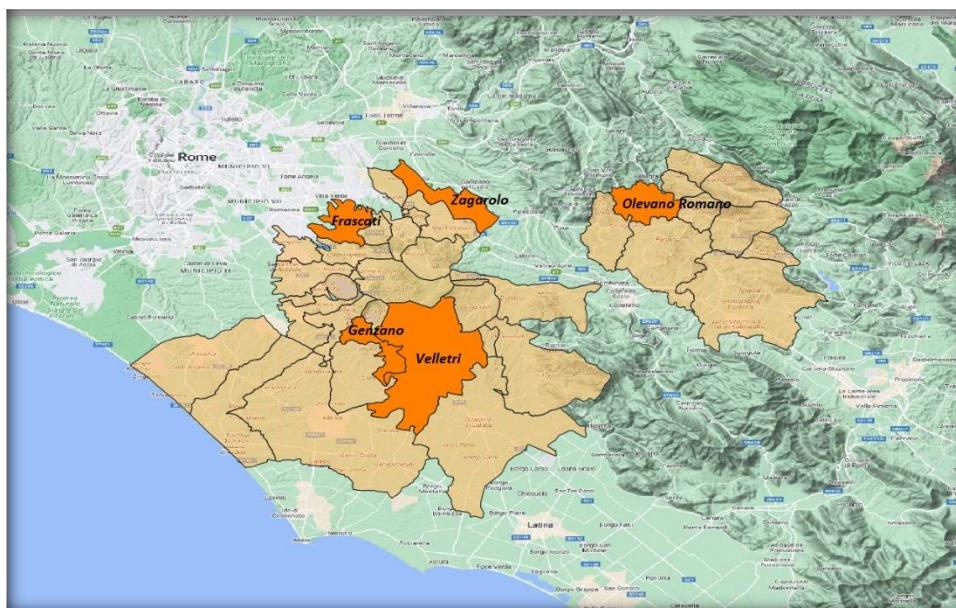


Pascal Marty

Consultant en viticulture

marty_pas@hotmail.com

Le mode de conduite traditionnel de la vigne à *conocchia* (ou quenouille) du Latium a désormais disparu. A la fin du XIXe siècle, et jusque dans les années 1930 dans certaines communes, il était pourtant le système le plus employé dans les régions viticoles séculaires des Castelli Romani et du Cesanese, au sud-est de Rome. Ces régions sont représentées sur la carte ci-dessus, ainsi que les villes mentionnées dans cet article.

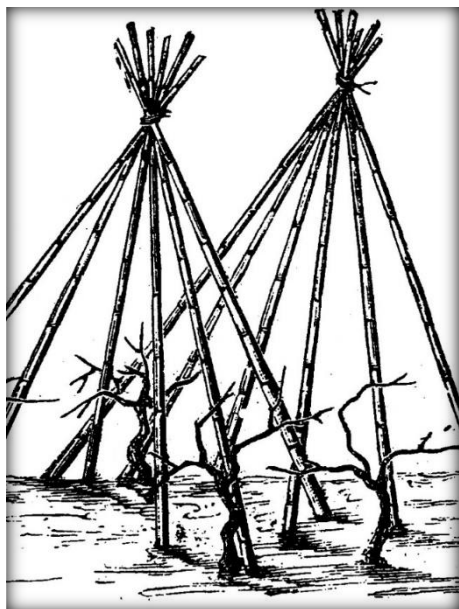
Aujourd'hui, même son souvenir suscite peu d'intérêt. Une poignée de viticulteurs seulement dans les Castelli Romani entretiennent quelques ceps pour présenter l'histoire de leur domaine, accompagnée de photographies en noir et blanc. Ici, une pause déjeuner dans un vignoble à *conocchia* de la commune de Zagarolo vers 1950.

Dans la zone du Cesanese, on peut encore trouver quelques rangs en production, vestiges d'une époque pas si lointaine puisque dans les années 1980, ce système était encore très répandu sur les pentes du bourg d'Olevano Romano.

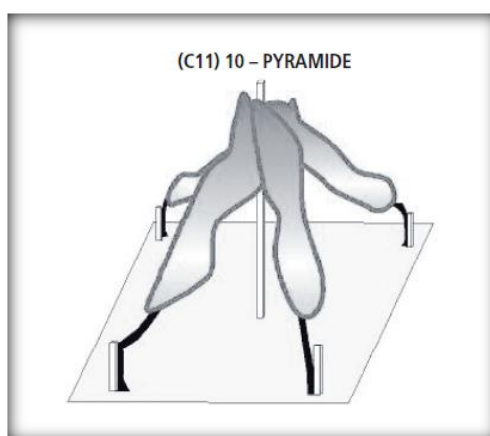


Le terme italien *conocchia* a été emprunté à l'artisanat traditionnel du filage de fibres textiles (laine, lin, chanvre...). Il peut désigner à la fois la pelote de fibres, la quenouille mais aussi le moulinet à filer.

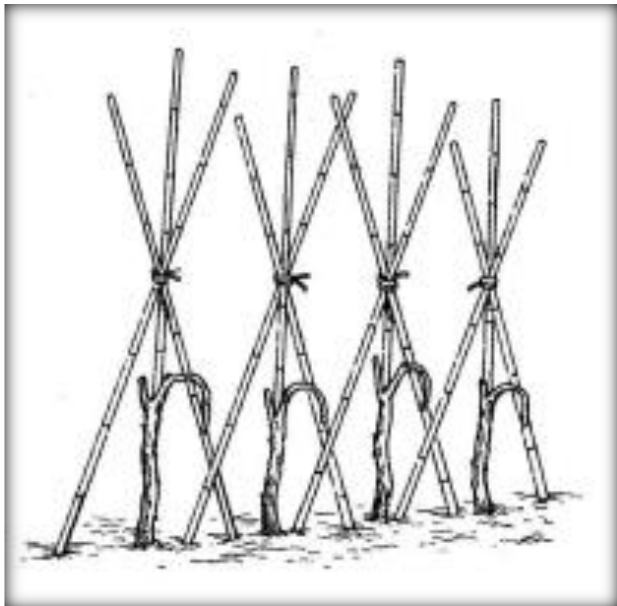
En viticulture, il consiste en un mode d'implantations du vignoble (*tenere a conocchia*) où plusieurs ceps de vigne sont réunis, l'ensemble rappelant la forme d'un moulinet à filer. Les ceps de vigne étaient soutenus par des cannes ou plus rarement par des piquets de bois. C'est un système de vignes basses, qui pouvait être de densité élevée (jusqu'à 15 000 ceps/ha). L'illustration ci-dessous à gauche représente un vignoble de la commune de Velletri (1888).



En termes de type d'architecture (Carbonneau A., Cargnello G., 2003. Architectures de la vigne et systèmes de conduite. Dunod, Paris, 188p.), la *conocchia* peut être rattachée au modèle « Pyramide » (figure ci-après).



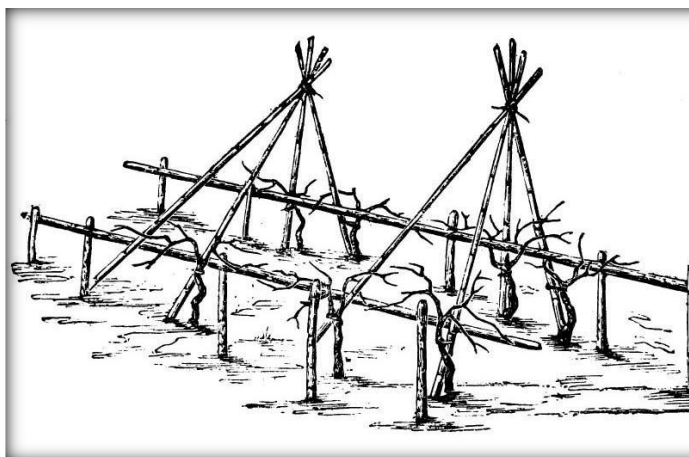
Le système à *conocchia* s'opposait alors à l'implantation en rangs. Dans les plantations en rangs, les vignes étaient distantes de 50 cm à 1 m et les rangs de 1 m à 1,5 m. Chaque cep de vignes était soutenu par trois cannes disposées dans l'alignement du rang, de sorte que les deux cannes extérieures formaient un triangle isocèle ; le point où se réunissait les 3 cannes était à une hauteur de 1 à 2 m. L'illustration ci-dessous présentée par Balsari & Scienza montre la forme traditionnelle et la photo une évolution avec fils de fer dans un vignoble de Zagarolo (1955). A noter que la forme traditionnelle en rangs était jugée moins robuste et plus coûteuse que la *conocchia*.



Il est par ailleurs intéressant de noter la similitude de ces modes de conduite avec celui utilisé au château Grillet en vallée du Rhône septentrionale :



Dans les parcelles à *conocchia*, les ceps étaient distants de 50 cm à 1 m et disposés en rangées doubles, avec des inter-rangs souvent deux fois plus larges (photo ci-dessous à gauche). Quatre ceps de vigne formaient donc une *conocchia*, une forme pyramidale à base carrée. A noter une forme hybride avec un palissage bas, la *conocchia genzanese*, connu sur la commune de Genzano (illustration ci-dessous à droite, 1888) :



La forme traditionnelle à *conocchia* s'adaptait bien aux vignobles de pentes raides et irrégulières. Elle permettait d'obtenir un rendement à l'hectare important (taille longue type Guyot) avec une bonne exposition du feuillage. L'ombrage des grappes pouvait cependant être excessif causant un ralentissement de la maturation des raisins. Une taille trop généreuse et/ou des travaux en vert pas assez fréquents provoquaient des paquets de feuilles, voire de grappes, favorisant les problèmes phytosanitaires.

C'était un système très laborieux en hiver, pour le remplacement des cannes, comme pendant le cycle végétatif, pour accompagner la croissance des rameaux, nécessitant un savoir-faire remarquable de la taille hivernale et des travaux en vert pour obtenir un microclimat contrôlé.

Suivi d'essais de reconstitution d'une *conocchia* sur la commune de Frascati :



Système traditionnel à gauche et variante à droite (26/04/2022).



Croissance végétative (09/06/2022).

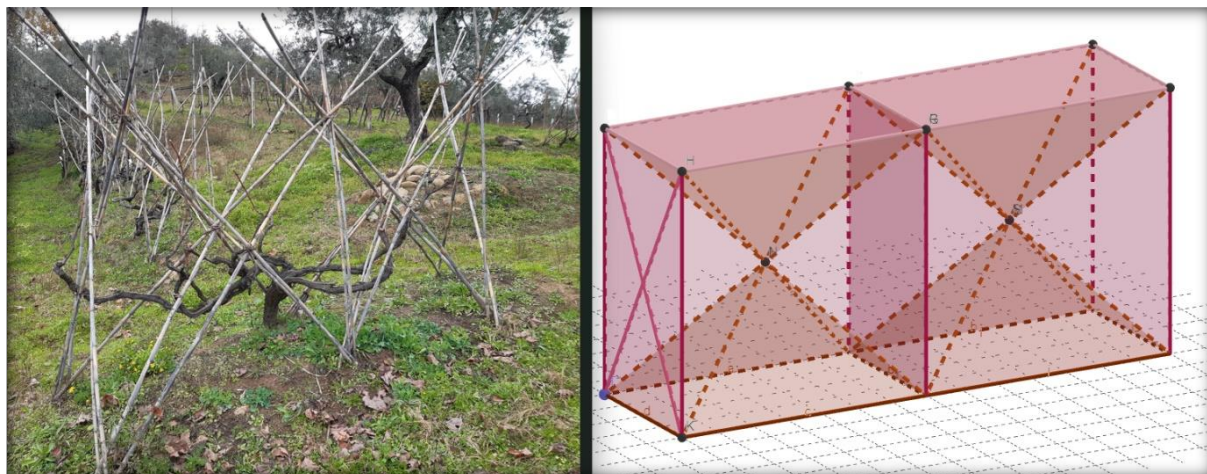


Grappes surexposées avec brûlures (01/09/2022)

Dans la zone historique du Cesanese, et plus particulièrement sur le territoire de la DOC Cesanese d'Olevano Romano, une variante de la *conocchia* traditionnelle s'est imposée. A la plantation, les cannes étaient aussi disposées en pyramide à base carrée (75 cm de côté) mais le cep de vigne était planté au centre du carré. Il s'agissait d'une plantation en rangs, de faible densité (2 200 ceps/ha) avec une distance de 1,5 m entre les ceps et de 3 m entre les rangs.



Une fois que la vigne rentrait en production, la structure de cannes évoluait pour former un rang complet. Deux cannes étaient alors positionnées en croisillon en fin de rang pour consolider la structure (illustration ci-dessous). L'espace entre les cannes permettait un désherbage mécanique à la houe deux à trois fois par an.



La vigne était conduite en gobelet libre avec une taille mixte : 4 bras avec un courson à 2 yeux et une baguette courte de 5 yeux, soit 28 bourgeons par plant. L'objectif de production était de 15 kg/cep.

Le risque de mildiou (particulièrement avec le Cesanese) était très élevé. Il était donc courant de faire 12 à 16 traitements par an (bouillie bordelaise et soufre).

Les matériaux nécessaires provenaient donc tous du voisinage immédiat de la parcelle : les cannes pour la structure et le liage de la vigne, et le saule pour fixer la structure (photos ci-dessous).

Pour le liage, les feuilles de cannes étaient d'abord étendues et mises à sécher sous abri. Le jour de l'utilisation, elles étaient légèrement humidifiées et divisées en deux. Le liage était rapide, solide, et se faisait d'une seule main.

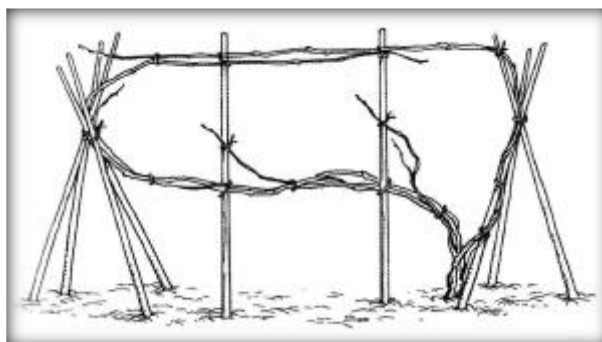




Ce système à *conocchia* d'Olevano Romano pouvait aussi être utilisé dans le cadre d'une agriculture vivrière en association avec l'orge et/ou les haricots, grimpant le long des cannes, par exemple.

Ce système très productif a nui à la qualité des vins de Cesanese (manque de concentration et de couleur). Ces défauts ont été associés naturellement au cépage lui-même qui a failli disparaître en même temps que le mode de conduite.

Cependant, quelques producteurs n'ont pas arraché leurs parcelles mais les ont transformées. On peut signaler à titre anecdotique une transformation proche du système de Broni en pente :



Mais il était commun de les transformer en cordon. On reconnaît ces vieilles vignes de Cesanese tenues originellement à *conocchia* à l'allure caractéristique de leur vieux bois (photo ci-dessous à droite) et à la largeur des rangs. Ces parcelles, dont la gestion du feuillage est très maîtrisée, ont un objectif de production de 5 t/ha. Les vins qui en sont issus sont de grande qualité et ont une intense identité. Ces vieilles parcelles transformées sont donc à juste titre responsable du regain d'intérêt pour ce cépage autochtone.



La *conocchia* a été également l'objet de réflexions de la part d'un chercheur, Giovanni Cargnello (communication personnelle). Dans les années 1980, il s'est intéressé à la *conocchia* pour la conservation de ce modèle historique de viticulture, et si possible, le modifier pour le rendre durable au moins sur le plan productif, économique et social. La modification proposée est d'agir sur les supports en doublant la végétation verticalement grâce à une barre en 'T' installée au sommet de piquets rajoutés. Ainsi la végétation peut être séparée et bien exposée, en deux plans verticaux comme dans le « Cassone padovano R9C » ou inclinés ouverts comme dans les Lyres. Une telle amélioration du microclimat des feuilles et des raisins se justifie pour réduire les risques de maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, pourriture) et de permettre au raisin d'atteindre régulièrement une maturité optimale notamment pour les cépages tardifs.

La *conocchia*, ou **quenouille**, peut donc être conservée comme patrimoine historique viticole dans quelques vignobles d'exception, comme élément d'attrait de l'œnotourisme, et aussi être améliorée sur le plan du palissage afin de produire de réels vins d'exception.

Remerciements à Alain Carbonneau et Giovanni Cargnello pour la lecture de l'article.