



Cinq vins pour redécouvrir l'Ardèche par le goulot. Du blanc principalement, et, surtout, des vins qui ne valent généralement pas leur prix. Ils sont bien meilleurs que ça.



L'Ardèche, À la recherche du temps perdu

Oui, l'Ardèche est ce joli département au confins de l'Auvergne, du Languedoc-Roussillon et de la région Provence Alpes Côte d'Azur, dans lequel on peut faire désormais autre chose que de la randonnée ou du kayak.

Ardéchois cœur fidèle, c'est une expression que l'on usait notamment grâce à Sylvain Joubert et son interprétation magistrale dans le feuilleton populaire du même nom tandis que, à cette époque là, le bon vin en Ardèche, c'était comme la démocratie en URSS, une chimère, une utopie. Mais en cinq décennies, la télévision de papa, de papy, a laissé la place aux services de streaming pendant que les vignerons ardéchois au cœur souvent fidèle, faisaient d'énormes progrès. De là à faire d'une vieille utopie, une réalité ?

Mais, au fait, de quoi parle t-on lorsque l'on évoque l'Ardèche ? D'un département situé en Auvergne-Rhône-Alpes aux quatre dénominations de vins dont l'AOP Côtes du Rhône. D'un département aux facettes multiples, aux nombreux cépages souvent méconnus mais pas inintéressants. De part et d'autre de ce département propice à l'oenotourisme, une nouvelle génération de vignerons valorisent les vignobles prometteurs de l'Ardèche avec des vins qui tranchent, heureusement, radicalement avec ceux d'un passé qui semble bien lointain.

De la Vallée du Rhône aux reliefs des Cévennes, l'Ardèche propose des vins qui donnent envie de voyager et de découvrir une région pleine de surprises. Pas uniquement sportives ou bucoliques.

1



Attaque franche et fraîche

Chatus 2019 Ardèche Rouge

Sur le fruit et le plaisir

Vin riche et puissant

Une jolie bouteille - un vin chaleureux et élégant.

Pour un verre entre amis, autour d'une terrine de faisan. Pour le repas magique sur un filet de bœuf en brioche ou une daube à la provençale, parfait sur un osso bucco, pour un plaisir sucré avec une poire en croûte sablée.

www.cave-lablachere.fr
8€ départ cave

44



2 *Suave et ample* Eglantier Réserve Blanc 2020

Un joli vin tout en fraîcheur et vivacité.

Pour un verre entre amis, autour d'un soufflé au Beaufort, pour le repas, sur une salade de raie aux rattes (pommes de terre), parfait avec des brochettes de saumon au curry ou sur une escalope de veau texane.

www.vignerons-ardechois.com
11€ départ cave

Gourmand et aromatique



3 *Persistance aromatique* Vendanges d'octobre 2020

Un joli flacon - ce vin est une très belle réussite.

Pour un verre entre amis, sur un foie gras (simple mais efficace), pour le repas, avec des Saint Jacques poêlées au jus d'agrumes, extra sur une fourme d'Ambert et son pain grillé aux sésames, pour le côté sucré sur des marrons glacés.

www.vignerons-ardechois.com
15,80€ départ cave

Belle fraîcheur

Parfait équilibre

Avec du caractère

De la fraîcheur et du fruit

Intense



4 Un Air de Serine 2019

Belle bouteille, un vin riche et puissant, tout en finesse et en longueur.

Pour un verre entre amis, autour d'une terrine de lièvre, pour le repas, magnifique sur un filet d'autruche sauce poivrade, magique sur une pastilla de pigeon ou des magrets de canard sauce au vin rouge.

www.domaine desterriers.com
18,50€ départ cave

Gourmand

5

Domaine de la Croix Blanche Pierre des Granges 2021 Bio

Un vin équilibré et flatteur.

Pour un verre entre amis, autour de hamburgers de poissons (superbe avec du lieu jaune sans la peau) pour le repas, parfait sur un pavé de cabillaud aux pommes de terre safranées ou tout simplement avec un tartare de saumon, pour le dessert extra sur une tarte à la mangue.

www.domaine delacroixblanche.com
11€ départ cave

Puissant et dense

Belle rondeur

Expressif

Saveur intense



45