

De la barbue au flacon



Philippe Rosset est l'un des plus importants pépiniéristes viticoles de Suisse. Mais il est aussi vigneron au cœur de La Côte, sur un domaine atteignant les 13 hectares.

A gauche Philippe Rosset et à droite, Pierre-André Gallay, chef de culture. Laurent de Senarclens

L'entreprise familiale a été créée en 1902 par l'arrière-grand-père Henri Rosset, à qui succédèrent Pierre, puis Jean-Pierre et enfin, en 1999, Philippe Rosset. Titulaire de la maîtrise fédérale en viticulture et œnologie de Changins, au bénéfice d'un stage en Hesse rhénane, Philippe reprit donc un domaine comptant 13 ha de vignes, 1,8 ha de pépinières et 1 ha de champ de pieds mères (vignes américaines à greffer). Le vignoble est sis à Rolle, Mont-sur-Rolle («Les Truits») et Tartegnin («La Cour»). Il est complanté en chasselas (65%), en gamay (15%), en pinot noir (10%) de Bourgogne, d'Oberlin et de Cortailod. Restent quelques spécialités comme le chardonnay, le viognier, le muscat et le merlot, qui trouveront pour la plupart leur plénitude dans des barriques.

Philippe Rosset vend 30% de sa production sous verre (particuliers et magasins) et le reste en vrac à des marchands. L'encavage (en moyenne 105 000 litres par an) est neuf: de rutilantes cuves en inox et une poignée de barriques.

50% de déchet!

La pépinière viticole, elle, est un métier à part. Elle a pour tâche de prélever les porte-greffe dans la vigne américaine (exempte de phylloxéra) et d'y greffer (système oméga) les greffons des vignes européennes. Ainsi naissent les «barbues» (nom vaudois) ou «greffés-soudés», que les vignerons planteront chez eux. Une barbue en pied long (50 cm) coûte 3 fr. 30. Mais la réussite du greffage, dont la solidité est contrôlée avec un coup de pouce n'est pas évidente...

«Il y a en moyenne 50% de déchet, précise Philippe Rosset, dans le 3309. Avec le porte-greffe fercal, 10% seulement des barbues sont réussies. Les pépiniéristes français annoncent le même chiffre. On ignore pourquoi. Voilà pourquoi il est plus cher.»

L'évolution d'une pépinière dépend naturellement de celle de l'encépagement général. Le chardonnay, que l'on a beaucoup planté ici et là, a tendance à baisser, contrairement au gamaret et au garanoir, très demandés aujourd'hui. «A une année d'intervalle, confirme M. Rosset, il est difficile de prévoir la demande de ces cépages, donnant des vins plaisants, souples, épicés, précoces et peu sensibles à la pourriture. Depuis que Berne a annoncé des subsides à l'arrachage du chasselas, je dois refuser des commandes de gamaret et garanoir. Nous subissons les aléas du marché.»

Le laser dans la vigne

Où la mécanisation va-t-elle se nicher? Comme quelques-uns de ses collègues, M. Rosset utilise une machine à planter les barbes avec guidage par laser. Il suffit de préparer un sol meuble, de le piqueter en amont et en aval, et la machine met en terre les barbes bien alignées et tasse le sol. Le travail de cet engin, qui exige bien entendu des surfaces suffisantes, est non seulement dix fois plus rapide qu'à la main, mais encore assure-t-il une reprise bien meilleure, les racines n'ayant pas besoin d'être taillées court avant la plantation.

L'entreprise de Rolle, qui commercialise bon an mal an quelque 230 000 plants greffés-soudés par année, s'adresse surtout aux vigneron vaudois, puis aux Tessinois pour le merlot. Le gewürtztraminer et le viognier ont toujours un certain succès, de même que les cabernets, le sauvignon (pour Genève) et la syrah (pour Chablais et Valais). «Mais notre rôle est aussi celui de conseillers viticoles, ajoute M. Rosset; c'est à nous de confirmer ce que l'on peut planter à tel endroit et d'indiquer les meilleurs assemblages de rouges.»

Victime d'un grave accident de parapente il y a quelques années, ce chef d'entreprise ne peut plus travailler la vigne. Il a la chance de pouvoir se reposer sur son chef de culture et œnologue, Pierre-André Gallay, ainsi que sur une équipe d'ouvriers professionnels à l'année.

Raisins de table

Les trente pépinières viticoles vaudoises dépendent de l'Office cantonal de la viticulture, qui mentionne 32 cépages autorisés (20 blancs et 12 rouges). Tout ce qui n'est pas dans la liste doit faire l'objet d'une convention entre le producteur et l'office pour être planté à titre d'essai. Le vin sera commercialisé exclusivement sous le nom de «vin rouge» ou «vin blanc».

A part les cépages de cuve, le Domaine Rosset offre également aux particuliers, pour leurs pergolas ou treilles, un assortiment de 23 cépages européens pour le raisin de table (quelques traitements nécessaires) et 14 cépages hybrides résistant bien aux maladies.

Quant aux vins du domaine, particulièrement les chasselas, ils ont fait l'objet ces dernières années de distinctions enviées: les lauriers d'or Terravin en 2001 et 2002, une note de 95/100 aux dégustations OVV-Guillon, une demi-finale de la Coupe chasselas en 2000 et une mention dans le Guide Hachette pour le millésime 1998.

«Pour le 2002, nous allons peaufiner une sélection de pinot noir en barrique, conclut Philippe Rosset. Sait-on jamais...»

UTILE

Domaine Rosset, ch. de Jolimont 8, 1180 Rolle. Tél. 021 825 14 68.

YVES JAULT

Bu et approuvé

VIOGNIER 2001, barrique, avec malolactique partielle. Robe jaune clair, légers reflets roses. Nez vif, très expressif, nuance de pêche blanche. Saveurs typiques d'abricot mûr. Vin long, gras, avec des notes de miel en finale. Fr. 15.-.

CHARDONNAY 2001, barrique de chauffe forte. Robe jaune clair, brillante. Au nez, arômes prenants, complexes, avec des notes de torréfaction (café) et de fumé. Le bois est présent mais distingué. Saveurs intenses où dominent le vanillé et les écorces d'agrumes. Fr. 15.-.
MUSCAT DOUX 2001, grand cru «Clos des Truits». Délicat nez de rose. Saveurs intenses de pâtes de fruits (coing), du gras, de la longueur mais sans aucune lourdeur. Le producteur le recommande avec melon-jambon de Parme, foie gras, fromages persillés, desserts. Fr. 16.- es 50 cl.