

1919



**1919, ce n'est pas seulement une cuvée.
C'est aussi une histoire.
Une histoire de terroir, de vigne, de famille
et de transmission.**
**Cette micro cuvée a été récoltée sur les plus
vieilles vignes du domaine, plantées en
1919 au retour d'Édouard mon grand-père de
la première guerre mondiale.**

Une parcelle unique : La carrière

Située au pied du coteau prestigieux des Traverses sur la commune d'Arras-sur-Rhône. Les trois terrasses et leurs murs de pierres sèches dominent le Rhône.

Le fleuve n'est qu'à quelques dizaines de mètres. Le sol, très caillouteux est constitué de Gneiss. La roche mère est partout présente et le nom de la parcelle n'est pas usurpé. Le rocher a sans doute servi à extraire des pierres pour la construction de murs et de bâtiments.

Malgré la proximité du fleuve, il n'y a pas la présence d'alluvions sur la parcelle. Cet environnement minéral, qui use les outils de travail du sol et contraint la vigne dans son développement transmet aux vins toute sa force et son caractère.



Un cépage unique : La syrah

Les vieilles souches de syrah sont noueuses et peu productives. Nous nous sommes servis de certaines pour replanter notre vignoble, notamment autour de la tour. A l'époque pas de clones mais seulement des colonels. Mon arrière-grand-père Jules a sans doute sélectionné patiemment ses greffons, passant chaque année avant les vendanges dans ses vignes pour noter les plus beaux ceps et éliminer les « coulards » ceux qui coulent ou millerandent.

Ces accidents à la floraison sont fréquents à l'époque et grèvent la récolte à venir. Ainsi il incise l'échalas (le tuteur individuel en bois d'acacia de chaque pied de vigne) avec son couteau... Et cela pendant 5 ans. Seul les pieds ayant 5 barres sur l'échalas seront prélevés pour être greffés. 5 barres comme pour le grade de colonel...

Une histoire de famille...



Plus réjouissant, c'est dans cette mini côte (100 mètres à 5 % environ) que Paul a vu la souffrance sur le visage de Louison Bobet lors de l'étape du tour de France 1950 entre Briançon et Saint-Etienne. Lancée dans une échappée pleine de panache de plus de 160 km, il sera rattrapé à Bourg-Argental et finira à l'agonie dans la cité des verts.

C'est dans cette vigne que Paul mon père a vu le sien pleurer pour la première fois. Lui, le vétéran de la grande guerre n'a pu retenir ses larmes ce 21 juin 1940 en voyant l'invincible armée allemande foncer en contrebas en direction de Saint-Jean-de-Muzols où auront lieu les derniers accrochages avant la signature de l'armistice, le lendemain.



... et de transmission.

C'est dans cette parcelle que j'ai commencé à aider mes parents, pas toujours avec empressement il est vrai, pour les vendanges ou pour brûler les bois de taille. Sans m'en rendre compte, j'ai été imprégné par la sincérité de leur engagement à leur territoire et à leur métier.

Et voir aujourd'hui Vincent et Pierre reprendre le flambeau est une vraie satisfaction.



Fraîchement diplômé du lycée viticole de Beaune, Vincent a voulu faire sa première (mini) cuvée en vinifiant uniquement les vieux céps de la carrière. Tout juste centenaire, ils n'ont produit qu'une feuillette – un demi fût soit 114 litres – d'un vin particulièrement riche. Les grappes entières ont été pigées à l'ancienne, en plongeant dans le fût ouvert pour mettre en contact le jus et le marc. Après décuvage et pressurage, le vin a été mis dans la feuillette pendant 18 mois avant d'être mis en magnum... à l'ancienne.



Pascal JAMET