ABC DE L'AOC - CÔTES DU VIVARAIS

CÔTES DU VIVARAIS : LE VIGNOBLE DES GORGES DE L'ARDÈCHE

PAR JEAN-MICHEL BROUARD
Journaliste

Certains lieux, plus que d'autres, donnent à celui qui les arpente le sentiment de la puissance de la nature. Ici, l'Ardèche a patiemment façonné le paysage en créant des à-pics rocheux et des grottes exceptionnelles où des hommes préhistoriques s'étaient installés et qui continuent d'agiter l'imaginaire. C'est ici, entre vallée du Rhône et Cévennes, à 250 mètres d'altitude sur le plateau calcaire des Gras, de part et d'autre de cette rivière créatrice, que s'étend le vignoble des Côtes du Vivarais. Plurimillénaire, il l'est, même si son véritable développement date du Moyen Âge. Les efforts des vignerons pendant des décennies leur ont permis d'obtenir l'AOC en 1999. Sur les 225 hectares en production, le rouge domine les débats avec deux acteurs principaux, syrah et grenache noir (d'où notre sélection exclusivement rouge). Portés par un climat méditerranéen à tendance continentale et un sol caillouteux calcaire, ces deux-là font des merveilles avec des vins dotés d'un magnifique fruité et d'une belle corpulence. Les rosés continuent chaque année de creuser leur sillon et les blancs, nés surtout du grenache blanc de la marsanne et de la clairette, offrent une belle personnalité. Les Côtes du Vivarais sont une porte d'entrée majestueuse dans les Côtes du Rhône méridionales, où le mistral chante dans ces vignes méconnues dont la qualité mérite pourtant qu'on s'y arrête. Sans nul doute, elles représentent l'autre joyau de ce pays, aux côtés de la grotte Chauvet, du Pont d'Arc ou de l'aven d'Orgnac.

Adresses en page Carnet

MAS DE BAGNOLS
Le Secret du Hibou 2018
6 €

Cette cuvée est une invitation gourmande à découvrir les vins des Côtes du Vivarais. Sa robe rubis étincelante annonce des notes de fruits rouges qui s'avèrent particulièrement nettes et précises (fraise, groseille). Un sentiment de délicatesse immédiat qui se retrouve en bouche. Point d'exubérance mais un équilibre fruité charmeur associé à une matière ronde, fraîche et souple qui égaye les papilles sans jamais les alourdir. L'élevage de 11 mois en fûts de chêne est parfaitement intégré. Cet assemblage de syrah et grenache est facile d'accès, dynamique comme le jeune Louis de Moerloose, qui a vaillamment repris les rênes de ce domaine en 2018.

DOMAINE NOTRE-DAME DE COUSIGNAC
2018
8,90 €

À n'en pas douter, la petite chapelle sur le domaine a veillé avec bienveillance sur cette nouvelle cuvée sans sulfites ajoutés. Syrah (80 %) et grenache se lancent dans une conversation des plus intéressantes, où les fruits rouges, la rose ancienne et les épices écrivent une belle histoire. Le toucher de bouche est suave et la matière sincère et contenue. Ouvert, floral et doté de fins amers, ce vin réellement friand n'est pas dénué de caractère. Ses tanins titillent un peu plus sur la finale mais sans aucun excès. Un sentiment joyeux accompagne la finale qui possède une belle rémanence aromatique. Friand et réjouissant !

DOMAINE DES TERRIERS LE CLOS
Un air de Serine 2018
18,50 €

Bien malin celui qui pourrait situer à l'aveugle ce vin dans ce beau pays d'Ardèche ! Cet assemblage de serine (très proche parent de la syrah) et de syrah, vinifié en cuve de béton et élevé 12 mois en demi-muids, est de bien belle facture. Profondeur des fruits noirs bien expressifs au nez et élégance des notes de salaison qui les accompagnent. La bouche est d'une attaque particulièrement soyeuse et offre une trame tannique caressante. De la mâche, ce vin en a, et il s'acoquine d'une tendre acidité bien fondue. De la densité, oui, mais sans lourdeur. On retient ici le grain fin de ce vin qui conserve une étonnante fraîcheur en bouche et rappelle quelques voisins plus septentrionaux.

Tous droits réservés à l'éditeur