



Dans un paysage spectaculaire, entre gorges vertigineuses entaillées par les cours d'eau et terrasses calcaires, naissent les vins d'Ardèche.

# Vins d'Ardèche: le charme des vignes du bout du monde

Installé sur les contreforts sud-est du Massif central, le vignoble ardéchois, largement en IGP, voit progresser des vigneron inspirés qui n'hésitent pas à sortir des sentiers battus, en proposant des déclinaisons originales de leurs terroirs. Par Roberto Petronio

**A** l'écart de la rive droite du Rhône, sur les contreforts du Massif central, grandissant à l'ombre des prestigieuses appellations communales rhodaniennes, le vignoble ardéchois partage un héritage millénaire et mérite amplement la lumière. La diversité de ses sols, entre gorges vertigineuses entaillées par les cours d'eau et terrasses calcaires, depuis Limony, non loin de Tournon, jusqu'à Saint-Marcel-d'Ardèche, à 30 kilomètres seulement d'Orange, permet la culture d'un grand nombre de cépages. Dans ce coin de France qui a des airs de bout du monde, qui attire les touristes en mal de paysages spectaculaires, le vignoble tient une place non négligeable.

Au pays de la châtaigne, caves coopératives et vigneron indépendants ont su tirer leurs marrons du feu et l'afflux touristique absorbe une bonne partie de la production locale. Petit vin de comptoir, de copain, de pique-nique ou d'un

## De plus en plus de caves particulières émergent

plaisir simple au quotidien, le vin d'Ardèche est de moins en moins complexé. Si les quatorze caves coopératives vinifient 90 % de la production totale, de plus en plus de caves particulières émergent, tel le domaine du Père Léon, créé en 2016. Le gros de la production est vendu, et largement diffusé, sous forme de Bag-in-Box, un contenant qui s'invite même dans les quartiers huppés des grandes villes et jusque dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement parisien, c'est dire !

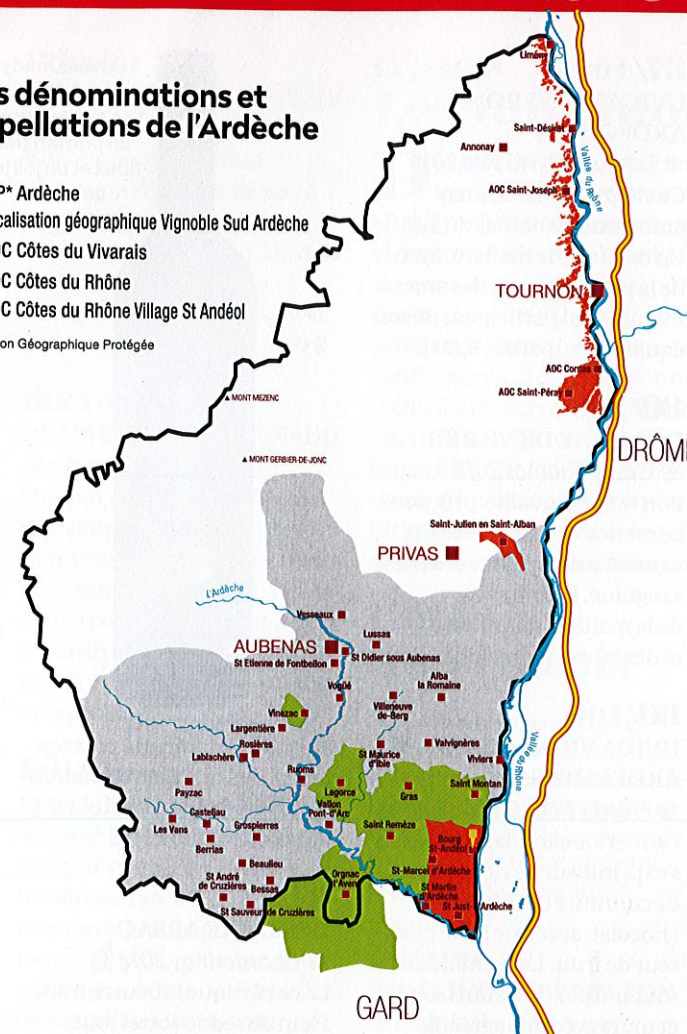
### DES CÉPAGES DIVERSIFIÉS

Notre dégustation porte essentiellement sur les vins en IGP (Indication géographique protégée) mis en bouteilles, les côtes-du-rhône et les côtes-du-rhône-villages présents dans le département, ainsi que les côtes-du-vivaraïs. Sur les 8 500 hectares que couvre le vignoble ardéchois, les vins en IGP occupent à eux seuls 6 800 hectares. Cette catégorie permet

## Les dénominations et appellations de l'Ardèche

- IGP\* Ardèche
- Localisation géographique Vignoble Sud Ardèche
- AOC Côtes du Vivarais
- AOC Côtes du Rhône
- AOC Côtes du Rhône Village St Andréol

\*Indication Géographique Protégée



l'utilisation d'une grande diversité de cépages, allant des classiques syrah et grenache jusqu'au tannat et autre cabernet-sauvignon pour les rouges. Idem pour les blancs, où les cépages rhodaniens côtoient des cépages plus septentrionaux comme le chardonnay et le sauvignon blanc notamment. Raison pour laquelle nous avons classé ces vins d'IGP en deux catégories : les vins d'assemblage et les monocépages.

### UN VENT DE LIBERTÉ

Si nous avons volontairement écarté les crus du nord, plus réputés, (pour Cornas, Saint-Péray et Saint-Joseph, lire l'article d'Olivier Poussier page 56), nous concluons ce tour d'horizon de l'Ardèche des découvertes avec les vins de France. Une catégorie de plus en plus investie par des vigneron talentueux, tel le domaine des Accoles qui, épris de liberté, a voulu s'éloigner des institutions retoquant régulièrement ses vins pour manque de couleur ou esprit trop "nature".

### Conditions de dégustation

155 vins ont été dégustés à l'aveugle par Roberto Petronio dans les locaux d'Ardèche 2000 Vins, l'association des vignerons des vins du sud de l'Ardèche, à Vallon-Pont-d'Arc, en octobre 2020.

## IGP Ardèche

**L**es vins d'Indication géographique protégée Ardèche peuvent se décliner en monocépages ou en vins d'assemblage. En blanc, il existe par exemple des purs sauvignons ou chardonnays, mais aussi des assemblages surprenants tels que grenache et sauvignon, vermentino et roussanne... On dit souvent qu'un cépage s'exprime au mieux dans sa limite nord. Ici, le chardonnay ne manque pas de gourmandise ; le viognier n'aura certes jamais la concentration d'un condrieu, mais il procure un plaisir immédiat grâce à son fruité intense. En rouge, chacun peut aussi jouer avec une large palette de cépages autorisés : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, tannat et malbec, cabernet-sauvignon et merlot. Il existe aussi des rouges en monocépage, grenache et syrah entre autres, et en cépages autochtones, plant de Brunel ou chatus.

### Vins d'assemblage

#### 89/100

**DOMAINE DU CHAPITRE**  
● *Mon Bon Plaisir 2019*  
Composé de grenache, cinsault et syrah, il développe un joli parfum mentholé. On a une attaque douce avec un joli grain de tanin fin. Un vin d'une belle souplesse doté d'un fruit mûr et de l'épaisseur donnant un milieu de bouche confortable. 7 €

#### 89/100

**DOMAINE DU PÈRE LÉON**  
● *Les 2 Bourrus 2019*  
Composé de syrah et grenache, cette cuvée à la robe sombre se montre, derrière une pointe

de réduction, juteuse avec des tanins puissants, riches et gras mais soyeux. Un très joli 2019 équilibré, qui a du fond et un fruit savoureux. 7 €

#### 88/100

**CHÂTEAU LES AMOUREUSES**  
● *Le Liby 2019*  
Cet assemblage de viognier, roussanne et sauvignon offre un parfum évoquant des notes de fruits jaunes bien mûrs. Un vin ample, charnu, équilibré, tout en courbe mais avec une belle énergie. 13,50 €

#### 88/100

**DOMAINE OLIVIER DE SERRES**  
● *Cuncta in Tempore 2019*  
Malgré la pointe de réduction, cette cuvée mi-grenache, mi-cinsault délivre un fruit d'une belle maturité. Un vin tout en nuance et en délicatesse, mais d'une réelle gourmandise. 6,90 €

#### 87/100

**CHÂTEAU LES AMOUREUSES**  
● *Dandy 2019*  
Un assemblage original syrah/marselan/grenache donne à ce vin un parfum très doux qui mêle le fruit noir et une petite note de moka. En bouche, il se montre dense, avec une trame serrée, mais avec un joli jus qui s'étire en longueur sur un fruit frais et croquant. 13,50 €

#### 87/100

**CHÂTEAU LES AMOUREUSES**  
● *Le Liby 2017*  
Ce vin a des senteurs d'encre. Son agréable fruit bien mûr trouve appui sur ses tanins fins. Il semble y avoir une pointe de bois qui est bien supportée par la densité de cette cuvée issue d'un surprenant assemblage de syrah, grenache, malbec et tannat. 13,50 €

**87/100**  
CHÂTEAU LES AMOUREUSES  
● Pulsion 2019

Composé aux trois quarts de sauvignon, complété par de la roussanne, il affiche une robe pâle, un premier nez réduit, mais derrière il s'exprime sur une jolie note de fruit exotique. S'il doit encore se mettre en place, on apprécie son côté droit et épuré. 12,50 €

**87/100**  
DOMAINE DU PÈRE LÉON  
● Les Esclapaires 2018

Une cuvée syrah/merlot de belle facture, à la robe noire, à laquelle la syrah confère pro-

bablement cette note d'encre de seiche mais aussi sa pointe de réduction. Un vin juteux, un rien linéaire, mais avec de la sève et une pointe d'amertume en finale. 7 €

**87/100**  
DOMAINE DU PÈRE LÉON

● Sauvignon grenache 2018  
Une robe soutenue et un nez poudré pour ce vin volumineux, tout en puissance, avec de la chair et de l'épaisseur. Dans son profil s'inscrit cette dualité entre le végétal du sauvignon et la chair du grenache. Un vin surprenant, mais plaisant. 7 €

Domaine du Père Léon, à Vinezac  
**La gourmandise mesurée**



Nathalie a rejoint son père Marc (à d.) et son oncle Éric en 2016.

Les frères Marc (l'aîné) et Éric Soboul ont toujours vendu leurs raisins à la cave coopérative. Mais l'arrivée de la jeune génération a bousculé leurs habitudes et leur perspective. Les deux frères créent leur cave particulière en 2016, année où Nathalie, la fille de Marc, les rejoint. Aidés par un consultant extérieur, ils revendiquent un mode culturel agro-écologique, comme par exemple le fait de mettre en place un couvert végétal dans la vigne, tout en introduisant des traitements en biodynamie. D'après eux, cela permet à chaque terroir de mieux s'exprimer. Leur but : produire des vins gourmands sans trop d'opulence. C'est précisément ce que nous avons adoré dans leurs vins. R. P.

**87/100**  
UVICA VIGNERONS  
ARDÉCHOIS

● Domaine Terra Noé 2019  
Ce viognier/chardonnay embaume les herbes du Sud. Un beau vin de matière, avec de la profondeur et des amers intenses qui participent de son équilibre. Superbe ! 9,80 €

**86/100**  
DOMAINE DE VIGIER

● Cuvée Thomas 2018  
Bon rapport qualité/prix pour ce merlot/cabernet avec sa touche de graphite et sa note sanguine. Joli vin avec de la matière, du volume et des tanins de qualité. 6,80 €

**86/100**  
UVICA VIGNERONS  
ARDÉCHOIS

● Ardèche Notre Culture 2019  
Ce merlot/carignan/marselan s'exprime sur de riches notes de confiture de mûre et de chocolat, avec une belle épaisseur de fruit. L'ensemble est soutenu par des tanins solides et mûrs avec une agréable finale mentholée. 7,20 €

Vins monocépages

**88/100**  
CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS

● Plant de Brunel L'Originel 2017  
Ce pur plant de brunel est issu d'un cépage autochtone, croisement entre le jurançon noir et le grenache. Joli nez expressif, associant fraîcheur et maturité du fruit. Sa bouche offre une trame serrée mais pas dure, bien qu'un brin sèche, et ce malgré une belle texture dans son fruit. 12 €

**87/100**  
CHÂTEAU LES AMOUREUSES

● Grenache 2018  
Un nez intense sanguin et sur le fruit noir. Ce pur grenache



Cuvée Dandy du château Les Amoureuses : un parfum très doux et un joli jus qui s'étire en longueur.

au grain de tanin fin, plus septentrional que méridional, est plein, profond et soyeux avec de la verticalité. 7,90 €

**87/100**  
DOMAINE ARSAC

● Chardonnay 2018  
Le nez évoque le beurre frais. Plein de séduction et tout en rondeur, avec du volume, il doit encore patiner son léger boisé. Patience. 13 €

**87/100**  
DOMAINE DE CASSAGNOLE

● Syrah 2017  
Nez surprenant sur le végétal, le fruit confit et la gelée de cassis. Riche, gras, pour amateur de vins confortables en raison de son caractère charnel et ses tanins bien enrobés. 15 €

**87/100**  
LES TERRIERS

● Viognier 2019  
Ce pur viognier bien mûr flirte avec le fruit confit avant d'évoquer vers une note de fenouil. Malgré sa richesse olfactive, il reste tendu, porté par un joli fruit. 9 €

**86/100**  
DOMAINE DU COLOMBIER

● Réserve Viognier 2019  
Il développe un parfum d'infusion d'herbes, de poire juteuse et de pain d'épices. Volumineux et charnu, au-delà du caractère variétal, il a du poids en bouche, mais avec une finale bien tendue. 8,90 €

**86/100**  
DOMAINE SALEL & RENAUD

● Chatus Syramuse 2019  
Si ce pur chatus se montre un rien simple dans son expression aromatique, on l'apprécie pour son caractère frais. Dense et charpenté, il lorgne plus vers le nord que le sud du Rhône. Il se boira sur trois ou quatre ans sans problème. 9,90 €

**86/100**  
DOMAINE SALEL & RENAUD

● Syrah Jeux Interdits 2018  
Si ce pur syrah est un rien linéaire au nez, avec une note intense de bourgeon de cassis, nous l'apprécions davantage en bouche avec son joli fruit bien équilibré qui ne manque pas d'élégance. 25 €

**86/100**  
DOMAINE DE VIGIER

● Viognier Cuvée Inès 2018  
Joli nez sur l'abricot et le fruit exotique, une aromatique gourmande pour ce pur viognier, relayée par une belle sève en bouche. 7,95 €

**86/100**  
UVICA VIGNERONS  
ARDECHOIS

● Pinot noir Buis d'Als 2019  
Ce 100 % pinot noir en terre d'Ardèche se montre fin au nez malgré une touche végétale. S'il possède une belle mâche, la magie du fruit du pinot semble absente. Il serait intéressant de glisser ce vin dans un concours de sommelier... 6,80 €

Cépages  
**Les autochtones en force**

Dès que l'on prononce les mots "cépages autochtones", les oreilles se dressent, comme si le vin qui en est issu allait être immanquablement authentique. Certains vigneron ardéchois l'ont bien compris, remettant au goût du jour des cépages quasi oubliés, tel le chatus, ou celui découvert en 1982 par René Brunel et qui a pris son nom, le plant de Brunel. Le chatus est robuste et donne de bons rendements. Il est mentionné dès 1599 dans l'ouvrage d'Olivier de Serres *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Plus distancé, le célèbre ampélographe Pierre Galet le qualifiait de "plat" et "commun". Le plant de Brunel est, quant à lui, issu d'un croisement entre le grenache et le jurançon. Il donne des vins chaleureux mais peu acides. R. P.

Côtes  
du Vivarais

Nous sommes à la limite nord des vins du Rhône méridional. Ces rouges sont à la fois solides et friands, plaisants à boire sur la jeunesse de leur fruit, bien que pouvant grandir quelques années.

**90/100**  
DOMAINE DU PÈRE LÉON

● La Paluche 2019  
Il mêle des senteurs de thym, de garrigue et de liqueur de fruit. Composé de syrah et de grenache, intense, avec des tanins fins, il se montre juteux et bien mûr. Un vin riche, mais pas imposant. 18 €

**89/100**  
LES TERRIERS

● De Grès et de Force 2018  
Mi-grenache, mi-syrah, ce vin sombre, plein en bouche, est riche et doté d'une belle chair. Son fruit s'appuie sur un raisin gorgé de soleil. 11 €

**88/100**  
CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS

● Cuvée Simone 2017  
Elle s'exprime sur le fruit noir concentré. Une cuvée mi-grenache, mi-syrah souple, avec

des tanins fins et une belle qualité d'élevage, d'où un fruit de grande qualité. 7 €

**87/100**  
CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS

● 2017  
Ce vin droit, légèrement réduit, possède des tanins fins et un fruit pulpeux en bouche. Malgré une belle maturité, il a conservé quelques tanins accrocheurs. 6 €

Côtes  
du Rhône

Les Côtes du Rhône, qu'ils soient villages ou non, possèdent un supplément de densité et de fond par rapport aux IGP. Le choix des cépages est bien plus restreint. On ne trouve ni tannat ni merlot, par exemple, mais une dominante de grenache, complétée entre autres de syrah et mourvèdre pour les rouges. Les vins sont souvent denses et, quand les raisins sont vendangés à bonne maturité, ils ne manquent pas de générosité. Quant aux blancs, ils se démarquent par leur intensité. Là aussi, des cépages comme le sauvignon ou le chardonnay ne sont pas autorisés, à l'inverse des IGP.

**90/100**  
DOMAINE SALADIN

● Paul 2019  
Composé à 90 % de grenache noir, complété par de la clairette rose, il développe un joli parfum floral et un fruité délicat. Sa texture souple offre un grain de tanin fin et un fruit d'une remarquable pureté. 18 €

**89/100**  
DOMAINE LA PIERRE LAINE

● La Désirée 2018  
Les notes de fruits confits dominantes le rendent un peu mat. En bouche, on apprécie la générosité d'un fruit tout en volume et gourmand. 8 €

**89/100**  
DOMAINE LA PIERRE LAINE

● Léon 2018  
Joliment parfumé. Sa richesse se perçoit à travers ses notes de fruits confits, de prune. Sa bouche juteuse offre des tanins gras et, malgré un caractère solaire, il possède un bel équilibre car il reste digeste. 6,50 €

**89/100**  
DOMAINE LA PIERRE LAINE

● Saint-Andéol 2017  
Malgré une pointe de réduction, cette cuvée mi-grenache, mi-syrah possède beaucoup de charme avec son fruit bien mûr et ses notes de garrigue. Volumineux et souple. 10 €

**89/100**  
DOMAINE SALADIN

● Per El 2019  
Parfum très aromatique entre les épices et une touche de fenouil. Fruit plein en bouche, bien désaltérant grâce à une intense vivacité. Un vin frais au tempérament affirmé. 20 €

**89/100**  
MAS DE LIBIAN

● La Calade 2019  
Composé de mourvèdre et

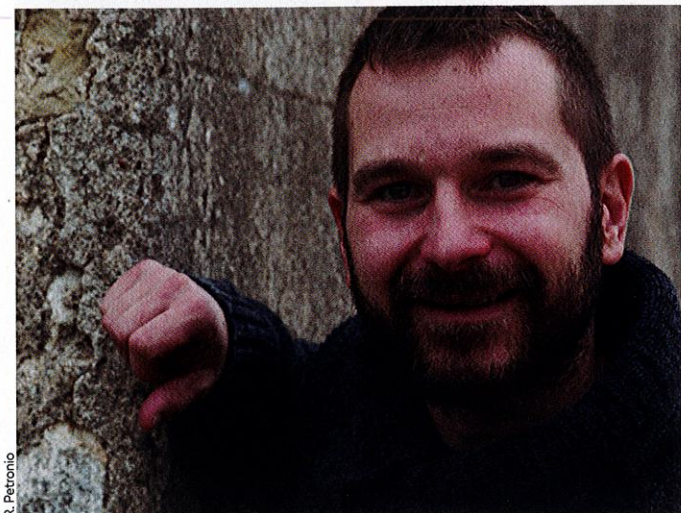
## Les Dégustations Les vins d'Ardèche

syrah, il sent la cerise bien mûre et le thym. Doté d'une belle épaisseur, son fruit se montre onctueux et sapide, avec une agréable allonge tout en fraîcheur. 22 €

### 88/100 CHÂTEAU ROCHECOLOMBE ● 2019

Les 40 % de syrah semblent lui conférer cette note de seiche, tandis que les 60 % de grenache lui apportent une touche chocolatée. Riche, gourmand, ce vin flirte avec une note de pruneau et, malgré une sensation de grande maturité, la fraîcheur reste présente. 7,10 €

### Domaine La Pierre Laine, à Saint-Marcel-d'Ardèche Dans le respect de la nature



Le but de Pierre-Marc Allègre : signer de véritables vins de terroir.

Pierre-Marc Allègre incarne la cinquième génération à la tête d'un domaine qui a toujours vendu la majeure partie de son vin au négoce. Après des études d'ingénieur, ce jeune producteur talentueux intègre la propriété familiale en 2007 avec pour objectif de ne pas utiliser de produit chimique. Durant sa formation, il a en effet découvert, chez des producteurs comme Richard Leroy (Loire) la notion de sol vivant. Pour le moment, seule une petite partie du domaine est vendangée à la main, Pierre-Marc espère rapidement vendanger le tout manuellement afin d'aller plus loin dans sa quête de qualité. Ses vins vinifiés sans soufre nous ont enchantés par leur gourmandise. R. P.

**88/100**  
DOMAINE DE COURON  
● Saint-Andéol 2017  
Nez sauvage mais engageant sur la ronce et le fruit noir. Son attaque suave contraste avec sa texture serrée, au grain de tanin fin. Il trouve son équilibre entre solidité et fraîcheur. 8 €

**88/100**  
DOMAINE LA PIERRE LAINE  
● 2018  
Mi-viognier, mi-clairette blanche, il est marqué par une pointe de réduction. Un blanc riche, onctueux, tout en volume, avec de jolis amers en finale. 6,50 €

**88/100**  
DOMAINE SALADIN  
● Saint-Andéol  
Fan de Lune 2017  
Parfum automnal, déjà évolué. En bouche, il a préservé un bel équilibre entre fraîcheur, densité et vivacité. Un cœur de bouche serré dû certainement au mourvèdre dominant. 20 €

**88/100**  
DOMAINE SALADIN  
● Loi 2018  
Il faudra l'aérer afin qu'il libère son fruit. En bouche, il donne déjà beaucoup de plaisir grâce à un fruit mûr à souhait. 15 €

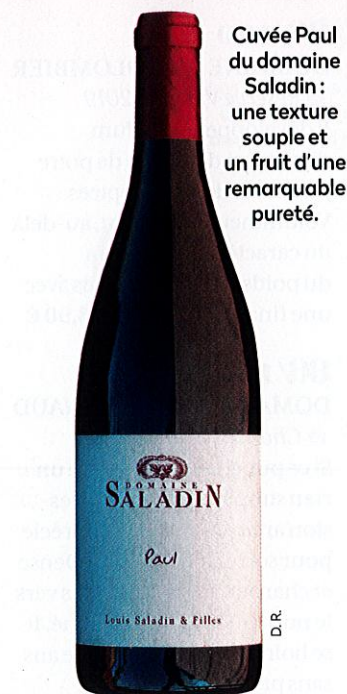
**88/100**  
MAS DE LIBIAN  
● Khayyâm 2019  
Plein et toujours dans ce style musclé propre au domaine, avec un fruit intense et une matière profonde. 15 €

**87/100**  
DOMAINE DU CHAPITRE  
● 2018  
L'assemblage de roussanne majoritaire, clairette rose, bourboulenc et viognier confère au vin ce parfum aux senteurs de poire et d'ananas frais. Un blanc tout en tension, frais mais mûr, qui évolue sur une touche de garrigue. 10,50 €

**87/100**  
MAS DE LIBIAN  
● Bout d'Zan 2019  
Joli jus concentré, avec une réelle fraîcheur de bouche pour cet assemblage grenache/syrah avec de la mâche, qui réclame un plat pour atténuer sa virilité finale. 12 €

### Vin de France

Si cette dénomination concerne le plus souvent des vins bas de gamme, nous avons dégusté en Ardèche les



Cuvée Paul du domaine Saladin : une texture souple et un fruit d'une remarquable pureté.

vins de bons, voire de très bons vigneron, retoqués souvent par manque de couleur ou à cause d'une volatile trop perceptible. D'autres, tels les domaines Saladin ou des Accoles, ont décidé de s'affranchir des contraintes usuelles, tout en maintenant un haut niveau qualitatif ; leurs vins sont étonnants.

**92/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Miocène 2016  
Cette cuvée 81 % grenache, complétée de syrah, présente un nez somptueux, très floral. On est à la limite nord de l'expression du grenache, d'où un fruit mûr mais pas solaire et cette sensation de verticalité apportée par le calcaire du Miocène. Un vin long en bouche en début de vie. 19 €

**92/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Les 4 Faïsses 2018  
Un pur chardonnay produit en plein cœur d'un terroir calcaire plus destiné aux rouges.

Ce vin a un accent méridional avec ses notes d'épices et de cédrat. Un fruit tout en allonge mais avec du poids et une sensation de maturité optimale. Jolie finale sur des amers évoquant le pamplemousse. 15 €

**91/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Chapelle des Accoles 2016  
Un doux mélange de fruits et de fleurs. Une belle colonne vertébrale, avec juste ce qu'il faut d'épaisseur de fruit. Ce vin élégant a besoin de temps pour assouplir sa carrure. 16 €

**91/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Miocène 2015  
D'une réelle gourmandise, avec un parfum à la fois floral et fruité, et une pointe de volatile qui ne plaira pas à tous. Ce vin reste invariablement sur cette épine dorsale que lui confère le calcaire, avec ce rien de carrure due à la présence du carignan, d'où sa fermeté. 19 €

**91/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● L'Inattendu 2016  
Le doux parfum de ce pur et étonnant carignan gris évoque le massépain et le miel d'acacia. Soyeux et volumineux, il révèle en finale de belles notes d'herbes méridionales et d'agrumes confits. 25 €

**91/100**  
DOMAINE LES VIGNEAUX  
● Tandem 2017  
Beau nez gourmand pour ce vin à l'esprit "nature". De la texture, un joli fruit libre, doux, onctueux mais digeste, et un beau toucher de bouche. 9,50 €

**91/100**  
DOMAINE SALADIN  
● Chaveyron 1422 2017  
Ce 95 % grenache, avec une

pointe de syrah et de viognier, embaume l'olive noire, mais aussi la mûre sauvage, suivie d'une touche de violette. Un parfum à la fois méridional et septentrional pour ce vin élégant et soyeux avec de la profondeur mais sans la moindre lourdeur. Superbe. 30 €

**90/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Le Cab' 2018  
Ce pur cabernet laisse parler la fraîcheur végétale du cépage. Droit, avec une gourmandise toute méridionale, une pointe de volatile qui donne un bel élan à son fruit. Une vraie signature vigneronne. 12 €

**90/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Gryphe 2017  
Ce pur carignan est dense, épais, avec de la carrure et des tanins puissants mais enrobés. Pour une viande de caractère. 15 €

**90/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Recto/Verso 2019  
Ce blanc à dominante grenache, complété de clairette, offre une belle expression épicée avec une fine oxydation. Vin vif, gourmand et profond, plein de vie, on sent un raisin mûri à point. Superbe. 14 €

**90/100**  
DOMAINE SALADIN  
● Haut Brissan 2019  
Bien typé Rhône sud de par la maturité de son fruit tout autant que par sa suavité en bouche. Un vin épicé et solaire fort séduisant. 30 €

**89/100**  
DOMAINE DES ACCOLES  
● Le Rendez-vous 2019  
Issu d'une jeune vigne, ce pur grenache déploie une petite note fermentaire, suivie d'une

## Domaine des Accoles, à Alissas Vinificateur engagé, il a rallié le drapeau Vin de France



Olivier et Florence Leriche sont installés depuis onze ans près de Privas.

Après treize ans aux commandes du Clos de l'Arlot, en Côte-d'Or, Olivier Leriche s'installe en Ardèche pour faire son propre vin. Implanté près de Privas, en 2010, il achète avec son épouse Florence des vignes à Saint-Marcel-d'Ardèche, plantées en terrasses (accoles en occitan). Vigneron, vinificateur et éleveur de talent, il élabore des vins d'une rare élégance. Agacé de voir ses vins retoqués aux agréments à cause de leur faible couleur ou, parfois, de leur pointe de volatile, il les étiquette en Vin de France. Adeptes de la biodynamie, de la vinification en grappes entières et du faible sulfitage, il fait partie des gens à suivre en Ardèche. R. P.

toucher florale. Le caractère digeste du fruit est valorisé par un fruit à la fois mûr et frais et des petits tanins fins, avec un élégant toucher de bouche. 12 €

**88/100**  
DOMAINE LA VRILLE  
ET LE PAPILLON  
● Cuvée Z 2018  
Cet assemblage syrah/merlot dénommé Z (comme zéro soufre) offre un doux parfum entre violette et fruit noir. Avec son fruit net, ce vin plein et charpenté a du corps. Deux à trois ans de garde canaliseront sa densité. 15 €

**87/100**  
DOMAINE LA VRILLE  
ET LE PAPILLON  
● La Tribu 2019  
Ce vin sans sulfite et non filtré affiche une certaine virilité et un fruit vif mais juteux et frais. 11,90 €

Les coordonnées des producteurs sur larvf.com