



## VOTRE ÉTÉ EN DRÔME-ARDÈCHE

SAINT-MARCEL-D'ARDÈCHE/BIDON

Des vigneronnes entretiennent des bouteilles dans les entrailles de la terre

# Vivre l'ivresse des profondeurs à la grotte de Saint-Marcel

**La grotte de Saint-Marcel est le 5<sup>e</sup> site le plus visité de l'Ardèche. Une expérience mêlant œnologie et spéléologie fait l'originalité du site.**

Les trois meilleurs sommeliers du monde, des chefs étoilés comme le britannique Gordon Ramsay ou l'Altiligérien Jacques Marcon ont tenté l'expérience. Elle vaut le détour puisque leurs palais exigeants ont été surpris par les effets du monde souterrain sur le vin. Depuis 2015, huit vigneronnes et une cave coopérative font vieillir du vin dans la grotte de Saint-Marcel. Frédéric Dorthe, président de l'association Vino habilis qui les regroupe, est viticulteur à Saint-Marcel-d'Ardèche. Il connaît par cœur le site ouvert au public depuis 1989 où il entretient

120 bouteilles. En tout, il y en a plus de 1 500 qui passent deux ans à 45 mètres sous terre.

« La stabilité de la température à 14 degrés toute l'année est une très bonne chose pour le vin. Il n'y a pas d'UV qui l'abîme, pas de vibration... Le taux d'hydrométrie à 80 % joue sur le bouchon et permet une meilleure conservation. Le taux de gaz carbonique dissous est plus important qu'en haut et empêche le vin de s'oxygéner... » Autant d'éléments qui bonifient les bouteilles de rouge entreposées dans cette cave à vin naturelle. « Les tanins contenus dans les rouges leur permettent d'avoir une capacité de vieillissement supérieure aux blancs du terroir Côtes du Rhône villages Saint-Andéol », précise Jézabel Janvre, œnologue pour la grotte et l'association Vino habilis.



**Frédéric Dorthe, président de l'association Vino habilis, et Jézabel Janvre, œnologue, proposent de tenter l'expérience : le vin est meilleur quand il a vieilli dans la grotte et quand il y est dégusté.** Photo Le DL/F. HÉBRARD

### ■ « Le vin n'a pas le même goût sous terre »

Le vin vieillit si bien au cœur de la roche que parfois, il ne remonte jamais à la surface. Certaines bouteilles sont dégustées dans le noir au milieu des 65 kilomètres de galerie. Ça s'appelle la spéléœnologie. « Le vin n'a pas le même goût sous terre », prévient Frédéric Dorthe. Les raisons sont multiples. « L'environnement olfactif de la grotte est neutre grâce à l'absence d'éléments organiques. En plus, avec l'humidité, nous sentons les odeurs avec plus de précision. Le goût est souvent plus fruité... Le vin, c'est l'humain. Le vin, c'est vivant. Sous terre, il l'est encore plus », explique le vigneron face à la cascade de gours de

la grotte. « J'aime cette grotte car un sentiment de sérénité nous envahit quand on y entre. » Quand la dégustation a lieu dans le noir complet après une partie de spéléo, les sensations sont encore différentes. « On est seul avec soi et quand on prive une personne de la vue, les autres sens sont décuplés. » Victimes de leur succès, les bouteilles ayant vieilli dans la grotte sont disponibles à la boutique de la grotte, chez les vignerons qui les produisent de manière confidentielle. Le moyen le plus sûr d'y goûter est de participer à une visite épicurienne ou de spéléœnologie. « Être au cœur du terroir qui produit le vin, c'est une évidence. Ça là que tout a commencé. »

**Laure FUMAS**

### REPÈRES

#### ■ Pour visiter la grotte

> **Visite autonomie** : 11 euros par adulte, 8,50 euros pour les 13-18 ans, 6,50 euros pour les 5-12 ans et gratuit pour les moins de 5 ans. Horaires tous les jours de 11 à 18 heures jusqu'au 30 septembre. Départs toutes les 15 minutes.

> **Visite épicurienne avec dégustation de vins** : 25 euros par adulte, 8,50 euros par adolescent et 6,50 euros pour les enfants. Contact : Tél. 04 75 04 38 07 Mail : [contact@grotte-ardeche.com](mailto:contact@grotte-ardeche.com) Site internet : [grotte-ardeche.com](http://grotte-ardeche.com).

> **Différentes visites spéléo sont proposées dont la sortie spéléo-œnologie** : à partir de 59 euros par personne. Sur réservation. À partir de 7 ans pour les plus sportifs et les plus courageux. Plus d'infos sur : [speleo-oenologie.com/voyages/speleo-oenologie](http://speleo-oenologie.com/voyages/speleo-oenologie)



Photo Le DL/F.H.