

GUIDE DU VIGNOBLE HAUT-ALPIN



Maison du Vigneron
Musée viticole de Remollon

Les Hautes-Alpes Terre de Vignoble Montagnard

AU FIL de LA DURANCE



Sommaire

- | | |
|---|----|
| 1. Histoire du Vignoble Haut-Alpin | 2 |
| 2. Nos viticulteurs | 5 |
| 3. Nos cépages | 7 |
| 4. Le sécateur, une invention haut-alpine ! | 9 |
| 5. Idées d'accords mets et vins originaux | 10 |

1. Histoire du vignoble Haut-Alpin

Voici sans doute l'une des clés qui font que notre patrimoine viticole est plus que millénaire.

Remontons le temps :

« *Pas de vin, pas de soldat !* » prônait Jules César durant la guerre des Gaules de -58 à -52 avant JC.

Si les armées romaines sont réputées avoir amené l'art de cultiver la vigne, le Gaulois lui, a mis le vin en tonneau ! Notre département a depuis ces temps immémoriaux rendre hommage à ce travail de passion et de gourmandise.

La plus ancienne mention connue de vignes à Remollon remonte à l'an 928.

La vigne était de très loin la principale source de revenus du village.

La grande qualité de ce vignoble est attestée depuis le XII^{ème} siècle par d'importantes possessions de vignes des abbayes et de la classe noble.

■ Le saviez-vous ?

La latitude idéale de la vigne est le 45^{ème} parallèle nord



■ la viticulture au XII^{ème} siècle.

A partir du XII^{ème} siècle le rôle des Abbayes est prédominant, elles reçoivent de nombreuses donations en vignes et contribuent activement au développement du vignoble.

Fondée en 1132, l'abbaye de Boscodon possédait dès 1140 des vignes à Remollon.

Le vin était alors une denrée précieuse: alimentaire, médicale, mais aussi aux connotations religieuse et sociale.

■ la viticulture au XIV^{ème} siècle.

Au 14^{ème} siècle, il existait à Remollon une petite Commanderie des Templiers qui possédait et exploitait des vignes sur ce terroir.

À la suppression de cet ordre militaire religieux, ses biens furent transférés à l'ordre des Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem (Ordre des Hospitaliers), elle fut fusionnée plus tard à la commanderie de Gap. Pendant la Révolution Française, tout a été vendu aux enchères comme biens nationaux et les particuliers ont pu devenir propriétaires.

La vigne était alors très répandue dans le département, sauf dans les zones d'altitude et très froides du Queyras et du Champsaur.

Signe de la qualité du vignoble de la Moyenne Durance, François de Bonne, duc de Lesdiguières et dernier Connétable de France (chef suprême des armées royales), natif de Saint-Bonnet en Champsaur, possédait un vignoble important à Remollon et pouvait imposer la vente de son vin face à la concurrence.



■ La viticulture au XIX^{ème} siècle.

Le désenclavement des terroirs viticoles est entrepris grâce à la construction de routes carrossables afin de lutter contre la concurrence des vins de Provence qui remontaient jusque dans les Hautes-Alpes par des convois attelés.

Ce fut une période de prospérité qui durera jusqu'aux années 1870 avec la catastrophe du Phylloxera qui survient en 1873 dans les Hautes-Alpes.

- Les effets furent dévastateurs car il n'y avait pas de remède connu contre cette maladie, dont on ignorait à l'époque la nature exacte.

De nombreux viticulteurs voient leur vignoble détruit en quelques années sans pouvoir se défendre. L'espoir ne renaîtra que dans les années 1880 avec l'importation de plans américains porte-greffe. Entre temps, c'est tout le vignoble français qui aura largement été affecté.



■ La viticulture haut-alpine au XX^{ème} siècle. L'effacement du vignoble.

La mise en service du barrage de Serre-Ponçon et l'émergence de l'arboriculture dans le Val de Durance portent également un coup sérieux à la viticulture devenue de moins en moins rentable, peu mécanisable en raison des terroirs en pente.

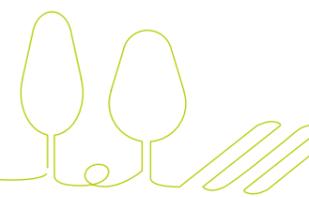


■ Création des coopératives

La création des premières coopératives viticoles du département permet aux viticulteurs survivants de regrouper leurs efforts et de mieux pouvoir peser sur les prix.

Les premières furent celles de Monétier-Allemont et de Tallard dans les années 1930, les deux autres (Théus et Valserras) étant créées dans les années 1950.

Aujourd'hui la coopérative de Valserras (Cave des Hautes-Vignes) est la seule qui subsiste.



■ Renaissance du vignoble

C'est dans les années 1950 que des initiatives privées contribuèrent à sauvegarder le vignoble.

Le mot d'ordre était alors «la qualité» et non plus «la quantité», orientation qui avait causé la faillite de trois des coopératives, et nuï hélas à la réputation des vins haut-alpins.

La renaissance du vignoble, soutenue par les efforts d'une poignée de viticulteurs, porte ses fruits:

L'initiative de Louis Allemand (Théus) qui plante la première vigne expérimentale du département en 1952 avec l'aide et les conseils de l'ingénieur agronome Gaston Mahout est un succès avec des productions de blancs méthode traditionnelle et plus tard, une fois le succès confirmé, de vins rouges.

Les différents cépages testés remettent en évidence les belles qualités des cépages endémiques, notamment le Mollard ce qui donne naissance en 1954 au Domaine Allemand, le plus ancien et le plus emblématique dans ce processus de renaissance.

En 1988, la création par Lucien Davin d'une seconde vigne expérimentale à Châteauroux-les-Alpes consacre cette renaissance du vignoble haut-alpin sur les coteaux de la Moyenne Durance.



DATES

1984: création de l'appellation «Vin de pays des Hautes-Alpes»

2009: obtention de l'IGP «Hautes-Alpes» et Fondation du syndicat des vignerons des Hautes-Alpes -

2011: fondation de la confrérie des vignerons des Hautes-Alpes

■ Le Vignoble Haut-Alpin aujourd'hui

Il est désormais en progression régulière en nombre d'exploitants et en surface cultivée.

Ses coteaux ensoleillés, le climat et la nature du terrain permettent des plantations et des productions originales d'une grande qualité reconnue régulièrement à l'occasion des foires et concours agricoles.

■ Une curiosité du patrimoine viticole à découvrir

Le site de La Vignette à Saint Martin de Queyrières

Sur la route de Briançon, ce site remarquable recèle plusieurs ruines de cuiviers remontant au moyen-âge (dont deux troglodytes) qui étaient équipés de pressoirs à balancier, une technique remontant à l'antiquité. Un exemplaire a été restauré par l'association locale La Vignetto qui entretient également le site. Ce vignoble montagnard était sans doute le plus élevé de France (1200m).

2. Nos Viticulteurs



Avec 130 hectares de vignes en production, le vignoble Haut-Alpin en Indication Géographique Protégée fait encore figure de micro-vignoble à l'échelle mondiale mais a toute sa place dans la grande diversité des vins français.

Découvrez nos domaines viticoles :

DOMAINE ALLEMAND

Domaine pionnier dans la sauvegarde d'un cépage autochtone rare de l'Arc Alpin : le Mollard.
1495, Route de l'Eau Vive · 05190 THÉUS
☎ 04 92 54 40 20
✉ domaineallemand@orange.fr
www.domaine-allemand.com



CAVE DE HAUTES VIGNES

Unique cave coopérative des Hautes-Alpes : incontournable !
D942 - Le village · 05130 VALSERRES
☎ 04 92 54 33 02
✉ cavedeshautesvignes@orange.fr
www.cavedeshautesvignes.com

DOMAINE DU PETIT AOÛT

Viticulture bio depuis 2013, certifié à partir du millésime 2017
La Plaine de Théus · 05190 THÉUS
☎ 06 88 70 84 22
✉ domaine@petit-aout.fr



PHOTO © Thomas Louage



DOMAINE DE LA CLOCHERE

Issu d'une famille de vigneron depuis plusieurs générations
5, rue de l'église · 05190 REMOLLON
☎ 04 92 54 62 33
✉ b_allardlatour@yahoo.fr
www.domainedelaclochere.free.fr



DOMAINE MONT GUILLAUME

Vins de Montagne cultivés en Agriculture Biologique à 880 m d'altitude.
Route des Puys · 05110 EMBRUN
☎ 06 75 36 71 89
✉ domainemontguillaume@orange.fr
www.domaine-du-mont-guillaume.com



PHOTO © Charly Bayle

DOMAINE SAINT-ANDRÉ

Côteaux d'altitude du Val de Durance.
Des vins rouge, blanc, rosé certifiés Agriculture Biologique.
Chemin de Gandières 05110 LA SAULCE
☎ 04 92 54 73 12
✉ philippebilocq@hotmail.fr

DOMAINE TRESBAUDON

Passion familiale, les cuvées Manon (rouge), Lou (rouge) et Tonin (blanc) portent le prénom des enfants de Caroline et Olivier RICARD.
Route de Tresbaudon · 05130 TALLARD
☎ 04 92 54 19 28
www.domaine-de-tresbaudon.com



DOMAINE MARTIN

Depuis 1985, sur les terres des ancêtres, nouveaux cépages atypiques.
Les Garçons · 05380 CHATEAUROUX
☎ 06 15 31 57 63
✉ jof.martin@hotmail.fr

DOMAINE VILLA POSTEBELLE

Domaine familial
Rue de Pré Gapian · Rourebeau
05300 UPAIX
☎ 06 63 55 47 10
✉ magali271299@hotmail.com



3. Nos Cépages

■ Le Mollard

IDENTIFICATION : très ancien cépage, descendant du gouais.

COMMENT LE RECONNAIT-ON ?

Baies moyennes, sphériques, peau fine, ferme, de couleur noir bleuté

Grappes moyennes à grandes, cylindro-coniques, plus ou moins compactes

Pédoncules moyens plutôt courts, peu ou pas lignifiés

Larges feuilles arrondies, finement dentelées

Port robuste, rustique

AUTRES NOMS : tallardier, chaliand, cholion, plant de Veynes, beissier, boissier, beuma en Italie

POUR UN VIN : frais, léger, agréable, moyennement alcoolique

ARÔMES : épices, fruits rouge, vanille, pain grillé

COULEUR : grenat

IL AIME : la chaleur des coteaux très bien exposés

SON ATOUT : résistant aux gelées d'hiver, débourrement tardif.

Maturité 3ème époque.

SA FAIBLESSE : sensible à l'oïdium et au mildiou, et pourriture grise.

EPOQUE DE DÉBOURREMENT : 7 jours après le chasselas

EPOQUE DE MATURITÉ : 2ème époque, 3, 5 semaines après le chasselas



PHOTO ©pl@

■ L'Espanenc

IDENTIFICATION : Originaire de la haute vallée de la Durance.

COMMENT LE RECONNAIT-ON ?

Baies elliptiques

L'extrémité du jeune rameau présente une forte densité de poils couchés,

Jeunes feuilles de couleur jaune

Feuilles adultes à trois ou cinq lobes

Port robuste adapté à la taille en gobelet

AUTRES NOM : Le plant droit, uguette, persan, Pointue, Pousse de chèvre

POUR UN VIN : d'assez faible degré alcoolique, aromatique et léger

ARÔMES : fruits et baies rouges

COULEUR : bleu profond

IL AIME : la chaleur

SON ATOUT : Résistant à la sécheresse et à la pourriture grise

SA FAIBLESSE : Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

EPOQUE DE DÉBOURREMENT : 3 jours après le Chasselas.

EPOQUE DE MATURITÉ : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas



PHOTO ©pl@engrape

■ Le Muscat petit grains, un cépage grec adapté aux Hautes-Alpes

IDENTIFICATION : Ce cépage est vraisemblablement d'origine grecque.

COMMENT LE RECONNAIT-ON ?

Petites grappes aux baies moyennes

Port érigé ou demi-érigé, taillé court.

Bonne densité de poils couchés au bout des jeunes rameaux

Jeunes feuilles très bronzées,

Aux rameaux herbacés avec des vrilles longues

AUTRES NOMS : Muscat de Die, Frontignan, Muscat Blanc

POUR UN VIN : rosé en assemblage ou blanc sec, doux naturel, ou effervescent.

Utilisé en assemblage (avec un faible pourcentage) il apporte ses nuances aromatiques.

Saveur intense et équilibrée.

ARÔMES : litchi

COULEUR : jaune ambré

IL AIME : les terroirs calcaires.

SON ATOUT : La chair des baies est bien juteuse

SA FAIBLESSE : sensible aux acariens, à l'oïdium et à la pourriture grise.

EPOQUE DE DÉBOURREMENT : comme le Chasselas.

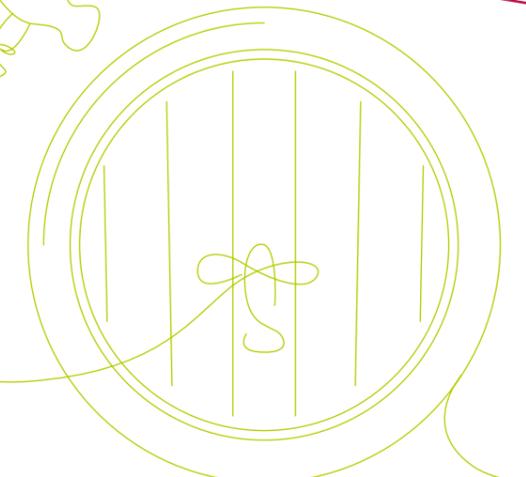
EPOQUE DE MATURITÉ : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.



PHOTO ©Gastropédia.nl



PHOTO ©Thomas Louapre



4. le Sécateur, une invention Haut-Alpine



Dès 1800, plusieurs ouvrages historiques relatifs aux Hautes-Alpes ou ayant trait à la viticulture font état de son origine haut-alpine. Cependant l'inventeur du « ciseau à ressort » est plus certainement le sieur Savournin, un patronyme très présent dans l'état-civil de Rochebrune (commune voisine) mais il est inconnu dans celui de Remollon qui était sans doute cité en tant que chef-lieu du canton comprenant Rochebrune.

Si on n'a pu retrouver trace précise de cet inventeur, on connaît mieux le sieur Jean-Jacques Alphand, successeur ou compagnon dudit Savournin.

Taillandier à Rochebrune, il est mentionné comme « Maréchal à Rochebrune » dans un acte d'état civil et dans la matrice du cadastre napoléonien.

Cette invention a été présentée dès le début du XIXème siècle aux vignobles de Bourgogne, du bordelais et jusqu'en Moselle d'où elle s'est rapidement répandue pour devenir l'outil emblématique du vigneron.



5. Idées d'accords mets et vins originaux

ETES VOUS PLUTÔT ACCORDS D'HARMONIE OU DE CONTRASTE ?

Laissez-vous tenter...

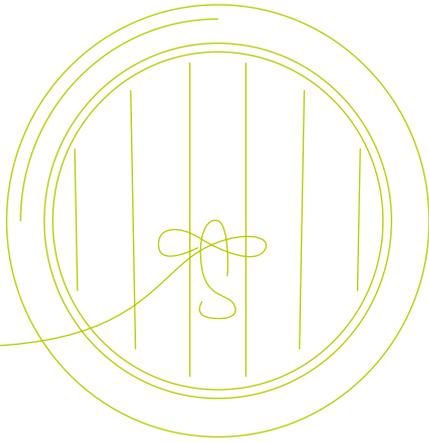
- Charcuterie et vin blanc (muscat petit grains)
- Foie gras fleur de sel et vin rouge (cabernet sauvignon/merlot)
- Blanquette de porc et vin blanc (viognier)
- Gratin de ravioles du dauphiné et un vin blanc type chardonnay
- Côte d'agneau aux herbes et vin rosé (assemblage cinsault+mollard)



PHOTO © Pixabay

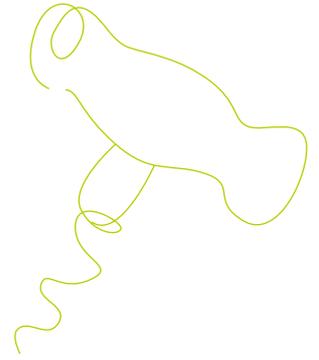


PHOTO © Pixabay



Maison du Vigneron

Musée viticole de Remollon



Contacts et accès

PLAN D'ACCÈS SIMPLE



RENSEIGNEMENTS

Maison du Vigneron

19, route des 3 Alpes - Remollon

☎ 09 80 31 86 38 / 07 63 57 02 45

✉ maisonduvigneron@ccspva.com

Suivez-nous sur
facebook

