

<b>Zeitschrift:</b>	Générations : aînés
<b>Herausgeber:</b>	Société coopérative générations
<b>Band:</b>	38 (2008)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Vignobles romandes : êtes-vous plutôt diolinoir ou gamaret?
<b>Autor:</b>	Rey, Marylou
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-827077">https://doi.org/10.5169/seals-827077</a>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

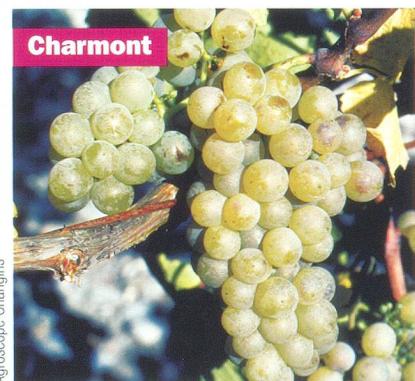
**Download PDF:** 17.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Vignobles romands

# Etes-vous plutôt diolinoir ou gamaret?

Des dizaines de variétés de raisin poussent dans le vignoble suisse. Certaines existent depuis des siècles. D'autres ont été créées ces dernières années à Pully par croisement volontaire. Découvrez ces nouveaux cépages qui font la fierté des vignerons!



Agroscope Changins

**P**as de panique! La prédominance du pinot et du chasselas n'est pas menacée dans notre pays. Ils occupent encore 60% du vignoble suisse. Avec les traditionnels gamays et merlots, ils recouvrent même les trois quarts des 15 000 hectares de vigne suisse. Restent 25%! C'est sur cette petite portion de notre territoire que poussent les autres variétés de raisin. Et c'est donc sur ces parchets que s'est formée une des révolutions qui a bouleversé nos palais.

Cette transformation a commencé dans les années 70. Influencés par les vins plus riches du Sud, les consommateurs suisses commencent à exiger des produits locaux plus corsés et complexes, en particulier dans les vins rouges. La pratique du coupage de nos vins avec

des vins étrangers plus colorés est progressivement réduite puis interdite. Les producteurs élèvent

logues de la station fédérale créent de nouveaux cépages. Parmi ceux-ci, le gamaret.

Une quinzaine d'années de travail ont été nécessaires pour créer ce cépage apprécié des connaisseurs depuis le tournant du millénaire. Très schématiquement résumé, les experts ont d'abord prélevé le pollen des fleurs d'un raisin blanc, le reichensteiner, pour féconder la fleur castrée d'un raisin noir, le gamay. Lorsque ce raisin a mûri, ils ont récolté les pépins et les ont semés. Ils ont éliminé les rejetons blancs et roses pour ne garder que les rouges. Ils ont ensuite sélectionné, bouturé, sélectionné à nouveau et finalement retenu les meilleurs plants, les plus résistants à la pourriture. Le gamaret a été homologué en 1990.

«Je me souviens de la réaction dubitative de responsables de grandes caves, explique François Muriier, chef de la viticulture et de l'oenologie à l'ACW. Ils nous prédisaient l'échec de ce gamaret et

«Le vin est un des plus grands signes de civilisation du monde.»

Ernest Hemingway

certains vins en fût de chêne pour leur donner plus de structure. Consciente de cette évolution, la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) réagit. Dans leur centre de recherche de Pully, les ingénieurs et les oeno-

pensaient qu'ils ne parviendraient jamais à en vendre à leurs clients alémaniques.» Cette prédiction ne s'est heureusement pas réalisée. Actuellement, le gamaret figure en effet au sommet du hit-parade des cépages que les vignerons choi-

François Murisier, chef de la viticulture et de l'œnologie de l'Agroscope de Changins, devant du garanoir, un des cépages créés à Pully.

sissent pour leurs nouvelles vignes. Et des producteurs gagnent des lauriers et des honneurs avec leurs nectars en monocépage ou en assemblage. C'est le cas de Jacques Dupraz, du Domaine des Curiades, à Lully (GE). Il a planté du gamaret il y a une quinzaine d'années et a été convaincu par les atouts de ce nouveau plant. «C'est un raisin précoce qui ne pourrit pas, explique-t-il. Nous le vendangeons trois semaines après les gamays. Les pépins et la peau sont arrivés à une plus grande maturité et nous donnent alors des vins plus corsés avec des tannins soyeux.» Le Genevois le vinifie en monocépage ou avec une pointe de gamay, comme dans son cru baptisé *L'Absolu*.

## L'audace des pionniers

Le gamaret a aussi la cote sur La Côte. Chez Raymond Paccot, de Féchy (VD), par exemple, qui l'a choisi pour son assemblage *La Colombe rouge*. Il cultive également du gamaret et du garanoir depuis une quinzaine d'années. «J'aime surtout leur identité régionale, leur structure, leur résistance aux maladies. Mais avec la vigne, il faut être patient et compter en générations. Ces cépages sont nouveaux aujourd'hui, j'espère qu'ils seront la tradition de demain.» Les premiers vignerons à tester le nouveau raisin ont d'ailleurs un sourire en coin quand ils se souviennent des débuts et des moqueries de leurs voisins. «Les persifleurs les plus actifs n'ont pas été les derniers à se convertir à la nouvelle religion», remarquent-ils.



# Point fort

PAR BERNARD BOURGEOIS



La *success story* du gamaret ne fait pas oublier les autres créations des chercheurs de Pully. D'abord son frère du même lit, le garanoir, une variété précoce elle aussi, appréciée des vignerons de régions

plus septentrionales comme le pied du Jura qui ne peuvent guère faire mûrir les raisins tardifs. Ensuite le carminoir, avec ses gènes de pinot

Pour enfanter cette variété, la station ACW a fécondé un rouge de diolilly avec du pollen de pinot noir. Comme avec le gamaret, l'objectif était d'obtenir un vin plus structuré et plus coloré. Le cépage était réussi et il s'est bien répandu chez les vignerons et les encaveurs les plus audacieux. Il a même convaincu de grandes caves comme Provins dont les milliers de bouteilles de diolinoir Domaine de l'Evêché se sont arrachées.

«J'ai planté du diolinoir il y a une vingtaine d'années, explique Claudy

tant modifier les goûts.» Le producteur valaisan l'a assemblé avec du pinot, du cornalin et de la syrah dans ses bouteilles *Les Etats d'Ame*. Depuis deux ans, il l'a aussi vinifié en monocépage. «Le vin a alors une couleur rubis et des arômes qui se rapprochent de ceux du cornalin.»

## Les nouveaux gourous

Même si la Suisse en consomme encore peu, ces nouveaux cépages savent faire parler d'eux dans les concours à Paris, à Bruxelles ou à Montréal, dans les clubs de dégustation et dans la presse. Sont-ils un simple phénomène de mode? Peut-être, mais les modes n'ont-elles pas toujours mené le monde par le bout du nez (*lire encadré p. 21*)? En fait, les faiseurs de tendances sont actuellement aussi chevronnés en dégustation qu'en marketing. Le plus fort d'entre eux est probablement l'Américain Robert M. Parker qui a fait la pluie



**«La vie est trop brève pour boire des vins médiocres.»** Goethe

et de cabernet-sauvignon. Il y a quatre ans, Jean-Camille Juillard, de Chamoson, a épuisé ses 1200 bouteilles en un clin d'œil. Et qui n'a pas encore goûté un diolinoir?

Clavien, à Miège (VS). C'est un cépage qu'on appelle «améliorateur» ou «médecin» parce qu'il donne une couleur intense au vin et qu'il est tannique sans pour au-



Max Kettell/Médiathèque Valais-Martigny

## Un livre et des expos

**Tout sur le tonneau.** *Et le Tonneau Fût!*, ouvrage collectif publié par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin, 196 pages richement illustrées. Autour de cette invention vieille de plus de deux millénaires, c'est toute l'histoire du vin qui défile. En parallèle, une exposition présente l'art des tonneliers, leurs secrets de fabrication, des documents historiques. Salquenen, Maison Zumofen, ouvert du mardi au dimanche, de 14 h à 17 h, jusqu'au 30 novembre, tél. 027 456 45 25.

**Château de Boudry.** Le Musée de la vigne et du vin du canton de Neuchâtel propose son exposition permanente qui décrit 2000 ans d'histoire viticole neuchâteloise et une exposition temporaire, «De la terre à la bouteille». Le Château abrite également une œnothèque (dégustations organisées sur réservation) avec des vins issus des vingt-deux cépages actuellement cultivés dans le canton. Boudry, ouvert du mercredi au dimanche, de 14 h à 18 h, tél. 032 842 10 98.

En 1947, à Savièse, les vigneronnes aussi bien que les vignerons boivent le vin au tonneau.

# Un concours de photos ouvert à tous

Pro Senectute et *Générations* proposent à tous les amateurs de photographie un concours sur le thème des « Relations entre les générations ».

Envoyez-nous une à trois images sous forme de photos papier ou sous forme numérique sur un support CD (300 dpi minimum) **jusqu'au 31 octobre 2008**.

Les onze meilleures photographies seront publiées dans notre magazine tout au long de l'année 2009. Le concours est doté de nombreux prix. Le règlement détaillé se trouve dans le numéro de juillet de *Générations*.

## Adresse d'envoi:

Générations  
Concours Photos  
Rue des Fontenailles 16  
1007 Lausanne

Renseignements: 021 321 14 23 le matin.

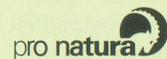


*Vieillir, un art de vivre*

Pro Senectute, secrétariat romand, Simplon 23, 1800 Vevey 1,  
tél. 021 925 70 10, fax 021 923 50 30, internet: [www.pro-senectute.ch](http://www.pro-senectute.ch)



Postez cette carte aujourd'hui  
même... ou commandez  
votre exemplaire personnel par  
courriel: [mailbox@pronatura.ch](mailto:mailbox@pronatura.ch)  
ou par tél. 061 317 91 91.



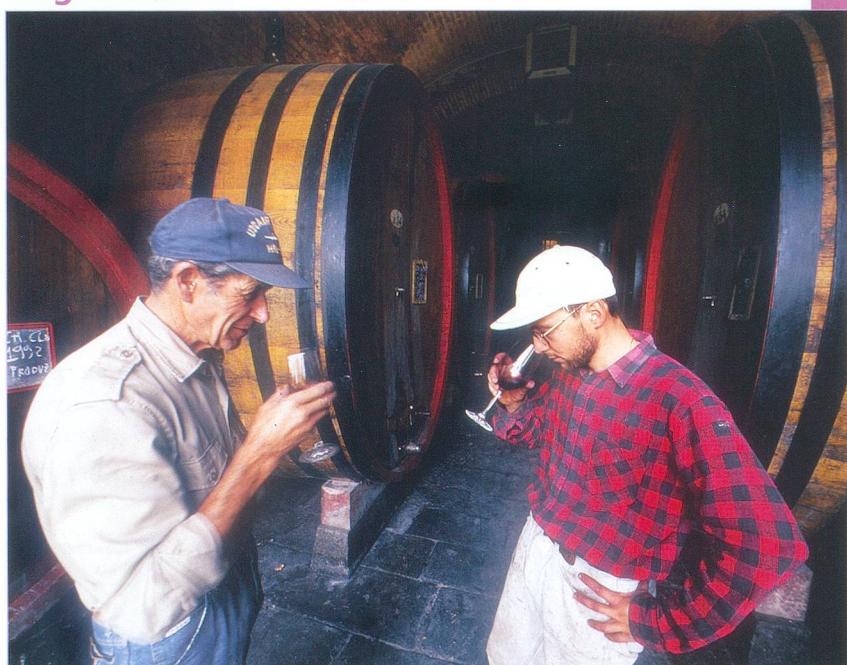


et le beau temps dans certains vignobles européens.

Juste retour de balancier, ce gourou est actuellement très critiqué. Par d'autres journalistes, comme Jonathan Nossiter, le réalisateur de *Mondovino*, un film qui a remarquablement bien décortiqué le système tyrannique de ces experts

trop puissants. Il est aussi combattu par les clubs de vin et les clubs de dégustation qui bourgeonnent partout en Suisse romande. «Depuis septante ans, nous nous battons contre l'uniformisation des goûts et la standardisation des vins», explique Christophe von Ritter, directeur du club Divo.

## Dégustations



Balch

Déguster avec les yeux, le nez, les papilles. Tout un art...

## Nos bons plans

**CAVE.** Présent à Gland et Genève, le Club des Amateurs de Vins Exquis est le rendez-vous des passionnés du vin qui se retrouvent autour d'un groupe d'oenologues. Il propose des vins à la vente. Il organise aussi des cours de dégustation. Tél. 022 354 20 20.

**Divo.** Ce club de vente fête ses septante ans. Il propose peu de vins suisses et se bat contre ce qu'il nomme «l'uniformisation et la médiocrité». Penthaz, tél. 021 863 22 70.

**Le club des femmes et du vin.** Ce nouveau club a permis de découvrir les talents des femmes dans la vigne, la cave et la dégustation. Lausanne, tél. 079 412 65 09; Genève, tél. 079 777 04 24.

**Thomasvino.ch.** Un site internet très complet et très informé tenu par le journaliste Pierre Thomas, excellent connaisseur des vins suisses. Il rappelle que plus de 60% des vins consommés en Suisse viennent de l'étranger.

**Les cours de dégustation.** Ils ont toujours autant de succès. L'école de Changins, l'Ecole Club Migros, les universités populaires mettent sur pied des cours complets. Les œnothèques, les offices cantonaux de promotion des vins, les caves coopératives organisent de nombreuses dégustations. Une autre façon de déguster consiste à rendre visite directement aux producteurs.

Pour lui comme pour d'autres dégustateurs, les expressions naturelles du terroir se perdent et le consommateur non averti ne sait plus les apprécier parce qu'il est influencé par les cépages internationaux.

Rien qu'une fois, lors d'une verrée avec des amis, essayez de lancer le débat sur la qualité des vins et les nouveaux cépages. Controverse assurée! Car la querelle des Anciens et des Modernes n'est pas terminée. Les uns vanteront les cépages autochtones, la spontanéité d'un gamay et l'élégance d'un pinot. D'autres chanteront les vertus du bois et de l'oxygénation du vin à la mode Parker. D'autres encore dénonceront les nouveaux cépages pour leur «tannin trop rustique». Laissons-les à leurs querelles et retournons dans les vignes de la station fédérale pour découvrir les cépages qu'elle concocte.

## Le benjamin galotta

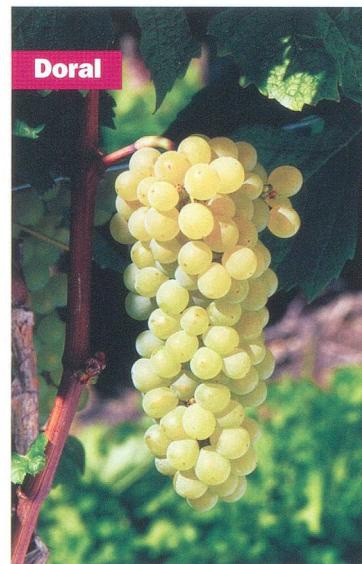
Un des derniers-nés de Pully s'appelle le galotta, croisement de gamay et d'ancelotta. «Ce cépage d'origine italienne a une telle puissance de coloration qu'il a été utilisé dans la fabrication de cosmétiques», précise François Murisier. L'ingénieur a un petit faible pour ce benjamin baptisé et homologué en 2003. Son équipe de la station l'a élevé en barrique de chêne suisse et l'a récemment dégusté avec beaucoup d'intérêt. Le galotta sera-t-il le prochain vin que les consommateurs curieux s'arracheront? Peut-être. C'est en tout cas un nom à retenir. D'autres cépages sont en gestation à l'ACW. Les plus prometteurs sont issus de croisements entre le gamaret, le merlot, l'humagne rouge ou le cornalin. Leurs baptêmes officiels auront lieu ces cinq prochaines années.

Les spécialistes de Pully ont aussi développé deux cépages blancs: le doral et le charmont, tous deux issus de chasselas croisé avec du chardonnay. Le premier a des arômes discrets d'abricot et de citron

avec une robe jaune paille. Le deuxième est plus neutre avec des reflets dorés. Ils ont séduit des vignerons de la région lémanique et de Neuchâtel. A côté des cépages faits maison, le domaine fédéral cultive et «archive» près d'un millier de variétés. Parmi elles, les multiples spécialités qui font la fierté valaisanne: cornalin («Ne le dites surtout pas à un Valaisan, mais le cornalin est en fait originaire de la vallée d'Aoste»), humagne, arvine, amigne, muscat. Ainsi que de la syrah, du sauvignon et de nombreux cépages internationaux ou régionaux. «Notre mission consiste aussi à valoriser les variétés classiques», explique François Murisier. Il sélectionne les meilleurs plants. Repère les types différents issus de mutations. Découvre dans la nature un chasselas avec des raisins plus acides ou un gamay plus précoce. «Regardez ce chasselas avec ses feuilles toutes découpées comme du persil! Ou celui-ci avec sa teinte violette et ses tiges rouges!» Un vrai cabinet des curiosités. D'autant que, si tous ces chasselas sont visuellement très différents, ils ont exactement le même ADN! ADN, le mot est lâché. «Dans la vigne, explique François Murisier, c'est exactement comme chez les humains. Grâce aux analyses ADN,

la recherche en paternité est devenue d'une fiabilité extraordinaire. Nous pouvons déterminer à coup sûr les parents directs d'un cépage.» Et, comme chez les hu-

ling et un sylvaner. Eh bien, raté! Selon les résultats de l'enquête ADN, au moment où le professeur avait le dos tourné, le pollen d'une madeleine royale a subrepticement fécondé la fleur ouverte du riesling. N'imaginons pas pour autant que l'ADN a toujours le dernier mot. Un exemple? Il ne sait même pas distinguer les pinots noirs des pinots gris ou blancs. Cette variabilité de la nature fascine François Murisier comme au premier jour.



mains, ces nouvelles techniques scientifiques ont réservé quelques surprises.

Parmi les victimes: Hermann Müller-Thurgau (1850-1927). Brillant pionnier de la sélection vinicole, directeur de la Station de recherche de Wädenswil, Müller-Thurgau réussit, au début du 20<sup>e</sup> siècle, à créer un cépage par croisement volontaire. Il pensait avoir marié un ries-

«Les hommes nés où se trouvent les bons vins sont très heureux.»

Léonard de Vinci

Après trente années passées au centre fédéral de viticulture et à quelques jours de sa retraite, il est fier de montrer le domaine aux visiteurs, mais il reste humble. «Oui, nous avons une belle collection de cépages. Mais nous ne faisons que notre travail. Ces raisins ne rayonneraient pas sans le talent des vignerons et des encaveurs. Ce sont eux les vrais artistes.» ■

## Au fil des millénaires

**Le raisin était cultivé en Suisse bien avant l'arrivée des légionnaires romains qui développèrent la culture du vin. Le plus ancien cépage cultivé dans notre pays serait, pour certains, la rète, variété vantée par Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.). Dans son *Histoire naturelle*, Pline a d'ailleurs décrit deux cents cépages cultivés dans l'empire romain. Il a été l'auteur d'une des premières encyclopédies œnologiques. Il y donnait des conseils sur la viticulture et des détails érudits sur les techniques de vinification.**

## Le saviez-vous?

- Les phénomènes de mode ne datent pas d'aujourd'hui. Regardez **Louis XIV**. Il aimait marier le chocolat avec un verre de tokay importé spécialement pour lui de Hongrie. Il fut très rapidement imité par ses courtisans. Songez à la tsarine Catherine qui, un siècle plus tard, dînait de caviar et de champagne assurant ainsi le prestige des vins pétillants en Russie.
- **L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert** considérait le vin comme une panacée pour le corps et un médicament de l'âme, voire un stimulant de la pensée. Rousseau quant à
- lui estimait que la principale vertu du vin était de lui réchauffer le cœur.
- Dans l'élégante et coquine Venise du 18<sup>e</sup> siècle, **Casanova**, séducteur patenté, excellait dans l'art de marier les mets avec les vins. Il les choisissait – les vins donc, pas les femmes – en fonction de leur couleur, de leur parfum et de leur goût.

**Source:** *Rencontres D'Vinis*, d'Alberto Dell'Acqua, 420 pages. Un livre trilingue en hommage aux sommeliers. Editions Gastronomie & Tourisme/Favre.