À la reconquête du vignoble de Prébois !

J'ai passé la première partie de ma vie professionnelle à Paris et à parcourir le monde en travaillant dans l'audiovisuel. Cependant, je suis toujours resté très attaché à ma terre natale et l'envie de poser mes valises et de revenir vivre à Prébois était omniprésente. C'est au tout début des années 2000, qu'est née dans mon esprit cette idée peut être un peu folle : partir à la reconquête du vignoble de Prébois.

Idée folle ? Oui, mais mûrement réfléchie ! Avec beaucoup d'enthousiasme et soutenu par les miens, je me lançai dans ce beau projet de vie et de territoire en commençant par me former professionnellement entre Prébois, Trans en Provence chez mon oncle Gérard, Aubagne, Chambéry et Paris. Je n'imaginais encore pas tous les obstacles que j'allais rencontrer !

Il me faudra une dizaine d'années et beaucoup d'obstination avant de pouvoir obtenir des droits de plantation et créer mon entreprise, le Domaine de l'Obiou. En novembre 2011, j'apprends que les barrières législatives sont enfin tombées. Le top départ était donné. Il fallait rapidement trouver les fonds pour financer les investissements dont le coût estimé était important. Puis il a fallu engager une prospection foncière, retrouver de nombreux propriétaires et contracter des baux pour une trentaine de petites parcelles. Ensuite, vint la phase de défrichage et d'aménagement de la plupart d'entre elles.

*« Le torrent que nous appelons l'Ébron a creusé profondément la terre sous le village de Prébois. C'est sur ce flanc en pente raide et qui regarde le couchant que sont plantés nos minuscules vignobles. » Jean Giono**

DOMAINE DE L'OBIOU
SAMUEL DELUS - VIGNERON

SAMUEL DELUS, VIGNERON
PLACE DU VILLAGE - 38710 PRÉBOIS
Tél. 06 80 27 30 58
samueldelus@free.fr

* Jean Giono - Faust au village - ©Éditions Gallimard
Graphisme : Stéphane Bonnet - Tél. 06 79 84 78 55
Ne pas jeter sur la voie publique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
En conversion vers l'agriculture biologique

vigneron indépendant

UNION EUROPÉENNE

DOMAINE DE L'OBIOU

SAMUEL DELUS - VIGNERON

À 750 m d'altitude, dans le Trièves entre Vercors et Dévoluy....

Au printemps 2012, je plante enfin mes premiers plants de vignes en lieu et place de l'ancien vignoble disparu sous la friche...

Je vais ainsi enchainer les plantations pendant 4 ans sur ce parcellaire très morcelé et récupérer, tant bien que mal, 2 vignes en production qui me permettront d'obtenir mes premières petites récoltes. Le domaine va ainsi progressivement atteindre une surface de 2 hectares.

J'optai pour un encépagement diversifié. Les premières années j'ai planté des cépages précoces comme le Pinot noir, le Gamay, le Pinot gris, le Chardonnay ou même le Viognier afin de garantir la récolte de raisins ayant une bonne maturité. Puis j'ai choisi des cépages alpins à priori plus tardifs tel que le Persan, la Douce noire, le Joubertin, le Durif, l'Altesse et même l'Onchette locale **pour laquelle nous avons entrepris une démarche de reclassement national**.

Parallèlement à la mise en place de mon vignoble, j'aménage progressivement mon propre chais dans l'ancienne bergerie au sous sol de ma maison. Après avoir rénové l'ensemble de la voûte et du sol, installé l'électricité et l'eau, l'année 2017 devrait, si tout se passe comme prévu, voir arriver les premières cuves de vinification pour accueillir les prochaines vendanges à domicile.

Dans cette aventure, la patience est de rigueur car il faut entre 3 et 5 ans selon les variétés avant de pouvoir prétendre à une première récolte. Aujourd'hui, je suis fier de vous annoncer que mes premiers vins issus des vendanges 2013 ont été commercialisés en 2015 et que je vends depuis ce début d'été le millésime 2015. Il s'agit de lots encore confidentiels puisque la rentrée en production des vignes n'est encore que très partielle, environ 1400 bouteilles de 50 cl par an.

Dès 2008, face aux difficultés rencontrées pour m'installer, et dans le but de trouver des solutions globales à la sauvegarde du vignoble trièvois, un élan de solidarité va émerger autour de quelques passionnés à travers la fondation de l'association Vignes et Vignerons du Trièves. Celle-ci va me soutenir les premières années dans mes démarches administratives.

Par ailleurs, elle a obtenu des droits de plantation expérimentaux qui lui ont permis de mettre en place des vignes conservatoires où l'on peut observer l'adaptabilité des cépages alpins à notre terroir d'altitude. Enfin, elle va mettre en œuvre un système de mutualisation des moyens viti-vinicole en créant un local de vinification commun ou en investissant, entre autre, dans un tracteur qui est loué aux vignerons en fonction de son utilisation.

Cette structure reste un atout majeur pour les vignerons qui peuvent ainsi disposer d'un matériel de qualité à moindre coût mais aussi d'un véritable partage de compétences.

De ce fait, il est difficile pour l'instant de couvrir les charges de l'exploitation. Avec les années, les volumes augmentent mais hélas pas aussi vite que je le souhaiterais...

Je fais mes vins de façon artisanale dans la tradition paysanne familiale. Je privilégie un processus naturel où on laisse au vin le temps de se faire et où l'on n'ajoute ni levure ni autre intrant si ce n'est un peu de soufre. Je procède à des macérations assez longues à bonne température pour mes vins rouges. Les blancs quant à eux vont, après un léger débourbage, fermenter plus tranquillement à température modérée. Ensuite, quasiment tous mes vins vont être gardés en cuve le premier hiver puis élevés une année en fût de chêne.

J'ai fait le choix de produire en bio, dans le respect de la nature, cela impose une grande vigilance face aux maladies de la vigne. Heureusement, outre les traitements possibles au soufre ou au cuivre dont on essaie de limiter les doses, à Prébois on trouve facilement de la prêle, de la bourdaine ou des orties, qui associées dans la bouillie de traitement, sont de bonnes armes naturelles pour protéger la vigne.

N'hésitez pas à venir me rendre visite si vous voulez en savoir plus ou si vous êtes intéressé par mon vin. Je vous accueillerai avec grand plaisir....