

La vigne et le raisin de table

Incontournable en cette saison, le raisin marque par sa présence sur les marchés l'arrivée de l'automne. Avant d'être offert aux consommateurs, le producteur aura dû conduire avec soins sa vigne depuis le printemps et maîtriser son développement exubérant par son travail de taille, palissage et traitements. Les Essonnais qui ont le bonheur de posséder des pieds de vigne savent que la vigne est une liane un peu folle, que l'on doit tailler sévèrement début mars après les gelées. Elle aime la taille courte, de deux à quatre yeux selon les cépages, car elle fleurit et porte ses grappes sur les nou-

velles pousses de l'année. Le raisin mûrit parfaitement dans l'Essonne si l'on plante des variétés* précoces (maturité du 1^{er} au 15 septembre) ou dites de "saison" (maturité du 20 septembre au 15 octobre).

Les variétés précoces

- Raisins blancs : Madeleine royale, Chasselas doré, Mireille, Madeleine angevine, Perle de Csaba, Ora, Perlette (sans pépins), Reine des vignes, Précoce de Malingre, etc. A noter aussi, le Perdin (obtention de l'Inra) aux grappes savoureuses produites sans traitements ayant une forte résistance aux maladies.

- Raisins rosés : Cardinal,

Chasselas rose, Pied de perdrix, Muscat gris.

- Raisins noirs : Muscat de Madère, Portugais bleu, Hâtif de Marseille, Roi des précoces.

Les variétés de saison

- Raisins blancs : Admirable de Courtiller, Sultanine et Exalta sans pépins, Danlas.

- Raisins noirs : Alphonse Lavallée, Muscat de Hambourg, Carla, Corinthe noir.

■ Claude Ollivier

• ollivierclaudio@wanadoo.fr
Internet : croqueurs-idf.com

* Cépages décrits dans le catalogue Jardivigne. Rens. sur Jardivigne.com ou contact@jardivigne.com



Le Chasselas rose, une variété qui s'adapte au climat essonnien (©Y.Rainisio)

En +

Un peu d'histoire

Appartenant à la flore spontanée dès l'ère tertiaire de l'Asie occidentale et de l'Europe du pourtour méditerranéen, la vigne se propagea sur les cinq continents. En Europe, elle remonta jusqu'en Scandinavie au gré des alternances climatiques du quaternaire. Au néolithique, les hommes la fixent près de leur habitat. Si les Egyptiens consommaient leur raisin en frais, les Romains vinifiaient le jus en utilisant les techniques empruntées aux Phéniciens. Les fresques découvertes à Pompei attestent que des treilles ornaient les somptueuses villas romaines.

Dès lors, la vigne est plantée en majorité pour produire du vin. Celui-ci représentait pour les Romains une valeur stratégique car ils échangeaient aux peuples barbares des ampho-

res de vin contre des métaux ferreux qui faisaient cruellement défaut à Rome. Le raisin de treille était fort apprécié sur les tables de la Renaissance, notamment les raisins provenant de la "treille du Roy" palissée sur un mur de la résidence royale de François I^{er} à Fontainebleau. Ce cépage excellent fut cultivé au XVII^e siècle sous le vocable de Chasselas doré de Fontainebleau. La France a produit suffisamment de raisin jusqu'aux terribles gelées de février 1956 pendant lesquelles les ceps ont éclaté. C'est vers l'Italie que le négoce s'est tourné. Ainsi, on retrouve dans tous les rayons de supermarchés ce raisin italien aux grosses grappes jaune doré. Depuis, les succulents Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux ou de Provence disparaissent peu à peu de nos étals, devenant trop chers à la production.