

CHAPITRE 1

Origines de la vigne en Trièves

Géographie, paysage

Le Trièves⁽¹⁾, véritable entité géographique est bordé à l'ouest par les falaises du massif du Vercors, à l'Est et au Sud par celui du Dévoluy. Cela donne naissance à une vaste dépression, sorte de cirque, dans lequel évoluent les deux principaux cours d'eau qui le drainent et ont façonné ses coteaux argilo-calcaires, le Drac et l'Ébron. C'est un paysage ouvert, de « montagne douce » dans lequel les données géomorphologiques expliquent l'implantation des hommes, de leurs activités et des voies de communication.

Histoire

Si l'implantation humaine dans le Trièves semble être relativement tardive, il n'en reste pas moins qu'une fois

les voies de communication ouvertes, il devient très vite un lieu de passage, un carrefour d'influences diverses (Italie du nord, Alpes du sud et du nord).

À la moitié du XIX^e siècle, il existe ainsi 300 hectares de vignes dans le Trièves, pourtant, il n'est pas reconnu comme un territoire viticole. Les vignes étaient cultivées par les paysans au même titre que d'autres cultures. Territoire de cultivateurs en premier lieu, il n'y a rien d'étonnant à ce qu'ils aient eu très tôt l'envie et le besoin de produire leur propre vin. Les vignobles ayant besoin d'un bon ensoleillement, ils se sont tout naturellement posés sur les coteaux des versants sud et sud-ouest : la Blache, Moulins-Vieux et Chantemerle à Prébois, Serre Bertras à Mens, les Roses au Mas Martinenc, la Côte du Court, la Côte Mandaire,



Les vignes au Pont de Brion sur la commune de Roissard au début du XX^e siècle

Le Gambet et Brion pour Roissard. Également depuis Pellafol, tout le long du Drac, les vignes se cramponnaient à de petits adrets sur les pentes écorchées qui descendent jusqu'à la rivière. Il est dit d'ailleurs qu'il ne fallait pas avoir le vertige pour aller à sa vigne.

Les vignes sont présentes sur toutes les terrasses bordées par des murets et coteaux accessibles depuis bien longtemps comme à Cordéac et l'on peut constater sur l'atlas culturel des Alpes occidentales, la présence de villages (châtellenies) **qui produisaient le vin afin de fournir le Dauphin** (Avignonet, Monestier de Clermont, Cornillon en Trièves...).

Si l'on poursuit dans la gorge, la vigne était présente jusqu'à Treffort, Sinard et Avignonet.

La présence de vignes dans le Trièves

est aussi attestée par les archives produites par l'administration de l'époque⁽²⁾. Dans une grande enquête agricole, lancée en 1927 par le ministère de l'agriculture, destinée au recensement de l'agriculture et du bétail, les données parlent d'elles même : sur les 10 communes du canton de Mens, au moins 8 possédaient de l'outillage viticole. En tout, 28 pressoirs (dont des pressoirs à raisins) sont recensés

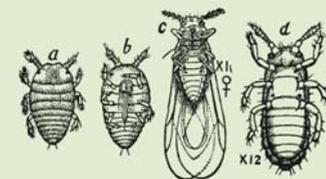
Révision des feux de l'année 1700 en Trièves⁽³⁾ «...depuis l'année 1685, les vignes n'ont pas produit de quoi payer la moitié de la culture, et il arrive souvent que les raisins ne peuvent point mûrir et qu'on est obligé de les chercher sous la neige, et le vin qui en provient est en petite quantité, et si vert qu'à peine le peut on boire, ne se débitant dans les cabarets que du vin de Provence et de Diois »

Le Phylloxéra

Le phylloxéra de la vigne est un minuscule puceron originaire d'Amérique du nord. Il fut responsable, dans la deuxième partie du 19^e siècle, d'une terrible catastrophe causant d'épouvantables dégâts sur les vignobles français et européens. La recherche d'un remède pour combattre le fléau a monopolisé toute l'énergie des viticulteurs, des scientifiques et des hommes politiques.

En 1863, les vignobles de Pujaut, dans le Gard, sont atteints par une mystérieuse maladie qui provoque le dessèchement des sarments et des feuilles, entraînant la mort des ceps.

En 1868, la maladie s'étant propagée à une vitesse foudroyante, la société centrale d'agriculture de l'Hérault nomme une commission d'experts qui se rend dans le Vaucluse pour étudier les vignes malades. Ils découvrent dans les vignes dévastées la présence de « centaines, de milliers de pucerons vus à divers états de développement ». À la fin de leur visite dans les vignobles touchés, un rapport est publié dans plusieurs revues agricoles. Le message est clair : « Quelque peu agréable que soit le rôle de prophète de malheur, il est de notre devoir de faire connaître la pénible impression que nous



Phylloxera, p. 1628.

rapporçons de Provence, et de sonner le tocsin d'alarme... Le mal est déjà immense, il a un caractère contagieux auquel on ne peut se méprendre, et si le fléau ne disparaît pas comme il est venu, si un remède prompt et énergique n'est pas trouvé, avant dix ans, la Provence n'aura plus une seule vigne...»

Les scientifiques vont finir par mettre en évidence la présence des larves du puceron sur les racines malades et d'appeler l'insecte « **phylloxéra vastatrix** » (du latin dévastateur), un phylloxéra proche de ceux vivant sur des chênes et qui provoquaient le dessèchement des feuilles, d'où leur nom (du grec phyllon « feuille » et xeros « sec »).

Pour exemple dans le Trièves⁽⁴⁾ : en 1902, un état de la situation viticole sur la commune de Saint-Martin de Clelles spécifie que sur 18 ha de vigne, 14 ont été détruit par le phylloxéra, en 1904 il ne reste plus que 2 ha.

dont un hydraulique à Saint-Baudille et Pipet ! De même, les communes de Mens et Pellafol (qui faisait alors partie du canton) comptabilisent respectivement 22 et 40 pulvérisateurs à vigne pour 99 et 78 exploitations agricoles répertoriées : c'est dire si la vigne était présente.

Les vignes cultivées sont dites de « consommation familiale » ce qui leur donne un caractère administratif particulier. Cela conduit inexorablement au déclin de cette production - puisque les droits ne se transmettent pas - bien plus que le phylloxéra n'a pu faire de mal dans les années 1860...



Palissage de la vigne au Serre Bertras à Mens

CHAPITRE 2

La vigne en Trièves aujourd'hui

Vignes et vigneron du Trièves : une alchimie

« Si rien n'est fait, il n'y aura plus de vignes pour les générations futures dans le Trièves »

Si 300 ha de vignes étaient présents sur le territoire autour de 1850, en 2007 il n'en restait que 8... Le 22 mars 2008, l'association **Vignes et vigneron du Trièves** naissait suite à un constat alarmant « *Si rien n'est fait, il n'y aura plus de vignes avant 10 ans dans le Trièves.* » Vignes et vigneron du Trièves, c'est la **poursuite d'une histoire et d'une richesse culturelle** que déjà Jean Giono décrivait dans ses textes.

L'association agit activement autour de trois grands principes qui reposent

sur l'**ancrage territorial**, une **dynamique sociale et solidaire** et la **préservation d'un patrimoine agricole et culturel**, pour la sauvegarde des vignes et des fruitiers du Trièves.

La première démarche est d'encourager les propriétaires à ne pas arracher le peu de vignes restantes et surtout, trouver les moyens de se procurer les droits pour pouvoir replanter et ainsi sauvegarder ce patrimoine paysan.

Aujourd'hui il existe des plantations classées en **vignes conservatoires et expérimentales**. Elles regroupent des cépages très anciens, autochtones ou importés lors de la crise du phylloxéra. Ces cépages sont adaptés au milieu de moyenne montagne et au climat du Trièves.

Avec un regard un peu entraîné, on arrive encore, sur les versants bien

exposés, à voir d'anciennes terrasses en coteaux accompagnées de petites cabanes, lieux privilégiés pour la culture viticole.

Un patrimoine local, paysan et paysager

La préservation de ce patrimoine agricole et culturel permet la sauvegarde de cépages et de fruitiers oubliés du Trièves dans le cadre d'un conservatoire expérimental. Cette démarche propose la **mise en valeur du paysage, la préservation de savoirs et de savoir-faire** et l'élaboration d'un **produit local**.

Une démarche pour un développement durable du territoire

La culture viticole est réalisée dans le respect de l'environnement et pour une préservation de la **biodiversité**.

Un lien social et intergénérationnel est maintenu, en facilitant l'installation de jeunes vigneron, sur les parcelles menaçant de disparaître. Cela a permis la **création d'emplois** et la **mutualisation de moyens** pour leur permettre d'exercer.

Depuis 2008... un long chemin parcouru

En 2013, l'association rassemble quelques 250 adhérents. Particuliers, collectivités locales, associations, fondations et autres entreprises participent à son dynamisme. C'est plus d'un hectare et demi de vignes sauvées de l'abandon et 6 000 m² de vignes nouvelles plantées, avec notamment un cépage oublié,



Le saviez-vous ?

C'est à la fin du 3^e siècle, qu'est né Vincent, à Huesca, en Espagne :

Une légende moderne veut qu'il s'arrêta un jour au bord d'une vigne pour échanger quelques mots avec les vigneron. Pendant ce temps, son âne brouta de jeunes pousses de vigne. À la récolte suivante, le pied de vigne brouté fut bien plus productif que les autres. L'âne du Saint venait d'inventer la taille de la vigne et par là même, Vincent devint le Saint patron des vigneron !

Une touche de patois...

À la Toussaint, bois ton vin, laisse l'eau pour le moulin

« *A la toussan buoun toun vi laisso l'aïgo par lou mauri* »

Encépagement

Un recensement des vignes a été établi à partir des déclarations annuelles des vignerons pour l'année 2007 déposées en mairie.

Sur 29 communes, 13 possèdent encore des surfaces de vigne (50 vigneron - 8 hectares - 200 hl)

Canton de Clelles

4 vigneron 0,6 ha.....15 hl

Canton de Monestier de Clermont

11 vigneron 1,5 ha40 hl

Canton de Mens

35 vigneron, 5,9 ha145 hl

Concernant les cépages, l'ensemble des éléments caractéristiques ci-dessous proviennent de l'inventaire national effectué en 1958⁽⁵⁾.

La présence quasi généralisée de cépages hybrides de type Baco, Seibel, Landau dans toutes les communes est notifiée dans cet inventaire. La présence des raisins noirs était majoritaire, un cépage blanc existait malgré tout dans les vignes, il s'agit du Rayon d'or.

Quelques exemples de communes possédant des vignes avec les cépages qui étaient répertoriés présents :

Mens

En 1892, 18 ha de vignes sont cultivés et en production. 12 ha de nouvelles vignes sont plantés.

En 2007, il ne reste plus que 0,8 ha

Corbeau (Douce noire); Gamay noir; Grand noir de la Calmette et Alicante bousquet sont les principaux cépages que l'on retrouve.

Une plantation expérimentale et exceptionnelle a été faite fin 19^e début 20^e par M. Albert Laurent propriétaire au lieu dit « Le Marais ».

On y trouvait des cépages tels que : Portugais bleu, Talarde, Pachot, Onchette, Durif, Gamay, Joubertin, Margelan, Provereau, Marsane, Grovareau, ...

Prébois

Portugais bleu; Provereau; Grolleau; Gamay noir; Grand noir de la Calmette; Alicante bousquet

Cordéac

Onchette; Durif; Alicante bousquet

Saint-Jean D'Hérans

Onchette; Provereau; Corbeau (Douce noire); Durif; Mondeuse noire

Tréminis

Grand noir de la Calmette

Saint-Baudille et Pipet – Lavars – Cornillon en Trièves

Onchette; Gamay noir; Grand noir de la Calmette; Alicante bousquet

Le Percy

En 1635, sur 47 chefs de famille, 40 d'entre eux cultivent la vigne, cela représente environ 14 ha de surface.

En 1910 on ne compte plus que 9 hectares de surface viticole et en 1992 il ne reste plus qu'un seul exploitant.

Monestier de Clermont

Dans l'ouvrage de Pierre Tochon, Vignes, des cépages et des vins (1887), il est spécifié : « Au Monestier de Clermont, on connaît le Persan sous le nom de Sérine-pointue », ceci notifie bien qu'il y avait du Persan en Trièves.

Roissard

Le Persan est identifié comme présent sur cette commune.

Treffort

Durif; Provereau; Grand noir de la Calmette; Alicante bousquet.

l'Onchette, faisant ainsi de ce terroir, un vignoble unique au monde.

...et tellement d'autres projets en perspective !

Fort de ces belles réussites et de l'intérêt suscité, l'association souhaite poursuivre activement vers de nou-

veaux projets. Le désir de continuer les plantations et le maintien de la surface viticole existante est plus prégnant que jamais.

La valorisation de ce patrimoine culturel passera par la réalisation et la reconnaissance d'un produit issu du territoire.



Les Vendanges 2007 chez Les Clarets (retranscription de l'interview de Gilbert Claret, Maire de Prébois, Radio Mont Aiguille, 2007)

« Cette richesse issue de cette terre d'ici ou de là. Des personnes qui aujourd'hui prennent encore le temps de faire chanter la vigne dans les montagnes du Trièves »

« De tout ce que vous voyez là, il n'y a plus que 12 propriétaires sur Prébois, d'autres vigneron viennent des alentours (Lalley, Saint-Maurice,

Saint-Baudille, Tréminis...). L'exposition sud/sud ouest rend notre coteau très intéressant pour faire de la vigne. Il y a longtemps, environ 50 ans,



Vendanges aux
Roses au début
du XX^e siècle

le coteau était tout en vigne, chacun avait un petit arpent 10a, 5a, il y avait une ambiance et des rencontres formidables.

Pour nous c'est plutôt une tradition, maintenant, on prend bientôt plus de temps à casser la croûte qu'à vendanger la vigne.

Il faut se lever de bonne heure si l'on veut participer, car à midi tout est fini.

La vinification: l'instrument de musique du vigneron

Le travail de la vigne est un labeur de longue halène. Il nécessite une présence au long cours car pendant que les vignes poussent, le vigneron



Notre vin on le boit pour un anniversaire, pour se faire plaisir avec les amis. On ne regarde pas trop le degré, on goûte s'il est bon.

Chaque année on fait une cuvée spéciale pour un événement familial, cette année ce sera la cuvée des 4 frères.

La vigne ça occupe toute l'année, la taille, on l'attache ... Le vin il faut l'élever, le soutirer. Quelques jeunes croient beaucoup à l'avenir de la vigne de Prébois, ils écoutent les conseils des anciens et apportent des méthodes et techniques nouvelles.

Mon frère a décidé d'arrêter de faire la vigne, j'espère que c'est une blague et que l'on se retrouvera l'année prochaine. C'est le bonheur d'un jour !»

doit prévoir d'accueillir le raisin, produit de sa besogne et de la terre. Tout d'abord un local, si possible à l'abri du soleil pour en garder toute la fraîcheur.

En 2009, à Prébois, **un local est investit par les vignerons du Trièves**. À côté 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 permet de poursuivre une histoire décrite par Jean Giono dans ses textes.

Il faut aussi prévoir des équipements, si possible en bon état. C'est



en 2010 que **l'achat d'un pressoir hydraulique, d'un égrappoir fouloir et de cuves** assure la qualité des produits vinifiés et la possibilité de réaliser des vins avec des saveurs qui se rapprochent de la personnalité et de l'envie des vignerons mais aussi des spécificités du terroir.

Lorsque le raisin arrive à maturité, que le vigneron estime que le taux de sucre est suffisant (c'est lui qui donnera le potentiel d'alcool au vin), les vendanges sont réalisées. Lorsque le moment est bon pour rentrer le raisin en cuve, on décide aussi d'égrapper plus ou moins la vendange – retirer la raffle – donnant ainsi plus ou moins d'astringence et d'amertume au produit. Le vigneron peut aussi choisir de presser le raisin avant de le cuver, de le laisser fermenter avec la pulpe ou seu-

lement en jus, il opte encore pour un temps de fermentation et peu enfin agir sur la température. C'est cet ensemble de choix qui imprimera les caractéristiques au produit final, tout en gardant la structure du cépage.

Mais le travail n'est pas terminé ! S'il le souhaite, le vigneron peut poursuivre vers une seconde fermentation, appelée « malolactique » pour transformer les acides et rendre le vin plus fin ou plus

Pressoir qui
servait lors des
vendanges des
vignes familiales

Les mots de la vigne

L'Ampélographie... un mot bien savant, mais c'est quoi au juste ? C'est une discipline assez ancienne, qui consiste à étudier la vigne et tout particulièrement les différents cépages. Étymologiquement, ce mot vient du grec *ampelos*, qui signifie vigne.



Vignes de Chantemerle sur le coteau de Prébois

rond. Viennent encore les soutirages pour éclaircir le vin puis le repos plus ou moins long que l'on nomme l'élevage.

Tout cela n'est qu'une seule partie de toute la complexité du travail d'expression traduite dans le vin. À travers les différents choix qui s'offrent, chacun peut chercher et trouver le vin qui lui correspond le mieux, car les arômes qu'il dégage lui rappelleront des souvenirs les plus lointains ou lui

Les mots de la vigne

Le terroir est l'ensemble des facteurs naturels, climatiques, pédologiques, géologiques et humains (usage, savoir-faire) qui constitue l'environnement de fait d'un vignoble et préside à l'élaboration du vin.

permettront d'exprimer ce qu'il a de plus précieux en lui... tout un langage en somme, pour le plus grand plaisir de nos papilles et le bonheur de trinquer ensemble ! À la votre, Messieur Dames !



Jean Giono

Un vin au goût de pierre à fusil

Dans plusieurs de ses textes Jean Giono évoque le vin du Trièves. Dans un entretien il parle en ces termes : « *Tous les paysans de Lalley ont une vigne là, une toute petite vigne qui leur permet de faire un petit vin aigre, au goût de pierre à fusil, très bon, mais rare. Ce vin me paraissait si important dans la vie de Lalley que je m'en suis servi comme symbole dans bataille dans la montagne.* »

Il écrit en 1949 un texte intitulé *Notre vin* publié dans des revues puis *Faust au village*⁽⁶⁾, un recueil de nouvelles éditées en 1977. Notre vin rend hommage « au petit vin de Prébois » produit par les vigneronnes de Saint-Maurice, Lalley, Prébois et Tréminis.

Les mots de la vigne

L'oïdium est une maladie qui s'attaque entre autres à la vigne, aussi appelée maladie du blanc.

Elle est causée par des champignons et favorisée par l'humidité et les écarts de température.

Le mildiou est en réalité de nom d'une série de maladies liées à la moisissure. Ces maladies peuvent prendre des proportions épidémiques lorsqu'elles s'attaquent à de grandes cultures comme la vigne ou la pomme de terre. Elles se manifestent par des moisissures blanches, cotonneuses puis par un flétrissement de la feuille, d'un rameau ou de toute la plante.



Les parcelles conservatoires

En relation avec le Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet, Vignes et vigneronnes du Trièves a identifié des cépages à établir, dans un cadre conservatoire ou expérimental. Après avoir recherché les parcelles nécessaires, défriché et labouré les terrains, les parcelles conservatoires furent pourvues entre autres d'un cépage remarquable et autochtone : l'Onchette.

Ce cépage était cultivé sur les rives du Drac et les coteaux du Trièves avant l'épidémie de phylloxéra. Il n'en restait que deux plants, conservés à l'INRA de Montpellier. Des greffons ont alors été récupérés et c'est en 2010 que deux parcelles à Prébois et à Mens ont accueilli quelques 500 plants de ce cépage ancien et unique.

Dans le même temps ont été plantés plusieurs cépages qui existaient traditionnellement sur le territoire.

La Douce noire, le Persan, le Joubertin, le Durif pour les rouges ;

La Verdesse, le Bia blanc, l'Altesse pour les blancs.

Cépages: une diversité d'espèces, adaptées et locales

L'onchette *Carte d'identité*

C'est un cépage autochtone du Drac et du Trièves. L'Onchette appelé aussi ouchette, n'a été décrit par personne, il est ignoré des anciens ampélographes. Ce cépage est mentionné au congrès des viticulteurs à Dijon en 1845. Il est signalé dans le bulletin de l'Office International de la Vigne et du vin de 2004 comme ayant un lien de parenté avec le Gouais*. Ce cépage serait issu du croisement du Chatus et du Gouais, comme le Sérénèze.

L'ampélographe Pierre Galet nous informe qu'une surface de 12 ha était cultivée en Trièves en référence au cadastre viticole de 1958. Répartie sur 28 communes principalement dans la vallée du Drac, de Nantes à Ratier à Beauvin ainsi qu'à Entraigues et Valbonnais. Ce cépage existe aussi à Roissard, Lavars, St Arey et Mayres Savel. Dans le cadastre de 2006, l'Onvin ne mentionne plus ce cépage. Nous avons retrouvé sa présence, formalisée dans des documents anciens sur Mens, Saint-Jean d'Hérans, Cordéac, Saint-Baudille et Pipet, ...

En 2012, ses traces ont été retrouvées par l'association : 50 pieds repérés dans une vigne de Valbonnais. Cette découverte a été validée en 2013 par l'Institut

Français de la Vigne et du Vin par des tests génétiques !

*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-âge, il a connu un développement très significatif, non seulement en France mais aussi en Europe. À la lumière de travaux récents portant sur l'analyse moléculaire, ce cépage s'est avéré être un géniteur particulièrement important et efficace : les renommés Chardonnay et Gamay en sont apparentés !

Michel Grisard, président du Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet⁽⁶⁾ dans les vignes de Valbonnais devant un plant d'Onchette.



Le Bia Blanc *Carte d'identité*

Le Bia Blanc est un ancien cépage de la Vallée de l'Isère et du Rhône. Il était souvent associé avec d'autres cépages (maclon jacquère, marsanne). Aujourd'hui, le Bia blanc et le Bia gris ne sont pratiquement plus présents dans le vignoble d'où une disparition quasi certaine.

Il 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. Donne un vin agréable et parfumé.

Le Corbeau *Carte d'identité* (Douce Noire)

Le Corbeau aussi dénommé Douce Noire, occupait une place importante autrefois en Savoie et Isère.

Malencontreusement interdit en 1958, c'est en 2008 qu'il est inscrit au Catalogue Officiel des Variétés de Vigne, après 50 ans de proscription.

Aujourd'hui réhabilité, on le doit en grande partie à Roger Raffin, il doit être planté sur des surfaces conséquentes pour espérer obtenir le synonyme officiel « Douce Noire » et permettre une production de vin suffisante pour engager des actions de promotion.

Ce cépage était souvent assemblé avec le Persan ou/et la Mondeuse.



Les mots de la vigne

Un cépage est une variété de plan de vigne, ou raisin. Tel cépage déterminé constitue l'une des composantes d'un terroir viticole.



La voûte de la cave de l'Engrangeou

CHAPITRE 3

Une démarche d'économie sociale et solidaire

L'Engrangeou : le caveau des vigneron

L'Engrangeou est devenu le siège de **Vignes et vigneron du Trièves** depuis 2009.

C'est une cave où l'on trouve des vins issus de cépages oubliés (Verdesse, Mondeuse blanche, Douce noire, Persan, Étraire de la d'hui, Mollard, Chatus...) ainsi que d'autres nectars des vigneron de l'Arc alpin. On y trouve également des produits locaux et artisanaux.

Véritable lieu d'échange et de rencontres, il accueille toute personne qui souhaite s'informer sur la vigne et

plus particulièrement sur la démarche entreprise par l'association.

Cet espace est dédié aussi aux artistes qui, à chaque exposition, investissent le lieu en faisant partager leur vision du monde et leur sensibilité.

Au sous-sol, la voûte raisonne encore suite aux dégustations. Des histoires, des saveurs, des arômes et du partage ont enthousiasmé les participants.

L'Engrangeou porte bien son nom, comme on engrangeait le foin pour l'hiver, ce lieu engrange le plaisir, les échanges, la chaleur humaine, les joies, les rires et restitue tout cela dans une atmosphère conviviale.

Des moments de rencontre et d'échange pour promouvoir un patrimoine naturel et humain

Chaque année, la vie de l'association est rythmée par le travail de la vigne et des moments de fête pour permettre aux habitants de se retrouver, notamment en janvier autour de la Saint-Vincent, patron des vigneron. **Le salon des vins et cépages oubliés**, au dernier week-end de mai, regroupe quant à lui l'ensemble des producteurs partenaires avec l'Engrangeou et permet la découverte de vins particuliers.



Le salon des vins et cépages oubliés à Mens



Le pressoir du Trièves, une coopérative pour les arboriculteurs et vigneron du Trièves

À travers une démarche coopérative, **le pressoir du Trièves**, créé en 2013, porte un message d'économie sociale et solidaire. Structure collective et de partage, elle entend développer la transformation des raisins et fruits des producteurs pour la commercialiser mais aussi proposer des animations permettant de maintenir ce patrimoine culturel. En s'installant dans un territoire rural, elle participe au maintien de l'activité agricole.



L'Engrangeou expose des artistes toute l'année

Une touche de patois...

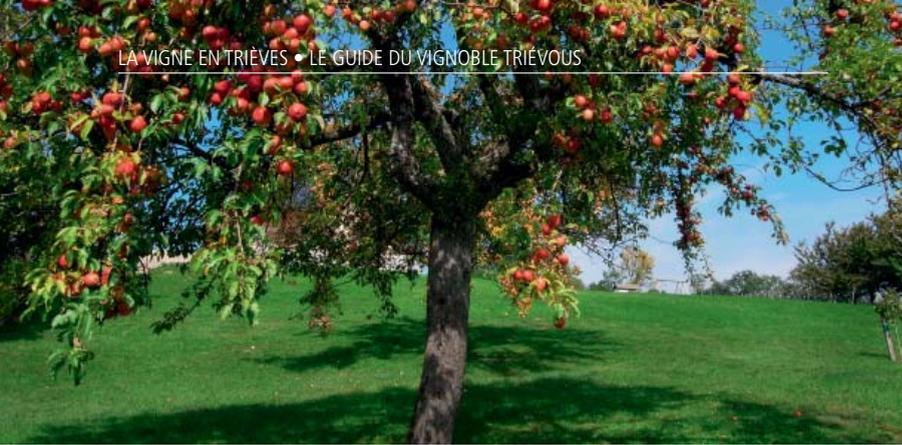
Vallaçà : piocher profond avant de planter la vigne

Eibroutà : ébourgeonner, ne laisser que les bourgeons porteurs

Marcoutà : coucher un sarment pour faire une souche à côté en l'enterrant

Binä : repiocher léger

Tiralouvi : tirer le vin à la cuve et mettre en tonneaux



CHAPITRE 4

Les Fruitiers du Trièves

Le développement de la culture et de la vigne est en marche en Trièves. Fort de l'expérience acquise, il semble nécessaire à l'association d'engager un travail de sauvegarde des fruitiers. Ils représentent, eux aussi, un véritable patrimoine paysan à valoriser...

Noyers, pommiers, pruniers, cerisiers et autres cognassiers sont présents dans le Trièves. **L'arbre fruitier fait partie intégrante du paysage.** On le rencontre aux abords des fermes et des villages, à la croisée des chemins au milieu des champs ou encore dans les haies. Si nous ne pouvons pas parler de variétés locales, la plupart sont adaptées à ce territoire. Les échanges avec le bassin grenoblois et la Drôme ont permis l'implantation d'espèces difficiles à déterminer.

Rustiques et bien adaptés, au terroir et au climat, ils ont pourtant

disparu du paysage, la mécanisation a eu raison de certains d'entre eux. Tout comme la culture des vignes, la production de fruit n'a pas ou peu été commercialisée, elle était réservée à la consommation familiale. Par ce fait, elle n'a produit que peu de documents écrits, ce qui rend encore plus difficile la détermination des variétés : c'est une culture de l'oralité.

Cette disparition a encouragé l'association à s'intéresser de plus près **aux variétés présentes dans le Trièves et aux savoir-faire qui en découlent.** La création d'un verger de collection

devrait permettre de conserver et d'étudier les qualités de certains fruits.

La liste suivante présente quelques variétés représentatives du territoire... elle n'est pas exhaustive !

Les pommes

Les pommiers s'observent à proximité des villages, dans les fonds de vallons dont ils apprécient la fraîcheur, ou dans les coteaux orientés nord-ouest provoquant une floraison plus tardive, évitant ainsi les dernières gelées.

La Pomme de Risoul : originaire des Hautes-Alpes, elle arbore une robe jaune striée de vermillon, avec une maturation tardive puisqu'elle intervient entre janvier et avril. Acidulée et très parfumée, les arbres qui la portent sont peu sensibles aux parasites.

Variétés de pommes inventoriées sur le Trièves :

Belle de boskoop, National, Starking delicious, Red delicious, Reinette normand, Calville blanc d'hiver, Belle fille de salins, Court pendu gris, Franc roseau, Pointu de tréscéloux, Winter banana, Pay bou, Reinette d'ampésieux, Reinette de clusy, Transparente de croncels, Mignonette d'erbassy, Reinette cuset, Api étoilée, Risoul, Jacques lebel, Delestre, Belle fleur jaune, Reinette verte de mende, Pomme d'août, Grand alexandre, Benedictin, Astrakan rouge, Patte de loup, Reine de reinette

Les poires

Les poiriers se rencontrent généralement dans les coteaux exposés au sud et dans les terroirs relativement drainés. Par manque d'inté-

Le saviez-vous ?



Les pêches de vigne

L'appellation fait plutôt référence à un type de pêche plutôt qu'à une variété particulière. Elle se présente avec une chair rouge foncé, une peau gris souris et une maturité tardive, qui arrive en même temps que celle des raisins. À l'instar de la vigne elles sont sensibles aux attaques d'oïdium. Les viticulteurs ont alors pris l'habitude de planter quelques pêchers au milieu de leur vignes pour détecter les attaques.

Une touche de patois...

Quand le vin est tiré, il faut le boire :

« *quan lou vi eil tira fouou lou buouéré* »

Bon pain bon vin il est encore meilleur chez soi :

« *bouon pan bouon vi eil encà meillou vé si* »

rêt ou de connaissances, beaucoup ont disparu.

Variétés de poires inventoriées sur le Trièves :

Curé, Grand orient, Beurré grise, Doyenne du comice, Louise bonne, Chapeland, Général, Kunnings, Beurré d'alembert, Cuisse dame, Martin sec, William, Bergamote, Marguerite marillat, Précoce de triévois.

Les prunes

Les pruniers apprécient le sol et le climat du Trièves. En revanche, vieillissant mal, il est difficile de trouver de vieux sujets. Toutes sortes

d'arbres sont cultivés, principalement pour les conserves et l'eau de vie faite avec le rasinou, petit fruit sauvage qui offre un goût acide et peu sucré.

Variétés de prunes inventoriées sur le Trièves :

Rasinou, Perdrigon, Reine claudé d'Oulins, Goutte d'or, Damassine, Bonne de brie, Mirabelle de Nancy, M^{me} Bonnard, Quetsche Alsace, Reine claudé dorée, Berudge.

Les noix

On rencontre les noyers en nombre dans toutes sortes de conditions. Mais ils apprécient particulièrement les sols drainés des coteaux sud où ils côtoient pêchers et ceps de vignes. Il semblerait que la Franquette, variété dauphinoise, soit la plus fréquente car sa floraison tardive et sa mise à fruit précoce la met à l'abri des aléas climatiques. La récolte des noix et la fabrication d'huile est bien présente mais il est rare que les vieux noyers soient remplacés.



Coings du Trièves

Une touche de patois...

Beau ciel à la Saint-Romain, il y aura des denrées et du bon vin
« Béoau ciè a la san Roumain y auouré dè denrâs é dé bouon vi »

Des racines et des vignes, chronique d'une renaissance annoncée

Extrait d'un article paru dans la revue *le Rouge et le Blanc*⁽⁸⁾
Rédacteur en chef: François Morel. Article de Jean-Marc Gatterron

Dans quelques décennies, il faudra se souvenir qu'une poignée d'hommes de bonne volonté ont, malgré « la rifougne » de certains et les obstacles en tout genre, redonné vie à un vignoble séculaire voué à une disparition certaine.

À 55 km au sud de Grenoble, après les vingt derniers kilomètres de routes escarpées et vallonnées, apparaît le bourg de Mens, plein de vie, malgré la grisaille d'octobre. On s'y sent tout de suite bien, sans pouvoir en expliquer la raison. Le siège social de l'Association **Vignes et vigneronns du Trièves**, créée en 2008, présidée par Gilles Barbe et forte de plus de 250 adhérents, se situe à l'Engrangeou. L'ami Gilles, hydro-électricien de métier, idéaliste mais lucide, opiniâtre sans être buté, nous narre les péripéties de cette démarche associative, historique et patrimoniale, à buts multiples : « *C'est d'abord sauver les 8 hectares de vignes du Trièves, région qui en comptait 350 en 1850 mais c'est aussi rechercher des cépages anciens et obtenir des droits conservatoires.* » Il faut y ajouter l'envie de planter des cépages expérimentaux ainsi que celle d'installer de la vigne à 800 mètres d'altitude. Mais, au-delà de ce projet ampélographique, se dessine la volonté farouche de Gilles et de ses amis de favoriser les



liens sociaux et d'entraîner une dynamique. C'est le cas avec des bénévoles de l'Association qui cultivent pour leur compte les vignes des personnes âgées, ce qui favorise les contacts intergénérationnels. Il faut saluer également la création d'emplois, réalisés, avec l'installation progressive de trois jeunes vigneronns à Prébois, Samuel Delus qui est effective, Jérémy Dubost tout récemment et Maxime Poulat très prochainement.

Parmi les cuvées que nous avons pu déguster, mais non commercialisées, nous avons aimé, dans le millésime 2010, la fraîcheur et l'équilibre du « Rayon d'or » (hybrides Seibel), la jolie matière de la cuvée « Pinot gris-Gewurztraminer » et la rusticité terrienne associée à la texture croquante du « Jaja de Jojo » (Gamay, Seibel, Florental). Avec de magnifiques terroirs, des cépages retrouvés et un enthousiasme humain inoxydable, l'avenir est plus que prometteur.

Rendez-vous dans 10 ans !



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-Âge. 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 allait boire 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 :

« *À 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. À 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 Riondet