

Une
semaine,
un
domaine

Laragne-Montéglin

Le champ du possible : le vin nature à petite échelle

Les Hautes-Alpes ne sont pas, en premier lieu, réputées pour leurs vins. Pourtant ses vignerons proposent de beaux produits : au cours de l'été, nous vous faisons découvrir chaque semaine un domaine différent.

« Les gens sont un peu étonnés d'apprendre qu'il y a des vignes autour de Laragne », confie Jacques Pierre, vigneron et propriétaire du domaine Le champ du possible situé dans la vallée du Buëch. Et pourtant, ce passionné de deltaplane ne pourrait rêver d'un meilleur emplacement pour son domaine. À 660 mètres d'altitude et au pied de la montagne de Chabre, site de décollage des deltaplanes, le vignoble bénéficie d'un climat idéal pour la viticulture. « Ici, c'est le vin de montagne. On a de la fraîcheur la nuit, et le mistral est aussi présent, ce qui fait qu'on a un peu moins de maladies », explique le vigneron.

« Retrouver le vin tel qu'il était autrefois »

Jacques Pierre arrive dans les Hautes-Alpes dans les années 1980 pour le deltaplane. Via le sport, il rencontre des amateurs de vin. « Un des moniteurs avait une parcelle de vignes que j'ai récupérée, et j'ai aussi rencontré un vigneron de la Vallée du Rhône. J'ai commencé par leur donner un coup de main, et puis ils m'ont aidé à me lancer », raconte-t-il.

Originaire de Bourgogne, Jacques Pierre n'était pas totalement étranger à ce monde. « J'ai toujours été passionné par ça, mais je viens du milieu agricole : mon père fai-

sait de l'élevage », explique-t-il.

Jacques Pierre fait ses premières vendanges en 2019. Il a créé son domaine de trois hectares et demi à partir de zéro. L'idée initiale ? Faire du vin nature à petite échelle. « C'était important pour moi de retrouver le vin tel qu'il était autrefois », raisonne le vigneron.

Il travaille quasiment seul, sauf pendant les périodes de vendanges où ses amis viennent l'aider. Le travail se fait à la main, le domaine a le label Nature et progrès. « Les raisins sont travaillés en bio. On est sur des vendanges manuelles et je n'utilise que les levures indigènes qui sont présentes sur la peau de raisin. Le seul produit externe qu'on a le droit d'utiliser en tant que labellisé Nature et progrès est le sulfite, mais dans des doses inférieures par rapport au vin conventionnel et bio », détaille Jacques Pierre.

« D'une année à l'autre, on n'a jamais le même profil de vin »

À l'aube de sa sixième saison, le vigneron est impatient de voir comment vont être les récoltes. « D'une année à l'autre, on n'a jamais le même profil de vin », témoigne-t-il.

En début de saison, les fortes pluies ont provoqué une pousse importante des vignes. Jacques Pierre a dû les retailer : une charge de travail conséquente. Il a également dû composer avec les maladies : le mildiou et l'oïdium n'ont pas épargné son vignoble. « Ici ça ne s'est quand même pas trop mal passé par rapport aux autres régions », relativise-t-il.

Commercialement, le vigneron reconnaît avoir eu un



Jacques Pierre souligne l'importance de laisser enherber dans les allées pour retenir le sol et avoir des insectes nécessaires pour l'écosystème. Photo Le DL/Johanna Wästfelt

peu de mal à se faire connaître dans une région où la viticulture est peu mise en avant. Mais à force de faire des salons, des marchés, Le champ du possible a pu trouver une clientèle.





Le vigneron travaille avec des cavistes, des restaurateurs, des épiceries, et fait beaucoup de distributions dans le Sud, de Menton jusqu'à Perpignan. Dans le département, il est aussi présent mais les ventes sont moins importantes. « À Laragne, je vends à quelques restaurateurs, et il y a un bar à vin qui s'est ouvert récemment. »

Pour l'avenir, Jacques Pierre envisage potentiellement d'agrandir son domaine. « Il faut plutôt 5 ou 6 hectares pour pouvoir en vivre », estime-t-il. Cependant, il sait qu'une telle expansion demanderait encore plus de travail.

● **Johanna Wästfelt**

LE DAUPHINÉ
libéré

ABONNÉS AU DAUPHINÉ LIBÉRÉ ?
Profitez de tous les services inclus dans votre abonnement

-  Tous les articles en illimité sur le site & l'appi mobile
-  Des contenus exclusifs : vidéos, podcasts, longs formats
-  Tous les journaux en format numérique (les éditions du soir disponibles dès 21h30 et les éditions du matin dès 5h)
-  Des bons plans, des réductions, des invitations via notre programme de fidélité **LeCLUB**

Activez votre compte ici pour en bénéficier :



► Sur le web

Conseils auto, séjours insolites, bons plans d'eau, domaines viticoles... Retrouvez nos articles spécial été en scannant ce QR code.



418392000

HAL07 - VI