

Un peu d'histoire ...

L'Isère possède un important passé viticole. En effet, au plus fort de son développement, le département comptait près de **24 cépages cultivés** sur plus de 30 000 ha. La Première guerre mondiale a marqué une première vague d'abandon de la vigne. On manquait alors de bras pour travailler à la vigne et de cuivre pour les traitements phytosanitaires. On observe alors une chute de la superficie (17 000 ha en 1929). L'industrialisation des vallées a transformé les paysans vigneronniers en ouvriers paysans. La vigne, alors peu rentable et donnant des rendements bas et des vins de faible qualité, a été laissée de côté. Les crises de surproduction et l'effondrement des prix ont accéléré le déclin de la viticulture iséroise : l'arrivée des vins du midi à faible coût a détourné les grands négociants des vins isérois.

Dès 1968, date de la création du label, les vins de l'Isère ont été reconnus **Vins de Pays**. Les **Coteaux du Grésivaudan** et les **Balmes dauphinoises** bénéficiaient chacune d'une appellation VDP. Ces zones viticoles ont joué un rôle important dans le maintien de la vigne en Isère.

En 1973, à la création de l'**AOC Vin de Savoie**, la commune iséroise de Chapareillan a été incluse au cahier des charges. En effet, les AOC ne tiennent pas compte des limites administratives mais des **terroirs**.

En 1996, trois vigneronniers des Côtes du Rhône septentrionales relancent les vignes à Seyssuel, au nord-est de Vienne, afin de valoriser des terroirs spécifiques tout en renouant avec l'héritage viticole. D'autres vigneronniers les ont ensuite rejoints et ont planté des vignes à Seyssuel, Chasse-sur-Rhône et Vienne. Ces vignes font aujourd'hui partie de la zone **IGP Collines Rhodaniennes**.

En 1993, la production iséroise était de 20 000 hl, dont 1 100 en AOC, 4 500 en Vin de Pays et 5 000 en vin de table. Il y avait alors **4 caves coopératives** dans le département, regroupant 350 des 600 viticulteurs. La superficie plantée en vigne atteignait 957 ha en 1999. Cependant l'activité viticole a été maintenue par la **volonté de passionnés**.

En 2009, la modification de la réglementation européenne a conduit à la création des IGP vins. C'est ainsi qu'en 2010 l'**IGP Isère** a vu le jour. Elle peut être suivie de la mention « Balmes dauphinoises » ou « Coteaux du Grésivaudan »

Quelques chiffres clés (2012)

● **1150 déclarations** de récoltes

● **1201 exploitations** pour la consommation familiale

● **578 ha** dont 176 en AOP et 77 en IGP

● **21 386 hl** produits dont 7 849 pour l'AOP et 2511 pour les IGP (1027 hl vendus aux négociants).



Les zones viticoles en Isère

> IGP Isère :

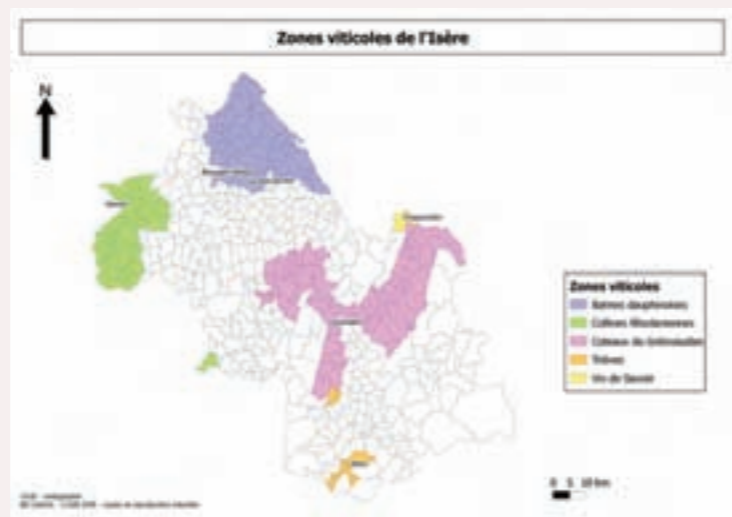
58 ha dont 30 en Coteaux du Grésivaudan et 19 en Balmes dauphinoises pour une production de 1189 hl, 601 hl pour les Coteaux et 575 hl pour les Balmes.

> IGP Collines Rhodaniennes :

En Isère, 26 ha environ pour 295 hl.

> Chapareillan :

Pour l'AOP Vin de Savoie et Vin de Savoie Abymes 7849 hl produits sur 162 ha.



Les cépages représentatifs

> Les cépages blancs

● Jacquère

Caractéristiques : cépage blanc de deuxième époque tardive, très productif à grappes moyennes très serrées, baies moyennes sphériques à la peau épaisse et à la pulpe peu juteuse.

Donne des vins peu alcooliques, légers et vifs.

Ce cépage aime les sols argilo-calcaires et les éboulis caillouteux.

Origine : cépage originaire de Savoie, aussi appelé Plant des Abymes de Myans.



● Verdesse

Caractéristiques : cépage blanc de deuxième époque tardive, vigoureux à grappes petites et lâches, baies petites ellipsoïdes et juteuses.

Donne des vins généreux et vifs avec une saveur bien relevée.

La Verdesse aime particulièrement les sols alluviaux ou argilo-calcaires, comme ceux qui longent l'Isère...

Origine : originaire de l'Isère, cépage traditionnel du Grésivaudan. Aussi appelé Verdasse, sans doute à cause de la couleur blanc verdâtre de ses grains lorsqu'ils mûrissent à l'ombre ou sur les souches très vigoureuses mais les grains se teintent de doré quand ils sont exposés au soleil.



● Viognier appelé Galopine en Isère

Caractéristiques : cépage blanc de deuxième époque, rustique et peu productif à grappes moyennes et compactes, baies petites sphériques à la peau épaisse.

Donne des vins de grande qualité, chaleureux et gras, marqués par des arômes de pêche, d'abricot, de miel et d'épices.

Le Viognier apprécie particulièrement les terres profondes, il est traditionnellement cultivé dans les terroirs acides.

Origine : les origines du Viognier sont inconnues mais il est cultivé depuis très longtemps dans les vignobles de Condrieu et d'Ampuis. Ce cépage est aussi appelé Galopine de la Tronche.

● Altesse

Caractéristiques : cépage blanc de deuxième époque tardive, délicat à grappes petites et compactes, baies petites sphériques à la chair fondante.

Donne des vins riches en arômes et corsés, aptes au vieillissement.

Ce cépage donne de bons résultats sur sols argilo-calcaires et caillouteux.

Origines : cépage autochtone de la Savoie, il est parfois appelé Roussette de Savoie.

● Chardonnay

Caractéristiques : cépage blanc de première époque tardive, peu productif à grappes moyennes et compactes, baies petites sphériques à la peau mince.

Donne des vins fins et d'une grande puissance aromatique.

Ce cépage donne de très bons résultats sur les sols calcaires.

Origine : cépage originaire de Bourgogne.



> Les cépages noirs

● Persan

Caractéristiques : cépage noir de deuxième époque, très vigoureux à grappes petites et compactes, baies petites ellipsoïdes à pulpe molle.

Donne des vins de qualité, tanniques et aptes à vieillir. Ce cépage apprécie les sols d'éboulis calcaires.

Origine : cépage local, originaire de l'Isère. Il est parfois appelé Pressan ou Prinsan.



● Etraire de la Dhuy

Caractéristiques : cépage noir de deuxième époque tardive, très vigoureux, grappes moyennes et compactes, baies moyennes ellipsoïdes, juteuses.

Donne des vins colorés, corsés et tanniques, bons vins de garde.

Ce cépage aime particulièrement les sols argilo-calcaires profonds et de coteaux.

Origine : trouvé au début du XIXème siècle près du Mas de l'Aduï à Saint-Ismier en Isère, il est parfois orthographié Etraire de la Dui ou encore Etraire de l'Aduï.



● Mondeuse

Caractéristiques : cépage noir de deuxième époque, assez vigoureux, grappes moyennes et compactes, baies moyennes arrondies, juteuses.

Donne des vins très typés, tanniques, colorés, aptes au vieillissement et aromatiques.

La Mondeuse affectionne les sols d'éboulis argilo-calcaires mais aussi les coteaux pierreux.

Origine : cépage originaire de la Savoie.



● Gamay

Caractéristiques : cépage noir de première époque tardive, grappes moyennes et compactes, baies moyennes légèrement ovoïdes très juteuses.

Donne des vins de belle couleur, pauvres en tanins mais dotés d'une bonne acidité.

Origine : cépage originaire de Bourgogne.

● Syrah

Caractéristiques : cépage noir de deuxième époque, peu productif à grappes moyennes et compacte, baies petites ovoïdes à peau fine, juteuses.

Donne des vins de qualité, colorés, tanniques et peu acides, aux arômes intenses, fins et complexes (violette, olive,...).

Origine : cépage originaire des Côtes du Rhône septentrionales ou du Dauphiné. Il peut aussi être appelé Shiraz ou Serine.

● Pinot noir

Caractéristiques : cépage noir à maturité de première époque, grappes petites et compactes, baies petites sphériques à peau épaisse.

Donne des vins d'une couleur peu intense mais, dans des conditions favorables, puissants, fins et d'une grande complexité aromatique.

Le Pinot noir donne ses meilleurs résultats sur des sols argilo-calcaires.

Origine : cépage emblématique de la Bourgogne, on suppose qu'il était déjà cultivé avant l'invasion romaine.



LA VITICULTURE ISEROISE QU'EN EST-IL AUJOURD'HUI ?



Syndicat des Vins de l'Isère



LAITERIE
BAYARD

