

Les héroïques de saint-joseph

Passer de la viticulture de plateau et de vallon à celle de montagne en vingt ans, ce fut un pari fou et... réussi. PAR JACQUES DUPONT



Nicolas Colombet sur son domaine à Lupé (Loire).

Les visionnaires passent toujours pour des dingues, voire des dingues dangereux. Saint-joseph n'a pas échappé à la règle. L'appellation s'est créée en 1956 – l'année du grand gel, de Romy Schneider en Sissi impératrice et des chars soviétiques en Hongrie. Ici, c'était plutôt peinard. Depuis le phylloxéra et la guerre de 14, qui avait supprimé pas mal de bras et les corps qui vont avec, on cultivait la vigne dans les creux de vallée et sur les plateaux. On vendait des petits vins de comptoir, « vite bus, vite pissés », comme le veut le dicton, dans les bistrotts lyonnais. La vie aurait pu en rester là. Mais, à la fin des années 1980, quand le vin d'AOC et

de qualité faisait une remontada face au litre étoilé, quelques visionnaires ont pensé que les temps, « they are changing », et que, si on ne voulait pas disparaître dans les oubliettes du rouge sans âme, il fallait opérer une véritable révolution, quitte à se faire pas mal d'inimitiés.

En 1991, par vote au sein du syndi-

**Pour ne pas disparaître
dans les oubliettes
du rouge sans âme,
il fallait une révolution.**

cat d'appellation, il fut décidé de reconquérir les coteaux abrupts – là où autrefois se récoltaient les grands raisins de syrah qui font les superbes rouges du Rhône Nord – et d'arracher ou de transformer en vin de France ou de pays les vignes des zones plates. Attention aux dégâts économiques et humains ! L'appellation passait de 6 800 à 3 400 hectares. Et on avait tout juste vingt ans pour réaliser ce grand déplacement.

Voilà pourquoi, aujourd'hui, saint-joseph est adhérent de la Viticulture héroïque, un organisme qui se veut « le porte-voix des viticulteurs de montagne et en forte pente ». Celles, ■■■



Nicolas Colombet
Domaine Colombet,
Lupé (42)

« J'ai trente-six métiers,
je suis un homme à tout faire.
C'est ce qui me plaît. »

« Ici, on est au pied du massif du Pilat. Il y a très peu de vigneron. Sur la commune, il n'y pas beaucoup d'exploitations qui ont été reprises, l'activité agricole s'est réduite. Ce sont mes parents qui ont maintenu et transformé l'exploitation en 100 % viticole.

On est sur une zone touristique grâce au Pilat et au village médiéval de Malleval. On travaille dans des caves voûtées. On a un puits au fond de la cave qui apporte une hygrométrie intéressante et une thermorégulation naturelle. J'ai trente-six métiers, je suis un homme à tout faire. C'est ce qui me plaît. J'ai eu la chance de baigner dans ce métier très tôt, cela m'a permis de bien réfléchir avant de me lancer. On a beaucoup de questions et peu de réponses. Mon père est en retraite, mais on continue d'échanger, comme avec les autres vigneron. On a du matériel en commun, une bonne entraide sur le secteur. »