le dauphiné libéré
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785

Date : 29 aout 2020
Page de l'article : p.6

À VOIR, À FAIRE CHEZ NOS VOISINS La première édition de Vendangeur d'un jour vient d'être lancée en Ardèche

Immersion dans les vignes pour découvrir le métier de vigneron

Grappe de raisin soutenue dans une main, sécateur dans l'autre, Koem réalise ses premières vendanges. Ciel totalement dégagé, le soleil est déjà de plomb ce jeudi 27 août. Qu'importe, dans les rangées de vignes, les sceaux se remplissent de grappes de gamay. À 56 ans, ce Belge, originaire des Flandres, vendange pour la première fois. Il se décrit comme un « passionné de vin ». « Quand j'étais beaucoup plus jeune, je rêvais de faire les vendanges au mois de septembre. Finalement, je ne l'ai jamais fait. » Sur l'exploitation de Claire Mercier, à Chassiers, dans le sud de l'Ardèche, il découvre la fabrication du vin, de la cueillette à la bouteille.

« Ce vin va macérer durant une courte durée, il pourra être bu en novembre, indique-t-il. Je pensais que ça prenait au moins un an, comme le beaujolais nouveau. » S'il se met « du côté protégé du soleil », il suit le rythme des vendangeurs habitués. « Il se débrouille très bien. Ça ne se voit pas que c'est la première fois », commente Nathalie Perrote, fidèle vendangeuse. Une fois le seau rempli, chaque vendangeur le vide dans la benne du tracteur.

L'œnotourisme permet de connaître les pratiques et de découvrir le métier de vigneron.

« Faire la promotion du vin d'Ardèche »

L'association 2000 Vins d'Ardèche, sept offices de tourisme de l'Ardèche et 13 vignerons se sont associés pour proposer aux touristes, mais aussi aux locaux, de s'immiscer dans la peau d'un vendangeur le temps d'une demi-journée. « Avec le label "Vignobles et découvertes", c'est une démarche initiée au niveau national pour proposer une prestation payante, précise Cyril Jaquin, vigneron et président de 2000 Vins d'Ardèche. On a voulu se lancer dans l'œnotourisme il y a cinq ans. Nous avons plus de 200 prestataires dans le label. L'objectif est que les gens qui accueillent des touristes soient en capacité de faire la promotion du vin d'Ardèche. » Pour Bernard Védovato, maire de Joannas, l'œnotourisme permet d'étendre l'activité à l'après-saison et valoriser le vignoble, qui fait partie du patrimoine ardéchois, comme la châtaigne.

Koem semble satisfait de sa matinée. Il promet de recommander son activité et de repartir avec des bouteilles.

Jusqu'au 30 septembre. Tarifs de 20 à 40 €. Réservations sur les sites internet des offices de tourisme du Val de Ligne, Cévennes Ardèche, Sud-Ardèche Rhône et villages, Pont d'Arc Ardèche, du Rhône aux Gorges de l'Ardèche, Berg et Coiron, Aubenas Vals Antraigues.

Tous droits réservés à l'éditeur