



## Crus de laboratoire

◀ Ces cépages que rien ne distingue, à l'œil nu, des variétés classiques ont demandé quinze ans de travail aux chercheurs de l'Inra.

**Révolution écolo** ou vin au rabais ?  
Quatre cépages résistant aux champignons ont été conçus dans les laboratoires de l'Inra afin de réduire l'usage des pesticides. Mais ils sont déjà l'objet de critiques

A première vue, les vignes qui jouxtent les locaux de l'Institut national de la Recherche agronomique (Inra) de Colmar ressemblent à toutes celles que vous traversez en ce moment si vous êtes sur une route des vins. Pourtant, ces raisins noirs et verts qui mûrissent au soleil ne sont pas comme les autres. Depuis janvier, Artaban, Floreal, Voltis et Vidoc ont reçu l'autorisation par l'Etat d'être cultivés et, vers 2020, ils donneront des bouteilles de vins susceptibles d'être savourés par un large public.

En quoi ces quatre cépages rassemblés sous l'appellation « Resdur » (pour « résistance durable ») sont-ils

révolutionnaires? C'est simple, ils ont vu le jour dans les laboratoires de l'Inra alsacien grâce à ce qu'on appelle un croisement interspécifique. En clair, leur ADN mêle plusieurs espèces différentes de raisins : la *Vitis vinifera* – l'espèce européenne qui constitue la quasi-totalité des vins français – et quelques cousines nord-américaines nommées *Vitis rupestris*, *Vitis aestivalis*, *Vitis rotundifolia*... Une prouesse qui a demandé quinze années d'un travail bien plus ardu, techniquement, que les croisements traditionnels type cabernet-sauvignon, mêlant des variétés (cabernet et sauvignon) appartenant à la même espèce.

Mais pourquoi diable est-on allé chercher des gènes outre-Atlantique quand il existe quelque 6000 cépages sur le Vieux Continent? « Parce que, explique Didier Merdinoglu, directeur de recherche à l'Inra et aussi l'un des "papas" des Resdur, les variétés américaines montrent une résistance à l'oïdium et au mildiou que ne possède pas "*Vitis vinifera*". » Ces deux champignons, qui déciment les vignes, sont habituellement traités par des fongicides. C'est précisément pour réduire l'usage de ces pesticides chimiques que ces cépages ont été génétiquement « renforcés » par les variétés américaines. Et, à en croire l'Inra, ça marche. « Les Resdur affichent une résistance forte au mildiou et totale à l'oïdium, ce qui permet de réduire de 80% à 90% l'usage des pesticides », se félicite Didier Merdinoglu.

L'arrivée de ces petits nouveaux sur le marché français ne doit rien au hasard : « Elle correspond à une attente sociétale et à une pression politique de réduire l'impact environnemental et sanitaire de la viticulture », pointe Laurent Audeguin, responsable de la sélection à l'Institut français de la Vigne et du Vin (IFV), l'organisme de recherche appliquée de la filière viticole qui a participé à leur mise au point. Autrement dit, il s'agit de briser l'image désastreuse d'une viticulture française empoisonnée par les pesticides. Elle s'est imposée à l'opinion en raison des témoignages, de plus en plus nombreux, de vigneron touchés par des cancers et des épisodes comme celui de Villeneuve-de-Blaye (Gironde), où, en 2014, une vingtaine d'écoliers étaient tombés malades après avoir inhalé les pesticides épanchés sur les vignes alentour. Bonne nouvelle pour la planète, donc. Mais l'argument écolo est un faux-nez pour Thomas Dormegnies, ingénieur agronome, vigneron en Vendée et œnologue.

D'abord parce que si l'on veut réduire les fongicides, autant les réduire de 100% en produisant du vin bio, comme 5 000 vigneron français qui traitent les champignons avec des produits naturels (soufre et cuivre) et se passent d'insecticides, d'engrais et d'herbicides de synthèse. Ensuite parce que, selon lui, « il est clair que la préoccupation première dans la mise au point de ces cépages est économique. Il s'agit de mettre à disposition des variétés qui vont énormément réduire les coûts de production, car il n'y aura presque plus besoin d'utiliser de fongicides ».

De fait, lui est convaincu que ces cépages ne seront pas utilisés par les exploitants les plus exigeants en

terme de qualité. « Je crains que pour les implanter, on arrache beaucoup de vieilles populations de raisins qui se trouvent dans les grandes coopératives du sud de la France. Ces cépages de laboratoire correspondront à une viticulture industrielle, qui cherchera à concurrencer les vins peu chers venus d'Espagne. On nous prépare peut-être une génération de vins au rabais. » Constat partagé, en termes moins crus, par Jacques Frelin, vice-président de France Vin Bio, la fédération des producteurs de crus bio. « Je suis plutôt favorable à l'idée de concurrencer les vins d'Espagne, mais il est évident qu'un cépage hybride donnera un vin avec moins de personnalité. »

De futures piquettes, les crus issus d'Artaban, de Floreal et des autres, vraiment? Ce qui est sûr, c'est que le passé ne plaide pas en leur faveur : les premiers croisements français entre *Vitis vinifera* et des espèces américaines, produits à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ont en effet souvent été jugés foxés, c'est-à-dire lestés d'un goût de « bonbon anglais », répulsif pour les Français. Et dotés d'un taux de « mauvais alcool » (le méthanol) trop important, au point que presque tous ont disparu aujourd'hui. En ce qui concerne leurs successeurs du XXI<sup>e</sup> siècle, il est encore difficile de se prononcer sur leurs qualités organoleptiques (goût et parfum), car seuls une vingtaine d'hectares ont été plantés en France, qui n'ont donné que quelques hectolitres goûtés par une poignée d'initiés. « Nous avons testé et exclu toutes les variétés qui présentaient une acidité excessive et des arômes indésirables », explique Didier Merdinoglu de l'Inra. Mais cela ne fait pas pour autant un « bon » vin, comme le pointe, goguenard, Thomas Dormegnies, qui exhume un article du site spécialisé Vitisphère.com dans lequel des goûteurs anonymes, invités par un conseil professionnel du sud de la France, donnent leurs impressions sur les Resdur : « "Nez discret", "bouche vive", "trame très tannique"... L'article est poli, mais quand on connaît le vocabulaire œnologique, rien de tout cela n'est très flatteur! De même, la comparaison avec un sauvignon blanc du Sud, vin sans grande finesse et très alcoolisé, n'est pas de bon augure. »

Pour Laurent Audeguin, de l'Institut français de la Vigne et du Vin, on ne peut pas encore émettre de jugements gustatifs sur les Resdur : « Nous verrons dans quels vignobles ces variétés s'adapteront le mieux et donneront leur meilleur. Il faut des décennies pour valoriser un cépage. » Son institut a, en tout cas, une ambition : que dans une vingtaine d'années, la science permette à ces cépages résistants et économiques d'être génétiquement croisés avec d'autres plus prestigieux, comme le grenache, le chardonnay ou le pinot. Ce qui permettrait de bénéficier de leurs robustes chromosomes, tout en conservant une étiquette attractive pour le public. « Cela, à condition bien sûr que l'on ait obtenu des variétés le plus proches possible de la typicité de ces cépages », précise-t-il. A condition aussi de faire évoluer les lois françaises et européennes qui, pour le moment, n'autorisent même pas le mélange, en bouteille, des Resdur avec les vins « à appellation » (AOC et AOP). Soit la bonne moitié des surfaces viticoles françaises. ■

**“IL EST ÉVIDENT QUE L'OBJECTIF PREMIER DANS LA MISE AU POINT DE CES CÉPAGES EST D'ORDRE ÉCONOMIQUE.”**

THOMAS DORMEGNIES,  
VIGNERON  
ET ŒNOLOGUE



▲ Raisin attaqué par le mildiou. Les nouveaux cépages affichent une résistance forte à cette maladie d'ordinaire traitée avec des fongicides.