



L'Ampélo des cîmes

Pour la Renaissance des Vins oubliés

L'Ampélo des Cimes : Bulletin de liaison n° 5, août 2012

Centre d'Ampélographie Alpine - Pierre Galet

Siège Social : Musée régional de la Vigne et du Vin

Adresse postale : Centre d'Ampélographie Alpine - Pierre Galet

Musée régional de la Vigne et du Vin, 46 rue du Docteur Veyrat, 73800 Montmélian

Fonds documentaire : Musée régional de la Vigne et du Vin

46 rue du docteur Veyrat 73800 Montmélian

Tél./Fax. 04 79 84 42 23

Email : c.ampelographiealpine@orange.fr



Cépage Douce Noire

Photo : Musée régional de la Vigne et du Vin—Montmélian—Savoie

Sommaire

- **Compte rendu de l'assemblée générale du CAA-PG le 11 février 2012 :**
 - **Rapport d'activité 2011 Page 3**
 - **Rapport d'orientation 2012 Page 5**
 - **Situation comptable au 31 décembre 2011 Page 9**
- **Composition du bureau et des commissions du CAA-PG..... Page 10**
- **Article de Claudine Lavorel, « Réhabiliter le cépage de la Douce noire » dans *Terres des Savoie*, 2012, n° 267, p 20. Page 12**
- **La mise en place des conservatoires dans le cadre du projet Vin'Alp Alcotra Page 13**
- **Le retour du Persan en Maurienne grâce à l'association Solid'Art Page 15**
- **Article de Robert Dupraz, « Appellations : Que faut-il faire pour que les vignes en lyre soient utilisables par les viticulteurs qui le souhaitent ? » dans *Progrès Agricole et Viticole*, 2010, n° 21-22. Page 17**
- **Présentation de l'ouvrage de José F. Vouillamoz et Giulio Moriondo : *Origine des cépages valaisans et valdôtains, l'ADN rencontre l'histoire*. Page 20**
- **Bon de commande des ouvrages de Pierre Galet Page 21**
- **Bulletin d'adhésion 2012 Page 22**

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



RAPPORT D' ACTIVITÉ 2011

Par Pascal Jamet

L'année 2011 a été particulièrement riche pour le CAA-PG. Comme nous l'avons souhaité lors des années précédentes, l'activité du centre s'est davantage ouverte sur l'extérieur :

- Des relations étroites ont été approfondies avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) ainsi qu'avec Anna Schneider de l'université de Turin. Nous avons participé à la Commission Technique Nationale de Sélection et de Participation (CTNSP) : Pascal Jamet s'est rendu à leur assemblée générale qui avait lieu à Montpellier pendant le SITEVI au mois de novembre alors que Nicolas Gonin est allé à Reims les 6 et 7 juin. Ceci nous permet de nouer des contacts avec les meilleurs spécialistes de sauvegarde de la diversité viticole et de gagner en crédibilité auprès des institutions.

- Poursuite du travail avec le réseau « Vignoble et cépages rares en Rhône-Alpes », avec notamment une journée sur le thème de la relance de vignoble, dans les murs du Conseil Régional à Lyon.

La représentation du CAA-PG à la première rencontre des cépages modestes à Saint Côme dans l'Aveyron s'inscrit dans ce cadre : regrouper toutes les initiatives pour mieux valoriser nos ressources ampélographiques. Y ont participé Michel Grisard, Pascal Jamet, Anne et Pierre-André Deplaud ainsi que Thomas Finot.

- Enfin, vulgariser en communiquant auprès des vignerons, des professionnels du vin ainsi que du grand public sur le travail entrepris par le Centre et sur la diversité de nos cépages. La participation au festival Le Millésime à Grenoble avec dégustation de cépages rares, des interventions à France bleu et sur TV8 Mt Blanc ou encore notre présence récente lors de la Biennale des vins de montagnes à Chambéry en sont l'illustration.

Nous avons pu nous rendre compte lors de nos différentes participations de la pertinence de nos combats. Les idées qui ont fait naître le Centre ampélographique sont partagées par de plus en plus de personnes. L'intérêt des amateurs de vins pour une viticulture qui met en lumière les particularités locales, celui de nombreux vignerons et professionnels du secteur ainsi que la prise en compte accru des cépages autochtones dans la nouvelle réglementation viticole font écho au travail du CAA-PG.

Cela a ainsi permis de classer plusieurs vieilles variétés locales ; la Mècle, le Bia Blanc et la Sèreneze. Nous espérons faire classer en 2012 la Rèze, l'Onchette, le Dureza, la Sainte Marie, la Jacquère Noire et d'autres encore.

2011 a vu la concrétisation du projet Vin'Alp Alcotra. Ce projet prévoit la mise en place de plusieurs conservatoires de cépages. Le centre aura un rôle important à jouer pour aider les partenaires officiels de ce projet comme le Syndicat Régional des Vins de Savoie (SRVS) et la Ville de Montmélian. La Commune a d'ailleurs créé un poste à mi-temps pour la durée du projet, il est occupé par Annabelle Vendange. Ce sera aussi une aide importante pour que l'on puisse concrétiser nos nombreux autres projets. Bénévolement le centre contribue à la réussite par l'intense recherche de cépages anciens, autochtones et au patrimoine génétique divers ainsi que par les conseils techniques pour la création des futurs conservatoires.

François Morel a entrepris de réaliser la biographie de l'ampélographe de renom Pierre Galet avec l'aide du CAA-PG.

Cette année la prospection de vieilles vignes a principalement concernée le département de l'Isère. Les secteurs de Saint Savin, Saint Chef, Voreppe et Valbonnais ont été visités. De nombreux cépages non identifiés ont fait l'objet de marquages. Il reste encore beaucoup de travail à réaliser. Dans le cadre des conservatoires intra-variétaux, Maxime Dancoine de la Chambre d'Agriculture et Annabelle Vendange ont prélevé de nombreuses souches notamment de Jacquère et de Mondeuse.

Enfin, notre assemblée générale du 11 février 2012 à l'espace François Mitterrand de Montmélian a été un franc succès. Plus d'une centaine de personnes ont pu participer toute la journée à des interventions et des dégustations de grande qualité. Tout cela, comme toujours, dans une grande convivialité.



RAPPORT D'ORIENTATION POUR 2012

Par le Président, Michel GRISARD

Montmélian le 11 février 2011

Un petit peu de philosophie et d'économie pour vous dire combien il faut revenir aux principes fondamentaux. L'agronomie, la biologie sont les deux sciences essentielles dont nous avons besoin pour vivre. Ce qui nous amène au respect de la nature et à notre sujet d'aujourd'hui, la protection de notre biodiversité pour la vigne.

Nous faisons tous partie du monde vivant sur notre planète, tout comme les animaux, les plantes, les micro-organismes... Mais l'égalité, n'est vraie que dans le sens où nous naissons, pour mourir, et laisser place à notre descendance. Après, dans la vie, l'égalité, ce n'est que des mots. Si la vigne est pour moi, la plus familière des plantes, le pommier et la pomme sont à l'image de ce que la vie doit être. C'est un symbole fort dans l'ancien testament. Il est proche de la vigne par le nombre de variétés. Ses fruits suppléent les raisins dans les climats moins favorables, pour produire une boisson. Comme nous le faisons au CAA-PG, de nombreux conservatoires ont été créés et de nombreuses associations militent pour garder un patrimoine ancestral. Pourquoi parler du pommier et de la pomme ? Pour dire ou redire une phrase qui me tient à cœur, qui m'est tout un symbole dans la vie :

Un arbre, pour avoir de beaux fruits, doit avoir de belles racines !

Pour moi, l'image de ce beau fruit est la pomme. Cette pomme si bonne dont on mangerait même le trognon, ou tellement pleine d'eau que l'on jette après quelques coups de dents, une fois que nous nous sommes désaltéré, ou au goût de chimie résiduelle, qui nous soulève le cœur. Comme la vigne, les pommiers produisent suivant le lieu, leur mode de culture, comment leurs racines se sont développées.

Nous les hommes, nos civilisations, sommes à l'image des pommiers et la vigne. Nous serons riches de ce que notre histoire nous a apporté. Si nous n'en tirerons pas la substantielle moelle, que nous ont léguée nos parents, nous passons à côté d'une richesse qui est à portée de main. Comme ces vignes désherbées chimiquement ou ces vergers alimentés aux gouttes à gouttes, et dopés NPK, nos racines restent superficielles. Je dirais même virtuelles, à l'image de notre scandaleuse économie moderne. Economie qui est contrainte à la croissance, car elle a gagé l'avenir en s'endettant. Pour créer de la croissance, on crée des emplois et des services qui paralysent les outils de productions, que l'on doit assister financièrement. L'agriculture, depuis les années 60, fonctionne avec ce système d'aides pernicieuses et indignes. Il a été créé pour les céréaliers beaucerons, quand l'organisation mondiale du commerce a voulu réguler le prix des céréales. La vigne a gardé une certaine dignité beaucoup plus longtemps, mais est actuellement au même niveau. Les aides distribuées vont en majorité à des entreprises qui n'en ont pas besoin. Le seul but de créer de la croissance, c'est de combler les déficits accumulés. Cet avenir que nous laissons à nos enfants, nous l'avons gagé par cette pratique pernicieuse. Elle devient la gageure du 21^{ème} siècle.

Je reviens à mon pommier pour dire, combien il est chargé de gui. Nous nous devons impérativement de reprendre à notre compte notre subsistance et notre développement qui n'a rien à voir avec une quelconque croissance. Refusons cet asservissement qui est justement imposé par la mondialisation, la croissance à tout prix, la concentration de la production au détriment de l'homme et au bénéfice de l'économie. Ces pratiques amènent une tyrannie de l'administration et du système bancaire sur la production qui est la seule vraie source de richesse.

Non je ne divague pas ! La perte de notre identité viticole au travers de la perte de notre biodiversité viticole, colle exactement à cette évolution de notre société. Le dictat d'une administration que nous avons installée pour avancer vers la « qualité », le dictat des financiers qui ont été installés pour nous aider, est devenu trop lourd pour continuer ainsi.

Ces organismes bien installés basent leur existence et leur croissance, trop souvent, au détriment de ceux qu'ils doivent aider et pour lesquels ils ont été créés. Ainsi des cépages ont été interdits, parce qu'évincés des décrets des appellations. Les « appellations » par protectionnisme ont verrouillé l'autorisation et le développement de la vigne, hors leur production. Par facilité, les vignerons se sont orientés vers des productions rentables et « tendances », au goût des clients. Les crises viennent de vouloir trop suivre ce goût du client, plutôt que de l'anticiper. Ce monde viticole actuel, a des racines beaucoup trop superficielles et il faut l'aider pour que ses racines reprennent de la profondeur.

Dans mon propos, nous sommes passés de l'économie générale, à l'agriculture et à la viticulture. Ce n'est qu'un constat que je viens de faire.

Maintenant, comment devons-nous agir et que devons-nous faire, chacun à notre niveau ? Et comment le CAA-PG peut aider à cette évolution ?

Ces cinq années d'existence du CAA-PG, ont été mises à profit pour insuffler à la viticulture de nouvelles perspectives. Je suis fier de faire partie de cette petite équipe, qui a permis de belles avancées avec Roger Raffin à sa tête. Il a passé le témoin, et reste toujours très actif dans l'association.

Comme je l'ai dit en introduction, il faut revenir aux principes fondamentaux.

Il faut réapprendre cette sagesse paysanne que les générations précédentes avaient et que nous avons cru désuète en découvrant les nouvelles techniques agricoles.

Les fondamentaux :

-La vigne :

-a) Ses terroirs commencent à reprendre vie dès que les principes agronomiques sont appliqués, dès que le vigneron cesse de croire que le sol n'est qu'un support neutre et que le pied de vigne n'est rien de plus qu'une plante en pot.

-b) Les cépages sont des individualités, aux potentiels différents, qui peuvent permettre aux vins des expressions particulières, adaptés au plaisir de chacun. A nous, vignerons, de trouver les cépages que l'on veut cultiver, pour faire le vin que nous avons envie de proposer à nos clients ou futurs clients. Mais, ce ne doit jamais être l'inverse !

Le CAA-PG, par ses travaux de recherche et de collecte permet de préparer cet outil qui sera disponible, petit à petit, et que nos arrière petits-enfants, que nous ne connaissons pas, pourront pleinement utiliser. Les conservatoires qui se mettent en place seront leurs réservoirs génétiques. Les cépages oubliés que nous sommes en train de multiplier, que nous devons vinifier pour connaître leur potentiel, seront peut-être leurs cépages courants. Là, les aides distribuées pour la collectivité viticole, comme dans le projet Vin'Alp, ne sont pas des aides indignes. Elles sont les bienvenues. Elles prennent toutes leur signification, encore faut-il être vigilant pour éviter le gaspillage.

-Le vin :

-a) Que l'on commence à parler de « buvabilité » d'un vin, avant de parler de typicité et de qualité : autant d'individus, autant de goûts différents. Un vin doit procurer du plaisir et de l'émotion. Il doit avoir une âme, c'est-à-dire qu' « il doit ressembler au paysage et au vigneron qui l'a fait ». Et pour ça, il ne doit pas être maquillé par l'œnologie pour devenir universel. C'est un produit vivant, il faut vraiment, le laisser vivre. Pour pouvoir le laisser vivre sans interventions intempestives, il faut que le raisin, la vigne, la terre vivent pleinement. Il faut que le vigneron puisse prendre le risque de ses engagements. Ce n'est pas possible dans notre économie moderne, parce que les années fastes sont ponctionnées par les prélèvements obligatoires et ne peuvent pas être l'assurance des années difficiles.

-b) Les appellations ne garantissent plus l'excellence, mais sont là pour éviter le défaut. Le défaut étant le contraire de la qualité, si la qualité est propre à chacun, que devient le défaut ? Si la référence est l'œnologie moderne, que deviennent les particularités ? Pour moi, jeune, je ne pouvais pas mettre le nez sur un vin jaune : c'était un vin à défaut. J'ai appris à le connaître, c'est un grand vin, que j'apprécie maintenant. Et j'ai compris qu'un vin a les défauts de ses qualités, c'est-à-dire que l'oxydation, fait la qualité du Jaune, du Madère,... Qu'une certaine amertume, est un super potentiel pour un vin blanc jeune. Qu'une certaine fermeté, est gage d'un beau vieillissement pour un vin rouge.

Vous me direz que pour les appellations, ce sont des professionnels qui en sont garants. Bien sûr, mais le souci d'un professionnel, c'est d'abord de protéger ses acquis, pour preuve : un vin de table, qui peut être un vin de cépage, n'aurait pas le droit de porter le nom du cépage en Savoie ou en Alsace, où les vins d'appellations sont majoritairement des vins de cépages. Dans ce monde complexe où la logique n'est pas toujours de mise, nous ne devons pas continuer à subir, mais proposer, innover, avancer.

-c) Les consommateurs ont leurs goûts, encore faut-il qu'ils veuillent bien accepter de boire du vin. Pour cela il faut des grands vins, plus difficiles à comprendre, avec du potentiel de garde, que l'on peut approcher, une fois initié, mais il faut surtout des vins simples, friands, agréables, sans trop d'alcool, sans ambition pour le plaisir du plus grand nombre, pour que les jeunes reviennent au vin.

-d) La communication doit être un message simple qui donne envie d'acheter une bouteille, non pas : c'est le meilleur..., le plus..., le mieux..., respectueux de..., élevé en..., c'est du genre : « vu à la télé », même si ça marche, ça ne marche que le temps de se faire avoir, une fois. Il est important de parler vrai : buvez le avec..., pas trop froid parce qu'il est bon (le froid est souvent la seule raison du plaisir), ce vin a une histoire..., il a un réel patrimoine..., il est apprécié pour telle ou telle raison.

Souvenons-nous, que le projet Vin'Alp, est un des pions qui nous amènera à l'inscription au « patrimoine immatériel de l'UNESCO ». C'est une pièce maîtresse de notre future communication.

-L'économie :

La discipline économique est trop souvent bafouée, parce que le système économique a la toute puissance sur la production. Les banques créées pour aider la production, manquent à leur mission, en basant leur propre développement sur le dos de cette production. Elles sont devenues les maquignons des temps modernes. Nous producteurs, en acceptants ce fonctionnement, cautionnons notre propre asservissement volontaire. Nous pourrions dire non et nous organiser autrement, si nous étions plus solidaires entre nous. Si nous nous inspirions de nos grands-parents qui ont été des pionniers, en créant tout un réseau social, que nous avons laissé partir en 50 ans. Une nouvelle économie solidaire est en train de se préparer, ne la ratons pas : ventes directes, échanges, ventes de proximité... Regroupons ce qui peut être rassemblé. Créons cette synergie du groupe, à dimension humaine.

-L'homme :

C'est bien la finalité de notre démarche, le centre, la priorité. Pourquoi, faire de la croissance, si c'est pour laisser sur le carreau, l'homme, les hommes.

Pourquoi concentrer, agrandir, pour vendre moins cher, brader, piquer le marché de son voisin, et accepter des aides, pour capitaliser, ne pas en profiter, souvent gaspiller ? Réinventons cette agriculture à visage humain, avec nos différences, notre potentiel viticole, immense.

Je n'admets pas qu'une majorité puisse se désintéresser de l'avenir à long terme. L'individualisme profite à de grosses structures qui asservissent l'homme pour elles-mêmes. Il est possible de travailler ensemble pour construire. Il ne faut pas accepter le fatalisme. « Indignons-nous », comme, Stéphane Hessel, l'a écrit dans son fameux fascicule. Impliquons nous, mobilisons-nous.

Dans le monde, il y a des régions plus riches que d'autres. Les Alpes, terre difficile et belle fait partie de ces endroits privilégiés. Ce mélange de rudesse et de beauté ont été le creuset de cette richesse au fil des siècles. La vigne est un exemple de ce potentiel.

La tendance de ces dernières décennies a fait croire à la perte de ce capital : mondialisation, apparition de pratiques dites techniques ou technologiques, engouement et rejet des « hybrides ».

Nous avons la chance que le CAAPG ai été créé, et que cet esprit de sauvegarde en soit le moteur.

De nombreuses vieilles vignes ont été arrachées, mais il n'est pas trop tard. Tous les ans nous découvrons quelque chose de nouveau. Il reste encore beaucoup à faire, visiter de nouveaux secteurs, de nouvelles vignes. La dynamique est lancée, mais il est nécessaire d'avoir plus de monde impliqué au sein du CAAPG. Ce travail de bénévoles est important, mais il ne doit pas être l'action de seulement quelques personnes. J'insiste pour que les vigneronns soient beaucoup plus actifs. Des amateurs nous apportent leur appui, mais c'est à nous les professionnels de savoir ce que nous voulons pour demain, et pour être fiers de ce que nous laisserons demain, à nos enfants.

COMPOSITION DU BUREAU ET DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

	NOMS	PRENOMS	STATUT
BUREAU	GALET	Pierre	Président d'honneur
	GRISARD	Michel	Président
	GONIN	Nicolas	Vice-président
	VISSOUD	Bernard	Vice-président
	JAMET	Pascal	Secrétaire
	BARBE	Gilles	Trésorier
	BACHELLIER	Bernard	Membre
	GRISARD	Jean-Pierre	Membre
	PASQUIER	Yves	Suppléant (J-C Marcelli)
MEMBRES DU C.A.	CORNAZ	Elio	Membre
	D'ANGELO	Alain	Membre
	DELUS	Samuel	Membre
	DEPLAUDE	Pierre André	Membre
	FINAS	Jean-Paul	Membre
	FINOT	Thomas	Membre
	GOLLIET	Pascal	Membre
	HACHENBERGER	Hélène	Membre
	MARCELLI	Jean-Claude	Membre
	NICAISE	Gilbert	Membre
	RAFFIN	Roger	Membre
	STEINER	Michel	Membre

COMPOSITION DES COMMISSIONS DU CAA-PG

Rappel : la commission « Gestion administrative et financière » est supprimée.

La commission « Communication » est composée de :

Bernard VISSOUD, Responsable général

Gilles BARBE

Jean-Marie BOULARD

Anne DEPLAUDE

Jean-Yves DUVERNEY

Michel GRISARD

La commission « Prospection/Multiplication/Conservatoires » est devenue : la commission « Technique et Scientifique », du fait qu'elle intègre le comité « Scientifique » qui a été supprimé. Elle est composée de :

Nicolas GONIN, Responsable général

Bernard BACHELLIER

Neil BECHETOILLE

Sylvian BERNARD

Jean-Michel BOURSIQUOT

Maxime DANCOINE

Jean-Yves DUVERNEY

Jean-Claude FAY

Jean-Paul FINAS

Marc GACHET

Michel GRISARD

Philippe GRISARD

Raymond GROENINGER

Pascal JAMET

Thierry LACOMBE

Giulio MORIONDO

Yves PASQUIER

Raphaël SAINT-GERMAIN

Christophe SERENO

Annabelle VENDANGE

José VOUILLAMOZ

Olivier VULLIEN

Sébastien WIEDMANN

SITUATION COMPTABLE AU 31 DÉCEMBRE 2011

Caisse (espèces) au 31/12/2010.....	273,16
Compte chèque créditeur au 31/12/2010.....	11 046,21
Compte livret A créditeur au 31/12/2010.....	8 643,07

RECETTES.....1 750,05

* Adhésions 2011.....	1 570,00
* Subvention département Savoie 2011.....	0,00
* Intérêts annuels.....	180,05

DEPENSES..... 5 271,38

* Fournitures de bureau.....	0,00
* Frais secrétariat.....	219,60
* Assurance.....	202,92
* Documentation.....	0,00
* Droit d'auteur M. MOREL.....	2 000,00
* Restaurants (hébergement M. Morel, déplacements prospections).....	1 159,33
* Frais de déplacements et de réception (SNCF M. Morel).....	1 510,34
* Affranchissements.....	179,19
* Frais bancaires.....	0,00

Caisse (espèces) au 31/12/2011.....	178,14
Compte chèque créditeur au 31/12/2011.....	7 439,85
Compte livret A créditeur au 31/12/2011.....	8 823,12

Solde créditeur disponible pour 2011..... 16 441,11

CÉPAGE ANCIEN/Après 50 ans de proscription, le cépage « La Douce Noire » est reconnu au catalogue officiel des variétés de vigne.

Réhabiliter le cépage de la Douce Noire

Ce cépage, partie intégrante du patrimoine viticole savoyard, est aujourd'hui réhabilité à la grande satisfaction de tous les acteurs de sa défense. Cette action est une contribution notable à la préservation de la biodiversité. C'est le résultat de plusieurs passionnés de viticulture, qui se sont retrouvés dans le cadre du Centre d'ampélographie alpine - Pierre Galet, et plus particulièrement de son ancien président, Roger Raffin.

En 1958, le 2^e cépage de Savoie après la Jacquère

La monographie d'Eugène Durand publiée en 1901 indique que le berceau français de la Douce Noire est situé dans le département de la Savoie. Ce cépage a toujours occupé une place importante en Savoie et était également présent bien au-delà.

Au début du 19^e siècle, en 1803/1804, dans le cadre d'une enquête sur l'encépagement français ordonnée par Napoléon 1^{er} il est, entre autres, indiqué pour la Savoie :

- La Douce Noire est le plant dominant de l'arrondissement de Moutiers,
 - La Douce Noire occupe la plus grande étendue de terrain dans la commune de Saint Pierre d'Albigny,
 - Dans le canton d'Aix-les-Bains, le plant le plus cultivé, et donnant les meilleurs résultats, est la Douce Noire.
- Eugène Durand en 1901 signale que l'aire de dispersion de ce cépage est assez étendue dans le bassin français du Rhône, qu'il est cultivé sur 200 à 300 ha en Franche-Comté, et qu'on le trouve à l'état sporadique en Côte-d'Or et dans l'Yonne. Dans un document du Conservatoire du vignoble charentais, du 7 février 2005, on relève que « le Corbeau, cépage connu dans les Charentes [et déjà présent au 18^e siècle] est plus connu sous le nom de Douce Noire ».

Description morphologique de ce cépage

Eugène Durand [Ampélographie Viala et Vermorel 1901] précise que « la Douce Noire est un cépage fort bien caractérisé ; son nom de Picot Rouge [pédoncule rouge] s'applique plus spécialement à une de ses formes dans laquelle le pédoncule de la grappe est rouge, dans une autre forme il est vert ; il en existe même une forme à la grappe dense, serrée ; une autre dont les grains sont lâches ». Selon Pierre GALET [Cépages et vignobles de France -1990] La description de la Douce Noire est la suivante

- Bourgeonnement épanoui, duveteux, blanc.
- Jeunes feuilles aranéuses à plages bronzées.
- Feuilles orbiculaires, 036-2-57, moyennes, finement bullées, assez profondément lobées, avec les sinus latéraux 43 à 54 à fonds aigus, sinus pétiolaire en lyre ; dents ovales, étroites ;

La Douce Noire en France en 1958

Savoie: 499,09 ha

Ain: 300,77 ha

Isère: 86,65 ha

Dordogne: 20 ha

Lot et Garonne: 9 ha

Charente: 3,70 ha

Haute-Savoie: 2,10 ha

Total France: 962 ha

Source: Pierre Galet. ■



Malencontreusement interdit en 1958, c'est en 2008 que le cépage Douce Noire, ou Corbeau, est inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne, après 50 ans de proscription. Pierre Galet, dans son ouvrage "Cépages et vignobles de France", en 1990, indique que la Douce Noire est appelée Charbono en Californie, où elle serait encore présente aujourd'hui. Et selon Paul Truel, la Douce Noire serait aussi cultivée en Argentine, sous le nom de Bornada.

- limbe en dessous aranéux et finement pubescent. Le feuillage rougit totalement à l'automne.
- Rameaux côtelés, violacés au soleil avec des stries longitudinales brunes au dos ; vrilles longues.
- Grappes moyennes, cylindriques, compactes baies moyennes, sphériques, noir bleuté, juteuses ; maturité 2^e époque.



Le cépage Corbeau, dénommé Douce Noire en Savoie, occupait une place importante autrefois dans ce département, avec une présence marquée bien au-delà.

Le long chemin de la réhabilitation

Malencontreusement interdite en 1958, au grand dam de nombreux vignerons et pépiniéristes, la Douce Noire laisse la place à d'autres cépages.

Vers la fin du 20^e siècle, des scientifiques, des amateurs et quelques agriculteurs, dont des vignerons, s'alarment de l'érosion génétique des races d'animaux domestiques et des variétés cultivées. Un consensus s'amorce pour la sauvegarde de la biodiversité.

Dans ce nouveau contexte, en liaison avec le Syndicat des producteurs de vins de Pays d'Allobrogie, Roger Raffin engage le processus de réhabilitation. Un inventaire de l'encépagement en Douce Noire en 2006 montre qu'en Savoie et dans l'Ain 14 vignerons cultivent encore ce cépage sur une surface de 34,50 ares + 442 ceps plus ou moins isolés. Une visite d'expertise sur les principales parcelles se déroule le 30 août 2007, avec la participation de Thierry Lacombe [SupAgro Montpellier] et de Sylvain Bernard [Viniflor Lyon]. En décembre 2007 la Section Vigne du CTPS [comité technique permanent de sélection] se prononce pour l'inscription au catalogue of-

de la Douce Noire.

Quelles perspectives pour ce cépage ?

Plusieurs possibilités de développement s'offrent à ce cépage réhabilité :

- La voie ancienne que l'on retrouve constamment dans la bibliographie et les témoignages d'anciens vignerons, montre que l'assemblage avec le Persan et la Mondeuse Noire a pour objectif d'atténuer l'acidité et d'assouplir les tanins de ces derniers pour obtenir des types de vins de qualité.
- Un vin primeur ? Le Conservatoire du vignoble Charentais, dans un document intitulé "Protocole - Essais de culture de cépages anciennement cultivés dans les Charentes" du 7 février 2005, indique que « le Corbeau Noir, cultivé dans la collection ampélographique du Conservatoire, suite à des microvinifications, et lorsque sa production est maîtrisée, peut convenir à l'élaboration de vins « primeurs ». Ces éléments restent toutefois à vérifier dans les conditions d'exploitations viticoles classiques ».
- Une nouvelle voie ? L'une des caractéristiques de la Douce Noire est de tendre à donner des vins pas très alcoolisés. Ce qui autrefois pouvait être considéré comme un défaut, à l'heure où des laboratoires, dont l'INRA, effectuent des recherches sur l'obtention de vins avec peu ou pas d'alcool, pourrait devenir un avantage. La Douce Noire, en version « vin de soif », pourrait ainsi concurrencer la bière !

Dégustation d'une cuvée expérimentale

En 2008, une cuvée expérimentale de 100 litres a été réalisée à partir d'une vieille vigne. Lors de l'embouteillage plusieurs variantes ont été effectuées : Douce Noire seule et assemblages divers. Ultérieurement deux séances de dégustation, rassemblant chacune une vingtaine de personnes, ont été organi-



Désormais les viticulteurs peuvent planter ce cépage inscrit sur la liste du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Vins des Allobroges ».

sées, le 22 avril 2009 à Fréteville et le 8 juin 2009 à Montmélan.

Les trois assemblages les plus prisés ont été les suivants :

- 1/2 Douce Noire + 1/2 Persan,
 - 2/3 Douce Noire + 1/3 Mondeuse Noire,
 - 1/3 Douce Noire + 1/3 Persan + 1/3 Mondeuse Noire.
- Quant à la Douce Noire seule, voici l'extrait de la fiche de notations de l'un des dégustateurs qui caractérise particulièrement ce vin

- Oeil : robe légère, un peu trouble,
 - Nez : lactique, fruits rouges, sureau
 - Bouche : attaque vive, puis fruitée et souple, tanins présents mais harmonieux
 - Harmonie : vin tendre, flatteur fruité, avec de la personnalité.
- Pour Roger Raffin, acteur essentiel de cette réhabilitation d'un cépage oublié, « Il importe maintenant de remonter la pente des surfaces plantées en Douce Noire, de mettre en place des expérimentations consacrées à sa culture et à sa vinification pour optimiser ses potentialités, sans négliger la communication en direction des consommateurs et des partenaires situés en amont dans la filière ». ■

Claudine Lavoret

L'ampélographie ✓

L'ampélographie est la discipline étudiant la vigne et plus particulièrement ses espèces et variétés, les cépages. Son objet principal est la description morphologique des cépages par les bourgeonnements (apex), les rameaux herbacés, les feuilles adultes, les grappes, les sarments, etc. Pour pouvoir les identifier l'Organisation internationale de la vigne et du vin a relevé 88 descripteurs sur ces différents organes. Les mêmes cépages sont en effet souvent connus localement sous des noms différents et il importe de reconnaître tous les synonymes. On compte aujourd'hui dans le monde environ 5000 cépages cultivés qui, avec les traductions, peuvent porter pas moins de 40000 noms. ■



Le **projet VIN'ALP** évoqué dans le bulletin de liaison n° 4 a vu le jour en 2011 :

7 partenaires institutionnels, professionnels et territoriaux portent ensemble un projet transfrontalier ambitieux de mise en valeur des vignobles caractéristiques des Savoie et de la province de Turin. Par une démarche de **reconquête des cépages typiques et autochtones**, de compréhension des relations terroir/cépages et de connaissance historique et anthropologique de l'évolution des vignobles et de la construction alpine dans l'économie des territoires de montagne.

Partenaires

- Chef de file : Conseil Général de la Savoie
- Partenaire 2 : Provincia di Torino
- Partenaire 3 : Chambre Départementale d'Agriculture de la Savoie
- Partenaire 4 : Syndicat Régional des Vins de Savoie
- Partenaire 5 : Communauté de communes Cœur de Maurienne
- Partenaire 6 : Commune de Montmélian
- Partenaire 7 : Parc Naturel Régional de Chartreuse
- Partenaire 8 : Scuola Malva Arnaldi

Le CAAPG œuvre depuis 2007 pour la sauvegarde des cépages typiques et autochtones. Ce projet permet de concrétiser tous les efforts entrepris par les bénévoles de l'association.

Cette mission se matérialise par la création de plusieurs conservatoires :

- **Un conservatoire de l'Arc Alpin :**

Près de 200 cépages de France, d'Italie, de Suisse mais également d'Autriche.

La plantation débutera cet été avec plusieurs dizaines de cépages de Savoie, d'Isère et du Piémont.

Un des partenaires du projet : la Scuola Malva (Piémont) a décidé de faire un conservatoire miroir en plantant les mêmes variétés

- **Conservatoires Intravariétaux :**

Un terrain de la ville de Montmélian accueillera les cépages Mondeuse, Persan et Altesse alors que la Jacquère sera plantée à Apremont. Le but est de planter des souches différentes pour chacun de ces cépages afin de garder une diversité génétique, en diminution depuis la pratique de la sélection clonale.

- **Conservatoire d'urgence :**

Sur le site principal en Maurienne seront plantés des cépages rares et anciens.

Des sites secondaires accueilleront eux, des cépages autorisés en France, comme le Gamay de Chautagne, la Douce Noire, la Jacquère, la Roussanne Blanche, le Gringet, la Verdesse...

L'association joue un rôle important avec le travail de sélections de vieilles souches de vigne lors de prospections. Des cépages rares et non autorisés en France ont été retrouvés. Des pieds de vieilles vignes de Jacquère, d'Altesse, de Mondeuse et de Persan (non issus de la sélection clonale) ont été marqués.

Cet hiver les sarments de ces pieds de vignes ont été taillés, greffés et plantés. Les plants issus de ces différentes souches sont en pépinière et bien distingués les uns par rapport aux autres. Ils viendront alimenter les différents conservatoires au printemps 2013.



Plants de vigne des futurs conservatoires



Terrain du futur conservatoire à Montmélian

Tremblement de terre à St Jean de Maurienne

Un léger séisme de force 4 sur l'échelle de Richter a été enregistré samedi 14 mai 2011 au matin sur les coteaux de St Jean de Maurienne. Il n'était toutefois pas nécessaire d'être spécialiste des plaques tectoniques pour en comprendre l'origine. En effet, la terre de Princens et de Bonne Nouvelle a vibré d'émotion en sentant les plantoirs perforer sa croûte : 350 trous pour accueillir les 350 premiers pieds de Persan !

Comment ne pas se réjouir du retour de ce fils de la terre, ce prince des barriques, ce roi des papilles qui passa de si longues années dans ces pentes arides avant d'émigrer et de disparaître, balayé par le phylloxera, l'industrialisation et le productivisme.

Une cinquantaine de personnes s'étaient donné rendez-vous pour travailler et fêter ce printemps des retrouvailles. Outre des mauriennais, nous pouvions noter la présence de chambériens et également d'un couple de vigneron du Piémont, passionnés de vieux cépages, qui n'avaient pas hésité à faire le déplacement pour partager ce moment historique.

Ceux qui veulent parrainer un pied de vigne du coteau de Princens peuvent le faire en adressant un chèque de 10 euro à Solid'Art Rue du Parquet 73300 St Jean de Maurienne



De nombreux ouvriers s'activent sur les pentes autour de la chapelle



Des cordons sont tirés pour établir l'emplacement des plants



Giulio, vigneron piémontais, a tenu à participer au retour du Persan

Chronique

APPELLATIONS : QUE FAUT-IL FAIRE POUR QUE LES VIGNES EN LYRES SOIENT UTILISABLES PAR LES VITICULTEURS QUI LE SOUHAITENT ?

Professeur Alain CARBONNEAU

Montpellier SupAgro, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin,
Bâtiment 28 / 2 place Pierre Viala, F-34060 MONTPELLIER cedex 1
Tél : (+33) (0)4 99 61 23 60 / Fax : (+33) (0)4 99 61 30 43 / e-mail : carbonne@supagro.inra.fr

Au sein de l'INAO le *barrage au développement des vignes en Lyre* a malheureusement été organisé pour préserver une homogénéité de façade autour du modèle classique de vigne en Espalier ou en Gobelet à densité de plantation suffisamment élevée. Il y a eu certes une possibilité offerte aux divers syndicats, au cours de la rédaction de leurs cahiers des charges, de prendre en compte des données nouvelles issues de la recherche, comme le rapport entre Surface Externe de Couvert Végétal et Production, mais uniquement si elles confortaient le modèle de conduite classique, ceci au mépris du contenu et des conclusions des travaux de recherche eux-mêmes.

Après avoir soulevé ce problème, notamment dans son n°22 de 2006, le PAV revient à la charge pour défendre les viticulteurs qui souhaitent bénéficier de ce nouveau système de conduite : il le fera jusqu'à obtenir satisfaction.

En effet, sans aller jusqu'à dire que les vignes classiques sont toujours de mauvais choix, il devient clair qu'elles sont dépassées dans le contexte actuel et futur :

— Pour les vins d'entrée ou de cœur de gamme, les vignes classiques sont trop chères et limitent la rentabilité des exploitations (PAV n°21 de 2009) ; il vaut mieux alors réduire les coûts avec des tailles simplifiées comme la Taille Minimale – non taille si le prix du vin est imposé à un niveau bas international, ou bien utiliser la Lyre à rendement relativement haut comme pour le raisin de table dès lors que l'on peut valoriser la qualité par le prix de vente. Ceci concerne a priori assez peu les Appellations dans leur esprit ; mais en pratique quand on constate le bas prix de nombreux vins d'Appellation, on est obligé de considérer les entrées et cœurs de gamme dans ce contexte même.

— Pour les vins de haut de gamme, dans lesquels on recherche l'expression réelle d'un terroir original, ce qui concerne normalement les Appellations, du moins les vignobles les plus typiques de ces dernières, les vignes classiques ne sont pas régulièrement les mieux placées en particulier face aux vignes en Lyre ; les Lyres, avec un niveau de rendement habituel ou éventuellement supérieur de 20%, favorisent la gestion de la contrainte hydrique à un niveau optimal, apportent des avantages microclimatiques au niveau des feuilles et surtout des raisins, facilitent la mise en réserve et

la puissance de l'enracinement ; la Lyre pliable ou mobile est désormais au point et permet la vendange mécanique ; globalement la tonne de raisins de Lyre est moins chère et de meilleure qualité qu'avec les vignes classiques. Il devient véritablement inacceptable, surtout dans un contexte de forte concurrence, de priver les vigneronnes d'une technologie qui permet de renforcer la rentabilité et le caractère identitaire des Appellations et des terroirs en général.

— Pour les vins issus de *Viticulture durable*, qui concernent de plus en plus les Appellations, dans la mesure où le respect de l'environnement avec celui du consommateur et du producteur est dans la logique de l'esprit des Appellations, la critique de la situation actuelle est encore plus forte. En effet, si on ajoute au cahier des charges normal d'une Appellation des contraintes de viticulture durable, les avantages de la Lyre sur l'état sanitaire du raisin et les facilités d'enherbement deviennent particulièrement évidents ; ce sont alors les vignes traditionnelles basses et étroites qui, en favorisant trop la contamination des raisins, deviennent même, non pas des verrous mais des erreurs en matière de Viticulture durable.

Alors pourquoi priver les vigneronnes qui le souhaitent, de la possibilité d'utiliser les vignes en Lyre et de mieux valoriser leur terroir au sein des Appellations ?

30 ANS D'ESSAIS DE VIGNES EN LYRE EN SAVOIE

Le témoignage suivant est un exemple que le PAV porte aux plus hautes instances de l'INAO et de la filière. Il émane de Robert DUPRAZ, vigneron à Apremont en Savoie, personnage de la filière régionale et expérimentateur de longue date. Je cite *in extenso* son courrier du 2 novembre 2010 dans lequel il m'informait du résultat de ses dernières vendanges et de ses conclusions sur ses vignes en Lyre (figure 1 ou photographie de couverture ; figure 2).

Vendange effectuée du 5 au 12 octobre 2010, Coteaux du Reposoir :

Très vieille vigne (1902), vendangée 'machine', cépage Jacquère.



Figure 1 - Vignes en Lyre en Savoie sur Jacquère (1985).
Vignoble de Robert Dupraz à Apremont (Savoie)



Figure 2 - Vignes en Lyre transformées d'Espalier en 1981, sur Jacquère, avec enherbement un rang sur deux. Au second plan, Lyres plantées en 1982 avec enherbement total. Vignoble de Robert Dupraz à Apremont (Savoie)

Sur la même parcelle :

— Espalier 'palissage' bas :9°9

(ou 'pliables') :11°4

Quatre parcelles vendangées main, toutes conduites en

LYRE :

— Jacquère : 11°3

— Altesse : 13°5

— Velteliner : 15°5

— Persan : 14°0

Cette année 2010 conforte les résultats obtenus pendant :

— 30 ans avec le cépage Jacquère (1981-2010) ;

— 18 ans avec le cépage Altesse (1993-2010) ;

— 13 ans avec le cépage Persan (1998-2010) ;

— 12 ans avec le cépage Velteliner (1999-2010).

Ce résultat exceptionnel obtenu chaque année est dû à la mise en place des travaux de la recherche française et étrangère qui privilégient la surface foliaire (NDLR : 'exposée') pour obtenir des fruits de qualité.

Avec les vignes à double plans de palissage, la surface foliaire est de 50 à 60% supérieure aux vignes dites traditionnelles. Cette surface de feuilles garantit une maturité optimale quelle que soit la saison ; elle constitue des réserves dans le vieux bois permettant d'obtenir des rendements réguliers. Ce système nous apporte aussi :

— un très bon étagement de la végétation favorisant la pénétration de la lumière à l'intérieur du feuillage, garantissant une bonne photosynthèse et un état sanitaire parfait ;

— une diminution importante des temps de travaux ;

— une moindre pénibilité du travail vu la hauteur du fil de liage (80cm) ;

— des investissements en matériel beaucoup moins élevés et une amélioration très nette de la sécurité par l'emploi de tracteur standard ;

— une prise en compte de l'environnement : enherbement facilité par la largeur des rangs (3m) ; vignes praticables même après une pluie ; amélioration des sols et suppression complète de l'érosion , etc... ;

— des rendements plus faciles à maîtriser avec une densité plus faible (4000 cep/ha).

Un problème restait à résoudre, la vendange mécanique pour les viticulteurs qui l'utilisent. Aujourd'hui c'est possible et de façon très satisfaisante avec les « LYRES MOBILES » (figures 3 et 4).

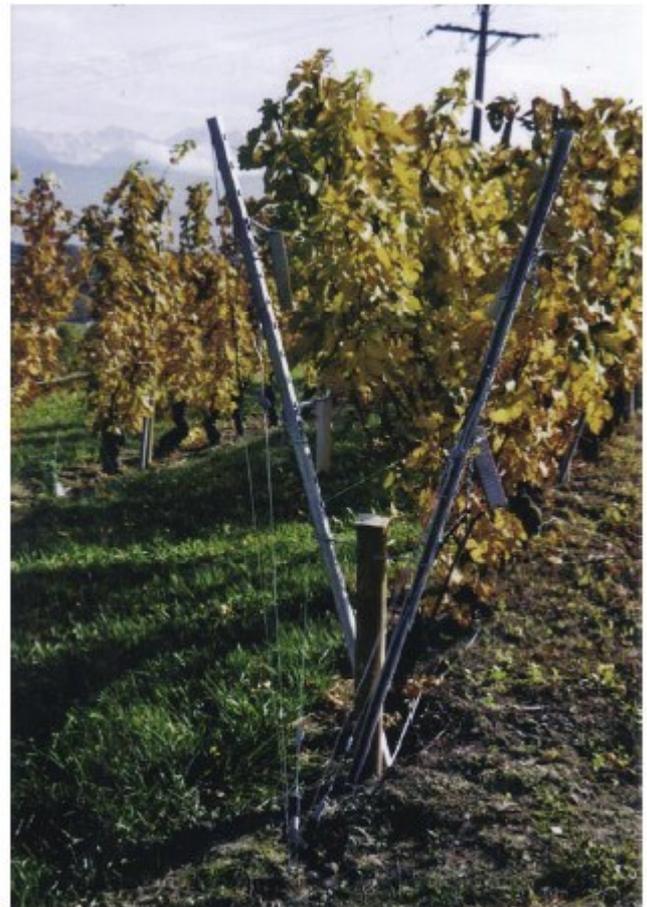


Figure 3 - Vignes en Lyre mobile ou pliable, position ouverte utilisée en saison (2010). Vignoble de Robert Dupraz à Apremont (Savoie).

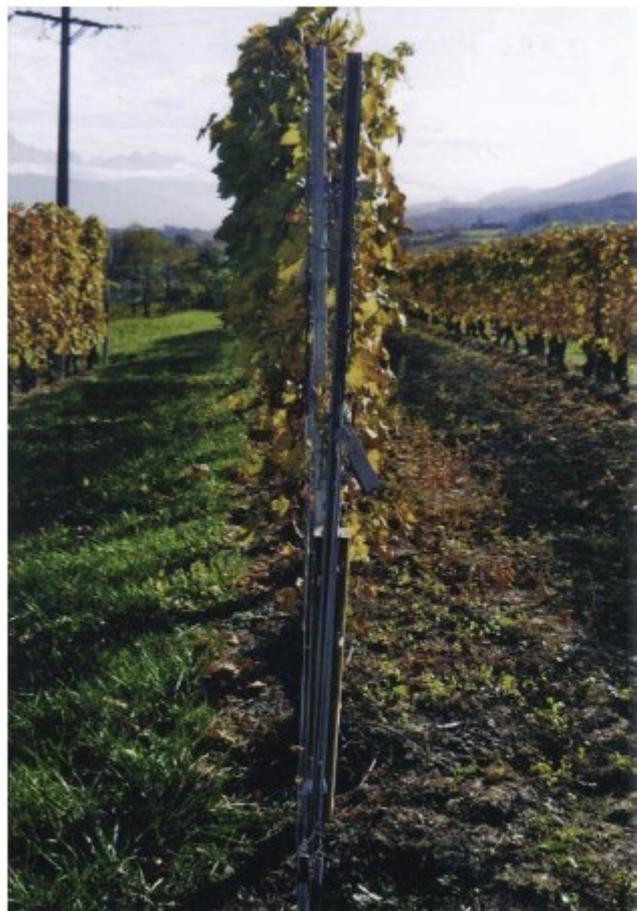


Figure 4 - Vignes en Lyre mobile ou pliable, position fermée avant la récolte mécanique (2010). Vignoble de Robert Dupraz à Apremont (Savoie).

Pour ceux qui le souhaitent, ils peuvent s'orienter vers cette façon culturale ; ce serait un pas important pour conti-

nuer à améliorer la qualité et pratiquer une culture plus raisonnée. Les exploitants y gagneraient en performance.

Mais voilà : il faut que les règlements l'autorisent ! Une avancée pour notre viticulture serait d'avoir des règles de production qui prennent en compte le rapport 'feuille / fruit' pour les nouvelles plantations. C'est ce qu'avait proposé Monsieur R. RENOU lors de la première réunion pour la mise en place du règlement de 1998. Cette idée est tombée à l'eau ; c'est très dommageable pour notre Viticulture.

Tenant compte de nos rendements et des travaux de la recherche, la hauteur du feuillage devrait représenter 65% de l'écartement (entre les rangs). A chaque viticulteur de choisir la largeur de plantation qui lui convient.

Ce serait une réglementation simple garantissant la qualité ; elle laisserait aux viticulteurs la liberté pour faire évoluer la production.

Une avancée indispensable lorsque l'on pense à l'avenir et à la façon dont les hommes avant nous ont su adapter la culture de la vigne aux moyens dont ils disposaient. La vigne traditionnelle en est un exemple : elle a été mise en place au début du 20^{ème} siècle pour permettre d'effectuer les labours avec un cheval. La charrue a remplacé la pioche. Les rendements étaient alors de 45 hl/ha. Que reste-t-il de commun aujourd'hui ? Avec un rendement aussi faible, la surface foliaire était en rapport avec la production ; elle ne l'est plus aujourd'hui.

Il reste beaucoup de travail pour faire évoluer des règles de production, devenues immuables, ne permettant pas d'utiliser le potentiel de connaissance acquis durant des décennies.

Le réaliser serait un grand pas en avant !

Robert DUPRAZ,
Apremont, le 18 octobre 2010

Lors de l'assemblée générale, les deux biologistes José F. Vouillamoz et Giulio Moriondo sont venus présenter leur ouvrage *Origine des cépages valaisans et valdôtains, l'ADN rencontre l'histoire*.

Vous pouvez le commander directement à José F. Vouillamoz en le contactant à l'adresse suivante : jose.vouillamoz@gmail.com mais aussi en France aux Editions du Belvédère.



Origine des cépages valaisans et valdôtains

L'ADN RENCONTRE L'HISTOIRE

L'origine des cépages repose souvent sur des légendes folkloriques. Vous pensez que l'Amigne, l'Arvine ou l'Humagne ont été introduits par les Romains ? Que l'Humagne Rouge est identique au Petit Rouge d'Aoste ? Que le Prié n'est pas valdôtain ? Vous allez changer d'avis en lisant cet ouvrage amplement détaillé, tout en restant très accessible, qui propose une approche historico-génétique sans précédent et unique en son genre pour tordre le cou aux idées reçues. Vous y apprendrez que le Rouge du Pays, appelé aussi Cornalin en Valais, est issu d'un croisement naturel entre deux cépages du Val d'Aoste, que le Prié valdôtain est son grand-père, que le Blanc Commun valdôtain ou la Diolle valaisanne qu'on croyait définitivement disparus ont été sauvés *in extremis* de l'extinction par les auteurs du présent ouvrage, ou encore que le Completer des Grisons était cultivé avant 1627 dans le Haut-Valais où il a donné naissance au Lafnetscha en se mariant avec l'Humagne Blanc. Richement illustré et documenté, ce livre constitue une référence incontournable qui comblera tout amateur de vins des Alpes.



José F. Vouillamoz

(à g. sur la photo)

Biologiste, Dr ès Sciences de l'Université de Lausanne, José Vouillamoz est un ampélogue-généticien qui a été chercheur à l'Université de Californie à Davis (USA), à l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige au Trentin (Italie) et à l'Université de Neuchâtel (Suisse).

Giulio Moriondo

(à dr. sur la photo)

Biologiste, œnologue, ancien collaborateur scientifique à l'Institut Agricole Régional d'Aoste, aujourd'hui enseignant et vigneron passionné.

éditions du
Belvédère

www.editions-belvedere.com

ISBN 978-2884-19216-3



9 782884 192163

Pierre GALET
24 bis rue Lakanal, 34090 MONTPELLIER
Tél-Fax : 00 33 (0)4 67 02 15 09

BON DE COMMANDE

Nom :

Prénom :

Adresse complète (pour l'expédition) :

.....

Téléphone fixe et/ou mobile :

E-mail :

Cocher le ou les livres choisis :

- PRECIS DE VITICULTURE**, 7e édition, 2000, 602 pages..... 45,00 €
- PRECIS D'AMPELOGRAPHIE PRATIQUE**, 7e édition, 1998, 256 pages..... 35,00 €
- PRECIS DE PATHOLOGIE VITICOLE**, 3e édition, 1999, 264 pages..... 35,00 €

LES MALADIES ET PARASITES DE LA VIGNE

- Tome I - Les maladies dues à des végétaux, 1977, 872 pages..... 56,00 €
- Tome II - Les parasites animaux, 1982, 1008 pages..... 56,00 €

CEPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE, 2e édition

- Tome I - Les vignes américaines, 1988, 560 pages..... 100,00 €
- Tome II - L'ampélographie française, 1990, 400 pages..... 80,00 €
- Tome III - Cépages et vignobles de France (2e partie), 1962, 1234 pages..... 30,00 €
- Tome IV - Les raisin de tables et la production viticole française, 1964, 608 pages..... 25,00 €

TOTAL

Ci-joint le règlement par chèque bancaire ou en espèces*

Souhaite une facture ou ne souhaite pas de facture*

date :

*rayer la mention inutile

signature :

NB : L'ENVOI VOUS SERA ADRESSÉ DIRECTEMENT PAR PIERRE GALET QUI PRENDRA A SA CHARGE LES FRAIS DE PORT

Bulletin d'adhésion / ré-adhésion 2012 : 30 €

Centre d'Ampélographie Alpine-Pierre Galet
46 rue du docteur Veyrat
73800 Montmélian
Tél. : 00 33(0)4 79 84 42 23
Email : c.ampelographialpine@orange.fr

J'adhère et joins un chèque de 30 euros, à l'ordre du *Centre d'Ampélographie Alpine- Pierre Galet*.

Je verse une cotisation de soutien deà l'ordre du *Centre d'Ampélographie Alpine- Pierre Galet*.

M, Mme

Adresse

Adresse Internet.....

Tél.....

Email.....

Le programme européen appelé Vin' Alp Alcotra, met en relation la viticulture savoyarde et italienne, afin de mieux valoriser l'historique de la profession et son devenir. Dans cette optique, la Chambre d'Agriculture, le Centre d'Ampélographie Alpine-Pierre Galet et le Syndicat Régional des Vins de Savoie sont à la recherche de vieilles souches de vignes (supérieures à 50 ans) de Mondeuse Noire, de Persan, d'Altesse, de Jacquère, ainsi que d'autres vieux cépages autochtones.

Nous comptons donc sur votre collaboration pour nous transmettre des endroits précis où nous pourrions prélever ces souches. Ces prélèvements permettront de sélectionner et de multiplier au sein de conservatoires ces vieilles souches et d'enrichir ainsi le patrimoine végétal exploitable par les vignerons de Savoie, de Haute Savoie, de l'Ain et de l'Isère.

N'hésitez donc pas à contacter rapidement les personnes suivantes par mail ou téléphone, la meilleure période pour observer étant pendant la période de maturation du raisin.

Maxime DANCOINE

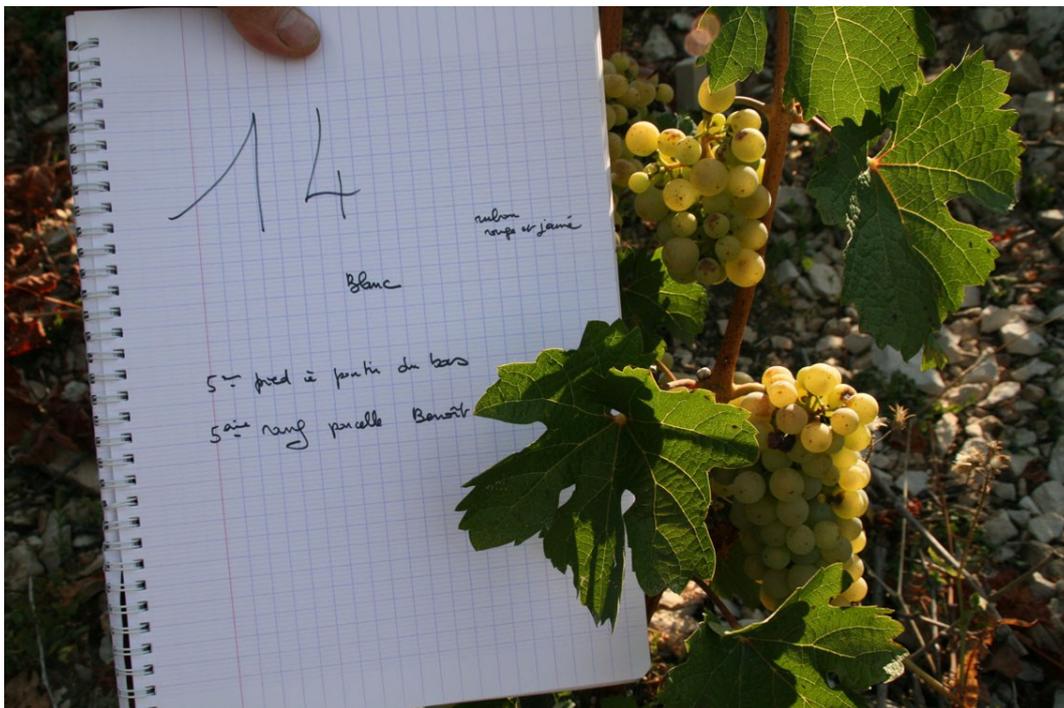
Email : maxime.dancoine@savoie.chambagri.fr tel : 06 50 19 15 32

Annabelle VENDANGE

Email : vinalp@montmelian.com tel : 06 15 74 41 93



Les membres de la commission « Technique et Scientifique » lors d'une journée « prospection »



Conception - Réalisation
Centre d'Ampélographie Alpine - Pierre Galet
Musée régional de la Vigne et du Vin
46 docteur Veyrat, 73800 Montmélian
Tél./Fax : 04 79 84 42 23