



Cultivé dans le sud de l'Italie dès le I<sup>er</sup> siècle de notre ère, le primitivo a des origines austro-hongroises. Et son ADN est identique au zinfandel, cépage américain. DR



LIVRE

## Les cépages du Valais par l'ADN

La génétique a modifié la perception de l'origine des cépages valaisans. Petite arvine, cornalin et humagnes blanche et rouge sont autant de cépages réputés «autochtones» valaisans. Il y a dix ans, en 2002, le Valaisan José Vouillamoz, docteur en biologie de l'Université de Lausanne, s'en va avec sa boîte de souches les confronter à la banque de données ADN de Carol Meredith, à l'Université de Davis, en Californie.

Durant cette année de recherches, il pourra confirmer ce que l'on savait un peu: la plupart des cépages valaisans ont des parents en vallée d'Aoste. Le cas le plus patent est celui du cornalin qui est, en fait, l'humagne valdôtaine. Aujourd'hui, José Vouillamoz milite pour que le cornalin du Valais retrouve le nom qu'il portait jusqu'au début des années 1970, le «rouge du pays».

Avec un biologiste et œnologue de la vallée alpine parallèle, devenu producteur de vins valdôtains, Giulio Moriondo, le Valaisan vient de publier le résultat de dix ans d'études: un magnifique album illustré où il explique l'origine de chaque cépage propre au Valais et à la vallée d'Aoste. L'album bouscule les idées reçues et éclaire d'un jour nouveau la viticulture alpine. Car il semble bien que la plupart des cépages valaisans ont franchi les Alpes du sud au nord, par les cols.

**Ironie du temps**, aujourd'hui, la petite arvine valaisanne est en train de conquérir la vallée d'Aoste, avec la bénédiction des Pères du Grand-Saint-Bernard, fondateurs de l'Institut agricole d'Aoste. Un livre indispensable à qui s'intéresse à l'histoire des vins valaisans et helvètes (5000 des 15000 hectares du vignoble suisse). PT

> José Vouillamoz et Giulio Moriondo, «Origine des cépages valaisans et valdôtains», Editions du Belvédère, 225 pp.

# Les secrets de l'ADN du primitivo

**VINS • Non, le «primitivo» n'est ni primate, ni primitif, mais «précoce». C'est le principal cépage des Pouilles, au sud de l'Italie, dont l'arbre généalogique a été révélé par la génétique. Découverte.**

PIERRE THOMAS, DE RETOUR DE TRANI

La recherche ADN a révolutionné l'ampélographie, ou la connaissance des cépages (lire ci-contre). Et le primitivo fut le premier à en faire les frais, si l'on ose dire. Jusque à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, ce raisin noir, le premier à venir à maturité, à la fin août, dans une région extrême pour la culture de la vigne, poussait sans souci. Les Pouilles — le talon de la botte italienne — sont balayées par les vents entre mers Adriatique et Ionique, et par les envahisseurs, des Phéniciens à Napoléon, en passant par les Allemands Henri VI, Frédéric II, le Normand Charles d'Anjou et l'Espagnol Charles Quint.

Cathédrales et châteaux, romano-normands par exemple à Trani, ou baroques, comme à Lecce, témoignent de ce riche passé. On a donc pu écrire sans sourciller que le «primitivo» avait été introduit dans un de ses terroirs les plus anciens, mais aussi les plus prometteurs aujourd'hui, à 400 mètres d'altitude, dans les environs de Goia del Colle, près de Bari, par des moines bénédictins venus de Bourgogne au XVII<sup>e</sup> siècle.

### Du primitivo et du zin'

En 1967, le professeur Gohen, de l'Université de Davis, en Californie, remarque que le primitivo ressemble au zinfandel. Dès l'année suivante, on le compare avec le fameux raisin que les Américains présentent comme leur, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Quand, en 2000, il publie son «Dictionnaire encyclopédique des cépages» (Hachette, 950 pages, 9600 variétés de vignes répertoriées), Pierre Galet écrit d'emblée sous primitivo: «Cépage de cuve noir italien largement répandu aux Etats-Unis sous le nom de zinfandel». Il passe comme chat sur braise sur le moyen utilisé pour étayer l'argument: la recherche ADN, pratiquée sur les cépages, et dont ce «primi-zin» fut un des premiers à bénéficier. En 1993, Carol Meredith, professeure à Davis, peut affirmer que les deux souches sont génétiquement identiques.

Par-dessus les mers, la saga du primitivo ne s'arrête pas à ces échanges transatlantiques. En poussant l'étude plus loin, des chercheurs de Davis lui trouvent alors une parenté en Dalmatie, avec deux cépages locaux, le plavina et le plavac mali. Leur père n'est autre que le crjenac kastelanski, dont l'analyse ADN confirme qu'il est identique au primitivo. Ce cépage viendrait d'Europe centrale, par le Danube ou le Rhin, raconte le gériatre Giuseppe Baldassare, passionné d'ampélographie, invité à la première rencontre internationale autour des vins des Pouilles, organisée par 21 domaines viticoles exportateurs, en novembre dernier. Il ne serait donc pas grec, comme on aurait pu

lo giquement le croire, mais austro-hongrois, amené en Italie du Sud du temps de Marc-Aurèle (121-180 après J.-C.), dans une famille balkanique: un frère au Monténégro et un autre en Croatie.

### Le primitivo dans un trio

Voilà pour l'histoire. Il n'empêche, un cépage est indissociable du terroir où il prospère. Primitivo et zinfandel occupent chacun 20 000 hectares dans leurs régions de prédilection, le sud de l'Italie et la Californie. Dans les Pouilles, ce cépage précoce peut donner deux récoltes, échelonnées entre la mi-août et début octobre. On cueille d'abord les grappes mûres, puis, deux mois plus tard, les entre-cœurs, sur

la ramification hors des branches taillées. On peut le passeriller sur souche, pour obtenir des grappes surmaturées, plus riches en sucre et en arômes.



«Les Suisses sont de bons clients pour les Pouilles»

LUIGI RUBINO

Cheval de bataille des vins du sud de l'Italie, longtemps expédié par citernes pour enrichir les vins du nord, le primitivo se partage le vignoble des Pouilles avec le negr(o)amaro (on prononce son nom en édulant le premier o...) et le nero di Troia, cultivé à Castel del Monte, le fief de Frédéric II, qui y a laissé un château octogonal. Grâce aux techniques modernes de vinification, ces cépages gorgés de sucre et de couleur peuvent s'affiner.

A Trani, charmant port de pêche en anse, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle de vins juvéniles (des 2010), un panel international a confirmé que le primitivo (86/100 points de moyenne) devançait de peu le nero di Troia (85 points) et le negroamaro (83,5 points). Longtemps assemblés, ce trio de cépages est proposé désormais en monocépage, souvent riche et concentré. Le primitivo, coloré, généreux, alcooléux (il dépasse les 14% d'alcool), supporte moins l'élevage en bois que le negroamaro, apte à un vieillissement prometteur. Alors que le nero di Troia fait merveille en assemblage, même si le Riserva vient d'être promu premier des Pouilles, dans la catégorie supérieure des appellations italiennes, la DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie). On ajoutera que, selon le président du groupement Puglia Best Wine (PBW), Luigi Rubino, la Suisse est un excellent client des vins des Pouilles, pour 11% du volume exporté. I

## LES MEILLEURS VINS DÉGUSTÉS

**Sur place**, lors des dégustations, on a bien aimé le primitivo Visello 2008 (IGT Salento, 30 fr., Wyhus Belp), du domaine Rubino, comme l'Artas 2006, haut de gamme de la cave du Castello Monaci (33 fr., Cappelletti, Berne), et le Sessant'anni 2008 (DOC Primitivo di Manduria), de la coopérative Feudi di San Marzano (36 fr. 50 chez Gauch, Guin).

**En pur negroamaro**, le Graticciaia 2006, de Vallone, dans le style de vin rouge passerillé, est magnifique et rappelle le Patriglione de Taurino (qui ne fait pas partie du groupement PBW): les deux domaines ont de bons vins d'entrée de gamme, le negroamaro Versante 2008 (9 fr. 90, chez Cave SA, Gland) et Notarpanaro 2004 (18 fr. 50 chez Alfavin, Echandens).

**En pur nero di Troia**, le Vigna Pedale 2008, DOC Castel del Monte Riserva est très bon (16 fr. 50 chez Cantina, Berne, qui vend aussi l'excellent



Torre del Falco 2008, 13 fr. 50), tandis qu'en assemblage, le Nero 2008 de Conti Zecca (70% negroamaro, 30% cabernet sauvignon; 42 fr. 50 chez Bindella) s'impose. Il Falcone 2006 (70% nero di Troia et 30% montepulciano; 21 fr. 50 chez Bindella) demeure une valeur sûre des Pouilles, présente dans les restaurants et pizzerias. Attention aux appellations: le système, avec une seule DOCG, 26 DOC et 6 IGT, n'est pas facile à comprendre, et la plupart des domaines commercialisent des vins DOC et IGT. PT

EN BREF

### ANNICK REMET LES PÂTES ET S'ATTAQUE AU DESSERT

**RECETTES** Revoici le «Carnet de pâtes» d'Annick Jeanmairet. La chroniqueuse gourmande publie une édition augmentée du petit bouquin rigolo et goûtu paru en 2009. Avec en rab' huit nouvelles recettes garanties «faciles et décoiffantes», des fagottini au sérac et ail des ours aux demi-lunes aux orties. Dans le même format poche (de tablier), elle sort aussi un premier livre de recettes sucrées. Au menu de ce «Carnet de douceurs»: les fraises au sirop de persil, le gâteau de pommes de terre ou le fiadone au citron et ricotta.

AMO  
> Annick Jeanmairet, «Carnet de pâtes» et «Carnet de douceurs», Ed. Favre, 112 et 96 pp.