



# Les vins de la Drôme des Collines en quête de reconnaissance

**CHAVANNES** À la limite de l'Hermitage et de l'Herbasse, le domaine des Collines produit des crus de pays, en indication géographique protégée, dont deux viennent d'obtenir la médaille d'or du concours général agricole.

C'est l'heure des vendanges sur l'exploitation gérée par Christine Pochon. Au domaine des Collines, sur la commune de Chavannes, poussent sept hectares de vignes, dont trois variétés différentes de raisins : de la syrah et du merlot pour le rosé et du chardonnay pour le blanc. Une petite superficie pour produire 45 hectolitres à l'are en moyenne. Faible productivité. Mais pour la Chavannaise, ce n'est pas la quantité qui prime, mais bien la qualité. Il ne faut pas épuiser la vigne, c'est un principe. Et ce depuis des années. D'autant que les crus du domaine des Collines ont une particularité, outre leurs noms souvent poétiques (des étiquettes parlent de « cuvée douceur ») : ce sont des vins biologiques. Gage d'un soin précis quant aux différentes étapes de production. Signe aussi d'un certain nombre de valeurs personnelles portées dans l'exercice du métier.

## VINS BIOS

« Je suis passée en bio en 2010 et après trois années transitoires où j'étais en conversion, les premiers vins sont sortis en 2013 », raconte Christine Pochon. « Mais dans les faits, j'étais déjà dans une démarche biologique de plus longue date.

*Je crois que lorsqu'on vit en milieu rural et qu'on est producteur de vin, de fruits ou de légumes, on ne peut être que sensible au respect de la nature et à la sauvegarde de la planète. À défaut d'être complètement bio, on peut au moins préserver l'environnement grâce à une agriculture raisonnée ».* Les crus sortis du vignoble de Christine Pochon sont des vins de pays qui respirent bon le terroir et qui respectent le cahier des charges de l'Indication géographique protégée (IGP) collines rhodaniennes. Contrairement à leurs voisins connus de l'Hermitage, les Crozes par exemple, ils ne font pas partie de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée). Or, depuis peu, ils bénéficient d'une autre forme de reconnaissance : pour cette année 2017, la cuvée 2017 en Merlot rouge et en Syrah rosé ont obtenu la médaille d'or du concours général agricole. « Je ne connais pas les critères de ceux qui goûtent, mais peut-être que l'absence de sulfite rehausse le côté fruité », avance Christine Pochon. Quoi qu'il en soit, la tendance aujourd'hui persiste à rechercher l'authenticité et le goût du terroir. « Je ne sais pas non plus si c'est la médaille qui a donné un coup de pouce, mais il est clair cette année que le rosé Syrah a marché très fort. Peut-être est-ce aussi à cause des grosses chaleurs ».

## VENTE DIRECTE ET CIRCUITS COURTS

Le réseau de clientèle de cette femme qui mène quasiment seule son entreprise est local. Tout ou presque fonctionne grâce au bouche-à-oreille. La grande majorité de son chiffre d'affaires est constituée par la vente directe sur l'exploitation, ou par les transactions sur le marché hebdomadaire de Saint-Donat. Mais elle a désormais quelques clients belges qui réclament des bouteilles. Après plusieurs années où il a fallu se serrer la ceinture, Christine Pochon parvient aujourd'hui à vivre de sa production et commence à acquérir dans le nord du département une solide réputation. Raisonnablement, la Drômoise voudrait légèrement augmenter le rendement à 50 hectolitres par hectares. Pas plus, car produire en bio est très technique, notamment à cause du désherbage qui doit se faire mécaniquement, et en tout cas jamais avec des produits phytosanitaires. Quant au traitement des raisins, aucun produit chimique de synthèse n'est autorisé. En tout état de cause, les crus venant de la Drôme des Collines (et pas seulement de chez Christine Pochon) sont de plus en plus appréciés et cela se sait. Tant et si bien que la cave de Tain a réuni les quelques producteurs de vin de pays en IGP collines rhodaniennes, afin de placer des parcelles en AOC Côtes-du-Rhône. « Mais ce sera long avant d'être intégrés dans l'AOC, et d'ici là, pour ma part je continuerai à vinifier sous l'IGP et c'est très bien comme cela », conclut-elle.

Cyril Lehembre



### PRODUITS AUTORISÉS

Pour les « vins bios », il est permis d'utiliser, pour traiter les baies, de la bouillie bordelaise, des oligo-éléments, ainsi que du cuivre et du soufre. Dans ce cas le raisin est bio. Depuis deux ans, Christine Pochon va plus loin encore, en ôtant le sulfite du processus de vinification.



Le rosé et le rouge ont obtenu la médaille d'or du concours général agricole 2017.



Christine Pochon au milieu de ses vignes : « je suis passée au bio en 2010, mais mes premiers crus, après une période de conversion datent de 2013 ».

## De la kinésithérapie à la viticulture

D'aussi loin qu'elle s'en souvienne, Christine Pochon a toujours été attachée à la terre, intéressée par l'agriculture. Mais c'est d'abord vers le monde de la santé qu'elle s'oriente, commençant sa carrière comme kinésithérapeute.

« Mon père possédait toutefois cette exploitation à Chavannes, mais ce domaine n'était pas qu'un vignoble à l'époque, puisqu'il produisait aussi des fruits et légumes ; je l'avais toujours vu travailler, et d'une certaine manière, je bénéficiais de son expérience », raconte-t-elle.

Tout en travaillant auprès de sa patientèle, Christine Pochon continuait ainsi à suivre plus ou moins régulièrement l'évolution du domaine paternel. À l'âge de 29 ans, elle éprouve le besoin d'un changement de vie. En 1992, l'opportunité se présente de reprendre l'exploitation

de son père. Elle abandonne rapidement la production de légumes, gardant tout de même une activité dans les fruits et céréales. Sur les parcelles de légumes libérées, elle développe en revanche les terres viticoles. Elle apprend par elle-même, bénéficiant aussi de formations de la chambre d'agriculture.

Un choix de vie courageux, car elle se lance seule de l'entreprise, aidée quelque peu par son mari et par sa belle-famille. À ce moment, c'est sur le revenu de son époux qu'elle vit, n'apportant qu'un petit complément. Il faut se faire une réputation, et elle opte pour la stratégie de la spécialisation. Mais lui faut d'abord apprendre.

« Au début, je ne faisais que produire le raisin, sans vinifier moi-même, et j'apportais tout à mon beau-frère, Étienne Pochon à

Chanos-Curson qui, lui, vinifiait », se souvient-elle. « Puis je m'y suis mise. En 2003, j'ai créé ma cave et sept ans après je suis passée au bio. Mon parcours a été progressif ». Depuis presque 15 ans, la viticultrice maîtrise la totalité de la production et de la fabrication, jusqu'à la vente de ses bouteilles. Côté technique, comme elle dispose d'un petit domaine, une partie de ses parcelles est vendangée à l'ancienne, sans nécessairement avoir recours à la machine. Dans ce cas, elle fait venir famille et amis pour couper les grappes. « Cela reste convivial », confie-t-elle. « On se retrouve quelques jours pour finalement passer un bon moment. C'est important pour moi. Cela me rappelle les bons souvenirs d'antan ». Et puis, dira-t-on, cela participe d'une certaine manière à la démarche d'authenticité « terroir ».



En quelques années, Christine Pochon est devenue une technicienne très pointue en matière de raisin. Cyril Lehembre