



La sélection oenotouristique

Randonnée panoramique à la Dent de Rez

La Dent de Rez est le point culminant de la basse Ardèche. Du haut de ses 719 mètres, ce promontoire calcaire offre un panorama étonnant sur le plateau des Gras, les Cévennes, le mont Lozère, les Baronnies, le Mont Ventoux et les dentelles de Montmirail. Une randonnée propose la découverte de ce petit massif situé à une vingtaine de kilomètres au nord des Gorges de l'Ardèche, à quelques pas de la commune de Saint-Remèze. Encore peu connu, ce point de vue est riche de nature et d'histoire et offre à la vue de grands espaces. Un petit sentier (balisé jaune et blanc) sinue dans la garrigue pour observer toutes les espèces de flore sèche. Ce massif est une zone protégée de biotope. Par beau temps, la vue porte jusqu'aux sommets alpins.

Informations :

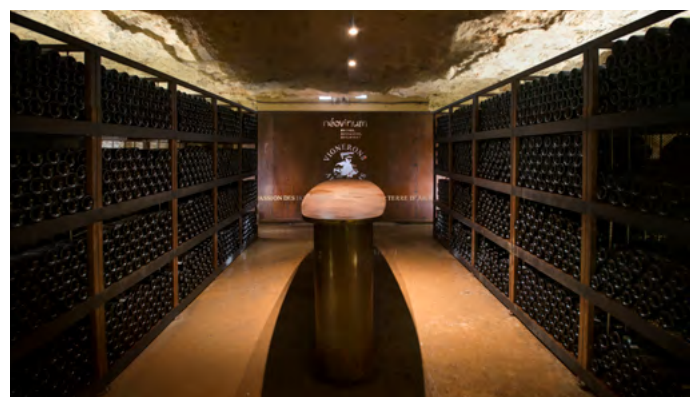
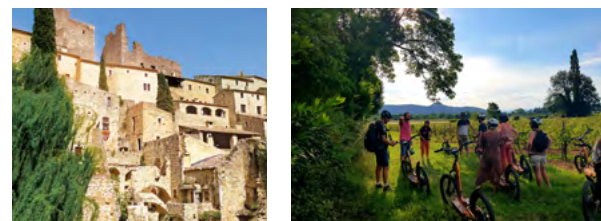
<https://www.ardeche-guide.com/lieux-de-visites/patrimoine-naturel/massif-de-la-dent-de-rez-206987>

Gras et Saint-Montan, bijoux médiévaux en Vivarais

Au cœur de l'appellation, le petit bourg médiéval de Gras possède plusieurs édifices religieux et un patrimoine vernaculaire témoin de la vie rurale et du passé agropastoral du plateau. Vignes en terrasse, lavandes, murs en pierres sèches et mas au milieu des champs s'étirent au pied de la Dent de Rez, qui constitue le point culminant du Sud de l'Ardèche. Autre pépite médiévale, Saint-Montan campe sur son piédestal du rocher de l'Agache, telle une sentinelle bienveillante. Ses façades ocre se détachent du calcaire des roches qui ont servi à sa construction. Saint-Montan est classé Village de Caractère. Sa reconstruction doit son salut à une poignée d'hommes et de femmes passionnés. Le vieux village a été remonté pierre après pierre par plus de 20 000 bénévoles locaux et internationaux pour lui permettre de s'élever de nouveau avec fierté sur son éperon rocheux. Une réussite !

Informations : Office de Tourisme Du Rhône Aux Gorges de l'Ardèche - Tél. : 04 75 54 54 20

<https://www.rhone-gorges-ardeche.com/>
<https://www.ardeche-guide.com/villages-de-caractere-en-ardeche>



Néovinum à L'Aven d'Orgnac

Après avoir descendu quelques marches, la lumière du jour laisse la place à un univers féérique de paysages souterrains à couper le souffle ! Au gré des mises en lumière, la visite dévoile le patient travail de l'eau qui a sculpté la roche calcaire et façonné de véritables chefs d'œuvre naturels. Et ce n'est pas le seul secret bien gardé de cette grotte Grand site de France, parmi les plus belles du territoire. En 2018, 10 000 bouteilles ont été descendues à 50 mètres sous terre dans une galerie inutilisée depuis 20 ans de l'Aven d'Orgnac. Son taux d'humidité proche de 100%, sa température constante de 12°, le calme et l'obscurité complète, font de l'Aven un espace de vieillissement des vins unique et idéal pour les Vignerons Ardéchois. En mars 2018, une chaîne humaine de 150 vignerons s'est organisée depuis l'entrée en surface de la grotte, sur les 220 marches, jusqu'à la vinothèque pour initier le stockage des 5000 premières bouteilles de Grand Aven (Grenache Noir et Syrah de la commune d'Orgnac-AOP Cotes du Vivarais). 5000 bouteilles de Terra Helvorum (Syrah), issus de terres volcaniques à faible rendement, sont également élevées un an sous terre avant leur commercialisation. Une fois par mois, des visites oenologiques sont organisées dans la vinothèque et sur la plateforme de dégustation : dans une obscurité partielle et un calme absolu, tous les sens sont décuplés. La visite se termine par un spectacle son et lumière à -121 m sous terre. Inoubliable. Durée de la visite : 2h00. Site Vignobles et Découvertes.

Informations : Aven d'Orgnac, Grand Site de France

La Grotte et la Cité de la Préhistoire - 2240, route de l'Aven
07150 ORGNAC L'AVEN - Tél. : 04 75 38 65 10 - www.orgnac.com

Oenotourisme au Domaine Le Grand Jardin

Vigneron très impliqué au sein de l'ODG Côtes du Vivarais, Grégory Dupré est d'abord l'œnologue du domaine de Vigier où il vinifie les vins de la propriété familiale. Mais depuis tout petit, il souhaitait créer un lieu où les vins et les produits artisanaux locaux seraient mis en valeur. C'est ainsi qu'est né Le Grand Jardin. Bar à vin, caveau et épicerie fine, y sont regroupés pour proposer aux gourmands l'exceptionnelle variété de cépages et de terroirs sud-ardéchois. On peut ainsi y déguster une sélection de vins locaux, de bières, biscuits, confiseries, charcuteries et fromages produits dans le sud du département. Le bar à vins est labellisé Vignobles et Découvertes. On y déguste de bons verres de vins accompagnés de planches de charcuteries et fromages ou de salades. Le domaine souhaite également faire découvrir l'histoire des vins d'Ardèche via des formules inédites, comme les expériences perchées. Le visiteur est transporté à bout de cordes et baudrier à la cime des arbres qui surplombent les vignes. Il est installé sur une table perchée pour un moment de dégustation insolite. En juillet et août.

Informations : Domaine le Grand Jardin

Rond point des Vignerons - 07 150 Vallon Pont d'Arc
Tél. : 04 75 37 72 08 - www.grandjardinvallon.com

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 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

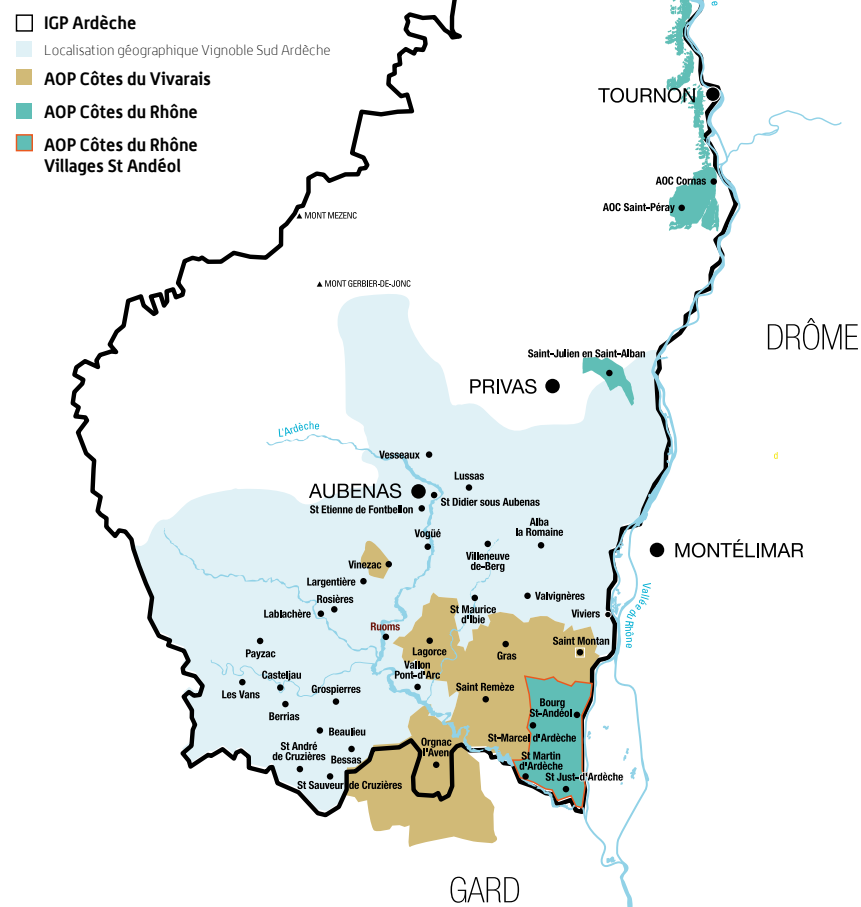
caillouteuses réparties en deux catégories majeures : les galets rhodaniens qui produisent des vins rouges de garde et les terres douces de loess, d'une belle couleur ocre, qui apporteront un caractère plus léger aux vins produits. 13 cépages sont cultivés pour l'AOP.

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^{ème} 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 Vivarais : La terre

Des sous-sols aux reliefs, le karst guide la vigne

TERRE DE CALCAIRE

Ce vignoble de plateau, installe le décor au milieu de paysages exceptionnels de falaises de calcaires. Le sol tient ici le rôle principal, tantôt taillé par des gorges vertigineuses, tantôt recouvert d'une garrigue épaisse. Il abrite des formations géologiques typiques de l'érosion karstique : grottes et avens. L'eau du ciel a travaillé la terre depuis des millénaires pour générer ces karsts qui regroupent un réseau hydrographique souterrain dense associé à de nombreuses cavités. Venir à la rencontre des Côtes du Vivarais, c'est partir à la découverte de ce territoire naturel fort. Le vignoble est principalement implanté sur le plateau des Gras, à une altitude moyenne entre 100 et 200 mètres, de part et d'autre des somptueuses gorges de l'Ardèche. Les vignes vivent sur des terrains calcaires peu profonds, riche en pierrailles et calcaires marneux. L'abondance caillouteuse permet aux vignes de bénéficier du réchauffement des sols dès le printemps et de la restitution de la chaleur emmagasinée la journée durant les nuits. Le vignoble fait le lien entre la vallée du Rhône et le massif des Cévennes ardéchoises.

TERRE D'HISTOIRE

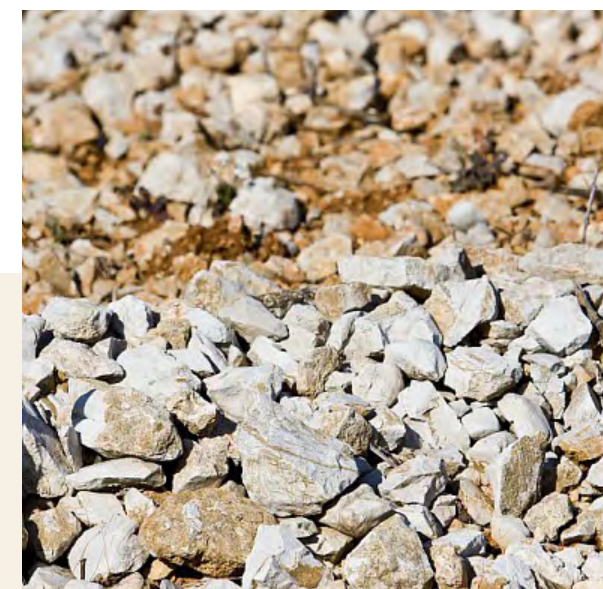
Dans le Vivarais, les traces de culture de la vigne remontent à plus de 2 000 ans, avec la tribu gauloise des Helviens. Leur territoire s'étendait uniquement dans la partie sud de l'actuel département ardéchois. Il avait alors une importance stratégique pour Rome qui l'annexa. Terres au climat méditerranéen, elles sont favorables à la culture du blé, de la vigne et de l'olivier. Des indices et des vestiges ont été retrouvés de leur occupation antique. Le Vivarais sert ensuite de frontière et de champ de bataille. Le moyen-âge vivarois est une période d'épanouissement du réseau monastique, avec la création d'abbayes et de prieurés. Avec les monastères commencent à se développer la culture de la vigne et des arbres fruitiers. Plus tard, à la fin du 16^{ème} siècle, le père de l'agronomie moderne, Olivier de Serres, vantera les mérites des vins du Vivarais « tant précieux et délicats qu'il n'est pas besoin d'en chercher ailleurs ».

TERRE DE PROGRÈS

Le terroir des Côtes du Vivarais doit son état actuel à une poignée de vignerons, dans les années 1950, qui a souhaité donner une nouvelle impulsion à ces vignobles de pays. Ils font alors le pari d'une viticulture de qualité pour donner aux vins d'Ardèche leur lettres de noblesse. Les cépages hybrides sont arrachés pour replanter des pieds de vigne en adéquations avec les caractéristiques géologiques des différents sols de ce vignoble multiple. En rouge, le Grenache noir et la Syrah, sont retenus. En blanc, le Grenache blanc et la Marsanne. Ce travail exceptionnel de rénovation du vignoble a permis aux vignerons d'obtenir dès 1962 l'appellation de Vin Délémité de Qualité Supérieure (VDQS). Leur talent et leurs efforts de longue haleine seront enfin récompensés en 1999 par le classement des vins des Côtes du Vivarais en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

TERRE DE SAVEURS

À l'image de leur terre calcaire, les vins des Côtes du Vivarais expriment leur terroir par des notes minérales et des structures oscillant entre souplesse et charpente. Vins de grandes tables, les vins rouges de l'AOP offrent une maturité précoce et une vivacité unique avec des arômes de fruits noirs et d'épices, des tanins plutôt robustes et une jolie fraîcheur. Les différentes cuvées présentent des variations de robe (rouge soutenu, rouge violet) et d'arômes à la fois gourmands et rocailleux. Grâce à la présence du Grenache, les rosés montrent une robe et des arômes soutenus. Rosés de gastronomie, ils accompagnent avec caractère les repas entre amis. Les cépages Marsanne et Grenache blanc offrent aux vins blancs de l'appellation une minéralité et une fraîcheur surprenantes.



L'AOP en bref

Date de reconnaissance de l'AOP : 1999

Surface de production : 250 hectares

Situation géographique : En Ardèche, 9 communes : Bidon, Gras, Larnas, Labastide de Virac, Orgnac l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Lagorce, Vinezac, et 5 dans le Gard limitrophe.

Climat : continental tempéré aux influences méditerranéennes

Production : Rouge : 55 % / Rosé 38 % / Blanc 7 %

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Rouge : Grenache, Syrah

Rosé : Grenache, Syrah, Cinsault

Blanc : Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Viognier et Roussanne