

Publication spéciale | 2020



Les mille et un visages du Chasselas

Auteurs

Jean-Laurent Spring, Vivian Zufferey, Thibaut Verdenal,
Philippe Duruz, Fabrice Lorenzini, Gilles Bourdin,
Jean-Sébastien Reynard, Christophe Carlen, François Murisier,
Olivier Viret, Louis-Philippe Bovard



AMTRA
ASSOCIATION POUR
LA MISE EN VALEUR DES TRAVAUX
DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
www.revuevitiarbohorti.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

CONSERVATOIRE MONDIAL DU CHASSELAS

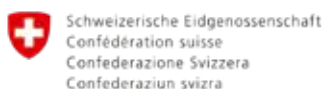
Créé en 2008 et institué en 2010 sous la forme d'une Fondation d'utilité publique, à l'initiative de MM. Louis-Philippe Bovard et François Murisier, le Conservatoire mondial du Chasselas a pour objectif de favoriser la diversification qualitative du cépage et son adéquation à l'évolution des pratiques culturales, de l'environnement climatique et des modes de consommation du vin. Il est situé à Rivaz, sur une parcelle de 4500m².

En 2017, le Conservatoire a été dupliqué à Mont-sur-Rolle avec le concours de Mme et M. Paccot dans le but de mesurer les incidences, sur ce cépage, de climat et de terroirs différents. En 2020, cinq sélections massales nouvelles résultant de l'observation de près de 150 clones ont été plantées, représentant ainsi le début de la deuxième étape du programme de développement du Conservatoire.

Avec le soutien



Retraites Populaires, institution qui a décerné en 2008 son premier Prix du patrimoine vaudois au Conservatoire Mondial du Chasselas.



Office fédéral de l'agriculture (OFAG) dans le cadre du projet d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques (PAN-RPGAA).

Partenaire



**Etat de Vaud
Direction générale de l'agriculture,
de la viticulture et des affaires
vétérinaires**

Les mille et un visages du Chasselas

Ce document sera publié dans la *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, septembre–octobre 2020, vol. 52, n° 5.



Chasselas et terroirs: un bien unique à préserver

Il existe dans le monde viticole des couples cépages/terroirs indissociables dont l'union est confirmée par une longue histoire d'amour. Dans ce mariage, le cépage est le véritable révélateur des qualités du terroir. Leur unité est si forte que la variété en vient même parfois à perdre son nom au profit de celui du terroir. Dans le vignoble suisse et spécialement vaudois, le Chasselas forme avec certains terroirs de prédilection un de ces couples mythiques. Les liens qui les unissent sont si forts qu'il est impossible d'imaginer l'un sans l'autre. Il en va ainsi du Dézaley, de l'Yvorne ou du Féchy pour ne citer que ces exemples de mariages incontestablement réussis. Plusieurs cépages peuvent être cultivés dans un terroir mais rares sont ceux qui sont aptes à révéler ses qualités intrinsèques. Trois conditions me semblent devoir être remplies pour savoir si un cépage met vraiment en évidence la valeur d'un terroir : la confirmation historique, la typicité indépendamment du millésime et le potentiel de vieillissement. La présence plus que millénaire du Chasselas dans le bassin lémanique, la spécificité de ses vins quelles que soient les conditions climatiques de l'année et l'étonnante capacité de vieillissement des grands vins de Chasselas montrent bien que ce cépage et ses terroirs sont ici particulièrement bien associés.

Deux grandes tendances se manifestent au niveau mondial pour distinguer les vins et séduire le consommateur. L'une, spécialement présente dans les pays du nouveau monde, met prioritairement l'accent sur le cépage en cultivant des variétés mondialement connues au risque de banaliser l'offre des vins. L'autre, caractéristique d'anciens vignobles européens, cherche au contraire à valoriser les terroirs en communiquant peu ou pas sur le cépage. Les réussites observées chez des producteurs ayant opté pour l'une ou l'autre des orientations font qu'aujourd'hui les choix ne sont plus aussi affirmés. Des pays du nouveau monde s'intéressent à développer le concept de terroir alors que des producteurs de régions européennes de vieille tradition sont tentés de trouver leur salut en utilisant la notoriété de certains cépages. Cette question se pose particulièrement en période de crise où les souhaits des consommateurs deviennent plus difficiles à identifier. Ce sont dans ces moments critiques où le producteur ne doit pas perdre son âme. Le bien unique que constitue un terroir confirmé de longue date doit être jalousement préservé tout en lui permettant d'évoluer en relation avec les changements économiques et environnementaux.

Les importants travaux réalisés dans l'identification et la conservation de la diversité du Chasselas qui sont relatés dans la présente publication visent précisément à offrir aux producteurs des outils pour conserver la grande valeur des terroirs liés à ce cépage et pour s'adapter aux évolutions. Les habitudes de consommation changent. Vin prisé en apéritif, le Chasselas doit trouver une place enviée dans les bonnes tables et il en a le potentiel. L'identification de types de Chasselas présentant une acidité plus marquée que les sélections utilisées jusqu'ici dans le vignoble suisse peut permettre à la fois de s'adapter aux attentes de la gastronomie et aux changements climatiques, la hausse des températures favorisant des acidités basses dans les moûts et les vins. Les grands terroirs complantés en Chasselas doivent être considérés comme un patrimoine culturel et faire l'objet d'un soutien important au niveau de leur promotion.

François Murisier, vice-président de la Fondation du Conservatoire et ancien responsable de la recherche en viticulture à Agroscope

Les mille et un visages du Chasselas

Sauvegarde et valorisation de la biodiversité du Chasselas à la Station de recherche Agroscope et au Conservatoire mondial du Chasselas

Jean-Laurent SPRING¹, Vivian ZUFFEREY¹, Thibaut VERDENAL¹, Philippe DURUZ¹, Fabrice LORENZINI², Gilles BOURDIN², Jean-Sébastien REYNARD², Christophe CARLEN³, François MURISIER⁴, Olivier VIRET⁵, Louis-Philippe BOVARD⁶

¹ Centre de recherche Agroscope de Pully, avenue de Rochettaz 21, 1009 Pully

² Centre de recherche Agroscope de Changins, 1260 Nyon

³ Centre de recherche Agroscope des Fougères, 1964 Conthey

⁴ Avenue du Tirage 29, 1806 Saint-Légier-La Chiésaz

⁵ Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires, 1110 Morges

⁶ Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas, place d'Armes 2, 1096 Cully



Vue du centre Agroscope de Pully (VD) qui héberge le plus grand conservatoire clonal au monde pour ce cépage avec 381 accessions.

Origine et importance du Chasselas

Dans un article sur l'étude historico-génétique de l'origine du Chasselas, Vouillamoz et Arnold (2009) relèvent la très probable origine lémanique du cépage, mentionné dès les XVI^e et XVII^e siècles en Allemagne, en France et dans le canton de Vaud. Les parents du Chasselas n'ont par contre pas pu être identifiés; il s'agit probablement de cépages qui ont disparu.

Dans les ampélographies lémaniques des siècles passés (Reymondin, 1798; Blanchet, 1852; Burnat et Anken, 1911), ce cépage est généralement cité sous des appellations rappelant les traits morphologiques de certains biotypes comme fendant roux, fendant vert,

giclet, bois rouge, rougeasse, blanchette, et non sous le terme de Chasselas, qui n'apparaît progressivement qu'au cours du XIX^e siècle. L'appellation, pourtant lémanique à l'origine, de Fendant a même été adoptée en Valais pour désigner les vins issus du cépage Chasselas.

Le Chasselas joue toujours un certain rôle au niveau international comme cépage à double fin (raisin de table et raisin de cuve), bien que ses surfaces régressent fortement. Au début du XX^e siècle, ce cépage était encore très répandu dans de nombreuses régions viticoles d'où il a actuellement disparu ou fortement régressé (Viala et Vermorel, 1901). En Suisse, il est demeuré le cépage le plus cultivé jusqu'en 2004, pour être dépassé

ensuite par le Pinot noir. Il y est pratiquement exclusivement destiné à la cuve. La figure 1 montre l'évolution des surfaces de Chasselas en Suisse de 1994 à 2018. La surface de Chasselas est en constante régression, passant de 5577 ha en 1994 (77,3% des cépages blancs et 37,6% du vignoble suisse) à 3672 ha en 2018 (57,7% des cépages blancs et 25% de la surface viticole totale). La réduction des surfaces cultivées a été particulièrement importante en Valais (-968 ha), alors que sa présence s'est relativement bien maintenue dans le vignoble vaudois (-437 ha). La baisse importante enregistrée entre 2002 et 2006 est liée au versement de contributions fédérales et cantonales pour la reconstitution du vignoble, destinées à diversifier l'encépagement et à réduire les excédents structurels de vins issus de Chasselas. L'augmentation des surfaces enregistrées pour le vignoble genevois entre 2009 et 2010 correspond à la prise en compte des surfaces viticoles exploitées dans la zone franche.

En France, le Chasselas a surtout été cultivé pour la production de raisins de table, notamment dans le Sud-Ouest, avec l'appellation d'origine contrôlée «Chasselas de Moissac», cette production est actuellement en forte régression. La surface totale plantée en Chasselas a évolué dans ce pays de 24400 ha en 1958 à 2615 ha en 2006 (IFVV, 2007). Sa culture pour

la cuve se limite pratiquement aux rives lémaniques de la Haute-Savoie (200 ha selon Galet, 2000), dans la Nièvre pour l'appellation Pouilly-sur-Loire avec 37 ha (Galet, 2000) et en Alsace avec 228 ha (Galet, 2000). Dans cette dernière région, il était par contre autrefois fortement répandu pour la vinification, notamment dans les zones de plaine (Stoltz, 1852). La statistique de France-Agrimer pour l'année 2018 indiquait une surface totale de Chasselas destiné à la cuve de 958 hectares.

L'Allemagne cultive également traditionnellement le Chasselas pour la production de vins, dans le sud du pays de Bade (Markgräflerland) sur 1136 ha en 2016.

Selon Galet (2000), le Chasselas est aussi présent dans l'est de l'Europe, en Roumanie (13000 ha), en Hongrie (6000 ha), dans les pays de l'ex-Yougoslavie (2000 ha), ainsi qu'en Espagne (529 ha). Pour ces pays, nous ne disposons malheureusement pas de données statistiques plus récentes.

Internationalement, le Chasselas joue depuis la fin du XIX^e siècle le rôle d'étalon de référence pour la classification de la précocité de maturation des différents cépages selon la proposition de l'ampélographe français Victor Pulliat (1827–1896), signe que ce cépage était largement répandu dans la plupart des vignobles à cette époque.

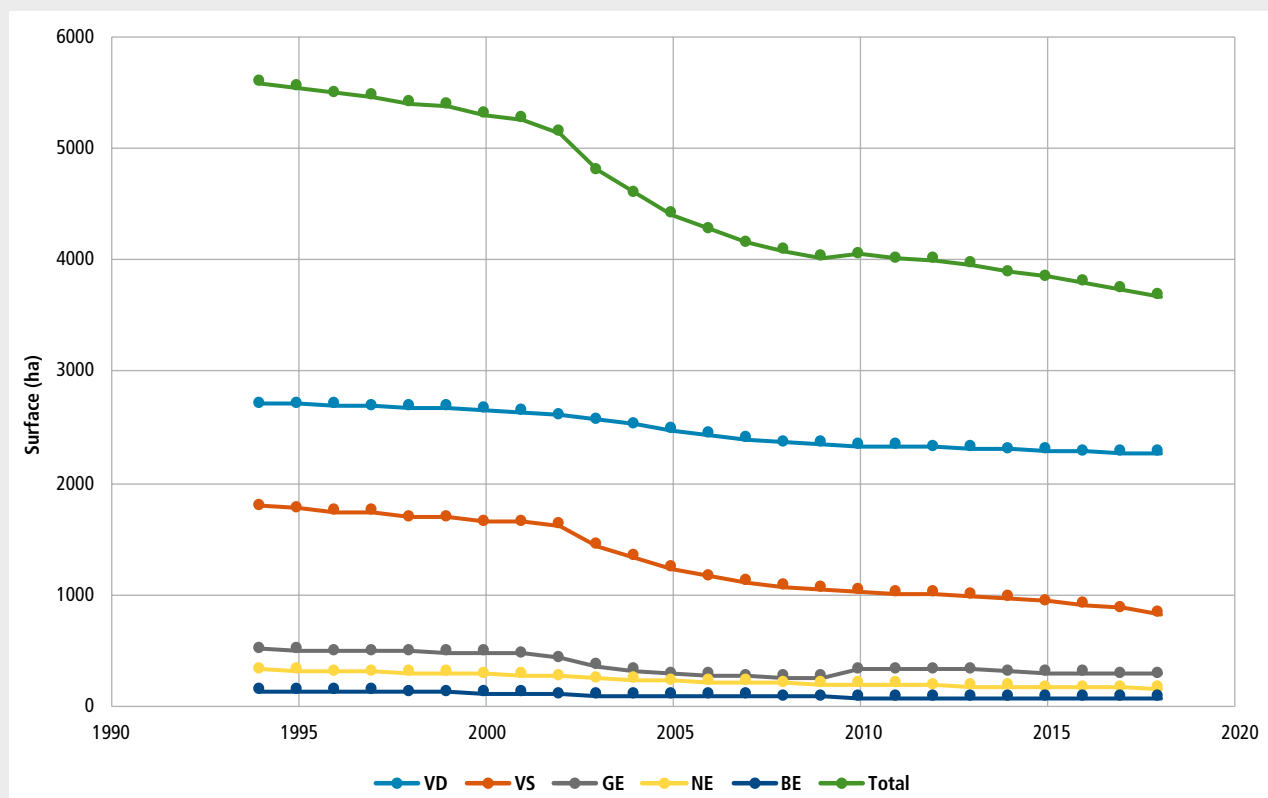


Figure 1 | Evolution de la surface de Chasselas en Suisse, 1994–2018 (source: OFAG)

La vigne constitue un excellent indicateur bioclimatique; la rapidité de son développement est étroitement liée aux sommes de température enregistrées. Au centre de recherche Agroscope de Pully (VD), les principaux stades repères du développement du cépage Chasselas (débourrement, floraison, véraison, maturité) sont observés systématiquement depuis 1925 (Spring *et al.*, 2009). La figure 2 illustre l'évolution de la date du début de la maturation du raisin (début véraison) sur les nonante-cinq dernières années (1925–2019). Elle permet notamment d'identifier la période actuelle, marquée par les effets du réchauffement climatique.

Variabilité clonale du Chasselas

A l'instar de la plupart des cépages très anciennement cultivés, le Chasselas présente une diversité clonale très importante, qui est apparue au cours des siècles par le biais de mutations somatiques qui ont été multipliées de manière intentionnelle ou accidentelle. Quelques travaux de collègues français font état de la forte variabilité phénotypique de ce cépage (Bisson, 1956; Branas et Truel, 1965). Sous le terme de biotype,

on considère, dans le cadre de cette publication, un ensemble de clones présentant un caractère phénotypique particulier. Les principales mutations identifiées chez le Chasselas touchent parfois des caractères morphologiques aisément repérables visuellement, comme la couleur de la baie et sa propension à roussir sur la face exposée au soleil (fig. 3).

Un caractère important touchant la baie est la nature de la pulpe. On peut distinguer chez le Chasselas des types à pulpe juteuse qui gicle sous la pression par l'orifice laissé par le pédicelle de la baie détachée (Chasselas giclet), et des types à baies charnues qui se fendent sans gicler (Chasselas fendant) (fig. 4).

La grandeur, la forme et la découpe des feuilles peuvent également être un critère de discrimination entre différents types de Chasselas (fig. 5).

Les feuilles, généralement glabres, peuvent toutefois présenter une certaine pilosité sur la face inférieure chez quelques clones du biotype à bois rouge (fig. 6).

La couleur des bois après aoûtement peut varier du brun clair, comme chez le biotype de Chasselas blanchette, au brun-rouge foncé pour le Chasselas à bois rouge ou le Chasselas violet (fig. 7).

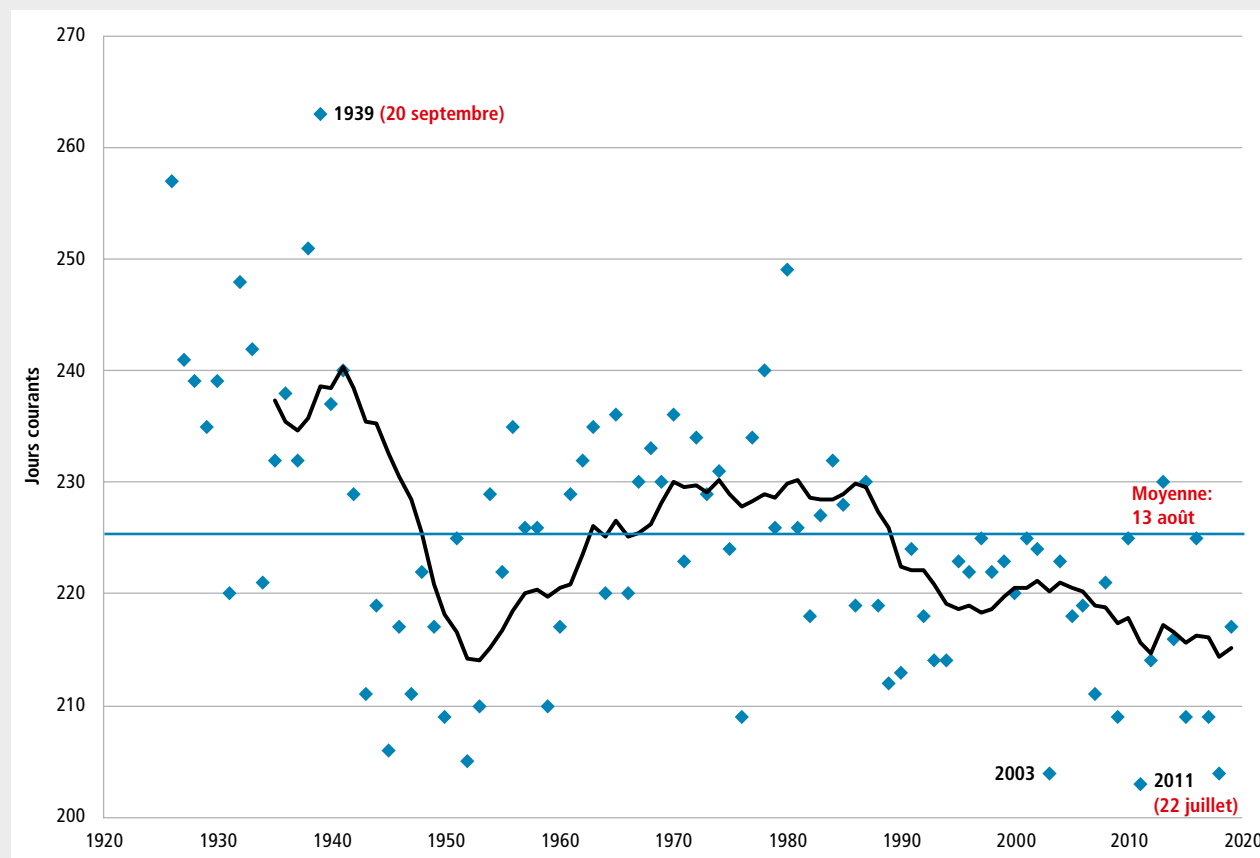


Figure 2 | Suivi phénologique du Chasselas à Pully. Date du début de la maturation du raisin (1925–2019). La courbe en noir représente la moyenne mobile sur dix ans.

Le port des rameaux peut différer notablement selon le biotype de Chasselas. Les clones de Chasselas à bois rouge ainsi que le Chasselas violet se distinguent souvent par des rameaux relativement érigés par rapport à la majorité des autres types. Ce caractère est particulièrement marqué chez le Chasselas plant droit, qui présente des rameaux parfaitement érigés, ce qui facilite beaucoup les opérations de palissage, particulièrement dans les systèmes de culture sur fil de fer (fig. 8).

D'autres mutations sont à même d'influencer des caractères agronomiques, comme le potentiel de pro-



Figure 3 | Couleur de la baie de différents biotypes de Chasselas (de gauche à droite: Chasselas rose royal, Chasselas giclet, Chasselas jaune cire, Chasselas fendant roux).



Figure 4 | Chasselas giclet (en haut) et fendant.



Figure 5 | Morphologie des feuilles de différents types de Chasselas (de gauche à droite: Chasselas cioutat, Chasselas fendant roux, Chasselas tétraploïde, Chasselas à bois rouge).



Figure 6 | Feuille glabre du Chasselas fendant roux (en haut) et poilue sur la face inférieure chez un clone du biotype à bois rouge.



Figure 7 | Couleur des bois après aoûtéme chez le biotype Chasselas violet (en haut) et Chasselas blanchette.





Figure 8 | Chez le Chasselas plant droit, les rameaux croissent de manière parfaitement érigée.

duction (nombre de grappes par rameaux, poids de la grappe, poids de la baie, rendement), ou encore analytiques (teneurs en sucre, en acidité et en azote des moûts). Ces variations parfois très importantes entre les différents clones sont illustrées par les observations effectuées de 2016 à 2018 pour 180 clones du conservatoire de Pully (fig. 9 et 10).

Pour être complet, il faut encore signaler une mutation entraînant la synthèse de composés aromatiques muscatés dans la baie (Chasselas muscaté), ainsi que des mutations influençant la fécondation des ovules, comme le Chasselas apyrène (ne produisant que de petites baies exemptes de pépins), les Chasselas dits coularde, qui se distinguent par un taux de nouaison réduit et fournissent des grappes moins compactes, ainsi que la mutation tétraploïde causée par le doublement du jeu chromosomique, ce qui perturbe également la fécondation normale des inflorescences,

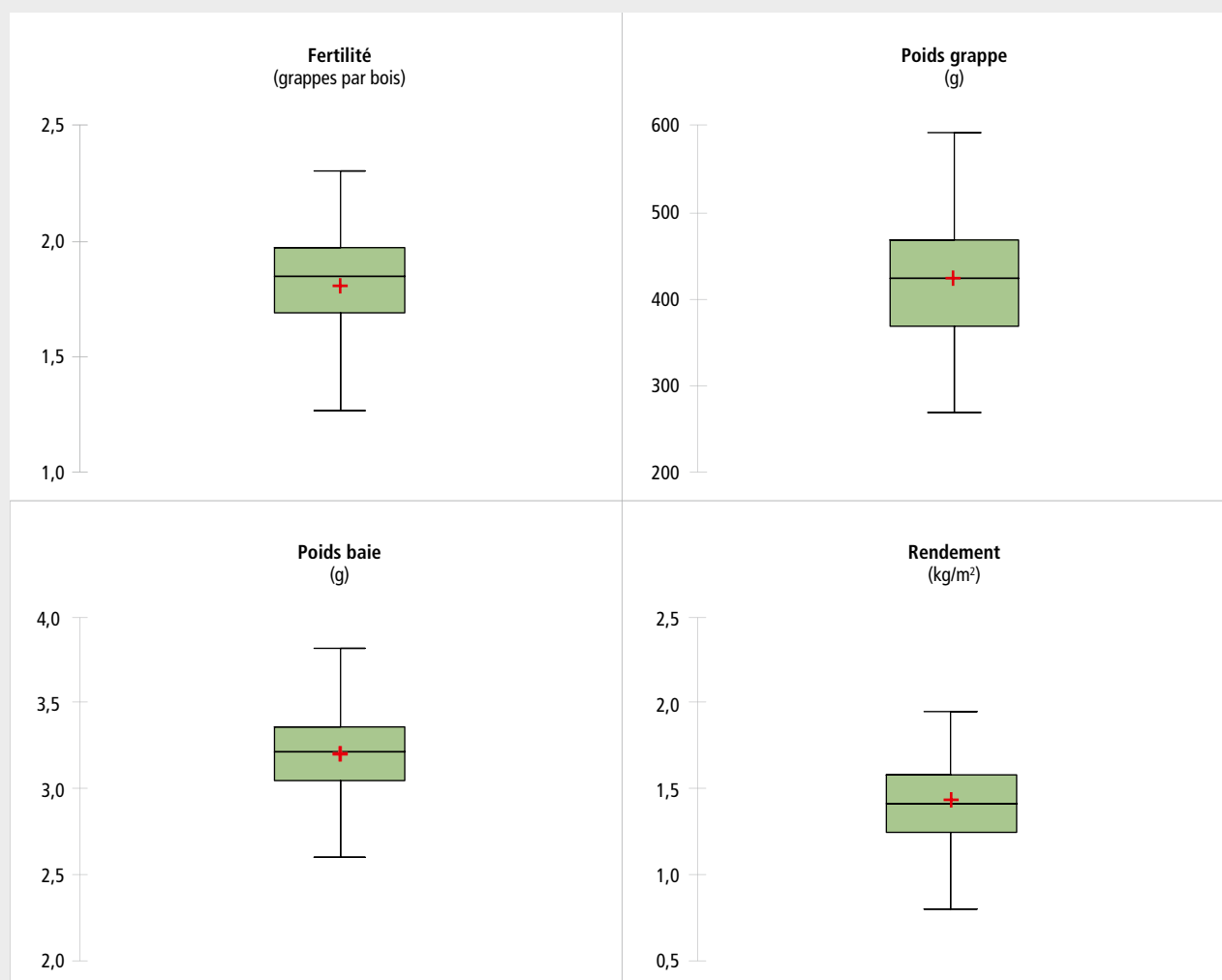


Figure 9 | Variabilité des paramètres de production du Chasselas. Moyennes 2016–2018 de 180 clones du conservatoire Agroscope de Pully (VD). Représentation en box-plot: la croix rouge correspond à la moyenne de l'échantillon. La barre centrale est la médiane. Les bords inférieur et supérieur du rectangle vert sont les premier et troisième quartiles, les lignes verticales indiquent les valeurs maximales et minimales.

conduisant à la production de grappes ne comprenant que quelques baies de très grande dimension. Concernant la taille des baies, le Chasselas giclet ainsi que le

Chasselas violet se distinguent généralement par des baies de dimensions un peu inférieures à celles produites par le Chasselas fendant.

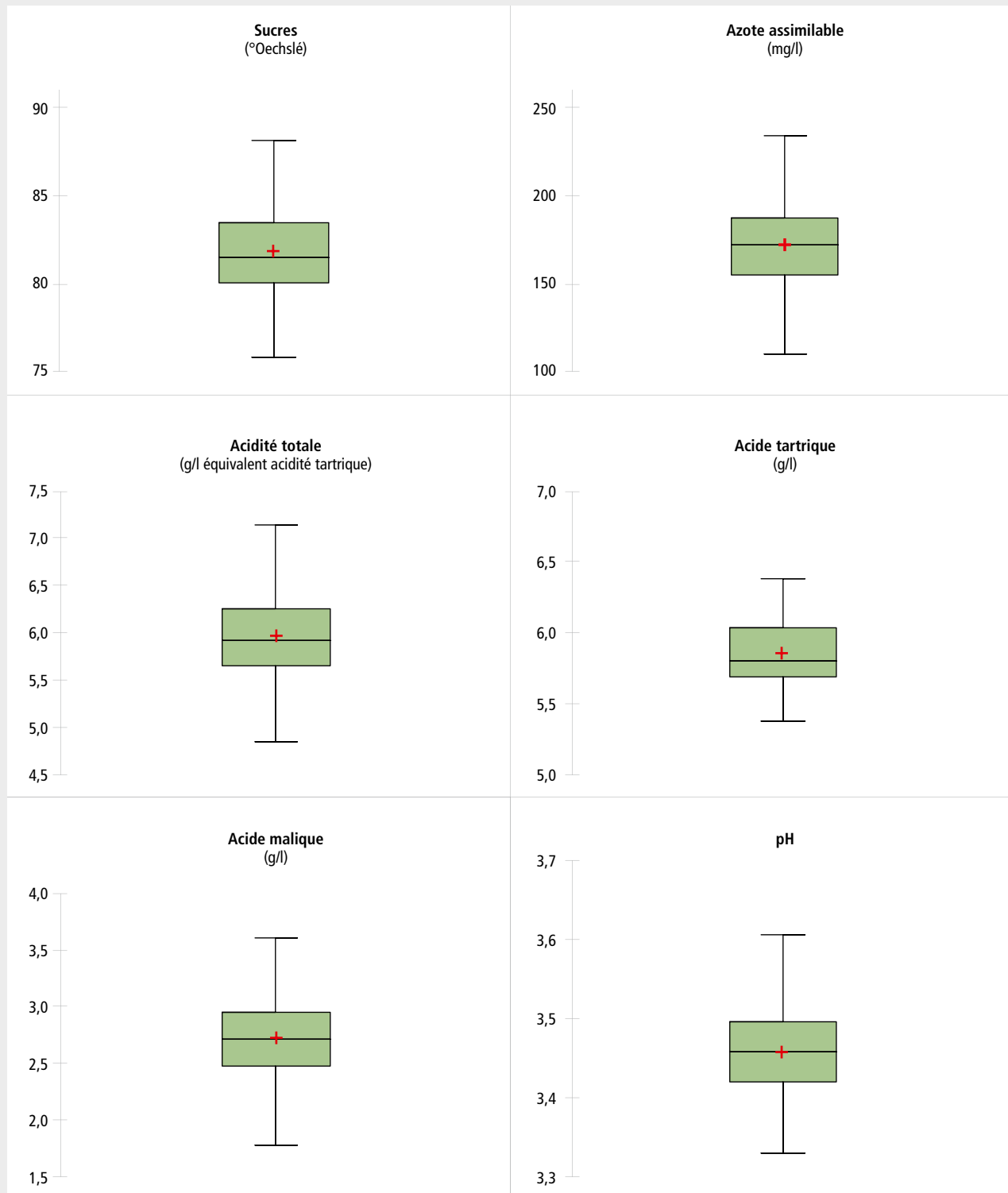


Figure 10 | Variabilité des paramètres de composition des moûts de Chasselas. Moyennes 2016–2018 de 180 clones du conservatoire Agroscope de Pully (VD).

Représentation en box-plot: la croix rouge correspond à la moyenne de l'échantillon. La barre centrale est la médiane. Les bords inférieur et supérieur du rectangle vert sont les premier et troisième quartiles, les lignes verticales indiquent les valeurs maximales et minimales.

Prospection et sauvegarde de la diversité clonale du Chasselas

La sélection clonale du Chasselas a débuté en 1923 à la Station d'essais de Lausanne (Simon, 1980) afin de repérer des clones exempts de viroses graves et régulièrement productifs, objectif prioritaire de l'époque. Une quarantaine de clones ont fait l'objet d'observations systématiques pendant une dizaine d'années, à partir desquels trois clones particulièrement intéressants et stables au niveau de la production ont pu être sélectionnés (Leyvraz, 1947 a et b; Leyvraz 1958). L'un d'entre eux, le clone de Chasselas fendant roux 14/33-4, a été particulièrement multiplié et diffusé dans le vignoble romand à partir des années 1950.

L'évolution des systèmes de culture passant du go-belet traditionnel, taillé très court, à la culture sur fil de fer souvent conduite en Guyot (taille longue), ainsi que le meilleur niveau de fertilité des sols ont mené à une augmentation de la vigueur et de la productivité des ceps. Dans certaines situations, on a parfois reproché aux premiers clones sélectionnés un potentiel de production excessif. Dans ce contexte, des prospections dans d'anciennes vignes de l'ère pré-clonale ont été entreprises dans les années 1970–1980 afin de sélectionner des types de Chasselas moins productifs. Une soixantaine de clones ont pu être repérés dans les vignobles vaudois, valaisans, genevois, neuchâtelois et de Bâle-Campagne et introduits en conservatoire à Pully. Vingt d'entre eux ont fait l'objet d'essais de

sélection clonale sur les domaines expérimentaux Agroscope de Changins et de Leytron de 1987 à 2000, et ont permis l'homologation et la diffusion de nouveaux clones dans le cadre de la filière de certification suisse (Maigre, 2003a; Maigre 2003b).

Le schéma de sélection à partir de l'étape de repérage de clones intéressants dans de vieilles vignes jusqu'à l'introduction du matériel de prébase dans la filière de certification est esquissé dans la figure 11. A partir de ces prospections ainsi que de matériel français introduit à Pully grâce à Jean Bisson, responsable de l'ancienne Station de recherche INRA de Cosne-sur-Loire (F), un nouvel essai de sélection clonale a pu être mis en place en 2007 sur le domaine expérimental Agroscope de Pully. Cette expérimentation a abouti à l'homologation récente de cinq nouveaux clones de Chasselas (Spring *et al.*, 2020), portant actuellement à dix le nombre de clones de Chasselas sélectionnés par Agroscope et diffusés par la filière de certification suisse (Spring et Reynard, 2019). Leurs principales caractéristiques agronomiques et œnologiques sont réunies dans le tableau 1.

Entre 2011 et 2013, une dernière et large prospection a été effectuée dans d'anciennes vignes de Chasselas de l'ère pré-clonale dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève, afin de sauvegarder de la manière la plus large possible la diversité clonale dans ces vignes parfois centenaires et menacées de disparition. Ce projet, conduit en collaboration avec les offices

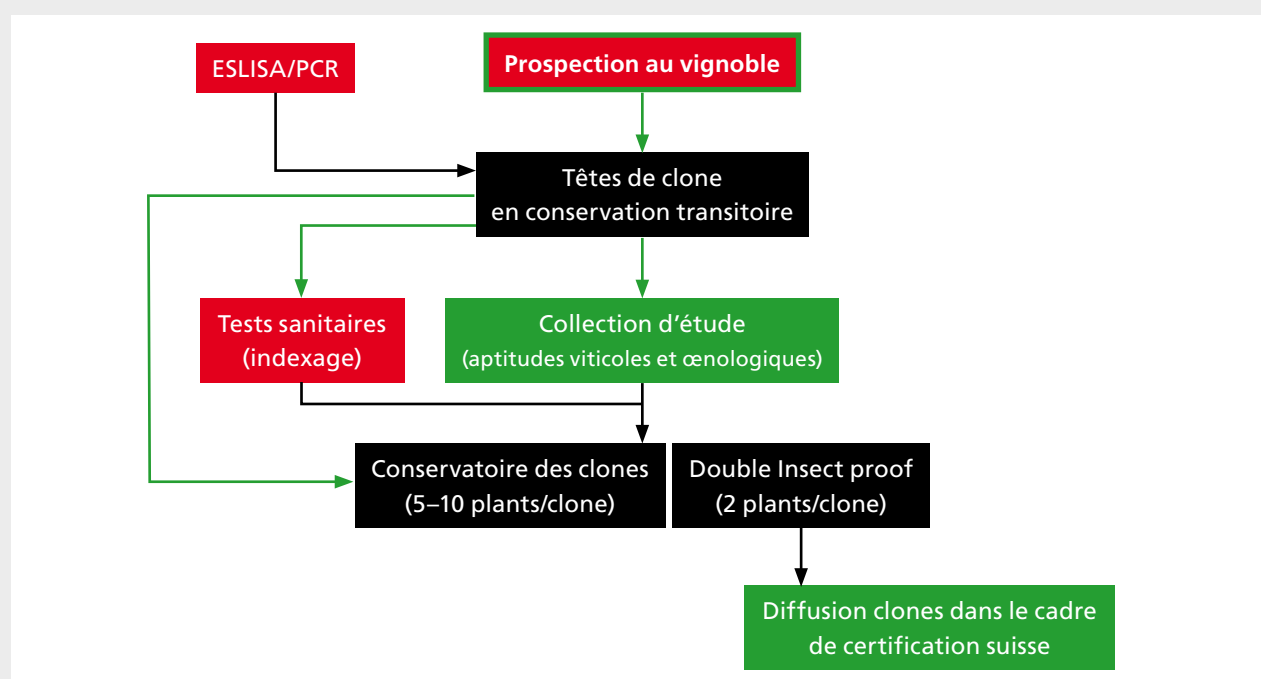


Figure 11 | Schéma de la sélection de matériel clonal pratiquée par Agroscope.

cantonaux de la viticulture des régions concernées, a permis d'introduire en conservatoire 226 clones sur le domaine expérimental d'Agroscope à Pully.

En parallèle, le conservatoire de Pully a accueilli en 2017 les 84 clones du conservatoire français situé à la Station de recherche INRA de Bordeaux. L'ensemble des prospections effectuées dans les vignobles suisses depuis 1923, ainsi que l'apport des collections de Cosne-sur-Loire et de Bordeaux ont permis de réunir 381 clones de Chasselas dans le conservatoire du domaine expérimental de Pully, ce qui en fait le plus im-

portant pour ce cépage au niveau mondial. Sa conservation à long terme est essentielle pour permettre de continuer à sélectionner, pour le producteur, les types les mieux adaptés pour la viticulture de demain, confrontée aux défis posés par un environnement en constante mutation.

Le Conservatoire mondial du Chasselas

En 2008, était constitué à Rivaz (VD) le Conservatoire mondial du Chasselas, à l'instigation de Louis-Philippe Bovard. Son objectif principal est de sensibiliser le

Tableau 1 | Caractéristiques des clones de Chasselas certifiés sélectionnés par Agroscope.

Clone (N° certif.)	Potentiel de production	Grandeur des grappes	Richesse en sucre	Acidité en moût	Sensibilité à la coulure	Sensibilité à la pourriture	Caractéristiques organoleptiques	Observations
RAC 4	> Ø	> Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	qualitatif moyennant une bonne régulation de la charge	type Fendant roux, productif
RAC 5	Ø	< Ø	Ø	Ø	> Ø	< Ø	qualitatif	type Fendant roux, grappes relativement peu compactes
RAC 6	Ø	Ø à < Ø	Ø	Ø à < Ø	Ø	Ø	qualitatif, vins tendres et souples	type Fendant à bois rouge
RAC 7	> Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	irrégulier, nécessite une bonne régulation de la charge	type Fendant roux, productif
RAC 8	Ø	< Ø	Ø à > Ø	> Ø	> Ø	< Ø	vins vifs et nerveux, potentiellement intéressant en assemblage	type Giclet
RAC 72	Ø à > Ø	Ø à > Ø	Ø	Ø à < Ø	< Ø	Ø	qualitatif	type Fendant, grosses baies
RAC 73	Ø	Ø	> Ø	Ø	< Ø	Ø à > Ø	qualitatif, vins équilibrés	type Giclet
RAC 74	> Ø	Ø à > Ø	> Ø	> Ø	< Ø	Ø	vins vifs et nerveux, potentiellement intéressant en assemblage	type Giclet, productif, port très érigé (plant droit)
RAC 75	Ø à > Ø	Ø	Ø à < Ø	Ø à < Ø	< Ø	Ø	qualitatif	type Fendant à baies roses, un peu plus attractif pour <i>D. suzukii</i>
RAC 76	Ø	Ø	< Ø	< Ø	< Ø	Ø	qualitatif, vins tendres et souples	type Fendant à bois rouge, port assez érigé, petites feuilles assez découpées, baies très dorées. Potentiellement également intéressant pour la production de raisin de table

Ø = moyen > Ø = supérieur à la moyenne < Ø = inférieur à la moyenne



public et les consommateurs à la qualité et la richesse biologique et historique liées à ce cépage. Avec le concours du centre de recherche Agroscope de Pully, une collection de 17 biotypes de Chasselas, illustrant la très intéressante diversité clonale du cépage, a été implantée à Rivaz. Ces types de Chasselas se distinguent pour la plupart par des traits morphologiques et ont, pour certains, joué un rôle important dans l'histoire de ce cépage dans le bassin lémanique. Ils ont fait l'objet d'observations systématiques sur ce site. Ces 17 biotypes sont décrits, à la suite de cet article, sous forme de fiches techniques résumant leurs principales caractéristiques ampélographiques, leur origine et leur importance. Cette présentation est agrémentée d'un résumé graphique de quelques données agronomiques (facteurs de production, composition des moûts) issues des observations effectuées dans le conservatoire entre 2012 et 2019. Les paramètres liés à la production ne représentent pas le potentiel «naturel», mais celui correspondant au maintien d'une grappe par bois (à l'exception des biotypes les moins productifs: Chasselas muscaté, Chasselas apyrène, Chasselas tétraploïde qui, eux, n'ont pas subi de limitation de la récolte). Tous les résultats sont exprimés en pourcentage de la moyenne de l'ensemble des 17 biotypes pour chacun des critères considérés. En 2017, une réplique de la collection de Rivaz a été mise en place à Mont-sur-Rolle (VD). ■

Remerciements

L'ensemble des collaborateurs des groupes de recherche viticulture, œnologie, analyse des vins et virologie d'Agroscope qui ont participé à cette expérimentation sont vivement remerciés pour leur collaboration. Ce projet est soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture dans le cadre du plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques (PAN-RPGAA).

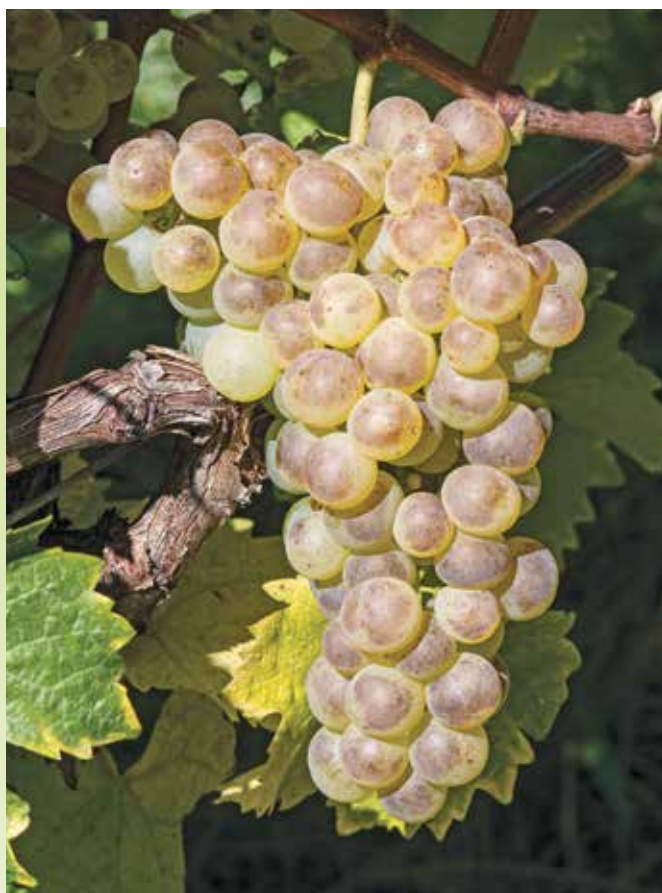
Toutes les photos de l'article *1001 visages du Chasselas* et des 17 descriptions des biotypes de Chasselas ont été réalisées par Carole Parodi, sauf celles de la page 7 qui ont été faites par Giorgio Skory.

Bibliographie

- Bisson J., 1956. Etude ampélographique des populations de Chasselas du Tarn-et-Garonne. *Progrès agricole et viticole* **73**, 85–95.
- Blanchet R., 1852. *Notice sur les différents plants de vigne cultivés dans le canton de Vaud*. Imp. de Corbaz et Robellaz, 33 pp.
- Branas J. & Truel P., 1965. *Variétés de raisins de table. Nomenclature, description, sélection, amélioration*. Tome I, 9–11. Editions nouvelles du Progrès Agricole et Viticole, Montpellier, 457 pp.
- Burnat J. & Anken I., 1911. *Les cépages-greffons ou essai d'ampélographie vaudoise*. Editions Georg, Genève, et Doin, Paris, 126 pp.
- Galet P., 2000. *Dictionnaire encyclopédique des cépages*. Hachette Livre, 936 pp.
- IFVV – Institut français de la vigne et du vin, 2007. *Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France*, 2^e édition. Editeur IFVV (ENTAV-ITV France), 455 pp.
- Leyvraz H., 1947a. Sélection du Chasselas. *Revue romande Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **3** (11), 84–87.
- Leyvraz H., 1947b. Sélection du Chasselas. *Revue romande Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **3** (12), 92–93.
- Leyvraz H., 1958. Sélection de la vigne et choix des sarments à greffons. *Revue romande Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **14** (9), 69–73.
- Maigre D., 2003a. Sélection du Chasselas: nouveaux clones disponibles. 1. Résultats agronomiques. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **35** (2): 13–138.
- Maigre D., 2003b. Sélection du Chasselas: nouveaux clones disponibles. 2. Résultats œnologiques et influence du clone sur l'alimentation minérale. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **35** (3): 171–175.
- Reymondin P.-F., 1798. *L'art du vigneron. Pour servir de direction aux propriétaires de vignes*. Lausanne, imprimé aux dépens de l'auteur, 406 pp.
- Simon J.-L., 1980. La sélection du Chasselas en Suisse. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **12** (4): 175–178.
- Spring J.-L., Viret O. & Bloesch B., 2009. Phénologie de la vigne: 84 ans d'observation du Chasselas dans le bassin lémanique. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **41** (3): 151–155.
- Spring J.-L. & Reynard J.-S., 2019. Sélection clonale d'Agroscope. Catalogue des clones diffusés par la filière de certification Suisse. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **51** (1): 70–74.
- Spring J.-L. *et al.*, 2020. Nouveaux clones de Chasselas sélectionnés par Agroscope. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **52** (2): 104–114.
- Stoltz J.-L., 1852. *Ampélographie rhénane ou description, caractéristique, historique, synonymique, agronomique et économique des cépages les plus estimés et les plus cultivés dans la vallée du Rhin depuis Bâle jusqu'à Coblenze et dans plusieurs contrées viticoles de l'Allemagne méridionale*. Dusaq, libraire à Paris, Risler, éditeur à Mulhouse, 266 pp.
- Viala P. & Vermorel V., 1901. *Ampélographie*. Tome II, 5–10. Imp. Protat, Mâcon.
- Vouillamoz J.-F. & Arnold C., 2009. Etude historico-génétique de l'origine du Chasselas. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* **41** (5): 299–307.

Descriptions des 17 principaux biotypes de Chasselas

Chasselas fendant roux



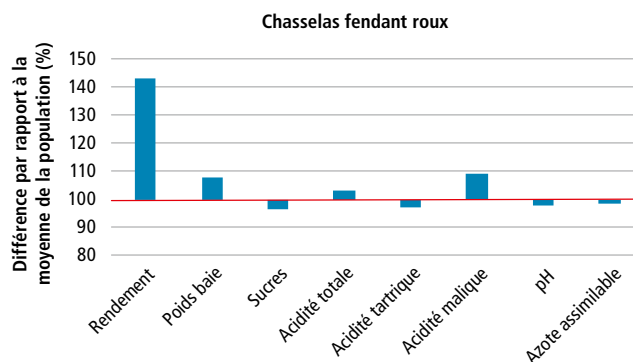
Origine, importance

Le Chasselas fendant roux est signalé dès le XIX^e siècle (Blanchet 1852). Il est alors souvent opposé au Chasselas fendant vert, répandu à cette époque essentiellement dans les vignobles de l'ouest lémanique (La Côte, Genève). Le Fendant roux apparaît alors comme le type de Chasselas emblématique des vignobles de Lavaux et du Chablais où il avait supplanté le Chasselas blanchette fort répandu autrefois. La sélection d'un clone de Chasselas fendant roux exempt de viroses et régulièrement productif par la Station de recherche de Lausanne (Chasselas Haute Sélection 14/33-4) dès la fin des années 1940 va fortement encourager la diffusion du Fendant roux qui deviendra le type de Chasselas ultra dominant de la seconde moitié du XX^e siècle en Romandie.

Caractéristiques

Le Fendant roux tire son nom de ses baies à la pulpe charnue, qui «fendent» sous la pression et qui ont une nette tendance à se colorer de brun roux sur la face exposée au soleil. Les clones de Chasselas fendant roux sélectionnés présentent généralement une fertilité régulière, voire élevée pour certains d'entre eux, à l'exemple des observations rapportées (*voir graphique*) effectuées sur le clone Agroscope RAC 4. Les Fendant roux produisent en général des moûts moyennement riches en sucre et en acidité et des vins appréciés pour leur finesse. Les clones RAC 7 et RAC 72 font également partie de ce groupe.

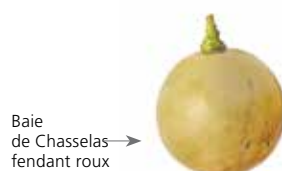
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie de Chasselas fendant roux

Chasselas fendant vert



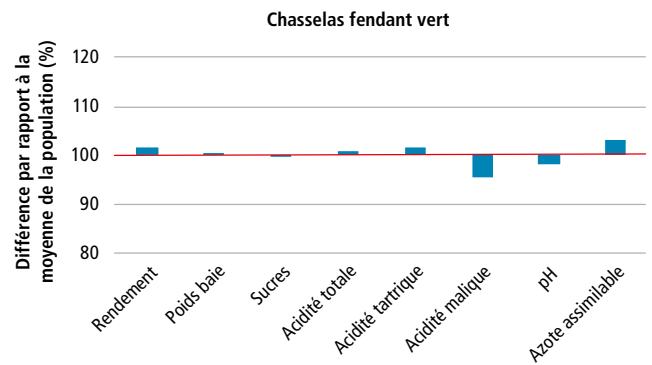
Origine, importance

Le terme de Fendant vert apparaît déjà dans l'ampélographie de Blanchet (1852). Il est mentionné par la suite dans différents ouvrages sous les termes de Fendant vert de La Côte, Fendant vert de Vinzel ou encore Fendant vert de Meyrin. Il semble avoir été particulièrement répandu à l'ouest du vignoble lémanique (La Côte, Genève, Haute Savoie, Pays de Gex).

Caractéristiques

Le Fendant vert est un Chasselas à baies charnues qui fendent et ne giclent pas sous la pression. Dans les diverses ampélographies, il est souvent opposé au Chasselas fendant roux, qui lui était essentiellement répandu, dans le passé, à Lavaux et dans le Chablais. Son appellation provient du fait que les baies du Chasselas fendant vert dorent moins facilement sur la face exposée au soleil que celles du Fendant roux. Il présente des grappes de grandes dimensions, assez compactes et très souvent épaulées. Il est fréquemment signalé comme un type caractérisé par un potentiel de production élevé et régulier ce qui n'apparaît pas forcément sur la base des observations rapportées (*voir graphique*) dans le Conservatoire de Rivaz. Il faut dire qu'il s'agit de matériel végétal non sélectionné issu d'une des rares provenances de ce biotype conservée depuis longtemps déjà dans la collection du domaine expérimental Agroscope à Pully. Le Chasselas fendant vert a été supplanté par des clones de Chasselas fendant roux dans son terroir de prédilection de La Côte dans le courant du XX^e siècle.

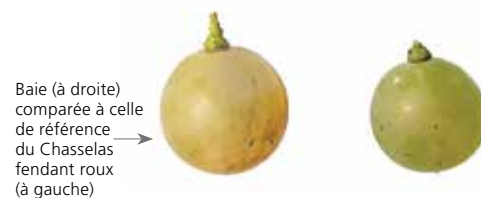
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas à bois rouge



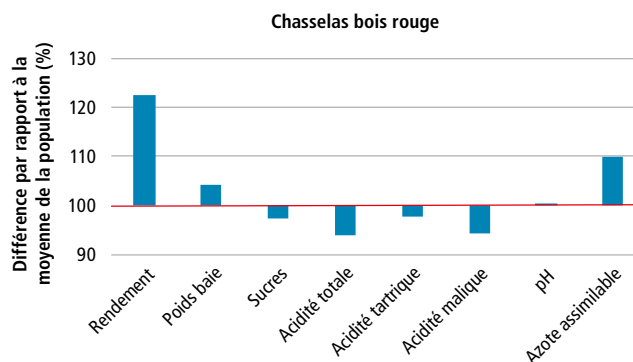
Origine, importance

Le Chasselas à bois rouge est signalé dès le XVIII^e siècle dans le vignoble vaudois Reymondin 1798, Blanchet 1852), il est souvent désigné sous le terme de grosse ou de petite Rougeasse. Il a longtemps été éliminé du vignoble en raison de sa productivité réputée insuffisante en taille courte.

Caractéristiques

Le Chasselas à bois rouge est un type de Chasselas à baies charnues (fendant), ses raisins dorent en général fortement sur la face exposée au soleil. Ses bois présentent une coloration brun foncé à rouge après aoûtement (d'où l'appellation de Bois rouge). Il se caractérise par un port généralement plus érigé que la plupart des autres types de Chasselas (à l'exception du Plant droit) ainsi que par des feuilles d'assez petites dimensions et relativement découpées. Sa production, irrégulière en taille courte, est généralement modérée mais suffisante en taille longue, particulièrement pour des clones sélectionnés (*voir graphique*). Sa maturation est relativement précoce, il fournit des moûts moyennement sucrés, relativement peu acides et des vins généralement bien appréciés en dégustation pour la finesse du bouquet et leur caractère très tendre et souple. Sa culture reprend de l'importance avec l'homologation récente de clones sélectionnés (RAC 6, RAC 76). C'est également dans ce groupe que l'on trouve les clones les plus intéressants pour la production de raisins de table (grappes dorées et souples de dimensions moyennes).

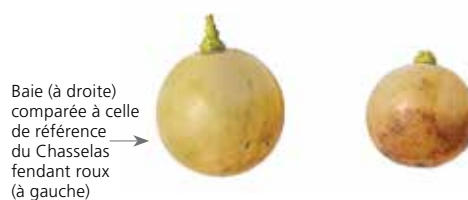
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas blanchette



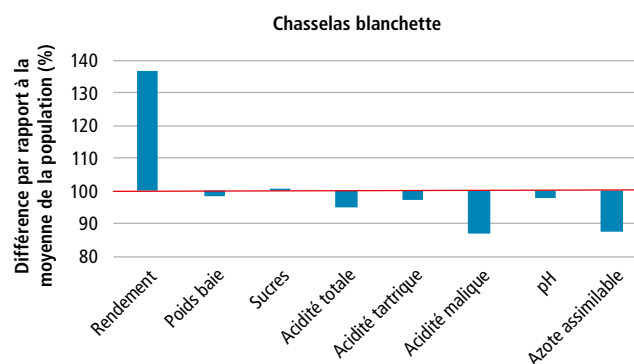
Origine, importance

Le Chasselas blanchette est mentionné de manière récurrente dans différentes ampélographies consacrées à ce cépage (Reymondin 1798, Blanchet 1852, Burnat et Anken 1911). Ce type de Chasselas semble avoir joué un rôle considérable par le passé notamment dans les vignobles du Chablais et de Lavaux avant d'être totalement supplanté par l'extension du Fendant roux. Le vin produit par le Chasselas blanchette semblait jouir d'une assez bonne réputation.

Caractéristiques

Le Chasselas blanchette est classé parmi les types de Chasselas fendant à pulpe charnue mais ce caractère est parfois variable et il n'est pas rare de rencontrer des baies qui présentent un caractère intermédiaire entre les types fendant et giclet. Les grappes sont assez grandes, compactes, et ne dorent que modérément sur la face exposée au soleil. Le Chasselas blanchette a toujours été réputé pour sa fertilité élevée et régulière, ce qu'attestent les résultats présentés dans le graphique. Il présente en général une vigueur plutôt modérée, peut être en liaison avec sa productivité élevée. Les bois après aoûtement sont de coloration un peu plus claire que la plupart des autres types de Chasselas. Les résultats présentés (*voir graphique*) sont issus d'une des rares provenance de ce biotype conservée depuis longtemps déjà dans la collection du domaine expérimental Agroscope à Pully. Il apparaît que pour un niveau de production élevé, le Chasselas blanchette tend à produire des moûts moyennement sucrés et d'acidité plutôt basse.

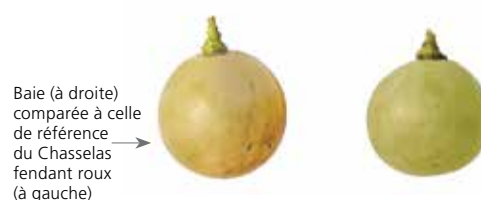
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas giclet



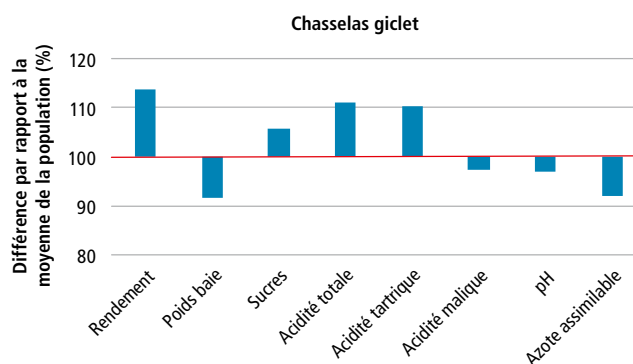
Origine, importance

Les Chasselas giclet, parfois dénommés «foireux», sont signalés de vieille date (Blanchet 1852, Burnat et Anken 1911). Ils semblent avoir été très répandus dans tout le vignoble. Ils étaient réputés pour donner un vin un peu plus acide et plus riche en tannins qui se faisait avec le temps et permettait, en assemblage avec les vins de Chasselas fendant ou blanchette, d'en améliorer le potentiel de vieillissement. Lors de prospections effectuées par Agroscope dans d'anciennes vignes de l'ère pré-clonale, la présence de Giclet était pratiquement systématique et pouvait même parfois dominer.

Caractéristiques

Le Chasselas giclet tire son nom de la pulpe qui est juteuse et qui gicle par l'attache du pédicelle lorsqu'on exerce une pression sur la baie détachée. Il s'agit d'un groupe assez hétérogène du point de vue ampélographique. Les Chasselas giclet produisent généralement des grappes et des baies de dimensions un peu inférieures à la moyenne et montrent une productivité légèrement plus basse que celle des Fendant roux et blanchette. Les grappes dorment peu sur la face exposée au soleil. Leur sensibilité au dessèchement de la rafle est un peu supérieure à la moyenne. Les moûts sont caractérisés par une teneur en sucre et en acidité supérieure. Les vins obtenus sont assez vifs et présentent un intérêt en assemblage avec des produits plus tendres et plus souples, cet aspect est important dans un contexte de réchauffement climatique pour assurer l'équilibre acide des vins. Les résultats (voir graphique) se réfèrent au clone Agroscope RAC 8. Le clone RAC 73 fait également partie de ce groupe.

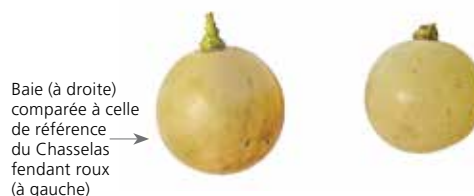
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas plant droit



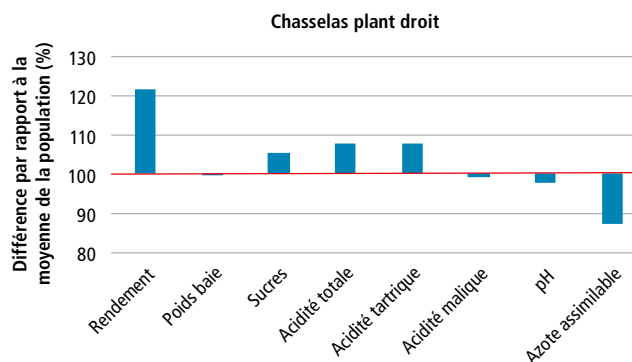
Origine, importance

Le Plant droit est un type de Chasselas qui a particulièrement été multiplié dans le vignoble genevois. Son adoption dans cette région y a été fortement favorisée, dès les années 1930–1940, par le passage plus rapide que dans les autres vignobles romands de la culture traditionnelle en gobelet à des systèmes mécanisés et palissés sur fils de fer (Guyot basse).

Caractéristiques

Le Plant droit est un type de Chasselas à pulpe juteuse (giclet). Son grand avantage, particulièrement en culture mécanisée sur fil de fer, est que ses rameaux poussent de manière parfaitement érigée contrairement au Fendant roux dont le port est souvent semi étalé à étalé. Cette caractéristique simplifie singulièrement tous les travaux de palissage et réduit les risques de casse des rameaux herbacés. Contrairement à la plupart des autres Chasselas de type giclet, les baies de Plant droit dorment assez facilement sur la face exposée au soleil. Le Chasselas plant droit est productif, avec de grandes grappes qui fournissent des moûts riches en sucre et en acidité comme la plupart des Giclets. Il fournit des vins relativement vifs et nerveux. Cette vivacité, qui a parfois pu être jugée d'excessive en année de petite maturité, constitue plutôt un avantage actuellement en fonction du réchauffement climatique en garantissant l'équilibre acide des vins notamment en assemblage avec d'autres types de Chasselas. Agroscope a sélectionné un clone de Plant droit (RAC 74) dont le comportement à Rivaz figure sur le graphique ci-après.

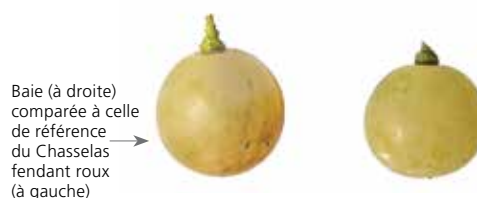
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas coulard



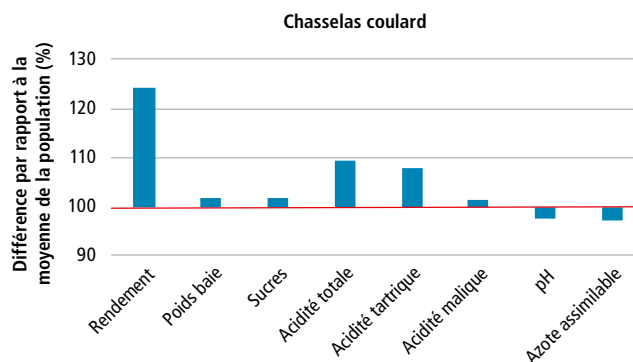
Origine, importance

Les Chasselas coularde sont très anciennement signalés et ont toujours fait l'objet d'une élimination systématique du vignoble en raison de leur potentiel de production très aléatoire et variable d'une année à l'autre.

Caractéristiques

Le Chasselas est un cépage qui peut se révéler sensible à la coulure et au millerandage (absence ou mauvaise fécondation suivie de la chute des fleurs ou du développement de très petites baies sans pépins). Cet accident se manifeste lorsque les conditions pendant la floraison sont humides et fraîches, il peut être aggravé lorsque le cep est atteint par certaines maladies à virus (complexe du court noué). Des souches de Chasselas exemptes de virus peuvent également présenter une sensibilité accrue d'origine génétique à la coulure et au millerandage. On parle dans ce cas là de Chasselas coularde. Selon le degré de coulure, les grappes peuvent être relativement lâches, donc moins sensibles à la pourriture. La sensibilité au dessèchement de la rafle est par contre un peu accrue. Certains clones qui ne se révèlent que peu sensibles à cet accident peuvent même présenter un avantage en garantissant un rendement modéré et des grappes peu compactes, de ce fait moins affectées par la pourriture du raisin. L'exemple des observations reportées (*voir graphique*) pour le clone Agroscope RAC 5 à Rivaz en fournit un bon exemple. Le niveau de production relativement élevé enregistré peut être expliqué par le fait que, durant les huit années d'observations, les conditions climatiques durant la floraison ont été bonnes et n'ont pas entraîné de coulure trop importante.

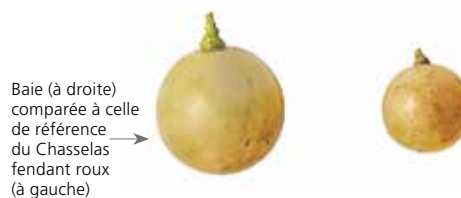
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas rose royal



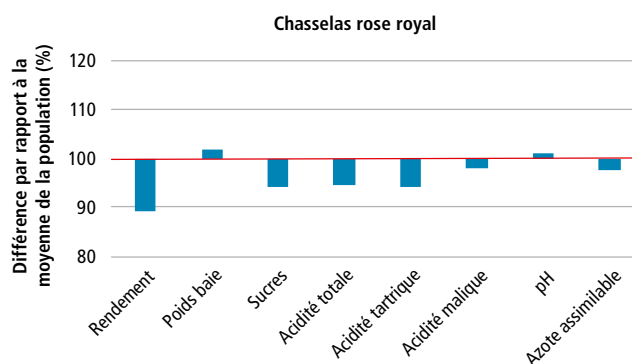
Origine, importance

Parmi les mutations colorées du Chasselas, le rose royal est certainement celui qui est le plus répandu. Il est déjà mentionné au XVIII^e siècle (Reymondin 1798) sous le terme impropre de «Raisin grec», ce synonyme est également mentionné dans des ampélographies postérieures (Blanchet 1852, Burnat et Anken 1911) où il est également signalé comme «Chasselas grec», «Plant rose» ou encore «Grec». Il a toujours été apprécié comme raisin de table, parfois présent à l'état de souches isolées dans le vignoble, mais a également été multiplié à plus large échelle pour la cuve notamment autour de Lutry ou à La Côte, régions d'où il a disparu par la suite malgré sa bonne réputation quant à la qualité des vins produits.

Caractéristiques

Le Chasselas rose royal est de type fendant, à baies charnues et croquantes. Sa belle coloration rose violette attractive à maturité ainsi que ses grappes de dimensions moyennes, assez peu compactes et relativement souples en ont fait un type de Chasselas recherché pour la consommation en frais. Les essais de culture du Chasselas rose royal pour la cuve signalés dès le XIX^e siècle ont toujours relaté la bonne qualité des vins produits. Sa disparition à cet usage est peut être liée au niveau de production un peu inférieur à celui d'autres types de Chasselas. En raison de sa coloration, il se révèle un peu plus attractif que les Chasselas à baies blanches pour le nouveau ravageur *Drosophila suzukii*. Agroscope a mis récemment sur le marché un clone de Chasselas rose royal (RAC 75) relativement productif.

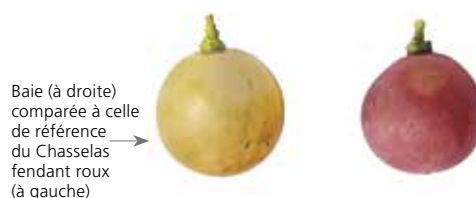
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas violet



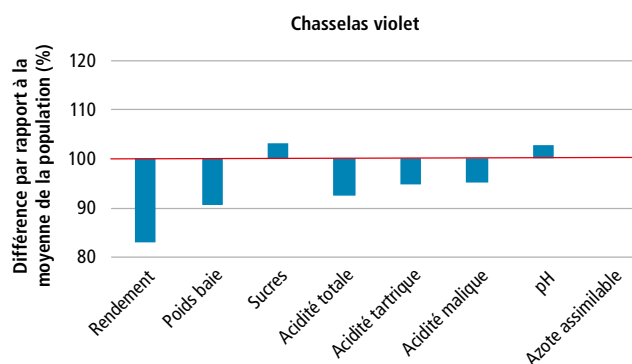
Origine, importance

Comme mutation colorée, le Chasselas violet est déjà signalé dans l'ampélographie de Blanchet (1852) sous l'appellation erronée de *Lacryma Christi*, que l'on retrouve par la suite de manière récurrente comme synonyme (Burnat et Anken, 1911). Il semble avoir fait déjà anciennement l'objet d'un certain intérêt, tant pour la table que pour la cuve. Quelques producteurs le cultivent encore actuellement de manière confidentielle.

Caractéristiques

Le Chasselas violet possède des baies charnues de type fendant. Il se reconnaît très facilement par la coloration violette des rafles et des jeunes baies peu de temps après la nouaison déjà. Les bois à l'état herbacé sont déjà totalement teintés de rouge violet et prennent une coloration brun rouge intense après aoûtement. Les grappes, de dimensions moyennes, sont assez peu compactes et les baies, relativement petites, sont de couleur rose violet caractéristique. Le Chasselas violet présente une vigueur et une productivité un peu inférieure à la moyenne avec un port assez érigé. La maturation est plutôt précoce et le Chasselas violet fournit des moûts relativement riches en sucre et peu acides. Les vins obtenus jouissent d'une bonne réputation et se caractérisent surtout par leur richesse en bouche. Il constitue également un raisin de table attractif et savoureux.

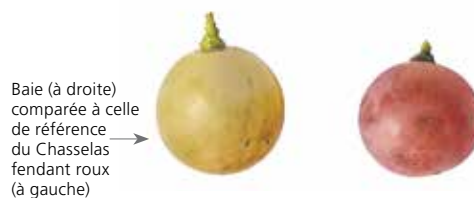
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas rouge



Origine, importance

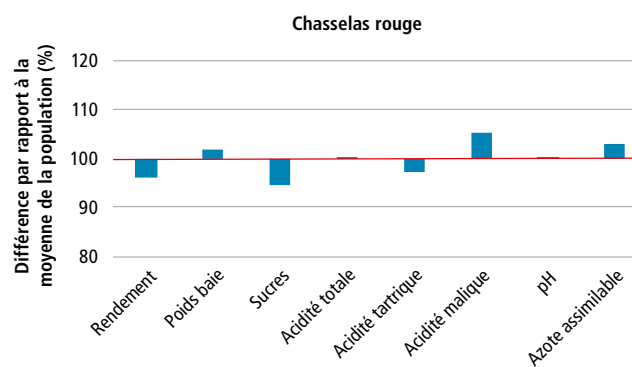
Le Chasselas rouge est présent de longue date dans la collection ampélographique du Domaine expérimental Agroscope de Pully. Il est décrit par Galet (2000) qui mentionne également ses nombreux synonymes.

Caractéristiques

Le Chasselas rouge est un Chasselas à baies croquantes et à pulpe charnue de type fendant. La coloration rose violette des baies est plus intense que chez le Chasselas rose royal ou le Chasselas violet. Sa présentation est belle et il pourrait constituer un beau et savoureux raisin de table.

Au niveau agronomique son comportement le rapproche beaucoup du Chasselas rose royal. Ce type de Chasselas n'est pas présent dans le vignoble et il n'est conservé qu'à titre de curiosité dans certaines collections ampélographiques.

Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas Tokay angevin



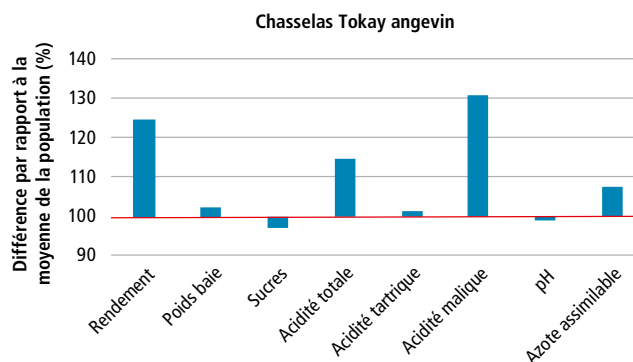
Origine, importance

Le Chasselas Tokay angevin a été introduit de vieille date dans la collection ampélographique de Pully. Selon Galet (2000), il s'agit d'une sélection rose de Chasselas effectuée en Hongrie, à Tokay, et exclusivement cultivée en Hongrie, ex-Tchécoslovaquie et Roumanie. Toutefois, lors des prospections effectuées par Agroscope dans de vieilles vignes de Chasselas de l'ère pré-clonale dans les cantons de Vaud et du Valais, ce type a été identifié à plusieurs reprises et quelques candidats ont été introduits dans le conservatoire de Pully.

Caractéristiques

Les baies du Chasselas Tokay angevin sont charnues, de type fendant, et colorées d'un rose pâle, parfois très clair. Les grappes sont grandes et assez compactes, et la productivité élevée. Pour la table, ce type de Chasselas fournit des raisins savoureux malgré une concentration en sucre moyenne et des acidités relativement élevées. Il n'a, semble-t-il, jamais joué de rôle comme cépage de cuve en Suisse romande.

Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant rose (à gauche)

Chasselas cioutat



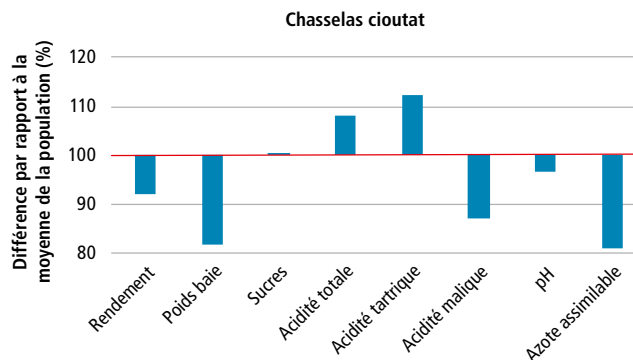
Origine, importance

Le Chasselas cioutat est mentionné dès le XVIII^e siècle en Suisse sous les appellations de Raisin d'Autriche ou de Ciouta Reymondin (1798). La plupart des ampélographes européens le signalent comme curiosité très anciennement connue sous des appellations très diverses (notamment Chasselas cioutat, Chasselas à feuilles laciniées, Chasselas à feuilles persillées). Galet (2000) indique que cette mutation se traduisant par des feuilles profondément découpées est causée par un caractère homozygote récessif qui est également connu chez d'autres cépages comme le Pinot noir, le Carignan, l'Alphonse Lavallée, Ugni blanc, la Folle blanche ou encore la Barbera.

Caractéristiques

Le Chasselas cioutat présente une vigueur inférieure à la moyenne. Les baies charnues de type fendant sont d'assez petite taille et ne dorent que modérément sur la face exposée au soleil. Le Chasselas cioutat présente une productivité un peu inférieure à la moyenne et fournit des moûts moyennement riches en sucres. Il n'est cultivé qu'à des fins ornementales comme curiosité.

Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas à grains pâles



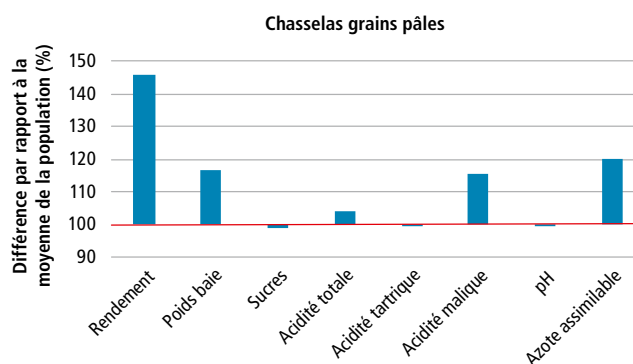
Origine, importance

Le Chasselas à grains pâles n'est pas mentionné en tant que tel dans les ampélographies romandes, il est présent de longue date dans la collection ampélographique du Domaine expérimental Agroscope de Pully. Ses caractéristiques le rapprochent du Chasselas perlé sélectionné au Jardin de Saumur et mentionné par Galet (2000).

Caractéristiques

Le Chasselas à grains pâles est caractérisé par des baies à pulpe charnue de type fendant. Elles sont peu dorées à l'insolation et recouvertes d'une pruine blanchâtre qui confère une nuance nacré aux grappes. Ce type de Chasselas fournit de grandes grappes relativement compactes à grosses baies et est par conséquent doté d'une productivité élevée. La teneur en sucre des moûts est proche de la moyenne pour un niveau d'acidité légèrement supérieur. Ce type de Chasselas n'est pas présent dans le vignoble et n'est conservé comme curiosité que dans des collections ampélographiques.

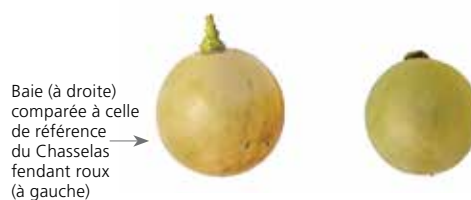
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas jaune cire



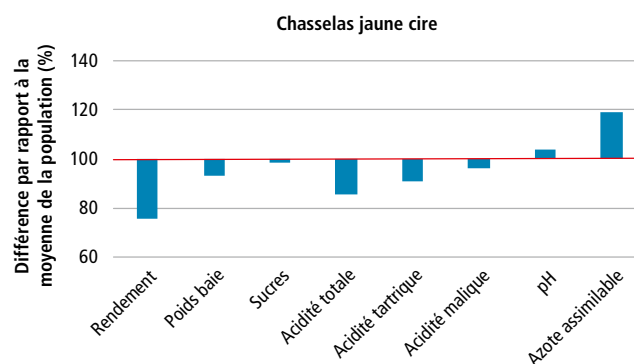
Origine, importance

Le Chasselas jaune cire est présent de longue date dans la collection ampélographique du Domaine expérimental Agroscope de Pully. Sa présence n'est signalée dans aucun ouvrage ampélographique. Ce type de Chasselas n'est pas présent dans le vignoble et n'est conservé que dans la collection de Pully à titre de curiosité.

Caractéristiques

Le Chasselas jaune cire est un Chasselas à baies croquantes et à pulpe charnue de type fendant. Les grappes dorent volontiers à l'insolation et les baies, très jaunes, sont recouvertes d'une couche de cire brillante qui évoque l'apparence des grappes de Muscat blanc. Ce type de Chasselas est relativement peu productif et ses baies sont moyennement sucrées avec des acidités relativement basses.

Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant rouge (à gauche)

Chasselas muscaté



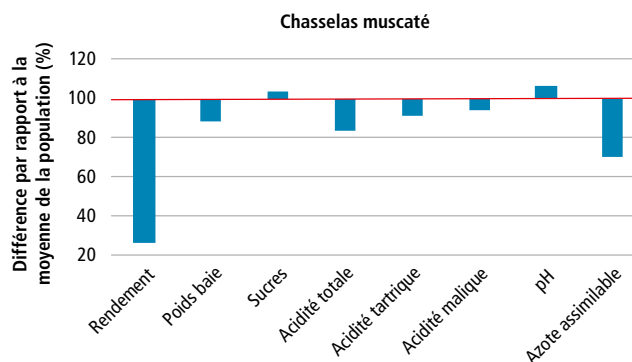
Origine, importance

Dans les ampélographies romandes le Chasselas muscaté est déjà mentionné en 1852 par Blanchet qui relève son caractère aromatique spécifique et sa présence à l'état de souches isolées dans le vignoble, essentiellement destinées à la production de raisins de table.

Caractéristiques

Le Chasselas muscaté possède des baies charnues de type fendant. Elles sont de grandeur un peu inférieure à la moyenne et régulièrement teintées de roux à l'insolation. Les grappes sont lâches, d'assez petites dimensions et présentent fréquemment de la coulure et du millerandage ce qui limite fortement la productivité de ce type de Chasselas. Son intérêt principal réside dans le caractère légèrement muscaté et fin de la pulpe. Malgré ses qualités aromatiques indéniables, il n'a jamais été multiplié en grand comme raisin de table en raison de sa faible productivité, de la petitesse des baies et de la présentation moyenne des grappes, souvent assez fortement coulées. Leur faible compacité les met généralement à l'abri de la pourriture. Ce type de Chasselas est à considérer comme une curiosité.

Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas apyrène



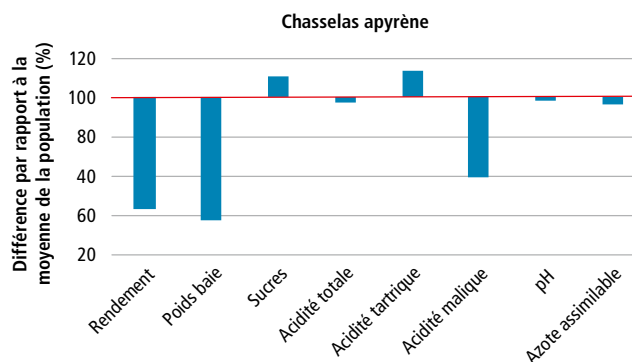
Origine, importance

Le Chasselas apyrène est issu d'une mutation entraînant un défaut au niveau de la fécondation des ovules, les pépins n'étant pas formés ou demeurant sous la forme d'ébauches non lignifiées. Dans le cas du Chasselas apyrène, il n'y a formation que de baies qui demeurent de très petites dimensions en raison d'un défaut de synthèse d'hormones de croissance (gibbérellines) dû à l'absence de pépins. On parle alors de phénomène de millerandage. On peut également constater du millerandage sur les autres types de Chasselas lorsque les conditions lors de la floraison de la vigne sont défavorables (humidité, froid). La fécondation s'effectue mal et une partie des fleurs peut avorter (coulure) ou se développer sous forme de baies millerandées, toutefois, contrairement au cas du Chasselas apyrène, on trouve généralement dans ces grappes une certaine proportion de baies fécondées de dimensions normales.

Caractéristiques

Le Chasselas apyrène, à baies charnues de type fendant, présente une productivité très limitée en raison de la présence exclusive de baies millerandées. De ce fait il ne joue aucun rôle dans le vignoble et n'est conservé que dans le cadre de collections ampélographiques comme curiosité.

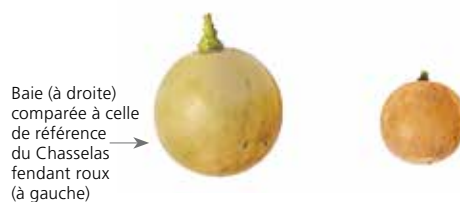
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Chasselas tétraploïde



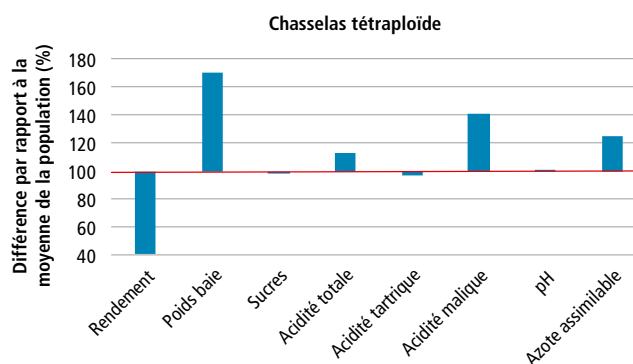
Origine, importance

Le Chasselas tétraploïde n'est pas identifié en tant que tel dans les ampélographies romandes, il a certainement été assimilé aux différentes formes de Chasselas coulardes présentes dans le vignoble. Galet (2000) mentionne le Chasselas tétraploïde connu sous les appellations de Chasselas Diamant en Roumanie et de Chasselas Duc de Malakoff ou de Chasselas Vibert dans la collection ampélographique de Vassal (F). Le Chasselas tétraploïde est issu d'un accident génétique conduisant au doublement du jeu chromosomique dans le noyau des cellules ($2n=76$ au lieu de $2n=38$). Ce genre de mutation, relativement fréquente, n'est pas réservée qu'au Chasselas mais s'observe également chez la plupart des autres cépages.

Caractéristiques

La mutation tétraploïde du Chasselas s'accompagne d'une modification profonde des caractères végétatifs et génératifs. Les rameaux sont trapus avec des entre nœuds courts et irréguliers, les feuilles sont peu découpées et épaisses, les grappes sont la plupart du temps fortement coulées et les baies qui subsistent très grosses. La faible productivité du Chasselas tétraploïde ainsi que ses caractères végétatifs particuliers font qu'il a certainement été régulièrement éliminé du vignoble au même titre que les autres formes coulardes de Chasselas. Il ne subsiste qu'à l'état de curiosité dans les collections ampélographiques et accidentellement dans le vignoble.

Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)

Agroscope | Route de Duillier 50 | Case postale 1012 | 1260 Nyon | www.agroscope.ch

AMTRA | Avenue des Jordils 5 | 1006 Lausanne | www.revuevitiarbohorti.ch