

Vins d'Ardèche, quelques amicales cuvées



Les vins du Sud Ardèche, à ne pas confondre avec les crus du nord du département (St Joseph, St Péray et Cornas), sont de ces vins de partage qui égaient l'âme comme le palais et lancent des grappins vers de nouveaux amis à de très bons rapports qualité-prix.

En 1997, les Ardéchois du Sud ont réussi à transcender les limites administratives -et mentales ?- pour s'unir et promouvoir leur vignoble au relief varié et au terroir coloré comme une tarte multi-fruits. L'ensemble réunit ainsi quatre dénominations : l'IGP Ardèche qui permet de recourir à une grande variété de cépages, l'AOP Côtes du Vivarais du nom de la province d'Ancien régime reconnue en 1997 mais en perte de vitesse, l'AOP Côtes du Rhône et la dénomination Côte du Rhône village Saint-Andéol.

Le fait est que 80% des vignes sont travaillées par les coopératives réunies pour 12 d'entre elles au sein l'Union des Vignerons Ardéchois, l'UVICA, devenue au fil des ans le porte étendard de l'image des vins ardéchois même si les petites caves indépendantes ne sont pas en reste pour se faire connaître avec des cuvées qu'on n'oublie pas.

Au total, l'UVICA représente 1000 familles. Depuis 2017, grâce au label Vignobles et Signatures, les Vins d'Ardèche ont un impact pour le développement touristique du département. Ainsi les caveaux établis près des sites visités à commencer par les Gorges de l'Ardèche réalisent chaque saison des chiffres d'affaires de plus en plus élevés. Sans doute parce que les touristes qui achètent ces vins ressentent qu'ils ressemblent bien aux paysages et aux hommes qui les vinifient.





Eglantier IGP Ardèche blanc 2020 des Vignerons Ardéchois

C'est un vin trait-d'union, aussi adapté pour un apéritif en toute simplicité qu'une rencontre avec un tataki de thon. Pour ceux qui aiment le viognier, mais pas ses défauts, ce vin n'est ni trop exubérant, ni trop doux voire poisseux dans ses pires défauts. On est plutôt ici sur une tonalité amicale fruitée avec une légère tension qui rappelle les petits matins frais durant lesquels ses grains ont été récoltés.

Prix 11,10€

www.vignerons-ardechois.com

Chatus 2019 : IGP Ardèche

On le sait, le chatus c'est un des vieux cépages identitaires ardéchois. Il vit une renaissance depuis quelques années. Cette cuvée offre une belle facette du cépage ardéchois avec des arômes de fruits noirs bien mûris et quelques nuances poivrées. C'est un vin de belle structure aux tanins présents mais bien polis. Parfait avec un lièvre au romarin.

Prix départ caveau : 8 €

www.cave-lablachere.fr





IGP d'Ardèche Mas d'Intras Isidora 2021- Bio

Au Mas d'Intras, on est bio depuis 2009. Et l'on produit un rosé attachant au nez de pamplemousse rose. C'est frais et fruité et cela procure une agréable tactilité au palais. Il sera idéal pour un apéritif avec une planche de charcuterie.

Prix départ caveau : 5€

<https://www.masdintras.fr>

Côtes du Rhône blanc : Domaine de la Croix Blanche Pierre des Granges 2021 bio

En ce domaine familial de Saint-Martin d'Ardèche les terrasses argilo-calcaires dominant l'Ardèche. Le vignoble est bio depuis six ans. Travail de vinification soigné pour cet assemblage de grenache blanc et de clairette avec macération pelliculaire de 7h au froid, jus fermenté à 16° pendant 28 jours et un recours aux sulfites le plus limité. Au final, on se retrouve face à un blanc aux notes florales et citronnées avec de la souplesse et de la structure. Il ne faiblira pas face à un plat de pâtes au pesto maison ou un vrai taboulé.

prix départ cave : 8€

www.domainedelacroixblanche.com





IGP Ardèche Domaine de Vigier Cuvée Thomas 2019

Assemblage de cabernet-sauvignon et de merlot à parité, voilà un vin rouge aromatique avec de la fraîcheur et de la profondeur apportée sans doute par une macération longue et un élevage en demi-muids. Nez de fruits noirs et d'épices, bouche ample et bien structurée. Que demander de plus ? Sinon de déboucher la bouteille à bonne température pour épauler avec brio le poulet dominical.

Prix départ caveau : 7,05€

www.domaine-de-vigier.com

AOP Côtes du Vivarais- Vignerons Ardéchois Chauvet 2019

Le seul nom de cette cuvée, celui de l'inventeur de la fameuse grotte nous renvoie à nos origines et à ce trésor ardéchois. Cultivé sur des terrasses dominant les grottes de l'Ardèche à 350 m, cette cuvée paléontologique, assemblage de syrah et de grenache noir, amène une pointe de légèreté face aux grandes questions de l'origine humaine auxquelles nous renvoie la grotte Chauvet. Nez discret de petits fruits rouges, la bouche est souple avec des tanins fondus. Cette cuvée Chauvet sera parfaite pour savourer en profondeur toutes les subtilités d'une vraie daube Provençale.

Prix : 9,40€

www.vignerons-ardechois.com

