



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

Chasselas

Le grand cépage blanc lémanique

Table des matières

Histoire

Les légendes autour du chasselas	page 2
Premières mentions historiques du chasselas	page 3
Analyse génétique du chasselas	page 3
Confirmation des origines lémaniques du chasselas	page 4
Synonymie et évolution linguistique	page 4

Géographie

Surfaces et répartition du chasselas	page 5
Evolutions au fil du temps	page 5
Le chasselas/fendant en Suisse	page 5
Le Gutedel en Allemagne	page 7
Le chasselas en France	page 8
Le chasselas dans le reste du monde	page 9

Le chasselas de la vigne à la cave

La phénologie du chasselas	page 9
Les variétés de chasselas	page 10
Les spécificités du chasselas	page 10
Le chasselas et le climat	page 11

Le chasselas en dégustation

Les caractéristiques organoleptiques du chasselas	page 12
Le vieillissement du chasselas	page 13
Les accords mets et vins	page 14

Chasselas et société

Les AOC chasselas	page 14
La commercialisation du chasselas	page 16
Le chasselas, objet culturel	page 16

Le Mondial du Chasselas

Origine du concours	page 17
Un jury international	page 17
Le concours	page 17
Les trophées	page 18

Description ampélographique du chasselas	page 18
---	----------------

Légendes autour du chasselas

Comme pour de nombreux cépages, le chasselas a vu fleurir des légendes sur ses origines historiques supposées. Les études ADN et les recherches historiques contemporaines ont montré que toutes les origines exotiques du chasselas tiennent plus de la légende que de l'histoire.

- **Origine suisse:** domestication d'une vigne sauvage helvétique

La présence de populations naturelles de vignes sauvages en Suisse (en Valais principalement) a encouragé l'hypothèse d'une domestication directe du chasselas à partir de *vitis silvestris*. Des tests génétiques effectués en 1997 (Perret. M 1997 Polymorphisme des génotypes sauvages et cultivés de *Vitis vinifera* L. détecté à l'aide de marqueurs RADP *Bulletin de la Société neuchâteloise de sciences naturelles* 120) ont montré que les vignes sauvages de la région de Martigny n'ont aucun lien de parenté avec le chasselas.

- **Origine égyptienne:** oasis de Fayoum

Plusieurs personnalités scientifiques reconnues – l'ampélographe Adrien Berget ou l'œnologue Henry Wuilloud – ont soutenu l'idée que le chasselas provenait de l'oasis de Fayoum près d'Alexandrie où il serait encore cultivé sous l'appellation Fayoumi. Là encore, des tests génétiques (menés par Thierry Lacombe à l'INRA de Montpellier en 2008) ont montré que ces deux variétés n'avaient aucun lien génétique.

- **Origine turque :** Istamboul

L'une des légendes les plus tenaces concernant le chasselas est celle qui met en scène le vicomte d'Aulan. Sur internet il est fréquent de lire qu'il aurait été un ambassadeur de François I^{er} et aurait ramené en 1523 des plants de chasselas de la cour du Sultan d'Istanbul pour les planter en Île de France. S'il existe vraiment une treille de chasselas dans la cour du château de Fontainebleau (la Treille du Roy), le vicomte d'Aulan a séjourné à l'ambassade de France d'Istanbul au début du 20^e siècle. Il affirme avoir trouvé des documents reliant le chasselas à un ambassadeur anonyme de François I^{er}, mais aucun n'historien n'a à l'heure actuelle trouvé la moindre trace des papiers qu'il mentionne.

- **Origine française:** Cahors

Certaines archives rapportent que la Treille du Roy de Fontainebleau aurait été plantée en 1531 par un vigneron de Cahors, Jehan del Rival, qui aurait amené de sa ville natale, et de Marseille, des plants de chasselas. Etant donné qu'il est avéré que la Treille du Roy a été plantée entre 1667 et 1730, cette explication, tout comme l'influence supposée de François I^{er} (mort en 1547), se révèle anachronique.

- **Origine française:** Chasselas

Certains auteurs ont postulé que le village de Chasselas en Bourgogne était le lieu d'origine du cépage. Ils mentionnent la présence de vieux pieds de vignes appelés «mornant» et utilisés exclusivement comme raisin de table. De fait, les analyses génétiques ont montré que le mornen noir, (un cépage cultivé en Loire mais originaire de la région Rhône-Alpes) est issu d'un croisement naturel entre le chasselas et un cépage inconnu. Cette parenté entre chasselas et mornen explique la confusion, même si elle ne permet pas de comprendre pourquoi ce cépage lémanique a pris le nom d'un village bourguignon. A noter que du chasselas a été planté pour la première fois dans le village de Chasselas en 2016.

Premières mentions historiques du chasselas

En 1654, *Les délices de la campagne*, ouvrage de Nicolas de Bonnefons, mentionne « les francs muscats, muscadets, genetins, chasselas et autres qui le grain plus charnu sont bons à faire les vins doux et bourrus ». Si cette citation est la plus ancienne mention écrite du terme chasselas, plusieurs linguistes estiment que la variété est décrite sous d'autres dénominations dans des ouvrages antérieurs.

En 1539, le *Kreütter Buch* du botaniste allemand Hieronymus Bock signale l'existence de l'Edeldrauben (qui deviendra Gutedel, la traduction germanique du mot chasselas) qu'il appelle aussi Lautterdrauben (qui correspond sans doute au «Luter» et au «Wyssluter», des synonymes du chasselas utilisés jusqu'en 1850 dans le nord de la Suisse).

En 1612, *l'Histoire universelle des végétaux* (Historia Plantarum Universalis) du Bâlois Jean Bauhin décrit trois raisins de type fendant ou lausannois qui peuvent être assimilés au chasselas.

Analyse génétique du chasselas

En 2009, le Docteur José Vouillamoz a publié une «Etude historico-génétique de l'origine du Chasselas». Cette publication scientifique résume un important travail de comparaison du code génétique du chasselas à ceux de centaines d'autres cépages.

Etude historico-génétique de l'origine du 'Chasselas'

J. F. VOUILLAMOZ et C. ARNOLD, Université de Neuchâtel, NCCR Plant Survival, rue Emile-Argand 11, 2009 Neuchâtel

E-mail: jose.vouillamoz@unine.ch
Tél. (+41) 32 71 82 503.

Résumé

Le 'Chasselas' est un des cépages blancs les plus répandus dans le monde. De nombreuses légendes existent au sujet de son origine: il aurait été rapporté d'Egypte ou de Turquie, il serait né en France ou en Suisse, etc. Les premières mentions du 'Chasselas' apparaissent aux XVI^e et XVII^e siècles, d'abord dans le Wurtemberg (D), puis en Bourgogne (F) et dans le canton de Vaud (CH). Une étude génétique basée sur 511, 317 et 132 cépages d'Europe et du Proche-Orient analysés respectivement à 11, 20 et 54 marqueurs moléculaires (microsatellites) permet de rejeter catégoriquement une éventuelle origine orientale du 'Chasselas', et de localiser son berceau au carrefour entre la Suisse, la France et l'Italie. Associée aux données historiques, l'analyse génétique désigne très vraisemblablement l'Arc lémanique comme centre d'origine du 'Chasselas', plus probablement le canton de Vaud, où s'observait au XIX^e siècle la plus grande diversité de formes.



Le Chasselas est un des cépages blancs les plus cultivés au monde: mais d'où vient-il?

Dans un premier temps, le scientifique suisse a comparé onze zones d'ADN (dites microsatellites) de notre variété à celle de 510 cépages provenant de dix pays (Allemagne, Arménie, Croatie, Espagne, France, Géorgie, Italie, Hongrie, Suisse et Turquie). Cette première approche a permis de raccourcir la zone des recherches.

Une deuxième étape a consisté à comparer 20 microsatellites du chasselas avec celles de 317 cépages d'Europe et du Proche-Orient afin de valider l'hypothèse d'une origine égyptienne ou

orientale du Chasselas. Ces deux premières étapes montrent que le chasselas est très éloigné des variétés orientales et se situent au cœur des cépages helvétiques, à l'intersection des cépages italiens et français.

La troisième étape a consisté à comparer 54 microsattellites du chasselas avec ceux de 132 cépages d'Europe occidentale. Cette analyse plus fine a pour but de définir des liens de parenté entre les différentes variétés. Les résultats n'ont pas permis de trouver de parents connus au chasselas. Ils montrent cependant qu'il possède des similitudes génétiques fortes avec les autres cépages de l'arc alpin comme le nebbiolo du Piémont, le lagrein du Haut-Adige, la negrera de la Valteline, l'altesse de Savoie, le viognier, la dureza d'Ardèche, le completer des Grisons, la bondola du Tessin ou l'arvine du Valais.

Confirmation des origines lémaniques du chasselas

La génétique seule ne permet pas, à l'heure actuelle de localiser précisément le berceau du chasselas. Cependant, si l'on croise les données obtenues par les analyses ADN et les données historiques et linguistiques, cela permet d'affiner la délimitation géographique du cépage et d'en préciser l'origine.

- L'ADN permet d'éliminer une origine orientale du chasselas.
- L'Allemagne du sud, où on recense la première mention historique du chasselas, se trouve hors de la zone d'affinités génétiques et doit aussi être écartée comme région d'origine
- Le chasselas présente des affinités génétiques avec la majorité des cépages de l'arc alpin.
- L'Italie du nord peut être exclue, car le chasselas n'y est pas mentionné avant le 19^e siècle.
- La Bourgogne, où le chasselas était mentionné en 1612 sous le nom de fendans ou lausannois, et le village de Chasselas ont joué un rôle comme zone de transition du cépage.
- Le nom de lausannois ou luzannois, qui est l'une des plus anciennes mentions du cépage, trahit très vraisemblablement l'origine du chasselas. De fait, c'est dans le canton de Vaud que l'on trouvait autrefois la plus grande diversité de types de chasselas, et ce même si cette dernière a aujourd'hui beaucoup diminué.
- En conclusion, l'hypothèse la plus sérieuse est que le chasselas est originaire de l'arc lémanique et plus probablement de sa rive nord, qui correspond aujourd'hui au canton de Vaud.

Synonymie et évolution linguistique

Comme tous les anciens cépages, le chasselas possède un nombre impressionnant de synonymes. En fonction des pays, mais aussi de mutations génétiques naturelles, le plant peut prendre des aspects très différents. Le Vitis International Variety Catalogue (www.vivc.de) recense 53 cultivars (y compris des raisins de table) ayant le nom de chasselas (Chasselas Violet, Chasselas Rose, Chasselas Musqué, Chasselas Semipersil, Chasselas Nemorin, etc...) et pas moins de 213 synonymes. Cette diversité est déjà attestée en 1820 par Augustin de Candolle qui a compté 55 formes de chasselas dans la collection du Jardin botanique de Genève. Ce savant précise aussi qu'une trentaine de ces plants sont originaires du canton de Vaud (Morges et Lavaux en priorité) et que les autres viennent de France, de Zurich, de Neuchâtel, de Genève et de la Savoie.

A l'heure actuelle, les principales dénominations utilisées sont :

- **Chasselas:** dans les cantons suisses francophones à l'exception du Valais, en France, en Europe de l'Est, en Amérique du nord.
- **Fendant:** dans le canton du Valais qui a protégé cette appellation le 29 avril 1966 après 20 ans de conflits avec des producteurs des cantons voisins (Vaud et Genève).
- **Gutedel :** dans les régions de langue germanique, soit le sud de l'Allemagne et les cantons suisses germanophones à l'exception du Valais.

Important: en Savoie et dans certains cantons suisses, les appellations de lieu (appellation village ou région) remplacent le nom de la variété. Un Saint-Saphorin, un Aigle ou un Bonvillars – sans mention supplémentaire de cépage – sera obligatoirement un chasselas monocépage.

Géographie

Surfaces et répartition du chasselas

La surface mondiale du chasselas est estimée à environ 38'000 ha. Il est cultivé à la fois comme raisin de table et de cuve. Cette double utilisation ne permet pas de connaître précisément les surfaces cultivées. Il y en aurait 13'000 ha en Roumanie plutôt à vocation de raisin de table. Vient ensuite la Hongrie avec 8000 à 10'000 ha estimés. Consommé en partie comme fruit, le chasselas hongrois est aussi vinifié, mais pour être, la plupart du temps, intégré dans des assemblages. Avec plus de 3800 hectares de chasselas utilisés essentiellement pour la vinification, la Suisse reste le principal producteur de vins de chasselas au monde. Elle est suivie par l'Allemagne, qui totalise un peu plus de 1100 hectares de chasselas, essentiellement dans le Markgräflerland. La France affiche quelques 2600 hectares essentiellement cultivés comme raisin de table. Seules les régions de Savoie, de Loire et d'Alsace le vinifient. De plus, des surfaces plus ou moins importantes de chasselas – en général utilisé comme raisin de table, mais parfois aussi pour la vinification - sont attestées dans un grand nombre de pays: Russie, Chili, Autriche, Slovaquie, Tchéquie, Ukraine, Albanie, Turquie, Portugal, Afrique du nord, Etats-Unis, Mexique, Nouvelle-Zélande et Canada.

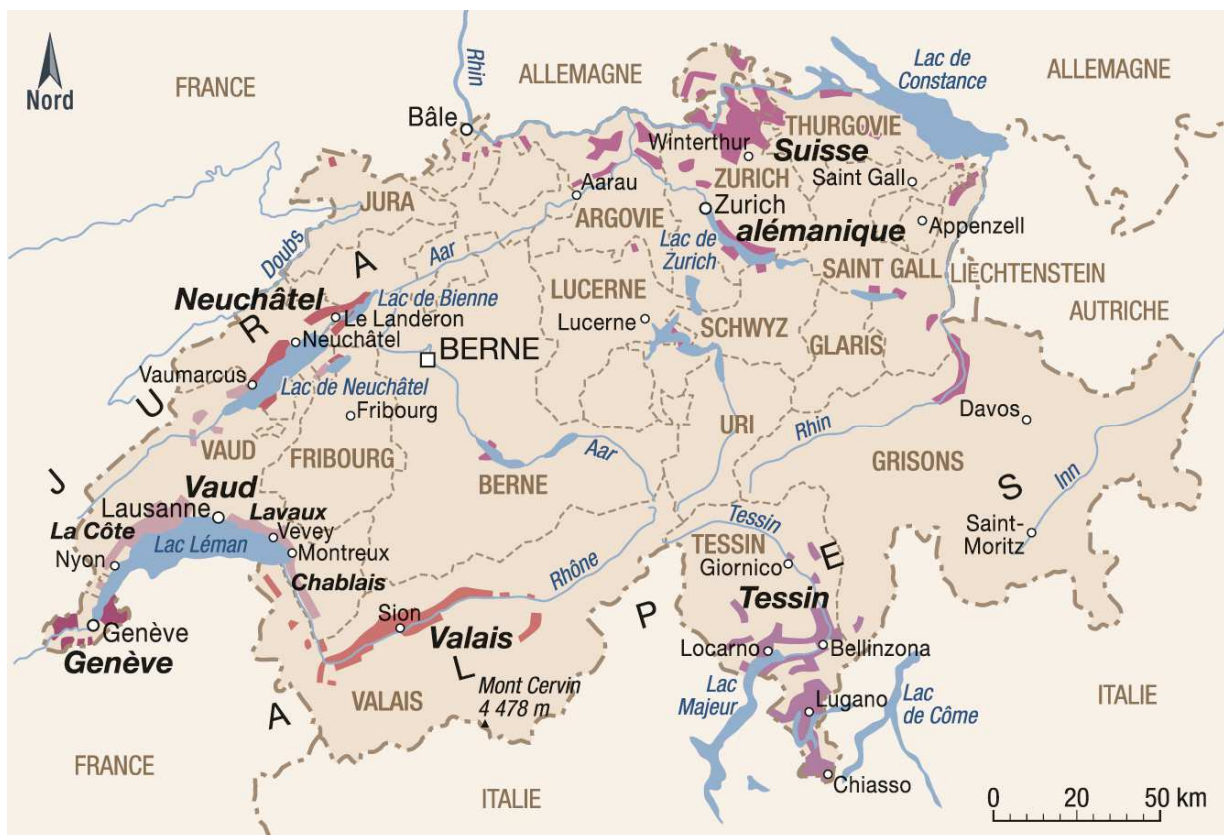
Evolutions au fil du temps

Originaire de la région lémanique, le chasselas a sans doute connu un âge d'or à la fin du Moyen-Âge et au début de la Renaissance, qui lui a permis de s'implanter à plusieurs centaines de kilomètres de sa région d'origine. Les sources anciennes sont malheureusement trop vagues pour donner une vision précise de son évolution. Jusqu'au début du 20^e, les vagues d'émigrants suisses et savoyards ont favorisé sa diffusion sur les autres continents. Les cuvées du Mexique, des USA ou du Canada qui participent au Mondial du Chasselas proviennent toutes de domaines fondés par des émigrants de ces régions ayant manifestement emmené avec eux des plants qu'ils avaient l'habitude de travailler. Depuis plusieurs décennies, le chasselas régresse dans ses bastions traditionnels. Malgré un regain d'intérêt ces dernières années, dû entre autres à la promotion faite par l'Association pour la Promotion du Chasselas et le Mondial du Chasselas, les surfaces continuent à baisser de manière régulière, en Suisse comme ailleurs.

Le chasselas/fendant en Suisse

Principal pays producteur de chasselas, la Suisse a vu son vignoble se transformer en profondeur depuis quelques décennies. Aujourd’hui, le pinot noir a ravi la première place en termes de surfaces cultivées au chasselas. Présent dans 17 cantons, ce dernier connaît une régression régulière au profit des cépages rouges et des variétés blanches dites minoritaires. De 2003 jusqu’en 2011, ce cépage fait les frais d’une politique de réencépagement qui subventionnait l’arrachage (entre autres) du chasselas.

Surfaces de chasselas en ha	1996	2006	2011	2016
Suisse	5490	4151	3994	3789
Vaud	2701	2391	2320	2278
Valais	1740	1108	1013	914
Genève	495	372	329	300
Neuchâtel	314	216	190	168



La situation par région

Vaud

Berceau historique du chasselas, le Canton de Vaud est la seule région à afficher une volonté assumée et générale de promotion du chasselas. Cette défense du grand cépage blanc lémanique prend différents visages: l’inscription de la région de Lavaux au Patrimoine mondial de l’UNESCO, la mise en place de 1^{ers} Grands crus vaudois (24 sur 27 sont des Chasselas), le soutien à un concours de dégustation populaire comme le Jean-Louis (qui propose de déguster cinq chasselas vaudois pour retrouver la région d’origine de chacun des vins) ou professionnel comme les Lauriers de Platine du label de qualité Terravin, la

requalification en AOC Grand cru des appellations Dézaley et Calamin et bien sûr, la création d'un Mondial du Chasselas. Le tableau ci-dessus montre d'ailleurs qu'en cinq ans la baisse des surfaces de chasselas n'est, dans ce canton, que de 4% alors qu'elle avoisine ou dépasse les 10% dans tous les autres.

0Valais

Quelques producteurs – Domaine des Muses, Simon Maye et Fils, Cave Jean-René Germanier, Provins – figurent régulièrement parmi les chasselas les plus reconnus du pays. Ils représentent cependant l'exception dans un canton qui a largement tourné le dos au fendant pour se tourner vers ses cépages indigènes ou endémiques, en général plus adaptés aux conditions climatiques chaudes et sèches de la haute vallée du Rhône. Les surfaces de fendant demeurent toutefois conséquentes et totalisent plus de 900 hectares, soit quatre fois plus que celles de silvaner (appelé johannisberg) ou de petite arvine.

Genève

La diversification de l'encépagement des trois dernières décennies a été très importante dans ce canton. Avec le gamay, le chasselas a été la principale victime de cette évolution. Rarement mis en avant, le chasselas genevois reste la plupart du temps un vin d'apéritif bu pendant sa jeunesse.

Trois-Lacs

Le développement du non-filtré, un chasselas sur lies non filtré que les producteurs de Neuchâtel mettent en bouteille mi-janvier et commercialisent dès le troisième mercredi du mois a donné un coup de pouce au chasselas sans toutefois parvenir à stopper l'érosion des surfaces. Représentant près de 10% des volumes de chasselas du canton, ce blanc inventé en 1975 et devenu tendance depuis une quinzaine d'années, connaît un succès croissant et commence à faire sa place hors des frontières régionales. Si l'engouement pour cette spécialité atypique se poursuit, il pourrait inverser la donne dans quelques années.

Dans les régions du Lac de Biemme et du Vully, le chasselas demeure un cépage important mais fait aussi face à une concurrence accrue des rouges et des autres variétés blanches.

Suisse alémanique et Tessin

Le chasselas a toujours été et reste une curiosité anecdotique en Suisse alémanique comme au Tessin.

Le Gutedel en Allemagne

La très grande majorité du Gutedel (1050 hectares sur 1100) allemand est concentrée dans le Markgräflerland dans le Land de Bade-Würtemberg. Cépage emblématique de ce vignoble de 3000 hectares, le chasselas aurait été introduit dans la région par le Margrave Charles-Frédéric de Bade en 1780. Celui-ci serait tombé sous son charme lors d'un séjour dans la région de Vevey. Si la visite de l'aristocrate germanique sur les rives du Lac Léman est attestée, tout comme son soutien au développement du Gutedel au sud de l'Allemagne, certains indices laissent entendre que l'arrivée du chasselas dans la région pourrait être plus ancienne de deux siècles au moins. Vinifiés la plupart du temps sans chaptalisation, les Gutedel du Markgräflerland offrent un profil très différent des blancs helvétiques et affichent des degrés d'alcool assez bas. Ces vins consommés par un public local et par les visiteurs

attirés par un oenotourisme plutôt efficace connaissent leur week-end de gloire lors du Müllheimer Weinmakt, un marché au vin qui se déroule chaque année depuis 1872 dans la ville de Müllheim. Pionniers dans les salons du vin, les producteurs du Markgräflerland le sont aussi dans les compétitions de chasselas, puisqu'ils organisent une Gutedel Cup depuis 1996. Ce concours fait d'ailleurs l'objet d'un partenariat avec le Mondial du Chasselas depuis la création de ce dernier en 2012



Le chasselas en France

Le plus emblématique chasselas français est celui de Moissac, dans le Tarn-et-Garonne, qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1977. Ce raisin de table est d'ailleurs le premier fruit frais à avoir obtenu cette reconnaissance. En 1996, l'Europe transforme son AOC en AOP, appellation d'origine protégée. A l'heure actuelle, 254 producteurs récoltent 2500 à 3500 tonnes par ans sur les 591 hectares de l'AOP Chasselas de Moissac.

Trois régions françaises conservent une tradition de vins issus de chasselas :

- **Pouilly-sur-Loire** : AOC conférée en 1937 au chasselas de ce village viticole de la Nièvre, dans la région de la Loire. Autrefois largement répandu, le Pouilly-sur-Loire – issu du chasselas – a été largement remplacé par le Pouilly-Fumé, à base de sauvignon blanc. Aujourd'hui, on estime que les surfaces de chasselas aux alentours de Pouilly avoisinent les 40 hectares.
- **Alsace** : là encore les surfaces de chasselas ont fortement régressé dans cette région. Elle comptait un peu plus de 1000 hectares de cette variété en 1969 (10% du vignoble d'alors) pour une soixantaine aujourd'hui (moins de 1% du vignoble actuel). Bien qu'il puisse être commercialisé en monocépage, la plupart des producteurs le mélangent dans l'Edelzwicker, l'assemblage d'entrée de gamme de la région, ou dans des crémantx, les effervescents élaborés en méthode traditionnelle.
- **Savoie** : représentant environ 5% du vignoble savoyard (2200 hectares), le chasselas se rencontre surtout en Haute-Savoie, sur la rive sud du Léman. Il est le cépage emblématique des crus Ripaille, Crépy, Marignan et Marin.



Dans le reste du monde

Des confusions sur le nom des cépages, des statistiques incomplètes ou obsolètes et un manque d'intérêt pour la variété rendent impossible l'obtention de chiffres précis et fiables sur la présence du chasselas hors des trois pays présentés ci-dessus. Les recherches menées par les membres de l'Association de Promotion du Chasselas ont permis de faire venir au Mondial du Chasselas des déclinaisons canadiennes, américaines, mexicaines et hongroises de notre cépage lémanique. A cette égard, la situation du Chasselas chilien (130 hectares recensés en 2012, soit l'équivalent des surfaces de chasselas de la Savoie, mais certains professionnels estiment que la surface réelle pourrait atteindre les 400 hectares) est emblématique. Connue sous le nom de Corinto, le Chasselas aurait été dominant dans la région de Bío-Bío, en Patagonie, avant d'être remplacé par le Moscatel. Aujourd'hui, seules demeurent des vieilles vignes plus ou moins bien entretenues qui commencent à intéresser des vignerons locaux. Deux entreprises au moins - Viña de Martino et Via Wines - commercialisent désormais un Chasselas en monocépage.

Le chasselas de la vigne à la cave

La phénologie du chasselas

Le chasselas est un cépage qui débourre relativement précocement et qui parvient à maturité une centaine de jours après la fleur (1^{ère} époque). En Suisse et en France, il sert de référence de maturité pour les autres cépages. De productivité plutôt élevée, il présente des grappes assez imposantes dotées de gros grains.

Pour plus de détail, voir la *Description ampélographique du chasselas* en annexe de ce document.

Les variétés de chasselas

Comme tous les anciens cépages, le chasselas possède un nombre impressionnant de synonymes. En fonction des pays, mais aussi de ses mutations génétiques naturelles, le plant peut prendre des aspects très différents.



Grain de chasselas (fendant roux) utilisé pour la pochette du film Chasselas forever de Florian Burion

A l'heure actuelle, une variété domine toutes les autres: le fendant roux. Dans les régions où ce cépage est utilisé pour la vinification, ce cultivar représente sans doute plus de 95% de la population de chasselas.

Les spécificités du chasselas

Si l'on ne cherche pas à rentrer dans des problématiques complexes d'un point de vue technique, le chasselas se comporte de manière relativement «classique» à la vigne et en cave. Les principales spécificités de cette variété sont :

- Le porte-greffe le plus répandu est le 3309 Couderc.
- Le chasselas est moyennement sensible aux différentes maladies de la vigne.
- La violence des attaques de pourriture grise est très liée au millésime. Le chasselas possède des grains relativement gros. En cas de pluviométrie importante, ceux-ci grossissent, se touchent les uns les autres, empêchant une bonne ventilation de la grappe qui devient très sensible à la pourriture.
- Les problèmes d'esca, d'eutypiose ou de dégénérescence existent, mais ne constituent pas un problème spécifique du chasselas.
- D'un point de vue agronomique, le chasselas pourrait être planté dans de nombreuses autres régions. Le problème se situerait plus sur sa typicité et la difficulté à le valoriser

- En vinification, la discrétion du chasselas est un problème, car le moindre incident à la vigne se répercute dans son profil aromatique. La difficulté n'est pas aussi importante dans les cépages aromatiques, qui «pardonnent» plus les imprécisions du vigneron ou de l'œnologue.
- A l'exception des vins allemands qui titrent moins de 11,5° degrés d'alcool, la quasi-totalité des chasselas sont chaptalisés. Pour information, les moyennes des degrés Oechsle des vendanges valaisans (la région la plus ensoleillée de culture du chasselas) était de 83,9° Oechsle en 2015 (année sèche et chaude) et de 76,8° Oechsle en 2016 (année pluvieuse et plus froide), ce qui correspond respectivement à 12% et 10,8% d'alcool potentiel.
- L'ajout de gaz carbonique permet de conférer de la fraîcheur à ce vin doté d'une faible acidité.
- Le problème du chasselas est la taille de ses grains. Si l'on compare un grain de chasselas qui pèse 2 grammes à un grain de chardonnay qui en fait 0,8, le rapport entre eau et matières sèches n'est pas le même. Ce qui pousse à penser que les années sèches qui ont tendance à rapetisser les baies doivent être considérées comme les plus qualitatives.
- Au vu de la délicatesse du chasselas, les vinifications alternatives comportent des risques importants, ce qui pousse la majorité des vignerons à élaborer des vins de manière «traditionnelle».
- A l'exception du non-filtré neuchâtelois, les chasselas alternatifs – élevés sous bois, sans fermentation malolactique, sous forme de méthode traditionnelle, en levures indigènes, avec macération pelliculaire, vinifiés sans soufre – restent l'exception.

Le chasselas et le climat

Jean-Laurent Spring, chercheur à l'Agroscope de Changins, a compilé les observations faites sur le chasselas au domaine expérimental de la Station de recherche de Pully. Depuis 1925, les principaux stades phénologiques du chasselas au Centre de recherche de Pully (débourrement, début et fin de floraison, véraison, teneur en sucre au 20 septembre et début et fin de vendange) ont été scrupuleusement observés et consignés.

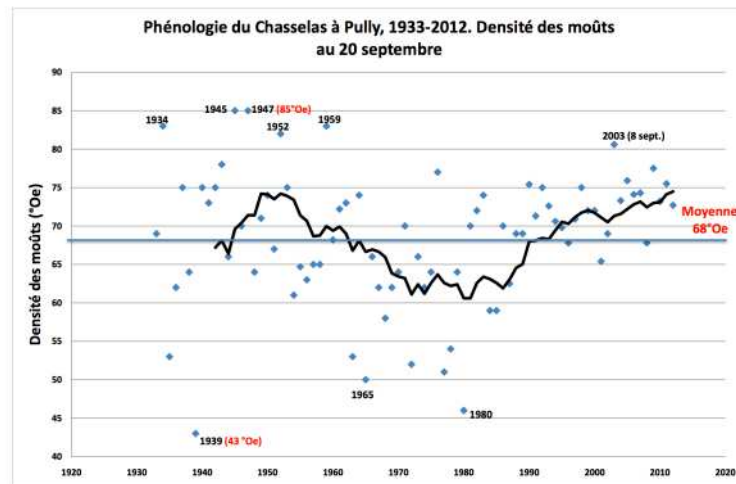
«Sur cette durée et avec cette systématique, c'est la seule référence conduite avec une telle rigueur en Suisse», explique l'auteur de l'étude. «Le matériel végétal n'a connu que des changements mineurs. Les clones de chasselas se différencient beaucoup d'un point de vue ampélographique, mais pas tellement au niveau phénologique. Il n'y a pas de type hyper-précoce comme on peut en rencontrer dans les gamay ou les pinot.»

Interrogé sur l'évolution des techniques culturales, et leur importance sur le cycle de la vigne, Jean-Laurent Spring précise que «la charge n'a que peu d'influence avant la véraison. Quant aux dates de vendanges, ce n'est pas toujours un critère suffisant pour juger de la relation entre la vigne et le climat. Elles sont également déterminées par les habitudes des producteurs, l'état sanitaire du raisin et le type de vin que l'on désire produire.»

Les résultats de ces statistiques permettent de distinguer quatre cycles pendant cette période de 84 ans.

- De 1925 à 1939 : durant ces quinze ans, la floraison et la véraison sont tardives et les maturités basses.
- De 1940 à 1953 : les floraisons et les véraisons sont très précoces, plus de deux semaines d'avance par rapport à la période précédente.

- De 1954 à 1984 : lors de cette période de trente ans, les dates de floraison et de véraison sont à nouveau plus tardives et se rapprochent de la période 1925-1939.
- De 1985 à aujourd'hui : les débuts de floraison et de maturation deviennent sensiblement plus précoces. Il est très intéressant de constater que le nombre de jours entre le début de la floraison et le début de la véraison n'a cessé de se réduire, passant de 67 jours dans les années trente à 54 jours pour la période 1985 – 2008. Cette réduction est principalement due aux températures plus élevées relevées pendant les mois d'été.



Graphique tiré de l'étude de J.-L. Spring *Phénologie de la vigne : 84 ans d'observation du Chasselas dans le bassin lémanique*

En ce qui concerne l'avenir, Jean-Laurent Spring considère que les évolutions éventuelles de l'encépagement «seront plutôt dictées par l'évolution de la pluviométrie. Les modèles actuels montrent que la Suisse est dans une zone de transition entre des régions méditerranéennes qui deviendront plus chaudes et surtout plus sèches et l'Europe centrale qui devrait voir ses précipitations augmenter. Selon que le climat helvétique devienne plus méditerranéen ou plus tropical, l'encépagement nécessitera des aménagements très différents. Pour l'heure, les fluctuations à court terme semblent avoir autant d'influence que la tendance générale, ce qui implique qu'il faut faire preuve de beaucoup de prudence avant d'implanter à large échelle des cépages très exigeants thermiquement et à la limite de leur aire d'adaptation.»

Le chasselas en dégustation

Les caractéristiques organoleptiques du chasselas

Souvent considéré comme un vin délicat, relativement neutre, le chasselas peut prendre des formes très diverses en fonction de sa région de production, du type de vinification et de l'âge du vin.

Les vins jeunes présentent cependant la plupart du temps un robe jaune pâle relativement claire, voire translucide. Le nez, d'intensité discrète, peut évoquer des notes florales (la fleur de tilleul notamment), fruitées (les fruits blancs surtout, agrémentés parfois de quelques notes citronnées) ou minérales (la pierre à fusil ou le silex). L'attaque se révèle très souvent légèrement carbonique (du CO₂ étant souvent rajouté à la vinification afin de lui conférer un peu plus de vitalité). La bouche quant à elle apparaît délicate, peu ample et plutôt sapide.

Avec les années – il semble que le chasselas connaisse une période creuse après trois à cinq ans de bouteille avant de retrouver un nouveau souffle une fois qu’il atteint les sept à dix ans – sa robe prend une belle teinte dorée, son nez présente des arômes de fruits jaunes (mirabelle, prune), de miel, de cire d’abeille et même parfois d’épices comme le curry ou le curcuma. La bouche gagne en ampleur, en profondeur, en intensité aromatique et en densité.

Bien entendu, l’évolution d’un vieux millésime dépend également des conditions de conservation et du type de bouchage utilisé.



Le même chasselas (Calamin Blaise Duboux) après un an (à gauche) et après 47 ans.

Le vieillissement du chasselas

En préambule, il faut rappeler que le processus de vieillissement des vins blancs fait partie des mystères irrésolus de l’œnologie. Les raisins blancs ne possèdent pas d’anthocyanes, et les flavines présentes dans les raisins blancs ne sont pas extraites par cuvaison ou par macération pelliculaire. On peut lire parfois que l’acidité offre aux blancs un certain potentiel de vieillissement, mais les analyses montrent que les taux d’acidité comme le pH restent relativement constants dans le temps. De plus, des cépages comme le chasselas ou le silvaner se distinguent par leur faible acidité comme par leur grande capacité au vieillissement.

Si la théorie reste à expliquer, la pratique montre que le chasselas fait partie des cépages blancs à vieillir particulièrement bien. Preuve en est la catégorie Vieux millésimes du Mondial du Chasselas qui regroupe des vins âgés de sept ans au minimum. Les vainqueurs de cette catégorie qui obtiennent souvent les plus hauts pointages du concours affichent souvent des âges canoniques. 18 ans pour le Dézaley Chemin de Fer de Luc Massy vainqueur en 2017

(96.3 points sur 100), 33 ans pour la Cure d'Attalens 1983 (97.9 points sur 100) d'Obrist vainqueur en 2016 et 25 ans pour la Réserve du Domaine 1990 du Château de Châagnéraz vainqueur en 2015 (92.7 points sur 100). En dehors de cette compétition, la tradition des vieux chasselas est bien ancrée dans le canton de Vaud. De nombreux producteurs conservent des caves de garde pour un usage personnel qui contiennent régulièrement des millésimes anciens voire très anciens. Des caves plus ambitieuses commercialisent elles des flacons de plusieurs décennies pour une clientèle d'habitues, à l'image des Frères Dubois de Cully qui proposent des millésimes 1971 à aujourd'hui de deux de leurs vins phares: le Dézaley-Marsens Vase N°4 et l'Epesses Braise d'Enfer.

Enfin, rappelons que le vieillissement du chasselas n'a rien d'une nouveauté. En 1903, Ernest Chuard, le rédacteur de La Revue Agricole, qui deviendra plus tard Conseiller Fédéral écrit: «qu'il a reçu trois flacons de Lavaux, clos de Calamin, qui [...] fut récolté en 1754 par Jean-Louis de Crousaz.[...] Il présente toutes les garanties d'authenticité désirables ; du reste, le seul aspect des flacons dans lesquels il est renfermé suffit à témoigner de son âge vénérable. Ce sont des bouteilles irrégulières, ventruées, de la forme de celles utilisées par la célèbre «Bénédictine». Les bouchons, qui ont sans doute été changés à plusieurs reprises, étaient encore étanches dans deux des trois flacons. [...] De cette troisième bouteille, le contenu est tout à fait altéré, [...] En revanche la conservation du contenu des deux autres est vraiment extraordinaire. Au sortir du bouchon, parfum suave et prononcé de fraise, le liquide décanté avec soin apparaît avec une couleur jaune doré, guère plus foncé que chez les vins de 1854 ou 1865 par exemple». Suivent ensuite des analyses de ce précieux échantillon analysé en 1903 qui nous apprennent que ce Calamin atteint 11,03% d'alcool, 19,984g/l d'extrait sec, 6,375 g/l d'acidité, 1,236 g/l d'acidité volatile, 0,0064 g/l d'acide sulfurique combiné et 0,893g/l de sucre total.

Les accords mets et vins autour du chasselas

Outre son rôle de vin d'apéritif, sapide et rafraîchissant, le chasselas est associé traditionnellement à un certain nombre de plats. Dans la région des Alpes, l'accord avec les mets au fromage chaud – fondue, raclette, tartiflette – fait partie des incontournables. Sa finesse et sa neutralité lui confèrent une place de choix auprès des poissons de lac ou de rivière, à condition qu'ils ne soient pas accompagnés d'une sauce trop puissante. Depuis vingt ans, l'irruption de la gastronomie japonaise – et ses poissons crus – a permis à ce blanc délicat de trouver un nouveau partenaire de choix. La concordance entre cuisine japonaise et chasselas a d'ailleurs encouragé certains vigneron vaudois à le proposer du côté du Pays du Soleil Levant. Même si les quantités exportées restent limitées, la qualité de l'alliance a été unanimement saluée. La capacité de vieillissement du Chasselas permet aussi une gamme d'accords intéressants entre mets typés et millésimes anciens. Ainsi, le couple vacherin Mont-d'Or et Dézaley d'une décennie mérite le qualificatif d'exceptionnel. Néanmoins, il ne faut jamais perdre de vue que les accords mets et vins réussis dépendent de nombreux facteurs, dont beaucoup très subjectifs. Certains audacieux, à l'image du sommelier ambassadeur du chasselas Jérôme Aké Beda, n'hésitent pas à proposer des menus complets exclusivement accompagnés de chasselas de diverses origines et de divers millésimes.

Chasselas et société

Les AOC chasselas

Allemagne

Les Gutedel, qui viennent essentiellement du Markgräflerland, respectent la qualification générale des vins allemands qui s'appuie sur la densité du moût à la vendange, qui peut varier entre 70° et 150° Oechsle. Soit:

- Tafelwein (vin de table)
- Landwein (vin de pays)
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Vin de qualité par terroir)
- Prädikatswein (Vin de qualité spéciale):
 - Kabinett
 - Spätlese (Vendange tardive)
 - Auslese (Grains sélectionnés)
 - Beerenauslese (Sélection de grains nobles)
 - Trockenbeerenauslese (Sélection de grains nobles secs)
 - Eiswein (Vin de glace)

Important: il faut savoir que les Prädikatsweine (ce qui correspond à l'AOC) ne sont pas chaptalisés.

France

- **Alsace** : l'AOC chasselas d'Alsace (1970) désigne les vins de chasselas B et chasselas rose Rs vinifiés en vins tranquilles sur l'aire d'appellation Alsace. Ils peuvent être suivis d'un nom de lieu-dit, mais ne sont pas autorisés en Grand Cru.
- **Loire** : l'AOC Pouilly-sur-Loire (1937) est réservée aux vins blancs de chasselas cultivés sur les sept communes de l'appellation Pouilly-sur-Loire.
- **Savoie** : la région reconnaît quatre appellations : AOC Vin de Savoie Crépy, AOC Vin de Savoie Marin, AOC Vin de Savoie Marignan et AOC Vin de Savoie Ripaille. Pour ces quatre crus, le chasselas est le cépage principal, tandis que les cépages accessoires (moins de 20% de l'exploitation) sont : aligoté, altesse, chardonnay, gringet, mondeuse, roussette d'Ayze et veltliner rouge précoce. A noter que le chasselas peut aussi entrer dans l'élaboration – en cépage secondaire – de crémants et de mousseux rosés de Haute-Savoie.

Suisse

- **Vaud**: le canton compte six AOC (Chablais, Lavaux, La Côte, Bonvillars, Vully et les Côtes de l'Orbe) ainsi que deux AOC Grand cru (Dézaley et Calamin). Les vins de chasselas portent le nom des AOC sans indication de cépage. Il peut ensuite afficher un lieu de production et la mention Grand cru qui limite les possibilités de coupage. Le canton de Vaud a créé des Premiers grands crus vaudois, dénomination qui implique un cahier des charges restrictif et le dépôt d'un dossier de candidature. Avant d'être acceptés, les postulants doivent justifier d'une tradition historique et prouver leur capacité de vieillissement par une dégustation portant sur dix millésimes. L'agrément est renouvelé chaque année. En 2017, on recensait 24 chasselas sur 27 1^{ers} GC.
- **Valais**: Le fendant, respectivement chasselas du Valais, est un vin AOC du Valais issu exclusivement du cépage chasselas. Le canton a permis aux communes de définir des Grand crus possédant leurs caractéristiques propres, tout en limitant à quatre le nombre de cépages autorisés. Les communes de Sion, Saint-Léonard, Vétroz et Conthey ont intégré le fendant parmi les cépages admis en Grand cru.

- **Genève:** outre l'AOC Genève, le chasselas peut arborer la dénomination *Perlän* (depuis 2016). Le canton a défini des zones AOC Premier cru, dénomination qui implique un cahier des charges plus strict. Néanmoins, cette appellation reste mal connue et très peu mise en avant.
- **Neuchâtel :** outre l'AOC Neuchâtel, le chasselas peut arborer la dénomination non-filtré. Pour ce faire, il doit être issu d'un vin de chasselas d'AOC Neuchâtel, être mis en bouteille sans aucune filtration et ne pas être mis sur le marché avant le troisième mercredi du mois de janvier qui suit la récolte.

La commercialisation du chasselas

Sur un plan économique, le chasselas connaît une mévente chronique qui se traduit par la diminution régulière de ses surfaces. Toutefois, il serait erroné de conclure que tous les vins de ce cépage connaissent une commercialisation difficile. En France, les surfaces ont tellement rétréci que les vins survivants occupent désormais une niche relativement stable. Dans une grande partie de la Suisse, comme en Allemagne, le chasselas apparaît en général comme le vin d'entrée de gamme de domaines offrant un large choix de cépages. Toutefois, vu les prix relativement élevés de ces régions, même des chasselas vendus 7 ou 8 francs la bouteille se situent plutôt dans la partie supérieure de la pyramide des prix en comparaison internationale.

A l'autre extrémité du spectre, les régions du canton de Vaud spécialisées dans le chasselas comme le Chablais et Lavaux proposent des vins dépassant facilement la vingtaine de francs. Ainsi, l'Aigle Les Muraille de Badoux Vins affiche un prix oscillant entre 17 et 22 francs pour un volume estimé (le chiffre exact n'étant pas communiqué) à quelque 800'000 cols. Quant à la pointe de la pyramide, elle est occupée par le Gutedel 10⁴ Alte Reben du Domaine Ziereisen (Markgräflerland), vendu départ cave à 130 euros.

Le chasselas, objet culturel

Le chasselas est intimement lié aux fêtes populaires, religieuses et institutionnelles des régions dans lesquelles il domine. Il a toutefois donné naissance à des événements et des traditions spécifiques.



Les vainqueurs de la Gutedel Cup 2017

- 3^{ème} mercredi de janvier : lancement du non-filtré de Neuchâtel
- Fin avril : Gutedel Cup au Markgräflerland
- Début juin : dégustation du Mondial du Chasselas au Château d'Aigle
- Fin juin : remise des prix du Mondial du Chasselas et Fête du Chasselas au Château d'Aigle
- Mi-septembre : concours Jean-Louis lors du Comptoir Suisse de Lausanne. Les participants (2500 concurrents en 2016) reçoivent cinq verres de chasselas vaudois et doivent retrouver la région d'origine de chaque vin (La Côte, Chablais, Lavaux, Nord vaudois et Dézaley).

Le Mondial du Chasselas

Origine du concours

En 2010, l'Association pour la Promotion du Chasselas, présidée par Frédéric Borloz, syndic d'Aigle, s'est constituée avec pour objectifs de promouvoir, défendre et valoriser ce cépage en Suisse et dans le monde. Composée de représentants des collectivités publiques et de professionnels du vignoble, l'APC organise le Mondial du Chasselas, un concours international de dégustation réservé à toutes les expressions de ce cépage lémanique.

La première édition, patronnée par l'Union Suisse des Œnologues, a eu lieu en 2012. En 2015, pour sa quatrième édition, le concours a été pour la première fois placé sous le patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. En 2017, il a reçu en outre le patronage de l'Union Internationale des Œnologues.

Un jury international

L'Association pour la Promotion du Chasselas a toujours veillé à ce que le Mondial du Chasselas ne devienne pas un événement régional arborant un titre ronflant. Cette dimension internationale est entre autres assurée par la diversité des jurés qui, pour près de la moitié viennent de l'étranger. Si la collaboration avec l'Allemagne décrite plus haut nous assure la présence de professionnels du Gutedel, le comité s'est efforcé de recruter comme jurés des spécialistes reconnus d'Europe et du monde.

Le concours

Les dégustations proprement dites du Mondial du Chasselas ont lieu au Château d'Aigle, trois semaines avant la proclamation des résultats (2 et 3 juin pour l'édition 2017). Etant donné que la compétition est placée sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues, de l'Union Internationale des Œnologues et de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, des représentants



de ces organisations sont partie prenante du concours et ont pour tâche de s'assurer que les normes qu'elles ont édictées – en termes de types d'échantillon, de conditions de dégustation, d'anonymat des échantillons ou de sélection et de cohérence des jurés – soient respectées.

Les vins présentés au Mondial du Chasselas sont répartis en six catégories :

- Vins secs (jusqu'à 4 grammes par litre de sucre résiduel) des deux derniers millésimes
- Vins contenant entre 4,1 et 45 grammes par litre de sucre résiduel (vins moelleux)
- Vins contenant plus de 45 grammes par litre de sucre résiduel (vins doux)
- Vins avec vinification spéciale (effervescents, vinification en barrique)
- Swing (vins contenant jusqu'à 4 grammes par litre de sucre résiduel et affichant un taux d'alcool jusqu'à 11,5 degrés)
- Vieux millésimes (minimum 7 ans).

Chaque vin est dégusté à l'aveugle (les jurés ne connaissent que le millésime et la catégorie) par un jury de cinq à sept personnes, composé de professionnels (œnologues, vigneron, sommeliers, marchands de vin, journalistes spécialisés) et d'amateurs membres de panels de dégustation. Chaque juré accorde une note sur 100 calculée en fonction de critères d'analyse recensés sur la fiche de la dégustation OIV. Si la moyenne dépasse 85 points, le vin est éligible pour une médaille d'argent, si elle dépasse 89, pour une médaille d'or. Il faut encore préciser que seul 30% des vins au concours peuvent être récompensés. Si le nombre de vins éligibles dépasse ce seuil, la moyenne nécessaire pour obtenir une médaille est alors rehaussée.

Les trophées

En plus des diplômes qui récompensent tous les vins médaillés, le Mondial du Chasselas décerne quatorze prix spéciaux récompensés par un trophée original. Ces trophées, parrainés par des sponsors, sont remis lors de la cérémonie officielle au Château d'Aigle, fin juin, qui précède la Fête du Chasselas.

Description ampélographique du chasselas

Voici la description ampélographique officielle de l'Organisation Internationale du Vin pour le Chasselas. Les informations fournies par diverses instances (Chaire de viticulture, Station de Recherches viticoles) sont tirées de: *Description des cépages du monde* (mise à jour janvier 2009)

Jeune rameau

Forme de l'extrémité : ouverte

Distribution de la pigmentation anthocyanique de l'extrémité : absente ou en liseré

Intensité de la pigmentation anthocyanique de l'extrémité : nulle à faible

Densité de poils couchés de l'extrémité : nulle à faible

Densité de poils dressés de l'extrémité : nulle ou très faible

Rameau

Port : horizontal

Couleur de la face dorsale des entrenœuds : verte / verte à raies rouges

Couleur de la face ventrale des entrenœuds : verte à raies rouges/rouges

Couleur de la face dorsale des nœuds : verte à raies rouges

Couleur de la face ventrale des nœuds : verte / verte à raies rouges

Densité des poils dressés des nœuds : nulle ou très faible
Densité des poils dressés sur les entrenœuds : nulle ou très faible
Densité des poils couchés des nœuds : nulle ou très faible
Densité des poils couchés sur les entrenœuds : nulle ou très faible
Pigmentation anthocyanique des bourgeons : nulle ou très faible / moyenne
Nombre de vrilles successives : discontinue (2 ou moins) /
Longueur des vrilles : très longue

Jeune feuille

Couleur de la face supérieure : rougeâtre
Intensité de la pigmentation anthocyanique des 6 feuilles distales : très forte
Densité des poils couchés entre les nervures : nulle ou très faible / faible
Densité des poils dressés entre les nervures : nulle ou très faible / faible
Densité des poils couchés sur les nervures principales : nulle ou très faible / faible
Densité des poils dressés sur les nervures principales : nulle ou très faible / faible

Feuille adulte

Taille du limbe : moyenne
Forme du limbe : courte
Nombre de lobes : cinq
Couleur de la face supérieure du limbe : verte clair
Pigmentation anthocyanique des nervures principales de la face supérieure du limbe : nulle ou très faible
Pigmentation anthocyanique des nervures principales de la face inférieure du limbe : faible
Gaufrure du limbe : absente
Ondulation du limbe entre les nervures principales ou secondaires : absente
Profil : révoluté / tourmenté
Cloque de la face supérieure du limbe : nulle ou très faible / faible
Forme des dents : a des côtés convexes
Longueur des dents : courtes
Rapport longueur/largeur des dents : courtes / moyennes
Forme générale du sinus pétiolaire : peu ouvert
Particularités du sinus pétiolaire : aucune
Forme du sinus latéral supérieur : ouverte / fermé
Forme de la base des sinus latéraux supérieurs : en V
Densité des poils couchés entre les nervures : nulle ou très faible / faible
Densité des poils dressés entre les nervures : faible / moyenne
Densité des poils couchés des nervures principales : nulle ou très faible / faible
Densité des poils dressés des nervures principales : faibles / moyenne
Densité des poils couchés des nervures principales : absente
Pilosité dressée des nervures principales (face supérieure) : absente
Densité des poils couchés du pétiole : nulle ou très faible / faible
Densité des poils dressés du pétiole : nulle ou très faible / faible
Longueur du pétiole par rapport à la nervure médiane : plutôt court/ égal

Sarment

Section transversale : Elliptique
Surface : striée
Couleur générale : brun jaunâtre
Lenticelles : absente

Inflorescence

Sexe de la fleur : Hermaphrodite
Nombre d'inflorescences / rameau : 1.1 à 2 inflorescence / 2.1 à 3 inflorescences

Grappe

Taille : moyenne
Densité : moyenne / compacte
Longueur du pédoncule : moyen
Lignification du pédoncule : faible
Grosueur : Moyenne / grosse

Baie

Taille : Moyenne / grosse
Uniformité de la grosseur : uniforme
Forme : arrondie
Section transversale : circulaire
Présence de pépins : présents
Couleur de l'épiderme (sans pruite) : vert / jaune
Uniformité de couleur de l'épiderme : uniforme
Pruine : faible
Epaisseur de la pellicule : très mince
Ombilic : peu apparent
Coloration de la pulpe : non colorée
Succulence de la pulpe : juteuse
Fermeté de la pulpe : molle
Particularité de la saveur : aucune
Longueur du pédicelle : moyen
Séparation du pédicelle : difficile
Longueur des pépins : moyens

Caractéristiques du moût

Teneur en sucre du moût : moyenne
Acidité totale du moût : faible

Phénologie

Epoque du bourgeonnement : précoce
Epoque de la floraison : précoce
Epoque de la véraison : précoce
Maturité physiologique de la baie : très précoce / précoce

Crédits photos et copyright:

Page 10 : Florian Burion

Page 13 : Alexandre Truffer

Page 17 : © Markgräfler Wein e.V.

Page 18 : studio edouard curchod

Ce document édité par l'Association de Promotion du Chasselas en 2017 peut être réutilisé en entier ou en partie à condition de mentionner la source : Mondial du Chasselas.

Pour plus d'informations : www.mondialduchasselas.com