



Le vieillissement du vin : en cave ou en caverne ?

Saint-Marcel-d'Ardèche

Yoann Gerentes, étudiant à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, prépare son mémoire de fin d'études de sommelier-caviste sur le vieillissement du vin dans des lieux atypiques. Pour qu'il puisse apprécier l'influence bénéfique de la grotte dans ce processus de développement, plusieurs vignerons l'ont accompagné à 80 mètres sous terre. Le 16 janvier, Hélène Thibon du Mas de Libian, Jean-Pierre et Sébastien Dumarché du Domaine des Champs-Vermeil, Frédéric Dorthe du Domaine du Chapitre et Raphaël Pommier du Domaine Notre-Dame de Cousignac lui ont fait déguster leurs vins vieillis dans la Cave Naturelle des Gorges de l'Ardèche, comparés aux mêmes vins vieillis en surface. On connaîtra son verdict dans le mémoire : les vins se bonifient mieux dans la grotte que en surface ?