

L'histoire de la vigne charentaise prend pied

PATRIMOINE Après une découverte archéologique, la Ville a imaginé des vignes en libre-visite qui retracent l'évolution des cépages. Les premiers pieds ont été plantés hier

EMELINE DEVAUCHELLE

jonzac@sudouest.com

« C'est passionnant de tirer le fil de la pelote de laine... Nous sommes partis d'un simple objet pour aboutir à ce projet qui retrace 2 000 ans d'histoire de la vigne. » Sébastien Julliard, directeur du Conservatoire du vignoble charentais à Richemont, a conçu une frise chronologique à partir d'un sarment de vigne vieux de 1 500 ans : un morceau de bois trouvé au fond d'un puits en 2006 lors d'une fouille archéologique dans la villa gallo-romaine, à côté du moulin de Chez Bret.

Première cuvée dans 3 ans

À terme, cette frise s'étalera sur 1 000 m², entre les Antilles et le moulin du Cluzelet. Hier, des élèves de seconde du lycée agricole Le Renaudin, à Saint-Germain-de-Lusignion, ont manié la binette pour planter les 400 pieds des différents cépages.

« Ils viennent pour la plupart de la collection du conservatoire. Celle-ci est d'habitude utilisée dans des expériences pour les viticulteurs », précise Sébastien Julliard.

Pour le point de départ de l'histoire, une extraction ADN a été effectuée sur le sarment du V^e siècle, par l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), afin de déterminer son origine. Il a fallu quatre ans pour établir qu'il s'agissait de lambrusque, c'est-à-dire de vigne sauvage. « Historiquement, c'est le parent le plus ancien de la



Ce sont les élèves du lycée Renaudin qui ont manié la binette pour planter ces anciennes vignes.

PHOTO EM. D.

vigne cultivée. » Les chercheurs du conservatoire ont prospecté sur les bords de Seugne pour trouver des pieds de lambrusques génétiquement proches de celui de la villa gallo-romaine. Ceux-ci ont été plantés hier sur la colline du Cluzelet.

Ensuite, les cépages choisis remontent les époques pour retracer leur évolution. Du Chauché gris pour l'époque médiévale, du

Balzac noir, de la Folle blanche pour représenter les XVI^e et XVIII^e siècles et, enfin, ceux qui sont toujours cultivés actuellement, le Colombard et l'Ugni blanc.

Seul anachronisme : tous ces pieds ont été plantés sur un porte-greffe, ce qui n'existait pas avant 1870.

« C'est avec l'arrivée du phylloxéra, qui piquait les pieds et les tuait,

que les viticulteurs se sont mis à utiliser des porte-greffes, à partir de racines de cépages américains qui, eux, y résistaient », précise Sébastien Julliard.

Une partie de la frise expliquera leur rôle. D'ici un an, des panneaux explicatifs doivent être installés devant chaque variété.

La première cuvée est prévue dans trois ans. Elle promet d'être... historique.