



En Ardèche, le « petit vin » a bien grandi

REPORTAGE | Dynamique, pariant sur l'œnotourisme, le sud de la région offre des pépites méconnues

SUD DE L'ARDÈCHE - *envoyé spécial*

La température est parfaite, 12 °C. Le taux d'humidité proche de 100 % – impressionnant. Nous sommes au fond de l'aven d'Orgnac, une grotte extraordinaire de l'Ardèche découverte en 1935 : 100 millions d'années d'histoire géologique, 121 mètres de profondeur et 700 marches à descendre pour découvrir les majestueuses draperies, stalactites et stalagmites, qui ornent les cavités et les galeries. Idéal pour conserver le vin. Le goûter, aussi.

Par exemple le « Grand Aven » 2016, syrah et grenache, dont les tanins sont restés rugueux, preuve en bouche que les 15 000 bouteilles entreposées ici par les Vignerons ardéchois – groupement de quatorze caves coopératives du Sud Ardèche – profitent d'un ralentissement du vieillissement et d'une fraîcheur maintenue. Le « Terra Helvorum »

2015, syrah uniquement, est, lui, long en bouche, bien équilibré avec des arômes de fruits noirs un peu confits, de la réglisse et une finale superbe. Ce moment, rare, est offert par la « visite œnologique » (19,50 euros), qui permet de goûter trois cuvées à 50 mètres sous terre.

Cette dégustation dans les profondeurs est un exemple parfait du mariage entre le tourisme, moteur économique du département, et le dynamisme du vignoble du Sud Ardèche, soit les vignes qui se situent en dessous de Privas et d'Aubenas. Un peu plus de 8 000 hectares et plus d'un millier de vignerons et vigneronnes qui ne demandent qu'à mettre en lumière leur production. Un vignoble qui peut aussi revendiquer 2 000 ans d'histoire.

Car l'Ardèche, rattachée à la région viticole de la vallée du Rhône, souffrirait d'un léger complexe, à l'ombre des appellations prestigieuses qui jalonnent le fleuve, des côte-rôtie et condrieu au nord, en passant par saint-joseph, cornas,



crozes-hermitage et hermitage, jusqu'aux gigondas, vacqueyras ou encore châteauneuf-du-pape.

Pourtant, les vignobles du Sud Ardèche, plantés sur les calcaires du Vivarais, les grès des Cévennes ou les sols volcaniques du massif du Coiron, offrent de fort beaux vins. Quatre communes se situent dans l'aire d'appellation des « côtes-du-rhône villages » et le sud du département bénéficie de l'indica-



tion géographique protégée (IGP) « Ardèche », et de l'appellation d'origine protégée (AOP) « côtes-du-vivarais ». « On n'existera vraiment qu'en développant l'image ardéchoise, plus qu'en nous rattachant à la vallée du Rhône, avance Philippe Dry, directeur général des Vignerons ardéchois. On dit souvent qu'on est "la Corse du continent". On a une identité forte, avec des cépages comme le viognier. »

Gros effort collectif

Le sud du département bénéficie d'une grande variété de cépages. En rouge, la syrah bien sûr, incontournable dans la vallée du Rhône, et puis les grenache, merlot, cabernet-sauvignon, cinsault... En blanc, le viognier, arômes de fruits jaunes, abricot et pêche, de fleurs blanches et même de miel, mais aussi grenache blanc, sauvignon, marsanne, etc. Sans oublier le chardonnay, que le renommé négociant bourguignon Louis Latour a introduit en Ardèche en 1980.

A Alba-la-Romaine, l'imposant chai permet de vinifier environ 300 hectares de chardonnay. Il est le fruit d'un partenariat entre Louis Latour et des vignerons réunis sous la bannière des Vignerons ardéchois. « C'est un mariage extraordinaire », explique Alain Berthon, directeur de Latour Ardèche, qui, à 65 ans, cède sa place à Marion Bosquet, 35 ans. Le résultat est séduisant : les chardonnays ardéchois offrent des arômes complexes et, surtout, affichent des potentiels de garde. « On est dans le jardin des fleurs, avec de la rondeur, de la souplesse en bouche », commente Marion

Bosquet à propos d'un « Grand Ardèche » 2018. Le 2012, lui, offre une bouche élégamment miellée. Et les prix de ces cuvées tranchent avec ceux des flacons bourguignons : 12 euros pour la plus onéreuse. Comme on peut le constater en découvrant la bonne centaine de cuvées vendues par les Vignerons ardéchois dans leur magasin de Ruoms, la plupart des vins du Sud Ardèche dépassent rarement les 10 euros. Dans les caves particulières, les tarifs ne sont guère plus élevés.

La plupart des vins du sud de l'Ardèche dépassent rarement les 10 euros

Audrey Biscarat, 34 ans, a repris en 2015 le domaine familial de Cassagnole (23 hectares), à Casteljau, proposant trois jolies gammes, souvent sous les 9 euros. Bas prix, donc, mais notoriété grandissante. « Quand, petite, j'allais sur les salons avec mon père, les vins d'Ardèche faisaient rire, raconte la vigneronne. Le département a une image très positive aujourd'hui. »

Jean Ferrat, Ardéchois d'adoption qui s'était installé en 1973 dans une ferme d'Antraigues-sur-Volane, jusqu'à sa mort en 2010, chantait l'« horrible piquette » qui « faisait des centaines à ne plus savoir qu'en faire, s'il ne vous tournait pas la tête » dans *La Montagne*, son succès monstre de 1964. L'expression n'a pas fait que du bien au vin de la région et il a fallu un gros effort collectif pour redorer son blason et, surtout, pour en améliorer la qualité. « Si on ne l'avait pas fait, on serait resté à la rue, d'autant que les autres appellations de la vallée du Rhône ont élevé le niveau », reconnaît Cécile Dumarcher, qui, avec son mari Claude et leur fils Vitalys, s'occupe du domaine le Clos de l'Abbé Dubois (27 hectares), à Saint-Remèze.

Cette dernière vinifie un cépage rare, découvert en 1982 par le pépiniériste ardéchois Léon Brunel, d'où son nom de plant de Brunel. C'est un mariage naturel d'un grenache et d'un jurançon noir. La cuvée qui en est issue, « l'Originel », est étonnante (12 euros le 2017), avec des arômes de violettes et de fruits noirs. C'est du reste une particularité du vignoble ardéchois que d'afficher des cépages introuvables ailleurs. Tel

le chatus, cité dès 1599 par Olivier de Serres, célèbre agronome de la région, qui avait disparu. « Je suis fière d'en avoir replanté un hectare, c'est un superbe cépage, avec de beaux tanins et des arômes de fruits noirs et rouges », dit Claire Mercier, 43 ans, qui cultive 15 hectares à Chassiers et livre ses raisins à la coopérative La Cévenole. Dans le Sud Ardèche, ces caves coopératives représentent 85% des volumes – un des taux les plus élevés de France. Indépendants ou en coopératives, tous les vignerons jouent à fond la carte du terroir, profitant d'un tourisme culturel, historique, mais aussi sportif (randonnées, descentes des gorges de l'Ardèche, etc.).

Dans sa demeure familiale, transformée en un merveilleux hôtel – ouvert début juillet –, à Vallon-Pont-d'Arc, au cœur des gorges et du tsunami touristique, Ludovic Walbaum, 56 ans, a compris l'enjeu. Son équation est simple : des vins de qualité, le calme du domaine et des offres œnotouristiques variées (« dégustation perchée » dans un arbre, « vélœnologie », « wine yoga » ou encore « descente vigneronne », une balade au fil de l'Ardèche avec pique-nique et dégustation). « Nous avons les plus vieux artistes de l'humanité à la grotte Chauvet, 36 000 ans d'histoire, et je désire faire venir l'art contemporain. Je veux que les gens passent du temps, ne pas me contenter d'une vente directe et rapide », revendique le patron du domaine familial (sept générations) et président des Vignerons indépendants d'Ardèche.

Nouveau domaine bio

Dans le Sud Ardèche, les cepages charment de vert des paysages souvent secs. Au grand étonnement des touristes, surpris de voir autant de vignes. « Et comme ils ont souvent en tête l'image du "petit vin ardéchois", ils s'intéressent à notre production », avance Delphine Corvée, qui tient le domaine de Peyre Brune (18 hectares) avec Régis Quentin à Beaulieu, à la limite des Cévennes.

Le « petit vin » est devenu grand. Et cette nouvelle histoire ne fait que commencer. Les Vignerons ardéchois inaugurent un nouveau domaine le 10 septembre : Terra Noé, une vingtaine d'hectares en bio, refuge de la Ligue pour la protection des oiseaux, qui, grâce à un financement participatif (1,5 million d'euros et 733 sociétaires particuliers), va permettre d'expérimenter de nouveaux cépages, aux côtés des traditionnels, pour mieux répondre aux enjeux du défi climatique. Un témoignage supplémentaire de la nouvelle passion ardéchoise. ■

RÉMI BARROUX

POUR DÉGUSTER

Domaine de Peyre Brune,
Beaulieu, 04.75.39.29.01

Chai Louis Latour, Alba-la-Romaine, 04.75.52.45.66

Clos de l'Abbé Dubois,
Saint-Remèze, 04.75.98.98.44

Domaine Walbaum, Vallon-Pont-d'Arc, 04.75.88.01.70

Domaine de Cassagnole, Berrias-et-Casteljau, 04.75.39.04.05

Domaine Coulange, Bourg-Saint-Andéol, 04.75.54.56.26

Domaine Terra Noé,
Roche-colombe, 04.75.39.48.19

Cave La Cévenole,
Rosières, 04.75.39.90.88

Vignerons ardéchois,
Ruoms, 04.75.39.98.00