

Stockage du vin Mont-Rachais dans la cave inférieure à température constante.



Les adhérents du Bio club visitent les caves Jourdan en 1930.



LE MONT-RACHAIS

Hommage aux Etablissements Jourdan à l'occasion d'une visite faite sous l'égide du Bio-Club, en mars 1931.

I

Au Bio, parfois dans nos sorties,
On a certains désagréments,
Surtout quand frôlant les orties
On ressent des picotements.
Mais l'autre jour, à la Grande-Tronche,
D'agréables démangeaisons
Nous grattaient le dessus des bronches
Dans la meilleure des maisons.
C'est qu'on faisait l'analyse,
Avec la langue et le palais,
D'un picton qui vous électrise
Et qu'on appelle Mont-Rachais.

II

Eh oui! nous étions en visite
Chez un fameux bouilleur de cru
Dont le renom et le mérite
Valent bien ceux de Lustucru.
D'abord, aux flancs de la montagne,
On vit d'en bas son précieux clos,
Vrai petit coin de la Champagne
Venu par là fort à propos.

Face à l'Orient, fuyant la bise,
Le bon terroir qu'on recherchait
Se trouve là, terre promise,
Pour enfanter le « Mont-Rachais ».

V

Dans le salon de notre hôtesse,
La flûte en main et sans bémol,
Nous sifflâmes avec prestesse
Un petit verre à grand faux-col.
Puis on rebissa la tournée,
Et, au seuil du Grésivaudan,
On glorifia la destinée
De ce bon champagne à Jourdan.

Ah! Grenoblois, quelle sottise
D'aller ailleurs, quand à souhait
On a chez soi, qu'on se le dise!
L'élégant mousseux Mont-Rachais!

III

Nous explorâmes mainte cave
Au vocable de Vaucanson,
Et de Mounier, et de Barnave
— O patriotique frisson! —
Aux secrets de l'œnologie
On initia nos Bio-Clubards,
Et sans qu'il y eut la moindre orgie
On fit sauter le blond pinard.

Ah! que de soin, de mignardise,
Il faut pour donner du cachet
A cette fine gourmandise
Qu'est pour nous tous le « Mont-Rachais ».

IV

Combien nous vîmes de bouteilles
La tête en bas, le ch...ose en l'air!
Pour nos gosiers que de merveilles,
Emoustillant la pauvre chair.
Hélas! hélas! l'heure s'avance,
Du sanctuaire il faut sortir;
O ciel! donne-moi l'espérance
D'y pouvoir un jour revenir.

Quel spectacle! Quelle hantise!
Péniblement, l'on s'arrachait,
Avouons-le avec franchise,
Du temple où git le « Mont-Rachais »!



L'entrée des caves du Mont-Rachais est une ancienne porte du couvent des Jacobins de Grenoble récupérée vers 1900 à la démolition des bâtiments conventuels.



L'automobile remplace désormais les chevaux pour le transport dans les vignes.

Au Mont-Rachais

Refrain

Buvons-en, du vin de La Tronche ;
C'est le secret pour être gai,
C'est un vrai trésor pour nos bronches,
Buvons, buvons du Mont Rachais ! (bis)

1^{er} Couplet

De notre terroir Dauphinois,
Jourdan, par un effort sublime,
Comme nos Frères Champenois,
Sut tirer un vin qu'on estime
Pur produit du Grésivaudan.
Humble, modeste en son enfance,
il est classé prince du sang
A l'armorial des vins de FRANCE.

2^e Couplet

Les Gaulois en buvaient, dit-on,
Quand César leur chercha chicane.
Bayard en but deux canetons
Sur le pont du Garigliane.
Barnave, l'orateur cité,
Lui demanda de l'éloquence
Au réveil de l'humanité.
Qu'il fit sonner un jour en FRANCE !

3^e Couplet

De nos temps, les Poilus fameux
En buvaient aux jours de la guerre ;
Par leurs exploits victorieux,
Ils ont épaté l'Angleterre !
Grisant la féodalité,
Ce vin délectable et magique
Nous convie à la Liberté
Aujourd'hui, pour la REPUBLIQUE !

4^e Couplet

Il causa dans l'antiquité,
Le nom d'une ville voisine.
Un jour que César l'eut goûté,
A Coublevie, sur la colline :
Par Jupiter, dit-il, cré nom !
Apercevant une bourgade,
Ce pays-là, je le vois rond !
Le nom resta sur la boutade.



PAVILLON D'ARMENONVILLE - Exposition
VI^e CONGRÈS DE LA FÉDÉRATION
des Syndicats des Hôtelières, Limonadiers, Restaurateurs des Alpes Dauphinoises et Savoyardes

MENU

du GRAND BANQUET OFFICIEL

DU JEUDI 24 SEPTEMBRE 1925

sous la Présidence de M. Desmars, Préfet de l'Isère

Mors-d'œuvre variés - Turbotin à l'Américaine
Noisettes d'Agneau - lait "Armenonville"
Cœurs de Céleris Mornay
Le Perdreau à la De Brazza - Salade Lucien
Les Poires à la Conquérant - Fruits

VINS :

Côteau Blanc en Carafe - Beaujolais en Carafe

DÉGUSTATION DES PRODUITS OFFERTS PAR LES MAISONS

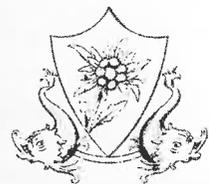
APÉRITIFS

Vermout Dolin (Maison Dolin)
Porto Windsor (Maison Jourdain frères)
Amer Picou (Maison Picon)
Gentiane Bonal (Maison A. Hemard)
Romano, Amourette (Maison Bonal)
Quinquina Dubonnet (Société Dubonnet)
St-Raphaël-Quinquina (Société St-Raphaël)
Le Gi, St-Hubert, Quinquina, Etabl. St-Hubert)
Kink-Chorot (Maison Marius Chorot)

VINS

Clos Sainte-Odile (Maison A. Rivier)
Burgau (Maison Félix Perret)
Grand Vin Seyssel (Caves Labruno)
Bordeaux Blanc et Rouge (Maison A. Delori)
Paul Court Monopole 1275 (Maison Paul Court)
Vieilles Vignes Bouchard Aîné (Maison Bouchard Aîné et Fils)
Kressmann Monopole (Maison Kressmann)
Moulin à Vent (Maison G. Desalle et E. Mainguel)
Clos Granaud (Maison E. Granaud)

Vin du Dauphiné



La Marque des Alpes

MOUSSEUX

Mont-Rachais (Maison F. Jourdan)
St-Péray Mousseux (Maison V. H. St-Prix et Cie)
Graisivaudan (Maison M. Sainson)
Saint-Péray Monopole (Maison Paul Etienne)
Royal Seyssel (Maison H. Varichon et Ch. Clerc)
Royal Mont-Louis (Maison Louis Martin)
Select Seyssel (Maison François Goux)

CHAMPAGNES

Pol-Roger Amérique (Maison Pol-Roger)
Montebello Cordon Blanc (Maison A. de Montebello)
Vin des Princes demi-sec (Maison De Venoge et Cie)
Raymond de Castellane (Maison Félix Perret)
Morlant de la Marne (Société Dubonnet)

LIQUEURS

Grande-Chartreuse (Compagnie Fermière)
Fine Croizet XXX (Maison J. B. Croizet)
Fine Champagne (Maison P. Mounier et D. Croizet)
Mandarine, Prunella (Maison Cugénier)
Grande Fine Champagne V. H. O. (Maison Cugénier)
Raphaële Jaune (Maison Bonal)
Kirsch Dolfin (Grande Distillerie Strassbourgeoise)
Curaçao Orange sec Dolfin (Grande Distillerie Strassbourgeoise)
La Liqueur Brun-Férol (Maison Brun-Férol)
Camomille Férolin (Maison Victor Férolin et Cie)
Vieux Kirsch de l'Abbaye de Saint-Antoine
Diverses Spécialités (Etablissements Erven Lucas Bois)

CUVÉE DE LA HOUILLE BLANCHE

Menu du pavillon d'Armenonville à l'Exposition internationale de la houille blanche et du tourisme (Grenoble, 1925).



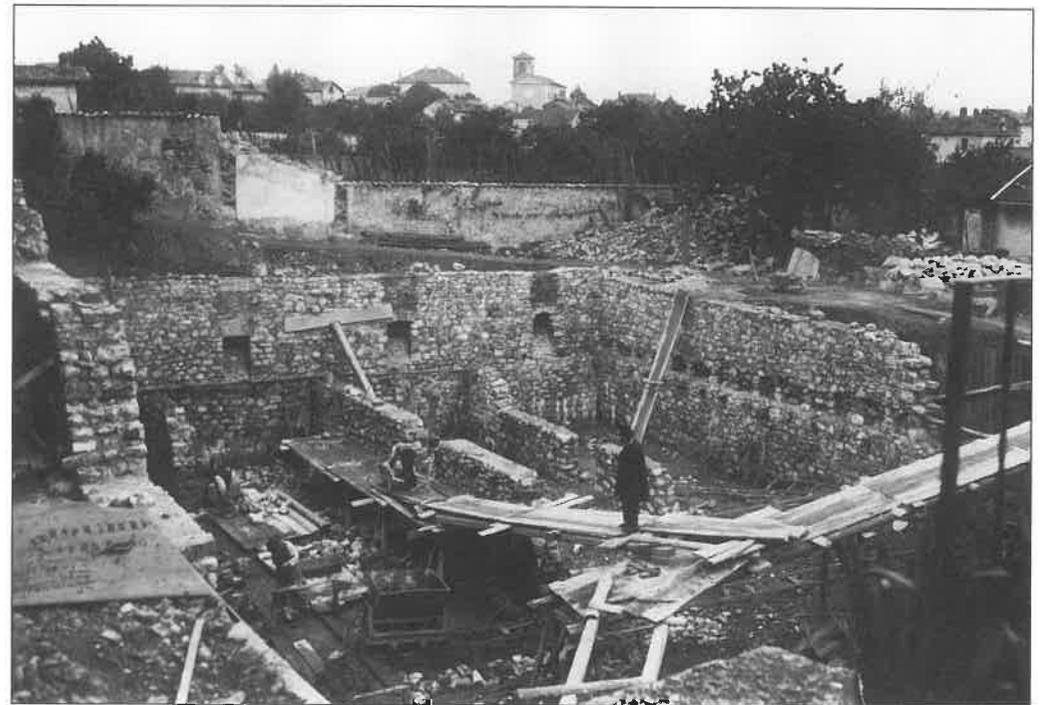
Le chef caviste Marcel Mongenet procède, selon la méthode champenoise, au remuage des bouteilles.



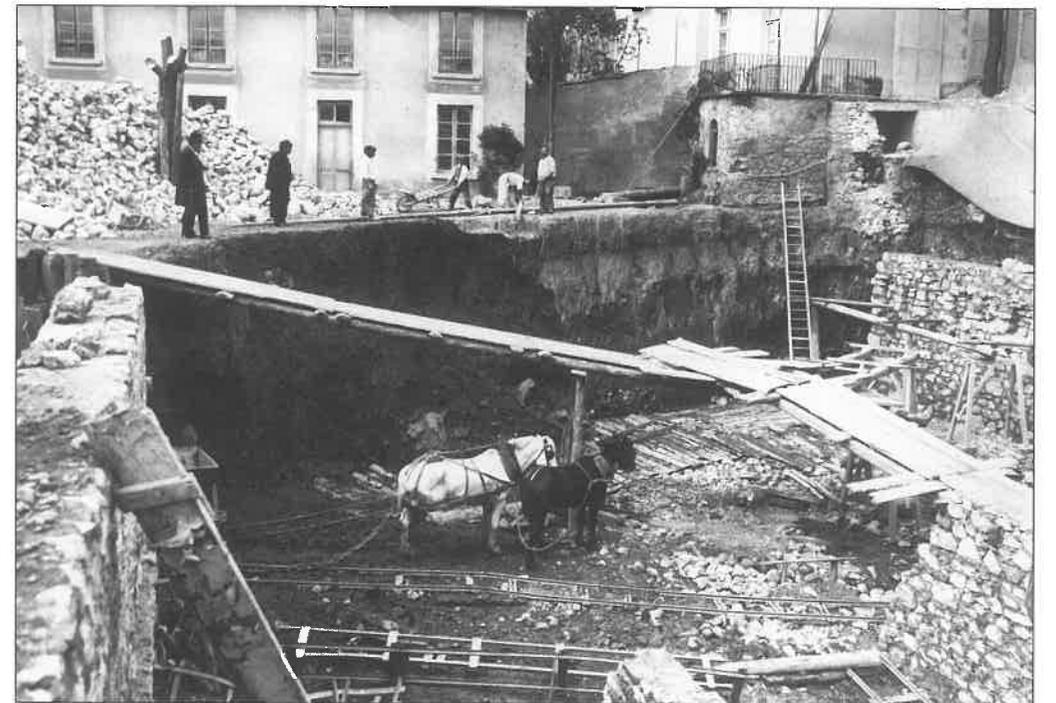
Expédition des bouteilles à l'étranger. Le Mont-Rachais, plusieurs fois médaillé dans les concours, s'exporte bien.



En 1892, les vignes de La Tronche s'étendent sur 190 ha ; en 1901, sur 217 ha. C'est à cette époque qu'un Tronchois, Félix Jourdan, né en 1861, se prend de passion pour la viticulture. Cet inspecteur des services vétérinaires de l'Isère, fondateur avec le docteur Berlioz de l'institut sérothérapique de Grenoble, allie rigueur scientifique et capacité d'invention à un esprit d'entreprise très moderne dans l'air du temps grenoblois de l'époque. Il s'affirme rapidement comme un viticulteur efficace.



Au début du XX^e siècle, des caves importantes sont creusées et aménagées non loin de l'église Saint-Ferjus, au 77, Grande-Rue, dans les jardins de l'ancienne institution de l'abbé Raillane, précepteur de Stendhal. Le mousseux Mont-Rachais y sera élaboré pendant soixante ans. Durant la Seconde Guerre mondiale, ces caves serviront aussi d'abri anti-aérien.





Trois générations de la famille Gontier travaillent dans leurs vignes du hameau de Pelletière. Aujourd'hui, Victor Gontier produit toujours son vin dans cette unique partie encore agricole de la commune.



A l'époque de la construction du pont des Hôpitaux (1898), les vignes étaient nombreuses sur les pentes du mont Rachais.



Les vendangeurs de la famille Jourdan sur le coteau du mont Rachais.