

Le raisin : à manger... et à boire

La vigne (*Vitis vinifera*) a quelque chose de mystique. Cette puissante liane a besoin d'être dominée, conduite. Livrée à elle-même, elle est instable, pléthorique en végétation et ne donne que de maigres grappillons.



Raisin Alphonse Lavallé
(Photo : Y.Rainisio)

Les pasteurs grecs, qui menaient leurs troupeaux de chèvres le long des chemins, avaient remarqué au retour de leur estive que le rognage sévère de la vigne à l'aller apportait de jolies grappes pour se désaltérer au retour. La taille était née. D'abord cultivée par les Babyloniens et les Egyptiens pour produire du raisin frais et sec, la vigne fut de plus en plus conduite pour produire du vin. Le raisin de cuve supplanta le raisin de table pendant la conquête de la Gaule. La valeur commerciale du vin était telle que les Romains l'utilisaient en monnaie d'échange avec les peuples barbares contre des métaux rares inexistant à Rome. C'est à la Renaissance que François I^{er},

friand de raisin frais, relança sa consommation et contribua à l'essor du Chasselas (*lire l'encadré*)

Le raisin, "noble fruit" de la vigne, est certainement indispensable au jardin fruitier. Ne serait-ce qu'un seul pied de vigne. De nombreux cépages de raisin de table sont commercialisés de nos jours. Les variétés précoces de raisins blancs, rosés, noirs (plus d'une vingtaine) peuvent arriver à maturité dans l'Essonne sans recherche particulière d'exposition. Ils mûrissent même sur un balcon.

Par contre, les cépages dits "de saison", mûrs entre le 25 septembre et le 10 octobre, doivent être palissés le long d'un mur exposé Sud. Les "tardifs", quant à eux, seront conduits sous abri : tunnel, serre, ou, pourquoi pas, véranda.

LES CÉPAGES PRÉCOCES

- La Perle de Csaba, cépage blanc à la vigueur modérée, est le tout premier à avoir été récolté. Ses grappes sont petites avec des baies d'un jaune clair doré. Leur jus est frais et légèrement musqué.

Maturité : août, un mois avant le Chasselas.

- L'Ora, obtention de l'Inra en 1989, est un cépage à vigueur moyenne. Il donne de grosses grappes souples aux gros grains ovales jaunes dorés, dont la peau est mince enveloppant une chair croquante et riche en sucre.

Maturité : 10 à 15 jours avant le Chasselas.

- Le Noir hâtif de Marseille, obtenu en France en 1870, propose de belles grappes qui portent des baies bleu foncé, pruinées, à la chair croquante, sucrée et finement musquée.

- Le Chasselas doré de Moissac, et de Fontainebleau (*lire ci-dessous*).

- Le Chasselas rosé, évolution ancienne du



Le Chasselas rosé est une évolution ancienne du Chasselas doré. Il présente les mêmes caractéristiques : peau fine et jus équilibré. (Photo : Yves Rainisio)

Chasselas doré, présente les mêmes caractéristiques : peau fine, jus abondant et équilibré entre acidité et sucre.

- Le Chasselas Muscat : obtenu au XIX^e siècle par le Baron Salomon à Sisteron d'un semis d'origine inconnu. C'est un raisin blanc à la saveur de Muscat prononcée.

Tous ces Chasselas ont les mêmes dates de maturité : entre le 1^{er} et le 5 septembre en Aquitaine, le 10 et le 20 septembre en Ile-de-France. De vigueur moyenne, ils se conduisent facilement et résistent aux maladies.

- Le Cardinal a une couleur rouge clair violacée. Obtenu en 1939 en Californie, c'est un cépage à la vigueur forte, ses grappes sont grosses ainsi que ses baies sensibles à l'éclatement. Très juteux, désaltérant, il mûrit quelques jours avant le Chasselas.

- Autres précoces : Madeleine royale, Muscat de Lierval, Muscat de Saumur, Perlette sans pépins, Portugais bleu, Reine des vignes, Précoce de Malingre, etc.

Tous ces cépages sont décrits dans le catalogue gratuit de Jardivigne, de la pépinière viticole : Gentié 47110 Ste-Livrade-sur-Lot.

LES NOUVELLES VARIÉTÉS

L'Inra a également obtenu des nouveautés désormais commercialisées, alliant saveurs et grande résistance aux maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, botrytis) : Amandin,



Le Cardinal, originaire de Californie.
(Photo : Y.Rainisio)

A faire au verger ce mois-ci

- Préparer votre fruitier pour recevoir la récolte : un endroit frais, plutôt sombre et ventiler. Les fruits y seront rentés bien secs, non véreux. Ne mélangez pas les fruits très mûrs de la fin d'été avec ceux que vous cueillerez pour la conservation de l'hiver. Ces derniers risquent de mûrir trop vite.

- A la récolte, les fruits doivent se détacher facilement. Cueillez d'abord les fruits de la périphérie, les plus colorés. Passez en plusieurs fois.

- Poser des pièges à guêpes pour préserver les raisins et les fruits qui ne sont pas enséchés.

- Sur le pêcher, supprimer les rameaux qui ont fructifié.

- Eliminer les feuilles autour des pommes et du raisin pour les colorer.

- Les noix seront récoltées au fur à mesure qu'elles tomberont. Ne pas gauler, cela abîme les branches.

- Ecussonner pour ceux qui savent greffer.

- Penser à la disposition de vos futures plantations.

Aladin, Candin, Perdin.

- Le Perdin, raisin blanc aux belles grappes laches aux baies dorées, dont la maturité arrive 10 jours avant le Chasselas.

- Le Candin, aux grappes conséquentes avec des grains ronds, jaunes dorés, dont le goût est muscadé. Sa maturité est située 10 jours après le Chasselas.

- L'Aladin avec ses grandes grappes violacées aux baies rondes pruinées, juteuses et sucrées. Sa maturité est plus tardive : 20 jours après le Chasselas.

Ces raisins peuvent être conduits en treille ou palissés sur un mur qui n'est pas sali par les traitements.

Claude Ollivier

Tél. : 01.43.28.76.34. (après 20h30)

E-mail : ollivierclaude@wanadoo.fr

Internet : <http://croqueurs-idf.com>

Le Chasselas doré de Fontainebleau



Le Chasselas doré de Fontainebleau.
(Photo : Y.R.)

La provenance exacte des plants de la Treille du Roy demeure encore controversée de nos jours. Certains auteurs la fixent à Cahors, pays de Clément Marot, valet de François I^{er} et poète à la cour. Un vieux récit décrit le roi en 1520 en train de poursuivre un cerf qui l'oblige à traverser à gué la Seine aux environs de Thomery. Assoiffé, il se désaltère sur l'autre rive avec un jus de raisin d'une telle qualité qu'il achète le vignoble en y complantant l'année suivante des jeunes

vignes ramenées de Cahors par son valet. D'autres estiment qu'ils viennent du Kurdistan (aux confins de la Turquie et de l'Irak contemporaine). Offerts à François I^{er} par le sultan Ottoman Soliman I^{er} le Magnifique, avec lequel, en 1528, il avait signé un important traité commercial.

Palissée le long d'un mur de la nouvelle demeure royale de Fontainebleau, cette vigne bien exposée existait encore en 1730. Elle fut observée par François Charmeux, un vigneron intrigué par l'exceptionnelle maturité du raisin. Convaincu que c'est le mur en pierre qui restitue pendant la nuit une partie de la chaleur absorbée le jour et apporte précocité, protection des intempéries, couleur dorée, saveur sucrée, il obtient des boutures de la Treille du Roy et les installe à Thomery, contre un mur. Le résultat est tellement probant que les vignerons producteurs de raisin de table abandonnent la culture de la vigne en plein champ et construisent des centaines de murs à Thomery dont le Chasselas fut apprécié pour son excellence.

C.O.

SUR L'AGENDA DES CROQUEURS DE POMMES

La Fête des plantes, à Draveil.

Les 16 et 17 septembre, de 10h à 18h, dans le parc du château de Villiers, à Draveil. Entrée gratuite.

"L'abeille et l'Homme", à Paris.

Du 16 au 24 septembre, de 10h à 17h30,

une exposition présentée à l'Orangerie du Sénat, jardin du Luxembourg, à Paris. Entrée libre.

Nature et jardins, à Rueil-Malmaison (92).

Les 23 et 24 septembre, dans le parc du bois Préau, avenue de l'Impératrice-Joséphine, à Rueil-Malmaison (92). Entrée payante.

La Fête du miel et de la pomme, à Coubron (93).

Les 23 et 24 septembre, de 10h à 18h, dans le parc de la mairie de Coubron (93). Entrée gratuite.

Foire de Domont (95).

Les 23 et 24 septembre, avenue Jean-Jaurès,

à Domont (95).

2^e Fête des saveurs, fruits et légumes d'automne, à Magny-en-Vexin (95).

Le 30 septembre, de 9h à 18h, place de l'Europe, à Magny-en-Vexin (95).