



VOS COMMUNES

VALLON-PONT-D'ARC

Les côtes-du-vivarais veulent gagner en notoriété

Un nouveau logo, une communication plus affirmée, l'appellation d'origine protégée (AOP) qui certifie les vins sud-ardéchois s'offre une nouvelle dynamique.

Un savoir-faire reconnu qui correspond à l'identité du territoire. L'AOP côtes-du-vivarais a été certifiée en 1992 après une création en 1962. Alors qu'est-ce qui pousse aujourd'hui les viticulteurs à mettre en avant des vins appréciés ? Alain Testud, coprésident, l'avoue sans ambages : « Cela vivote. Il faut relancer la dynamique. Nous avons deux axes, la dégustation du vin et pouvoir profiter des sites touristiques autour en développant l'œnotourisme. »

Si le coprésident présente son appellation comme le Petit Poucet d'Inter-Rhône (organisme interprofessionnel qui regroupe toutes les AOC et AOP de la vallée du Rhône), son alter ego Philippe Dry veut « mettre en avant les qualités et la vraie typicité de ce terroir karstique ».

« Sur le sommet de la pyramide »

Ce n'est pas tellement un ha-



Devant le Pont d'Arc, l'appellation d'origine protégée des côtes-du-vivarais est prête pour un nouveau défi. Photo Le DL/S.B.

sard si le Pont d'Arc, qui drainait pas mal de touristes en ce vendredi 18 juin au matin, a été choisi pour annoncer cette nouvelle dynamique. D'abord parce qu'il est la vedette du nouveau logo de l'AOP côtes-du-vivarais, mais aussi parce qu'il est un excellent vecteur pour

ces vins qui ont besoin de gagner en notoriété.

Philippe Dry, également directeur des Vignerons ardéchois, assume ses responsabilités : « Nous sommes sur le sommet de la pyramide des vins ardéchois avec des bouteilles qui peuvent dépasser la barrière

des 10 euros. Nous sommes sur des rendements de 38 hectolitres à l'hectare, ce qui est un atout car le consommateur veut avoir accès à des appellations de niche. Nous démarrons petit mais avec beaucoup d'ambition qualitative. »

Stéphane BLANC

Relancer la production de blanc

Si aujourd'hui le rouge est majoritaire (50 %) devant le rosé (40 %), l'objectif est de créer une production supérieure de blanc sur les neuf communes d'Ardèche (Orgnac-l'Aven, Labastide-de-Virac, Bidon, Saint-Remèze, Lagorce, Gras, Larnas, Saint-Montan et Vinezac) et cinq du Gard (Barjac, Saint-Privat-de-Champclos, Montclus, Issirac et Le Garn). C'est une notion importante en termes d'économie, de ventes, il y a un besoin de rééquilibrer les couleurs pour être présent sur les marchés. Sur cette terre calcaire, plus en altitude (250 mètres) que les traditionnels côtes-du-rhône, qui ne bénéficie pas du stress hydrique grâce à un potentiel de marnes, l'Ardèche possède un terroir emblématique, magique. Qui ne demande qu'à être exploité.