

AUBENAS/LE PETIT VIGNERON

# Les Côtes du Vivarais, un terroir rustique

Janvier qui s'est achevé a été à la mesure de la satisfaction des viticulteurs de l'Ardèche méridionale. Les pluies de fin d'année ont abondé les réserves d'eau dans le sol. Depuis, le mistral et la froidure ont maintenu le repos de la sève, à la faveur de la taille de la vigne en cours.

La notoriété des vins de pays « Ardèche » ne doit pas faire oublier la seule appellation identitaire de l'Ardèche du Sud. Il s'agit des Côtes du Vivarais classés AOC en 1999, après un long parcours dans la catégorie des vins délimités de qualité supérieure, et devenue AOP. L'aire géographique des Côtes du Vivarais est sur un territoire limité, qui s'étend du pied de la Dent de Rez aux Gorges de l'Ardèche, et de la rive du Rhône à l'Aven d'Orgnac. C'est un terroir rustique bordé de chênes verts et d'oliviers, sous influence méditerranéenne, sur des plateaux calcaires balayés par le Mistral, proche de la vallée du Rhône. Certains tènements sont en terrasses allongées, où se mêlent à la terre, cailloux et galets roulés, qui équilibrent les sols argileux et marneux. Ils assurent le drainage et le réchauffement du sol le printemps venu.

Les vins ont une typicité Vallée du Rhône, à la fois par la nature des sols et le climat, mais avant tout par les cépages. Majoritaires à plus de

50 %, les vins rouges sont issus de Grenache et Syrah. En net progrès, les vins rosés de l'ordre de plus d'un tiers sont issus de Grenache, Syrah et Cinsault. Les vins blancs ont atteint 10 %, et marient à la fois, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Clairette et Viognier. Dans l'ensemble, les Côtes du Vivarais rouges ont des arômes de fruits mûrs, épicés, des tanins typiques et une belle fraîcheur. Les vins rosés à majorité Grenache, sont dans la tendance actuelle du vin plaisir, et les vins blancs méritent la découverte.



■