

5 mai 2007

Conférence *Histoire du vignoble genevois* par MM. Zumkeller et Desbaillet chez la famille Pittet à Russin

Par un matin de mai pluvieux et frais, les membres du Club Terre Avenir avaient rendez-vous à Russin dans la belle salle de la ferme de la famille Pittet pour écouter une conférence de Monsieur Dominique Zumkeller, historien et Monsieur Claude Desbaillet, ancien œnologue cantonal.

M. Zumkeller débuta son exposé par un récapitulatif des sources qu'il a utilisées pour sa thèse sur la campagne genevoise au XVIII^{ème} siècle. Par campagne genevoise, il faut comprendre les anciennes terres genevoises.

Les sources :

1) *Les recensements cadastraux*

Tous les 30 ans, sont recensés les parcelles agricoles et leur propriétaire. M. Zumkeller a recensé, parcelle par parcelle, propriétaire par propriétaire, pour établir un annuaire statistique.

2) *Les actes notariés*

Ils étaient très nombreux à l'époque et déposés obligatoirement aux archives.

3) *Les archives de l'Hôpital Général*

4) *Le taux du vin*

Le Conseil Général de Genève fixait chaque automne le taux du vin, c'est-à-dire le prix de rachat du vin aux producteurs.

Au XVIII^{ème} siècle, les agriculteurs n'étaient pas spécialisés (mis à part les maraîchers de Plantaporrêt) : tous faisaient de tout, chez les paysans pauvres comme chez les riches. Une des raisons principales est qu'il n'existait pas d'intrants tels que les engrais chimiques, il fallait tout produire soi-même. Par exemple, si les agriculteurs du XVIII^{ème} siècle produisaient du seigle, ce n'était pas que pour les grains. Les chaumes étaient utilisés pour lier la vigne.

En ce qui concerne les vignes, elles n'avaient pas l'allure de celles d'aujourd'hui. Déjà, 20% de la campagne était occupés par des hutins. Ce sont des vignes qui poussent en hauteur, plus précisément qui vont s'accrocher aux arbres (à Genève, des fruitiers). L'avantage de ce système consiste à rassembler sur la même parcelle des arbres fruitiers,

de la vigne et des céréales. Autre avantage, il n'y avait pas d'impôt sur le vin des hutins, d'où leur disparition dès l'arrivée de l'impôt fiscal moderne.

Les vignes basses étaient plantées en foule, c'est-à-dire d'une manière désordonnée car les sarments vigoureux étaient simplement replantés dans la terre à côté du pied (provinage), et il fallait en faire 800 par hectare et par an, pour avoir un bon renouvellement de la vigne. Ce qui donnait une densité de plantation de 7 à 8000 cep(s) à l'hectare, le double d'aujourd'hui ! Cette méthode donnait aussi lieu à un paysage stable, contrairement à aujourd'hui où les vignes sont arrachées pour être replantées quelques années plus tard.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, la superficie totale des vignes n'augmente guère mais, par contre, la production connaît un accroissement car l'on s'inspire des méthodes de la viticulture vaudoise.

Les cépages du XVIII^{ème} siècle sont, pour les blancs, le Chasselas, la Roussette, le Gouais (goy blanc), le Oulan, le Muscat blanc et la Juliatique et pour les rouges le Savoisien, le Gouais noir, la Douce noire, le Muscat rouge et le Gros noir. On ne peut pas dire quelle était la qualité de ces vins mais plusieurs archives attestent de sa médiocrité (« pas folichon », « vert », « fort petit », « imbuvable », et même « peut être nuisible à la santé »). Des tentatives pour le bonifier existaient telle celle de le mélanger avec du vin de fruits (auraient-ils déjà eu l'idée de mettre des copeaux ?). En tout cas, le livre de chais de l'Hôpital qui inventoriait la cave démontre que les vins ne dépassent pas les 5 ans de garde, preuve indirecte d'un vin de piètre qualité.

Après ce constat fort peu glorieux de notre viticulture au XVIII^{ème} siècle, M. Zumkeller laissa la parole à M. Desbaillet.

Au XVIII^{ème} siècle, les vignes en foule demandent peu d'intervention de la part du viticulteur : c'est un équilibre idéal mais dans le petit, petit vin et petit rendement. Fin du XVIII^{ème}, de plus en plus de gens de la ville commencent à s'intéresser à la vigne. On voit le début de l'alignement des cep(s), ce qui rend les surfaces plus propres et plus faciles à travailler. Mais l'équilibre se brise petit à petit. Et l'arrivée des maladies telles que l'oïdium et le mildiou provoquera des ravages. Alors on commence à traiter les vignes d'abord avec du soufre, qui attaque aussi des petites araignées et des acariens, puis avec du cuivre. Ces traitements parachèvent de briser l'équilibre de la vigne et le phylloxera attaquera durement les plants genevois. Heureusement pour les vigneron(s) de l'époque, cette maladie dévasta d'abord la France avant d'arriver en Suisse avec 20 ans de retard. Les français avaient alors déjà

des solutions à nous proposer : greffer des vignes américaines qui ont plus de vigueur.

Entre 1900 et 1910, le vignoble se reconstitue dans sa totalité suite au phylloxera, on repart de zéro et on repense tout : des lignes plus larges au milieu desquelles le cheval peut passer. Le travail s'en trouve facilité mais la houe que le cheval tire trace de petits sillons dans la terre et à chaque orage, la terre s'érode.

Chaque innovation crée des problèmes qu'il fallait résoudre au fur et à mesure qu'ils se présentaient.

L'arrivée du premier tracteur - enjambeur à Lully en 1957- n'échappa pas à cette règle : l'érosion est encore plus importante, les traitements plus fréquents et les vignes encore affaiblies. Les rendements sont importants et en augmentation mais il y a un total déséquilibre pour une qualité moyenne. Les années 65 à 80 cumulent les mauvaises conditions climatiques qui achèvent de donner une sale réputation aux vins genevois. Néanmoins, on entrevoit quand même les prémices de la viticulture d'aujourd'hui.

M. Desbaillet a débuté son travail en tant qu'œnologue cantonal en 1963 avec des idées vaudoises comme celle de planter de l'herbe entre les lignes de vigne. La viticultrice qui a eu l'audace de faire l'essai de 1973 à 75 a été victime de moqueries de la part de ses collègues. Aujourd'hui, les vignes sont tout ou en partie enherbées mais le problème de l'érosion n'est résolu qu'à 90%.

Dans les années 70-80, les traitements sont aussi repensés. Par exemple, on va chercher dans le Valais des acariens prédateurs de l'araignée rouge et on utilise des insecticides très spécifiques. Aujourd'hui, le mildiou et l'oïdium posent encore des problèmes mais les stations météorologiques indiquent aux viticulteurs les parcelles à traiter. On recommence à atteindre un équilibre au niveau des maladies.

En ce qui concerne la qualité des vins, le début des années 80 voit les premières limites de rendements. En effet, après 1982 où les rendements ont atteint le double d'une année normale, Vin Union décide de ne plus accepter que 1,5 kg au m².

En outre, le réchauffement climatique a permis aux viticulteurs genevois de planter des cépages qui n'auraient jamais mûri auparavant.

Diminution des rendements, amélioration des cépages, réchauffement climatique, baisse des traitements phytosanitaires et évidemment le

travail des viticulteurs, encaveurs et œnologues ont permis aujourd'hui de rendre aux vins genevois leurs titres de noblesse.

Cette qualité, les membres du Club Terre Avenir présents ce jour-là, ont pu la percevoir au travers de la dégustation des vins de la Cave de Genève que M. Pittet nous a concocté.

Mais avant de déguster, M. Fernand Pittet nous explique en quelques mots son parcours d'agriculteur à Russin.

Son père préférait la production laitière à la production vitivinicole. Il transforme donc le pressoir en écurie et livre le raisin, dès 1938, à la Cave du Mandement. En 1960, Fernand Pittet reprend l'exploitation et arrête le bétail en 1968. Lui, ce qu'il aime, c'est la viticulture et l'arboriculture. En 1988, la Cave du Mandement dépose le bilan les viticulteurs se retrouvent sans paiements pendant quelques années. M. Pittet décide alors de vendre des produits de la ferme directement aux consommateurs et de transformer les anciennes chambres d'employés en chambres d'hôtes.

Ces deux activités ont été largement développées ces dernières années et sa fille a repris le flambeau cette année avec la volonté de proposer encore plus de prestations pour renouer les liens entre la ville et la campagne. Bravo !



Chasselas
de blancs

Assemblage
gris

Sauvignon

Gamay

Merlot

Gamaret