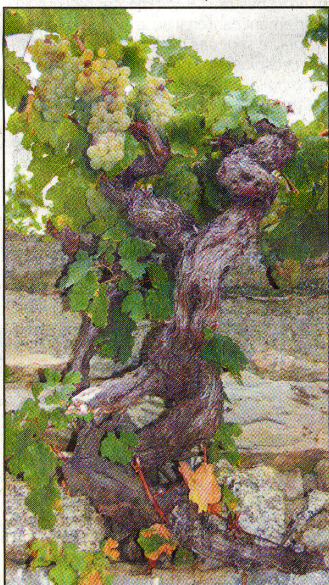


José Vouillamoz et Germain Héritier trinquent, un verre de Diolle à la main, à la redécouverte de l'antique cépage «à l'ombre» des deux ceps. LE NOUVELLISTE



DIOLLE ► Le biologiste José Vouillamoz a identifié un cépage valaisan qu'on croyait disparu. Fils de la rèze et de père inconnu, cette variété blanche vient enrichir le patrimoine viticole valaisan.

Ressuscité d'entre les murs



Un des deux ceps de Diolle, un cépage valaisan qu'on croyait disparu, qui a été identifié par le biologiste José Vouillamoz. BRETZ

PAUL VETTER

«C'est la première fois, et peut-être bien la dernière, qu'on assiste à la résurrection d'un vieux cépage valaisan!» Dire que le biologiste José Vouillamoz est un homme heureux tient de l'euphémisme. L'homme qui a élaboré une base de données nationale regroupant les profils ADN de tous les cépages cultivés en Suisse, qui a notamment révélé la parenté, proche ou lointaine, des variétés autochtones du Valais, vient d'avoir l'immense plaisir de retrouver et d'identifier un vieux cépage qu'on croyait disparu: la Diolle. *«C'est un cépage blanc dont la présence dans les environs de Conthey est avérée au début du XIXe siècle. On n'en fait plus mention un siècle plus tard et il était donc considéré comme disparu»*, explique José Vouillamoz.

Deux hommes opiniâtres

Si la Diolle ressurgit du paradis des plantes, c'est grâce à l'opiniâtreté de deux hommes: Germain Héritier et José Vouillamoz. Le premier a repéré les deux ceps de Diolle dans un mur de vigne à proximité d'une de ses parcelles. *«Ce mur a été rebâti en 1946 ou 1947. On l'a refait en préservant les ceps qui s'y trouvaient»*, relate le vigneron de Savièse avant d'expliquer qu'autrefois on courbait un sarment du dernier cep pour donner naissance dans le mur à un nouveau plant chargé de consolider l'ouvrage. Pendant ces années, Germain Héritier n'a pas prêté attention à ces pousses non domestiquées, cuites par le mildiou ou l'oïdium puisque non traitées.

Avec le sulfatage par hélicoptère, les données ont quelque peu changé. Les traitements ciblés avec moins de précision ont permis aux deux ceps de retrouver une certaine forme. Au point d'attirer le regard du vigneron. *«Je m'interroge depuis trois ans. J'ai apporté des raisins à l'office de la viticulture. Personne n'a pu les identifier avec précision»*, explique-t-il. Lorsque José Vouillamoz a lancé un appel aux vignerons pour leur demander de lui signaler tous les cépages inconnus qui pourraient se trouver dans leurs vignes ou treilles, Germain Héritier saisit l'occasion d'en savoir plus. Le chercheur reçoit son envoi et une soixantaine d'autres échantillons. *«La moitié provenait de plants américains, des porte-greffes échappés. Il y avait aussi beaucoup de variétés connues et deux ou trois cépages anecdotiques, comme une Bernarde, un cépage valdôtain aussi connu sous le nom de Prié.»* Seul le matériel végétal fourni par Germain Héritier ne figurait pas dans sa base de données.

Croisement naturel

José Vouillamoz compare alors le profil ADN des deux ceps à celui de plus de 2000 variétés du monde entier, à ceux de tous les cépages alpins notamment.

Aucune correspondance. Par contre, le chercheur constate que le cépage de Savièse a un lien de parenté de type père-enfant avec la Rèze. *«Cela permet de lui attribuer une origine valaisanne et exclut l'hypothèse formulée par Germain Héritier qui envisageait que ce plant aurait pu avoir été importé par Basile Luyet, un scientifique savésien de renommée internationale ayant effectué de nombreux voyages»*, analyse le biologiste.

Comme la présence de la Rèze est attestée depuis 1313, il peut affirmer sans gros risque d'erreur que la Diolle est issue d'un croisement naturel entre la Rèze et un autre cépage aujourd'hui disparu et demeuré inconnu.

Mais connaître l'un des parents ne suffit pas à identifier le cépage. *«C'est la relecture attentive d'un ouvrage du début du siècle passé qui m'a donné la solution.»* José Vouillamoz y trouve une description de la Diolle, aussi appelée Diollaz ou encore Diolo bianca. On la présente comme un *«cépage à raisins blancs cultivé en vignes hautes dans le district de Conthey. (...) Certains Valaisans considèrent ce cépage comme un hybride naturel du Chasselas et de la Rèze.»* Bingo! La morphologie correspond fortement à la description. Les plants survivants sont localisés dans le vignoble de Savièse, entre La Muraz et Vuise.

La méthode de reproduction prouve qu'il y avait cultivé à plus large échelle puisqu'on a recourbé un cep de la vigne en amont pour consolider le mur. Ce cépage est issu d'un croisement de la Rèze et d'un cépage inconnu. *«L'autre parent n'est pas le Chasselas, mais sa morphologie rappelle ce cépage qui pourrait être un cousin plus ou moins proche»*, complète José Vouillamoz qui, fort de toutes ces constatations, ose l'affirmer: *«Nous avons retrouvé la Diolle que l'on croyait disparue!»*

A L'AGENDA

Un colloque plein de surprises

José Vouillamoz présentera plus en détail ses découvertes, celle de la Diolle notamment, à l'occasion du colloque organisé vendredi 30 novembre à la HEVs de Sierre par le Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV). Seize intervenants feront le point sur leurs recherches qui déboucheront courant 1999 sur la publication d'une Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours. De la communication aux concours de vins, en passant par les découvertes de José Vouillamoz, l'extravagante histoire de la serpette ou les récits savoureux de voyageurs, les conférenciers convient les participants à un voyage plein de surprises.

Le colloque, ouvert à toute personne intéressée, se déroulera de 8h30 à 17 heures. Renseignements auprès du Musée valaisan de la vigne et du vin.

PV

CITÉ PAR SCHINER

La Diolle apparaît pour la première fois sous le nom de Tiola dans la célèbre «Description du département du Simplon, ou de la ci-devant république du Valais» de Hildebrand Schiner écrite en 1812. C'est l'ampélographe français Victor Pulliat qui donne la première description de la Diollaz (ou Jollas) qui précise qu'il s'agit d'un cépage «spécial du Valais» qui «ne se cultive que dans quelques localités».

Le nom de Diolle, mentionné en 1871 par Victor Dénérijaz, notaire et vigneron à Sion, laisse penser que ce cépage devait être présent à Diolly, entre Sion et Savièse. C'est déjà ce que supposait Jean Nicollier en 1985. *«Ce hameau s'appelait Diolles au Xle siècle, ou encore Tioly en 1906, ce qui expliquerait le nom de Tiola donné par Schiner»*, précise José Vouillamoz. PV

PUBLICITÉ

www.rado.com

SISTEMA RUBIN E

MONSTRES ET BIJOUX
gail bonnet
ET FILS SA
SIERRE

RADO
SWITZERLAND