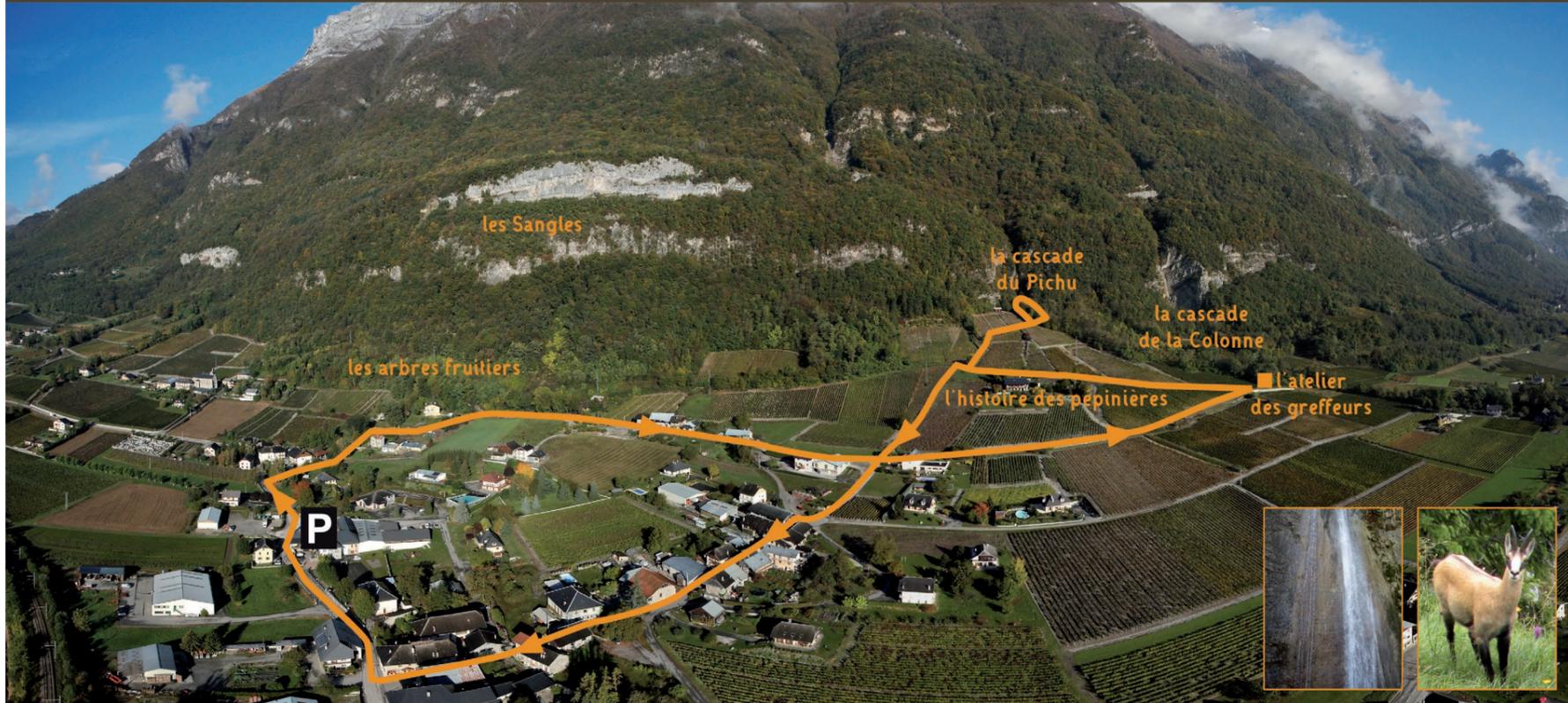




Bienvenue à Fréterive

berceau de la pépinière viticole en Savoie






Les vignes sous les cascades

Suivez le parcours et découvrez comment quatre générations de Fréterivots ont tiré parti d'un environnement montagnard rude pour faire de la Combe de Savoie l'un des principaux lieux de production de plants de vigne en France.

20 à 25 millions, façonnés à la main avec soin, un par un !
Vers 1910, Bernard Pichon vendait déjà 50 000 plants par an sur les marchés savoyards. A l'époque, un plant valait le prix d'une bouteille de vin. Aujourd'hui, il faut environ 4 plants pour une bouteille.

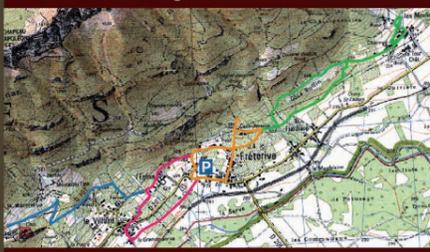
Très probablement : la moitié des plants du vignoble de Champagne a été produite ici. Jean Carle à l'occasion de son service militaire à Reims a rencontré des vigneron champenois. Il leur expédia des plants en 1954...

Toutes sortes de cépages.

La qualité du savoir-faire a ouvert le marché de tous les grands vignobles français et étrangers.

On produit notamment des variétés autochtones des vignobles suisses.

La randonnée sur Fréterive et sur le chemin des vignes



- **Boucle de découverte**
accessible à tous
Distance : 2,5 km
Dénivelé faible, pente vers la cascade.
Temps de visite : 1h à 2h
- **Boucle des Moulins**
Distance : 5,5 km
Dénivelé faible
Durée : 1h AR
- **Boucle du Villard**
Distance : 2,5 km
Dénivelé faible
Durée : 40 min AR
- **Chemin des Vignes**
vers le château de Molans pour bons marcheurs
Distance : 2,5 km
Dénivelé : 200 m
Durée aller : 40 min

Cette présentation de l'histoire des pépinières a été possible grâce au concours de Maurice Mamez, des familles de viticulteurs et pépiniéristes, Marc et Jean Vallin, Jean-Pierre, Philippe, Paul et Michel Girard, Gabriel et Jean-Michel Carle, Guy Laurent, Alain Carle, André Biondy, Lucien Bonjean, Hélène Fay, Guy Buvroz, Gérard Miguet, François Catala, de la famille Perrier de la Barthe, de Colombe Buvroz, du Syndicat des pépiniéristes viticoles de Savoie, du Musée de la Vigne et du Vin de Montmélian (photos, outils, diplômes), du Musée de Villafranche sur Saône (planche viticole), de l'Association d'Animation de Fréterive (cartes postales anciennes).

Conception réalisation : Emmanuel Couédel
Illustrations : Philippe Marle et Jean Chevallier
Graphisme : Marie Detroje
Fabrication : Pio Bois

Combien greffe-t-on de plants de vigne chaque année à Fréterive ?

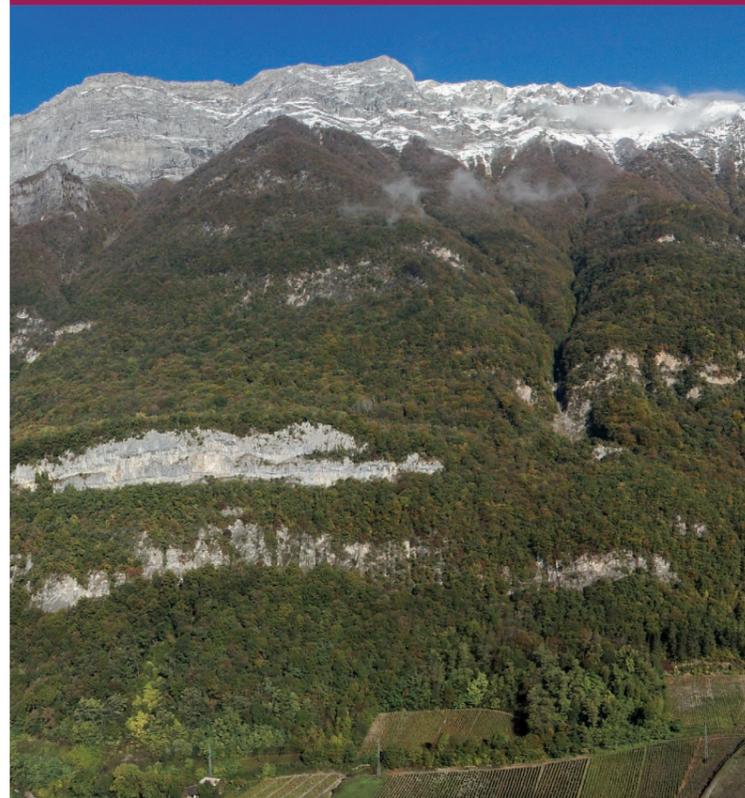
Avez-vous déjà bu du vin issu de plants de vigne de Fréterive ?

Quelles variétés de vigne produit-on ?

-Accueil clapets
160x210
x3

La montagne :

une force à maîtriser



Le cas de Fréterive est unique en France.
Des avalanches dévalent des sommets à plus de 2000 m
directement jusque dans les vignes à 270 m d'altitude.

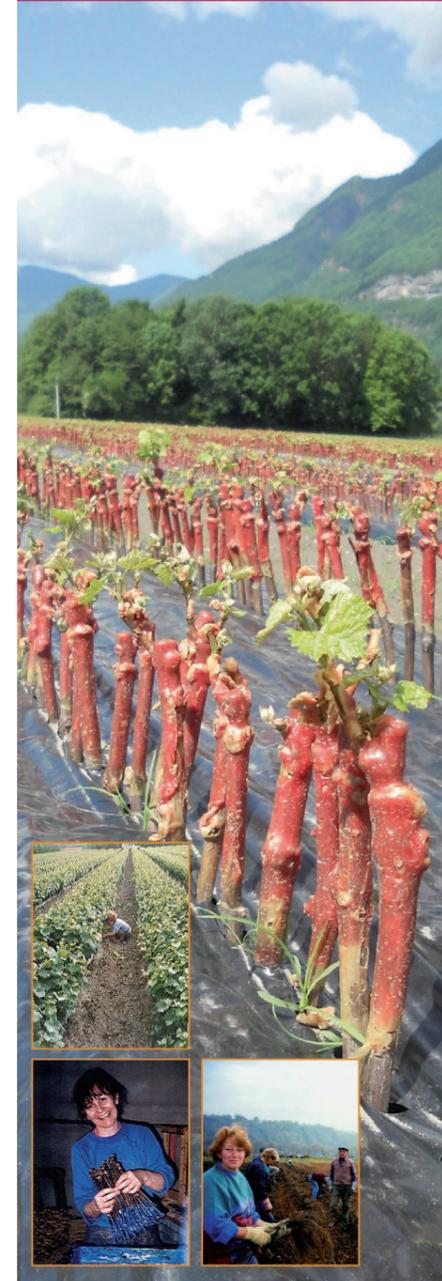
La glace des névés a longtemps été exploitée jusqu'en août par les habitants et les bouchers de la vallée pour la conservation des aliments. Dans les hameaux au pied de la montagne, l'eau a toujours été une ressource précieuse autour de laquelle se sont organisés les activités de la vie quotidienne et les métiers. L'eau des cascades conduite par des canaux, coulait abondamment dans les lavoirs et les fontaines. Elle alimentait des moulins et des scieries, une taillanderie et une filature.

Au début du XX^e siècle, un habitant du village, connu sous le nom de Grand Mune, a eu l'audace de capter l'eau au-dessus de la falaise de Montplan qui domine la vallée et de mettre en place une conduite forcée de 300 m de hauteur pour produire de l'électricité au village. En 1911, Fréterive est ainsi devenue l'une des premières communes électrifiées de Savoie.



4 générations

ont fait la prospérité de Fréterive



La vigne était cultivée sur le petit village de Fréterive, et dans toute la Combe de Savoie, au moins depuis l'époque romaine, grâce à une bonne exposition et à la protection contre les vents froids qu'offrait la muraille des Bauges.

Dans la commune, les vignes étaient peu nombreuses et souvent propriété de notables. Nombre de paysans n'avaient comme rentrée d'argent que leur travail dans les grands domaines.

Vers 1880, les vignes sont brusquement anéanties par le phylloxéra. Après des années de désarroi sans raisin, les jeunes paysans apprennent qu'on peut produire des pieds de vigne insensibles au phylloxéra. Ils vont défoncer les terrains et replanter des vignes familiales.

Ils se rendent vite compte qu'ils peuvent aussi produire des plants de vigne à vendre sur les marchés. La qualité de leur production et leur esprit entreprenant va leur donner accès au marché national puis international.

Au cours du XX^e siècle, produire plus et mieux est un défi permanent. La passion de la production des plants de vigne se transmet dans les familles de père en fils ou en filles. Plusieurs générations de jeunes vont courageusement faire face aux nouvelles exigences du marché. Dégourdis et pleins d'idées, ils développent des modes de production innovants.

Dans les années 1970, toutes les familles du village «font du plant». Le taillandier, le maçon, l'épicier, le meunier s'y mettent. Seuls le curé, l'instituteur et le maire n'en font pas ! C'est unique en France !

D'après Maurice Messiez,
Historien du vignoble savoyard



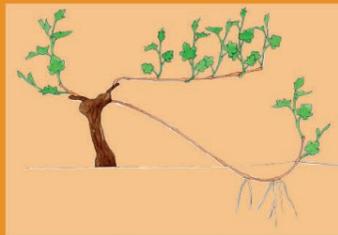
La vigne était éternelle...

«La vigne est éternelle» répondent quelques maires de Savoie à l'enquête du Premier consul Napoléon Bonaparte qui en 1850, leur demande d'envoyer des pieds de toutes les catégories de vignes de leur commune pour aménager un conservatoire des vignobles français dans le jardin du Luxembourg à Paris. Depuis toujours, on avait reproduit la vigne en tirant un sarment d'un cep voisin pour l'enfouir, sauf son extrémité, dans un trou où on le recouvrait avec deux pelletées de fumier mêlées à de la terre. Cette bouture prise, on coupait le lien avec la vigne mère. Pendant plus de 2000 ans, on avait reproduit ainsi la vigne par marcottage.

Le marcottage



En hiver, on enterre un long sarment à côté d'un cep.



Des racines se forment sur la tige qui bénéficie de l'alimentation en sève du pied mère.



Le nouveau plant sevré va produire des raisins identiques à ceux du pied mère.

La bouture

est aussi utilisée depuis longtemps.



des clés pour comprendre

L'étonnant bourgeon

Il suffit d'un seul bourgeon sur une bouture pour produire un plant de vigne : tout le pouvoir de vie de la vigne est contenu dans le bourgeon. D'un bourgeon peuvent sortir des feuilles, une tige, puis des fleurs...



Mi-avril, avec les températures printanières les bourgeons de la vigne gonflent. Les petites feuilles plissées se forment et se déploient en sortant. Les sarments s'allongent. Les feuilles grandissent.

En juin, la vigne fleurit.

Tout l'été, la tige continue à grandir. Des bourgeons minuscules se préparent à la base des feuilles.

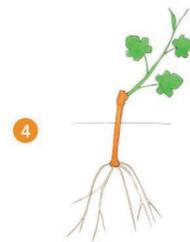
À l'automne, les feuilles tombent. Les bourgeons ne craignent pas le froid de l'hiver. Ils attendent le printemps.



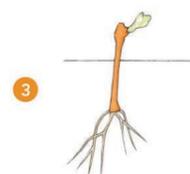
Tous les plants de Mondeuse nous ont été transmis par marcottage et bouturage à partir d'un pied de vigne unique, ancêtre commun, qui date de plus de 2000 ans ! Chaque pied de Mondeuse est semblable à cet ancêtre commun. Il en est de même pour toutes les variétés de vigne. Des plants ont ainsi été obtenus par reproduction

végétative sans semence. Cependant, au cours du temps, d'infimes variations ont lieu. Par sélection des meilleurs plants, on a toujours pu améliorer la qualité des vignes. On appelle clone un plant sélectionné pour être multiplié. On est ainsi parvenu à obtenir des raisins très appréciés pour produire les vins de grands crus.

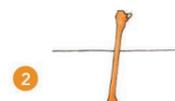
FL1
1000x300



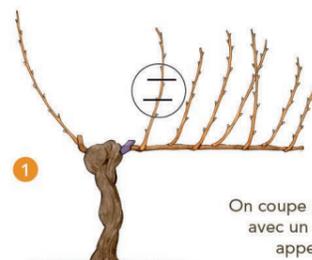
4 Un nouveau plant de vigne est né.
Chaque année, de nouveaux rameaux pousseront. Le pied grossira et deviendra...



3 Sous la terre, des petites racines poussent. Au printemps, des petites feuilles sortent.



2 On le pique dans la terre. C'est une bouture.



1 ... un cep de vigne. Pendant l'hiver, on va tailler les sarments (les tiges qui ont poussé l'été précédent).
On coupe un morceau de sarment avec un oeil (c'est ainsi qu'on appelle un bourgeon).

•FL1 avant phylloxera-cyl
cylindre imprimé
220x421

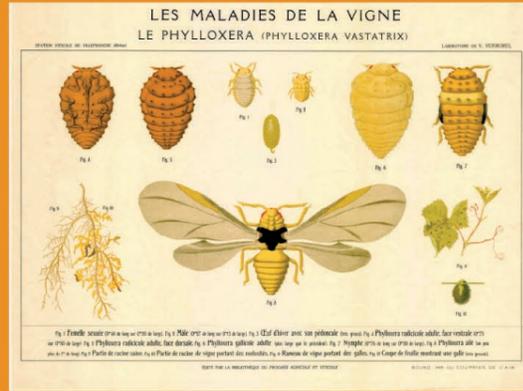


On a sauvé les vignes de Savoie

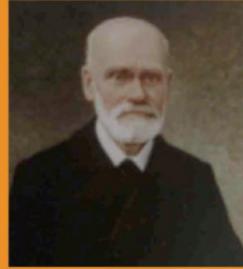
Le fléau a ravagé les vignes de Savoie entre 1880 et 1890. On avait tout essayé pour le détruire. En vain.

La vigne semblait condamnée à disparaître. Quelques ingénieurs irréductibles ont cherché à la maintenir en vie.

Ici, à Fréterive, commence une aventure qui poussera les plus entrepreneurs jusqu'au bout de la terre.



des clés pour comprendre



En 1868, Eugène Perrier, Baron de la Bâthie, a perdu la presque totalité de son vignoble. Observant qu'un cep de Riparia originaire d'Amérique du Nord, restait sain sur sa propriété à Albertville, il a l'idée de reconstituer ses vignes à partir de cette variété. Très rapidement, il obtient des résultats et ses méthodes sont reconnues. En 1874, il est nommé professeur d'agriculture à l'Ecole Normale de Savoie. Il a ainsi trouvé la parade à la disparition de la vigne.

Mais alors comment a-t-il pu sauvegarder les variétés locales comme la Mondeuse qui servent à produire du bon vin ?

C'est l'histoire de Fréterive ! Vous trouverez la réponse sur le parcours de découverte.



Comment différencier une vigne américaine d'une vigne européenne? Sur une vigne américaine, une couche feutrée grise couvre le dessous des feuilles. Chaque feuille a en face d'elle soit une grappe, soit une vigne.



Il y a trois situations dans lesquelles le phylloxéra ne peut pas détruire les plants de vigne :

1. dans les sols inondés l'hiver: le parasite est noyé. Ainsi les plants de vigne de souche européenne n'ont subsisté à l'état sauvage qu'au bord des grands fleuves français qui débordent l'hiver. Ils ont disparu des terrains caillouteux où ils étaient courants autrefois.
2. dans des sols constitués de sable très fin. Ainsi au Grau du Roi en Camargue, où le sable est extrêmement fin, on a pu préserver et conserver jusqu'à aujourd'hui les souches des variétés de vigne originaires de toute la France (Centre de Recherche et de Sélection pour la vigne).
3. dans le pays d'origine du phylloxéra. Ainsi des espèces de vigne américaines ont résisté au parasite avec leurs défenses naturelles. Mais leurs raisins sont impropres à la production de jus.

FL2
1000x300

Un puceron microscopique originaire d'Amérique du Nord s'attaque aux petites racines de la vigne. Il suce la sève. Le plant pourrit et meurt.

Cet insecte se reproduit 8 à 9 fois entre mars et octobre ! Un individu peut donner naissance à des milliards de pucerons avant l'hiver.

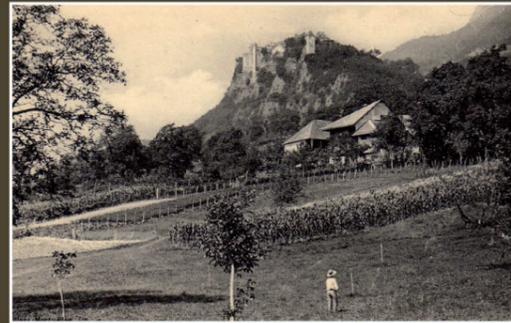
Arrivé en Gironde en 1864, il envahit toute la France. Il se propage rapidement en Savoie au début des années 1880.

Les traitements insecticides sont inutiles: il reste toujours quelques survivants! Toutes les vignes de variétés européennes sont atteintes.

Cette histoire est racontée au Musée de la Vigne et du Vin à Montmélian.

-FL 2 clapet
190x200

FL3
200x300



A la fin du XIX^e,
les paysans de Fréteville
vivent en autarcie.
Ils ont tous des lopins de terre
qu'ils cultivent pour nourrir
leurs familles.

On produit son blé,
ses légumes, un peu de vin
et du fromage.
On gagne un peu d'argent
avec la vente du tabac
et en travaillant à la tâche
sur le domaine d'un grand
propriétaire.

Les femmes élèvent des
vers à soie et sont employées
à la filature.
La vente d'une botte de
plants de vigne sur un marché
est un surplus comme la vente
de légumes du jardin, d'œufs
et de volailles, de noix...

FL4
200x300

(clapet avec cavaliers
+ dessous)

J'habite toute l'année à l'abri
au bord de la falaise au-dessus de votre tête.
Il y a des milliers d'années,
ces roches ont été rabotées tout en longueur par les glaciers.
Ici, on les appelle «Les Sangles».

Je me nourris exclusivement d'oiseaux capturés en vol.
Je me laisse chuter dans le vide, les ailes fermées,
et tombe sur mes proies à une vitesse foudroyante.
J'attrape de gros oiseaux
comme les corbeaux ou les pigeons.
Mon mari, qui est plus petit que moi,
saisit plutôt les petits passereaux comme les étourneaux.

Chaque printemps, j'éleve une couvée.
Mes petits sont tout blancs lorsqu'ils sortent de l'œuf.
Ils grandissent vite.
À 28 jours, ils sont emplumés et se tiennent au bord du nid.
À 35 jours, ils volent et apprennent à saisir les proies
que je laisse tomber du haut du ciel.
À 2 mois, ils prennent leur autonomie.



Le faucon-pèlerin

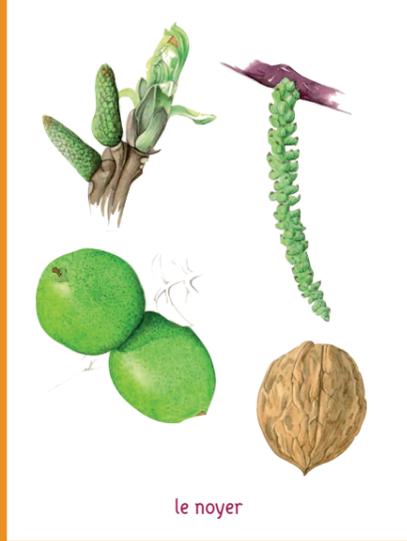
Les nichées sont très vulnérables au dérangement.
L'escalade est interdite dans la zone de nidification.



Les arbres fruitiers

Au XIXème siècle, la vigne pousse parmi de nombreux arbres fruitiers. Beaucoup de variétés sont reproduites à partir de la germination de graines ou de noyaux. Les plants deviennent des arbres qui portent les mêmes fruits. D'autres non.

Par exemple, un pépin de pomme ou de raisin donne des plants aux caractères imprévisibles. Impossible de reproduire une variété stable de pommes ou de raisins de cette façon.



le noyer



le noisetier

La graine



la Reine Claude



le pêcher de vigne

FL5
1000x300

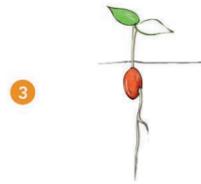
Je suis un arbre qui pousse vite.
Je peux atteindre 20 m de hauteur.
Mes feuilles et mes fleurs craignent le gel.
Elles ne sortent qu'au mois de juin.
Mes feuilles sont composées de plusieurs folioles.
Mes graines sont enfermées dans une coquille.
Les pies les recherchent.
J'ai été beaucoup cultivé en Combe de Savoie.
Mes fruits servaient à produire de l'huile.
Mon bois foncé était utilisé pour fabriquer des meubles et des crosses de fusil.

Je suis un arbrisseau de quelques mètres de haut.
J'ai de nombreuses branches qui partent du sol.
Je fleuris en plein hiver.
Mes fleurs femelles sont rouges, très petites.
Mes chatons (les fleurs mâles) libèrent beaucoup de pollen jaune.
Mes graines sont enfermées dans une coque dure.
Seuls les oiseaux au bec dur ou les rongeurs aux dents tranchantes peuvent les manger.



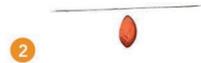
4

Un nouveau prunier est né.
Chaque année, de nouveaux rameaux poussent.
L'arbre grossit et devient...



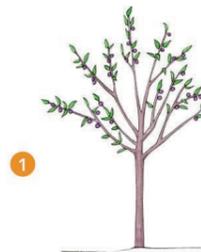
3

Sous la terre, des petites racines poussent.
Au printemps, des petites feuilles sortent.



2

On garde un noyau.
On le met en terre.



1

... un prunier avec de bonnes prunes.
On va les cueillir pour faire des tartes.

Je suis un arbre fruitier de taille moyenne.
Mes fleurs blanches s'ouvrent en avril.
Mes fruits, mûrs au mois d'août, sont juteux, sucrés et verts.
On peut semer mes noyaux et obtenir des arbres identiques.
Je porte le nom d'une reine de France, la femme de François I^{er}.

Je suis un petit arbre fruitier.
Mes fleurs roses s'ouvrent en avril.
Mes fruits abondants mûrissent au mois d'août.
Leur chair rouge est juteuse et sucrée.
Leur peau est veloutée.
On peut semer mes noyaux et obtenir des arbres identiques.
J'étais très présente dans les vignes autrefois.

-FL 5 clapets
150x200
x4

•FL5 fruitier-cyl graine
cylindre imprimé 220 x 421



La greffe

On savait greffer les arbres fruitiers depuis longtemps.
 On pratiquait la greffe dans les vergers des maisons de maîtres.
 On y greffait pommiers, poiriers...
 On greffait des arbres sauvages dans les haies.

Peu avant le phylloxéra, on avait appris à greffer des châtaigniers pour produire de grosses châtaignes qui se vendaient mieux que les petites.

Alors pourquoi ne pas essayer de greffer de la vigne? Oui, mais sur quel porte-greffe et comment?

Naissance d'un pommier greffé

La racine d'un pied franc

+

des rameaux aux fruits savoureux



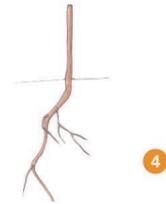
Retrouvez autour de vous :

Les arbres gardent la marque de la greffe toute leur vie.

Recherchez des vieux arbres greffés.

FL6
1000x300

Cependant, on peut le greffer pour lui faire produire de bonnes pommes.
 En hiver, on coupe tous les rameaux qui portent des bourgeons...



4

Un «pied franc» pousse.
 Si on le laisse grandir, il donnera probablement de mauvaises pommes...



3

Un pépin d'une pomme germe dans la terre.

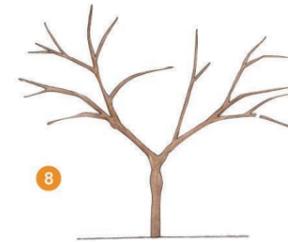


2

Un pommier sauvage donne des pommes amères.



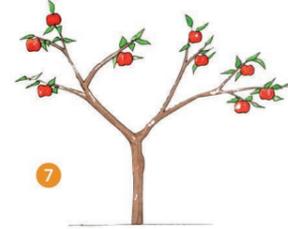
1



8

L'hiver, les rameaux portent les bourgeons qui donnent de bonnes pommes.

On peut prélever un greffon...



7

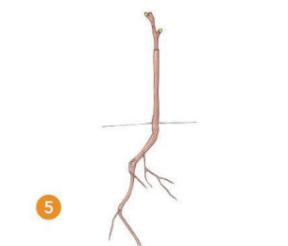
Chaque année les branches grandissent. Elles produisent de bons fruits.

Au printemps, la sève monte des racines jusque dans le greffon. Un nouveau rameau sort.



6

... on fixe un greffon sur le porte-greffe.

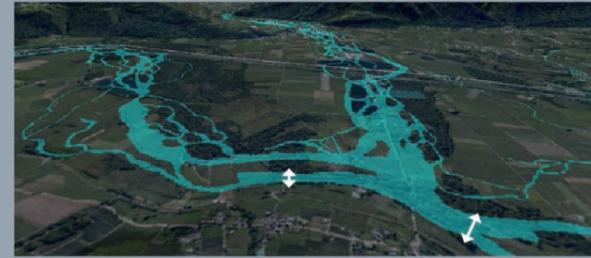


5

•FL6 greffe-cyl1
cylindres x2 imprimés 220x421



Fracta ripa



Direction de l'environnement et du paysage, Conseil général de la Savoie.

Ce dessin est une reconstitution par ordinateur du lit de l'Isère autrefois. En crue, la rivière pouvait s'étaler largement bien au-delà de ce qui est dessiné.

Selon la tradition orale, un bac était situé au lieu dit la Madeleine en amont de la confluence de l'Arc et de l'Isère. Un autre bac était en service avant l'endiguement de l'Isère en contrebas de la Tronche. A proximité était établi un relais pour les chevaux et voitures de postes en lien avec le bac.



des clés pour comprendre



Avec la fonte des neiges, les puissantes crues de l'Isère emportaient tout sur leurs passages. Les eaux boueuses roulaient de gros galets qui ont rempli la vallée. Ils ont longtemps servi à paver les rues du village. Vous pouvez encore en voir en vous promenant.

Loin devant vous, l'Arc rejoint l'Isère. Autrefois, cette confluence était toute proche, poussée par les crues de l'Arc. Les eaux conjointes de ces deux puissantes rivières sapaient le pied des coteaux. D'où le nom de Fréterive, c'est-à-dire la rive brisée ou rive effritée en latin. L'ancien lit du fleuve marque la limite avec les autres communes. Ainsi, le territoire de Fréterive n'est constitué que d'une bande étroite au pied du bloc massif de l'Arclusaz.

L'endiguement de l'Isère a fait barrage à l'Arc. La confluence a ainsi été repoussée de l'autre côté de la plaine. Au bas du coteau, la Bialle (ancien lit de l'Isère) a été conservée pour recueillir les eaux des torrents qui coulent de la montagne. Lorsque l'endiguement se termine vers 1854 après plus de 25 ans de travaux, la plaine est encore remplie des galets roulés par l'Isère. Elle est difficile à cultiver au grand regret des

habitants qui ont en grande partie payé les travaux par leurs impôts. A partir de 1860, on va créer des «atterrissements»: de grands bassins carrés entourés de petites buttes. Ils sont ouverts aux flots boueux lorsque l'Isère est en crue. Les alluvions terreuses remplissent progressivement la plaine. On en voit encore les traces en hiver. Vers 1890, la troisième génération va enfin pouvoir cultiver les 6 000 hectares disponibles!



FL8
1000x300



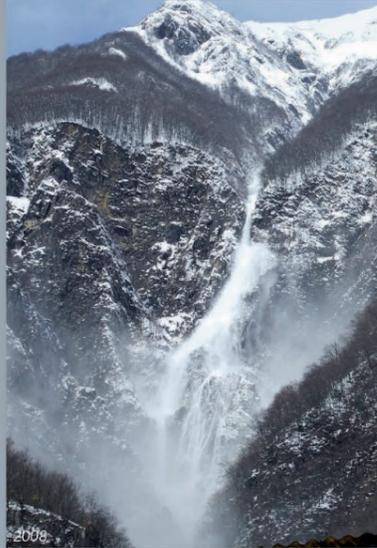
Les vignes sous les avalanches

Face à vous, des couloirs d'avalanche débouchent directement depuis les hauteurs de l'Arclusaz.

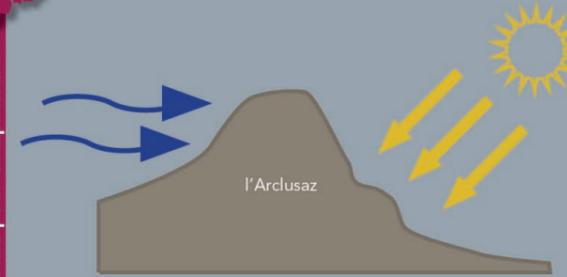
En hiver, il n'est pas rare que les coulées de neige descendent jusque dans les vignes.

Les névés peuvent durer jusqu'à l'été (attention ils sont dangereux). Juste au-dessus d'ici, un hameau a été enseveli par un éboulement au XVII^e siècle.

En 2008, à un kilomètre d'ici, au torrent de Cayan, un éboulement a provoqué une lave torrentielle déversant 50 000 m³ de rochers et de boue en une heure.



des clés pour comprendre



Au pied de la montagne, les vignes prospèrent dans les cailloux.

Face à vous, un torrent a transporté les éboulis descendus de la montagne et formé un cône de déjection.

Au pied de la falaise, la terre est mêlée aux cailloux restés en place. On ne pouvait y cultiver que de la vigne. Ces terrains pierreux ont

un avantage pour le vigneron : il n'y pousse pas trop de mauvaises herbes !

Les blocs gênants ont été empilés sur des murs comme ici sous vos pieds.

L'eau du torrent pénètre en profondeur. La vigne, par ses racines, trouve toujours l'humidité dont elle a besoin.

Sous la pente, les conditions étaient idéales pour les premières pépinières de vigne.

Derrière vous, en contrebas, se trouvent des terres meubles et profondes, faciles à cultiver.

C'est là que se sont étendues les premières pépinières. Ces terrains bénéficient d'un micro-climat particulièrement favorable : un bon ensoleillement et la protection de l'Arclusaz contre la bise froide qui dessèche les feuilles.

Le sol est léger, bien adapté à la croissance des petites racines. L'humidité remonte des profondeurs même en été. L'eau des torrents est abondante pour arroser les plants en pépinière en cas de sécheresse.



L'innovation qui a sauvé le vignoble

Lorsque le vignoble de Savoie est anéanti, l'impasse est totale. Une seule solution est envisagée par les plus audacieux : utiliser des plants américains, dont les racines sont résistantes au phylloxéra. Comment ?

Bouturer des plants directs de plants américains ? On l'a essayé. Mais les fruits qui peuvent convenir comme raisin de table, sont impropres à produire du vin de qualité. La meilleure solution a été le greffage de plants locaux sur des plants américains. On a pu reproduire de nombreux plants à partir de «pieds mères».



Cherchez dans les champs

des pieds-mères de porte-greffes qui forment de grands cercles en rampant sur le sol.

Naissance d'un plant de vigne greffé

les racines résistantes

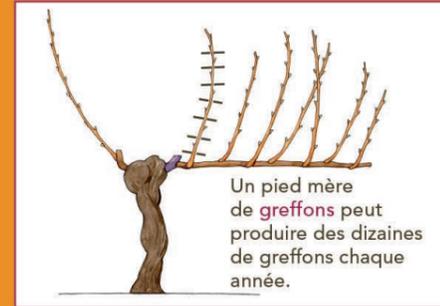


Un pied mère de porte-greffe est une liane qu'on laisse pousser sur le sol. Elle peut produire des dizaines de boutures chaque année.

La production des plants de vigne associe une bouture et une greffe sur une seule année. Les plants, greffés au cours de l'hiver, sont plantés en pépinière au printemps.

+

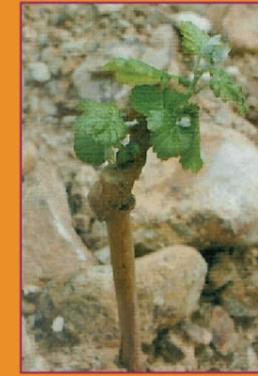
les fruits choisis



Un pied mère de greffons peut produire des dizaines de greffons chaque année.

Arrachés à l'automne, ils sont ensuite transplantés dans le vignoble. On gagne une année par rapport à une greffe sur plant direct.

Le plant en pépinière



On voit bien le cale de la greffe à la jonction entre la bouture et le greffon.

La bouture-greffe

A la fin du XIXème, on a d'abord produit les plants en deux ans.

Des boutures étaient plantées en pépinière au cours d'une première année. Puis on les greffait sur pied au cours du second printemps.

En Combe de Savoie, on a développé une technique qui combine bouture et greffe. En une seule année, au lieu de deux, on pouvait produire des plants résistants et en grande quantité. Et il était beaucoup plus efficace d'assembler les petits morceaux de tige assis à l'abri dans les fermes que de greffer à genoux en plein air.

Cette technique n'a pu être développée que grâce à la chaleur des étables.

des clefs pour comprendre

Le Baron Perrier de la Bâthie a mis au point la greffe sur son domaine. Nommé professeur d'agriculture, il enseigne à l'Ecole Normale d'instituteurs. Malgré la réticence des vieux paysans qui suspectent les plants américains d'avoir introduit le phylloxéra, les instituteurs vont donner des cours du soir pour apprendre aux grands élèves des écoles primaires à greffer. Car pour les jeunes, il faut soit reconstituer le vignoble, soit partir. Ils se lancent dans l'aventure avec enthousiasme, participent à des concours...



© Le Musée de la Vigne et du Vin de Montmélian



La greffe au chaud dans les étables



des clés pour comprendre



En traversant le village, on peut voir d'anciennes fermes avec leurs greniers à foin et les caisses de plants de vigne.

Jusque dans les années quarante, les paysans de Fréterive pratiquent la polyculture. L'hiver, on greffe à côté des vaches dans les étables. On n'y voit pas clair. Mais c'est le seul endroit de la ferme où il fait bien chaud, aussi s'accommode-t-on de l'odeur du fumier et du manque de lumière. Avec l'élevage, les pépinières deviennent la principale source de revenu.



La greffe



Sur chaque bouture porte-greffe, on assemble minutieusement un petit bout de greffon. Il suffit d'un seul bourgeon de la variété de raisin qu'on veut cultiver.



La greffe anglaise était pratiquée depuis 1892. On utilisait un greffoir, couteau très tranchant. Il valait mieux se protéger le pouce. On produisait de cette façon 1000 plants par jour avant 1914. Ensuite grâce à la lumière électrique, on a pu travailler mieux et jusqu'à 12 heures par jour pour produire 3000 plants.



FL11
1000x300

-FL11 clapet
150x200





Les pépinières en coteau

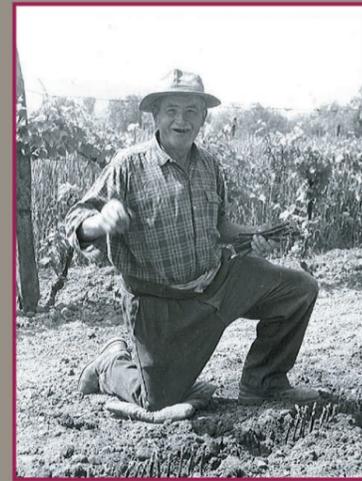
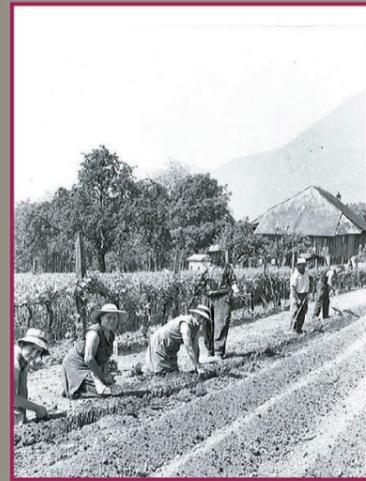
Jusqu'à la guerre de 1940, les méthodes de production agricoles évoluent peu. Les paysans de Fréterive pratiquent la polyculture. Le paysage situé devant vous était composé de champs de céréales, de prairies, de cultures de noyers, de vergers. Et les conditions étaient idéales pour les pépinières de vigne : un sol meuble, bien ensoleillé, à l'abri du vent du nord...



Au printemps, mes premières racines sont faibles. Dans un sol meuble et frais, elles grandissent facilement.

Mon bourgeon fragile craint la sécheresse. L'Arclusaz le protège contre le vent du Nord.

L'été, quand il fait chaud on peut m'arroser avec l'eau du torrent.



© Andrée Roudy - Louis Saint Germain

On cultivait les plants avec autant de soin que les légumes d'un jardin. Un are (100 m²) suffisait pour 3 000 plants. Et pour éviter de propager les maladies de la vigne, on retournait à l'automne une petite parcelle de prairie où la vigne n'avait pas été cultivée depuis longtemps.

Avec cette méthode de production, 30 % des plants réussissaient. On les arrachait à la demande depuis les premières gelées jusqu'au mois de mars avec une pioche à trois dents, la «triendine».

FL12
1000x300



Pourquoi
me planter ici ?

-FL12 clapet
150x200



La greffe est sortie des étables

En 1943, Maximin Julliard, originaire de Maurienne, cherche à améliorer la production de plants.

Il construit un atelier de greffage bien éclairé et une chambre chaude dont on peut régler la température pour les plants. Ceux-ci sont entreposés sur de la sciure humide dans de grandes caisses de bois.

Au cours des années suivantes, les familles de Fréterive, qui aspirent à un peu de confort, vont construire des maisons et des ateliers fonctionnels. C'est un soulagement pour tous, hommes et bêtes.

La voie est ouverte à de nouveaux progrès et à l'expansion des pépinières.



des clefs pour comprendre

La greffe Omega



La greffe oméga a remplacé la greffe anglaise. Des machines à greffer de plus en plus perfectionnées sont installées dans les ateliers. On greffe aujourd'hui 7000 plants et plus par jour et par personne. Les plants greffés sont protégés par une couche de paraffine.



Le bond en avant : Les pépinières dans la plaine de l'Isère



Un voyage de pépiniéristes dans les années 1970



La plantation a lieu en mai.
Même dans la convivialité, c'est un travail pénible.



Les années de sécheresse, l'arrosage reste une nécessité.
Par chance, l'eau de la Bialle est proche et abondante.



La récolte des plants a lieu
chaque année
vers le 11 novembre.



Dans les années soixante-dix, les arracheuses puissantes
peuvent enlever jusqu'à 200 000 plants par jour.



Après la guerre, les nouvelles générations cherchent à produire davantage et des plants de meilleure qualité.

En 1973, Gilbert Bouvet, pépiniériste très entreprenant qui voyage beaucoup a remarqué des cultures de légumes sur plastique dans la vallée de la Loire. Il fait un essai discrètement dans une commune

voisine. Les résultats sont spectaculaires : on a doublé le taux de réussite qui passe à 60%. L'année suivante, il plante sur un paillage de plastique 600 000 plants dans la plaine. En quelques années, tous vont tenter

cette expérience rendue aussi possible par un paraffinage de la greffe ainsi mieux protégée. Les règles sanitaires exigent toujours des rotations des terres.



Les lianes

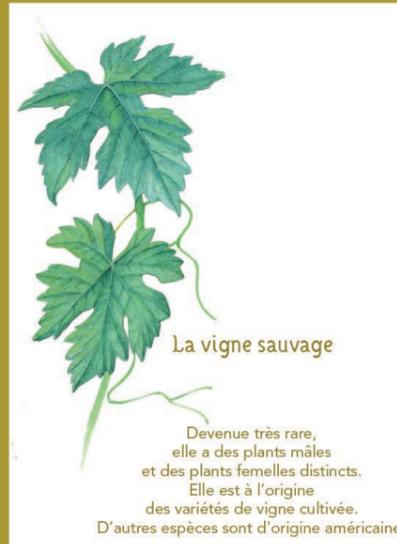
Contrairement à une croyance courante, les lianes ne sont pas propres aux forêts tropicales.

Sous nos climats, certaines espèces peuvent pousser de plusieurs mètres par an et devenir très longues et très grosses si on les laisse pousser.

Dépourvues de troncs, elles dépendent de supports pour grimper.

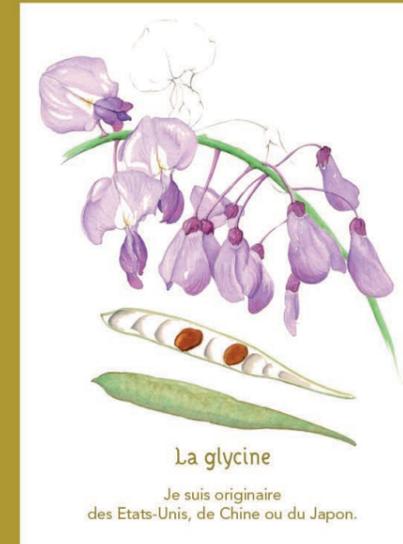


Vigne retournée à l'état sauvage en France



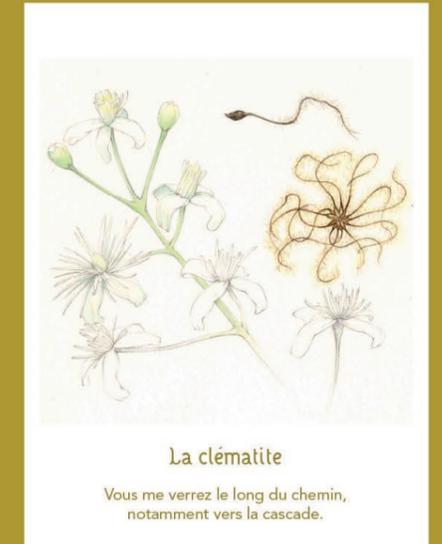
La vigne sauvage

Devenue très rare, elle a des plants mâles et des plants femelles distincts. Elle est à l'origine des variétés de vigne cultivée. D'autres espèces sont d'origine américaine.



La glycine

Je suis originaire des Etats-Unis, de Chine ou du Japon.

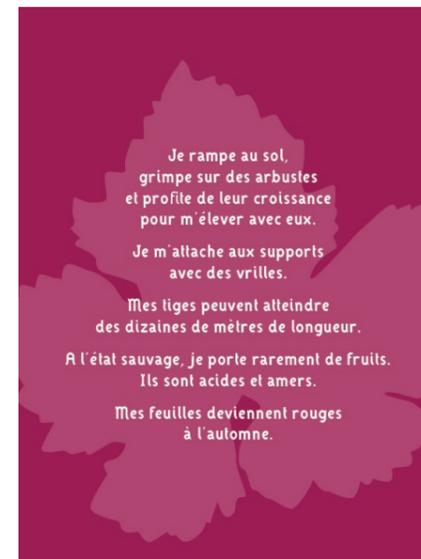


La clématite

Vous me verrez le long du chemin, notamment vers la cascade.

FL15
1000x300

-FL15 clapets
150x200
(x3)





La taille

Sans taille, pas de raisin

Un plant de vigne ne produit des raisins que s'il est taillé. Sans taille, la vigne redevient une liane. Autrefois certaines vignes étaient cultivées en tonnelles, appelées ici en patois «pouillers» (on prononce «pouillière»), en particulier autour des maisons pour se protéger du soleil.



Un peu de vocabulaire !

Un cep :
un pied de vigne après plusieurs années de croissance.

Un sarment :
une tige de l'année.

Un œil :
un bourgeon. Avec la taille, on choisit les yeux qui vont produire du fruit.



des clés pour comprendre

La taille se pratique l'hiver.

Elle repose sur un principe simple : les raisins viennent sur des bourgeons situés sur des tiges de 2 ans.

La taille Guyot est la plus facile à expliquer.

Le vigneron choisit une baguette qui va produire du fruit dans l'année. Chaque œil sur celle-ci donnera une ou deux grappes.

Il garde aussi une corne avec un œil duquel va sortir une tige qui servira de baguette l'année suivante.

Il coupe tous les autres sarments qui ont poussé l'année précédente.

Après la taille

On ne garde que deux sarments.

1- la baguette : sur du bois de 2 ans (dessinée en violet).

Elle porte des bourgeons à fleurs qui vont produire du fruit. La baguette sera rabattue sur le fil.

2- la corne : un bout de tige d'un an sur laquelle on a gardé un œil. De cet œil va sortir une baguette qui portera du fruit l'an prochain.



la taille Guyot

La taille Guyot a été introduite en Savoie à la fin du XIXème siècle. Les baguettes sont liées à des fils de fer tendus horizontalement.

Cette taille, qui discipline le plant de vigne, est la plus productive.

Une corne
Une baguette qui sera liée sur un fil de fer

la taille en Cordon de Royat



La taille en Cordon de Royat produit des raisins moins abondants que la taille Guyot mais plus sucrés. Elle a été développée en Savoie à partir des années soixante lorsqu'on a recherché plus de qualité. Elle est souvent choisie pour la Mondeuse.

Bras horizontaux
3 cornes à 3 ou 4 yeux

la taille en gobelet



C'est la taille ancienne lorsque les plants étaient cultivés «en foule» et non en rangs entre lesquels peut passer un animal de trait ou un tracteur. Elle nécessitait un travail manuel du sol, à la pioche.

3 à 5 bras terminés par une corne à 3 ou 4 yeux

FL16
1000x300



-FL16 clapet
150x200



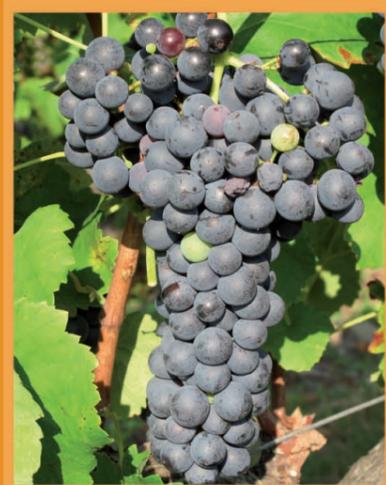
Reconnaître les cépages

Les vignes qui vous entourent produisent du vin AOC.

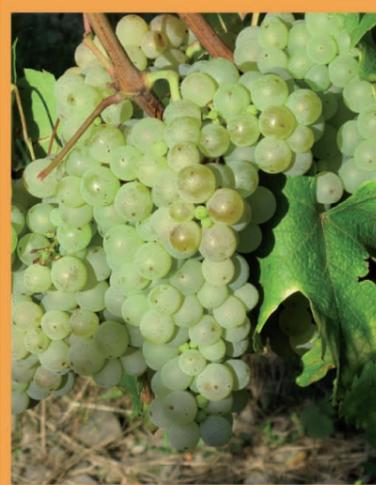
Plusieurs cépages de raisin sont cultivés ici selon la nature des sols.

Les 5 principaux cépages sont :

- > Jacquère
- > Mondeuse
- > Chardonnay
- > Roussette
- > Gamay



la Mondeuse



la Jacquère

FL17
600x300

Mes grosses feuilles
tirent la langue.
J'ai de grosses grappes,
mais les grains
ne sont pas serrés.
De mes raisins noirs,
on fait un vin rouge réputé.
Je suis la plus ancienne variété
de vigne de Savoie.

Issues d'un cépage robuste,
mes grappes sont très serrées.
Mes raisins sont jaune-vert.
Pas pressée de mûrir,
je profite de l'automne
pour affiner ma maturité.
Savoyarde pure souche,
je donne un vin blanc
sec et fruité,
un vin léger
à boire dans l'année.

-FL17 clapets
150x200



Les arbres fruitiers familiers de la vigne

Comme la vigne, ils aiment la chaleur l'été et sont cultivés autour de la Méditerranée.

Retrouvez autour de vous :



l'amandier

Il se couvre de fleurs rose pâle tôt au printemps.

Les abeilles viennent y puiser le premier nectar.

Ses feuilles sortent ensuite.

Originaire d'Asie centrale, il est cultivé depuis plus de 5000 ans.



le figuier

Il produit des fruits sucrés de juin à septembre.

Il est cultivé depuis au moins 6000 ans au Moyen-Orient.



le mûrier blanc

Il a beaucoup été cultivé à Fréteville pour ses feuilles qui servaient de nourriture aux vers à soie.

Il a été introduit d'Extrême-Orient.

Une rangée de ces arbres, «L'Allée des Mûriers», plantée sous Henri IV, existe encore en face de la salle des fêtes.

