

À Vaïssac (82), le 25 avril 2019,

CÉPAGE RÉSISTANT : UNE PREMIÈRE EN IGP COMTÉ TOLOSAN

Le Domaine de Revel, situé à Vaïssac en Tarn et Garonne, présente cette année le premier vin bio certifié IGP Comté Tolosan et issu d'un nouveau cépage tolérant aux maladies : le souvignier gris. Une petite révolution dans le monde du vin.



Le cépage souvignier gris, conçu en Allemagne en 1983, présente une peau rosée.

« Nous n'avons pas été beaucoup aidés mais on a réussi à faire quelque chose de propre et de très intéressant du point de vue aromatique. » Cinq ans après sa première plantation de souvignier gris sur une trentaine d'ares, Mickaël Raynal est aujourd'hui rassuré. Vigneron du Domaine de Revel - exploitation en conversion biologique et située à Vaïssac dans le Tarn et Garonne - ce trentenaire que rien n'arrête est parvenu à relever le défi des cépages résistants, ou « tolérants aux maladies » comme il préfère dire.

« En plus d'avoir un impact quasi zéro sur l'environnement, le Blanc Sec que je vinifie avec le souvignier gris séduit déjà beaucoup les dégustateurs, et il est désormais certifié en IGP Comté Tolosan », affirme-t-il. Une première dans une IGP régionale de cette ampleur - 12 départements couverts -, et la preuve que Mickaël Raynal fait désormais partie des pionniers dans ce domaine dans le Sud Ouest. « Cette démarche répond à une demande sociétale de moins en moins de traitement, et vers plus d'alternatives, applaudit Christophe Bou, président de l'IGP Comté Tolosan et co-président de l'IVSO, l'interprofession des vins du Sud-Ouest. La certification IGP est un signe de qualité. Il faut désormais que le matériel végétal soit davantage disponible pour les vignerons. » Quant à lui, le Domaine de Revel serait même, à ce jour, la première exploitation viticole de France à vinifier un vin issu de cépage résistant et certifié d'une IGP...

« 100% résistant à la pourriture grise, au mildiou et l'oïdium »

Mais si les résultats sont aujourd'hui satisfaisants, le chemin pour y arriver n'a pas été facile. « Il a fallu faire des dérogations, arracher des vignes, suivre la réglementation du cadre expérimental... c'était le flou complet quand j'ai commencé en 2010 à planter mes nouveaux cépages. » Une confusion héritée du retard que la France a accumulé dans le domaine de la recherche scientifique sur ces cépages résistants. Ainsi, alors que le souvignier gris a été conçu en Allemagne dès le début des années 80, il n'a été inscrit au catalogue officiel français des cépages autorisés qu'en 2017. Ce cépage, qui appartient à la 4ème génération d'« hybrides », est le fruit du croisement - reproduction sexuée - entre le cabernet-sauvignon et le bronner. Il occupe en 2019 près d'un hectare de vignes au Domaine de Revel.



Très vigoureux, le souvignier gris fait preuve d'un bon rendement, de l'ordre de 70 hectolitres à l'hectare.

La première année de récolte du souvignier gris en 2017 a confirmé les recherches entreprises par Mickaël Raynal, notamment auprès des instituts publics de recherche allemands et suisses, mais aussi auprès de l'INRA de Gruissan, près de Narbonne. Depuis les années 2000 en effet, la France a repris ses programmes de recherche sur les cépages résistants. L'INRA en a développé 4, qui ont été inscrits au catalogue officiel en 2018. « De mon point de vue, le souvignier gris est 100% résistant à la pourriture grise, au mildiou et l'oïdium. La réglementation nous oblige à passer deux traitements de cuivre et soufre par an, afin d'éviter les contournements de résistance », explique le vigneron, ajoutant cependant que la résistance au black rot n'est pas maximale. La peau rosée du cépage complique également le pressurage après la vendange, dans le but d'une vinification en blanc.

« Cette variété a besoin de soleil »

Très vigoureux, le souvignier gris fait preuve d'un bon rendement, de l'ordre de 70 hectolitres à l'hectare. Autres atouts : ce cépage est précoce sans l'être excessivement, et il facilite beaucoup le palissage. « Je pense que cette variété a besoin de soleil pour ensuite révéler dans le verre toutes ses capacités gustatives. » D'une belle intensité aromatique, le Blanc sec 2018 du Domaine de Revel est dominé par des notes très fruitées d'agrumes, de fruits exotiques, d'abricot et d'ananas. La bouche est ronde et complexe, relevée par une légère acidité qui donne un caractère frais et vif à l'ensemble. « Je le situe entre le Sauvignon, pour ses arômes, et le Chardonnay, pour sa texture en bouche », observe le vigneron. Et à ceux qui dénoncent une rupture du lien qui peut unir un cépage à son terroir et à son AOC, Mickaël Raynal répond : « Sur la majeure partie du territoire français, seulement 5% des cépages autorisés sont plantés. On retrouve quantité de cépages d'une région à l'autre. Pourquoi ne pas inventer de nouvelles choses? ».

Dégustation des vins du Domaine de Revel directement au caveau de vente, chez nos partenaires professionnels, mais aussi lors des prochaines rencontres « Tasting Pro Paris » organisées le lundi 27 mai 2019 à l'Atelier Richelieu, Paris 2ème.
<https://atelierrichelieu.com/>

Domaine de Revel - EARL PAPYLLON
Mickaël Raynal
45 chemin des Brugues - 82800 Vaïssac
www.domainederevel.com
domainederevel@yahoo.com
06 77 11 93 31

