VAUCLUSE MATIN
Périodicité : Quotidien
OJD : 241620

**Date : 28 aout 2020**
Page de l'article : p.6
Journaliste : Anthony SOUDANI



**RUOMS** Un parcours interactif et une initiation à la dégustation sont proposés

# Déguster le vin du Sud-Ardèche pendant ses vacances

**À Neovinum, les touristes troquent leur piña colada et autres cocktails à parasol contre un bon verre vin du Sud-Ardèche, afin d'en découvrir son origine, son terroir, sa saveur et surtout d'apprendre à le déguster.**

**Antoine Fritsch et Claire Perrin, couple d'Alsaciens en vacances dans le Sud-Ardèche, sentent le rosé, un gris d'Ardèche aux odeurs de « pêche et pamplemousse ».** Photo Le DL/A.S.

Claire Perrin et Antoine Fritsch fixent leur verre de vin d'un regard inquisiteur. Le jeune couple d'Alsaciens s'initie à l'art de la dégustation pendant ses vacances en Ardèche. À Neovinum, du côté de Ruoms, ils découvrent les différents terroirs du sud du département, apprennent à sentir rouge, blanc, rosé à observer la robe… Ils penchent leur verre d'un côté, puis de l'autre, tout cela en écoutant attentivement les conseils avisés de Claire Delaporte, leur guide du jour. « On prend le verre et on le penche à 45°. Puis, on observe les nuances. » Deux autres couples, dont l'un venu de Belgique, participent à cette visite gustative restreinte à cause du Covid-19. Un invité surprise complète le groupe : Alain Testu, vigneron ardéchois dont le côtes-du-vivarais n'est plus à présenter dans le Sud-Ardèche. Il n'hésite pas à chuchoter les bonnes réponses quand les apprentis œnologues butent sur une question posée par l'animatrice… « Tu ne souffles pas », lance-t-elle sur un ton pas franchement autoritaire.

Il y a quatre grandes étapes dans la dégustation du vin : observer l'apparence, le sentir en agitant le verre, le goûter et déceler ce qu'il reste en bouche une fois recraché ou avalé. Claire Perrin et Antoine Fritsch se livrent de bon cœur à cet exercice, plus difficile qu'il n'y paraît. « Je dirai qu'il y a une odeur de pêche, voire de pamplemousse », tente l'Alsacienne en buvant le rosé, un gris d'Ardèche. « Quand est-ce qu'il est meilleur à consommer selon vous ? », questionne Claire Delaporte. « Rapidement car on vendange chaque année », glisse malicieusement Alain Testu.

## Du Viognier au Chatus vieilli en fût de chêne

Au tour du Viognier, ce vin blanc plutôt épais voire gras, de passer littéralement sous le nez des touristes. Puis, le clou du spectacle, avec une bouteille de chatus de 2018 vieilli en fût de chêne, ouverte un peu plus tôt dans la matinée. « Il n'y en a que 5000 bouteilles à l'année car nous en avons seulement un hectare de vignes sur le domaine des vignerons ardéchois », explique Claire Delaporte. « Ça sent les cerises au kir de ma mamie », interpelle Claire Perrin, décidément très forte pour associer les odeurs. « Il faut se créer une bibliothèque de senteurs au fur et à mesure », conseille la jeune œnologue. Une visite qui donne envie de repartir avec une caisse du meilleur vin, le passage par la boutique étant incontournable pour sortir de Neovinum. Faut-il encore avoir de la place dans la voiture au retour des vacances…

**Anthony SOUDANI**

## REPÈRES

**Néovinum, la vitrine des Vignerons ardéchois**

Difficile de manquer l'imposant bâtiment de Néovinum en face du Super U de Ruoms, lorsqu'on passe en voiture par le boulevard de l'Europe-Unie. Créée pour mettre en valeur le travail des Vignerons ardéchois, la structure accueille grand nombre de touristes notamment l'été. Une visite gratuite et interactive d'environ 1h15 permet de découvrir les terroirs, la vinification et les différents vins du Sud-Ardèche. L'initiation à la dégustation (8 € avec le parcours interactif) offre la possibilité de goûter trois vins et d'approfondir ses connaissances œnologiques.

Tous droits réservés à l'éditeur