



Le seyval blanc sur la sellette QUAND J'AIME UNE FOIS...

Bernard Gravel, viticulteur et président de l'Association pour le développement de la vini-viticulture au Québec, compare le seyval à la pomme McIntosh, naguère très répandue mais de plus en plus remplacée par d'autres variétés plus performantes.

La popularité du seyval, en effet, s'amenuise avec la découverte de nouvelles variétés. Les nouveaux vignobles n'en plantent même pas. «Je n'en vends environ que 500 plants par année, sur un total de plus de 200 000 toutes variétés confondues», indique Alain Breault, pépiniériste chez Viticulture A & M, à Saint-Paul-d'Abbotsford, en Montérégie.

Le problème, c'est que le seyval n'est pas assez rustique pour résister aux assauts de notre hiver. Il faut à l'automne butter les vignes qui portent les précieux bourgeons de la prochaine récolte sous au moins 30 centimètres de terre. Or, butter à l'automne et débiter au printemps commence à... rebuter plusieurs vigneron qui préfèrent replanter de vraies vignes rustiques, capables de survivre sans protection hivernale. C'est

compréhensible : opérations coûteuses, le buttage et le débittage endommagent la vigne en sectionnant, par exemple, les racines superficielles. D'autre part, devoir ainsi garder les vignes basses empêche de travailler à hauteur d'homme. Enfin, puisqu'on renchausse les vignes chaque fois avec la terre de l'entre-rang, impossible de laisser s'établir à cet endroit un couvert végétal qui atténuerait l'érosion du sol. Si bien qu'au bout de 15 ans, les ceps commencent à ressentir les effets de tant de «charroyage» de terre.

Cela dit, avec du seyval blanc dans ses rangs, pas de surprise au champ côté rendement ! Les plus vieux vignobles des Cantons-de-l'Est et de la Montérégie en arborent d'ailleurs encore de pleines rangées. L'Orpailleur, à Dunham, n'en démord pas, lui qui mise sur le seyval à plus de 75 %.

Le seyval : cépage complètement dépassé pour les uns, véritable bouée de sauvetage pour les autres.

Les Québécois Véronique Hupin et Michael Marler, qui forment un couple dans la vie, sont copropriétaires du vignoble Les Pervenches, près de Farnham, en Estrie.

LE SEYVAL BLANC EST L'UN DES PREMIERS CÉPAGES CULTIVÉS À GRANDE ÉCHELLE AU QUÉBEC, MAIS C'EST AUSSI L'UN DE CEUX QU'ON VOIT GRADUELLEMENT DISPARAÎTRE, AU PROFIT D'HYBRIDES PLUS RUSTIQUES. QUOIQUE... CERTAINS EN RESTENT PARTISANS, ENVERS ET CONTRE TOUS.

PAR ÉTIENNE GOSSELIN, AGRONOME

terroir d'ici



UN SANG-MÊLÉ

Aujourd'hui pratiquement disparus de France, les cépages hybrides (issus de croisement et donnant des vins moins fins que les cépages dits nobles comme le chardonnay, la syrah, etc.) sont cependant encore cultivés à l'échelle commerciale non seulement au Québec, mais aussi en Ontario, en Nouvelle-Angleterre de même qu'en Grande-Bretagne et au Brésil. Le seyval blanc est un hybride français conçu par la maison Seyve-Villard dans les années 1920 à Saint-Vallier, dans la vallée du Rhône.

Semi-rustique (il peut tolérer jusqu'à environ -25 °C sans protection) au port érigé, prolifique, le seyval blanc donne de très grosses grappes aux grains dorés bien juteux, il est facile à entretenir et assez résistant aux maladies fongiques du feuillage, bien qu'un peu moins à celles s'attaquant aux fruits.