

VITICULTURE | La Confrérie des vignerons des Hautes-Alpes a présenté et fait déguster le nouveau cru, vendredi 17 juin à Remollon.

Un millésime 2021 plein de séduction

La coquette Maison du Vigneron installée à Remollon, village historique de la viticulture haut-alpine, était en effervescence vendredi 17 juin à l'occasion de la présentation et, surtout, de la dégustation du millésime 2021. C'est à la Confrérie des vignerons des Hautes-Alpes que l'on devait la tenue de ce qui se voudra sans doute être un rendez-vous annuel à l'avenir. D'autant plus justifié devant les progrès réalisés par les vignerons désormais au nombre de douze. Ils n'étaient que six il y a une décennie seulement.

Coiffés d'une casquette, portant tablier et médaille, ils entouraient le président Bernard Allard-Latour qui ne manquait pas de rappeler « les médailles obtenues au Salon de l'agriculture en mars dernier ; la preuve que le vin haut-alpin a progressé et n'a plus à rougir de la comparaison avec les plus proches vignobles voisins ». La dégustation qui suivait confirmait tout le bien qui est associé aux vins

des Hautes-Alpes, foi de fins palais connaisseurs présents. Il ne fait plus de doute que la filière viticole haut-alpine a pris un nouveau souffle. Certes, la surface des vignes en activité est d'une grande modestie en affichant environ 150 hectares dans le département. Sur les coteaux duranciens, çà et là demeurent des pieds de vigne abandonnés depuis des décennies, au fur et à mesure de la désaffection des terres agricoles, ils témoignent d'une ancienne présence importante. Au milieu du XIX^e siècle, avant que le phylloxéra ne terrasse une grande partie du vignoble, jusqu'à 7 000 hectares étaient cultivés. Chaque paysan avait son lopin de vigne, peut-on dire.

Un pas vers l'autonomie

À côté de la douzaine de vignerons professionnels, subsistent plusieurs dizaines d'amateurs qui « font » leur vin paysan, qui ne se hausse pas du col, mais qui surprend bien souvent



Le tablier du vigneron offre une couleur évidemment inspirée par celle du jus de raisin devenu vin !

par la qualité. Des vignerons de jadis, il en est largement question au musée qui est installé dans la Maison du vigneron. Riche de témoignages écrits et photographiques, d'objets de la culture vinicole, qui mérite une visite absolument. Ils mettent en exergue la prégnance de la vigne à Remollon, avant l'épopée des vergers et de la pomme engendrée par le barrage de Serre-Ponçon, ainsi que dans les villages voisins duranciens, jusqu'au pays argentiérois. Visite en compagnie du maître de céans, Guy Mornier, du mardi au

samedi inclus, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h. Une nouveauté de taille cette année, celle de la vente de bouteilles aux visiteurs et amateurs. « De quoi amorcer la pompe pour l'autofinancement de notre Maison », a malicieusement précisé Bernard Allard-Latour. Désormais, la Maison du vigneron doit se préparer à une gestion autonome dans les trois années qui débutent. Y compris financièrement. Chacun et chacune des vignerons membres de la Confrérie sont impliqués dans la bonne marche de leur

structure. Bertrand Baulet, adjoint au maire de Remollon, et Joël Bonnaffoux, président de la Communauté de communes Serre-Ponçon Val de Durance, ont également pris la parole pour louer l'action de la Confrérie et la filière viticole haut-alpine. La présence de Louis Allemand, véritable référence du vignoble haut-alpin, était également saluée. ■

Maurice Fortoul

Renseignements et réservations au
07 49 82 58 19.
Ouvert jusqu'au 30 septembre 2022