



Saint-Péray : 80 ans pleins d'effervescence

Saint-Péray fête ses 80 ans. La petite appellation rhodanienne bien méconnue a le vent en poupe, surtout coté bulles, même si elles restent marginales dans une offre uniquement en blanc tranquille.

Elles ne datent pourtant pas d'hier, les bulles de Saint-Péray. Jusqu'au phylloxéra qui va décimer plus des deux tiers du vignoble, on produisait 90% de vins que l'on appelait « agités ». Au début du 20^{ème} siècle, les producteurs se tournent alors vers les pêchers et les abricotiers pour alimenter la ville de Valence qui ne cesse de croître. Saint-Péray devient l'une des premières AOC rhodaniennes en 1936, uniquement pour la production historique de blancs tranquilles et pour ses méthodes traditionnelles. Elle compte alors 28 négociants qui, pour répondre à la forte demande, achètent leurs raisins ailleurs en **vallée du Rhône** voire en Algérie. À défaut de trouver localement la matière première, ils se contentent d'élaborer des mousseux hors AOC. Dans les années 60, on produit plus de 4500 hl de mousseux et moins d'un millier d'effervescents en AOC. « Mais la production se vend surtout localement et peu cher, reconnaît le jeune président du syndicat des vignerons, Benoit Naudin. Mal valorisée, elle tend à disparaître au profit des blancs tranquilles qui sont passés en un peu plus d'un demi siècle de 10 à 85%. Une récente renaissance Dans le même temps, Saint-Péray – devenue ville-dortoir de Valence à partir des années 60 – a plus que doublé en population, et les habitations sont venues grignoter le vignoble. Quelques vignerons tels Vogé, Chabrand, Thiers ont résisté, ainsi que la coopérative de Tain l'Ermitage (celle de Saint-Péray a arrêté son activité en 2000). Elle accueille beaucoup de vignerons saint-pérollais et représente dorénavant près de la moitié des volumes de l'AOC. « Dans les années 80, quelques vignerons tiennent encore l'appellation à bout de bras, replantent et commencent à faire évoluer l'élevage des blancs avec du bois neuf, à la bourguignonne, raconte Alain Vogé du domaine éponyme. Ça a relancé les ventes de blanc mais aujourd'hui on atténue la présence du bois tout en poursuivant l'option vins de garde avec un élevage en barriques de 400 litres. » À partir des années 2000, les ventes de raisins au grand négoce local redémarrent, notamment grâce à la directrice de la coopérative à l'époque, Julie Campos, qui tire la sonnette d'alarme et mobilise les négociants pour dynamiser toute l'AOC. Après l'arrivée de Jaboulet en 1995, des Vins de Vienne en 1998, Chapoutier en 2000, on compte aujourd'hui une douzaine de maisons de négoce et une vingtaine de vignerons indépendants qui apportent un nouvel équilibre. « Il faut en faire le chablis du Rhône comme dit Parker, affirme le producteur-négociant Michel Chapoutier. Mon grand-père me disait que ceux qui n'avaient pas les moyens d'acheter du Saint-Péray au début du siècle achetaient du champagne, c'est dire la renommée à cette époque. Les négociants et les jeunes producteurs ont redimensionné ces dernières années l'appellation en investissant et il faut continuer ! Pas question d'abandonner cette AOC avec son granit extraordinaire qui, mêlé aux galets, apporte une régulation thermique favorable aux blancs. Sans compter la belle minéralité de la marsanne et l'étonnante délicatesse de la roussanne ! » La belle association marsanne-roussanne À la marsanne au cœur de l'identité de Saint-Péray vient s'associer la roussanne, en progression depuis une quinzaine d'années et représentant désormais 25-30% de l'encépagement. La majorité des vins sont en assemblage même si certains vignerons comme Chabout et le domaine du Tunnel élaborent un 100% roussanne. « La marsanne est printanière avec plus de tension, une belle finale d'amertume sur un aromatique discret, expliqué Albéric Mazoyer du Domaine Alain Vogé. La roussanne est plus estivale et solaire sur des arômes de pêche avec un peu plus d'acidité et d'élégance ». Saint-Péray comptabilise 85 ha plantés, en progression contrôlée de 5% par an, mais un millier d'hectares en potentiel. Elle envisage néanmoins de resserrer son aire d'appellation sur Vienne et l'îlot de Touloud et de ne garder que les coteaux les mieux exposés. Pour fêter ses 80 ans, l'AOC ardéchoise a imaginé une exposition itinérante racontant son histoire dans divers salons professionnels, en septembre trois jours de festivité dans le cadre de la fête des vins et début juillet un nouveau festival concocté par la chanteuse Zaz.