

DE SAISON Elle a longtemps embaumé nos vergers et jardins les mieux exposés avant d'en être éliminée. On redécouvre avec bonheur ce fruit exquis chez un producteur genevois, à l'heure de la cueillette.

La rare et délicate pêche de vigne fait un retour remarqué dans les vergers



Attestée sous nos latitudes depuis le Moyen Âge, la pêche de vigne a bien failli ne pas nous parvenir, menacée par l'intensification des cultures et la mécanisation des vignes. Au Domaine de Cherre, à Choulex (GE), elle fait partie du paysage depuis plus de cinquante ans. Les fruits sont transformés en eau-de-vie quand ils ne le sont pas en confitures, en tartes ou mangés directement.



© PHOTOS THIERRY PAREL

L'ensemblement est idéal, en surplomb du lac Léman et des plages genevoises de Corsier et d'Hermance; le verger exhale déjà un discret parfum de miel et de fleur blanche, face aux pieds de vigne qui avalent tout le haut du coteau. Au milieu du vignoble aussi, la petite cabane traditionnelle offre ses murs de bois aux pêcheurs qui y ont pris leurs aises. Ces prochains jours, une armada de cueilleurs viendra récolter les pêches de vigne d'Aloys Baudet et de son oncle René Dupraz, au Domaine de Cherre, à Choulex. Des cueilleurs délicats, tant ces fruits de petite taille à la peau veloutée, couleur carmin pour une chair blanche très juteuse, sont fragiles et sensibles aux chocs. Le verger avait pourtant bien failli disparaître. «Certains arbres ont été éliminés à mesure du renouvellement des pieds de vigne; on les a aussi déplacés pour la plupart à l'extérieur des vignes en raison de la

mécanisation, se souvient René Dupraz. Et il faut savoir que certaines années, ils ne donnent pas grand-chose. En 2007, quand il a gelé en avril, j'ai vu tomber toutes mes fleurs les unes après les autres.» Ainsi, l'année où Aloys a repris le domaine, en 2014, le verger n'a rien produit: «J'ai d'abord voulu les arracher. Et puis les gens avaient l'air tellement contents avec ces pêches qu'on les a gardées.» De quoi tirer un large sourire à Christoph Köhler, responsable des projets fruitiers de ProSpecieRara, fondation à l'origine d'un vaste programme de relance de ces anciennes variétés, qui avait rarement vu autant de surfaces dévolues chez nous aux pêches de vigne, soit quelque 6500 mètres. «À l'origine, les pêches de vigne sont aussi un marqueur intéressant pour le vigneron, permettant de surveiller l'apparition précoce de certaines maladies, tels la cloque ou le mildiou, avant de traiter

éventuellement l'ensemble à la bouillie bordelaise», explique le spécialiste. «Les premiers pêcheurs ont été plantés par mon oncle un peu comme un hobby, se rappelle René Dupraz, dans les années 50 ou 60, avant la mécanisation, à l'époque où on avait encore des chevaux.» Le verger n'est pas forcément homogène, même si la plupart des fruits évoquent une variété blanche très savoureuse dite pêche de vigne de Romont: «Juteux, couleur blanc crème, avec une peau légèrement amère qui s'enlève facilement, ce fruit de table convient aussi à la cuisson», selon le catalogue de ProSpecieRara. Il faut dire que l'obtention d'un jeune plant est assez facile pour un amateur, contrairement à la plupart des arbres fruitiers.

La récolte a débuté

Parmi ses particularités, on notera en effet que «les pêcheurs de vignes sont autogames ou autoféconds, à la différence de la plupart des arbres fruitiers: autrement dit, ils peuvent être multipliés à partir d'un simple noyau mis en terre, sans greffe», explique Christoph Köhler. Là-dessus, les soins au verger sont classiques: «On taille en février-mars, en gobelet, afin d'obtenir un buisson qui laisse pénétrer le soleil, un peu en hauteur aussi, afin de pouvoir cueillir sans échelle, indique Aloys. Ensuite, on éclaircit un peu, quand les fruits ont atteint la grandeur d'une grosse cerise. Et si nécessaire, par grande sécheresse, on arrose au goutte-à-goutte, ce qui n'a pas été nécessaire cette année.»

APPEL À NOYAUX

ProSpecieRara bataille depuis une dizaine d'années pour relancer la pêche de vigne. Grâce aux envois de particuliers, 80 variétés sont déjà enregistrées, la collection d'un passionné grison s'élève même à 160. «Nous lançons un appel aux jardiniers et arboriculteurs amateurs pour qu'ils envoient des noyaux et fassent part de leurs expériences, afin d'obtenir une base de données aussi large que possible, avec des variétés résistantes aux maladies se prêtant à la culture bio», indique Christoph Köhler, responsable des projets fruitiers. La diversité est ainsi plus grande qu'on pourrait l'imaginer, avec des fruits nommés Blutpfirsich (pêche sanguine) pêche de vigne de Romont ou jaune de Bordola, avec une gamme chromatique étonnante, du blanc crème au rouge violacé, en passant par un intense jaune mirabelle et un vaste registre de saveurs... Alors, qu'on se le dise, ne jetez pas vos noyaux !

La récolte est éminemment variable, mais l'an dernier, quelque 6 tonnes ont été cueillies: «Tout est valorisé par nos soins, y compris les fruits abîmés ou grêlés, qui seront distillés à Saconnex-d'Arve pour produire une eau-de-vie de pêche.» La vente sur place commence donc ces jours et autant en profiter: la saison est fugace, en général deux semaines vers la fin août et les fruits tellement délicieux qu'on aurait tort de s'en priver... En plus de les croquer crus, ils sont exquis en tartes, compotes ou confitures et peuvent même se congeler.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS <http://domainedecherre.ch>
www.prospecierara.ch/fr/peche-de-vigne

LE PRODUCTEUR ALOYS BAUDET

Aloys Baudet n'a que 20 ans quand son oncle René Dupraz propose de lui passer le témoin. Le Domaine de Cherre, à Collonge-Bellerive, a une histoire très ancienne. Mentionné dès le XIV^e siècle, son nom viendrait du latin, signifiant char ou chemin où peut passer une charrette et il est propriété de la famille Dupraz depuis la nuit des temps. Vitiagricole, il réunit vignes et grandes cultures ainsi des vergers, essentiellement les fameux pêcheurs, sur quelque 50 hectares. Après un CFC d'agriculture, Aloys étudiait la vitiviniculture à l'École de Changins (VD) quand son oncle a offert de lui confier le domaine. Il a pris le temps de terminer sa formation, tout en commençant à l'épauler à la vigne et aux champs. Le jeune homme est désormais locataire des terres familiales, se lançant peu à peu dans la création de ses propres cuvées. À terme, l'objectif serait de vinifier la totalité des neuf cépages, le raisin étant livré jusque-là à la Cave de Genève, et de replanter des arbres fruitiers. Les pêches sont vendues sur place au domaine, les moins beaux fruits passant en distillation.

