

## PLANT ROBERT

# À Épesses, on veille sur la destinée du plus vieux des rouges de Lavaux

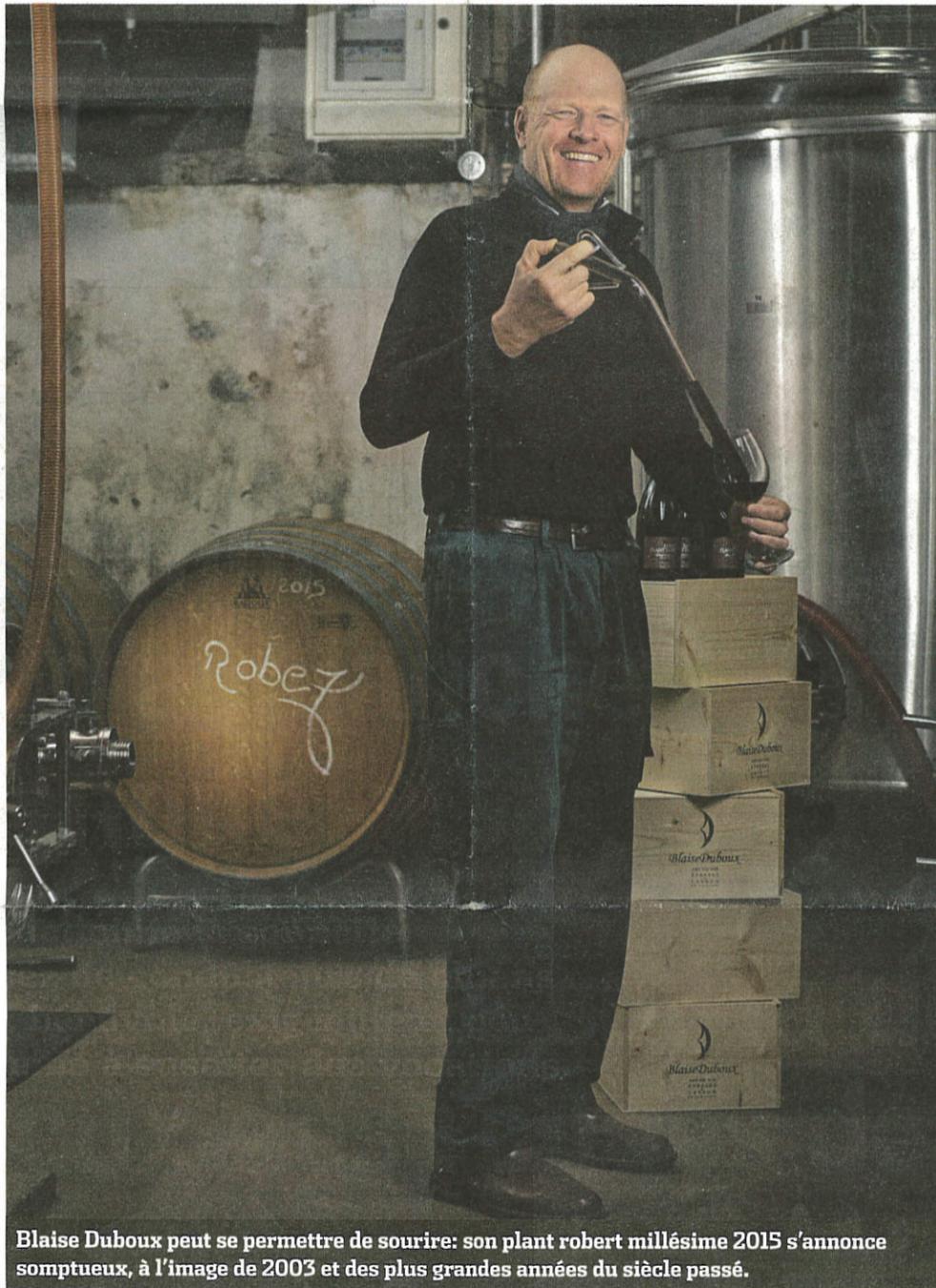
**Voué à disparaître après avoir régné sur les parchets durant des siècles, sauvé de l'oubli par un pépiniériste nostalgique, le «robez» vit depuis lors une seconde jeunesse – grâce à l'engagement de quelques Vaudois passionnés.**

Il fait un peu frisquet à la cave en ce début février. Blaise Duboux rajuste son écharpe, courbe sa haute silhouette au-dessus d'un tonneau dodu et en soutire un jus violacé brillant et opaque, qu'il laisse couler avec précaution dans un verre. Adoubé parmi les Cent meilleurs vignerons de Suisse, biodynamicien convaincu, le grand Blaise incarne la 17<sup>e</sup> génération de Duboux viticulteurs à Épesses. Il y a fort à parier qu'il y a un peu plus de quatre siècles, un autre jour d'hiver, sur ces parchets dominant le Léman, un de ses ancêtres accomplissait un rituel similaire, dans une cave identique – cuves en inox et électricité mises à part. Il est même tout à fait possible que les deux Duboux aient dégusté le même cru, ce plant robert, ou «robaz» ou encore «robez» comme le vigneron aime à le nommer – et qu'on peut considérer comme le seul cépage rouge spécifique à l'appellation Lavaux. Tombé dans l'oubli après avoir régné sur ces rangées durant des siècles, mais dont on célèbre, en 2016, la renaissance cinquantenaire.

### Résistant et adapté à Lavaux

L'histoire de ce cépage d'exception aujourd'hui reconnu connaît deux ères. La légende fait remonter la première au passage d'un pépiniériste bourguignon avec sa très tentatrice charrette de boutures d'une variété de gamay, dans laquelle se serait furtivement servi un viticulteur du coin (l'histoire a consciencieusement oublié son nom). De là proviendrait le nom du cépage, *robez* ou *robaz*, c'est-à-dire «volé», déformé en «robert» dans le courant du XVI<sup>e</sup> siècle, après avoir séduit une bonne partie de la profession entre Pully et Vevey.

«Il est vraiment adapté à la région et à ses différents sols, des terres plutôt légères des hauteurs aux terrains plus profonds près du lac, et en fonction de son terroir, développe



Blaise Duboux peut se permettre de sourire: son plant robert millésime 2015 s'annonce somptueux, à l'image de 2003 et des plus grandes années du siècle passé.

une palette de structures et d'expressions très variée, observe Blaise Duboux. Et il est très résistant à la coulure.» Durant les siècles ultérieurs, le plant robert est mentionné dans la littérature et la presse spécialisées comme l'un des cépages typiques de la région. Avant de tomber dans l'oubli: au XX<sup>e</sup> siècle ne vivotent plus que quelques plants isolés sur des parchets d'Épesses. Jusqu'au début des années 1960, où le reliquat éveille l'intérêt du vigneron et pépiniériste de Cully Robert Monnier; avec la complicité de son frère Jacques, il en prélève quelques greffons qu'il plante, en 1966, sur une parcelle appartenant à la commune.

«Robert Monnier était un homme complexe et cultivé, qui s'intéressait aux notions de transmission et de patrimoine, se souvient Henri Chollet, autre figure incontournable de la viticulture en Lavaux, à la réputation également prestigieuse, et chantre du *robez* en son Domaine Mermetus. Il a voulu rendre hommage à son grand-père, qui avait cultivé du plant robert en tant que tâcheron pour la commune de Cully. Et il s'agissait aussi, sans doute, de célébrer un passé révolu.»

### Un potentiel exceptionnel

Les premiers millésimes vinifiés par la commune de Cully, vers 1969, alertent Henri Chollet sur le grand potentiel du cépage, «déjà très parfumé lorsqu'il est jeune, d'autant que Monnier le vinifiait déjà en barrique, pratique plutôt rare chez nous à l'époque». Le Domaine Mermetus s'y met à son tour en 1976, se prend au jeu et entraîne bientôt d'autres passionnés dans son sillage – dont Blaise Duboux.

«La grappe de plant robert ressemble à celle du gamay, mais en plus trapue, avec des grains ovoïdes, et une épaule issue du pédoncule, qui mûrit souvent moins bien, et qu'on coupe lorsque les baies manquent d'acidité», précise Blaise Duboux. «Jeune, il est très productif, mais se régule ensuite autour des 800 à 900 grammes par pied, voire moins, complète Henri Chollet. De toute façon, notre cahier des charges fixe la limite à 930 g/m<sup>2</sup>.» Car pour garantir la survie pérenne du *robez*, Henri Chollet et son

### BON À SAVOIR

#### C'est bien du gamay!

Une analyse génétique menée par le spécialiste José Vouillamoz l'a démontré: le plant robert est un très vieux clone de gamay, reproduit en Lavaux par sélection massale. Emblématique du Beaujolais (85% des 35 000 ha plantés dans le monde), le gamay est pourtant originaire de Bourgogne, dont il a été banni par décret ducal au XIV<sup>e</sup> siècle, déjà victime d'une réputation mitigée... Souvent à tort: sur un terroir qui lui convient, il ne manque pas de potentiel. Le *robez* en apporte une preuve éclatante.

fils Vincent (aujourd'hui à la tête de Mermetus), Blaise Duboux ainsi qu'une poignée de collègues ont créé en 2002 une association. Ils ont élaboré un cahier des charges extrêmement contraignant, contrôlé par l'Organe intercantonal de certification (OIC) et donnant droit à un label: une *fascietta* apposée sur le col, et indiquant «plant robert-robez-robaz». «C'est le seul cépage en Europe qui propose une certification allant de la pépinière à la bouteille», souligne Duboux.

### Cahier des charges draconien

L'association «3R» ne laisse rien au hasard: les greffons doivent provenir de fournisseurs agréés et être authentifiés; la demande de label (à répéter chaque millésime) doit identifier précisément les parcelles, sur lesquelles seule la taille courte est admise. Le rendement est limité, la traçabilité est totale, la qualité du raisin strictement contrôlée. «On a perdu quelques membres à cause de ces contraintes», admet Blaise Duboux, secrétaire de l'association. «Un vigneron intéressé à produire des vins authentiques joue le jeu avec plaisir», balaie Chollet, qui la préside. Reste l'épreuve de vérité, la dégustation de chaque lot de bouteilles par une commission indépendante, et un seuil de 80/100 points à atteindre pour arborer la collerette pourpre.

Si tout le monde peut produire du plant robert non certifié, ils sont aujourd'hui onze domaines à se prêter à cette démarche exigeante (voir encadré ci-dessous); chez les Chollet, on le fait pour quatre cuvées issues d'autant de parcelles – avec un enthousiasme intact, et un résultat salué par la critique. «Bien travaillé, le plant robert a le charme des vins de montagne, avec une magnifique maturité et de la puissance, mais une fraîcheur de petits fruits», s'attendrit Henri. Blaise, lui, en encave 3500 m<sup>2</sup> (20 ares supplémentaires attendent leur certification), soit quatre demi-muids, environ 2000 litres au total, qu'il laisse en cave huit mois environ.

Autant dire que le *robez* soutiré ce matin de février est loin de sa pleine maturité, d'autant que le cépage profite volontiers de quatre à cinq ans de cave supplémentaire; il stupéfie déjà par sa longueur et sa tension harmonique, ses arômes de fruits rouges se fondant aux saveurs d'écorce et ses notes persistantes de cerises noires. Quatre siècles après avoir été piqué en douce à un Bourguignon de passage et cinquante ans après son sauvetage, le *robez* 2015 perpétue avec toute la beauté de son millésime l'hommage vivant au passé de Lavaux initié par Monnier.

BLAISE GUIGNARD ■

### ADRESSES

#### Dans quelles caves le trouver?

Onze vigneron-encaveurs produisent aujourd'hui un plant robert certifié par l'OIC:

- **Commune de Corcelles-Payerne**, Corcelles-Payerne, [www.corcelles-payerne.ch](http://www.corcelles-payerne.ch)
- **Commune de Bourg-en-Lavaux**, Cully, [www.b-e-l.ch](http://www.b-e-l.ch)
- **Jean-François Chevalley, Domaine de la Chenalette**, Cully, [www.vins-chevalley.ch](http://www.vins-chevalley.ch)
- **Henri et Vincent Chollet, Domaine Mermetus**, Aran, [www.mermetus.ch](http://www.mermetus.ch)
- **Blaise Duboux**, Épesses, [www.blaiseduboux.ch](http://www.blaiseduboux.ch)
- **Patrick Fonjallaz, Domaine de la République**, Épesses, [www.fonjallaz.info](http://www.fonjallaz.info)
- **Mina Monnier**, Cully, [minamonnier@bluewin.ch](mailto:minamonnier@bluewin.ch)
- **Yves-Alain Perret**, Lutry, [jocelyne.perret@bluewin.ch](mailto:jocelyne.perret@bluewin.ch)
- **Jean-Daniel Porta**, Aran, [www.vins-porta.ch](http://www.vins-porta.ch)
- **Jean-François et Jacques Potterat**, Cully, [www.vins-potterat.ch](http://www.vins-potterat.ch)
- **Union vinicole Cully**, Cully, [www.uvc.ch](http://www.uvc.ch)

