

Le coin des adhérents

Le calendrier 2011 est arrivé, il est disponible à l'Engrangeon.

Vous y découvrirez des paysages de notre beau pays mis en valeur par les vigneron.

Monica Glet a su capter avec son objectif toutes les richesses de ce paysage que notre association s'attache à sauvegarder.

Un moment de convivialité, la fête de la St Vincent aura lieu le 22 janvier 2011, à la salle des fêtes de Prébois, nous pourrions découvrir les crus du Trièves 2010 et quelques surprises nous attendent.

La boutique de l'Engrangeon complète sa gamme de vins rares

Nous disposons en mono cépage de

- 3 Verdeses
- 2 Monduses blanches
- 2 Mollards
- 1 Chatus
- 1 Douce noire
- 2 Persans
- 1 Etraire de la D'hui

D'autres sont proposés en assemblage de plusieurs cépages

Et encore d'autres
Toujours à découvrir



Membres du Conseil d'Administration

- Président : Gilles BARBE
 Président d'honneur : André GROS
 Secrétaire : François de VALENCE
 Trésorier : Samuel DELUS
 Membres : Gisèle PERDIGON
 Marc GACHET
 Pascale COLIN MADAN
 Gérard DELUS
 Sophie CELLES
 Maxime POULAT
 Daniel ANDRU
 Jean François HELLY



VIGNE set VIGNERONS du TRIEVES
L'Engrangeon - La Halle
38710 MENS

Téléphone : 04.76.34.90.19
Messagerie :
vignesvigneronsstrieves@orange.fr
vttlengrangeou@orange.fr

Rhône-Alpes

Parole de vigneron

Mon père, Albert Riondet, né en 1905 n'était pas vigneron. Il fut de 1945 à 1962 marchand de vin à Monestier de clermont. Il ne commercialisait pas le vin produit dans le Trièves mais le faisait venir par citerne du Languedoc. Il le conditionnait alors en tonneaux ou en bouteilles et le livrait dans la région à ses clients.

Albert finit sa vie à la maison de retraite du village où il décéda en 1999 à l'âge de 94 ans. Le vin conserve, n'est-ce pas ! Lors des repas qu'il y prenait, il buvait volontiers son « canon », comme il l'a-

vait fait toute sa vie. Le seul inconvénient, c'est que les braves dames de la résidence se croyaient obligées de compléter son verre avec un grand coup d'eau, ce qui en faisait une insipide piquette. Un jour, comme je le voyais grimacer en buvant ce bien triste breuvage, je lui dis : « Ca n'a pas l'air bien bon, hein, p'pa ! » Il me répondit alors malicieusement : « Non, mais le plus dur, vois-tu, c'est de trier le vin... »

Lui, vieux marchand de vin, m'avait donné le conseil suivant, que j'ai tou-

jours suivi à la lettre : « Ne mets jamais d'eau dans ton vin, le marchand de vin en met assez ! ». Il m'avait raconté aussi l'anecdote suivante. On avait fait déguster à l'aveugle à un vigneron quelques crus dont il devait deviner l'intitulé. Par malice, dans la série de verres, on avait glissé un verre d'eau. Quand notre vigneron arriva pour goûter ce dernier, il y trempa à peine les lèvres et déclara : « Celui-là, je ne sais pas ce que c'est, j'en ai jamais bu ! ».

Lionel Riondet

Ce vin doit porter un jour

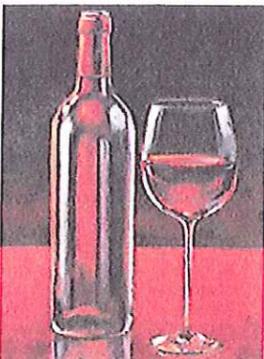
Des bons mots de la jeunesse,

Des erreurs à la sagesse,

Des feux même à la vieillesse,

Et des désirs à l'amour

A. BERTIN



Décembre 2010

Numéro 6



La Treille

« Nous sommes trop haut pour avoir des vignes. Et cependant, nous en avons... »
Jean Giono, Le petit vin de Prébois

La Région Rhône-Alpes nous soutient



Un projet qui s'inscrit dans le paysage

Dans ce numéro :

Des nouvelles du réseau 2

Trinquons ! 2

La vinification 2/3

Présentation d'un cépage 3

Le coin des adhérents 4

Paroles de vigneron 4

400 ! Qui l'eut « crus » ?

Nous partîmes quelques uns, et nous retrouvâmes 400.

Membres actifs, de soutien, par plaisir ou conviction, chacun d'entre nous a ses raisons mais nous sommes bien 400 à pousser, tirer, soutenir cette démarche qui a pour motivation commune un amour au Trièves.

Parmi nous, des personnes de tout horizons et régions, des entreprises, associations, structures territoriales, administrations.

Merci à tous pour ce soutien et rendez-vous pour 2011

La suite en 2011

Nous allons poursuivre la plantation. Cette année 2011 verra le coteau de Mens au Serre Bertras accueillir 2 vignes conservatoires avec des cépages anciens qu'il nous reste à définir.

Le défrichage d'autres parcelles est prévue sur la commune de Prébois pour la future plantation 2012.

Ils nous accompagnent !

Plusieurs structures territoriales et administratives nous accompagnent.

Tout d'abord le CDRA Sud Isère, à travers sa commission agriculture qui a trouvé dans notre projet des objectifs et des valeurs qui sont reconnues dans les axes de travail du territoire.

Le Syndicat d'aménagement du Trièves nous a proposé dans le cadre du programme LEADER

du Gal Vercors Trièves, qui soutient des structures comme la notre qui s'inscrivent dans l'économie locale du paysage, garantes d'une identité et de la typicité du territoire, vivant et évolutif, facteur de lien social et d'identité culturelle. Nous avons été reçus.

Ce programme allie des fonds Européens, cofinancés par le Conseil Général, la Région Rhône-Alpes et des fonds propres.

Ces fonds n'étant pas disponibles immédiatement, la MCAE (développeur économique et solidaire) nous octroie un fonds d'amorçage pour une aide à la trésorerie remboursable dans un an.

Malgré toutes les difficultés administratives et réglementaires que nous rencontrons, nous avançons en relation avec le service des douanes et Franceagrimer (branche du ministère de l'agriculture).

L'installation d'un jeune

Le projet associatif de 2008 affichait son intention d'accompagner l'installation d'1 ou 2 jeunes agriculteurs.

En octobre 2010, nous avons embauché Samuel DELUS à temps partiel afin de poursuivre le travail d'accompagnement de l'association.

Dans le même temps Samuel lance son installation auprès de la Chambre d'Agriculture et la MSA, il a effectué une demande de droits de plantation pour 2011.



Son projet est en cohérence et complémentaire avec les objectifs de l'association. Pour nous cela serait une manière officielle de stabiliser et officialiser cette culture traditionnelle sur notre territoire.

Notre seul souhait est qu'il réussisse et que d'autres le suivent.

Un grand merci à
Florin Malafosse (SAT)
Marion Blaise (MCAE)
Sébastien Bezelga (CDRA)

Meilleurs vœux pour
la nouvelle année

Gilles



L'histoire nous laisse des traces,

Des nouvelles du Réseau



Réseau vignobles et cépages rares



Fonds Social Européen

La prospection des ampélographes sur la commune de Prébois nous informe que la plupart des cépages sont des hybrides producteurs directs. Malgré tout, plusieurs découvertes ont été réalisées (Etraire de la D'hui, Joubertin, ...).

Un réseau qui prend forme, l'ensemble des fiches descriptives qui formalisent nos expériences sont finalisées et serviront à chacun.

Une réunion spécifique sur les cépages anciens et les modalités de replantation et d'inscription au catalogue s'est déroulée en présence des administrations concernées.

Cette démarche sera à poursuivre à l'avenir afin de ne pas perdre ce qui pourrait être unique.

Pour info l'assemblée générale du centre d'ampélographie alpine aura lieu le 05/02/2011 à Montmélian à 14h00, elle sera suivie d'une dégustation qui chaque année est des plus remarquables.

Les occasions ne manquent pas, alors trinquons !

Il est de tradition, quand on boit un verre en bonne compagnie, de trinquer. C'est une vieille pratique qui a son origine au Moyen Age. Lorsqu'on scellait un accord, on heurtait les verres de façon à ce qu'un peu de liquide de chaque verre se transvase dans l'autre. On prouvait ainsi que le breuvage présenté n'était pas empoisonné, puisqu'on avait bu une parcelle du contenu du verre offert. A cette époque, les négociations n'étaient pas de tout repos...

Il est de tradition, lorsqu'on trinque, de porter parfois ce qu'on appelle aujourd'hui un toast, plus joliment intitulé naguère « santé ». L'une des formules rapportées, selon divers témoignages écrits, était celle-ci :

« A Noé, patriarche digne, qui le premier planta la vigne ! »

Dans la bible, en effet il est rapporté que Noé, après avoir débarqué de l'arche ses

couples d'animaux, planta un cep qui fut à l'origine de la production du vin. Elle est bien vieille notre boisson préférée ! Il y est dit aussi que Noé fut puni par Dieu pour s'être trop adonné au divin breuvage...

Pendant la période révolutionnaire, de nombreuses manifestations publiques furent organisées dans les communes pour marquer les grands événements nationaux : fête de la fédération, anniversaire de la bataille de Valmy ou de la mort du roi... Ces manifestations se terminaient bien sûr autour d'un verre et les libations duraient parfois... un certain temps. A Monestier de Clermont, dans le compte-rendu d'une de celles-ci, le rapporteur conclut ainsi : « Et nous nous séparâmes après avoir porté force santés à la République... ».

Lionel Blondet



La vinification cela s'organise

Pendant que les vignes poussent, il faut prévoir d'accueillir le raisin, produit de la terre et du travail des hommes. Tout d'abord un local, si possible non exposé au soleil afin de garder la fraîcheur. En 2009, nous avons réalisé un bail avec la commune de Prébois pour un local près de l'église, cela est de bonne augure quand on sait toute l'influence qu'a eu la religion sur la viticulture et le vin au

cours des siècles.

L'installation de ce local à Prébois permet également de poursuivre une histoire et toute cette richesse culturelle qu'a pu écrire Jean Giono dans ces textes. Ensuite, il faut prévoir des équipements si possible en bon état, ceci afin de permettre d'assurer une bonne qualité des produits vinifiés.



Cette opération a été réalisée en 2010, avec l'achat de matériels professionnels (Pressoir hydraulique, égrappoir fouloir, cuves...).

Ce local équipé donne à nos vignerons la possibilité de réaliser des produits avec des saveurs qui se rapprochent de leur personnalité et de leur envie.

En effet, la vinification permet à partir du raisin, d'obtenir différents produits possibles qui peuvent dégager des saveurs et des arômes bien différents qui traduisent les spécificités d'un terroir et la personnalité d'un vigneron.

Différentes techniques peuvent être utilisées :

Au départ les vendanges sont réalisées en fonction de la maturité du raisin (présence du sucre qui donnera le potentiel d'alcool) ce choix est fait par le vigneron.

Ensuite, il décide au moment de rentrer son raisin en cuve, d'égrapper plus ou moins sa vendange (retirer la rafle), ceci aura une influence sur l'amertume et l'astringence. Il peut également presser avant de cuver, choisir de laisser fermenter avec la pulpe ou seulement le jus. Décider du temps de fermentation, agir sur la température. Tout cela imprimera des caractéristiques spécifiques et différentes en fonction du choix effectué, tout en gardant la structure du cépage.

Mais cela n'est pas fini, il peut poursuivre en choisissant de faire une malolactique (2ème fermentation), ce qui transformera les acides pour rendre le vin plus fin ou plus rond. Intervient encore les soutirages afin d'éclaircir le vin, le laisser se reposer de différentes manières et plus ou moins longtemps, ce sera alors l'élevage.

Cela nous donne une idée des saveurs et arômes différents qu'un vin peut dégager. Voici là, seulement une partie, de toute la complexité d'un travail et de l'expression, traduite dans le vin. A travers ces choix, chacun peut chercher et peut être trouver le vin qui lui correspond le mieux, car les arômes qu'il dégage lui rappellera des souvenirs les plus lointains, ou lui permettra d'exprimer ce qui là de plus précieux en lui. Ceci pour le plus grand plaisir de nos papilles et le bonheur de trinquer à notre santé.

A la votre, Messieur'Dames !



Présentation d'un cépage

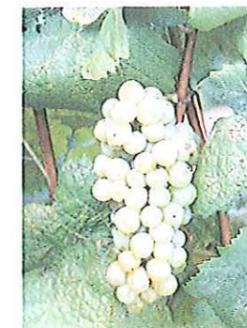
Le Bia Blanc

Ancien cépage de la Vallée de l'Isère et du Rhône. Le Bia blanc était souvent associé avec d'autres cépages (maclon jacquère, marsanne). On lui trouve une certaine ressemblance avec le ribier ou petit ribier rencontré dans les jardins ethnobotaniques de la Gardie à Rousson (Gard). Aujourd'hui, le Bia blanc et le Bia gris ne sont prati-

quement plus présents dans le vignoble d'où une disparition quasi certaine.

Débourrement tardif. Affectionne particulièrement les terres profondes de coteaux bien exposés. Il est assez vigoureux, sa production est moyenne, à tailler long de préférence. Sensible au mildiou et un peu à la pourriture grise. Maturité 2ème époque.

Donne un vin agréable et parfumé.



Le Joubertin

Cépage découvert en 1835 dans une vigne de Claix par M. Joubert. Il est très vigoureux. Il donne des vins très colorés et corsés, mais un peu acides.