

Le canton de Berne, terre de vin

Le vignoble bernois se subdivise en deux zones principales, qui bordent respectivement les lacs de Bienna et de Thoune. Au total, les quantités de raisin récoltées en 2022 ont été optimales avec un volume de 1854 tonnes, soit le double de la vendange précédente. Ces aires de production présentent en réalité de fortes disparités, cela dans plusieurs registres. Dans le cas de Bienna, la situation est même plus complexe, puisque la rive gauche et la rive droite du lac possèdent des caractéristiques assez dissemblables. La viticulture y est pratiquée depuis au moins 1150 ans, comme en témoigne une lettre papale datant de 866, qui a été conservée

Au Moyen Age, les domaines viticoles appartenaient en grande partie à des églises. Les abbayes et les communautés monastiques ont été remplacés par des familles patriciennes lors de la Réforme au XVI^e siècle. Pour les vendanges, les responsables d'exploitation avaient recours à la main-d'œuvre villageoise. Leur salaire était généralement constitué de la moitié du rendement de la récolte. Ce système de partage est resté isolé sur les bords du lac de Bienna jusqu'au début du XX^e siècle.

Bienna d'un côté...

Aujourd'hui, ce sont plus de soixante viticulteurs qui exploitent une surface avoisinant les 220 hectares de vigne. Les sols du versant sud-est du lac de Bienna produisent des vins de grand caractère. Dans les environs de Cerlier et sur l'île Saint-Pierre, ce sont les sols de molasse qui dominent. Les vignes profitent du stockage de la chaleur du lac et des avantages microclimatiques du terrassement. Au total, plus de septante cépages ont trouvé leur place sur ces rives.

Le lac de Bienna est traditionnellement une région de vin blanc. Le sol calcaire typique est idéal pour le Chasselas, les cépages Bourguignons comme le Chardonnay, ainsi que la famille des Pinots (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc), le Müller-Thurgau, le Gewurztraminer, le Sauvignon Blanc et de nombreuses autres spécialités, qui bénéficient de conditions optimales.

Parmi les cépages rouges, outre le Pinot Noir, le Malbec, le Diolinoir ou le Saint-Laurent deviennent de plus en plus fréquents. Ils sont souvent élevés en barrique. Ces spécialités ne sont cependant disponibles qu'en quantités limitées.

...Thoune de l'autre côté

Concernant Thoune, il faut savoir qu'il y a 200 ans, les rives du lac étaient recouvertes d'environ 250 hectares de vignes. Le paysage



ACADÉMIE DU CEP

Des vignes heureuses sur les magnifiques rives du lac de Bienna.

présentait une apparence similaire à celle du lac de Bienna aujourd'hui. La concurrence de la Suisse romande et certaines maladies de vigne ont entraîné un recul total de la viticulture au début du XX^e siècle. Les initiatives en vue d'une renaissance du vignoble à Spiez et Oberhofen ont été couronnées de succès. A l'heure actuelle, les vignes y sont cultivées sur plus de vingt hectares. Une grande variété de cépages se sentent chez eux dans la région de Thoune. Les principaux d'entre eux sont le Riesling-Silvaner et le Pinot Noir.

Les spécialités sont le Regent, le Cabernet Jura, le Cabernet Dorsa, l'ancien Elbling et les nouveaux cépages résistants. Ces vins sont labellisés AOC. Le vignoble a colonisé une pente offrant une exposition sud. La terre est arable sur un fond rocheux. Cette typicité permet d'obtenir des associations végétales et des vins de caractères variés et individuels.

Les sols recouverts d'herbes, de graminées et de plantes à fleurs font des vignobles un écrin précieux pour de nombreux micro-organismes qui, en retour, assurent la vitalité et l'aération de la terre. Très importante, la biodiversité est favorisée aux alentours du lac de Thoune: ainsi, les vignobles

fleurissent, gazouillent et bourdonnent. Les insectes utiles y sont ménagés et on renonce généralement aux herbicides.

Rien n'est donné

Certains vignobles de la région du lac de Thoune présentent des pentes allant jusqu'à 75%, ce qui complique le travail des viticulteurs. Cela rend parfois impossible l'utilisation de machines. Cette difficulté apparente est en réalité un bienfait pour le vin: les vignes reçoivent en effet davantage de rayonnement solaire grâce aux pentes abruptes. Ce terroir apporte une grande diversité d'arômes, un bon degré de maturité et une acidité agréable. Cette dernière caractéristique est une denrée rare dans le contexte du changement climatique. Elle confère aux vins du lac de Thoune leur fraîcheur et leur fruité typiques. Dans cette région, les vents alpins frais d'altitude rencontrent de surcroît les masses d'air chaud du lac. Ce climat méditerranéen-alpin, associé au foehn automnal, permet la maturation idéale des raisins durant les journées d'automne, déterminantes concernant la qualité. ■