



Saint-Péray

ANNIVERSAIRE / Jeudi 8 décembre, le saint-péray célébrait les 80 ans de l'appellation. En 1936, le vin et son terroir, qui s'étend au pied du château de Crussol, étaient, en effet, reconnus pour leurs particularités. Retour sur un pan de l'histoire régionale.

Saint-péray : un nom et un terroir à travers les âges

L'histoire de Saint-Péray se perd dans celle de la vigne. Entre la commune et le vin, les années ne se comptent plus : on peut tout de même noter que la présence du cep est avérée dès l'Antiquité, période à laquelle Grecs et Phéniciens commercialisent vin, mais aussi plants de vigne.

Spécialisation de l'agriculture durant le haut Moyen-Âge, essor de la demande en vin blanc au XVIII^e siècle, premières bulles selon la méthode champenoise en 1829 ou encore, âge d'or du négoce, le saint-péray a connu de fastes périodes. Et d'autres plus délicates, comme la crise du phylloxera, fin XIX^e, suivie d'une guerre d'intérêts entre producteurs et négociants, aboutissant à une dévaluation de la production locale. S'illustrent notamment, Raymond Saint-Prix, grand propriétaire et fondateur du syndicat, et le Dr Emile Palayer, lui aussi, propriétaire de vignes.

Avec la délimitation, par jugement, de l'aire de production en 1933 et l'obtention d'une des neuf premières AOC de France, c'est une nouvelle dynamique qui

s'enclenche, dont l'objectif est de redonner au saint-péray ses lettres de noblesses. Un travail de longue haleine. La Seconde Guerre mondiale est peu propice au développement agricole. Les négociants, qui ne parviennent pas à faire fructifier la reconnaissance du terroir, disparaissent peu à peu : des 28 recensés en 1936, il n'en reste qu'un seul aujourd'hui. Jusque dans les années 90, le saint-péray décline.

Des hommes convaincus

Pourtant, des hommes continuent à le produire. Alors uniquement pourvoyeuse d'hermitage et de croze-hermitage, la cave coopérative de Tain-l'Hermitage s'ouvre, par exemple, aux marsanne et rousane venues d'Ardèche dans les années 40. « L'après-guerre a été très compliqué pour les vins sous appellation. Ce qui se vendait était plus du tout-venant que de la qualité. Les viticulteurs ne gagnent leur vie que depuis peu. Dans les années 70, les arbres fruitiers ont sauvé les vins de la vallée du



Xavier Gomart.



Michel Courtial.

Rhône », explique Michel Courtial, directeur de l'entreprise de 1968 à 1999. Malgré une production confidentielle (300 hl environ à l'époque contre 30 000 de croze-hermitage), le saint-péray garde toute son importance.

Commercialement aussi la confiance de quelques clients suit. C'est le cas d'Alain Favereau, directeur de la production et de la qualité pour Nicolas de 1966 à 1988, puis directeur des achats et de la qualité de 1988 à 2015. Depuis les années 70, l'enseigne se fournit en saint-péray au-



près de la cave coopérative qui a su répondre à ses besoins en qualité et en volume². « Nous nous sommes toujours positionnés comme des « découvreurs ». Nous cherchions des appellations peu connues, y compris à la grande époque des vins de table. Les gammes régionales n'existaient pas mais nous promouvions déjà des vins de terroirs », relate l'ancien acheteur. Avec sa montagne de Crussol, ses vignes étagées, la diversité de ses sols (granitiques à l'ouest et argilo-calcaires à l'est), sa complexité, l'appellation saint-péray conjugait, en sus d'un « nom porteur », nombre d'éléments chers au caviste. Sans compter les bulles. « Il aurait été dommage de laisser perdre cette méthode traditionnelle. Quand on perçoit le potentiel, que ce soit d'une petite appellation ou d'un grand vin, on essaye par tous nos moyens commerciaux, marketing, etc. de le faire valoir.

Nous l'avons donc mis en avant auprès de notre réseau et directement auprès de consommateurs », se souvient encore Alain Favereau.

Et d'ajouter, en amateur éclairé : « Le saint-péray est un vin croquant, qui se suffit à lui-même. De plus, il est rare d'avoir un cépage unique ».

Une vitrine nationale et internationale

Pour Xavier Gomart, actuel directeur de la cave de Tain, « il est important d'avoir un client aussi fidèle et qui nous permette d'accéder à un référencement national. Cela sécurise les acheteurs, nous donne du

crédit ». Et Alain Favereau de renchérir : « À l'époque, Nicolas était le seul réseau de cavistes sérieux. Cette collaboration a été une chance pour l'appellation saint-péray à un moment où elle se trouvait limitée par l'extension de la ville de Valence », estime-t-il. « Il y avait une vraie volonté de plusieurs acteurs de maintenir le saint-péray, reprend Michel Courtial. Pour ma part, j'ai beaucoup travaillé à ce qu'il soit référencé au Québec, via la Société des alcools du Québec (SAQ). Nous y sommes parvenus en 1982 et cela a duré une quinzaine d'année. Il ne l'est plus aujourd'hui mais le nom est toujours connu. » Le négoce local s'approvisionne, lui aussi désormais, en bouteille ou en vrac. « Le référencement national a fait effet boule de neige », constate Xavier Gomart.

Aujourd'hui, l'ensemble de la profession a pris la mesure de ce qu'implique une appellation, autant que ce qu'elle protège, et les synergies sont nombreuses. Si la renaissance du saint-péray est auréolée de succès, de nouveaux défis sont à relever. ■ **Tiphaine Ruppert**

¹ 700 hl produits cette année.

² Dès 1966, elle lui achète des vins de l'appellation croze-hermitage.



Entre la cave de Tain et le réseau de cavistes Nicolas, la collaboration est fidèle, au bénéfice notamment du saint-péray.