



Redécouverte du PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Il était une fois...

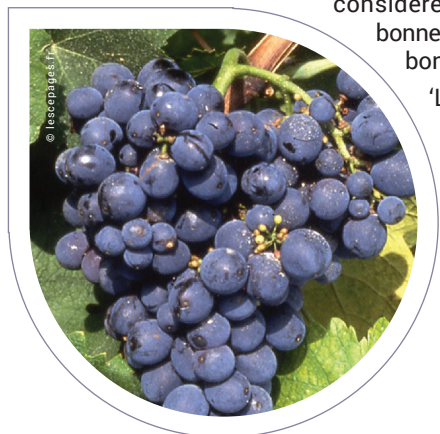
La vigne 'L'Etraire de la Dui'

Vitis vinifera

Description de la variété

'L'Etraire de la Dui' est un cépage rouge. « Bourgeonnement d'un gris roussâtre, fortement duveté, passant au vert jaunâtre. Feuille d'un vert foncé au dessus, d'un vert plus tendre en dessous, de moyenne grandeur ou à peine moyenne, presque circulaire. Pétiole long, un peu grêle, souvent strié de rouge. Grappe moyenne, cylindrique par le haut. Grain moyen, ovoïde, assez serré. Chair juteuse à saveur âpre, un peu astringente. Peau assez épaisse, résistante, d'un noir foncé pruiné. » (Victor Pulliat, ampélographe à Chiroubles, 1874-1879).

C'est un cépage vigoureux, productif à tailler court, adapté aux terroirs argilo-calcaires profonds ou de coteaux et il est peu sensible à l'oïdium. Son débourrement tardif en fait une variété résistante au gel. Il était considéré comme un cépage de très bonne qualité, donnant des vins de bonne garde au goût de fruit.



'L'Etraire de la Dui' s'est répandu dans le Grésivaudan puis dans les vignobles avoisinants durant la seconde moitié du 19^e et le début du 20^e siècle grâce, en partie, à sa résistance relative au Phylloxéra.

En 1863, André Massy, dans un article de la revue le Sud-Est raconte qu'« il y a environ 70 ans, une vigne sauvage couvrait de ses branches un énorme pierrier, situé au mas de la Dui, dans le haut de Saint-Ismier. Cette souche, d'une pousse vigoureuse et d'une remarquable fécondité, était chargée chaque année de grappes magnifiques et excitait l'admiration de tous ceux qui venaient puiser l'eau à une source qui coulait tout près de là. Lorsqu'un nommé Fourrier [...] prit quelques sarments de cette vigne, il fut bientôt à même de pouvoir juger de l'inestimable présent que le Créateur venait de faire à nos contrées. Au moyen du greffage, ce plant ne tarda pas à peupler la plus grande partie de nos vignes ».

Le nom 'Etraire' serait un synonyme de 'Persan', autre variété locale originaire de Savoie. D'après différents auteurs, 'L'Etraire de la Dui' pourrait être un hybride des raisins 'Persan' et 'Chasselas'. Des analyses génétiques récentes ont montré son fort lien avec le 'Persan'.

Lieux de récolte

En 2011, seuls 4 hectares restaient encore cultivés avec 'L'Etraire de la Dui'. Ce cépage fait désormais partie de l'AOP Vins de Savoie et de l'IGP Isère.

Aujourd'hui deux producteurs le cultivent encore à Bernin et à Saint-Vincent-de-Mercuze. D'après les vignerons, quelques ceps existaient encore dans de vieilles vignes abandonnées, entre ces deux communes.

La vigne 'L'Etraire de la Dui'

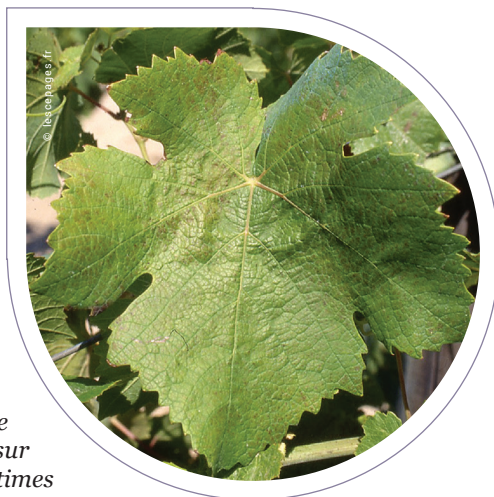
Vitis vinifera

DESCRIPTION

'L'Etraire de la Dui' « est très rustique, se plaît singulièrement dans les terrains calcaires et produit beaucoup, ses grappes sont serrées et nombreuses.

Le raisin est bon pour la table et se conserve longtemps. Sans avoir la saveur du Chasselas, il peut être placé en première ligne, il se vend sur les marchés de Grenoble 50 à 60 centimes le kilogramme, sous le nom de raisin de Saint-Ismier »

(André Massy, Saint-Ismier, 1863).



Dans la vallée du Grésivaudan, plusieurs auteurs décrivent au milieu du 19^e siècle, la culture de 'l'Etraire de la Dui' en treillage (palissades de bois), avec une taille dite à longs bois, en archet. Il était aussi cultivé en hautains (vigne palissée dans les arbres fruitiers), notamment de cerisiers, associées à des cultures de chanvre, de maïs et de céréales. Victor Pulliat indique cependant en 1874 qu'il préfère cultiver cette variété en vigne basse ou en lisse. La variété semble donc convenir à plusieurs types de culture.

Elle était d'abord utilisée comme raisin de table et de cuve, puis exclusivement pour la production de vin.

RÉCOLTE

« Sa maturité égale varie du 25 septembre au 5 octobre, selon les saisons. » (André Massy, Saint-Ismier, 1863).



*Les arômes
de son vin*

'L'Etraire de la Dui' donne un vin tannique, rouge sombre aux reflets violacés, corsé, un peu astringent à ses débuts, gagnant à vieillir, bouqueté avec une saveur quelque peu herbacée.

Arômes de café, cassis, clous de girofle, fruits à noyaux (cerises mûres, griottes, etc.), groseilles, mine de crayon et poivre.

L'alcool est à consommer avec modération



Redécouverte du
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Parc naturel régional de Chartreuse
Place de la Mairie
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. 04 76 88 75 20
accueil@parc-chartreuse.net
www.parc-chartreuse.net