A la découverte des vins d'Ardèche

L'Ardèche est une grande région viticole en France qui produit depuis l'époque Romaine. Dans les années 1900, il y avait un peu plus de 25.000 hectares de vignes, avec des vignerons regroupés le plus souvent en cave coopérative.

Depuis les années 60, de gros travaux ont été entrepris dans les vignes pour produire à partir de cépages de qualités, des vins plus représentatifs du terroir, et maintenant le vignoble représente à peine plus de 8 hectares de vignes pour 1.000 vignerons et à réussi à se démarquer avec 4 appellations reconnues que sont l'IGP Ardèche, l'AOP Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village et l'AOP Côtes du Vivrais.

De nombreux cépages sont représentés en Ardèche, on peut donc déguster aussi bien des vins blancs, rosés ou rouge. Voici les deux vins découverts dernièrement dans l'Appellation **Vins d'Ardèche** .

Domaine Notre Dame de Cousignac
Parcelle Sud Rouge Bio 2020

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le **Domaine Notre Dame de Cousignac** est une propriété familiale sur un coteau. Ils produisent du vin depuis 7 générations sans pesticides et ont eu le label Bio en 2007.

Parcelle Sud est un vin rouge en AOP Côtes du Rhône, composé de 80 % de Grenache et 20 % de Syrah, qui a été réalisé sans aucun sulfite, de la récolte à la mise en bouteille.

iframe : redir.opoint.com
On est sur un vin ultra gourmand, avec un nez presque entêtant de fruits rouges, de fleurs blanches et de poivre. C'est un vin parfait pour accompagner un apéritif dînatoire ou nos recettes d'automne comme des pâtes aux champignons, une viande grillée, ou une pissaladière aux oignons.

Je l'ai adoré, il est plein d'arômes, frais et gourmand. Un vin typique que je vais chercher à racheter ! Côté tarifs on est sur une bouteille à 11,5 euros, que l'on trouve chez les cavistes ou en vente directe auprès du producteur.

Vignerons Ardéchois
Sélections Parcellaires Amandier

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Quand je pense vins blancs d'Ardèche, je bloque sur le Viognier que j'adore. Et pourtant il y a d'autres vins à découvrir ! Ici on est sur un Chardonnay, un cépage qui ici donne un vin d'une jolie couleur jaune pâle, avec un nez vanillé, toasté et un vin rond, très agréable à déguster.

Je l'ai servi sur des tourtes de champignons et volaille, c'était extra ! Ma recette arrive très vite d'ailleurs.

iframe : redir.opoint.com
Ce vin est vendu moins de 10 euros la bouteille, vous pouvez le trouver sur le site des **Vignerons Ardéchois** .

Tous droits réservés à l'éditeur