

La viticulture, l'âme de Chapareillan et du Grésivaudan

La viticulture s'est imposée dans les années 50 à Chapareillan, métamorphosant sa vocation. Aujourd'hui, la commune compte 35 viticulteurs sur son territoire.

Depuis 1950, l'agriculture a évolué à Chapareillan, en prenant à une période un tournant qui en fait maintenant la première commune viticole d'Isère.

Autrefois, les agriculteurs travaillaient en polyculture, avec des céréales, de la vigne et de l'élevage. Marc Portaz, viticulteur, se rappelle : « Il y avait deux coopératives fruitières : une à La Palud et une à Chapareillan. »



Fabrice Blumet et Marc Portaz, viticulteurs, évoquent le passé et l'avenir de la viticulture locale.



■ Une nouvelle ère avec les AOC

Puis, les tracteurs ont remplacé les chevaux et la viticulture a remplacé la polyculture.

Après 1955, les vins de Chapareillan ont été classés en Vins délimités de qualité supérieure (VDQS), pour passer en Appellation d'origine contrôlée (AOC) dans les années 1970. Cela a marqué l'abandon de l'élevage et une nouvelle ère pour la commune.

Les appellations trouvées à Chapareillan sont : abymes, gamay, mondeuse, attesse, mais aussi les cépages anciens des coteaux du Grésivaudan, persan et verdesse.

Chapareillan est la seule commune d'Isère à être rat-

tachée à la Savoie : elle est la 3^e commune des vins de Savoie, dont elle représente 10 %, avec 200 ha sur 2 000.

Son terroir se situe sur la face Est de la Chartreuse, dans les éboulis médévaux du Granier, là où les viticulteurs plantent presque dans la roche.

Dans les années 1970, les stations de ski iséroises, bonnes clientes, ont permis de développer la viticulture de Chapareillan comme d'autres communes. Dans la vallée du Grésivaudan, grâce aux 5 000 ha, les coopératives se sont répandues : La Gâche, Le Touvet, Bernin, Lumbin, Saint-Ismier... Toutes sont fermées maintenant.

A.B.

Quel avenir pour l'activité ?

Actuellement, Chapareillan compte 35 viticulteurs, uniquement de familles originaires de la commune, dont trois en bio, avec vente aux particuliers.

Marc Portaz constate : « Les négociants se développent. Ils rachètent les vignes sans successeur et les font travailler par des employés. Ils peuvent dépanner sur les mauvaises saisons, mais c'est une autre sorte de viticulteurs. »

Fabrice Blumet, viticulteur et maire-adjoint à l'agriculture, la viticulture et la montagne, fait remarquer : « La municipalité soutient bien la viticulture

et fait participer les viticulteurs locaux, à tour de rôle, pour les pots et les cérémonies. Nous organisons aussi des manifestations avec eux. »

Les deux hommes s'interrogent sur l'avenir de l'activité.

« On interdit de boire plusieurs verres de vin alors que le whisky affiche 50° d'alcool, et que des médecins recommandent le vin, en quantité raisonnable. On a poussé à augmenter le taux d'alcool du vin, alors qu'on pourrait boire plus de vin, aussi bon au goût, présentant moins d'alcool ! »

Autre problématique : « On nous reproche d'utili-

ser des produits chimiques, mais un arrêté préfectoral oblige à faire deux traitements avec des produits homologués », regrettent-ils.

Par ailleurs, « on nous interdit de brûler les sarments alors qu'avant, c'était fait car cela détruisait les maladies ! »

Malgré leur découragement face à certaines lois qui ne les arrangent pas, les viticulteurs sont passionnés par leur métier et le transmettent à leurs enfants si ceux-ci sont volontaires : « Il ne faut pas faire ce métier en se forçant ! ». Tout est une question de passion.

A.B.