sous bois...) sont multiples.

Dans les régions viticoles suisses les plus propices, le raisin produit des vins fins, discrets au bouquet, mais puissants et corsés. Leur couleur jaune clair séduit l'œil, quand leur parfum les prédispose à l'apéritif. Traditionnellement floral, aux notes aromatiques de tilleul, le chasselas peut être minéral, voire fruité, aux notes exotiques d'ananas. Par son côté perlant, c'est-à-dire très légèrement pétillant, qu'il peut avoir parfois, il correspond à l'image festive des vins conviviaux. Sa légèreté le fait accompagner à merveille la volaille et les poissons maigres, tels que truites, filets de perche et féra. Les mets au fromage, raclette voire Vacherin Mont-d'Or trouvent un équilibre quand ils sont accompagnés par quelques «décis». Le chasselas peut agréablement terminer un repas en neutralisant les papilles et en ramenant de la fraîcheur.

Avec sa qualité de production et une démarche marketing cohérente, le chasselas retrouvera son éclat d'antan.

RELAISDUVIN.COM

## CRÉATION DE SITES DE VENTE EN LIGNE POUR LES VIGNERONS

SP

*Daniel A. Santschi.*

Daniel A. Santschi, spécialiste du marketing de la vigne et du vin, a fondé en 2013 la plate-forme de services et d'informations Relais du Vin. Elle permet aux vignerons de mettre en œuvre une stratégie de communication et de vente efficace. Parmi les nombreuses entreprises viticoles faisant appel à ses compétences, le Domaine du Chêne, propriété de 12 hectares située dans le Chablais vaudois, appartenant à la société Assura, lui a confié sa communication. Son directeur, Marc Wunderli, a souhaité créer un site internet e-commerce, permettant des achats en ligne avec paiement sécurisé. Pour favoriser le développement des ventes sur l'ensemble du marché helvétique, le site www.chene.ch est conçu en français et en allemand. Une navigation simple et conviviale, la visibilité sur tous les supports, y compris mobiles, et la possibilité de paiements avec les cartes de crédit/débit les plus courantes faisaient partie du cahier des charges. Le référencement en tête des moteurs de recherche est également prioritaire pour assurer la visibilité auprès d'une nouvelle clientèle cible. Il est à relever qu'en huit mois d'exploitation, les ventes affichent une belle croissance (www.relaisduvin.com). AH-RDV

SP

*Vendanges de chasselas en Suisse romande.*