



## La sélection oenotouristique



### Balade terroir au cœur des vignes en vélo électrique

Cette balade à vélo électrique permet de parcourir les vignobles des côtes du Rhône (et du Vivarais) de manière ludique et sans effort. Tout au long de l'itinéraire, un guide distille au promeneur des informations sur le terroir, la géologie des sols ou les cépages locaux. De quoi mettre l'eau à la bouche avant le retour au caveau ! Car après avoir parcouru et traversé les vignes, la balade se termine par un temps de dégustation de vins, sublimés par les explications d'un vigneron aussi passionné que passionnant. Possibilité de restauration sur place à la table du vigneron, sur réservation. Durée : 3h

A noter : il existe plusieurs escapades VÉLOenologie :

- Rdv à Bourg-Saint-Andéol pour un départ le lundi à 9h.
- Rdv à Saint-Martin-d'Ardèche pour un départ le jeudi à 9h.

Tarifs : Randonnée terroir (vélo, guide et dégustation) : à partir de 45€

All Vélo - 4B Place Julien Rigaud  
07700 Bourg-Saint-Andéol  
Tél. : 06 80 28 50 17  
www.allvelo.fr

CONTACT PRESSE  
ROUGE GRANIT - LAURENT COURTIAL

Anne-Sophie Cauchy - ascauchy@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52  
Manon Maisonnas - mmaisonnas@rouge-granit.fr - 07 77 14 73 68



### Les gorges de l'Ardèche, version pédestre !

Vivre les gorges de l'Ardèche d'en haut, c'est vivifiant. Les parcourir au creux du canyon, tout autant ! D'une longueur de 22 kms, le sentier historique des Gorges de l'Ardèche relie Châmes, près de Vallon-Pont-d'Arc, à Saint-Martin-d'Ardèche situé à la fin des Gorges. Il emmène les randonneurs à la découverte d'une variété de paysages insoupçonnée, abritant une nature préservée. La randonnée comprend deux parties. Le sentier en amont en Gorges, qu'on pourrait qualifier de balade sportive, est d'une longueur de 10 kms. Il part du Pont du Tiourre, et s'arrête au Bivouac de Gournier.

Note : Le niveau d'eau est à vérifier avant de partir.

Deuxième partie : le sentier en aval des Gorges, de la barrière de Gournier à Saint-Martin-d'Ardèche. Plus difficile, il comprend des mains courantes, des échelles, des passages à flancs de falaise et des cheminées à traverser (sur 12 km). Cet itinéraire pédestre donne le temps d'observer la nature protégée : chouettes, castors, martin-pêcheurs et même quelques espèces de rapaces. Chacun est libre de s'arrêter quand il veut, pour s'abriter du soleil dans un abri sous roche à l'heure de la sieste ou se baigner dans les eaux claires et fraîches. Le rocher d'Autridge, la cathédrale, le cirque de la Madeleine, les dalles Richemales ou de la boucle de Louby sont autant de paysages grandioses à traverser.

Note : randonnée à réserver aux randonneurs entraînés, mais elle vaut l'effort !

#### Informations :

Office de tourisme du Rhône aux gorges de l'Ardèche  
Place du Champ de Mars - 07700 Bourg-Saint-Andéol  
Tél. : 04 75 54 54 20 - www.rhone-gorges-ardeche.com

### Déguster un banquet médiéval au Palais des Evêques

Résidence des évêques de Viviers du 13<sup>ème</sup> au 18<sup>ème</sup> siècle, ce magnifique édifice classé dans son intégralité est construit sur une cour fermée. Son imposante façade avec terrasse donne une vue unique sur le Rhône. Le bâtiment a été rénové depuis l'an 2000 par une association, dans le respect de l'identité du lieu et de son histoire. Ancienne demeure seigneuriale du 12<sup>ème</sup> siècle, les Seigneurs et Evêques de Viviers s'y succèdent au cours des siècles, le transformant au fil des modes et de leurs besoins. Guillaume de Poitier, Jean de Montchenu, Claude de Tournon ou encore Louis de Suze l'ont particulièrement remodelé.

En grande partie restauré et meublé, il renferme d'exceptionnelles salles de banquets du 15<sup>ème</sup> siècle avec un ensemble unique de cuisines. Pour faire vivre ce lieu historique, des banquets médiévaux y sont organisés. Le nombre de convives doit être de 25 personnes minimum. Comme à l'époque seigneuriale, les repas se tiennent à la bougie, les cheminées flamboient et le service est réalisé en costumes d'époque. Les menus sont préparés selon des recettes du 15<sup>ème</sup> siècle, avec des produits frais du terroir local. Une expérience culinaire hors du temps dans un lieu chargé d'histoire. Tarifs : de 60 à 95€.

#### Informations :

Palais des Evêques - 16 Rue Poterne - BP32 - 07700 Bourg-Saint-Andéol  
Tél. : 04 75 54 41 76 - www.palais-des-eveques.fr

Les Vins  
d'Ardèche

IGP ARDÈCHE

AOP CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SAINT ANDÉOL

AOP CÔTES DU VIVARAIS

# Les 4 Vignobles du Sud-Ardèche

## 4 VIGNOBLES EN TERRITOIRE SUD-ARDÉCHOIS

Les dénominations des vins d'Ardèche se déploient dans la partie méridionale du département éponyme. Elles sont au nombre de 4 : IGP Ardèche, AOP Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Ce vignoble ardéchois couvre aujourd'hui près de 8 500 hectares dans des paysages spectaculaires et variés, entre les gorges calcaires de l'Ardèche au Sud, les Cévennes à l'Ouest, et la vallée du Rhône à l'Est. La diversité géologique des terres plantées s'accompagne d'une richesse des cépages sélectionnés par les hommes qui travaillent les vignes sud ardéchoises, afin de répondre au mieux aux expressions de chaque terroir.

Les Vins d'Ardèche offrent une expression décomplexée des terroirs viticoles sud ardéchois. Ce vignoble sudiste bénéficie d'une histoire et d'une culture millénaire de la vigne et met en lumière une terre de contrastes géologiques, entre galets roulés, sols volcaniques, calcaires et grès. Les paysages viticoles évoluent ici au cœur d'une nature préservée, entre lavandes, pins, oliviers et châtaigniers.

### 4 DÉNOMINATIONS REGROUPÉES SOUS UNE MÊME IDENTITÉ : LES VINS D'ARDÈCHE

**IGP Ardèche (6 800 hectares) :** c'est elle qui représente 90% de la production des vins d'Ardèche. Elle est produite sur l'ensemble du département, une mention complémentaire Coteaux de l'Ardèche peut être apposée sur la production de 150 communes du Sud de l'Ardèche. Première production IGP de la région, elle représente l'identité multiple des terroirs du sud. Vin de cépage ou d'assemblage, l'IGP laisse une grande liberté d'expression aux vignerons du territoire, plus créatifs et audacieux par nature. Ils disposent d'une palette d'une centaine de cépages qui leur permet de produire des vins de cépage ou d'assemblage sur les trois couleurs. En rouge et rosé, les principaux cépages sont le Merlot, la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Gamay. Pour les blancs, le Viognier, le Chardonnay et le Sauvignon sont les plus utilisés.

**AOP Côtes du Rhône (1 200 hectares) :** l'appellation serpente le long des berges du Rhône, de Vienne à Avignon, et traverse 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse). Les vignes sont implantées sur les coteaux et terrasses anciennes qui occupent la zone de confluence entre la rivière Ardèche et le Rhône. Ces sols qui surplombent le Rhône sont constitués d'alluvions

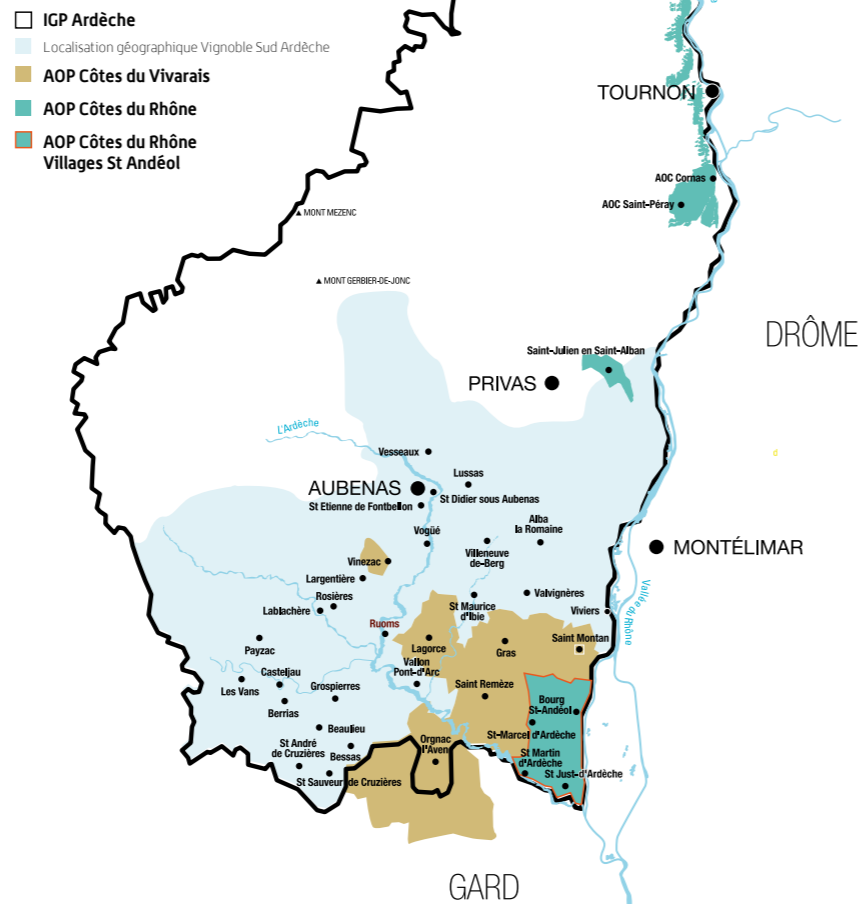
caillouteuses réparties en deux catégories majeures : les galets rhodaniens qui produisent des vins rouges de garde et les terres douces de loess, d'une belle couleur ocre, qui apporteront un caractère plus léger aux vins produits. 13 cépages sont cultivés pour l'AOP.

**AOP Côtes du Rhône Villages Saint Andéol : ce cru des Côtes du Rhône (100 hectares) produit uniquement des vins rouges. Elle a obtenu la reconnaissance de son terroir atypique (argilo-calcaire recouvert de galets roux et violacés) en 2017. 4 communes ardéchoises sont concernées par l'aire d'appellation : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint Martin d'Ardèche et Bourg Saint Andéol.**

**AOP Côtes du Vivarais (250 hectares) :** le vignoble se déploie ici sur le territoire calcaire et vertigineux des gorges de l'Ardèche, des grottes et avens, sur le plateau des Gras, entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il est produit sur 9 communes en Ardèche et 5 dans le Gard. Il est bercé par le climat méditerranéen et pousse au milieu des oliviers et des chênes verts. La vigne s'épanouit sur des terrains karstiques riches en pierrailles et calcaires marneux. C'est le territoire de trésors géologiques souterrains, entre grottes, avens et sources résurgentes. 9 cépages sont cultivés sur l'AOP.

# Histoire de cépages

Vignoble historique planté il y a plus de 2000 ans, bien avant la conquête romaine, il devra attendre le Moyen-Âge pour connaître la notoriété méritée, et ce grâce à Olivier de Serres, illustre agronome français précurseur de l'agriculture moderne. Jusqu'au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la production d'Ardèche méridionale ne possède qu'une appellation, celle des Côtes du Rhône. L'essentiel des vins produits l'étaient en qualité de vins ordinaires. Dans les années 60, une poignée d'hommes apportera un nouvel élan culturel entraînant un changement complet des méthodes et la reconversion du vignoble. On arrache alors les plants hybrides pour replanter selon les terroirs des cépages nobles comme le Grenache, le Cinsault, la Syrah, le Gamay ou le Merlot. La richesse et la diversité du territoire permettent à une multitude de cépages de s'épanouir et de produire des rouges solaires et généreux, des blancs riches et frais et des rosés complexes et fruités.



## Cépages principaux du Sud Ardèche

### Rouges

Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Gamay, Mourvèdre, Cinsault.  
Et 2 cépages autochtones : le Chatus et le Plan Brunel

### Rosé

Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet sauvignon, Merlot.

### Blancs

Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Clairette.

## Quelques chiffres

4 dénominations : 1 IGP / 3 AOP

Superficie : 8 500 hectares

Acteurs :

18 caves coopératives

(dont une union)

58 caves particulières

1 000 vignerons

Production :

50 % Rouge

35 % Rosé

15 % Blanc



# AOP Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol : Le feu

## L'appellation aux sols couleur de feu

### AUX ORIGINES

Cette appellation du sud Ardèche doit son nom au village éponyme, autrefois appelé « Bergoïata », de par sa position élevée sur un rocher dominant le Rhône. Son nom actuel remonte au 15<sup>ème</sup> siècle et fait écho à la mémoire d'Andéol, premier martyr local. Aujourd'hui encore, le village de Bourg Saint-Andéol regorge de nombreux monuments historiques et religieux. Chapelles, églises et le Palais des Evêques de Viviers démontrent la forte présence de Saints locaux. On y retrouve les traces de la culture de la vigne dès l'Antiquité. Des preuves d'une occupation romaine importante dans la plaine viticole d'Alba la Romaine, ont été mises à jour par des archéologues. Une fabrique d'amphores a également été découverte à Saint Just d'Ardèche, une des 4 communes de l'aire d'appellation. Elles étaient utilisées pour le transport des vins de la région vers Rome, où le nectar de Bourg Saint-Andéol étaient déjà apprécié. Après ce passé riche, c'est en 2017 que l'INAO décide de distinguer les vins du village Saint-Andéol en reconnaissant une nouvelle appellation portant son nom : « l'AOP Côtes-du-Rhône Villages Saint-Andéol ».

### LE ROUGE, COULEUR DE L'APPELLATION

Qu'il s'agisse des terres sur lesquelles le vignoble a été implanté, ou de la couleur unique des vins que produit l'appellation, le rouge est partout. Les sols colorés de l'appellation tirent leur teinte d'argiles rouges riches en fer, recouverts de galets roux et violacés, qui confèrent aux paysages de l'appellation une teinte « feu » unique. Les vins élaborés par les vignerons de cette « jeune » AOP (2017) sont exclusivement des vins rouges issus des cépages principaux : grenache (40% minimum), syrah (25% minimum), et/ou mourvèdre. Les autres cépages ne sont autorisés qu'à hauteur de 20% maximum. Le territoire de l'AOP prend place autour de 4 communes aux portes Sud des Gorges de l'Ardèche qui sont : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint-Martin d'Ardèche et Bourg-Saint-Andéol.

### Palettes aromatiques et nuances de rouges :

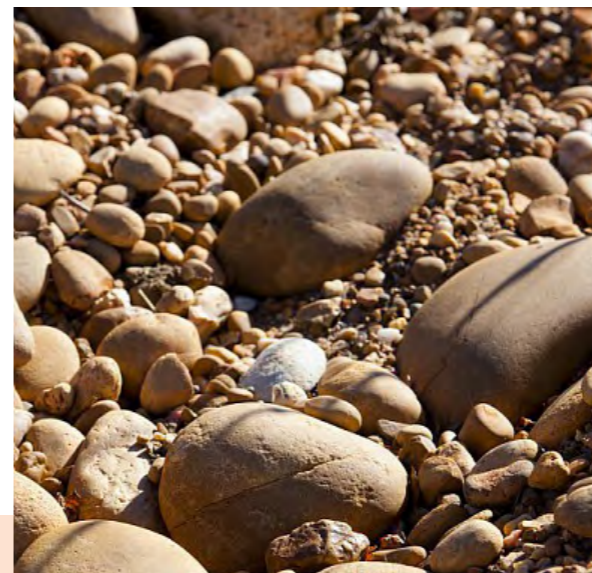
**Le Grenache :** garrigue, fruits rouges mûrs

**La Syrah :** baies sauvages, réglisse, violette, épices

**Le Mourvèdre :** fruits secs, écorces de liège

### CÔTES DU RHÔNE VILLAGES : LA RECONNAISSANCE DES TERROIRS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Cette appellation dans l'appellation est une belle reconnaissance des terroirs variés qui composent les vignobles rhodaniens. Obtenue en 2017 pour l'AOP Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol, elle est la dernière à rejoindre les 14 autres AOP communales. Chaque village reconnu via l'AOP possède une personnalité propre à son terroir. Ceux de Saint-Andéol sont liés à ses sols rouges, d'argiles et de galets. Ils sont cultivés en cépages rouges uniquement. Les vins produits localement sont empreints d'une belle rondeur, de tanins fondus et d'un bel équilibre. On y retrouve les fruits mûrs et la garrigue environnante. La restructuration du vignoble est ici aussi une réussite. Excellent rapport qualité/prix, cette famille de vins fait la part belle à de jolies créations vinicoles.



## L'AOP en bref

**Naissance :** 2017

**Couleur :** 100% rouge

**Superficie de production :** 49 hectares

**Rendement moyen :** 35 hl/ha

**Production totale :** 1 717 hectolitres

**Géographie :** 4 communes : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint-Martin d'Ardèche et Bourg-Saint-Andéol.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

**Rouges :** Grenache, Syrah, Mourvèdre