

CHRONIQUE

**La nouvelle viticulture ou la « jutrzeńka » de la Pologne :
L'exemple du vignoble de Bochnia de l'Université de Cracovie**

Alain Carbonneau
Professeur de Viticulture de Montpellier SupAgro
carbonne@supagro.inra.fr

« Jutrzeńka » signifie « aurore » en polonais, et c'est aussi le nom d'un des meilleurs cépages adapté à ce pays, certainement le signe de la naissance, ou de la renaissance, de la viticulture polonaise. Un peu d'histoire...

La viticulture de la Pologne d'hier et d'aujourd'hui.

Tout d'abord, l'amitié profonde et durable qui unit les peuples polonais et français nous impose d'évacuer d'emblée la caricature du « boire ou se soûler comme un polonais ». Cette dernière signifiait en fait d'après certains « savoir boire sans s'enivrer » ; elle était aussi associée à la bravoure, et on prête à Napoléon, admiratif de la charge des lanciers polonais à la bataille de Somosierra, la phrase « Soyez ivre comme des Polonais, mais soyez aussi brave qu'eux ».

Toutefois, il est vrai que la Pologne, comme tous les pays à climat continental très froid l'hiver, que ce soit en Europe orientale ou en Asie septentrionale, possède la tradition de consommer de l'alcool, en particulier en hiver. C'est ainsi que les boissons alcoolisées les plus populaires sont la vodka, la bière ou à défaut des 'vins de fruit'. Ce dernier terme doit être absolument rectifié en « *fermentés de fruits* », si l'on veut être en conformité avec la définition du vin de l'OIV qui réserve ce terme au 'fermenté de moût de raisin frais'. En tout cas, les fermentés de fruits sont bon marché et populaires en Pologne ; ils sont élaborés avec les fruits suivants, seuls ou en mélange : pommes, cerises, groseilles, cassis, pêches et baies d'aronia (rosacée arbustive adaptée au froid hivernal). Il faut noter aussi la tradition du vin chaud et épicé.

Naissance...

Nous ne visons pas dans cet article à rédiger l'histoire de la viticulture polonaise, mais il est intéressant de souligner les deux faits suivants :

- Une première viticulture fut développée dans la région de Zielona Góra (ou 'montagne verte', au nord-ouest de Wrocław en Silésie), au cours du haut Moyen Âge, par les bénédictins et les cisterciens, l'Église encourageant la production de vin localement pour célébrer la messe. Ici se trouvent des vignobles situés autour de Plock et de Włocławek. Ces vignes provenaient du sud de l'Europe, probablement de la Grande Moravie.
- De cette période, il subsiste le Jutrzeńka, un cépage typiquement polonais dont il sera question plus loin. Au XII^{ème} siècle, il était planté sur la butte du château de Wawel à Cracovie, selon le témoignage de Risi, un géographe arabe, qui voyagea en Pologne. Ce vignoble qui perdura jusqu'au XIX^{ème} siècle et fut arraché par les autrichiens pour laisser la place à une citadelle ne devait qu'approvisionner la Cour royale, puisque tout au long du Moyen Âge ce furent la bière et l'hydromel qui accompagnaient le repas quotidien. Lors des jours de fêtes apparaissaient sur les tables nobles du vin importé de Silésie et de Hongrie.

Renaissance...

Deux événements majeurs ont permis de relancer la production de vin en Pologne :

- A partir de 2000, la Pologne a été incluse dans la zone viticole A de l'Union Européenne, ce qui lui donne le droit de produire et de commercialiser du vin, et a d'ailleurs nécessité une adaptation de la loi polonaise. Ainsi la Pologne a pu vinifier environ trois millions de bouteilles chaque année depuis 2005.
- Le changement du mode de vie et les vacances fréquentes dans les pays de l'Europe de l'Ouest ont fait découvrir aux polonais que le vin peut être consommé régulièrement, mais modérément, au quotidien, tout en ayant des effets positifs sur la santé humaine.

Reconnaissance...

Aujourd'hui, après une renaissance en 2005, l'estimation de la superficie viticole de la Pologne est autour de 500 ha cultivés par de petits vigneron, souvent pluriactifs et fervents d'œno-tourisme autant que de progrès et de reconnaissance.



Figure 1. Carte des principales implantations des vignobles polonais avec le numéro des présents aux 5èmes Journées œnologiques de Zakopane (Pierre Chevallet – ICEO).

La figure 1 montre les principales implantations des vignobles polonais, où on distingue surtout la zone historique en Silésie dans le secteur au nord-ouest de Wrocław au sud-ouest de la Pologne, et la zone en développement récent dans le secteur de Cracovie au sud sur le piémont des Carpates polonaises où se situe la station de montagne de Zakopane.

Climat limite...

Le climat présente des conditions limites, voire des facteurs limitants, pour *Vitis vinifera* : des hivers très rigoureux avec de nombreux jours de gel, des automnes très humides, des printemps souvent gélifs avec aussi un risque de pluie froide sur la floraison entraînant des risques de coulure ; des étés aux sommes thermiques juste suffisantes pour permettre l'achèvement du cycle végétatif et la maturation du raisin. Il faut tout de même noter la présence de nuits fraîches à cette dernière période, facteur favorable à la synthèse de certains arômes ou même à celle des anthocyanes.. Aussi les vignes se sont cantonnées historiquement dans des secteurs comme celui de Zielona Góra (la Montagne verte) où existe un climat de transition tempéré avec une prédominance des influences océaniques, comme en Allemagne voisine. Il est donc nécessaire de cultiver des cépages tolérants au froid, venus pour la plupart de l'Europe de l'est, d'Allemagne ou de Suisse, en rappelant l'existence ancienne en Pologne de la Jutrzenka.

Toujours est-il que malgré ces difficultés et pour les raisons évoquées ci-avant, la viticulture connaît un regain d'intérêt en Pologne.

Quelques statistiques disponibles...

La viticulture polonaise, bien que marginale, est en plein développement. En 2004, la production de vins se réalisait sur plus de 400 ha avec un potentiel de production estimé à environ 20.000 hl. La filière viticole emploie désormais autour de 2 500 personnes.

Le plus grand centre viticole de la Pologne est Zielona Góra qui concentre dans son secteur la majeure partie du vignoble polonais. On note aussi un développement récent autour de Cracovie sur le piémont des Carpates polonaises, ainsi que de petits vignobles à Rzeszow, à Lublin, à Wrocław et à Kazimierz Dolny, ville située à une centaine de kilomètres au sud de Varsovie.

Les cépages les plus cultivés sont tolérants au froid comme le Riesling et surtout des hybrides interspécifiques comme le Seyval blanc, le Bianca, le Maréchal Foch ou le Rondo. Ces derniers ont été plantés, dans les années 1990 avec le concours de chercheurs d'Allemagne, de Hongrie, de Russie, de Moldavie et du Canada.

Pour réduire les risques de gel et capter au mieux le soleil, les vignes sont conduites assez loin du sol, en Espalier, avec un feuillage palissé haut de 1,50 m, ou en forme haute semi-ouverte en Y (architecture « livre entrouvert »).

Une loi manquait pour réglementer la production et définir le rôle des pouvoirs publics tant dans les procédures de contrôle sanitaire, que pour la mise en place des laboratoires d'analyse et de contrôle des vins. Les viticulteurs souhaitaient qu'elle précise aussi les modalités de stockage et de distribution. Elle a été adoptée, en 2008, par le parlement polonais, et octroie aux viticulteurs la liberté de produire et de vendre leur production viticole.

Les 5^{èmes} Journées Œnologiques de Zakopane.



Logos : Association ICEO et...Université Jagiellońska

L'activité de l'association ICEO (Institut de Coopération avec l'Europe Orientale), et notamment l'investissement de longue date de son Secrétaire Général Pierre Chevallet, a permis de développer une coopération avec l'Université Jagiellońska de Cracovie, coopération qui s'est ensuite étendue à l'IHEV de Montpellier SupAgro.



Armoiries de la ville de Zakopane

Un résultat concret est l'organisation en commun des Journées Œnologiques de Zakopane. Il est remarquable de constater que le démarrage de cette manifestation en 2005 correspond exactement à la période de redémarrage de la viticulture polonaise.

Les 5^{èmes} Journées Œnologiques de Zakopane ont été tenues les 14 et 15 octobre 2013 au bénéfice d'un public fidèle de 75 vignerons et d'une dizaine d'universitaires. Selon l'habitude, ont alterné des conférences présentant sur des thèmes majeurs des bases scientifiques et des applications techniques, des réponses aux questions générales des vignerons, des dégustations commentées de vins polonais, hongrois, roumains, italiens et français (du Languedoc en particulier).

Conférences :

- Woiciech Szponarski & Pierre Chevallet – ICEO « Vignes et Vins en Pologne »
- Alain Carbonneau – Montpellier SupAgro/IHEV « Zonage régional, délimitation parcellaire, sélection de crus ou châteaux »
- Marie-Annette Carbonneau – Université de Montpellier1 « Vin, alcool et santé : quelles sont les questions que nous devons nous poser ? »
- Philippe Abbal – INRA Montpellier « Qualité potentielle d'un vignoble : les bases d'un modèle »
- David Braszil – Conseil National des Communautés du Vin de Budapest « Les assemblages des vins hongrois »
- Bożena Czynciel & Marek Galj – Université Jagiellońska & Profession « Evolution de la vigne en Pologne de 2011 à 2013 »
- Edmund Grzeskowiak – Université Jagiellońska « Bilan de l'enseignement post-diplôme de l'œnologie à l'Université Jagiellońska (cette formation rassemble désormais quelques dizaines de personnes et refuse du monde) »

Questions des vignerons :

Alain Carbonneau a répondu à diverses questions de viticulture, pour la plupart relatives aux méthodes de zonage climatique, au choix des cépages et à la conduite du vignoble. Il a recensé, suite à un large tour de table, l'expérience des viticulteurs polonais en matière de tolérance au froid de l'hiver de l'ensemble des cépages cultivés en Pologne.

Le PAV publiera prochainement l'analyse des résultats complets de ces échanges, ainsi que celle d'une enquête détaillée réalisée après ces Journées auprès de la communauté vigneronne polonaise.

Dégustations de vins commentées :

Les dégustations de vins des divers pays mentionnés plus haut, ont été coordonnées et commentées par Ghislaine Guiraud, Enologue conseil et chargée de formation à la Faculté de Pharmacie de l'Université de Montpellier 1.

L'accent a été mis sur les descripteurs sensoriels et le commentaire de divers assemblages (un modèle particulièrement démonstratif a été pris avec des vins expérimentaux de l'Unité INRA de Pech Rouge présentés par Alain Carbonneau et Philippe Abbal). Le progrès qualitatif des vins polonais, blancs, rouges et quelques rosés, a été constaté. Les commentaires seront présentés avec le résultat de l'enquête.

Les visites de vignobles

Cette mission en Pologne a été l'occasion de visiter deux vignobles :

- Bochnia (déjà présenté par le PAV) dans une région de piémont au sud de Cracovie, appartenant à l'Université Jagellonne et dirigé par Adam Kiska ;
- Srebrna Góra concédé par un monastère sur des coteaux pentus dominant la Vistule aux portes de Cracovie, dont l'œnologue est Agnieszka Wyrobek.

Le tableau 1 synthétise les principales observations sur les cépages implantés à Bochnia (figure 2) ainsi que sur les vins produits. Il est possible de dresser le bilan intermédiaire suivant :



Figure 2. Site du vignoble de Bochnia : coteaux au-dessus d'un petit lac dans un environnement forestier et agricole (photo de couverture du numéro).

- sécurité de production face aux gelées d'hiver et à la coulure bien assurée par le Seyval blanc (figure 3) et le Maréchal Foch noir (figure 4), à considérer comme une base de production ;



Figure 3. Vignoble de Bochnia : Espalier haut et large avec palissage solide sur le cépage bien adapté Seyval blanc.



Figure 4. Vignoble de Bochnia : Palissage en 'V' haut, manquant d'ouverture au niveau des fils porteurs, sur le cépage bien adapté Maréchal Foch N.

- premiers succès qualitatifs avec le Bianca blanc sélectionné en Hongrie ;
- typicité et originalité assez remarquables du vieux cépage blanc polonais Jutrzenka dont les vins sont sans doute les plus 'symboliques' de la Pologne ;
- vins liquoreux de vendange tardive d'excellente qualité avec l'Hibernal (figure 5), le Seyval blanc ayant aussi de telles capacités ;



Figure 5. Vignoble de Bochnia : récolte sur souche à l'approche de la récolte fin octobre 2013 du cépage Hiberna. Un effort particulier devrait concerner les hybrides noirs.

- cépages noir nécessitant probablement désormais le plus grand effort d'adaptation (figure 6), le Regent manquant de qualité, le Rondo (également sélectionné en Allemagne) étant meilleur généralement mais pouvant être remplacé par des cépages suisses comme Gamaret ou Cabernet Jura.



Figure 6. Vignoble de Bochnia : collection de cépages hybrides en expérimentation pour la tolérance au froid hivernal et à la coulure.

Il est à noter aussi que la conduite du vignoble gagnerait à être transformée en Lyre, soit par installation de piquets métalliques mobiles sur des Espaliers en place (figure 3), soit par ouverture à la base avec deux fils porteurs de la forme Y (figure 4).

Le vignoble de Srebrna Góra (figure 7) est constitué d'Espaliers très bien installés en forte pente avec des palissages métalliques, et déjà certains vins ont une qualité appréciable. Une particularité est la présence du cépage d'origine allemande appelé 'Riesling noir' (figure 8) qui ressemble étonnamment au Pinot gris mais beaucoup plus tardif et qui nécessiterait une étude ampélographique et génétique particulière.

Tableau 1. Potentialités des cépages à Bochnia – Pologne

Cépage	Aptitude viticole	Caractéristiques des vins 2012						
		couleur	Arômes nez	Arômes bouche	Structure ou Concentration	Equilibre	Typicité Originalité	Recommandations
Seyval blanc	Tolérant -28/-30°C & coulure	Jaune pâle	Neutre	Fruité (fruit vert) peu intense	Concentration moyenne	Bon équilibre alcool/acidité & Trop de sucre résiduel	Peu typique mais assemblage avec cépage aromatique typé	*Assure sécurité de production de vin *Associer avec cépage typé *Apte à produire vins liquoreux
Muscat Ottonel	Tolérant -21°C	Jaune pâle	Muscat fin	Muscat Fruité et peu intenses	Concentration légère	Bon équilibre, mais trop acidulé	Muscat typique fin mais discret	*Intéressant dans une gamme ou dans un assemblage
Bianca (dégustation complémentaire)	Tolérant -26°C	Jaune vert	Floral fin	Fruité (poire) moyen	Concentration moyenne	Bon équilibre, fraîcheur acide	Blanc frais agréable et fin en arôme	*Vin blanc de bonne qualité, bien représentatif des vins blancs polonais
Jutrzenka	Tolérant -26°C	Jaune moyen	Menthe, agrume, miel	Agrumes confits (cédrat), miel, assez persistants	Bonne concentration	Bon équilibre, bonne acidité & Sucre résiduel bien dosé	Typicité très originale surtout avec arômes d'agrumes confits (cédrat)	*Cépage blanc aromatique et riche, avec capacité de produire des cuvées référence
Hibernal	Tolérant -26°C	Jaune vert	Citron, assez intense	Citron, assez persistant	Concentration moyenne	Equilibre moyen, dominante sucrée	Assez typique et original	*Intéressant dans une gamme ou dans un assemblage
Hibernal (vin de glace)	Tolérant -26°C	Jaune doré	Ecorce d'orange, agrume confit, miel	Bonne continuité des arômes en bouche, intenses	Très bonne concentration	Excellent équilibre alcool/sucre/ acide, Harmonieux	Vin liquoreux de très bonne qualité, marqué par l'écorce d'orange	*Nécessaire dans la gamme des vins *A comparer avec d'autres vendanges tardives (Jutrzenka)
Maréchal Foch (N)	Tolérant -28/-30°C & coulure	Rouge violet dense	Intenses, Fruits sauvages (framboise)	Framboise (eau de vie), persistants	Bonne structure	Equilibre moyen, assez astringent, léger goût 'hybride' (amertume)	Assez typique, avec une bonne attaque, mais avec une finale à améliorer	*Assure sécurité de production de vin *Optimiser la maturité 'sucre' *Expérimenter le 'passerillage sur souche' (20% de la production)
Regent (N)	Tolérant -28°C	Rouge violet moyen	Intensité moyenne, Griotte	Griotte, assez peu persistants	Structure moyenne	Equilibre moyen, assez astringent, goût 'hybride' (amertume)	Typicité 'griotte' intéressante, mais structure et équilibre à améliorer	*Intéressant dans la gamme des vins *Comparer avec Rondo, Gamaret, Cabernet Jura *Expérimenter le 'passerillage sur souche'



Figure 7. Vignoble de Srebrna Góra sur des coteaux pentus dominant la vallée de la Vistule près de Cracovie : Espalier haut et large avec palissage métallique bien installé, sur Seyval blanc à l'approche de la récolte fin octobre 2013.



Figure 8. Vignoble de Srebrna Góra : 'Riesling rouge' à l'approche de la récolte fin octobre 2013, conduit en Espalier haut et large en coteau.

Conclusion Le développement de la viticulture polonaise est réel et s'inscrit dans la durée. Cette situation limite devrait profiter du changement climatique et des dernières avancées technologiques ou variétales. Il est aussi l'occasion de concrétiser une coopération scientifique et culturelle, et modestement mais sincèrement, à soutenir l'amitié franco-polonaise.