

2000 Vins d'Ardèche

Une association concrétisant l'émergence
d'une grande région viticole en Ardèche méridionale



Dans ce vignoble installé dans une région très touristique où tous les paysages se retrouvent autour de la vigne, on trouve des vins étonnants produits sous un soleil implacable, par des vignerons qui ont « plusieurs accents ». C'est dans cette belle région que le négociant bourguignon Latour avait choisi de produire, dès les années 80, des vins de pays. Les vins produits là sont d'ailleurs les plus « septentrionaux des méridionaux », la preuve en est qu'ils associent le grenache du sud à la syrah du nord.

SOMMAIRE

⇒ Carte d'identité

⇒ L'Ardèche méridionale se décline en 3 appellations (carte) :

- Côtes-du-Vivarais AOC depuis le 27 mai 1999
- Vins de Pays des coteaux de l'Ardèche et des comtés Rhodaniens
- Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages

⇒ Les derniers millésimes en quelques mots

⇒ Notre vin a une histoire

⇒ L'émergence des Vins d'Ardèche méridionale

⇒ La continuité dans le temps depuis Olivier de Serres

⇒ Vinimage et les Itinéraires Vignerons

⇒ Festivin : le salon des Vins d'Ardèche et des Belles Histoires

⇒ Une grande variété de sujets autour des Vins d'Ardèche

⇒ Organigramme : vos interlocuteurs

QUELQUES MESSAGES ENTENDUS DANS « PAROLES DE VIGNERONS » (CEP D'OR CENOVIDEO 2000) :

« Je fus il y a 20 ans le premier acheteur de Cabernet et Syrah dans cette région. On a réussi à faire là de très très bon vins. L'étape suivante sera de faire des vins spectaculaires. » TONY LAITHWAITE de Direct Wine Windsor, GB

« Les vins ici sont comme les gens : amicaux, accueillants et dotés d'une forte personnalité. » MIKE GRAHAM, œnologue sud-africain

« C'est la vérité du produit qui domine ici, on travaille sur les trois R : rigueur, régularité, et... rêve, avec ces vins si évocateurs d'un terroir de vacances et évasion... » UN VIGNERON

ASSOCIATION 2000 VINS D'ARDECHE : NICOLAS GARCIA

Maison des Vignerons – 07200 Saint-Didier-sous-Aubenas (France)

☎ 00 33 (0)4 75 89 04 86 – 📠 00 33 (0)4 75 89 04 87 – www.ardecche-wines.com – nicolasgarcia@ardecche-wines.com

CONSULTANT PRESSE : MICHELE PIRON SOULAT

8 avenue de la Pelouse – 78600 Maisons-Laffitte (France)

☎ 00 33 (0)1 39 12 28 02 – 📠 00 33 (0)1 34 93 97 22 – michelepiron@vinconnexion.com

Carte d'identité des Vins d'Ardèche méridionale

Un vignoble puissant au cœur de la région Rhône-Alpes

Trois appellations

- COTES DU VIVARAIS : AOC depuis le 27 mai 1999. 700 hectares en production, répartis sur 14 communes situées de part et d'autre des somptueuses gorges de l'Ardèche, permettent de produire environ 35 000 hectolitres.
- VINS DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDECHE ET DES COMTES RHODANIENS. 7 700 hectares sur 82 communes du sud de l'Ardèche.
- COTES DU RHONE « COTE ARDECHE ». 1 300 hectares sur 4 communes du canton de Bourg Saint-Andéol.

Encépagement

- Cépages blancs, 7 cépages principaux : Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Grenache, Ugni blanc, Clairette et Marsanne, plus cépages secondaires.
- Cépages rouges, 8 cépages principaux : Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cinsault, Gamay, Carignan, Pinot, plus cépages secondaires.
- Plus le Chatus, cépage local vitis vinifera oublié, ressurgi depuis quelques années en Ardèche.

Les Vins d'Ardèche méridionale en chiffres

- 11 000 hectares autour des gorges de l'Ardèche, des Cévennes à la Vallée du Rhône :

Vins de table	1 300 hectares
Vins de Pays	7 700 hectares
AOC Côtes du Vivarais	700 hectares
AOC Côtes du Rhône	1 300 hectares
- 1 700 vignerons organisés en 23 caves coopératives – dont 22 regroupées au sein d'UVICA- Vignerons ardéchois – et 70 caves particulières.
- Plus de 70 % du vignoble restructuré = un des taux les plus importants de France.
- Récolte totale (Vin de table, Vin de Pays, VDQS, AOC) 6050 000 hectolitres, soit 21 % de la production de la région Rhône-Alpes.
- 20 millions de bouteilles commercialisées, dont 45 % à l'export.
- Plus de 320 pays dans le monde consomment des vins de l'Ardèche du sud.
- Premier producteur de Vins de Pays de la Région Rhône-Alpes.

L'Ardèche méridionale se décline en trois appellations

- ⇒ AOC Côtes du Vivarais
- ⇒ Vin de pays des coteaux de l'Ardèche et des comtés Rhodaniens
 - ⇒ AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages ou les Côtes du Rhône « côté Ardèche »

Ici la terre est rude à travailler mais les hommes sont passionnés.

Entre Cévennes et Vallée du Rhône, 2 000 vignerons passionnés forgent depuis 30 ans le renouveau du vignoble d'Ardèche.

The map illustrates the southern Ardèche wine region, bounded by the Cévennes to the west and the Rhône valley to the east. It shows several appellations: Côtes du Rhône Septentrionales (orange), Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche (light green), Côtes du Vivarais (dark green), and Côtes du Rhône (grey). Key locations include Mont Mèzenc, Mont Gerbier de Jancs, Privas, Aubenas, Lussas, St Etienne de Fontbellon, St Didier sous Aubenas, Alba la Romaine, Villeneuve de Berg, Le Teil, Vignerons, Vignoles, Rosières, Rhoms, Valtignères, Viciers, Saint Montan, Bourg St-Andéol, St Just-St Marcel, St Sauveur de Cruzières, and Orgnac de Cruzières. The map also shows the Rhône river, the Drôme and Vaucluse departments, and major cities like Lyon, Valence, Montélimar, Orange, Montpellier, and Marseille.

	Côtes du Rhône Septentrionales		Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche
	AOC Condrieu		Côtes du Vivarais
	AOC St-Joseph		Côtes du Rhône
	AOC Cornas		Canton de Bourg-St-Andéol
	AOC St-Péray		
	AOC Côtes du Rhône		

Les Vins d'Ardèche

GROUPE JUMP - RCS LYON B 354 405 456 - Photos : Pierre Saisons, Gérard Mougalay, Philippe Barré.

Côtes du Vivarais

AOC depuis le 27 mai 1999

Un terroir rustique... où la vigne côtoie les chênes truffiers,
les cades et les micocouliers

NOMBRE D'HECTARES

700 hectares.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

9 communes d'Ardèche – Bidon, Gras, Larnas, Labastide de Virac, Orgnac l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Lagorce, Vinezac – et 5 du Gard.

TERROIR

Le plateau calcaire des Gras, de part et d'autre des somptueuses gorges de l'Ardèche sur des terrains calcaires aux sols minces, riches en pierrailles et de calcaires marneux, qui descend à l'est vers le sillon rhodanien et vers l'ouest jusqu'aux contreforts cévenols. Les coteaux situés en contrebas d'un versant calcaire sont particulièrement intéressants, du fait des apports réguliers de pierrailles qui viennent compenser les composantes argileuses des marnes, assurant un bon drainage et favorisant le réchauffement printanier du sol et la restitution nocturne de la chaleur emmagasinée le jour.

Les terrasses de la vallée du Rhône (*commune de Saint-Montan*) et les terrasses de galets roulés de la vallée de l'Ibie (*commune de Lagorce*).

CÉPAGES

- Vins rouges : Grenache et Syrah (70 % de la production).
- Vins rosés : Grenache, Syrah et Cinsault (26 % de la production).
- Vins blancs : Clairette, Grenache blanc et Marsanne (4 % de la production).

PRODUCTION

- 305 000 hectolitres par an. (en moyenne)
- 85 % de cette production assurés par le secteur coopératif et 15 % par les vignerons récoltants.

LA NOUVELLE AOC CÔTES DU VIVARAIS : UNE BELLE HOMOGENÉITÉ

- Des vins qui expriment leur terroir par des saveurs minérales.
- Des structures oscillant entre tendresse et charpente...
- Les vins rouges ont en commun des arômes de fruits noirs et d'épices, des tanins plutôt robustes et une jolie fraîcheur. On peut les qualifier de « vins de montagne » tout à la fois gourmands et rocailleux.
- Les vins rouges ont généralement besoin d'une aération en raison d'une certaine austérité.

Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche et des comtés Rhodaniens

Un terroir arlequin... où la vigne voisine avec le figuier
ou le pin maritime, le châtaignier ou les lavandes,
l'olivier ou le pin sylvestre, le mûrier...

NOMBRE D'HECTARES

7 700 hectares.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

82 communes des cantons d'Antraigues, Aubenas, Bourg Saint-Andéol, Chomérac, Joyeuse, Largentière, Rochemaure, Thueyts, Valgorge, Vallon Pont d'Arc, Vals-les-Bains, Les Vans, Villeneuve de Berg, Viviers.

TERROIR

4 grands types de terroirs se dégagent :

- « La terre de garrigue » à sols brun rouge, très caillouteux, issus de calcaires marneux, souvent intercalés de minces bancs plus argileux assurant une réserve hydrique suffisante à la maturation ;
- Les pentes de sols minces d'érosion marneuse ou marno-gréseuse ;
- Les collines aux sols sablo-argileux rouges et caillouteux, non calcaires, sur grès jurassiques très anciens ;
- Les sols caillouteux et profonds, d'une infinie variété : cônes d'éboulis au débouché des combes, anciennes terrasses alluviales caillouteuses, « faysses » aménagées à flanc de collines aux sols sablo-caillouteux...

Et bien d'autres nuances, liées à la topographie, au microclimat, à la diversité des sols, à l'apport de matériaux originaux comme les basaltes du massif volcanique du Coiron...

CEPAGES

Les Vins de Pays sont élaborés soit en cépage unique, soit en assemblage.

- Vins rouges : 50 % monocépage et 50 % assemblage (70 % de la production).
- Vins rosés : majoritairement assemblage (17 % de la production).
- Vins blancs : majoritairement monocépage (13 % de la production).

PRODUCTION

Environ 300 000 hectolitres sont agréés en "Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche", 20 000 hectolitres en "Vin de Pays primeurs" et 18 000 hectolitres en "Vin de Pays des comtés Rhodaniens".

AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages ou les Côtes du Rhône « côté Ardèche »

Le canton de Bourg Saint-Andéol... si loin d'Avignon

NOMBRE D'HECTARES

1 300 hectares.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Les communes de Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just d'Ardèche, Saint-Marcel d'Ardèche et Saint-Martin d'Ardèche aux confins sud-est du département de l'Ardèche, à la limite du Gard, de la Drôme et du Vaucluse.

TERROIR

Coteaux et terrasses anciennes qui occupent la zone de confluence de la rivière Ardèche avec le Rhône.

Les sols, et notamment ceux classés en Côtes-du-Rhône Villages, sont établis principalement autour de nombreux vestiges d'alluvions anciennes et très caillouteuses du fleuve qui s'étagent de 15 à 145 mètres en trois niveaux de terrasses.

Sur les sols chargés de galets rhodaniens, les terres sont bien drainées et offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée la jour. Ces terroirs conviennent bien à la production de vins rouges « de garde ». Les sols recouverts des terres douces de loess de couleur ocre conviennent mieux à l'élaboration des vins blancs et rosés et des vins rouges légers.

CEPAGES

La réglementation de l'AOC Côtes-du-Rhône autorise 21 cépages, certains à titre principal (*Grenache, Syrah et Mourvèdre*), d'autres à titre secondaire. Le cépage Syrah est venu compléter l'encépagement seulement dans les années 60. Il se développe fortement depuis plus de 10 ans.

PRODUCTION

- Production moyenne Côtes du Rhône = 67 000 hectolitres dont 50 % assurés par 2 caves coopératives (*Bourg Saint-Andéol et Saint-Just d'Ardèche / Saint-Marcel d'Ardèche*) et 50 % par 45 caves particulières.
- Côtes du Rhône Villages = 3 700 hectolitres.

Les derniers millésimes en quelques mots

2000 : bonne année et joli millésime. Belle récolte, en quantité et en qualité. L'été assez chaleureux permet de concentrer les éléments des raisins. L'état sanitaire est très bon. Globalement, l'ensemble des cépages se comportent bien sauf le Grenache qui parfois manque de couleur.

2001 : des degrés élevés et une belle acidité. Millésime particulier, très sec dans l'ensemble du sud de la France. Les vendanges sont précoces et très courtes dans la durée (regroupement de la récolte des cépages). L'Ardèche dispose d'un véritable terroir arlequin issu de la grande hétérogénéité des sols. Les sols calcaires de Saint Remèze, Orgnac ou les marnes de Valvignères subissent de façon plus sévère la sécheresse en opposition avec la zone de confluence de La Beaume, du Chassezac et de l'Ardèche.

2002 : difficile, à boire rapidement. De mars à mai, la pluviométrie est supérieure à la moyenne. L'incidence sur l'état sanitaire des raisins se ressent par l'apparition essentiellement de Botrytis. En août et septembre, des nuits fraîches accompagnées d'une forte humidité de l'air entraînent souvent une dégradation de l'état sanitaire.

Les vigneron sont donc confrontés à une très grande hétérogénéité qualitative des vendanges. Cependant le vignoble d'Ardèche prend des dispositions rapidement : des actions de tris de vendanges sévères et des déclassements permettent de conserver un standard qualitatif sur les gammes et ainsi de sauver le millésime ! Millésime très difficile. Le Grenache est particulièrement sensible à cette dégradation. Les Côtes du Rhône et les Côtes du Vivarais sont certainement les premières victimes de cette situation. Les Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche disposent de cépages qui ont bien résisté, comme le Merlot.

2003 : acidité faible atypique, dominante de notes de fruits très mûrs. Belle année pour le Viognier ! Après la pluie vient le beau temps ! De mémoire de vigneron, il faut remonter aux années 70 pour se souvenir d'une telle chaleur... Sécheresse exceptionnelle en période végétative cumulée à une température estivale exceptionnellement élevée. Récolte très faible en volume (de - 45 % à - 15 % en fonction des réserves hydriques des sols). Des vendanges historiquement précoces : début le 8 août pour les cépages précoces ! Septembre plus frais, avec une légère reprise des précipitations qui permet de relancer la maturité des raisins comme pour le Cabernet et le Carignan.

C'est un millésime à deux vitesses : une vendange très précoce pour les cépages précoces, comme le Sauvignon, le Chardonnay, le Viognier et le Merlot. Puis, après la reprise des pluies et de la maturation, les raisins ont gagné en couleur et en maturité.

2004 : fraîcheur et fruité... des tanins souples pour le Cabernet. En 2003, les vignes ont subi un stress hydrique fort sur certains secteurs. L'été est chaud accompagné par du mistral ce qui diminue les réserves en eau en août. A la différence de 2003, les nuits sont fraîches, et les amplitudes thermiques sont importantes (élément important pour le bon développement du raisin...). Il s'agit d'une année plutôt tardive par rapport aux années précédentes.

En septembre, accélération de la maturité. Le millésime se caractérise par une acidité malique plus importante que les années précédentes. En revanche, la maturité phénolique est totale. Les vins blancs se distinguent par leur vivacité et leur fraîcheur. Les rouges ont souvent une belle matière avec de jolis tanins ronds et souples.

2005 : un grand millésime qui se traduira par des vins frais et fruités, colorés et structurés. L'année 2005 est marquée par la sécheresse Stress hydrique important accentué par une forte période de mistral. Des nuits fraîches et une amplitude thermique forte favorisent la synthèse de composés aromatiques (en particulier pour les blancs). Sur le raisin, ces phénomènes climatiques se traduisent par des baies de petite taille, avec une peau épaisse et dure. Il y a une concentration des composés aromatiques et phénoliques due à la sécheresse, un fort potentiel en couleur et en tanin, des degrés élevés, une acidité forte, et peu de potassium. Enfin, un bon état sanitaire. La vallée du Rhône a subi cependant la coulure, entraînant un poids des grappes en recul malgré une bonne sortie de raisins, diminuant ainsi les rendements.

Les vendanges démarrent le 22 août avec la récolte des premiers Chardonnays. L'épisode pluvieux entre le 6 et 10 septembre permet la reprise de la maturité sur les parcelles les moins touchées par la sécheresse et est ainsi bénéfique pour les cépages tardifs comme le Cabernet, Grenache, Carignan... Très belle année pour le Merlot. La Syrah a dû être surveillée de près par rapport à la fragilité de la pellicule. Les vendanges ont eu lieu en deux temps. Avant la pluie, une bonne partie des Chardonnay, Sauvignon et Gamay ont été récoltés. Une semaine de battement, puis la suite des autres cépages. Rendement faible, amplitude thermique forte, concentration des composés aromatiques dans les baies, tous les éléments sont réunis pour faire de 2005 un grand millésime.

Notre vin a une histoire

L'époque des Helviens : « une vigne qui passe la fleur en un jour »

Avec l'arrivée des Romains et la création de la province de la Narbonnaise en 118 avant J.-C., plusieurs éléments témoignent en faveur d'un vignoble déjà implanté localement. Les Helviens (*l'Helvie correspond en grande partie aux limites du Pays de Vivarais qui deviendra en 1790 le département de l'Ardèche*) découvrent « une vigne qui passe la fleur en un jour, ce qui la protège des accidents », nommée *carbunica*.

La découverte de nombreuses amphores et « dolias » (*grandes amphores de 30 hectolitres*) et de nombreux objets ornementaux (*ceps et feuilles de vignes en bronze...*) témoignent du commerce du vin. Sur le site archéologique d'Alba, des citernes jouxtant les villas romaines et manifestement équipées pour recevoir un pressoir marquent l'influence de cette culture sur les Helviens.

Vallis vinaria

Dans les premiers siècles de notre ère, il semble que la vigne ardéchoise ait trouvé les deux pôles d'excellence actuels : les environs de Tournon et le Bas-Vivarais. Témoin le nom de « Vallis vinaria », c'est-à-dire vallée du vin, qui donnera ensuite le vocable de Valvignères, commune viticole proche d'Alba. Mais également les entrepôts d'amphores vinaires à Sarras et Tournon, de nombreux blocs de pierre devant servir de contrepoids aux pressoirs de l'époque, une cinquantaine de vestiges de fouloirs et pressoirs rupestres taillés dans des blocs rocheux (*des encoches et des entailles permettant de supposer que les fouloirs ont pu être surmontés de pressoirs en bois*) et les plégadous ou plioirs lithiques en grès ou en schiste (*pour plier les douelles des barriques*).

L'association Amie-Nature (*randonnée en Cévennes*) propose un circuit permettant la découverte d'un de ces fouloirs à ciel ouvert : celui du Mas Saint-Esprit sur la commune de Tauriers.

L'époque des muletiers du Vivarais 1320-1330 : le début d'une réelle extension

Un nombre impressionnant d'actes existe, relatifs à des contrats de plantation sur les pentes de la Cévenne ardéchoise, pour produire un vin destiné à être commercialisé, situé près des voies de communication.

Un important trafic muletier s'établit à l'époque ; les caravanes descendent depuis les hauts plateaux céréaliers du Vivarais, du Velay et du Gévaudan, du blé, du froment et autres céréales, et remontent le vin dans des outres en peau de chèvre battant les flancs des mulets. Les vins du Vivarais acquièrent dans ces régions de destination une notoriété de premier plan.

La vigne est dès lors en permanence en concurrence avec les châtaignes et céréales ; elle commence à dominer au début du XIX^e, le développement des transports rendant moins aigus les déficits en céréales.

Des crises successives rendent le paysan vivarois fidèle à la viticulture, qui devient alors valeur refuge

- Les troubles des guerres de religion.
- Le gel de 1709, et celui de 1766.
- La concurrence d'autres cultures comme la plantation de milliers de mûriers destinés à produire la feuille indispensable à la nourriture des vers à soie.
- Les atteintes parasitaires, connues de tous temps, mais qui prennent un caractère catastrophique à la fin du XIX^e lors de l'apparition du phylloxéra en 1869. Deux ardéchois se distinguent dans la recherche de plants résistants : Georges Couderc et Albert Seibel. L'un et l'autre vont créer de nombreux plants hybrides qui seront à l'origine de la renaissance du vignoble ardéchois et languedocien.

L'émergence des Vins d'Ardèche méridionale les moyens de la qualité et ceux de la faire connaître

Depuis plus de 2000 ans !

On sait que c'est dans des conditions difficiles que la vigne s'exprime le mieux : en Ardèche, les racines de la vigne écartent les pierres pour atteindre les éléments nécessaires à la survie.

Il y a plus de 2000 ans que la vigne est apparue en Ardèche, bien avant la conquête romaine. Dans son histoire naturelle, Pline l'Ancien parle déjà d'une vigne en Helvie « qui passe la fleur en un jour, ce qui la protège des accidents ». Il faut cependant attendre le Moyen Age pour que le vignoble se développe et que les vins du Vivarais commencent à acquérir une certaine notoriété.

Plus tard, au XVII^e siècle, Olivier de Serres, précurseur de l'agriculture moderne – agronome de génie du XVI^e siècle qui fut à l'origine de l'implantation de techniques culturales modernes et de productions telles que mûrier, ver à soie, amandier, vigne – vante ces vins « tant précieux et délicats qu'il n'est point besoin d'en aller chercher ailleurs ! »

Reconversion du vignoble, l'un des taux les plus importants de France

Au début du XX^e siècle, le vignoble, bien développé, dépasse les 25 000 hectares, et les vigneron se regroupent. C'est l'apparition des caves coopératives qui, aujourd'hui encore, vinifient jusqu'à 90 % de la récolte.

Puis, dans les années 60, une poignée de vigneron lance le pari de la qualité : on arrache les plants hybrides et, selon les terroirs, on replante des cépages nobles de Grenache, Cinsault, Syrah, Gamay, Cabernet-Sauvignon ou Merlot. Mais sur cette terre d'Ardèche, sèche et caillouteuse, les vigneron ont dû travailler dur pour réussir. Aujourd'hui, les résultats sont là. Près de 70 % du vignoble ont été restructurés (*c'est l'un des taux les plus importants de France*) et les Vins d'Ardèche ont désormais acquis leurs lettres de noblesse.

« Vignobles d'Ardèche » : première identité commune

En 1992, les responsables viticoles de l'Ardèche méridionale se regroupent dans une première démarche collective de communication, associant Vins de Pays et Côtes-du-Vivarais sous la dénomination commune : Vignobles d'Ardèche. Leur première action consiste à créer une identité visuelle et une signalétique routière, indispensable dans cette région si touristique.

Naissance de « 2000 Vins d'Ardèche »

En 1995, les bases d'un projet destiné à rassembler l'ensemble des vigneron de l'Ardèche méridionale, des Cévennes à la Vallée du Rhône sont établies. Ce projet est destiné à réunir toute la filière de production coopérative et indépendante : AOC Côtes-du-Rhône, AOC Côtes-du-Vivarais, Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche, Vins de table. La Chambre d'Agriculture de l'Ardèche anime et soutient cette phase d'émergence.

Le 23 juin 1997, l'Association 2000 Vins d'Ardèche est créée. La composition du Conseil d'Administration est représentative de la volonté de rassembler l'ensemble des acteurs de la filière. Jean-Luc Flaugère assure la présidence tandis que Fabrice Brun, Chargé de mission, assure la gestion administrative du programme et coordonne la mise en œuvre des actions.

30 juin 1997 : signature du PIDA Vins Sud Ardèche à Alba-la-Romaine

- Le PIDA, Programme Intégré de Développement Agricole, a duré 5 ans.
- 2004-2007 : un nouveau PIDA (*voir communiqué de mars 2004 en annexe*).

La continuité dans le temps depuis Olivier de Serres

Olivier de Serres visionnaire sur les vins de cépage

Dans son important ouvrage, publié en 1600, « L'Observation des travaux des jours et des champs », Olivier de Serres vante nos meilleurs vins « tant précieux et délicats ». Visionnaire, il affirme déjà que l'air, la terre et le plant sont le fondement du vignoble. Le célèbre agronome est déjà acquis aux vins de cépages, qui font toujours la réputation des Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche : « d'en séparer les espèces pour les serrer à part, et d'en faire des vins selon le naturel de chacune, est chose louable... »

Les cépages du XIX^e siècle à aujourd'hui...

Dans le n° 30 de la revue Mémoire d'Ardèche et Temps présent « Allons en vendanges », Arsène Nègre dresse une liste largement commentée de plus de 60 variétés cultivées en Ardèche au début du XIX^e, portant des noms aussi évocateurs et charmants que : Abeillane, Mortefeuille, Œillade, Olivette, Passerille, Xérès... Dont certaines sont présentes dans le vignoble actuel : Chardonnay, Chatus, Viognier...

En septembre 2000, Aubenas, terre des célèbres hybrideurs Couderc et Seibel, a fêté son patrimoine viticole d'hier et d'aujourd'hui

Depuis le bas Moyen Age, Aubenas est reconnue comme la capitale économique et commerciale de l'Ardèche Méridionale (*ancienne province du Vivarais*). C'est une ville d'échanges et de négoce des différents terroirs qui composent sa zone d'influence, les Cévennes et le bassin d'Aubenas étant reconnus au cours des siècles comme des lieux de production d'un vin de qualité. Au cours du XIX^e siècle l'apparition de nouvelles maladies remet fondamentalement en cause la culture de la vigne. Les travaux d'observations et de créations variétales des hybrideurs Albenassiens Couderc, Seibel, Contassot permettent de reconquérir une grande partie du vignoble français.

Vinimage à Ruoms

Le « musée-découverte des vins d'Ardèche »

Ludique et interactif, un site pour découvrir, s'initier et déguster... !



J. Pouzache, adjoint au maire de Ruoms et Président de Vinimage : « A travers ce musée, on veut parler de l'Ardèche, ses terroirs, ses hommes et sa passion du vin . Le visiteur est acteur de sa visite. »

Au cœur du vieux village de Ruoms, dans une bâtisse de caractère, Vinimage, le musée-découverte des vins d'Ardèche accueille de plus en plus de visiteurs, de tous âges et de tous horizons. 5 000 visiteurs par an, dont 60 % d'étrangers.

Ce site ludique, bilingue anglais, a su dès son ouverture le 1^{er} juillet 2002, enthousiasmer un public de qualité composé d'amateurs de vins, d'initiés, ou de curieux de terroirs.



Sur 400 m², 9 salles sur 3 niveaux, la priorité est donnée à l'animation et à la manipulation, à la liberté de découvrir à son rythme les secrets et le travail du vigneron.

Tout commence par la découverte du terroir à travers 3 grandes fenêtres ouvertes dans le sol qui montrent les galets roulés pour les Côtes du Rhône, les grès cévenols pour les vins de pays des Coteaux de l'Ardèche, et les sols argilo-calcaires pour les Côtes du Vivarais.

Géologie, savoir-faire du vigneron et pays ruomsois font l'objet de 7 films courts en français et en anglais, commentés par les vignerons eux-mêmes (*prochainement sous-titrés en néerlandais et allemand*). Un espace est consacré à l'histoire longue et mouvementée de la viticulture en Ardèche méridionale.

La salle « des 12 mois » du vigneron fait aller chacun de découverte en découverte. Le visiteur est invité à remettre dans l'ordre 6 photos sur le travail de la vigne « de la taille à la vendange ».



La salle de vinification permet de découvrir les différentes techniques à travers de petits films et une maquette son et lumière.

La surprise finale est de taille dans la salle d'initiation à la dégustation : une Bouche, un Nez et un Œil géants pour aller à la rencontre du vin. Ainsi l'œil propose de reconnaître un vin parmi 6 autres en regardant sa couleur sur une photographie ; si la réponse est juste, on entend un commentaire sur les caractéristiques du cépage et les alliances mets et vins. Le tastevin offert à l'accueil permet de se tester en bouche et ainsi de découvrir les différentes zones de goût de la langue.

VINIMAGE : BENEDICTE VENDRAN, responsable relations clientèle

23 place de l'église – 07120 Ruoms

☎ 33 (0)4 75 93 85 00 – 📠 33 (0)4 75 93 84 99 – www.vinimage.tm.fr – contact@vinimage.tm.fr

Prix d'entrée pour les adultes : 4,60 euros – gratuit pour les moins de 12 ans. Un tastevin offert à chaque visiteur

Ouvert à tous du 1^{er} avril au 31 octobre, tous les jours sauf le lundi

Horaires : 10 h à 12 h 30 et 14 h à 18 h 30 – site climatisé – durée moyenne de la visite : 1 h 15

Groupes sur rendez-vous toute l'année

... et les Itinéraires Vignerons

Après cette visite, chacun pourra choisir l'un des 4 itinéraires-vignerons proposés aux portes de Vinimage.

- « Les origines du terroir », valorisent la géologie et la préhistoire.
- « Du mystère sous les vignes », parcours de l'insolite et des légendes.
- « Lumières d'Histoire », pour les amateurs de patrimoine historique, à travers villes et monuments.
- « Les vendanges du ciel et de la terre », parcours initiatique au pays d'Olivier de Serres, où l'art de l'agronomie rejoint parfois la religion.

Les viticulteurs d'Ardèche méridionale proposent cette découverte de leur région à travers ses villages de caractère, ses grottes, ses sites naturels, ses musées et sites historiques, ses routes panoramiques, ses sites pittoresques... et ses vins bien entendu. Une démarche de qualité exemplaire et contrôlée alliée à une offre touristique nouvelle, très

créative, en direction des centaines de milliers de visiteurs français et étrangers présents dans cette région toute l'année. Un logo sympathique signale l'Accueil Vigneron, régi par une charte de qualité très précise. Dépliant-carte gratuit sur Internet ou chez les vignerons.

Festivin

*Le salon des vins d'Ardèche se déroule chaque année en novembre.
Un salon des vins où les visiteurs se régaler
autant de dégustations que de belles histoires.*

*Dans le cadre historique du Grand Séminaire de Viviers le grand rendez-vous annuel
des producteurs (environ 50) et des amateurs de vins de la grande région Rhône-Alpes et
au-delà... Créé à l'initiative des vignerons, ce festival ambitionne d'affirmer
au niveau national la notoriété des Vins d'Ardèche.*

« Etoiles filantes en septembre, tonneaux pleins en novembre »



Le vin se met en scène

Le premier ambassadeur de l'Ardèche, c'est le vigneron ! Et le festival des Vins d'Ardèche, qui se déroule en novembre à Viviers, en apporte la meilleure preuve.

Cette magnifique cité médiévale située en Ardèche, dans la vallée du Rhône, accueille, deux jours durant, dans le cadre magique du Grand Séminaire, amoureux du vin et amateurs, curieux, touristes, familles et amis venus se régaler dans tous les sens du terme. Dégustations, informations, découverte du travail de la vigne et du vin s'entremêlent de façon originale.

Le sommelier Alain Rosier offre son « Théâtre de Vins et Belles Histoires à déguster » : un moment magique dans l'ambiance du Grand Séminaire.

Le vin, première production agricole de l'Ardèche, se met véritablement en scène !

Au programme : dégustations de vins et d'histoires

Les salles du Grand Séminaire résonnent de toutes ces belles histoires contées par les vignerons, des histoires au bon goût des vins d'Ardèche ; preuve à l'appui : le verre à dégustation fera bon usage aux visiteurs. « Vigne taillée en février emplit de raisin le panier » ! Mais... « Quand les choux surpassent la vigne, vigneron baisse bien l'échine ! » : métier et passion du métier servent de base aux nombreuses anecdotes vigneronnes ainsi que nombre de citations ou de souvenirs savoureux, savamment distillés tout au long de la manifestation.

« Vin de mai vaut piquette de chai » : il y a fort à parier que les dictons mordants comme les expressions farfelues ou les proverbes espiègles agrémenteront ensuite également les propos des auditeurs festivaliers autour des dégustations effectuées en compagnie des nombreux producteurs présents !

Les livres sont aussi à déguster

C'est également l'occasion de se plonger dans des ouvrages, souvent anciens, mis à disposition du public pour consultation ou achat, illustrant tous la vigne et le vin.

Victor Hugo l'écrivait ainsi : « Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin. »

GRAND SEMINAIRE DE VIVIERS

Accès : RN 86 – autoroute A7, sortie Montélimar Sud

Tarifs : entrée 5 euros – gratuit pour les moins de 12 ans

Verre à dégustation offert à l'entrée

LES VINS D'ARDECHE MERIDIONALE EN QUELQUES ANGLES DE SUJETS...

- Des vendanges à la lueur des phares - A Valvignières, on vendange à la machine et... à la lueur des phares, de la lune et des étoiles puisque l'opération se déroule durant la nuit ! Pourquoi ? Tout simplement pour préserver la fraîcheur du raisin, dans un but qualitatif.
- Des winemakers australiens et sud-africains - D'où vient l'intérêt porté au vignoble ardéchois par les winemakers australiens et sud-africains ? On peut le leur demander directement, car ces personnages un peu hors du commun sont présents dans les caves de vinification ardéchoises durant toute la période vendanges/vinification.
- Un cépage original et encore confidentiel, le Chatus - Grâce à la ténacité des vigneron ardéchois, un cépage local oublié a ressurgi en Ardèche : il s'agit du Chatus, vitis vinifera -*On ne trouve le Chatus que dans les Cévennes Ardéchoises et en Italie, dans le Piémont, sous le nom de Negro. Curieusement, ce cépage a été oublié lors de la reconversion du vignoble, dans les années 60. Mais quelques aficionados ont réussi, après de multiples démarches, à le faire réintégrer dans la liste des cépages «recommandés», ce qu'il est redevenu depuis 1998. Un programme de développement de 10 hectares par an a été mis en place. Les vignes de Chatus sont situées sur des terrasses de grès des Cévennes où poussent également des châtaigniers. Dans cet environnement qui prend parfois des allures mystérieuses, les vigneron oeuvrent. Et parce qu'ils consacrent autant de temps à remonter les murs des terrasses supportant la vigne qu'à la cultiver, on les a surnommés les « vigneron-maçons » !*
- Une cartographie des terroirs a été établie, dans le cadre de la restructuration du vignoble, par Isabelle Letessier, géologue dont le discours passionnant sur l'histoire de 200 millions d'années devant une coupe de terrain vaut à lui seul le déplacement ! Documents à consulter pour une approche intéressante des sols de la région...
- L'Ardèche pionnière pour les Vins de Pays : c'est là qu'ont été produits, voilà plus de 20 ans, les premiers Vins de Pays, une notion qui a fait son chemin depuis dans la plupart des régions viticoles. L'Ardèche, pour sa part, n'est pas en reste, puisque chaque année elle remporte de nombreux prix au Concours National des Vins de Pays Primeurs.
- Une « bande » de jeunes vigneron en Côtes du Rhône Côté Ardèche : « Les Côtes du Rhône sont cultivés sur le terroir de 4 communes du canton de Bourg Saint Andéol. 65.000 hectolitres par an sont produits, sur des vestiges d'alluvions anciennes et très caillouteuses du Rhône. Notamment la bande des sept, tous copains d'enfance font parler d'eux dans ces côtes-du-rhône satellisés loin d'Avignon... » (Lu dans "La Vie du Rail, oct. 03)
- Le pays natal d'Olivier de Serres, dont un ouvrage fameux -*Le Théâtre d'Agriculture*, devenu au fil du temps une véritable référence- constitue la base de l'agriculture moderne. La région a été fière de l'honorer lors du 400^{ème} anniversaire de sa première édition en 2000. Les enseignements à tirer de ses réflexions sont encore nombreux !
- La patrie des frères Montgolfier, dont le berceau est Annonay, se découvre d'en haut : survoler les vignes en ballon permet notamment de réaliser combien ce vignoble est arraché à la terre.
- Vinimage, à Ruoms, le musée-découverte des vins d'Ardèche. Ludique et interactif, un site pour découvrir, s'initier et déguster.
- Les Itinéraires Vigneron : 4 parcours à thème au départ de Vinimage. Les viticulteurs d'Ardèche méridionale proposent cette découverte de leur région à travers ses villages de caractère, ses grottes, ses sites naturels, ses musées et sites historiques, ses routes panoramiques, ses sites pittoresques... et ses vins bien entendu.
- Visite pédagogique dans les vignes : dans certaines caves, les vigneron, sur rendez-vous, emmènent les visiteurs dans le vignoble, pour une leçon de nature et viticulture.
- Festivin : en novembre, dans le grand séminaire de Viviers, un salon des vins où les visiteurs se régaleront autant de dégustations que de belles histoires.