

VITICULTURE

« Nous reprenons les approches de croisement »

Dominique Moncomble, directeur technique et environnement du comité Champagne, explique en quoi consiste la création de nouveaux cépages champenois.

Le comité Champagne a entamé un important travail d'innovation variétale. Pendant quinze ans, l'équipe technique va travailler sur différentes solutions pour créer de nouveaux cépages, résistants aux maladies, mais aussi au changement climatique. Un travail titanesque qui reprend les croisements qu'utilisaient les anciens.

► Le dernier exemple « récent » de croisement date, pour la Champagne, de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle après la crise du phylloxéra...

Effectivement, à l'époque, le phylloxéra (un insecte) est arrivé ainsi que les maladies. Le vignoble a été dévasté donc les Champenois avaient besoin de refaire des croisements pour avoir des variétés qui résistent à ces maladies. L'idée était donc de prendre des cépages confrontés à la maladie, c'était le cas en Amérique. Les croisements ont été réalisés entre ces cépages américains et des cépages champenois originels. Le résultat de ces croisements donnait les hybrides producteurs directs (HPD), résistants au possible à l'oïdium, au mildiou et au phylloxéra. Le souci, c'était qu'ils contenaient beaucoup de produit américain. Parallèlement à ces croisements sont aussi arrivés des États-Unis des porte-greffes résistants, sur lesquels ont été montés des cépages champenois.

L'ESSENTIEL

► Le génome de la vigne a été créé en 2007. Un support récent qui permet d'accélérer les étapes de l'innovation variétale.

► 1^{re} étape après l'hybridation donnant les 4 000 pépins (pendant trois ans) : trier les plantules issues des pépins grâce aux marqueurs révélant les gènes résistants pour en sélectionner 200.

► 2^e étape (pendant six ans, en Champagne) : suivre l'évolution des 200 pieds issus des plantules, plantés cinq par cinq sur une parcelle du CIVC pour vérifier la résistance aux maladies et au climat, grâce à des dégustations. À l'issue, 15 à 20 variétés seront choisies.

► 3^e étape (pendant six ans) : suivi plus poussé en observant 90 céps par variété, en allant jusqu'à la champagnisation. Quatre à cinq espèces nouvelles répondant aux attentes sont espérées.

► 4^e étape : Si c'est le cas (sinon, le CIVC recommencera), les variétés seront inscrites au catalogue français puis au cahier des charges de l'AOC Champagne.



Dominique Moncomble dirige l'équipe technique et environnement. Bernard Sivadé

► Puis sont arrivés les traitements chimiques, les produits phytosanitaires, dont la Champagne souhaite se servir de moins en moins. L'invention de ces nouveaux cépages peut-elle être présentée comme une alternative ?

Oui. Jusque dans les années 1990, les produits phytosanitaires ont été utilisés. Mais cela posait un problème pour l'environnement. L'idée récente est donc effectivement de reprendre les approches de croisement pour proposer une alternative aux produits phytosanitaires.

► Pour résister aux maladies mais aussi pour faire face au changement climatique. C'est-à-dire aux différences de températures et à la sécheresse ?

Oui, nous chercherons les individus les plus adaptés à cela parmi les espèces qui se montreront déjà résistantes aux maladies.

► Comment avez-vous commencé ce programme d'innovation ? En quoi consiste le processus ?

Nous avons réalisé les premières hybridations en juin 2015 et nous recommencerons cette année. Le principe est que la fleur se transforme en fruit pour utiliser les pépins et étudier les plantules qui donneront des céps. Mais pour donner les pépins, il faut une fécondation. Nous sélectionnons donc un

parent parmi nos cépages majoritaires (chardonnay, pinot meunier, pinot noir, NDLR) et un parent parmi ce qu'on appelle des supers géniteurs, des cépages créés par la recherche à l'Inrap de Colmar et à l'Institut français de la vigne et du vin de Montpellier pour créer un « bébé », c'est-à-dire les pépins de raisin (lire ci-contre).

► Mais il ne s'agit pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ?

Non pas du tout. Nous restons sur un système ancestral de croisement, comme cela peut se faire dans d'autres domaines comme le maraîchage ou la botanique.

► À la fin, vous espérez pouvoir créer quatre ou cinq nouveaux cépages. À quoi pourrait ressembler leur nom ?

C'est le grand débat ! Mais laissons faire le temps. Disons que dans d'autres régions viticoles, il y a des choses un peu floues comme Cabernet Jura, Cabernet Quantus... Il faut des règles d'éthique pour ne pas tromper le monde en donnant le nom d'une région ni profiter de la notoriété des cépages. Ce ne sera pas, donc, « chardonnay plus » ou « chardonnay élite ». Selon moi, il faudrait créer quelque chose de nouveau. Mais nous verrons bien. Créons déjà ces nouveaux cépages.

Propos recueillis par CLAIRE HÖHWEYER