

“Je ne connais de sérieux ici-bas que la culture de la vigne.” (Voltaire)

Les vigneronns des Petites Roches

Liane sauvage à ses origines -qui se situent vraisemblablement au Crétacé inférieur, époque des dinosaures- la vigne est devenue, de nos jours, un végétal domestiqué par l'homme qui en maîtrise le cycle de vie en vue de la production de vin. (*Encyclopédie des vins de France – Hachette – 1994*)

Les Allobroges, peuplade d'origine celte installée entre Rhône et Alpes vers 500 avant J.C, utilisaient le vin comme monnaie d'échange dans leur commerce avec les habitants des hautes vallées. Pour eux, la réputation de leur vin était une « affaire d'honneur national » (*amore patrio*).

Les premières traces des vignes préhistoriques remontent, certainement, à 6000-3000 av. J.C, à l'âge de la pierre polie.

« Au commencement était l'ivresse... »

Les Gaulois ont apprécié le vin avant de cultiver la vigne. Les premiers cepes viennent des Grecs marchands, et non viticulteurs, sur le pourtour de la Méditerranée. Cependant, ce sont les premiers colons romains qui sont à l'origine de l'implantation du vignoble en Gaule. Le christianisme a été le moteur du développement de la vitiviniculture grâce aux abbayes et monastères au Moyen-Âge, et avec la christianisation du Nouveau Monde.

Localement, au XI^e siècle, une partie des vignes de Montfort et de Bernin appartenait au Prieuré de Domène. Les évêques de Grenoble avaient les leurs à St Ismier.

A St Pancrasse, tout le village se déplaçait, pour les vendanges, dès le début du mois d'octobre sur les propriétés de l'Abbaye des Ayes, dans les vignes de Crolles et de Bernin. Les femmes remontaient ensuite sur le plateau des Petites Roches, en emportant la moitié des courges qui poussaient entre les treilles. Cette production leur était réservée. Pendant ce temps, les hommes remplissaient les tonneaux du tinériu (ou tinallier ou cuvier), pièce où se trouvait le pressoir des religieuses de l'Abbaye. Ces dernières se réservaient habituellement la moitié des récoltes.

Au XIV^e siècle (*signalé en 1325*) des habitants du plateau possédaient quelques vignes sur des terrains difficiles d'accès et de mauvais rendement. Leur vignoble s'est développé régulièrement, par la suite. A la veille de la révolution, sur 127 propriétaires de moins d'un hectare de vigne, 42 habitaient St Bernard, St Michel, ou St Hilaire (*selon un parcellaire de la Terrasse en 1783*). Leurs vignes se situaient au-dessus de celles des habitants de la vallée. Elles remontaient jusqu'à 600 m d'altitude. (*Si les Petites Roches m'étaient contées – B. Guirimand-1970*)

Il est écrit **qu'au XV^e siècle** les seigneurs de St Hilaire faisaient entretenir leurs treilles (1) de la vallée du Grésivaudan par des habitants du lieu.

Un parcellaire de **1678** indique l'existence d'un hameau au nom de « le Vinoux » sur le plateau. Y cultivait-on la vigne, autrefois ?

Vers la fin du 19^{ème} siècle apparurent 2 maladies cryptogamiques, l'oïdium (1850) et le mildiou (1880). Plus de la moitié des vignes furent détruites par le phylloxera, une sorte de puceron. Les vignes ont alors été replantées, les nouveaux plants étaient greffés sur des porte-greffes américains résistants (cépage Clinton ou Isabelle).

« Depuis le moyen-âge le chemin des Gruaux (St Bernard) a été celui des vigneronns. Fidèles jusqu'à nos jours à une tradition dont on ignore l'origine, les habitants de St Bernard ont, de tout temps, possédé un vignoble au-dessus de la Terrasse. Il se concentra, ensuite, à Lachat et Montabon. Ils étaient une

trentaine d'exploitants **en 1914**. Ils n'étaient plus que 12 dans les années 60 ». (Dr Bruno Guirimand- Petites Roches Sentiers d'histoire- 1978)

A Lumbin, la vigne recouvrait entièrement le coteau jusqu'à la RN90, la mairie actuelle étant construite sur l'emplacement d'un ancien vignoble. L'histoire nous dit que même les blocs de rochers descendus de la falaise étaient palissés. On imagine le travail d'épierrage ! Un viticulteur du village obtint la médaille de vermeil pour son vin rouge, lors d'une exposition en Isère, **en 1904**. Les ceps étaient plantés au pied des arbres fruitiers ou d'érables champêtres, puis en lignes, sur perches de bois, par la suite. On cultivait des céréales, pommes de terre etc...entre les lignes, ce qui était une manière naturelle de fertiliser la vigne, par fumure organique. (Mairie de Lumbin « Au fil du patrimoine » 2018)

Dans les **années 1850**, il y avait environ 33 000 ha de vignes **en Isère**, plantées avec de nombreux cépages autochtones dont certains sont encore cultivés aujourd'hui.

A St Nazaire-les-Eymes, les vins sont fort réputés, surtout celui des Ecoutoux, peut-on lire sur l'ouvrage de Jules Sestier, en 1900 : « *Le tramway Grenoble-Chapareillan et la vallée du Grésivaudan – rive droite de l'Isère* »

En 1929, 55 000 exploitations agricoles cultivent la vigne dans notre département. La plupart sont dans le Grésivaudan. (ISERE- le Département)

Dans les années 1930, quatre caves coopératives ont été construites, d'une capacité totale de 12000 hl permettant ainsi l'écoulement de la production. (Vins des coteaux alpins -IGP) Dans le Grésivaudan, la cave de Bernin-Crolles date de 1932, celle de St Ismier, de 1936, celle du Touvet-La Terrasse, à St Vincent de Mercuze, de 1937, et celle de Barraux, de 1938.

En 1970, on trouvait encore 10 vigneron à St Pancrasse, 12 à St Hilaire et autant à St Bernard dont la production était vouée à une consommation familiale, alors que, dans le passé, **jusqu'à 60 familles du Plateau** cultivaient la vigne à la Terrasse et à St Nazaire les Eymes, nous dit R.Pelloux-Lévêque !

50 ANS APRES, qu'en est-il de la viticulture dans le Grésivaudan et des vigneron du plateau des Petites Roches ?

Dans la vallée du Grésivaudan, de jeunes viticulteurs se sont lancés dans des productions de vins en biodynamie, en utilisant des cépages anciens : la Verdesse, l'Etraire de la Dhuy ((ou *Dhui* ou d'Huy, ou d'Ahui) et le Persan. La biodynamie utilise 7 techniques et ingrédients, alors que la viticulture traditionnelle en totalise 300, et la viticulture biologique 70. (Trouvez le vin qui -vous- va bien du Professeur Fabrizio Bucella/ 2023) Les coopératives ont disparu mais le savoir-faire de ces jeunes entrepreneurs commence à être reconnu.

LES VIGNERONS DU PLATEAU DES PETITES ROCHES

Avant que l'activité économique du Plateau-des-Petites-Roches ne se développe, avec l'arrivée des sanatoriums, de nombreuses familles vivaient de l'activité agricole et pastorale. Parmi elles on trouvait également des vigneron. Ceux qui habitaient à St Hilaire et St Bernard, exploitaient des vignes sur le territoire de La Terrasse (à Lachat et Montabon) et ceux de St Pancrasse, à Saint Nazaire les Eymes. Les parcelles étaient de petite dimension et permettaient de produire le vin de consommation courante pour la famille. Chaque vigneron assurait, pour son propre compte, toutes les opérations liées à la viticulture et possédait le matériel nécessaire à la production viticole.

Aujourd'hui seuls deux habitants du Plateau font encore vivre cette activité :

Erick CHENEVAS PAULE et son épouse Geneviève, de St PANCRASSE, entretiennent la vigne de Roger AMBLARD, située à St NAZAIRE LES EYMES.

René PELLOUX LEVEQUE et son épouse, de St BERNARD, opèrent à LA TERRASSE (Lachat et Montabon).

Le cépage utilisé par E. Chenevas-Paule, la « Sérénèze de Voreppe » à St Nazaire les Eymes, est un ancien cépage local. Il produit du vin rouge et parfois un peu de rosé.

R.Pelloux-Lévêque, à Lachat et Montabon (La Terrasse) utilise le cépage 54/55 ou « Plantet » qui était d'usage courant au Moyen-âge, mais aussi l'Etraire pour le vin rouge et le Martin Côtes, pour le blanc.

Avant le XVIIIe siècle le cépage Plantet était le 2^e le plus cultivé derrière le 7053 Seibel ou Chancellor. Ce vieux cépage est très résistant aux maladies de la vigne. Au XIXe siècle il fut oublié du fait de l'utilisation nouvelle et plus fréquente des pesticides. Le vin est rouge, rosé.

La production de vin implique de nombreuses actions qui se déroulent du mois de mars jusqu'à l'élaboration finale du vin en automne et hiver.

La toute première opération est la taille de la vigne. Les vigneron ont coutume de dire :

« Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars » (Vieil adage de vigneron).

Avant les vendanges, qui se faisaient généralement mi-octobre, la préparation de la vigne nécessitait au moins 8 étapes dont chacune nécessitait au minimum une journée de travail, et souvent beaucoup plus. C'est pour cette raison que les vigneron ont édifié de petites constructions appelées celliers où ils pouvaient s'abriter, se restaurer et souvent dormir. Ils ne rentraient pas chez eux tous les soirs car le déplacement, qui se faisait avec cheval et carriole, prenait beaucoup de temps. Certains cultivaient même des fruits et légumes sur place. On peut encore voir ces constructions le long des routes qui descendent vers la vallée.

Les rendements des vignes locales sont très faibles en comparaison avec les vignobles des autres territoires. On estime que la production moyenne s'établit autour de 400 litres par an pour une vigne de 30 ares, les très bonnes années pouvant donner jusqu'à 800 litres.

L'avenir de cette activité est incertain car les deux vigneron du Plateau prennent de l'âge et ne pourront bientôt plus faire face à la difficulté du travail que nécessitent l'entretien et l'exploitation de ces vignobles.

On espère que ces vignes puissent trouver repreneurs dans les années futures. A l'heure actuelle, de nouveaux vigneron de la vallée du Grésivaudan, dynamiques et entreprenants, remettent au goût du jour de vieux cépages oubliés, pour en faire des vins de qualité. Certains de leurs vins se retrouvent, aujourd'hui, sur les tables de restaurants étoilés en France, et même à l'étranger.

Le Bureau de l'ADEPAL PPR- Octobre 2023

(1) Une treille est une méthode de culture de la vigne qui consiste à exploiter son port grimpant, le long d'un mur, d'un arbre, d'une pergola.

Nous remercions Mme et Mr Chenevas-Paule de St Pancrasse, et Mme et Mr Pelloux-Lévêque de St Bernard, d'avoir bien voulu nous parler de leur expérience, et répondre à nos interrogations.

Voir photo ci-après.../...



Souvenir des vigneronns de St Pancrasse à St Nazaire les Eymes (Photo de Monique VAILLANT)