



ACTEURS ÉCONOMIQUES



VITI-VINICULTURE

Le domaine Terra Noé officiellement inauguré



ARDÈCHE - Rochechoulombe

Dans une démarche de sauvegarde du patrimoine viticole, les Vignerons Ardéchois ont acheté en mode participatif via une SCIC, un domaine rebaptisé Terra Noé. Situé aux confins de trois communes ardéchoises, ce domaine de 25 hectares est destiné à produire exclusivement du vin bio aux trois couleurs mais aussi à accueillir des touristes. Il a officiellement été inauguré vendredi dernier à l'issue de travaux engagés en mars 2020.

Un bateau au milieu d'un océan de vignes: c'est ainsi que les Vignerons Ardéchois qualifient leur nouveau domaine viticole en cours de conversion bio baptisé Terra Noé. Une image qui aura sans doute inspiré le choix du nouveau nom - Terra Noé - de ce domaine de la famille Gascon, qui ne trouvait pas de repreneur suite à un départ à la retraite. Tel l'Arche de Noé - à l'origine de la biodiversité sur Terre selon la Bible - ce domaine a également pour vocation de préserver la biodiversité du vignoble ardéchois.

Une acquisition rendue possible grâce au financement participatif

Inquiets de voir disparaître ou s'appauvrir le patrimoine viti-vinicole du sud de l'Ardèche, l'Union des Vignerons Ardéchois s'est lancée dans une démarche inédite afin de préserver son vignoble et installer de nouveaux vignerons dans de bonnes conditions. Elle a pour cela créé une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) qui à ce jour, est



La SCIC Ardèche Vignobles regroupe aujourd'hui plus de 600 sociétaires, propriétaires de ce domaine de 25 ha situé au carrefour de 3 communes ardéchoises : Rochechoulombe, Saint Germain et Vogüé. (Crédit photo : JF Arnaud).

parvenue à fédérer plus de 600 sociétaires. Les sociétaires - à 40 % des Ardéchois, à 60 % des Rhônalpins - reçoivent 5 % de la production du domaine par an, dont le potentiel, à terme, atteindra 150 000 à 200 000 bouteilles.

Lancés en mars 2020 et terminés fin août 2021, les travaux réalisés ont permis la construction d'une nouvelle cuverie de 230 m². Située à l'entrée du Domaine, elle lui offre ainsi un visage nouveau en apportant une touche de modernité à cette propriété du XIX^{ème} siècle.

Cette nouvelle cuverie comprend un local de réception des raisins et de pressurage avec un matériel de pointe (un fouloir, une table de tri et deux pressoirs) pour trier la récolte et la transporter dans les cuves en respectant au mieux la qualité du raisin. Elle comprend également

une cuverie semi-enterrée pour acheminer les jus par gravité dans 24 cuves en inox.

Destiné à entreposer le matériel nécessaire au travail de la vigne, un nouvel hangar viticole de 170 m² a également été aménagé.

Quant à l'ancien cuvage du domaine, il a été complètement repensé et héberge, désormais une salle de dégustation et de réception pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes, lesquelles pourront bénéficier d'un panorama exceptionnel sur le village de sauveplantade et sur son église classée mais aussi sur le vignoble travaillé en agriculture biologique et sur les montagnes des Cévennes qui se dessinent à l'horizon.

Frédéric Rolland

