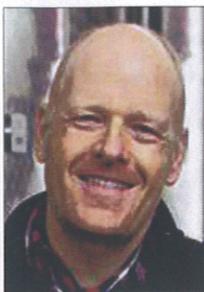


Cépages rares (2/5)

Le plant «dérobé», un rouge en Lavaux

> Clone de gamay, le plant robert est une exclusivité vaudoise qui a failli disparaître dans les années 1960

> Blaise Duboux en a fait son produit phare



Blaise Duboux: «Le plant robert est un cépage mal peigné, sauvage, rude et rustique.»

Le vignoble suisse offre une diversité de cépages unique au monde, avec plus de 200 variétés concentrées sur seulement 15 000 ha. Parmi elles, une quinzaine de variétés autochtones, parfois confidentielles, qui suscitent un intérêt grandissant

Pierre-Emmanuel Buss

C'est un miraculé. Le plant robert, ou plant robez, a failli disparaître dans les années 1960. Ce clone de gamay typique de la région de Lavaux doit sa survie à Robert Monnier. Ce vigneron et pépiniériste a prélevé des greffons sur plusieurs céps appelés à disparaître, car situés sur le tracé de l'autoroute A1. Après plusieurs années de désintéret poli, une quinzaine de vigneron ont créé une association en avril 2002 pour valoriser ce patrimoine unique. Ils ont rédigé une charte avec un cahier des charges strict qui assure la qualité des vins certifiés.

Son ADN décrypté

L'origine du plant robert a longtemps été incertaine. Les progrès dans le décryptage de l'ADN de la vigne ont permis de déterminer qu'il ne s'agit pas d'un cépage en tant que tel, comme certains l'espéraient, mais d'une variation clonale du gamay noir, originaire de Bourgogne. Une fois implanté sur sol vaudois, le plant robert s'est différencié des autres variétés pour constituer une authentique spécificité régionale.

L'origine de son nom fait l'objet d'hypothèses qui n'ont jamais été tranchées. Pour ses promoteurs, dont le producteur d'Espesses Blaise Duboux, il serait issu de l'ancien français «rober», qui a donné le mot dérober. «La légende dit qu'un pépiniériste de Beaune se serait fait voler des plants alors qu'il était de passage dans la région, raconte le vigneron. Les auteurs du larcin ont complanté les plants avec de la mondeuse noire dans le haut du vignoble de Lavaux.» Deux cépages qui font bon ménage: dans un traité de vinification de la fin du XVIIIe siècle, l'auteur précise «que pour faire une bonne mondeuse, il faut 15% de plant robert».

Blaise Duboux fait partie des meilleurs ambassadeurs du plant robert, qui recouvre aujourd'hui 4,2 hectares certifiés par l'OIC (Organisme intercantonal de certification), autorité indépendante qui atteste le respect du cahier des charges de l'association. Quand il a repris le domaine des mains de son père Vincent, en 1994, il a commencé par utiliser ses 1500 m² de plant robert pour son assemblage rouge. Il l'a vinifié pour lui-même deux ans plus tard. «Au début, je ne parvenais pas à bien maîtriser les rendements, ce que je fais aujourd'hui de manière stricte. C'est aussi un cépage un peu réducteur. Je n'arrivais pas à le comprendre. Nous n'étions pas en phase.»

Depuis lors, l'artisan œnologue a doublé la surface de plant robert et a trouvé la solution pour lui permettre d'exprimer toute sa complexité. «Je pratique un cuvege de deux mois dans des demi-muids de chêne de 500 litres usagés, afin que le bois ne marque pas

le vin. Cela permet de révéler toute la complexité aromatique des baies. Au début je faisais des cuvages courts de huit jours, ce n'était pas satisfaisant. Avec le millésime 2011, je suis arrivé à faire quelque chose de magnifique. J'aimerais toujours pouvoir atteindre cela, mais ce n'est pas possible.»

Un produit de niche

Une des caractéristiques du plant robert est en effet de présenter de fortes différences selon les millésimes. «C'est un cépage mal peigné, sauvage, rude et rustique, estime Blaise Duboux. Avec lui, il n'y a pas de répétabilité. Une année, c'est comme ça. C'est lié à la sélection massale. Nous avons huit plants différents avec des grains plus ou moins gros. Cela donne de la complexité au vin. Chaque plant, avec ses qualités propres, joue le rôle d'une note de musique dans une symphonie.»

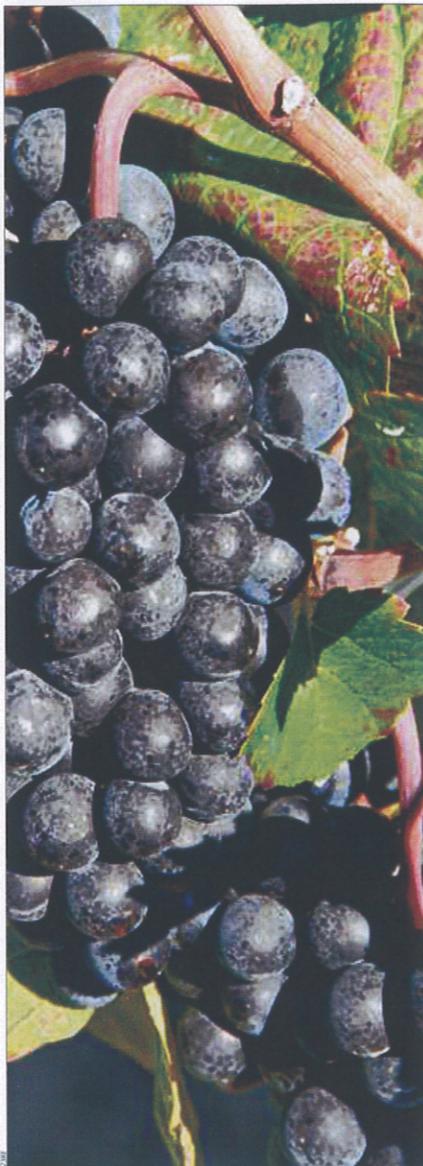
Enthousiaste, Blaise Duboux considère que le plant robert est «le roi des cépages». Avec une qualité très rare pour un rouge vaudois: il est «original et original, puisqu'il vient d'ici». Le vigneron, qui produit 2000 bouteilles par an, peine à faire face à la demande. S'il considère que la spécialité «doit rester un produit de niche», il souhaite augmenter sa production: «5000 bouteilles, ce serait idéal.»

Un gamay épicié

Avec le millésime 2011, Blaise Duboux est parvenu à produire le plant robert de ses rêves, comme il le souligne avec une fierté légitime. On partage son enthousiasme. Le vin présente une robe sombre, avec un nez expressif et complexe avec des arômes de griottes, de pruneaux et une note fumée. La bouche présente beaucoup de volume avec une trame serrée, un fruit éclatant et une belle finale épicée, avec de la cannelle et du poivre noir. Un très beau vin vendu 27 francs, idéal pour accompagner une côte de bœuf simplement assaisonnée de poivre et de gros sel.

P.-E. B.

Demain:
Le lafnetscha, perle du Haut-Valais



Bac à sable

«Ni New York, ni Gobi»



Laurent Deshusses
Comédien
Etes-vous plutôt plage de sable fin ou

galets des bords du lac?

Pour ce qui est des pieds, le sable indéniablement. Les galets, je les réserve pour faire des ricochets.

Sablés ou salés?

Salé façon mer Morte.

Attendez-vous longtemps le marchand de sable, le soir?

Non, je m'endors vite. Mais quand il claque la porte en partant, ça me réveille. Un vrai suricate.

Seriez-vous prêt à courir le Marathon des sables?

J'ai horreur de courir.

Vos vacances de rêve: NY City ou le désert de Gobi?

Ni l'un ni l'autre. Je ne connais pas bien New York, mais chercher un coin de ciel entre deux grattes-ciel, c'est pas mon truc. Et les longues marches dans le désert, pour l'avoir fait comme pas mal de gens, m'ennuient prodigieusement.

Votre oasis?

Partout où je me sens bien avec des amis. C'est surtout des moments où vous avez l'impression d'être à votre place, avec des personnes que vous aimez. Une oasis mentale.

Reste-t-il dans votre vie d'aujourd'hui un bac à sable, un espace où l'enfance reprend ses droits?

La scène. Celle d'un théâtre ou d'un studio. Où des adultes racontent des histoires pour d'autres adultes qui écoutent comme des enfants.

Goa, Copacabana, Miami Beach?

Goa, même si les Full Moon Parties maintiennent ressemblant plus à la victoire de la Mannschaft un soir de finale de Coupe du monde que les soirées trans-psychédéliciques qui ont fleuri dans les années 60.

Un épisode évoquant des sables mouvants?

Quand vous arrivez seul en scène devant 800 personnes et que vous avez dix minutes pour les faire rire. Et lorsque vous entendez les premiers rires, vous vous dites que finalement vous adorez le sable.

Propos recueillis par Khadija Sahli

Chaque jour, une personnalité joue avec le mot «sable».

Patrimoine culinaire suisse (11/14)

Troublante fée jaune

Longue d'un bon mètre cinquante, épaisse comme un poing, serpentine, noueuse, échevelée, la racine évoque la vouivre des légendes. Ou peut-être une liane monstrueuse.

Gentiana lutea est à l'origine d'une eau-de-vie aussi corsée et amère que son attache est puissante. Ce spécimen de musée se rencontre aux Charbonnières, étonnant village de la vallée de Joux, qui compte quelque 400 âmes pour deux distilleries. Plus précisément chez Dominique Bonny, bouillier de cru passionné, à l'origine de l'appellation «Village européen de la gentiane» qui orne fièrement le panneau d'entrée de son village depuis 2013. Il est aussi l'un des auteurs d'un livre consacré à la fameuse plante* et membre du distingué Cercle européen d'étude des gentianacées. La gentiane jaune? Dès l'Antiquité, elle est bien connue

des médecins, qui lui prêtent d'innombrables vertus: apéritive, digestive, dépurative, stomachique, carminative, fébrifuge, rafraîchissante, salivaire, reconstituante, vermifuge et stimulante. A ce long inventaire, Dominique Bonny ajoute des propriétés de tonique et d'anti-dépresseur mises en évidence récemment. Une plante magique, donc, qui quitte le cercle exclusif de la pharmacopée grâce aux monastères, en quête d'essences nouvelles à distiller dès le XVIIe siècle, selon la tradition culinaire helvétique. La production de fée jaune – un nom qu'elle doit à la couleur de ses «pompons», autrement dit, ses grosses fleurs – est attestée à Neuchâtel en 1796. A ce jour, une demi-douzaine de distilleries en produisent encore en Suisse romande, de l'Arc jurassien aux Préalpes.



Son amertume ne ferait pas l'unanimité. Elle est pourtant à l'origine de nombreux apéritifs et digestifs appréciés, de la Suze à l'Avèze auvergnate.

C'est à l'automne qu'on l'arache, à l'aide d'un pic spécial, vu sa robustesse. Le plus tard possible, afin que tous les sucres descendent dans la racine, explique Dominique Bonny, pour qui les plantes d'une quinzaine d'années sont les meilleures, les plus riches en sucre.

Les racines sont soigneusement lavées, broyées et mises

en fûts avec de l'eau et des levures. La fermentation est relativement longue: trois mois environ. Après quoi le liquide passe en alambic à deux reprises: la première fois, on chauffe rapidement à 78°, puis on refroidit. Ce premier distillat, encore trouble, nommé la blanche ou le flegme, est remis en alambic, chauffé plus doucement, ce qui permettra d'éliminer le méthanol, les premiers litres étant jetés. Dominique Bonny récolte dix tonnes de racines chaque année pour une production de 700 litres, soit un rendement plutôt faible.

Véronique Zbinden

www.gentianalutea.ch
Distillerie du Risoux,
Les Charbonnières,
tél. 021 841 1197.

*«La Gentiane au cœur de nos racines».

Saveurs du français

Dysthanasie, agonie institutionnelle

Le 23 juillet dernier, Joseph Wood a été exécuté dans une prison d'Arizona. Cet homme moustachu a été condamné à mort en 1991 pour les meurtres de son ex-petite amie et le père de celle-ci. Joseph Wood est mort au terme d'une agonie largement dénoncée. Samedi 2 août, ses avocats ont indiqué que le condamné a reçu un traitement mal dosé des deux produits létaux, l'hydromorphone et le midazolam. «Au lieu de recevoir une dose comme le requiert le protocole, [le Département pénitentiaire de l'Arizona] a injecté 15 doses séparées de cette combinaison de médicaments, ce qui a prolongé l'exécution et en a fait la plus longue de l'histoire récente.» Dans les prisons américaines, l'exécution dure en principe une dizaine de minutes. Joseph Wood a agonisé durant 117 minutes. Selon un témoin, il a «halété, grogné, sulfoqué et cherché sa respiration pendant environ une heure et 40 minutes. La dysthanasie définit une «diffi-

culté à mourir», une «agonie prolongée», précisent certains lexiques. Le terme émane du grec *dusthanatos*, le fait de s'éteindre d'une mort lente. Dans le registre lexical de la mort, que nous explorons cette semaine, nous voici face à un terme pénible. Mais qui commente l'actualité la plus pathétique, en provenance des Etats-Unis. Le calvaire de Joseph Wood, bavard pendant près de deux heures avant d'être délivré, a suivi des autres ratages de l'administration de la mise à mort étatique, en janvier en Ohio et en avril en Oklahoma. Là, un condamné a agonisé pendant 43 minutes. Quoi que l'on pense de la peine de mort sur le plan moral ou politique, voici que, par une pitoyable défaillance chimique, la dysthanasie se trouve institutionnalisées dans des prisons de la grande Amérique. Carieuse évolution. Nicolas Dufour

Chaque jour de l'été, sans prétention, «Le Temps» déguste un mot de la langue française.