

SAINT-DIDIER-DE-LA-TOUR

Il gagne 1 million d’euros à l’Euro Millions

» 1 million d’euros. C’est la somme hallucinante qu’a gagnée un homme à l’Euro Millions. Il avait acheté son ticket au bureau de tabac de Saint-Didier-de-la-Tour. Et c’est le couple de buralistes, les seuls de la commune, qui lui a annoncé la bonne nouvelle. « Il est venu le 18 juillet, le lendemain de son achat de ticket. Il ne savait pas combien il avait gagné. Sur mon ordinateur, en scannant son ticket, ça m’affiche “grosse somme”. Sauf que “grosse somme”, c’est à partir de 200 euros. Et en cliquant, je vois cette somme. J’avais le monsieur devant moi et je lui ai annoncé qu’il avait gagné 1 million d’euros », explique Virginie, propriétaire du bureau de tabac-presse.



NORD-ISÈRE

Le développement durable, c’est votre affaire : nous attendons vos témoignages

» Ces dernières années, certaines voix se sont élevées pour alerter les consommateurs : il nous faut modifier nos habitudes si nous voulons protéger la planète. En 1987, c’est dans le rapport de la Commission mondiale sur l’environnement et le développement de l’Organisation des Nations unies qu’apparaît pour la première fois l’expression “développement durable”. Depuis, ici ou là, ont émergé des idées, des propositions pour prendre davantage en compte notre environnement. C’est ces initiatives que nous proposons de mettre en avant dans une rubrique hebdomadaire. Vous habitez en Nord-Isère, si vous voulez témoigner de votre engagement, contactez-nous par mail à LDLcentrebou@ledauphine.com, en précisant vos coordonnées et les actions que vous menez.

VOTRE RÉGION

NORD-ISÈRE | Alors que les vendanges débutent dans les Balmes Dauphinoises, puis dans quelques jours dans les coteaux de Seyssuel

Les vignobles affichent de belles couleurs

De Saint-Savin à Seyssuel, les vins du Nord-Isère semblent s’épanouir. Tandis que dans les Balmes Dauphinoises, on débute les vendanges, du côté de la rive gauche du Rhône, on les prépare. Ce territoire continue d’ailleurs d’attirer de nouveaux viticulteurs, pas forcément issus du milieu. À l’image de Julie et Graeme Bott.

Chaque bouteille a son histoire. Comme si le vin fixait dans le temps un moment de vie, un terroir, un savoir-faire. Quand on dégusterait le premier millésime de Julie et Graeme Bott en 2019, c’est tout le travail qu’ils ont réalisé, de leur première rencontre en 2011, jusqu’à la plantation de leurs pieds de vignes il y a quelques mois, que l’on retrouvera sous notre palais. Une histoire aussi singulière que romantique ; une histoire comme seul le vin sait nous en donner ; une histoire de passionnés avant tout.

Coup de foudre !

Julie et Graeme Bott ont fait l’acquisition en début d’année de 7500 m² de terrain sur les hauteurs de Seyssuel pour y planter majoritairement de la syrah, mais également un peu de viognier. Ils ont donc rejoint la belle équipe de Vitis Vienna, ces vignerons qui ont décidé de redonner vie au vignoble de la rive gauche du Rhône. « On croit au potentiel de ce terroir », lance le jeune couple, en admirant les collines rhodaniennes. C’est en 2011 que Julie et Graeme se sont rencontrés. Elle était responsable commerciale au Domaine de Stéphane Ogier à Ampuis, lui débarquait de Nouvelle-Zélande pour faire les vendanges.



Julie et Graeme Bott ont planté leurs premières vignes à Seyssuel. Photos Actua Drone/Thierry EYRAUD

La suite est simple et se résume en trois mots, qu’ils prononcent avec un beau sourire : « coup de foudre » ! Il y a encore de l’émotion dans les yeux de ces deux-là quand ils racontent leur histoire. Car ce n’est pas seulement d’amour qu’il s’agit, mais également de travail, d’acharnement, d’abnégation. Ni Julie, 35 ans, ni Graeme, 30 ans, n’ont de la famille dans le vin ou n’ont hérité d’une parcelle comme c’est souvent le cas. « C’est beaucoup d’émotion pour moi, raconte Julie, car lorsque j’étais jeune, je passais souvent devant ces terroirs en admirant le travail de ces vignerons fous qui défr-

chaient des terres abandonnées. » Elle n’imaginait pas que quelques années plus tard, elle y installerait son domaine. À cette époque, Graeme vivait lui en Nouvelle-Zélande et débutait des études d’œnologie : « Avant le bac, j’avais fait des tests pour mon orientation. C’était soit bûcheron, soit vigneron. » Quand on voit le travail qu’il a fallu pour remettre en état leur terrain et les magnifiques échelas qui soutiennent les pieds de vignes, on se dit que son ouvrage réunit finalement les deux compétences. Des pieds de syrah qui font aussi le lien entre sa terre natale et sa terre d’adoption : « J’ai découvert le vin dans mon pays par la syrah. Si là-bas j’ai découvert toutes les techniques pour la cultiver, ici j’ai appris à aimer le terroir et à le comprendre. » Un terroir exceptionnel, digne de la Côte Rôtie, où la vigne pousse au milieu d’une



roche aussi compacte que du béton. « Il nous a fallu beaucoup de travail pour la planter, mais nous avions invité nos amis vignerons, cavistes... C’est aussi comme cela que nous concevons notre aventure », explique le couple. Tout en continuant leur tra-

vail chez Stéphane Ogier (entre-temps Graeme est devenu maître de chai), ils soignent donc leur vigne comme un enfant, pour la faire grandir. Car il y a aussi derrière tout cela, l’idée qu’un jour, ils transmettront ce beau patrimoine. Clément BERTHET

LE CHIFFRE

17 C’est le nombre d’exploitants sur la rive gauche du Rhône à Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône. Ils n’étaient que trois il y a 22 ans, quand le vignoble a été replanté. 40 hectares de terres sont cultivés.

Les Balmes Dauphinoises en quête de leur terroir

Sur les hauteurs de Saint-Savin, le domaine viticole de Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço s’étend sur sept hectares. Vignerons depuis une dizaine d’années, ils produisent entre 25 000 et 30 000 bouteilles par an. « Notre rendement est environ de moitié moins par rapport au maximum de litres autorisés », rappelle Stéphanie Loup. En effet, on est loin des 54 000 bouteilles par an. La principale raison est liée au mode d’exploitation des vignes. On n’est pas dans l’agriculture biologique, mais presque. Les herbes poussent librement dans les vignes et de nombreux insectes sont présents. « Le label “Agriculture biologique” impose des règles trop strictes pour le monde viticole. Les vignes sont fragiles, surtout

le chardonnay, et si certaines années on devait les traiter pour éviter de tout perdre à cause de la maladie, avec ce label, on ne pourrait pas », indique Stéphanie Loup. Alors, ils ont opté plutôt pour une agriculture dite “raisonnée”. Pour les accompagner, des experts passent toutes les semaines pour vérifier les vignes et conseiller le couple quant au moment opportun de les traiter.

Quatre vignerons labellisés

De plus, les vignerons des Balmes Dauphinoises font face à une nouvelle problématique. Après avoir œuvré pour voir des anciens cépages du terroir dauphinois réintroduits dans la liste des cépages nationaux, pour l’instant, ils ne les cultivent pas, car ils ne bénéficient pas de l’ap-



Le domaine du Loup des Vignes, qui s’étend sur sept hectares, domine la commune de Saint-Savin. Photo Stéphanie LOUP

pellation “Indication géographique protégée Isère”, sur un territoire qui couvre le nord-est de Bourgoin-Jallieu, entre La Tour-du-Pin et Crémieu. En effet, tous les viticulteurs de cette région ne sont pas des

professionnels. Les vignes sont souvent un complément de revenu ou une activité de loisir. Quelques mètres carrés du terrain de Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço appartiennent d’ailleurs à un vigneron originaire de Morestel, qui s’occupe quotidiennement de ses vignes. Quant aux revenus, ils sont sensibles à la météo. Pour les exploitations de taille moyenne, comme celle de Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço, la situation est complexe. Ne produisant pas assez de vin pour posséder des réserves qu’ils pourraient revendre en cas de lourde perte lors d’une année, ils sont soumis au bon vouloir de la météo. C’est elle qui dictera si la récolte et les revenus seront bons ou non cette année. Florian MARCOZ

professionnels. Les vignes sont souvent un complément de revenu ou une activité de loisir. Quelques mètres carrés du terrain de Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço appartiennent d’ailleurs à un vigneron originaire de Morestel, qui s’occupe quotidiennement de ses vignes. Quant aux revenus, ils sont sensibles à la météo. Pour les exploitations de taille moyenne, comme celle de Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço, la situation est complexe. Ne produisant pas assez de vin pour posséder des réserves qu’ils pourraient revendre en cas de lourde perte lors d’une année, ils sont soumis au bon vouloir de la météo. C’est elle qui dictera si la récolte et les revenus seront bons ou non cette année. Florian MARCOZ

Une production en hausse sur la rive gauche du Rhône

Avec 150 000 bouteilles produites de Chasse-sur-Rhône à Vienne en passant par Seyssuel, contre 90 000 en 2014, les vignes de la rive gauche s’affirment au fil du temps. Depuis deux ans, entre 10 et 20 % de nouveaux pieds ont été plantés et le secteur attire. Mais les vignerons, réunis autour de l’association Vitis Vienna, sont toujours en attente d’une réponse à leur demande d’AOC (Appellation d’origine contrô-

lée). Annoncée en 2016, la visite du groupe d’experts de l’Institut national des appellations d’origine sur le terrain n’a pu se faire, suite à des questions internes à l’INAO. « Elle est pressentie rapidement », selon Vitis Vienna. Un enjeu d’importance, puisque l’appellation permettrait d’ancrer le vignoble dans le territoire et de le faire entrer dans le cercle fermé des côtes-du-rhône. C.B.



Les vignes de Seyssuel situées sur les hauteurs de la commune.

Pays viennois : les vendanges autour du 10 septembre

Les vendanges débuteront autour du 10 septembre tant sur la rive gauche que sur la rive droite. Même si certains pourraient débuter dès la fin de semaine. Soit en moyenne avec deux semaines d’avance, en raison d’une combinaison de facteurs climatiques. Si le ministère de l’Agriculture estime que la récolte viticole 2017 devrait être en baisse de 17 % par rapport à 2016 en France, en vallée du Rhône septentrionale, on est moins pessimiste, car la région a été épargnée par la grêle.

À Saint-Savin, les vendanges sont lancées



Les vendangeurs ont débuté la récolte dès 7 heures ce lundi, avec quelques jours d’avance. Photo Le DL/Florian MARCOZ.

Dans une ambiance familiale, une quinzaine de vendangeurs ont commencé les opérations hier matin au domaine du Loup des Vignes à Saint-Savin. Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço, les exploitants, sont accompagnés de leurs deux enfants, d’amis, mais aussi de jeunes, qui pour la plupart participent aux vendanges chaque année. Un large groupe, où le plus petit n’est âgé que de quelques années, alors que l’aîné affiche

80 printemps. Sur un terrain où la pente avoisine les 50 % d’inclinaison, ils récoltent les grappes de raisin jusqu’à la fin de la semaine. Les journées sont matinales afin d’éviter la chaleur. Stéphanie Loup et Mario Amaro Rabiço ne s’attendent pas à une grande année. Jusqu’à 30 % de leur domaine a été touché par le gel et/ou la grêle. « C’est la première fois que je vois aussi peu de grappes dans les vignes », déplore Mario Amaro Rabiço.