

Bovard hors des sentiers battus

À la tête du vignoble familial à Cully, Louis Philippe Bovard a diversifié l'encépagement, valorisé ses terroirs et sanctuarisé le chasselas en créant un conservatoire dédié à ce cépage typiquement vaudois.

Louis Philippe Bovard cite volontiers Léonard Humbrecht et Jean-Luc Colombo : « *Ils m'ont orienté* », dit sobrement ce juriste de formation qui concède être « *ni vigneron, ni œnologue* ». « *Par atavisme* », il reprend à Cully le flambeau familial, en 1983, avec l'ambition de sortir des sentiers battus. Au risque de passer pour un hérétique au sein d'une communauté viticole respectueuse des traditions, Louis Philippe Bovard choisit d'élaborer des chasselas secs (il abandonne la fermentation malolactique et l'adjonction de CO₂), « *développe* » le chenin, le sauvignon, le merlot et la syrah, réduit les rendements et traque la minéralité au travers la diversité de ses terroirs.

« *En 1995, le chasselas représentait 95 % de l'encépagement du domaine ; aujourd'hui, c'est 70 %.* » Avec ce cépage typiquement vaudois dont l'image est associée à l'apéritif et aux gros rendements, Louis Philippe Bovard veut que ses crus soient associés à la gastronomie. En 2008, il décroche le prix du patrimoine vaudois décerné par les Retraites populaires pour



Louis Philippe Bovard se veut aussi le gardien de la biodiversité viticole appliquée au chasselas.

son projet de Conservatoire mondial du chasselas, à Rivaz. Sur une surface de 4 500 m², LPB fait planter une vingtaine de variétés, issues des collections de l'Agroscope Changins-Wädenswill, gardien de la biodiversité viticole helvète.

« *Le chasselas est un patrimoine qu'il s'agit de revaloriser* », après un siècle d'appauvrissement génétique. Ce cépage existe en de nom-

breux types, associés aux doux noms de « fendant vert », « giclet », « coulard », « ciou-tat » ou encore « tétraploïde », représentant ainsi un échantillon des variétés autochtones, allemandes et françaises. Ce conservatoire accessible au public est loin d'être un musée variétal : à partir de 2013, les premiers raisins seront récoltés, puis vinifiés en micro-cuvées. Ce sera alors l'occasion d'étudier de plus près leurs qualités organoleptiques.