Association Vignes et Vignerons du TRIEVES

Décembre 2008

Numéro 2

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

Dans ce numéro :

CA du 15/11/2008 2

Actions 2009 2

Projet film documentaire 2

Relation avec CAAPG 3

Présentation cépage 3

Le coin des adhérents 3

Parole de vignerons 4

Les Gouttes de Dieux

Manga à ne pas manquer en 3 volumes déjà parus chez Glénat.

Un plaisir du vin à délecter en image.

On attend la suite avec impatience ...

Les Dieux de la vigne de Prébois

Un calendrier 2009 unique pour guider votre année, avec des photos de vendangeurs au milieu des vignes...

Ils ont osé !!!

En vente dans le Trièves

Réservez le!

« Recensement »
Il est temps de réagir et de se mobiliser !

L'inventaire des vignes et vignerons du Trièves était l'action majeure et nécessaire décidée lors du conseil d'administration du 18 avril 2008.

Il nous a paru primordial d'avoir une vision réelle de la situation actuelle, ceci afin de connaître l'évolution de cette activité et déterminer les axes de travail pour maintenir la vigne dans le Trièves.

Depuis la fin de l'été, ce recensement est réalisé par François de Valence. La démarche a été de consulter les registres officiels de déclaration dans les mairies des 29 communes des cantons de Monestiers de Clermont, Clelles et Mens.

Le bilan fait apparaître qu'il reste 13 communes sur 29 qui possèdent encore des vignes.

50 vignerons

8 hectares de vigne

200 Hl de production

Canton de Monestier

11 vignerons

1,5 hectares

40 hectolitres

Canton de Clelles

4 vignerons

0,6 hectare

5 hectolitres

Canton de Mens

35 vignerons

5,9 hectares

145 hectolitres

Vendanges aux Roses (il y a quelques années ?)

Chaque année plusieurs vignes sont délaissées dans le Trièves, presque toujours en raison de l'âge du vigneron, et faute de successeur ou de repreneur. La situation du vignoble trièvois connaît une évolution rapide : on peut évaluer les abandons à quelque 10 % par an. Ainsi, six vignerons ont cessé de cultiver en 2007.

En raison de cette évolution rapide, les chiffres globaux du recensement ont été très légèrement arrondis pour être plus clairs.

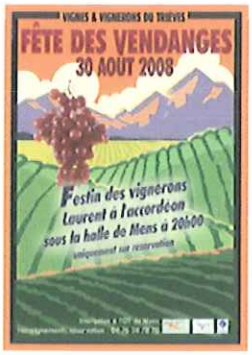
Fort de ce constat, il est primordial de convaincre les vignerons en activité de ne pas arracher leur vigne, de prendre contact avec l'association pour trouver une solution à mettre en œuvre pour sauvegarder ce qui peut l'être.
Il est nécessaire de mobiliser les forces vives du territoire, Elus locaux, régionaux, partenaires potentiels (financiers et techniques ...) afin de mettre en place une organisation pour reprendre, entretenir et cultiver ce patrimoine local.

Au vue des contraintes administratives, il est nécessaire d'aller très vite.

La réussite de ce projet dépend pour beaucoup, de la volonté de chacun des acteurs à se mobiliser avec l'association.

Je vous sollicite et vous encourage à nous aider dans cette démarche.

GB.



Conseil d'administration du 15 novembre 2008

Après avoir fait un bilan 2008 sur les diverses manifestations auxquelles nous avons participé, et celles que nous avons organisées comme la fête des vendanges. Nous constatons un soutien et une prise de conscience de la population du Trièves, aux objectifs de l'association.

Au vue du bilan du recensement et après des échanges entres nous sur les différents points, l'action prioritaire dégagée est de conserver les 8 Ha qui restent présents sur le Trièves.

Aussi plusieurs actions pour 2009 sont à mettre en œuvre pour engager la démarche de sauvegarde et de mobilisation du plus grand nombre sur ce projet.

Le vin de Prébois

On raconte qu'il y a très longtemps, entre Provence et Dauphiné, l'écorce terrestre fut agitée de violentes secousses. Le Trièves en naquit. Planté en son centre, Prébois et ses vignes : Chantemerle, Moulin vieux, La Blache. Des noms qui se dégustent.
Prébois et son vin. Quand on s'en verse, il ne s'écoule pas, il bondit dans le verre, disait Giono.

Regardez-le. L'œil y pénètre à peine. Son rouge est sombre, profond comme un lac de montagne. Sa couleur se propage, s'ourle d'une auréole qui mange la lumière puis vous la restitue. Même vide, le verre s'en souvient.

Reniflez-le, à petits coups de nez rapides comme un chien cherche la piste sur un sol caillouteux surchauffé par juillet.
Goûtez-le. C'est une poignée de main qui vous étreint les papilles. Il assemble cimes et plaines, glace et soleil. Il a le caractère de ceux qui l'ont formé : direct et franc

Daniel ARDOUIN

Actions prioritaires à mettre en œuvre en 2009

Action 1 : Solliciter les vignerons encore en activité afin qu'ils tentent de prendre des mesures pour sauvegarder leurs vignes.

-> Gilles Barbe

Action 2 : Disposer d'un local identifié pour déposer du matériel commun (possible sur Prébois)

-> Gisèle Perdigon

-> André Gros

Action 3 : Réaliser un documentaire patrimonial, paysager, culturel et vivant sur la vigne et le vin dans le Trièves.

-> François de Valence

Action 4 : Défrichage de parcelles pour mise en œuvre conservatoire et vignes

-> Samuel Delus

-> Gérard Delus

Action 5 : En relation avec la Suisse, expérimentation dans le Trièves de cépages issus d'hybrides, donnant des Vitis viniféra résistants aux maladies.

-> Gérard Delus

Action 6 : Mettre à disposition des vignerons des services (formation, renseignements…)

-> Daniel Zegna

-> Marc Gachet

Mémoires de vignerons : un film documentaire en projet pour 2009

Il y avait alors pratiquement une vigne dans chaque famille. Notre vin, il fallait le produire. Il ne venait pas d'ailleurs, ou si peu. Et l'eau n'était pas bonne comme aujourd'hui.
Grands et petits participaient à la taille et à la vendange, joyeusement, même si les pentes étaient raides. Pensez, nous avions quelque 350 hectares de vigne dans le Trièves, dans tous les villages.
Quelques vignerons ont encore la mémoire de cette époque, de ces coteaux de vigne partout, avec d'innombrable petites parcelles. Ils peuvent encore raconter Prébois au temps de Giono, parler des outils et des récoltes, du travail et des fêtes.
Pour conserver la mémoire de ces traditions qui appartiennent à notre culture, l'Association prépare la réalisation d'un documentaire. Pour rendre hommage aux vignerons qui ont façonné le Trièves pendant des décennies, et expliquer aux plus jeunes que les anciens avaient fait du développement durable, bien avant nous !!

FdV

Relation avec le Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet (CAAPG)

M. José VOUILLAMOZ ampélographe* suisse nous a présenté, lors de l'assemblée générale du CAAPG du 22/11/2008 à Cevins en Savoie., une partie des résultats de ses recherches sur les cépages anciens et oubliés.

Il a recensé environ 126 cépages pour une future collection du Centre d'Ampélographie qui couvrent l'arc Alpin.

Il effectue aussi des recherches ADN sur les cépages oubliés afin de connaître leur origine et leur lien de parenté.

On peut lire dans cette liste que des cépages sont liés au département de l'Isère (Etraire de la Dhuy, Bia blanc, Chany gris, Mècle de Bourgoin, Peloursin, Verdesse, Joubertin, Persan, Servanin, Onchette).

L'Onchette serait un cépage typiquement du Beaumont, Valbonnais et Trièves d'avant phyloxéra et 50% de la production de cette époque aurait été faite avec ce cépage.

Des pieds de ce cépage sont d'ores et déjà prévus pour être replanté dans la vigne conservatoire sur une parcelle de Prébois.

L'histoire se lit dans les livres, mais se construit au présent.

* Science de la vigne, étude des cépages

Fête du vin nouveau au Petit Moulin

Des anciens prenant la relève,

Tout comme eux pressant le raisin,

Ils sont vignerons en Trièves,

Et nous offrent aujourd'hui leur vin.

Goûtons voir,oui,oui,oui !

Goûtons voir ce que vaut

Goûtons voir de ce vin nouveau.

15 novembre 2008

Michel HELLY

« Sur l'air des chevaliers de la table ronde »

Présentation d'un cépage

L'Onchette appelé aussi ouchette, n'a été décrit par personne, il est ignoré des ampélographes Pulliat, Viala et Rosendra. Ce cépage est mentionné au congrès des viticulteurs à Dijon en 1845 par Gras et Buesson. Article repris dans le Progrès Agricole de 1897. Il est signalé dans le bulletin de l'OIV (Office International de la Vigne et du Vin) de 2004 comme ayant un lien possible de parenté avec le Gouais*.

Cité par Pierre GALET dans son ouvrage « Cépages et vignobles de France », et dans « Ampélographie Française en 1990 », il nous informe qu'une surface de 12ha est cultivée en référence du cadastre viticole de 1958. Répartie sur 28 communes principalement dans la vallée du Drac de Nantes à Ratier à Beaufin ainsi qu'à Entraîgues et Valbonnais. Ce cépage existe aussi à Roissard, Lavars, St Aray et Mayres Savel. Dans le cadastre de 2006, l'Onivin ne mentionne plus ce cépage.

A nous de retrouver ces traces, avis aux amateurs !!!

* Aujourd'hui, le Gouais est devenu un cépage très secondaire qui a pratiquement disparu de la culture dans la plupart des vignobles modernes.
Pourtant, par le passé et notamment durant le Moyen-Age, il a connu un développement très significatif, non seulement en France mais aussi en Europe. A la lumière de travaux récents portant sur l'analyse moléculaire, ce cépage s'est avéré être un géniteur particulièrement important et efficient.
Depuis la découverte du rôle joué par le Gouais en tant que géniteur de cépages renommés comme le Chardonnay ou le Gamay (Bowers *et al.*, 1999),
Des recherches ont été poursuivies et approfondies concernant cette variété.
Parallèlement, les analyses moléculaires ont été étendues à la majorité des cépages français en collection au Domaine de Vassal (INRA) ainsi qu'à un certain nombre de cépages d'origines diverses.
L'Onchette fait partie de ces cépages et a été identifié parmi les 78 cépages sur 540 ayant un lien de parenté avec le Gouais.

Association Vignes et Vignerons du TRIEVES

Le coin des adhérents

L'association va recenser les vignerons décidés à "vendre" leurs crus aux membres de l'association. Nous établirons une liste, avec des coordonnées disponibles.
Un dépôt sera installé à l'Atelier à Mens ou des bouteilles pourront être retirées.
Pour les adhérents vignerons, une fiche juridique pratique va être préparé, qui fournira les informations qui pourraient être utilles.
Une réflexion est en cours pour mettre en place un réseau qui rendrait des services aux vignerons (achat matériel, échange, renseignement techniques, formation ect ...).

Pour le calendrier 2009 « les Dieux de la vigne de Prébois », le prix sera de 8€ pour les adhérents (au lieu de 10).

Suite à décision en CA, toute adhésion après le 15 novembre 2008 sera comptabilisée sur 2009.

Vous pouvez renouveler votre adhésion dés maintenant, ou bien à l'assemblée générale qui sera courant Mars, ou encore plus tard au moment opportun pour vous.

Vignes & vignerons du Trièves

Membres du Conseil d'Administration

Président :	Gilles BARBE
Vice-Présidents :	André GROS
	Samuel DELUS
Secrétaire :	François de VALENCE
Membres :	Gisèle PERDIGON
	Marc GACHET
	Daniel ZEGNA
	Gérard DELUS

VIGNE et VIGNERONS du TRIEVES
Rue Faubourg St Germain
38710 MENS

Téléphone : 04 76 34 60 91
Messagerie :
vignesvigneronstrieves@orange.fr

Ils ont dit :

Le phare éclaire la mer.

Le vin éclaire la vie.

La gnôle éclaire l'esprit.

Paul éclaire l'alambic.

Parole de vignerons

Distillateurs et bouilleurs, un lien social, un rite culturel...

Aux premiers jours de novembre, l'alambic s'installe à Lavars, c'est le début d'une campagne pour Bernadette et Paul.

Ainsi, chaque bouilleur de crus amène le fruit de sa cueillette et de son travail, afin d'en tirer une eau claire et parfumée qui emporte les sens « la goutte ».

Moments forts et lieu de rencontres et de convivialité pour 3 villages du Trièves.

L'alambic se dirige sur le Monestier du Perçy et le Perrier. On se rapproche de l'hiver et dans un nuage de vapeur, on aperçoit les sourires, les grimaces, les rides qui retracent la vie qui se racontent autour de la chaudière, et qui réchauffent les cœurs.

Une Tradition Paysanne

Distillateurs et bouilleurs conservent encore cette tradition, garante d'un esprit villageois.

On prend son temps pour la faire, « ça coule petit, respire ce parfum, c'est l'âme

du vin » ceci est un gage de qualité.

En début de coulée, l'alcoomètre indique 85°, une petite lichette pour s'assurer de la qualité du produit, d'accord; mais attention de ne pas dépasser la dose raisonnable.

Dames-Jeannes sont là ! pour récupérer ce nectar, et le conduire en cave. Et c'est ainsi que mise en tonneau, cette eau de vie donnera encore « la part des anges » et un petit peu de bonheur aux hommes.