

# Le manuel vaudois qui a formé des générations de vigneronns du Caucase

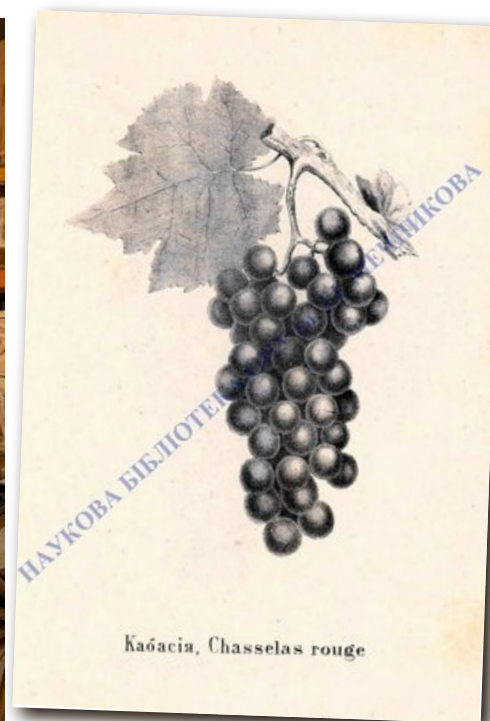
**Un œnologue moldave contera ce que la viticulture du nord de la mer Noire garde des colons vaudois, dimanche à Chexbres**

Cécile Collet

Que font les planches ampélographiques du «chasselas royal» et du «gamet (sic) rouge» dans un ouvrage russe de 1854 scanné par la bibliothèque de l'Université des sciences mécaniques d'Odessa? Ces cépages bien de chez nous ne sont pas arrivés là par hasard. C'est le Vaudois Charles Tardent qui les a dessinées et documentées, dans son livre «Viticulture et vinification». Respecté, sous le nom de Karl Tardan, dans le milieu viticole de tout le nord de la mer Noire, l'homme est méconnu dans nos contrées. Son livre, plusieurs fois réédité, témoigne pourtant de l'influence qu'il a eue dans la région.

## Premier pressoir

«C'est le premier traité d'ampélographie (ndlr: étude des cépages) d'Europe de l'Est!» dit simplement Ion Gherciu. L'œnologue indépendant, originaire de Moldavie, racontera dimanche à Chexbres (lire encadré) quelle contribution scientifique les vigneronns suisses ont apportée dans la viticulture et l'art de la vinification dans le sud de l'Empire russe. «Par exemple, c'est Louis-Vincent Tardent, père de Charles, qui a apporté le premier pressoir dans la région.» Le botaniste veveysan était à la tête des colons partis de Vevey en 1822 pour s'installer à Chabag (aujourd'hui Shabo, en Ukraine), sur l'impulsion du tsar Alexandre 1<sup>er</sup> et de son ancien précepteur vaudois, Frédéric-César de La Harpe.



Jean-Marc Bovy (à g.) et Ion Gherciu parleront de Tardent et de son manuel dimanche. FLORIAN CELLA/BIBL. SCIENCES MÉCANIQUES ODESSA

À leur arrivée, la trentaine de Vaudois, venus chercher en Russie un eldorado, reçoit 80 hectares de vignes clairsemées. Abandonnées par les Turcs en 1812, ces plantes négligées ne donnent que du raisin de table - les Tatars, mu-

sulmans, ne produisaient a priori pas d'alcool. «C'était des cultures hautes et larges, qu'on taillait à la manière d'arbres fruitiers, explique Ion Gherciu. On cherchait plutôt la quantité. Les Vaudois ont apporté leurs habitudes de travail

mais aussi leurs exigences de qualité.» Dans son livre, Tardent parle d'un rendement moyen de 60 litres par cep en Bessarabie. Il décrit les vins des paysans moldaves comme «des jus peu alcoolisés qui se transformaient en liquide im-

buvable avec les chaleurs de l'été».

## Papakhas au carnotzet

Grâce au savoir-faire des Vaudois, les ceps ne donneront plus que 1,2 litre et produiront des vins récompensés dans les concours de l'Empire. Les vignes turques sont reconstituées et 600 nouveaux hectares sont plantés, notamment avec des cépages importés (on passe de 12 cépages à plus de 50). On taille bas, selon les méthodes utilisées à Lavaux. Sur un terrain bien plus plat que leur terre d'origine, ces Chevalley, Testuz ou Beson plantent en rangées pour faciliter l'exploitation. Ils construisent les premières caves enterrées de la région et les tonneaux de bois pour élever leurs vins. Sur des photographies historiques, on croirait des vigneronns de Rivaz, exception faite du papakha - cha-

peau de laine caucasien - fiché sur leur tête ramuzienne!

Ion Gherciu, qui a appris l'œnologie dans les années 1990 en Moldavie, à deux pas de ces vieux vignobles, parle de ces pionniers avec admiration. Il a découvert Charles Tardent en arrivant en Suisse, il y a dix ans. «À Chisinau, on ne nous a pas parlé de lui. L'URSS avait ses propres spécialistes...» Passionné par cette histoire viticole, il a fondé sa société avec laquelle il importe les vins de Shabo, la cave ultramoderne recréée par un Géorgien sur les anciennes terres vaudoises en 2003. Il a aussi sa propre marque, Bessarabie Vins, qu'il a développée quand il travaillait chez Testuz, à Treytorrens.

«Les Vaudois ont apporté leurs habitudes de travail et leurs exigences de qualité»

**Ion Gherciu** Œnologue

L'œnologue aimerait retrouver la trace des cépages vaudois apportés au XIX<sup>e</sup> siècle par les colons. «Mais après deux guerres mondiales, et le régime soviétique (ndlr: le vignoble était exploité en sovkhosze entre 1940 et 1991), tout le chasselas a disparu», déplore-t-il. Récemment, à sa demande, l'ampélographe valaisan José Vouillamoz a produit une analyse ADN du telti-kuruk, qu'il soupçonnait être un cousin du chasselas. Las, elle n'a montré aucun lien de parenté entre ce raisin blanc local et notre cépage roi.

**Conférence** dim 10 février, 17 h, Caveau du Cœur d'Or, Chexbres. Avec aussi un exposé historique par Olivier Grivat, spécialiste de Chabag, et Jean-Marc Bovy.

## Quelques dates

**1812** L'Empire russe annexe la Bessarabie. Le tsar cherche des paysans vigneronns capables de faire fructifier la région. **1820** Le botaniste L.-V. Tardent est envoyé en repérages par la Confrérie des vigneronns. **1822** Une trentaine de Vaudois part de Vevey pour fonder Chabag. **1918** La Bessarabie passe en mains roumaines. **1940** L'URSS reprend Chabag et donne un jour aux colons pour plier bagage.

## Un chariot pour Tardent

● Un musée retrace l'épopée des vigneronns suisses à Shabo. En revanche, rien ne rend hommage, ici, à ces vigneronns de la Confrérie de Vevey partis chercher une vie meilleure en Russie. L'Association Louis-Vincent Tardent (ALVT) veut réparer cet affront. Elle inaugurera le 30 juin 2019 un monument au fondateur de Chabag à Chexbres. Un chariot

stylisé, signé Hugo Schaer, représentant la caravane partie vers la mer Noire, sera placé près de la fontaine où les colons abreuvèrent leurs chevaux après la montée à travers Lavaux. «C'est aussi là que les vigneronns vaudois ont tourné le dos au Léman», sourit Jean-Marc Bovy, membre de l'ALVT. Un appel aux dons sera lancé dimanche, pour compléter son financement.