

| VITICULTURE |

Des chirurgiens dans le Schlossberg

Le surgreffage est une technique relativement économique pour changer de variété de raisin tout en préservant le système racinaire déjà bien en place et le plan de palissage. Exemple dans le grand cru Schlossberg, à Kientzheim dans une parcelle de gewurztraminer que Patrick Schiffmann, coopérateur chez Bestheim, reconverti en riesling.

Le 09/06/2016 05:00 par **Jean Daniel Kientz** , actualisé le 08/06/2016 à 21:39 Vu 1287 fois



Patrick Schiffmann, viticulteur à Kientzheim et coopérateur à Bestheim, prend en charge le coût financier de l'opération : 2,40 € par pied. Sa parcelle de gewurz'est convertie en riesling. La récolte 2016 sera inexistante ; à partir de 2017, les premiers fruits pourront être récoltés. Photo L'Alsace/

préc.

souv.

1 / 5



Pourquoi ratiboiser une parcelle en bonne santé s'il existe une alternative moins radicale pour modifier son encépagement ? Le surgreffage représente un moyen efficace pour maintenir le palissage en place et, surtout, éviter de perdre les acquis racinaires de chaque pied. Quand on sait qu'un système racinaire met des décennies à faire son nid dans les méandres du sous-sol... Dans le bas du Schlossberg, à Kientzheim, Patrick Schiffmann, coopérateur à Bestheim, se réjouit visiblement des avantages de cette technique simple et efficace que des ouvriers d'origine mexicaine maîtrisent plus particulièrement depuis l'expansion des grands vignobles californiens.

Pancho, Zorro, Marcos, Enrique et Laoro

Sous l'égide d'un chef d'équipe, Fabien Gautier, employé de la société varoise Worldwide Vineyards, ils sont capables de convertir 24 ares de gewurztraminer en riesling en une seule matinée. Cela dit, ces messieurs sont payés au nombre de pieds surgreffés. Pancho, Zorro, Marcos, Enrique et Laoro qui, demain seront en Allemagne puis en Suisse, avancent dans les rangées à la vitesse de l'éclair. 1 200 pieds environ sont à traiter d'un geste répétitif mais délicat : incision sous l'écorce, pose du greffon, ligature, et le tour est-il vraiment joué ? Pas si simple. Il y a un mois, un représentant de la société Worldwide Vineyards s'est déplacé au chevet de la parcelle, pour vérifier que « la vigne est exempte de nécroses ». La parcelle de Patrick Schiffmann répondant aux critères sanitaires et de jeunesse (dix ans d'âge, c'est parfait), le surgreffage est donc envisageable. Le viticulteur alsacien, pour sa part, a sélectionné cet hiver des bois issus d'une de ses parcelles de riesling située en contre bas.

Sélection qualitative des bois

« C'est une sélection massale de qualité. Le berger ne connaît-il pas tous ses moutons ? », sourit le coopérateur qui, lors du repos végétatif, a prélevé des centaines de baguettes (dotées de quatre ou cinq bourgeons dormants ou yeux), rassemblées en fagots puis confiées au pépiniériste Hebinger pour un petit séjour au frais. « Il m'a suffi ensuite de les récupérer, les réhydrater dans de l'eau ».

La technique du T-Bud

Fabien Gautier estime que la sélection de M. Schiffmann est qualitative : « sans cela, on ne fait pas », précise le technicien qui voit de suite si le bourgeon est sain ou pas : il faut impérativement qu'il soit « ferme », « vert », bref le contraire de noir, mou, prêt à tomber. Le mois de juin est propice au surgreffage, quand la vigne fleurit, la sève circule intensément et l'écorce du pied se décolle. « La technique mise en œuvre ici s'appelle le T-Bud », expose M. Gautier. En français, elle se nomme la greffe en T, « la plus aisée », peut-on lire sur le site Web de la société. « On fait une petite incision sur le pied, à 25 ou 30 cm du premier fil porteur », poursuit le technicien varois muni d'un couteau-greffoir. L'incision, en forme de T, permet ensuite de placer le greffon délicatement sous l'écorce, un greffon préalablement séparé en biseau de la baguette pour épouser la surface du pied. Pour éviter l'oxydation dommageable pour les tissus de la vigne, la ligature se réalise en une fraction de seconde, à l'aide d'un bandage en nylon blanc : seule la tête du bourgeon s'en dégage. Avec cette opération de chirurgie végétale, la vigne reçoit des messages « chaotiques », surtout que le vigneron taille la totalité de la végétation, ne laissant qu'une seule baguette, « un tire-sève. Il faut veiller à ce qu'il n'y ait qu'une seule feuille sur cette baguette pour que le pied continue à tirer de la sève », de façon à alimenter le bourgeon. « L'objectif est 90 % de réussite », conclut Fabien Gautier qui reviendra « dans un mois » dans le cas où l'une ou l'autre greffe n'aurait pas pris. Les pluies sont ici bonnes à prendre, assurant au pied greffé une alimentation en eau régulière. Quant au coût de cette opération, elle est évidemment moins onéreuse qu'un replantage complet : le surgreffage revient à 2,40 € par pied.

Le riesling à son aise dans le Schlossberg

La technique du surgreffage a déjà été mise en œuvre à Kientzheim au domaine Weinbach, il y a une dizaine d'années. « Nous avons renouvelé l'opération cette année, dans une parcelle à côté du domaine, une autre dans le Schlossberg », indique Théo Faller. Dans les deux cas, il s'agissait de remplacer du gewurz'par du riesling. « Dans le Schlossberg, on ne peut pas faire de grand gewurz' », croit savoir le fils de Catherine Faller pour qui ce cépage réussit bien mieux sur sol marno-calcaire. L'encépagement au domaine Weinbach a subi quelques aménagements : le gewurz'est passé de 7 à 6 ha, par le biais d'arrachages ou par un surgreffage mise en œuvre par la société varoise Worldwide Vineyards. « C'est ce qui correspond à nos ventes, le riesling étant plus facile à placer gastronomiquement parlant ». Sur les 8,5 ha appartenant au Faller dans le Schlossberg, le riesling domine : 7 ha. « Le surgreffage est pratique quand la parcelle est saine. Si la vigne est trop vieille, si le plan de palissage n'est plus très bon, je ne le fais pas. L'aspect économique du surgreffage n'est pas un argument pour nous ; ce qui compte, c'est préserver le système racinaire », conclut Théo Faller.