



REPORTAGE

## Les Déplaude, rallumer le fût

Par [Jacky Durand envoyé spécial à Rive-de-Gier \(Loire\)](#) — 18 janvier 2019 à 17:46

**Au XIXe siècle, on comptait plus 1 700 hectares de vignes sur le seul canton de Rive-de-Gier, dans la Loire. Il n’y en a plus qu’une vingtaine aujourd’hui. Un couple de vigneron relance ce terroir et son identité en cultivant des cépages oubliés et en favorisant l’installation de jeunes viticulteurs.**

La vendange récoltée à la main se métamorphose avec ses propres levures, sans apport extérieur, pour transformer le sucre en alcool. Photo Bruno Amsellem. Divergence

C’est un matin jalonné d’arcs-en-ciel quelque part dans le dur entre Lyon et Saint-Etienne. Le ciel, crevé par des giboulées froides, hésite entre le gris et l’azur tandis que des traînées orangées hurlent les collines. On a quitté la cité des canuts affairée pour traverser les eaux lisses et vertes du Rhône et s’enfoncer dans la vallée du Gier. L’omnibus soupire à Givors avant de nous larguer à Rive-de-Gier. Il file ensuite vers Saint-Etienne Châteaureux et nous donne envie de fredonner des refrains indémodables de l’enfant du pays, Bernard Lavilliers. Il a chanté les métallos et les mineurs de cette vallée, et aussi d’ailleurs, l’âge en rouge et noir du fracas des forges et des mines, aujourd’hui le silence des friches industrielles. «*Un grand soleil noir tourne sur la vallée / Cheminée muettes, portails verrouillés / Wagons immobiles, tours abandonnées / [...] J’voudrais travailler encore, travailler encore / Forger l’acier rouge avec mes mains d’or / Travailler encore, travailler encore / Acier rouge et mains d’or*», chante le Stéphanois dans *les Mains d’or* (2001).

Longtemps ici, au sortir du laminoir et de la mine, on a épousseté la limaille de fer, la poussière de charbon, à coups de coteaux-du-gier, vin de soif, vin de peine, vin de joie pressé sur ces collines aujourd’hui grignotées par le périurbain des lotissements et des centres commerciaux.

L’implantation du vignoble sur la rive gauche du Gier remonte sans doute à l’époque romaine. Les coteaux du Gier étaient alors traversés par un aqueduc emmenant l’eau du mont Pilat jusqu’à Lyon. Au XIX<sup>e</sup> siècle, on comptait plus de 1 700 hectares de vignes sur le seul canton de Rive-de-Gier et plus de 30 cépages, dont certains très locaux. C’était l’époque où tout le

monde avait quelques rangs de ceps, ouvriers, paysans, maîtres de forges faisaient un vin clair et généreux dans les gosiers. Mais l'arrivée du phylloxéra, l'arrachage des vieux cépages et leur remplacement par des hybrides, la baisse de la consommation liée au déclin industriel, ont réduit les coteaux du Gier à une vingtaine d'hectares aujourd'hui. Un mouchoir de poche, ou plutôt un confetti dans le sillon rhodanien du vin. Mais un confetti qui entend bien renaître et fleurir sous la dénomination «vins de pays des collines rhodaniennes» (IGP, indication géographique protégée).

## Respect des cycles

Pour s'en convaincre, il faut monter sur la rive gauche du Gier. Route en lacets au milieu des cynorrhodons et des prunelliers, fruits rouges et bleus de l'hiver. Jusqu'au village de Tartaras (Loire, 1 000 habitants, six fermes, dont cinq en bio) où Anne et Pierre-André Déplaud font du vin sur sept hectares en bio. Ce ne sont pas les derniers des Mohicans des coteaux du Gier. Juste des «paysans-vignerons», humbles, pragmatiques, pugnaces, généreux. Leur histoire est emblématique des soubresauts de l'agriculture depuis les Trente Glorieuses et jusqu'au réchauffement climatique.

En 1976, Pierre-André Déplaud reprend la ferme familiale. *«On faisait un peu de tout. Du lait, des pommes de terre, des œufs, des cerises. Beaucoup de choses se vendaient localement au marché. Mon père faisait aussi du vin, il avait la vigne dans l'âme. A l'époque, les gens venaient remplir chez les vignerons leur "sempote", un tonneau de 100 litres qui leur faisait un mois.»* En 1983, Pierre-André Déplaud réoriente l'exploitation sur la production laitière. Mais la sécheresse tarit les pis des vaches, le prix du lait vacille. *«On le vendait à Danone, on avait l'impression de se faire plumer. On se faisait grignoter des terres agricoles par l'urbanisation. En 1999, j'ai décidé de faire autre chose, d'être plus en cohérence avec le territoire. J'ai songé à transformer mon lait en fromages, mais j'aime être dehors plutôt que dans un atelier de fabrication. Mes gènes familiaux se sont réveillés. En 2003, j'ai commencé par planter un petit coteau de vigne sur une pente à 45 %.»*

Fini les cépages hybrides qui faisaient pisser la piquette dans la vallée du Gier. Les Déplaud cultivent le viognier et le chardonnay pour les vins blancs, la syrah et le pinot noir pour les rouges. *«Nous sommes venus en production progressivement, explique Anne Déplaud, ingénieure agronome de formation. Avant de commencer à planter, nous sommes beaucoup allés voir ce que faisaient les autres vignerons, dans la Loire et dans la vallée du Rhône.»* Ils convertissent leur domaine en culture biologique et en biodynamie, prônant le respect des cycles de la Terre et de la Lune, et en excluant la chimie lourde qui a si longtemps empoisonné les coteaux de France et d'ailleurs. Ils pulvérisent sur la vigne des infusions d'ortie, de reine-des-prés, de prêle et de saule riche en silice, qui stimule les défenses naturelles de la plante.

La main des vignerons n'est jamais loin du cep. Tout au long de l'année, ils multiplient inlassablement les petits gestes minutieux des «travaux au vert». Ils ébourgeonnent, effeuillent, élaguent la vigne afin de permettre le meilleur développement possible des grappes. *«Il y a un microclimat autour du cep. Il s'agit de gérer au mieux son aération pour lui permettre de résister aux maladies. Il faut aussi faciliter l'accès au soleil des raisins»,* explique Pierre-André Déplaud.

Cette liane qu'est la vigne plonge dans le schiste du Jarez, ce pays aux confins de la Loire et du Rhône, où la roche feuilletée laisse passer ses racines vers les profondeurs. *«Plus les vignes sont enracinées, plus elles résistent à la sécheresse»*, affirme Anne Déplaud. Sur la grande table de leur chai, il y a un morceau de schiste moucheté de paillettes de mica, *«riche en fer et en manganèse qui apportent de la minéralité à nos vins»*.

## **Fibre de verre**

Cette année, les Déplaud ont vendangé entre le 23 août et le 22 septembre après un printemps pluvieux suivi par la canicule. *«On s'en est plutôt bien sortis, nous avons fait 50 hectolitres par hectare alors que d'habitude, c'est plutôt 35 hectolitres.»* La vinification épouse la philosophie de la culture de la vigne. La vendange récoltée à la main se métamorphose avec ses propres levures, sans apport extérieur, pour transformer le sucre en alcool. Puis le vin grandit en barriques de chêne, en cuves inox et dans un intrigant œuf en fibre de verre. *«On est plutôt sur le fruit que sur la puissance, dit Anne Déplaud. Nous cherchons à traduire dans le verre toute l'attente et tout l'amour du vin.»* Son époux : *«Nous nous efforçons de traduire la précision du terroir et du millésime.»*

Leurs cuvées portent des noms empreints de vécu et de poésie. «Poussière d'étoile» (chardonnay et viognier) évoque les inclusions de mica scintillant dans le schiste ; «Corde sensible» (viognier), une parcelle très pentue travaillée avec un treuil ; «Ciel d'orage» (gamay, pinot, syrah), un lieu où la foudre tombait sans crier gare. Toutes les étiquettes sont illustrées par Rémi Samouillé, artiste et vigneron qui a rejoint les Déplaud.

## **Coup de pouce**

On a un gros coup de cœur pour «Mine de rien», la cuvée qui célèbre le mornen noir, un cépage autochtone de la vallée du Gier et qui faisait autrefois des vins gouleyants pour la soif des mineurs. *«C'est un cépage qui résiste au chaud, au gel, au sec, au vent. Il donne un vin léger, beaucoup sur le fruit, la prune, le sureau, l'herbe fraîche»*, expliquent les Déplaud, qui vinifient cette année leur première cuvée de chouchillon, un autre cépage délaissé, en blanc. Ils militent au sein de l'Association pour la restauration et le développement du vignoble des coteaux du Gier (ARDVCG) qui veut faire revivre tous ces plants de vigne oubliés et favoriser l'installation de jeunes vignerons grâce à un groupe foncier agricole. Les Déplaud ont eux-mêmes partagé une partie de leurs terres pour donner un coup de pouce à un éleveur de porcs en plein air et à un paysan boulanger.

Sur la table, les vins des Déplaud, les fromages, les charcuteries et les légumes des fermes voisines illustrent le développement d'une agriculture de proximité, respectueuse de l'environnement et cultivant autant la mémoire des terroirs que le développement de nouveaux liens sociaux. Il s'agit aussi de redonner une identité à un territoire trop souvent considéré comme un paysage dortoir entre Lyon et Saint-Etienne. Pierre-André Déplaud dit : *«Nous voulons donner du Gier une autre vision que celle d'une friche industrielle avec une autoroute encombrée.»* On reviendra sûrement dans le Gier en chantant *la Dernière Bouteille*, l'un des premiers 45-tours de Bernard Lavilliers en 1967 : *«Les gas ! Apportez la dernière bouteille / Qui nous reste du vin que j'faisons dans l'temps / Varsez à grands flots la liqueur vermeille / Pour fêter ensemble mes quat'ér vingts ans...»*

(1) Les Déplade, 7, rue du Prieuré (Tartaras) Rens. : 06 16 72 63 38. Vins entre 9 et 14,5 €. Gîte les Pieds sur terre.

[Jacky Durand envoyé spécial à Rive-de-Gier \(Loire\)](#)

Disponible sur : [https://next.liberation.fr/food/2019/01/18/les-deplade-rallumer-le-fut\\_1703910?utm\\_medium=Social&utm\\_source=Facebook&fbclid=IwAR0WSTV8sLzBnVFSfLSmImwT0u5xR4BzBfNrpK23f1yJ7keJ5JUVpU53zPM#Echobox=1547894500](https://next.liberation.fr/food/2019/01/18/les-deplade-rallumer-le-fut_1703910?utm_medium=Social&utm_source=Facebook&fbclid=IwAR0WSTV8sLzBnVFSfLSmImwT0u5xR4BzBfNrpK23f1yJ7keJ5JUVpU53zPM#Echobox=1547894500)