

[Pépites] Cépages oubliés de Rhône-Alpes-Ardèche



Les vignobles de Rhône-Alpes et d'Ardèche s'intéressent à nouveau aux cépages oubliés après le phylloxera car pas assez productifs ou à trop faibles degrés. Avec l'aide du réchauffement climatique ou de la technique, ils reprennent vie chez des vigneron passionnés et participent à la biodiversité ampélographique. Démonstration en 4 cuvées sélectionnées parmi les 8 [à retrouver dans Terre de vins N°77](#).

Domaine Gérard Lambert

Molette 2019 (HVE)

AOP Seyssel

12 €

Cépage rare au nom sympathique, le molette est surtout utilisé pour l'élaboration du mousseux de Seyssel et doit son nom à sa pulpe tendre. Gérard Lambert, qui a repris en 1988 les caves de Seyssel, le vinifie en tranquille à partir de vieilles vignes (certaines plus que sexagénaires) vendangées à la main. Un vin fleuri et fruité, vif et séveux, d'une grande minéralité sur des arômes de fleurs blanches (aubépine, tilleul, acacia), d'écorces d'agrumes (kumquat, cédrat), des tanins calcaires et de beaux amers. L'assemblage de parcelles bio et d'autres, en conversion suite à l'agrandissement du domaine, a empêché la certification AB de la cuvée sur ce millésime mais il est travaillé comme tel.

- Avec une anguille à la persillade.

[Site internet](#)

Cave de Chautagne

Malvoisie Confiance 2018

AOP Savoie



6,80 €

Une seule parcelle de 1,20 hectare soignée par un seul viticulteur-adhérent sur les 120 de la coopérative, c'est dire si la cuvée porte bien son nom. On ne compte d'ailleurs que 3 hectares dans toute la Savoie de ce cépage aux baies roses, le velteliner rouge précoce, appelé également malvoisie. Ce cépage, résistant bien aux gelées d'hiver, a été réimplanté en Chautagne au début des années 2000 à partir d'une sélection massale de Philippe Grisard. En monocépage, il donne ici un vin riche et souple aux arômes racinaires, aromatique et juteux sur des fruits mûrs, des notes de réglisse et de fenouil sur un zeste de citron et une note de girofle.

- Avec des beignets de chou-fleur.

[Site internet](#)**Domaine L'Aitonement****Nebula 2020 (AB)****IGP des Allobroges****26 €**

Dans le petit hameau de Aiton, face aux Bauges, l'oenologue Maxime Dancoine cultive en biodynamie quelques rangs de douce noire, cépage rare et précoce, peu acide et peu sucré, mais aussi aromatique que le gamay, doté de la finesse du pinot et de l'épicé de la mondeuse. Il est vinifié en grappes entières et élevé en jarres de grès. Dans cette cuvée, la douce noire à 70 % est associée à la mondeuse. Des fruits rouges croquants, des fruits noirs épicés, des tanins élégants et une longue finale pour cette cuvée sanguine, modèle d'équilibre. Maxime lui a donné le nom d'un proto système solaire et d'un papillon.

- Avec un pigeon aux girolles.

[Site internet](#)**Domaine Salel & Renaud****IGP Ardèche****Testaire 2021****12 €**

Élise et Benoît, « vigneron-cultivateurs » sur les hauteurs de l'Ardèche cévenole, se sont pris de passion pour les cépages oubliés. Ils ont renoué avec la raisaine, cépage cultivé jusque dans les années 40-50 dans les Cévennes ardéchoises et l'ont replantée en 2017 sur une parcelle expérimentale avant de la faire inscrire au catalogue officiel des cépages cultivables en France. Un vin frais et désaltérant à 11,5% sur des arômes de fruits blancs et de fleurs blanches (tilleul) sur une note de fenouil, une trame ronde et légèrement calcaire. Le domaine est actuellement le seul à travailler la raisaine, d'où le nom Testaire (têtus en occitan).

- Avec un clafoutis aux poires.

[Site internet](#)