



Fascinant week-end du 19 au 22 octobre 2017 pour les vins d'Ardèche

Le Sud Ardèche regroupe trois dénominations : IGP Ardèche, AOP Côtes du Vivarais et AOP Côtes du Rhône du canton de Bourg-Saint-Andéol. **Les Gorges de l'Ardèche, L'Aven d'Orgnac, Bourg Saint Andéol, Le Bois de Païolive... chaque dénomination est riche de plusieurs sites naturels époustouflants.**

Vignobles Sud Ardèche a rejoint en mars 2017 la famille des destinations Vignobles & Découvertes : une belle récompense pour cette destination singulière à la fois par sa taille et la prédominance d'une production IGP. L'attribution du label a pris effet le 14 mars 2017 pour une durée de 3 ans.

Le Fascinant Week-end est un week-end au cours duquel toutes les destinations labellisées Vignobles & Découvertes de la région Auvergne Rhône-Alpes proposent plus de 100 événements festifs et ludiques, une communication commune régionale est mise en place et coordonnée par le Comité Vin Auvergne Rhône-Alpes. Chaque année, les territoires qui ont obtenu ce label (Cœur de Savoie, Beaujolais des Pierres Dorées, De Condrieu en Côte-Rôtie, D'Hermitage en Saint-Joseph, Drôme provençale, Savoie, Lac du Bourget, De Cornas en Saint-Péray et... Vignobles Sud Ardèche) proposent des animations liant l'ensemble de leurs prestataires le temps d'un week-end.



Les animations phares de Vignobles Sud Ardèche pour la 4^{ème} édition du Fascinant week-end :

■ **Music E Vignes** ou la rencontre de la musique avec le savoir-faire des vignerons du Sud Ardèche et une découverte des vins dans une ambiance conviviale et festive : des parcours musicaux et gustatifs à savourer en Vignobles Sud Ardèche, chez 13 vignerons, donnent l'occasion de s'initier à la dégustation autour d'ambiances musicales diverses, du jazz à la musique du monde en passant par la chanson française.

Lieux des concerts :



- [Château de la Selve](#)
- [Néovinum-Caveau des Vignerons Ardéchois](#)
- [Domaine de Vigier](#)
- [Domaine du Colombier](#)
- [Caveau de Montfleury](#)
- [Caveau Valvignères](#)
- [Mas d'Intras](#)
- [Domaine de Cassagnole](#)
- [Domaine de Peyre Brune](#)
- [Domaine de la Croix Blanche](#)
- [Notre Dame de Cousignac](#)
- [Clos de l'Abbé Dubois](#)
- [Château les Amoureuses](#)

■ **Fête des Vins Primeurs à Aubenas** le 20 octobre à l'espace Lienhart, le 21 octobre dans les rues [cliquez ici](#)
La sortie officielle des vins IGP Ardèche primeurs 2017 est le jeudi 19 octobre, jour où les caveaux ouvrent leurs portes pour faire déguster ce premier vin 2017. Le vendredi 20 octobre à partir de 19h, les vignerons accueillent à l'espace Lienhart. Au programme de la soirée : découverte des vins primeurs IGP en rosé, blanc et rouge accompagnés de produits du terroir (caillette, maoche, picodon...), présentation du nouveau millésime de Chatus, animation musicale avec le groupe Swallow ! Enfin, le samedi, la dégustation se poursuit dans les rues d'Aubenas, au cours du marché hebdomadaire, accompagnée d'une rôtie de châtaignes.

■ **Le marché gourmand des Castagnades à Joyeuse 21 et 22 octobre :**

Dans le cadre des Castagnades d'automne et fêtes de la châtaigne, week-end festif de promotion économique et culturelle des producteurs, artisans et créateurs locaux de l'Ardèche Méridionale. Animations tout le week-end.

Plus d'informations [en cliquant ici](#)



■ **Randonnée sous terre et spéléoenologie :**

Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche - 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche
Tél. 04 75 04 38 07 - contact@grotte-ardeche.com - www.grotte-ardeche.com



Dans la grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, inscrite au patrimoine national, 10 vignerons de la commune élèvent, depuis le millésime 2014, une partie de leurs vins, en bouteilles et en fûts de chêne, pour profiter des conditions optimales de vieillissement qu'offre la grotte : Cellier des Gorges de l'Ardèche, Cellier du Moulas, Mas de Libian, Domaine de Couron, Domaine des Accoles, Domaine du Chapitre, Domaine Notre Dame de Cousignac, Ogier SA, Domaine Pierre Laine, Domaine Saladin.

Les premières bouteilles ont été sorties de la grotte fin 2016, des cuvées spéciales sont aujourd'hui à découvrir chez les vignerons qui participent à cette expérience. Un guide spéléologue et un guide œnologique organisent des visites oeno-touristiques.

Une découverte de l'intérieur de la terre : un spéléologue et un vigneron / œnologue vous dévoilent le terroir d'un point de vue inédit.

"Cette expérience insolite offre des sensations de dégustation incomparables : un silence parfait, le plaisir d'arpenter le terroir de l'intérieur, le contact avec une nature préservée."

Plus d'informations sur info@escale-ardeche.com

■ **Samedi 21 octobre, balade contée à travers les vignes :**

Découvrir les histoires de la vigne et du vin le temps d'une balade à la découverte de notre patrimoine, le jour à l'Oppidium de Jastres ou à la tombée de la nuit à travers les vignes à Alba-la-Romaine :

* **le jour, à 10h à L'Oppidium de Jastre**, site archéologique d'époque gauloise et gallo-romaine situé à Lussas, pour une visite contée du site suivie d'une dégustation organisée par la cave coopérative des Vignerons de Montfleury.

Information et réservation sur www.berg-coiron-tourisme.com ou contact@berg-coiron-tourisme.com

* **à la tombée de la nuit dans les vignes : rendez-vous à 18h à la cave d'Alba-la-Romaine**

Information et réservation sur www.sud-ardeche-tourisme.com ou info@sud-ardeche-tourisme.com



L'Oppidium de Jastre

■ **Un moment de bien-être et de gourmandise du côté de Vals-les-Bains : séjour clé en main**



2 nuits à l'Hôtel Helvie à Vals les Bains en chambre double luxe + 2 petits déjeuners

Le samedi, le matin entrée à la Caverne du Pont d'Arc. Dîner gastronomique au restaurant Le Vivarais, une étoile au guide Michelin à Vals-les-Bains.

Le dimanche en fin de matinée, dégustation aux Caves Vivaraises à Saint-Etienne-de-Fontbellon suivie d'un déjeuner gastronomique au Grand Hôtel des Bains à Vals-les-Bains. Tarif : à partir de 430€ par personne

Infos : Office de tourisme d'Aubenas Vals Antraïgues - 04 75 89 02 03 ou [cliquez ici](#)

■ **Une immersion dans l'univers d'un œnologue du côté des Cévennes :**

Atelier assemblage du millésime 2017 au domaine de PeyreBrune : 10h (durée 1h30), animé par Cyril Chamontin, œnologue.

Présentation des principales caractéristiques des cépages de base, exemples d'assemblages, travaux pratiques où chaque participant élabore sa propre cuvée.

Participation : 10€ par personne. Inscription préalable obligatoire auprès du domaine [cliquez ici](#)



Découvrez la programmation complète du Fascinant Week-End [en cliquant ici](#).

ASSOCIATION 2000 VINS D'ARDÈCHE : CÉLINE DIEBOLT

Route de Ruoms - 07150 Vallon Pont d'Arc (France)

33 (0)4 75 89 04 86 – celine.diebolt@lesvinsdardeche.com - www.lesvinsdardeche.com

Relations presse Paris : VINCONNEXION - 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com