

Vinsobres

PORTRAITS / Deux vignerons témoignent de leur activité.

Deux générations de vignerons vinsobrais...

Vinsobres est une appellation phare dans la Drôme, une appellation dans laquelle les hommes et les femmes se sont toujours investis pour la vie du vin, du syndicalisme, de la défense de la vigne et du vin. A une époque pas si lointaine, il y a dix ans, les présidents des caves particulières de la Drôme, des vins de pays de la Drôme, des vignerons drômois et celui de l'union des vignerons des Côtes-du-Rhône (Cellier des Dauphins), ainsi que le vice-président du syndicat général des Côtes-du-Rhône, étaient tous Vinsobrais ! C'est dire si Vinsobres possède des vignerons dynamiques qui n'hésitent pas à s'investir. Nous en avons choisi deux, représentatifs de ce qu'est la réalité d'un vigneron à Vinsobres.

Jean-Louis Piallat : 40 ans au service de l'appellation

A l'heure où Jean-Louis Piallat rend son tablier de vigneron, il est possible de retracer avec lui quarante ans de vie de l'appellation Vinsobres. Car bien avant d'être un cru (en 2006), Vinsobres a toujours su mettre son nom en avant. Cela grâce à des hommes comme Jean-Louis Piallat qui ont su lui donner de la visibilité. Jean-Louis Piallat a commencé à travailler la vigne à l'âge de 14 ans alors que son grand-père était encore sur l'exploitation familiale. Il passera son BEP viticole en 1968 en apprentissage. A l'âge de 18 ans, il entre au comité des vignerons dans lequel il s'occupera de nombreuses tâches avant d'en devenir président de 1991 à 2005. Parallèlement, il suit des stages de trois mois par an d'économie politique au Sivam pendant plusieurs années, histoire d'enrichir sa culture et son éducation. En 1972, il devient vigneron sur ses terres de Vinsobres et

cela jusqu'en 2012, date à laquelle il souhaite prendre un peu de recul.

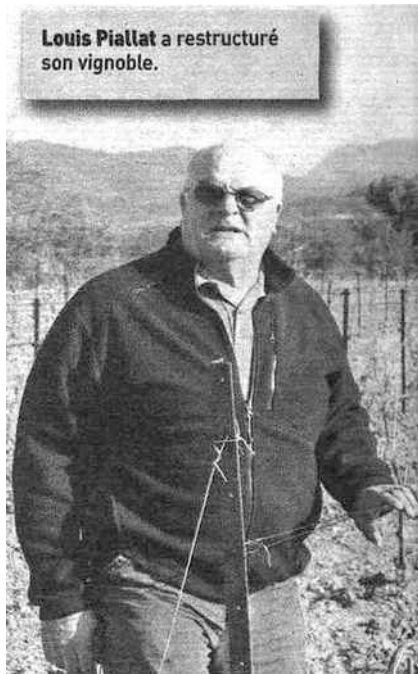
Entre temps, il a été élu au conseil de l'université du vin, vice-président de la Vinsobraise pendant quinze ans, du syndicat général, président de la section Vinsobres d'Inter-Rhône de 2005 à 2007 et des vignerons drômois. Après toutes ces responsabilités, il s'aperçoit que son exploitation a été délaissée et qu'elle a besoin d'un bon coup de remise en état. En 2008, il choisit de s'atteler au problème en entreprenant un plan de restructuration de son vignoble qui lui permet de planter de nouveaux cépages améliorateurs (syrah) et surtout de pouvoir entamer officiellement une culture vers laquelle il tendait par une pratique raisonnée depuis plus de 25 ans (analyses de sol et foliaire, traitements réduits) pour passer définitivement en agriculture biologique. Son vignoble est actuellement en conversion, le passage au bio sera effectif dans un an.

En tant que coopérateur de la Vinsobraise, il participera ainsi au virage incontournable pris par la viticulture de notre région. S'il reconnaît que la viticulture bio demande plus de travail (notamment du sol), le coût est équivalent, sauf le temps passé, bien entendu. Nous avons retenu de

« Le plus beau métier du monde »

lui ces quelques affirmations et déclarations : « Ma fierté, c'est d'être vigneron. Les vignerons doivent être fiers de faire du vin sinon ils doivent arrêter tout de suite le métier. Car c'est le plus beau métier du monde. Et c'est pour cela que je le fais depuis l'âge de 14 ans... ». Pour l'agriculture biologique, il n'hésite pas à lancer : « Ce type de conduite du vignoble sera certainement la norme d'ici quelques années mais, d'ores et déjà, elle devrait être celle de toutes les AOC viticoles ! ».

Louis Piallat a restructuré son vignoble.



Audrey Latard : le Vin...sobres au féminin

Comme il est dit sur le panneau menant au caveau du Domaine du Tave, il s'agit d'une petite vigneronne. Petite, oui. Mais ni par la valeur ni par le courage : petite par la taille de son exploitation. En effet, Audrey Latard peut se targuer d'être la plus petite vigneronne par la cave à l'instar d'être aussi la plus jeune (27 ans). Avec ses trois hectares trente qu'elle a achetés en deux fois en 2008, elle n'est pas prête de concurrencer la Vinsobraise bien que cette année elle vient de s'agrandir d'un hectare ! Sa cave, ses cuves et son caveau sont installés dans une vieille grange qu'elle a aménagée sur le domaine paternel. Celui-ci, qui continue à être coopérateur, n'est pas peu fier de sa progéniture. Elle a choisi de rendre hommage à son grand-père Gustave, lui aussi passionné par le vin, en dénommant son domaine « Domaine du Tave ». Armée de son BTS viti-œnologie obtenu à Montpellier, elle s'est en effet lancée seule dans l'aventure de la cave particulière. Elle produit essentiellement du vin rouge en Côtes-du-Rhône (et du rosé aussi), Côtes-du-Rhône Villages et cru Vinsobres.

« Seule dans l'aventure »

Depuis sa première vinification en 2008, elle cherche à étendre sa clientèle en participant à des salons (dont Découvertes



en vallée du Rhône en 2011, Vinisud en 2012). Elle vend essentiellement au caveau et dans les salons ainsi qu'à des Amap. Sa clientèle est faite de cavistes, restaurateurs et particuliers.

« Faire grandir son domaine »

Son but est bien sûr de faire grandir son domaine, en taille et en notoriété, afin de vivre décemment d'un métier qu'elle a choisi pas forcément au meilleur moment mais certainement par passion et amour de la vigne, du vin et de Vinsobres, son village. Elle participe d'ailleurs, avec enthousiasme, à toutes les actions de promotion organisées par le comité des vignerons de Vinsobres, du ban des vendanges aux « Nuits diviniques », de la « Naissance d'un millésime » au Salon des vins.

Son Vinsobres « cuvée Paradis 2010 » est composé de 70 % de grenache et 30 % de syrah avec un élevage de onze mois en fûts de chêne. « La cuvée Paradis est caractérisée par une bonne structure tannique et constante sur les millésimes 2009 et 2010. Les tanins sont soyeux et élégants, garants d'un excellent potentiel de garde ». Elle est vendue 9 euros au caveau. ■

Marc Olivier

**Contact : Domaine du Tave - Les Ratiers -
26 110 Vinsobres - Tel 06 78 46 04 91 -
mail : audrey.latard@hotmail.fr**