

Balade en Chartreuse

Le **Charmant Som** est un sommet très prisé par les grenoblois. C'est le dernier alpage en Isère qui fabrique et vend son fromage sur place. Il est accessible à tous et particulièrement adapté aux familles.

Du col de Porte, une route goudronnée monte vers le Nord-Ouest et mène après 5km à la bergerie du Charmant Som. Du parking en regardant la bergerie, on voit sur la droite le sentier qui monte vers l'est pour atteindre la crête, puis l'antécime du Charmant Som.

Arrivé sur la crête, le chemin monte à gauche vers le Nord. Au bout de l'arête il faut descendre un peu et monter sur la bosse suivante où se trouve une croix. De là on aperçoit, en contrebas, les bâtiments de la Grande Chartreuse, le Mont Blanc, Le Grand Som, Chamechaude, la Pinéa, le Mont Aiguille... Au retour, par le même chemin, on a la possibilité de s'arrêter à la bergerie où on peut se restaurer et à la laiterie acheter de la tomme de Chartreuse et du sérac, spécialité locale faite à partir du petit lait restant de la fabrication de la tomme. Dénivelé : 197 m. Altitude de départ 1670. Altitude d'arrivée ? A vous de trouver... Lol ! comme disent les jeunes. En souhaitant une bonne balade à celles et ceux qui auront choisi de tenter l'aventure.

Gérard Anthéaume



Clin d'oeil sur une production locale originale

Deux cépages peu connus : l'Étraire de l' Aduï et la Verdesse

L'étraire : Originaire de la vallée de l'Isère (Haut Grésivaudan), l'étraire aurait en effet été trouvé au Mas de l'Aduï à Saint Ismier. Il a une certaine ressemblance avec le persan. Aujourd'hui sa multiplication en pépinières est très faible, inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne sous le nom de Etraire de la Dui. et rattaché aux vin de Savoie. L'étraire donne un vin tannique, rouge sombre aux reflets violacés, corsé, un peu astringent à ses débuts gagnant à vieillir, bouqueté avec une saveur quelque peu herbacée. Il dégage des arômes de café, cassis, clous de girofle, fruits à noyaux (cerises mûres, griottes, ...), groseilles, mine de crayon, poivre.

La verdesse : très ancien cépage du département de l'Isère et plus particulièrement des vallées de Grésivaudan et du Drac, inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve. Elle fait partie de l'encépagement de l'appellation Vin de Savoie. Elle donne un vin d'excellente qualité, généreux, vif, riche en alcool, avec une saveur particulière bien relevée mais non musquée. Arômes très floraux, de végétaux.



Autre curiosité : le département de l'Isère, au début du 20ème siècle, était le premier département de France pour le nombre de viticulteurs déclarés. Niche fiscale ?...

Seule, de nos jours, la toponymie garde trace de cette très ancienne implantation de la vigne dans le département actuel de l'Isère avec Vignieu (*Viniacus*), attesté dès le IX^e siècle¹⁰⁹, Vinay (*Villa Vinaico*) et Saint-Martin-le-Vinoux (*S. Martini de Vinos*), répertoriés au XI^e siècle ainsi que Charavines (*Charavinarium*), au XV^e siècle.

Robert Moulin

