LES VINS D'ARDECHE

DES TERROIRS AUX SITES GRANDIOSES

IGP Ardèche, AOP Côtes du Rhône et AOP Côtes du Vivarais,

LES GORGES DE L'ARDECHE, L'AVEN D'ORGNAC, BOURG ST ANDEOL, LE BOIS DE PAÏOLIVE… CHAQUE DENOMINATION EST RICHE DE PLUSIEURS SITES NATURELS EPOUSTOUFLANTS QUI VALENT LE DEPLACEMENT

… ET JUSQU'AU PLUS ANCIEN CHEF D'ŒUVRE DE L'HUMANITE

Datée de 36 000 ans, LA GROTTE CHAUVET, découverte seulement en 1994,
a été classée au "Patrimoine Mondial de l'Humanité" par l'UNESCO en 2014.

ASSOCIATION 2000 VINS D'ARDECHE : CELINE DIEBOLT
Route de Ruoms - 07150 Vallon Pont d'Arc (France)
33 (0)4 75 89 04 86 - celine.diebolt@lesvinsdardeche.com - www.lesvinsdardeche.com

- Carte d'identité
- L'Ardèche méridionale se décline en 3 dénominations :
IGP Ardèche (mention Coteaux de l'Ardèche)
AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages
AOP Côtes du Vivarais depuis le 27 mai 1999
- Olivier de Serres – Le jardinier visionnaire
- Chatus : un très ancien cépage
- Le Plan Brunel
- Notre vin a plus de 2 000 ans d'histoire !
- Vignobles Sud Ardèche, une detsination Vignobles & Découvertes

CARTE D'IDENTITE DES VINS D'ARDECHE

Un vignoble puissant au cœur de la région Rhône-Alpes

on y trouve des vins étonnants gorgés de soleil,
Les vins produits là sont les plus "septentrionaux des méridionaux",
la preuve en est qu'ils associent le Grenache du sud à la Syrah du nord.

TROIS DENOMINATIONS

- **IGP ARDECHE,** 339 communes sur tout le département, **MENTION COTEAUX DE L'ARDECHE**, sur 150 communes du sud de l'Ardèche sur une superficie totale en production de 7 500 hectares.
- **COTES DU RHONE "COTE ARDECHE"**, 1 200 hectares sur 4 communes du canton de Bourg-Saint-Andéol.
- **COTES DU VIVARAIS** : AOC depuis le 27 mai 1999. 500 hectares environ en production, répartis sur 14 communes situées de part et d'autre des somptueuses gorges de l'Ardèche, permettent de produire environ 10 000 hectolitres.

ENCEPAGEMENT

- **CEPAGES BLANCS**, 8 cépages principaux : Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Grenache blanc, Ugni blanc, Roussanne, Clairette et Marsanne, plus cépages secondaires.
- **CEPAGES ROUGES**, 8 cépages principaux : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault, Gamay, Carignan, Pinot, plus cépages secondaires.
- **LES CEPAGES ANCIENS QUI RESSURGISSENT EN SUD ARDECHE : LE CHATUS**, cépage local "vitis vinifera" oublié des Cévennes ardéchoises, remis en production en Ardèche depuis plusieurs année et le **PLAN BRUNEL**, remis en production par la famille Dumarcher qui sont les seuls à aujourd'hui à avoir une cuvée avec ce cépage L'Originel sortie en depuis 2016.

LES VINS D'ARDECHE MERIDIONALE EN CHIFFRES

- 8 500 hectares autour des gorges de l'Ardèche, des Cévennes à la Vallée du Rhône :

IGP Ardèche et mention Coteaux de l'Ardèche	6 800 hectares
AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village	1 200 hectares
AOP Côtes du Vivarais	290 hectares
Sans IG ex Vins de table	200 hectares

- Plus de 1 000 vignerons organisés en 14 coopératives – dont 12 regroupées au sein de Vignerons ardéchois – et 58 caves particulières.
- La quasi totalité du vignoble est restructuré = un des taux les plus importants de France.
- Récolte totale *(Sans IG, IGP Ardèche, AOP*) 470 000 hectolitres dans les bonnes années, soit 20 % de la production de la région Auvergne- Rhône-Alpes.
- 15 millions de bouteilles commercialisées, dont 30 % à l'export. Source : UVICA.
- Plus de 30 pays dans le monde consomment des vins de l'Ardèche du sud.
- Premier producteur d'IGP de la Région Auvergne Rhône-Alpes.

UNE POIGNEE DE VIGNERONS EN 1960… ONT CONDUIT A L'ASSOCIATION 2000 VINS D'ARDECHE

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

Dans les années 60, quelques vignerons lancent 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. Pari difficile sur cette terre d'Ardèche, sèche et caillouteuse ! Aujourd'hui, près de 80 % du vignoble ont été restructurés *(c'est l'un des taux les plus importants de France)* et les Vins d'Ardèche comptent désormais dans l'univers du vin.

En 1997, l'ensemble de la filière de production d'Ardèche méridionale, des Cévennes à la Vallée du Rhône, se rassemble et crée l'Association "2000 Vins d'Ardèche", initiative soutenue par la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

Depuis 2004, deux PIDA ont permis des avancées techniques et de communication, en travaillant notamment sur la caractérisation des terroirs, l'amélioration des outils de vinification, le développement de l'Agriculture Biologique, la qualité environnementale, le passage à l'IGP, la notoriété des vins du Sud Ardèche...

IGP ARDÈCHE

Vignes à Alba-la-Romaine

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… Les gorges de l'Ardèche : ce sont *1 200 000 personnes empruntent chaque année ses 35 kms de descente par eau ou par terre.*

Les gorges du Chassezac

Nombre d'hectares

6 800 hectares.

Situation geographique

IGP Ardèche, 339 communes sur tout le département, mention Coteaux de l'Ardèche, sur 150 communes du sud de l'Ardèche.

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 en IGP Ardèche sont élaborés soit en cépage unique, soit en assemblage.

- Vins rouges : 51 % monocépage et 49 % assemblage *(43 % de la production).*
- Vins rosés : 53 % assemblage *(36 % de la production)*.
- Vins blancs : 20 % assemblage *(21 % de la production)*.

Production

En moyenne chaque année, environ 400 000 hectolitres sont labellisés en IGP Ardèche.

AOP Cotes du Rhone
et Cotes du Rhone Villages

ou les Côtes du Rhône "Côté Ardèche"

2000 ans d'histoire dans cette ville aux cents demeures historiques qui est la petite Rome du Rhône, puisque depuis 1220, 40 évêques y ont séjourné. Une ville riche de monuments protégés.

Monument historique

Nombre d'hectares
1 200 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 40 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 journée. 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.

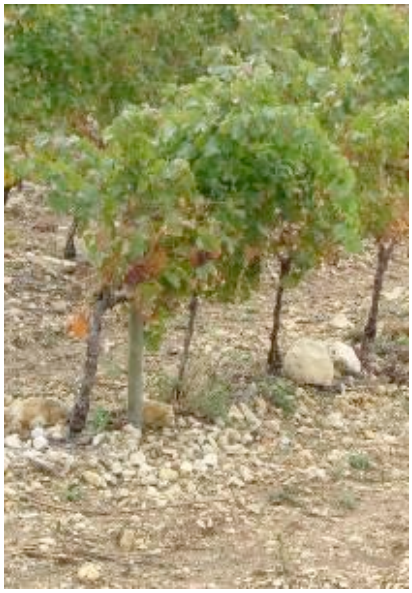
Cepages
La réglementation de l'AOP Côtes-du-Rhône autorise 13 cépages, certains à titre principal *(Grenache, Syrah et Mourvèdre)*, d'autres à titre secondaire. Le cépage Syrah est venu compléter l'encépagement seulement dans les années 60. Il se développe fortement depuis plus de 10 ans.

Production
- Production moyenne Côtes du Rhône = 50 000 hectolitres dont 40 % assurés par 2 caves coopératives *(Bourg Saint-Andéol et Saint-Just d'Ardèche / Saint-Marcel d'Ardèche)* et 60 % par 35 caves particulières.
- Côtes du Rhône Villages = 3 450 hectolitres en moyenne.

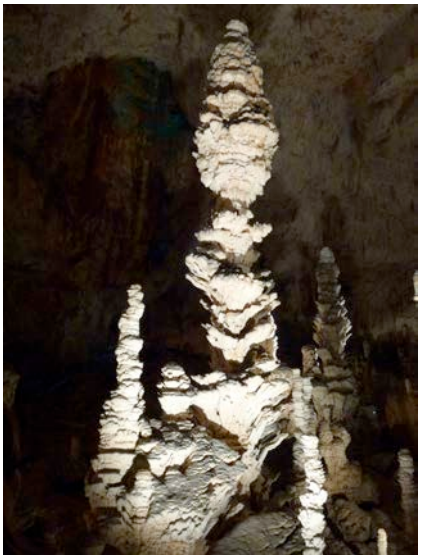
En 2017, l'AOP Côtes du Rhône village a obtenu le droit d'utilisation du nom de village Saint-Andeol sur leur production Côtes du Rhône village.

AOP Cotes du Vivarais

AOC depuis le 27 mai 1999



Un terroir rustique… où la vigne côtoie les chênes truffiers, les cades et les micocouliers… mais aussi les cerisiers. L'Aven d'Orgnac est un de ses haut lieux du tourisme, ouvrant sur un monde féérique dans les profondeurs de la terre : 500 mètres de balade guidée à moins 121 mètres, c'est une expérience dont on se souvient.



L'Aven d'Orgnac

Nombre d'hectares

290 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)*.

Cepages

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

Production

- 10 000 hectolitres par an (en moyenne).
- 80 % de cette production assurée par le secteur coopératif et 20 % par les vignerons récoltants.

CETTE AOP QUI DATE DU 27 MAI 1999 OFFRE UNE BELLE HOMOGENEITE

- Des vins qui expriment leur terroir par des saveurs minérales.
- Des structures oscillant entre tendresse et charpente…
- Des vins rouges qui 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. Ils ont généralement besoin d'une aération en raison d'une certaine austérité.
- Des vins rosés très aromatiques grâce au Grenache et dotés d'une grande fraîcheur, des vins de plaisir par excellence.

OLIVIER DE SERRES

LE JARDINIER VISIONNAIRE

LA CONTINUITE DANS LE TEMPS : L'HERITAGE D'OLIVIER DE SERRES

L'Ardèche est 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 400ème anniversaire de sa première édition en 2000. Les enseignements à tirer de ses réflexions sont encore nombreux !
Précurseur de l'agriculture moderne, agronome de génie du XVIème siècle, Olivier de Serres fut à l'origine de l'implantation de techniques culturales modernes et de productions telles que mûrier, ver à soie, amandier, vigne…

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 ces vins *« tant précieux et délicats qu'il n'est point besoin d'en aller chercher ailleurs ! »*. 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 XIXème 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 XIXème, 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…

Renaissance des Jardins d'Olivier de Serres, inscrits à l'inventaire des Monuments Historiques

Pour restituer la mémoire du 1er agronome français, les architectes paysagistes ont utilisé son œuvre comme fil conducteur. *Communiqué de presse à disposition*

Les Jardins Olivier de Serres : l'empreinte laissée par l'agronome visionnaire en Ardèche viticole (mai 2012)

CHATUS :UN ANCIEN CEPAGE DEVENU UNE IGP MODERNE

En 1599, dans la première édition de son "Théâtre d'agriculture et mesnage des champs", Olivier de Serres cite le Chatus parmi une des 38 variétés de vignes composant le vignoble du royaume. Il est intéressant de noter que la majorité des cépages de cette liste n'existe plus aujourd'hui, abandonnée par manque d'intérêt, pour cause de phylloxéra, ou par absence de synonymie permettant de les identifier en tant que tels. Seuls deux noms sur trente huit demeurent identiques : le Pinot et le Chatus.

Autrefois cultivé sur les terroirs légers et gréseux de la bordure cévenole du Bas-Vivarais (d'Aubenas à Bessèges), le Chatus a été détruit en quasi-totalité par le phylloxéra dans les années 1880. La reconstruction du vignoble s'est alors faite avec des variétés mieux adaptées à la production de vins de table, comme l'Aramon, le Cahors etc.

Seuls quelques anciens ont gardé un peu de Chatus, dont la famille Allamel qui replante du Chatus dès 1883. Les vignerons de Vernon, en Ardèche, sont les seuls à greffer successivement des Chatus sur des vignes américaines et du Jacquez dans la période 1880-1940. Le Chatus de Vernon est alors renommé pour son degré, sa couleur et son corps. Cependant, lorsqu'un nouveau répertoire des cépages français est réalisé en 1950, le Chatus n'est pas déclaré. Pour l'administration, cépage et vin ont donc disparu.

LA RENAISSANCE DU CHATUS :

« AVANT POUR FAIRE BON ON METTAIT DU CHATUS DANS LA CUVE ».

Aiguillonnés par ces mots, les vignerons de La Cévenole, à Rosières, sous la houlette du petit-fils Allamel devenu gérant de la Cave et de Jean-Paul Sévenier, directeur de l'ICV de Vallon, entreprennent un programme de sauvegarde puis de replantation de cette variété. Les nombreuses démarches pour que l'administration reconnaisse à nouveau le Chatus, ainsi que le ré-apprivoisement de la culture du cépage et de sa vinification, nécessitent plusieurs années…
De 1989, date du démarrage du programme d'expérimentation à la première cuvée commercialisée en 1997, 8 années ont été nécessaires aux vignerons cévenols pour passer chaque étape de la réhabilitation de ce cépage.

UN TERROIR BIEN SPECIFIQUE

La zone de production se situe, comme autrefois dans les Cévennes ardéchoises (Piémont Cévenol). Elle commence au sud-ouest du département au niveau des Vans pour se t terminer au nord-est à Largentière. La zone délimitée couvre une bande de 30 km de long sur 5 km de large. Cette zone d'implantation s'assoit sur les "faïsses", terrasses de grès peu propice aux tanins, le Chatus étant déjà par nature très tanique.

UN CEPAGE EXIGEANT

Si au moment de replanter on lui préfère des hybrides, c'est que le Chatus est exigeant : il faut le tailler en arcure, c'est-à-dire laisser de longs bois sur chaque cep et les attacher en arc de cercle sur le fil de fer. « Cela demande trois à quatre fois plus de main-d'œuvre que n'importe quelle autre vigne », explique Maxime Serret, président du syndicat des producteurs.

Le Chatus est un cépage rouge tardif mûrissant dans la première quinzaine d'octobre.

Fermentation malolactique, égrappage et élevage en fûts de chêne lui conviennent bien.

SAVOIR L'ATTENDRE ET L'ACCOMPAGNER

D'une couleur grenat violacée les premières années, il évolue vers le rouge sombre dans le temps, avec une grande brillance. Le nez est complexe : les notes dominantes sont la nèfle et les fruits surmûris voire confits *(pâte de coing, figue, pruneau à l'alcool)*, puis des notes empyreumatiques *(tabac, café)* avec une touche de vanille, de cannelle et de poivre. La bouche puissante, structurée d'une solide acidité et riche en tanins dénote une typicité racée, avec des notes réglissées. Très longue persistance. Vin de garde par excellence, il s'exprime à partir de trois ans et donne toute son ampleur entre cinq et dix ans.
L'ouvrir une demi-journée avant de le servir : sur des viandes rouges rôties ou en sauce, la cuisine provençale à base de tomates et aubergines, les fromages de chèvre ou de brebis, et, étonnant… le chocolat noir.

LE CHATUS DU XXIEME SIECLE

Le Chatus compte aujourd'hui une cinquantaine d'hectares dont 2 ha plantés en 1888. La moitié de la production appartient aux viticulteurs de la cave coopérative La Cévenole, l'autre moitié est répartie entre d'autres caves coopératives et des particuliers. Entre 1 000 et 1 200 hl de vin (2/3 vendus dans le département !) sont produits selon les années par la trentaine de vignerons concernés.

LISTE DES PRODUCTEURS DE CHATUS

Vignerons Ardéchois
Cave Coopérative La Cévenole
Cave Coopérative de Lablachère
Domaine de Grangeon / Christophe Reynouard
Mas de Bagnols / Pierre Mollier
Domaine Salel / Benoît Salel
Laurent Fell

LE PLAN BRUNEL, CROISEMENT SPONTANE ET RESISTANT DE LA NATURE

Découvert en 1982 par Léon Brunel en bordure de sa cave de vinification, le plan Brunel est issu d'un croisement spontané entre le Grenache Noir et le Jurançon Noir. Les plants spontanés ne survivent souvent pas dans la nature, la génétique faisant que le plant est plus sensible que ses parents aux aléas climatiques. Cependant, celui-ci a su traverser le temps et la météo et s'est développé spontanément. Cette force de la nature s'expliquerait par une moindre sensibilité du cépage Brunel aux maladies de la vigne (pourriture grise et mildiou).
Après avoir goûté les grains de ce nouveau plant, Mr Brunel décide de le greffer et d'en cultiver sur une petite surface. La qualité de ce cépage se confirme au fur et à mesure des années : productif, vigoureux et bien adapté aux sols maigres du vignoble ardéchois. C'est ainsi qu'en 2009, après plus de vingt ans d'observation et d'expérimentation à la vigne, à la vinification et à la dégustation, le Plan de Brunel a été homologué au catalogue officiel des variétés de vigne cultivées en France en tant que variété de cuve.

Depuis ce jour, le domaine viticole du Clos de l'Abbé Dubois à Saint-Remèze exploite la parcelle de Plan Brunel de Mr Brunel, jusqu'alors la seule existante. Le domaine propose une cuvée 100 % issue de du Plan Brunel aux puissantes notes de fruits rouges, avec un corps charnu, des tanins robustes et une robe sombre, caractéristiques du nouveau cépage.
A l'avenir, le domaine compte bien étendre sa production de Plan de Brunel et les pépiniéristes commencent à multiplier les plants pour permettre à d'autres vignerons d'Ardèche d'élaborer ce nouveau produit maintenant autorisé à la commercialisation.

L'Originel, cuvée du Clos de l'Abbé Dubois, seul domaine actuellement commercialisant une cuvée avec le cépage Plan Brunel.

.

NOTRE VIN A PLUS DE 2000 ANS D'HISTOIRE !

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 Âge pour que le vignoble se développe et que les vins du Vivarais commencent à acquérir une certaine notoriété.

L'EPOQUE 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)*.
Ces fouloirs à ciel sont visibles au Mas Saint Esprit sur la commune de Tauriers.

L'EPOQUE DES MULETIERS DU VIVARAIS 1320-1730 : LE DEBUT D'UNE REELLE 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 XIXème, le développement des transports rendant moins aigus les déficits en céréales.

DES CRISES SUCCESSIVES RENDENT LE PAYSAN VIVAROIS FIDELE A 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 XIXème 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.

VIGNOBLES SUD ARDECHE : DESTINATION LABELLISEE VIGNOBLES & DECOUVERTES EN 2017

Vignobles & Découvertes est un label national récompensant un territoire à la fois touristique et viticole proposant un accueil de qualité aux visiteurs français et étrangers.

Découverte de l'univers du vin, qualité des services proposés, sensibiliser le visiteur au patrimoine culturel, naturel et patrimonial, envie de transmettre leur connaissance du territoire, sont autant de valeurs portées par les partenaires du label.

Attribué pour une durée de 3 ans, **le label Vignobles & Découvertes a pour vocation de proposer une offre de qualité, multiple, original et complémentaire permettant à chacun de découvrir un territoire viticole à son rythme et selon ses envies**. Hébergement, restauration, caves viticoles, découverte du patrimoine, activités ludiques ou sportives, événement festif, chaque visiteur trouvera un accueil authentique et de qualité par des ardéchois passionnés par leur territoire.

En Ardèche, trois territoires viticoles sont porteurs du label : De Cornas en Saint-Péray et d'Hermitage en Saint-Joseph et Nord Ardèche et notre destination du Sud Ardèche : Vignobles Sud Ardèche.

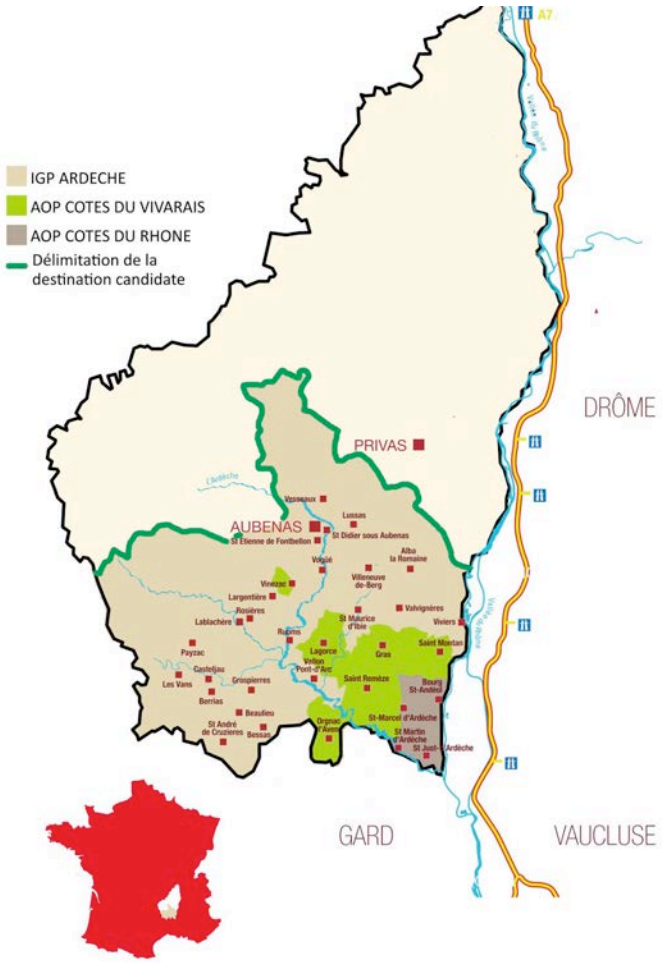
Vignobles Sud Ardèche ce sont plus de 180 partenaires labellisés qui répondent aux critères d'exigences de la démarche. Ils sont répartis en différentes activités :

- **39 caves**
- **45 restaurants et bars à vins**
- **67 hébergements soit plus de 3000 lits**
- **12 sites patrimoniaux**
- **19 prestataires d'activités**
- **7 Offices de Tourisme**
- **3 agences réceptives**
- **8 évènements liés au vignoble**

Nos partenaires

InterVins Sud Est : www.vinsmediterraneens.org
InterRhône : www.vins-rhone.com
ADT de l'Ardèche : www.ardeche-guide.com
Les communautés de communes et offices de tourisme partenaires
Du Rhône aux Gorges de l'Ardèche : www.rhone-gorges-ardeche.com
Les Gorges de l'Ardèche et son office de tourisme Pont d'Arc Ardèche : www.pontdarc-ardeche.fr
Le Bassin d'Aubenas et son office de tourisme d'Aubenas-Vals-Antraïgues : www.aubenas-vals.com
Pays des Vans et Beaume Drobie et leur office de tourisme Cévennes d'Ardèche : www.cevennes-ardeche.com
Val de Ligne : www.tourisme-valdeligne.fr
Berg & Coiron : www.berg-coiron-tourisme.com
Ardèche Rhône Coiron et son office de tourisme Sud Ardèche Rhône et villages : www.sud-ardeche-tourisme.com

Avec la participation financière de ardèche LE DEPARTEMENT La Région Auvergne-Rhône-Alpes



Détail Périmètre de la destination Vignobles Sud Ardèche

Réservez votre week-end, nous le rendons fascinant ! Visitez, découvrez, humez, dégustez et laissez-vous fasciner tout au long de nos chemins oenotouristiques de la destination Vignobles Sud Ardèche. Au mois d'octobre le temps d'un week-end, nous vous proposons de venir à la rencontre des hommes et des femmes qui font l'image de notre destination. Avec trois dénominations représentées une IGP et deux AOP, le Sud Ardèche saura autant ravir vos papilles que vos pupilles avec de sites emblématiques comme les gorges de l'Adèche, la caverne du Pont, l'Aven d'Orgnac …
Alors n'hésitez plus et réservez votre troisième week-end d'octobre pour venir à notre rencontre !

Contact :

2000 Vins d'Ardèche - Céline Diebolt - 04 75 89 04 86
celine.diebolt@lesvinsdardeche.com
www.lesvinsdardeche.com