LARAGNE-MONTÉGLIN

Jacques Pierre, seul viticulteur de la vallée du Buëch

Au domaine viticole d'Arzeliers Le champ du possible, Jacques Pierre prend enfin le temps de souffler. Viticulteur à Laragne, Ribiers et dans la vallée du Rhône, sa récolte a commencé très tôt et le gros du travail vient de s'achever.

Jacques Pierre est à la fois viticulteur, récoltant, vinificateur et négociant. Si la vie l'a mené dans le Buëch, elle a pris des chemins de traverse. Enfance en Bourgogne, études d'électrotechnique, un détour par la Suisse et c'est sa passion pour le deltaplane qui lui fait connaître Laragne en 1986. Il y rencontre deux deltistes, le viticulteur Charles Teil et le vigneron Marcel Richaud, qui lui font découvrir ce qui va devenir sa passion, la vigne. Il acquiert des terres à Laragne, Ribiers et Violes (84), plante et achète la ferme de la Casse. Dans les caves de la vieille batisse, il découvre des cuves, de vieux tonneaux et même une tine, preuves d'une ancienne culture vinicole sur les coteaux d'Arzeliers. Il investit dans du matériel et l'activité démarre réellement en 2019.

« Mes vins sont élaborés à partir de raisins bios, traités uniquement en cas d'absolue nécessité, avec des produits le moins impactant possible sur l'environnement et la santé », prévient-il. De nouveaux cépages voient le jour sur ses trois hectares : Marselan, Clairette blanche, Roussanne, Viognier, Syrah, Cinsault, Grenache et Carignan. « Je cultive avec un minimum d'intrants suivant les principes de biodynamie et je vendange manuellement. »

Vendanges précoces et vin bio

Cette année, la récolte a commencé en avance dans la vallée du Rhône, « la faute à un été très chaud et sans pluie qui a fait grimper la teneur en alcool jusqu'à 16 degrés ». Dans les caves fraîches, la vinification se fait naturellement avec les levures indigènes présentes dans les moûts, sans collage ni filtrage. « Je n'ajoute aucun sulfite en cuve lors de la fermentation, seulement une quantité infinitésimale de soufre pour stabiliser le vin lors de sa mise en bouteille. »

Ce sont ces valeurs qui animent Jacques Pierre : harmonie avec la nature, travail bien fait, protection de l'environnement, de la santé et satisfaction des amateurs de son vin naturel. Il se reconnaît dans son label "Nature et progrès", « qui a un cahier des charges plus exigeant que le bio, proche de la biodynamie, avec une éthique sociale, de travail et de consommation ».

Seul viticulteur dans le bassin du Buëch, il met ses 40 hectolitres en bouteilles à la propriété et les commercialise dans quelques restaurants, magasins du cru, bars à vins ainsi que sur les marchés locaux et de producteurs.

Bernard VALAT

Vente directe aux particuliers sur rendez-vous, dégustation, livraison possible. Contact au domaine de La Casse, route d'Arzeliers à Laragne. Tél. 06 12 68 66 40 ou par internet sur le site vins-champdupossible.fr.

Le vin que produit manuellement le viticulteur Jacques Pierre à Arzeliers est un vin vivant qui demande une température de conservation en dessous de 15°C. Photo Le DL/Bernard VALAT

Un vin vivant

« Il est vivant, naturel, authentique, singulier et pur. » Autant d'adjectifs pour qualifier ce vin « vinifié autrement, en dehors des normes, labels et autres AOP, AOC ou IGP conduisant aux mêmes techniques de production, de cépages et parfois même de goût. » Ce que veut Jacques Pierre, c'est une vinification respectueuse, tout l'art du vigneron qui crée un vin unique en goût. Les bouteilles portent des noms singuliers. Pour les rouges, Altitude 590 (Syrah de Laragne), Looping (Grenache de Violès et Syrah de Mérindol) ou Grain d'folie (Grenache de Violès) ; des rosés de la Cuvée Minette ou encore le rosé Osé et enfin l'Heure Blanc, un Viognier de Laragne, légèrement perlant, « excellent pour accompagner les huîtres ».

Dégustation et vente sont organisées à la cave du Champ du possible. Photo Nicole MOYSE