

# UN VIEUX CÉPAGE: LE COMPLETER DE GEORGES-CLAUDE BLANCHARD

Par Laurent Probst

**Le Completer est un «vieux» cépage du canton des Grisons, vraisemblablement originaire de la commune de Malans. Parmi ses synonymes on retrouve le nom de Malanstraube weisser (raisin blanc de Malans) où aussi Zürirebe. Sa première mention, retrouvée dans un document du Chapitre de la cathédrale de Coire, date de 1321.**

Son nom viendrait du terme latin *Completorium*, devenu *complies* en français, qui est la dernière messe du jour. C'est après cette messe, qui se tenait une fois le soleil couché, que les moines pouvaient boire un verre de vin de ce cépage.

L'ampélographie (qui décrit le cépage) ou plutôt l'ampélogie (qui étudie le cépage) n'a pu permettre de découvrir les parents du Completer, et donc dévoiler clairement son origine, que certains situent en Italie. Grâce à des tests génétiques réalisés par le biologiste valaisan José Vouillamoz, on sait qu'il est avec l'Humagne Blanc le parent d'un autre cépage rare: le Lafnetscha, cultivé par une petite poignée de viticulteurs hauts-valaisans. On ignore comment le Completer est arrivé en Valais. Mais on le sait présent dans le Vieux-Pays depuis quatre cents ans. Georges-Claude Blanchard, vigneron à Bougy-Villars



avait découvert le Completer durant sa formation dans une cave de la commune grisonne de Jenins. Désireux d'apporter une touche d'originalité et de diversifier un peu l'encépagement de son domaine viticole (80% de Chasselas), il s'est tourné assez naturellement vers ce cépage.

Selon l'Office fédéral de l'agriculture, il n'y avait que 3 hectares de vigne de Completer plantés en Suisse en 2009. D'ailleurs, lorsque Georges-Claude Blanchard l'a planté en 2013, sur une

parcelle de 900 m<sup>2</sup>, il s'était d'abord renseigné auprès de son pépiniériste pour en obtenir.

Cépage réputé certes bien qu'anecdotique en volume, il est pourtant considéré comme étant à fort potentiel qualitatif. Aussi, il fascine et intéresse nombre de professionnels. Outre quelques domaines grisons et zurichois parmi les plus réputés, plusieurs domaines valaisans en ont planté ces dix dernières années. Il possède du caractère, de la vinosité, une belle acidité, et une capacité de garde certaine, et enfin, une aptitude à être élevé en fût de chêne.

Georges-Claude Blanchard en produit un vin de façon récente. Le premier millésime n'a d'ailleurs pas été mis en vente. Le vigneron s'est dit «piégé par la nature et son désir de bien faire». Il a ramassé son raisin un peu tardivement. De fait, il reste un peu de sucre résiduel ce qui ne lui plaît pas. J'ai dégusté le deuxième millésime, le 2018. Le vin fait preuve d'un beau caractère. Il possède une belle robe jaune vert intense. Le nez possède un caractère herbacé mûr évoquant la livèche, et surtout des notes d'agrumes (pomelos et citron), ainsi qu'une note vanillée discrète. La bouche est riche et tendue, un peu épicée, offrant une belle finesse et une belle longueur finale. Le boisé est encore un peu marqué, mais sans apporter d'amertume. La finale est discrètement saline. L'élevage en fût de chêne confère à ce vin un style bourguignon. Le millésime 2019 est encore en cours d'élevage. Celui-ci se fait dans une barrique de 228 litres et dans

Publicité



**GCB** Blanchard  
VIGNERON-ENCAVEUR  
1172 Bougy  
021/808 72 26





une autre de 110 litres (du bois neuf et de deuxième passage), après débouillage. Quelques bonbonnes de verre participent aussi à l'élevage du vin. Georges-Claude Blanchard en a produit 500 bouteilles au total.

Le prix départ cave de ce vin est de Fr. 24.-, ce qui est un positionnement tarifaire raisonnable, compte tenu tant de la rareté que du potentiel de ce cépage.

Parmi les autres cuvées proposées par le vigneron, on trouve quatre cuvées de Chasselas, provenant des communes de Bougy-Villars, Féchy, Mont-sur-Rolle et Perroy, de quoi

permettre à l'œnophile de s'intéresser de près aux terroirs de La Côte. Le rare cépage Auxerrois est réalisé en vin sec et mousseux. Il rentre d'ailleurs parmi les cépages autorisés pour l'élaboration du crémant d'Alsace. C'est parmi les vins rouges que la diversité est plus importante: Pinot Noir et Gamay bien sûr (y compris une cuvée de Plant-Robert), mais aussi Gamaret et Garanoir. Cabernet-Franc et Merlot complètent cette gamme. Vigneron avant tout, Georges-Claude Blanchard se fait aider par un œnologue réputé pour la vinification de ses vins. ■

## i INFOS

Visites sur rendez-vous  
du lundi au samedi.

Et si vous passez à la cave et que  
c'est allumé, arrêtez-vous,  
vous serez les bienvenues!

Téléphone: 021 808 72 26  
info@blanchard-bougy.ch

► [www.blanchard-bougy.ch](http://www.blanchard-bougy.ch)

### Publicité

Devboard Sàrl - Les softs qui « durs » !

## WinClass 10 – Logiciel commerce QR code

Logiciel 100% Suisse – Service après-vente 100% Suisse – [www.devboard.ch](http://www.devboard.ch)



**Versions mon postes ou réseaux  
Pour démo et infos:**  
Devboard Sàrl  
Route de la Dent de Lys 41  
1669 Les Sciernes d'Albeuve (Haut-Intyamon)

079 204 25 54 - info@devboard.ch



Auberge Communele  
• DE FECHY •

021 808 03 35

**Les spécialités**  
Perches fraîches du lac Léman (selon arrivage)  
Tartare de bœuf au couteau  
Filet de bœuf  
Malakoff

Notre carte varie en fonction des saisons  
Organisation d'événements

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée  
[www.aubergefechy.ch](http://www.aubergefechy.ch)



Web and Marketing

15 ans d'activité et plus de 500 sites internet!

- personnalisé
- orienté marketing
- référencé
- simple et efficace



Monique Carole Denoréaz 079 33 99 613  
[www.webandmarketing.ch](http://www.webandmarketing.ch)



CTA SERVICES SA

La référence pour l'entretien et les services  
en Suisse Romande

Offres en ligne

[www.cta-services.ch](http://www.cta-services.ch) - ☎ 0800 000 810

Il Bio Locale est une  
épicerie écoresponsable Rolloise.

Vous trouverez chez nous des produits  
sains, des cosmétiques et des produits  
de nettoyage et d'entretien biologiques,  
vendus sans emballage.

Lu.-Ve. 9h-18h30  
Sa. 9h-17h

Grand Rue 25 à Rolle  
[www.ilbiolocale.ch](http://www.ilbiolocale.ch)



Il BIO LOCALE  
épicerie écoresponsable

[www.lombricomposteur.ch](http://www.lombricomposteur.ch)



Lombriculteurs  
depuis 1986

Écorces - Terreaux - Lombritonus  
Lombricomposteurs

Sylvain et Agnès Gerber  
Le Grand Pré  
CH-1867 Ollon

079 628 60 77  
[www.lombritonus.ch](http://www.lombritonus.ch)  
info@lombritonus.ch