

TAILLE AU CHÂTEAU LE DEVAY, UN PETIT «EXPLOIT» POUR LES CROQUEURS DE POMMES DU VERGER SAINT-GENOIS

Depuis deux ans, les Croqueurs de pommes de la commune de Saint-Genis-les-Ollières (69) sont invités par le **Château Le DEVAY**, propriété viticole de 5 ha située au-dessus de Saint-Romain-en-Gal à 8 km à l'ouest de Vienne, à venir tailler les pommiers plantés parmi les vignes du domaine : *Beraud, Alfred Jolybois, Coquette de Meilhards, Colapuy, Kermerian, Risoul, Metay, Belle de Boskoop, Court Pendu gris, Barbe de Vienne...*

Il ne s'agit pas de quelques fruitiers, mais de 300 pommiers plantés entre les parcelles de vignes, pour enrichir la biodiversité de ce domaine niché dans un remarquable écrin de verdure, qui produit de délicieux vins blancs.

Le 24 novembre dernier, une petite équipe de Croqueurs a répondu à l'appel pour venir prêter main forte à leurs amis vigneron et tailler les 300 pommiers à cidre. Si ce n'est pas une performance, c'est une reconnaissance appréciée pour une équipe jeune, mais dynamique.

C'est aussi un projet olympique, que nous poursuivons tous les mercredis matin, d'entretenir les arbres du verger communal. Chaque semaine, nous sommes confrontés à la météo, aux choix pour maintenir les arbres en bonne santé, aux décisions de tailler ou non, d'amender, d'arquer, de greffer !...

Mais nous avons toujours autant de passion et de plaisir à le faire.



Les Croqueurs de pommes et les vigneron du Château LE DEVAY
photo Jean-Paul ROUSSILLO

Nous ne visons pas de podium, mais la recherche de bons moments passés ensemble et un petit geste pour la nature et pour nos concitoyens.

Jean-Paul ROUSSILLO
(Vergers St-Genois)

CHÂTEAU LE DEVAY EN CHIFFRES :

Superficie totale : 21 ha dont 5,5 ha de vignoble
Cépages : viognier (1,10 ha), roussanne (1 ha), syrah (3 ha)

Altitude : 320 à 400 mètres

Cuvées en IGP Collines Rhodaniennes

4 employés permanents et 2 saisonniers

Une particularité du Château LE DEVAY : une vigne-mère de 11 000 porte-greffes

« Depuis 40 ans que je parcours les vignobles, et c'est une rare fois que je vois un domaine qui fait ses propres greffes et sélections massales* !... »

Dès 2015, le Château Le DEVAY a privilégié les sélections massales. Tout d'abord, les premières vignes ont été greffées en Oméga. À partir de 2016, des greffes à l'anglaise ont été réalisées. Néanmoins, ce procédé, très qualitatif, crée quand même des portes d'entrée aux maladies du bois. Il a donc été décidé, en collaboration avec la pépinière Bérillon (Vaucluse), de planter 12000 porte-greffes de type Riparia en 2017. Le porte-greffe s'implante en développant racines et feuillage.

À partir de 2019, l'équipe du Château Le DEVAY a récupéré en janvier les bois de taille de ses plus belles sélections massales et les a mises en chambre froide. Entre mai et juin, après avoir été formée par l'équipe de Marc Birebent, l'équipe du Château est venue greffer sur place, 'à l'œil', méthode que l'on appelle maintenant en T-bud. Une languette de bois avec le cambium contenant un bourgeon viable du bois de taille en réserve est prélevée puis insérée dans le porte-greffe, dans une fente en T, à environ 15 cm du sol. Un tire-sève est préservé toute la saison, à une feuille, sur le porte-greffe, pour le cas où la greffe ne prendrait pas. Lorsque la greffe a bien pris, le porte-greffe est décapité à 5 cm au-dessus du bourgeon pour éviter les zones de nécrose. Cette méthode ancestrale permet de pérenniser les ceps et de privilégier les flux de sève. Il nécessite beaucoup de travail et d'expertise mais le résultat est présent dès la dégustation des premiers raisins.

Les vins du Château LE DEVAY

5 blancs et 2 rouges en appellation *Condrieu, Côtes-Rôtie, Hermitage et Côtes-du-Rhône* (ces derniers grâce à une petite activité de négoce, le domaine étant encore essentiellement planté en raisins blancs).

2024 sera le 7^e millésime.

Vins ciselés, minéraux, avec une belle palette aromatique, frappés de la résonance du schiste, à la salinité particulière et une longueur en bouche 'kilométrique'.

2 amphores pour l'élevage des blancs.

9 Cuvées, certaines aux noms bucoliques : **Entre les murs** (100 % viognier), **Sous les étoiles** (100 % roussanne), **En pente douce** (viognier-roussanne), **En Pleine Nature** (viognier sans sulfites ajoutés), **La Terre est Bleue** (étonnant viognier de macération), **Côté Levant** (100 % syrah).

Sous les regards attentifs de ses prestigieux voisins de Côte-Rôtie, Condrieu et des Vins de Vienne, le Château LE DEVAY a su créer son identité, recherchée par de grandes tables étoilées : *Le Flocon de Sel* (Megève), *Jean Sulpice* (Talloire), *Marc Veyrat*, *La Pyramide* (Vienne), *le Clos des Sens* (Montpellier), *Cheval Blanc* (Saint-Tropez).

Les Croqueurs de pommes du Verger Saint-Genois

Création 2019 par Eugène Schilling alors président des Croqueurs de pommes des Vergers du Lyonnais.

Localisation : Saint-Genis-les-Ollières, commune de 5000 habitants à 13 km à l'ouest de Lyon – 35 adhérents.

Activité principale : entretien des 80 arbres du verger communal d'environ 1 ha et animations sur la commune et les communes avoisinantes.

Site web : <https://vergersaintgenois.com/>

Président : Pascal GUCHER – Trésorière : Florence ROUSSILLO – Secrétaire : Jean Paul ROUSSILLO

* **Sélection massale** : Au moment de replanter une parcelle ou de changer un **pied de vigne mort** , les viticulteurs soucieux de la qualité et de l'originalité de leur vignoble opèrent une **sélection massale** de leurs jeunes pieds de vignes. C'est-à-dire qu'au lieu de choisir un pied acheté chez un **pépiniériste** , ils choisissent leurs **greffons** en coupant un **sarment** de leurs plus beaux pieds de vigne. Cette technique n'est pas sans risque, notamment en ce qui concerne la **protection contre certaines maladies** , mais elle permet de conserver une haute qualité de production, notamment lorsque le vignoble possède de très vieilles vignes de qualité (La Revue du vin de France).