

Ardèche, voyage au centre de la terre du vin



Naves, village ardéchois de caractère.

Grégoire Edouard

Pur creuset de civilisation, l'Ardèche est l'un des fleurons de la vallée du Rhône. Au-delà de l'atout-prix de ses cuvées les plus savoureuses, elle recèle des cépages autochtones passionnants. Ils rendent ses vins uniques en rouge comme en blanc. Reste à poursuivre leur remise en valeur après des décennies d'uniformisation du goût.

Immémoriale Ardèche ! Il est bien difficile d'imaginer qu'à une époque, l'Ardèche ait abrité lions, rhinocéros et panthères. En témoigne pourtant l'extraordinaire ensemble de peintures, dessins et gravures, datés de 36 000 ans dans la grotte Chauvet, classée au patrimoine mondial. Découverte en 1994 dans le flanc de la falaise qui surplombe le Cirque d'Estre ancien méandre de la rivière Ardèche ce trésor pariétal ne cesse d'interroger ceux qui ont eu la chance d'y pénétrer.

Parmi eux, Régis Debray. Dans *Le Stupéfiant image* (Gallimard, 2013), il évoque avec force ces hommes qui « *connaissaient déjà la notion de sacré, le mot le plus ancien et le plus universel des langues connues. S'ils n'avaient pas le mot, ils en avaient d'évidence le sentiment. C'est le réconfort que nous puisons au spectacle de tout ce qui regonfle, redresse et requinque les mortels plus ou moins conscients que nous sommes, qui cherchons à lutter contre la décrépitude avec les moyens du bord.* »

Autour de la grotte, les vignes habitent le paysage et nous rappellent l'aube de l'homme, celle des premiers vigneron. En enracinant le vin dans sa dimension sacrée, Homo sapiens s'est arraché à sa condition de primate. Homo vinis, oeno erectus, salut à toi ! Quelques millénaires plus tard, la vigne, ce marqueur culturel de l'humanité, occupe plus de 9 000 hectares en



Ardèche, dont 7 000 en **IGP** (ex-vin de pays) Ardèche.

Eldorado du vin accessible

C'est sous cette dénomination (certains vigneron mentionnent **IGP** Coteaux de l'Ardèche sur leurs étiquettes) que l'on peut faire main basse sur de belles pépites aux prix les plus raisonnables, très fréquemment entre six et neuf euros. Cette culture du vin de soif et du partage en toute simplicité faillit bel et bien disparaître dans les années 1880 lorsque le puceron phylloxéra infesta et décima les vignes partout en Europe.

Le vignoble put renaître grâce à l'introduction de plants de vignes résistants au puceron mais aussi à l'hybridation entre des variétés résistantes aux maladies et de vieux cépages locaux, grâce aux recherches de trois agronomes ardéchois visionnaires, Georges Couderc, Albert Seibel et Eugène Contassot. Seul problème, et de taille, les variétés hybrides furent interdites parce qu'on ne les jugeait pas assez qualitatives.

Dans les années soixante, le vignoble d'Ardèche joua une nouvelle carte en appliquant à la lettre le mot d'Olivier de Serres. Dès 1599, l'agronome ardéchois avait-il interrogé dans son révolutionnaire *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* : « Si n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble ? » Les vigneron ardéchois crurent bon, pour mieux valoriser leurs cuvées, de miser sur la syrah et le grenache l'Ardèche étant géographiquement le point de rencontre entre ces deux cépages rhodaniens, cela se justifie mais aussi sur d'autres cépages qui, bien que n'ayant strictement aucun lien culturel avec l'Ardèche, étaient en vogue partout dans le monde. C'est ainsi que chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, sauvignon blanc et même pinot noir firent leur apparition en terre ardéchoise. En 2022, ils se taillent toujours la part du lion. N'hésitons pas à le dire, c'est fort regrettable.

Tout n'est pas perdu, pourtant, bien au contraire. Dès les années 1980, l'épatante petite cave de la Cévenole, à Rosières (à 20 km de Vallon-Pont-d'Arc et de la grotte Chauvet) fut parmi les pionniers à remettre courageusement à l'honneur les vertus du grand cépage rouge ardéchois, le chatus. On crut longtemps que le chatus (prononcez chatu) était d'origine du piémont italien par une confusion entre le cépage nebbiolo di dronero (le nom italien du chatus) et le nebbiolo (cépage du Barolo et du Barbaresco) alors que ces deux cépages n'ont rien à voir l'un avec l'autre. Qu'on se rassure, donc, le chatus est bien de chez nous. Tout spécialement sur des terroirs de grès, il donne lieu à des rouges très attachants, assez tanniques et de belle garde en cave. Depuis quelques années, on a tiré de l'oubli d'autres vieux cépages autochtones, telle la raisaine blanche, le plan de Brunel, le plan de Couston, la Dureza et le Chouchillon. L'Ardèche qui croit en ses racines a encore de beaux jours devant elle.

Bouteilles indispensables

> **IGP** Ardèche cuvée **Le temps qui reste 2019**

Domaine Salel & Renaud, la Charrière à Faugères, Tél. 06 63 96 11 92. 17 euros.

Pur cépage chatus qui place cette cuvée au sommet des vins de l'**IGP** Ardèche. Volumineux en bouche, gourmand, faisant preuve d'une belle mâche, on en redemande.

> **IGP** Ardèche cuvée **Tréfol 2019**

Domaine Salel & Renaud, la Charrière à Fauères, Tél. 06 63 96 11 92. 14 euros.

Bel assemblage de chatus, de syrah et de grenache dans une bouche encore un peu serrée par ses tannins bien présents. Très belle bouteille en devenir sous trois ans.

> **IGP Ardèche cuvée Les vieilles granges 2020.**

Mas de Vinobre, Croix de Raspail à Lachapelle-sous-Aubenas, Tél. 04 75 93 11 31. 6,50 euros.

Équilibre très habilement mené entre profondeur et fraîcheur dans ce rouge assez puissant qui exprime bien les notes de garrigue.

> **IGP Ardèche cuvée des ducs de Joyeuse 2020**

Cave coopérative La Cévenole, 1 place du chatus à Rosières, Tél. 04 75 39 90 88. 4,50 euros.

Un pur chatus issu de jeunes vignes vinifié dans la plus grande franchise, sans esbroufe, un peu carré d'épaules mais très séduisant. Bref, un rouge qui met dans le mille pour un prix dérisoire.

> **IGP Ardèche grenache 2020**

Château les Amoureuses, 6 avenue Jean Moulin, à Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 96 15 62. 9,90 euros.

Thym, laurier et cerise griotte cassis explosent cette jolie cuvée toute fraîche, franche et droite. Un petit bijou de simplicité. Plus en chair, la cuvée Les Charmes (11,90 euros) a de quoi convaincre les fins becs.

> **IGP Ardèche cuvée Saveurs d'Ardèche authentiques 2021**

Cave coopérative Les caves vivaraises, 240 route de la cave coopérative à Saint-Etienne de Fontbellon, Tél. 04 75 35 17 58. 6,70 euros.

Un pur grenache tout en fraîcheur (explosion de cerise et de fraise) que l'on boit à la régala. Jolie finale poivrée.

> **IGP Ardèche cuvée Mon p'tit muscat 2020**

Domaine Alain Dumarcher, 250 chemin de Combe Charel à Gras, Tél. 04 75 04 31 82. 7 euros.

Un nez joliment muscaté mais sans excès avec, en prime, une touche de pêche de vigne éclatante. En bouche, ce blanc est bien sec et fait montre d'une belle fraîcheur. Chapeau !

> **IGP Ardèche cuvée Petite selve rouge 2021**

Château de la Selve, à Grospierres, Tél. 04 75 93 02 55. 9,90 euros.

C'est le vin de copains débordant de franchise que l'on aime boire, en toute décontraction, un peu frais, au printemps. Intelligemment réalisé à partir de cinsault complété de grenache et de syrah, il est juteux, tendre et souple.