



Vus du château de Crussol, les vignobles en terrasses ourlées par le Rhône.



Au Domaine de Lorient, la ferme vigneronne de Laure Colombo et Dimitri, à Saint-Peray. Photo DNA/VeP.



La statue de Saint Joseph sur les hauteurs de Tournon-sur-Rhône veille sur les vignobles en coteaux.

ENOTOURISME

Au fil des vins d'Ardèche



À vélo, à pied ou en bateau, l'Ardèche offre des paysages grandioses et des sites exceptionnels comme la grotte Chauvet. La région se dévoile aussi à travers ses vignobles et appellations remarquables. Chatus, Saint-Péray, Cornas..., que des passionnés chérissent pour en tirer des vins gourmands.

Du sud cévenol au nord de la vallée du Rhône, l'esprit nature de l'Ardèche a conquis les amateurs d'un slow tourisme, qu'il soit fluvial, à vélo, à pied... Les nombreux circuits dont la ViaRhôna ou les voies douces ardéchoises traversent des cités historiques, des villages de caractères, des joyaux de l'art roman, des grottes fameuses comme Chauvet.

Une autre dynamique s'est développée au cœur de ces terroirs d'exception, parmi les vignobles en coteaux qui façonnent la vallée du Rhône. Avec des appellations aux noms évocateurs de Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, ou Chatus.

■ **Christophe Reynouard, Domaine du Grangeon**

Suivant la destination labellisée "Vignobles & Découvertes", cette balade œnotouristique mène au Domaine du Grangeon, à la découverte d'un cépage rouge autochtone, le Chatus (le « s » ne se prononce pas). C'est l'une des fiertés de Christophe Reynouard qui cultive un domaine familial sur les hauteurs de Rosières depuis 1998.

L'homme a le verbe fleuri d'expressions de patois ardéchois et son franc-parler. Grâce à un travail acharné, il a contribué sur des coteaux arides du Sud de l'Ardèche à la renaissance du Chatus – que cite dès 1599, l'agronome ardéchois Olivier de Serres. Avec son « cœur » Chris-

tel, il travaille 10 hectares en Chatus sur la cinquantaine que compte l'Ardèche méridionale.

À son image, le cépage est exigeant et tire sa singularité d'un sol constitué de grès. Il impose une taille en « arcure » qui mobilise une main-d'œuvre importante. Le Chatus nécessite de la patience pour donner le meilleur de lui-même.

« C'est un raisin très tannique, il exige un élevage de longue durée pour s'affiner et livrer des notes de mûres, de réglisse et d'épices douces ». Entier et généreux, Christophe raconte sa passion de la vigne qu'il traite de manière raisonnée. « Je fais ma vinification avec la raffe, cela apporte un côté mentholé, frais en bouche », précise le vigneron. Qui a dédié de belles cuvées à ses fils Baptiste et Romain. Pour le petit dernier il réfléchit à un effervescent car Louis c'est « l'opium de son papa, des bulles de joie ».

Vendanges en deux fois, élevage en fûts de chêne de 22 à 30 mois. Christophe Reynouard s'est forgé une expérience et ses vins ont gagné en finesse. Le Chatus est un vin de garde qui exhale des arômes gourmands, une fois carafé. On vous recom-



Stéphane Robert dans le tunnel ferroviaire qu'il a réhabilité.



Christophe et Christel Reynouard au Domaine Grangeon.

mandera aussi d'autres cuvées à partir de syrah, cabernet, merlot, gamay et viognier, sauvignon, ugni et chardonnay. Autant de vins qu'exporte Christophe notamment, aux États-Unis.

À Rosières, hameau de Balbiac. www.domainedugrangeon.com

■ Maison des vins et du tourisme de Saint-Péray

Inaugurée très récemment, la Maison des Vins et du Tourisme marque l'entrée dans les terroirs aux appellations de renom : les AOP Cornas, Saint-Péray et Saint-Joseph. Face à la Maison au décor épuré et soigné, le château de Crussol domine la vallée

du Rhône.

À découvrir, 48 cuvées (à partir de 14 €) proposées par les vignerons du sud de l'Ardèche. Ainsi qu'un Enomatic présentant et conservant à la bonne température huit vins (moitié blancs et rouges) pour une dégustation. Une sélection qui change tous les mois. Des afterworks sur la confortable terrasse de l'ancien hôtel Badet, des ateliers pour enfants etc. Cet équipement offre une vitrine contemporaine aux acteurs et professionnels du vin.

2 rue de la République,
www.rhone-crussol-tourisme.com

■ Chez Stéphane Robert en son Domaine du Tunnel

« Le respect du vigneron et de la nature », tel est le mantra de Stéphane Robert. Peu disert mais homme de gestes et de regards, il a créé le Domaine du Tunnel à partir de rien en 1994. Aujourd'hui, son exploitation viticole s'étend sur onze hectares, et les communes de Saint-Péray, Cornas, Glun, Mauves, Tournon-sur-Rhône et Chavanay. Le domaine tire son nom d'une curiosité architecturale, le tunnel ferroviaire qu'il a réhabilité en 2014, au lieu-dit de Barras. Ce tunnel en pierre de taille de 170 m de long était traversé par un train à vapeur reliant Valence à Vernoux-en-Vivarais. À 40 mètres de profondeur, le viticulteur

y a implanté une cave de vinification et d'élevage aux 120 barriques. Il va bientôt l'agrandir en ouvrant la dernière partie.

Sur ce sol pauvre en argile, granitique, et en terrasses, « on arrive un peu à mécaniser mais l'essentiel du travail est réalisé à la main », indique Stéphane. Avec son épouse Sandrine, il fait vivre ce domaine dont les cépages sont la syrah (appellation Cornas et Saint-Joseph), la marsanne et la roussanne (Saint-Péray), le viognier (Condrieu).

À l'ombre des chênes verts, le couple a aménagé deux chalets en bois cosy, les Barras'k, avec une vue imprenable sur le Château de Crussol (250 € pour deux nuits). De la visite du domaine aux dégustations, le séjour conjugue de réjouissantes découvertes.

Au Lieu-dit Barras, chemin du Tram, à Saint-Péray. domaine-du-tunnel.fr

■ La ferme vigneronne du Domaine de Lorient

Après avoir passé un mois à New Delhi, Laure Colombo a su qu'elle n'échapperait pas à son histoire. Celle d'une famille de vigneron implantée et réputée à Cornas. Son père Jean-Luc a créé son domaine en viticulture raisonnée et a obtenu un premier millésime bio en 2015. Sa mère, Anne, a été la première femme élue à la présidence du syndicat de l'AOC Cornas.

De son lignage, Laure s'est émancipée tout en défendant les valeurs transmises. Comme la défense avec détermination de la biodiversité au cœur de sa ferme vigneronne qu'elle a fondée en 2014 en plantant des vignes. Avec son compagnon Dimitri Roulleau-Gallais, photo-reporter dans une autre vie, et leurs deux enfants, elle développe son Domaine de Lorient sur les hauteurs de Saint-Péray (plus de 20 ha), en bio évidemment mais en pratiquant surtout la polyculture-élevage et l'agroforesterie.

En chambres d'hôtes, les visiteurs apprécieront les produits faits maison à partir des récoltes (miel, huile d'olive, jus de pommes de variétés anciennes, confitures etc.). Ce lieu perché ouvert



Laure Colombo élue « meilleure vigneronne » en 2021 lors des trophées de la gastronomie et des vins.

au monde, accueille des stages ou les spectacles imaginés par des artistes avides d'expériences authentiques.

Ici, du blé et de l'herbe déjà jaunies par les fortes températures de mai poussent au milieu des vignes pour accueillir un maximum de biodiversité. On y fait pâturer les moutons, les vaches. Dans les pas de l'énergique femme de 37 ans, on comprend mieux ses mots : « Réensauvager la vigne ». « Je connais bien ce sol granitique, affirme l'œnologue, cela donne des vins à facettes avec une profondeur et une puissance. » Ici, insectes et oiseaux auront plus de chance pour trouver refuge et nourriture. Comme du temps des grands-parents de Laure, comme s'il valait mieux laisser faire la nature.

Élue « meilleure vigneronne » en 2021, Laure Colombo a réussi à imposer sa vision. Ses vins bios en AOC Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray témoignent de l'amour partagé et de l'harmonie établie avec la nature.

Domaine de Lorient, à Saint-Péray, 06 12 97 00 84 ; domaineorient.com

Veneranda PALADINO

Pour préparer son séjour, toutes les informations et contacts sur www.ardeche-guide.com

En juin, des formules de toutes natures sont proposés durant les merveilleux week-ends sur merveilleuxweek-ends.com



Dans le Domaine du Grangeon, les vignes les plus anciennes de chatus.