Échappée belle

À LA RENCONTRE
DES VIGNOBLES
DU SUD
DE L'ARDÈCHE

Échappée belle 1

À LA RENCONTRE DU TERRITOIRE DES VINS D'ARDÈCHE

Porte d'entrée du territoire des Vins d'Ardèche, la vallée du Rhône et son fleuve sont une frontière naturelle entre les départements de la Drôme et de l'Ardèche. Les vignobles des « Vins d'Ardèche » s'étendent ainsi sur la rive droite du fleuve, des alentours de Montélimar jusqu'à Pont Saint Esprit, et courent à travers l'Ardèche, vers l'ouest, jusqu'aux reliefs des Cévennes.

Cette vaste région englobe le sud du département ardéchois et propose des paysages variés. Ici, les terrasses rhodaniennes rencontrent les falaises calcaires des célèbres gorges de l'Ardèche. Les vignes côtoient par intermittence lavandes, garrigues sauvages ou forêts de chênes. Les reliefs vallonnés s'effacent ponctuellement sur des plaines en polyculture, les plateaux forment des havres de paix pour les vignes face aux pentes abruptes.

Cette richesse paysagère fournit aux vignobles du territoire d'Ardèche méridionale des identités multiples. Les variations géologiques, les cépages implantés et les différentes méthodes culturales offrent aux vignerons d'Ardèche la possibilité de produire des vins aux facettes fourmillantes de créativité. Les terroirs sont pluriels, des galets du Rhône, aux calcaires blancs et crayeux des plateaux, en passant par les basaltes, grès ou sols sableux du Piémont cévenol. Ce dossier permet de découvrir plus en profondeur, les racines des Vins d'Ardèche grâce à l'observation de son territoire et des grandes unités paysagères qui le composent.

Focus sur les 9 unités paysagères des Vins d'Ardèche...

LA VALLÉE DU RHÔNE

terrasses alluviales / plaine / coteaux / vignoble ouvert / galets / Rhône

Cette bande longe la rive droite et ardéchoise du Rhône. Délimitation naturelle entre deux départements, le fleuve a rapidement assisté au développement de la culture viticole. Pas en son lit, mais en grimpant vers les plateaux calcaires qui le surplombent. La culture de la vigne y est organisée entre plaine et coteaux. Dans la première, les bâtiments agricoles sont généralement entourés des vignes de l'exploitation, les parcelles sont importantes et ouvertes. Les coteaux sont eux aménagés en terrasses. Ces parcelles sont encadrées de murets et de végétation arbustive et invitent à la contemplation des panoramas sur la chaîne alpine qui lui font face.

Sols : galets.

LA VIGNE PAR MONTS ET VALLÉES

sauvage / Boisé / Saint-Thomé / Ibie / Vallées / morcelé

On se retrouve ici sur un espace vaste et diversifié où une ambiance sauvage se dégage. Les reliefs y sont largement boisés, recouverts de chênaies vertes et denses. La viticulture y est morcelée. Bien que représentant une petite surface sur cette unité, elle y a malgré tout fait sa place en fond de vallée, à proximité des cours d'eau. Les parcelles sont de petite taille, implantées en longueur, suivant le lit des cours d'eau. Ce contraste entre les reliefs investis par la forêt puis la garrigue et la culture de la vigne en bandes étriquées en fait un espace sauvage, où l'intervention humaine est restée en retrait. Surprise au milieu de ce paysage naturel préservé, le village de Saint-Thomé. Perché sur un piton rocheux, il jaillit comme par enchantement au-dessus des branches de la forêt. Il surplombe le territoire viticole qui longe le réseau de rivières qui a creusé la vallée et permis à l'homme de cultiver ces terres. Ses vieux murs de pierre, ses ruelles étroites qui grimpent à flanc de collines en font une étape hors du temps. A l'autre extrémité de cette unité, la vallée de l'Ibie qui permet l'implantation de la vigne sur les terrasses alluviales avec un paysage qui oscille entre boisement et îlot viticole. L'urbanisation est relativement limitée sur cette unité.

Sols : peu profonds et calcaire

LA VALLÉE D'ALBA À VALVIGNÈRES : VALLIS VINARIA

Marnes / Calcaires / Calme / Cours d'eau / Chênaie / Ouverture

Cette vallée est orientée Nord-Sud et encadrée par les reliefs calcaires de la montagne de Berg et ceux du ruban collinéen. Elle est identifiable à ses deux villages Valvignères et Alba-la-Romaine. Fondé sous l'Empire gallo-romain, cette dernière abrite toujours des vestiges de l'époque et témoigne de 2000 ans d'histoire. Il s'exprime dans cette vallée le charme du pittoresque. La vigne y est la culture principale mêlée à de petites parcelles de lavandes, de prairies, d'oliviers et de truffières. Les parcelles y sont vastes et ouvertes. Le réseau de ruisseaux délimite naturellement les îlots cultivés. La vigne remonte peu sur les versants occupés par la garrigue et la chênaie. Les constructions offrent une esthétique bigarrée, qui mêle la roche basaltique aux nuances noires, aux notes crayeuses des calcaires. On retrouve ses façades en damier, typiques de l'architecture locale, sur le château d'Alba.

Sols : marnes grises feuilletées et formations marno-calcaires, des terroirs multiples

DU MASSIF DU COIRON À L'AUZON

Basalte / Cabanes / Jardin / Coiron
Agricole /Ondulation

Cette dépression légèrement vallonée est installée entre le plateau du Coiron, massif atypique de roches volcaniques, et les reliefs calcaires de la montagne de Berg et du plateau des Gras. Cette plaine présente une trame viticole importante qui se partage l'espace avec les cultures céréalières et des prairies. Cette micro-région donne l'image d'un vaste jardin entretenu, entre polycultures, haies et murets, petits cours d'eau, ponts en pierre et cabanes. Cette unité est encadrée par différents reliefs ce qui lui confère une multitude de points de vue. Autre trait singulier de cette région, ses sols issus des laves de basalte. Les terrains sont composés de galets noirs dont la composition chimique originale, diffère des autres unités et laisse voir son passé volcanique.

Sols : calcaires variés : marnes, calcaires en boule et gravettes

LES COLLINES DE BESSAS

Montagne de Serre / Calme / Collines
Oliviers / Céréales

Le visiteur trouvera ici le « calme agricole ». A l'écart des afflux touristiques, cet ensemble vit au rythme lent des saisons, à l'abri de l'urbanisation. Le paysage s'articule autour des cultures de la vigne, des céréales et des oliviers à l'approche des reliefs des montagnes de Serre ou d'Uzège. L'implantation de cultures céréalières prend place lorsque la topographie s'adoucit. Chaque culture s'est adaptée à la morphologie des multiples collines et vallons parcourus de petits cours d'eau. Au nord du village de Bessas, les vignes ont une organisation singulière, en terrasses. Elles poussent sur un socle de marnes feuilletées et de formations marno-calcaires. Cette méthode culturale ardéchoise accueille ici une polyculture, associant à la vigne, oliviers et lavandes au pied de la montagne de Serre. Autre typicité de ce petit coin tranquille, ce sont ses petits villages, souvent installés à flanc de pente, fortifiés, en vieille pierre, qui sont les témoins d'un patrimoine historique local préservé avec soin.

Sols : marno-calcaires

LE PLATEAU CALCAIRE À L'OMBRE DE LA DENT DE REZ

Lavande / Calcaire / Ilots viticoles
Murets / Garrigue

Ce plateau évolue à une altitude de 300 à 400 mètres. Le vignoble s'y est lové dans des dépressions colluvionnaires, tout en remontant légèrement les pentes attenantes. Il règne ici l'impression d'un vignoble méditerranéen. La vigne côtoie la lavande, les oliviers et les truffières. Ce petit coin de paradis sudiste dominé par la dent de Rez (site classé Natura 2000) évolue sur des sols minces et caillouteux. Les hommes qui cultivent cette partie de terre depuis des décennies ont ainsi façonné le paysage, en se servant de la roche mère pour créer un réseau de murets protecteurs. On découvre ça et là d'anciennes cabanes vigneronnes, de beaux arbres isolés. La position de plateau en surplomb de la vallée du Rhône offre un panorama dégagé sur la chaine alpine et son géant le Mont Ventoux. Cette terre confidentielle se découvre au gré de routes entrelacées, qui traversent la garrigue et la chênaie pour soudain proposer au regard un îlot de vignes protégé. A quelques kilomètres du village de Saint-Remèze, les sols offrent un autre spectacle, celui des grottes de la Madeleine. Elles s'ouvrent en pleine falaise et donnent accès à une série de salles parées de concrétions aux nuances de couleurs variées. Son belvédère offre des paysages grandioses.

Sols : calcaires

LES VIGNES AU-DESSUS DE L'AVEN

Karst / Morcelé / Vignes / Chênaie
Vergers /Olivier / Aride

On parcourt ici un ensemble de collines de calcaires blancs ou crayeux. Les rivières et ruisseaux y ont incisé les sols. La vigne s'est installée sur les hauteurs, où les courbes sont douces. Les pentes abruptes et les bas-fonds sont recouverts de forêts. Chaque colline fait œuvre de promontoire, où la vue porte loin sur les paysages alentours. Le vignoble est morcelé, avec de petites parcelles entourées de chênes ou de murets. Vergers et oliviers accompagnent les espaces cultivés. C'est un des rares espaces où l'arboriculture est associée à la culture de la vigne. Les lavandes animent les paysages de leur teinte mauve et transportent le visiteur vers des terres plus sudistes. La région d'Orgnac est d'ailleurs tournée vers le Gard et se trouve presque isolée du reste de l'Ardèche.

Si le nom d'Orgnac résonne dans les mémoires, c'est que la région est connue pour son Aven. Cette grotte exceptionnelle fut découverte en 1935. Sous des plafonds de plus de 30 mètres de hauteur, les concrétions sont partout. L'eau y a travaillé le calcaire urgonien pour créer des stalactites et stalagmites aux formes étonnantes.

Sols : calcaire

LE PIÉMONT CÉVENOL

Faïsses / Pins maritimes / Grès
Très Morcelé / Nature
contraste / Chatus

Unité paysagère située à l'ouest du vignoble du Sud Ardèche, le Piémont cévenol propose une architecture en terrasses ou faïsses. La vigne se partage ici la terre avec les pins maritimes. Elle est implantée à moins de 500 mètres d'altitude pour limiter les incidences du gel. En se dirigeant vers l'Ouest, elle laisse place à des forêts de châtaigniers, une culture importante du département. La présence de la vigne est un atout pour l'entretien de ces espaces recouverts de pins. Face aux incendies, elle agit comme une barrière qui ralentit l'avancée du feu. Cultivée en terrasses, elle limite l'érosion des sols sableux. Les « faïsses » comme on les appelle dans le sud de l'Ardèche, sont issues du grès, comme la plupart des constructions anciennes. Larges, elles ont été adaptées à la mécanisation.

Cette région viticole est le berceau du Chatus, cépage ardéchois autochtone qui fait la fierté des viticulteurs qui le cultivent.

Sols : sableux, grès

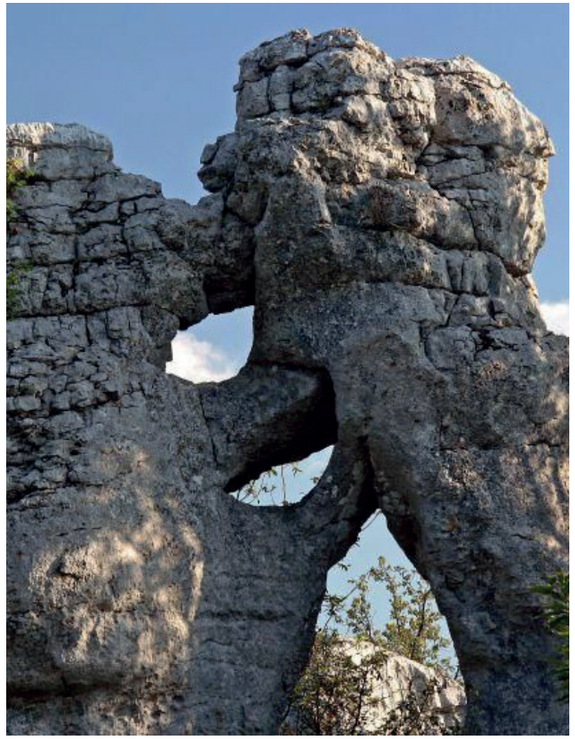
LA VALLÉE DE L'ARDÈCHE AU CHASSEZAC

Rivière / l'Ardèche / le Chassezac
Ripisylve / Plaine / Grandes parcelles

Du sud d'Aubenas à Sampzon, on entre dans une vallée traversée par l'Ardèche et le Chassezac. Cette plaine accueille de grandes parcelles de vignes. Elles parcourent aussi bien des coteaux calcaires en légère pente que d'anciennes terrasses alluviales. La vigne est la culture dominante de ces terres et s'accompagne par endroit de vergers, de cultures maraîchères ou céréalières. On observe une ripisylve abondante en bordure de rivières.

Au pied des reliefs, les sols sont caillouteux et peu profonds. C'est d'ailleurs la garrigue et des chênaies vertes qui recouvrent les hauteurs. En se rapprochant du Chassezac, la terre devient plus épaisse et la végétation plus dense. Les galets recouvrent le sol sur les anciennes terrasses alluviales. On observe ça et là d'anciennes cabanes vigneronnes (bories ou capitelles), qui offraient aux hommes un abri aux heures chaudes des journées estivales ou lors d'intempéries.

Sols : cailloux calcaires, galets, et sols limoneux-sableux



Les grands sites naturels
QUI ILLUSTRENT LA DIVERSITÉ DES PAYSAGES DU SUD DE L'ARDÈCHE

Vertigineuses

LES GORGES DE L'ARDÈCHE

Le Pont d'Arc illustre avec fierté la beauté des gorges de l'Ardèche. Cette arche naturelle enjambe la rivière qui a creusé la roche calcaire et donne le départ des gorges. Les gorges sont un canyon long de 22 kilomètres, creusé il y a des millions d'années par des eaux tumultueuses. Le paysage se caractérise par des falaises hautes de plus de 250 mètres, creusées de grottes. Le site est classé réserve naturelle nationale et recèle un patrimoine géologique incroyable. La végétation de type méditerranéen y est variée, entre garrigue constituée de chênes verts, de frênes, de genévriers, et les plantes de bordure de rivières comme les saules ou les peupliers. La typologie des gorges offre une grande diversité de milieux naturels et donc d'espèces animales aujourd'hui protégées.

Sol : calcaire

Atypique

LE MASSIF VOLCANIQUE DU COIRON

Le promeneur entre sur ce territoire anciennement volcanique, dont les traces de son passé sont disséminées à chaque coin de chemin : anciens cratères, coulées basaltiques, scories... Ce territoire singulier est ponctué de bosses et de pentes. Des bosquets de frênes et de noyers entourent de vastes prairies sur le plateau qui s'interrompt soudainement pour laisser apparaître d'impressionnantes falaises basaltiques. Elles dominent la vallée calcaire où s'épanouissent vignes et cultures céréalières. Ce territoire méconnu et sauvage du Bas Vivarais mérite le détour, tout comme les célèbres Balmes de Montbrun. Accessibles uniquement depuis le plateau du Coiron, la roche y abrite des habitats troglodytes installés depuis l'époque médiévale, dans ce cirque créé par une ancienne éruption volcanique.

Sol : basalte

Spectaculaires

LES GROTTES ET AVENS

Les sous-sols du sud de l'Ardèche sont riches en cavités souterraines. A Orgnac, Saint-Remèze, Bidon, ou Vallon Pont d'Arc, il existe un monde souterrain à couper le souffle. Ces cavités de calcaire accueillent des concrétions étonnantes, tant par leurs formes que leurs couleurs. Stalactites et stalagmites sont les créations lentes du temps et de l'eau. Les gouttes chargées des sédiments accumulées lors de leur infiltration donnent naissance à des formations originales et féériques.

Sol : calcaire

Curiosité géologique

LE BOIS DE PAÏOLIVE

Le bois de Païolive est une des plus étranges curiosités en Ardèche du sud. Ce territoire géologique unique surplombe le Chassezac. Il abrite de curieuses structures géologiques : les blocs de calcaire ont été déchiquetés et redessinés par le travail de l'érosion. Cela donne lieu à des formes surprenantes, comme féériques. Cet espace naturel est parcouru par un dédale de sentiers qui traversent une chênaie dense et s'empruntent à pied ou à vélo. Ce « chaos » minéral invite à la curiosité et à l'exploration.

Sol ; calcaire

Échappée belle 2

À LA RENCONTRE DES DÉNOMINATIONS DES VINS D'ARDÈCHE

4 dénominations, une identité commune : les Vins d'Ardèche.

Les dénominations des vins d'Ardèche se déploient dans la partie méridionale du département. Elles sont au nombre de 4 : IGP Ardèche, AOP Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol. Le vignoble couvre près de 8 500 hectares dans des paysages spectaculaires et variés, entre les gorges calcaires de l'Ardèche au Sud, les Cévennes à l'Ouest, et la vallée du Rhône à l'Est.

La diversité géologique des terres s'accompagne d'une richesse des cépages implantés par les hommes et les femmes qui travaillent la vigne. Travail salutaire des vignerons depuis plusieurs générations pour ne conserver qu'un encépagement en adéquation avec les expressions pures de chaque terroir. Ce vignoble sudiste bénéficie d'une histoire et d'une culture millénaire de la vigne et met en lumière une terre de contrastes géologiques, entre galets roulés, sols volcaniques, calcaires et grès. Les paysages viticoles évoluent ici au cœur d'une nature préservée, entre lavandes, pins, oliviers et châtaigniers, collines, plaines et plateaux.

L'Association 2000 vins d'Ardèche, créée en 1997 a été mise en place afin de faire connaître ce territoire unique des vins du sud Ardèche, à l'identité plurielle.

IGP ARDÈCHE

Elle représente 90% de la production des vins du Sud Ardèche. Cette dénomination est un critère de qualité des vins d'Ardèche. Elle encadre les conditions de production, valorise le travail du collectif et génère une solidarité entre les producteurs qu'elle regroupe, pour un élan commun de mise en avant de leurs terroirs multiples. Elle est produite sur l'ensemble du département, une mention complémentaire Coteaux de l'Ardèche peut être apposée sur la production de 150 communes du Sud de l'Ardèche. Première production IGP de la région Auvergne-Rhône-Alpes, elle représente l'identité plurielle des terroirs du sud de l'Ardèche.

Belle mosaïque des terroirs sud-ardéchois

La richesse géologique des sols sur lesquels les vignerons d'Ardèche ont implanté la vigne fait de ce territoire un vivier vinicole. L'IGP Ardèche offre ainsi une mosaïque de vins décomplexés et de qualité. Ses limites géographiques : les Cévennes à l'ouest, le Rhône à l'est et les gorges de l'Ardèche au sud. Cette magnifique région recèle une incroyable diversité de terroirs. Ici les vignes poussent à côté des oliviers, pins, lavandes, mûriers ou châtaigniers et sont entourées des nombreuses rivières qui parcourent le territoire. Terre de ruisseaux et de rivières, ce sont près de 5000 kilomètres de cours d'eau qui la traversent pour alimenter le fleuve Rhône.

Vaste vignoble à « taille humaine »

Le vignoble doit son dynamisme à ses vignerons qui ont eu à cœur de le restructurer, pour l'adapter aux sols et au climat local. Aujourd'hui les vins de l'IGP Ardèche sont produits par 18 caves coopératives dont une union qui fédèrent 14 caves et 58 caves particulières. Les hommes et les femmes des vins d'Ardèche sont les acteurs séculaires de cette culture de la vigne à travers le département. Leur travail a défini l'architecture paysagère des terres en culture, il a permis de développer ce territoire sauvage et préservé, tout en respectant cet environnement sudiste. Il en permet aussi la pérennité et la protection face aux agressions climatiques.

Créatif par nature

En IGP, les cépages autorisés dans chaque vin sont plus nombreux que dans les AOP. Cette plus grande liberté offre aux vignerons la possibilité d'innover, de créer selon les caractéristiques du millésime et du terroir cultivé, des vins de cépages et des vins d'assemblage élégants, créatifs et authentiques, à l'image du territoire ardéchois. La variété des cépages implantés dans le département permet aux vignerons de proposer une plus grande variété d'expressions et de lecture du terroir.

SUPERFICIE

6800 hectares

COULEURS

41% 41% 18%

CÉPAGES

ROUGES ET ROSÉS

- Grenache
- Syrah
- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Gamay
- Marselan

BLANCS

- Chardonnay
- Sauvignon
- Viognier
- Grenache blanc
- Clairette
- Marsanne
- Roussanne

AOP CÔTES DU RHÔNE

L'appellation Côtes du Rhône serpente le long des berges du Rhône, de Vienne à Avignon, et traverse 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse). En Sud Ardèche, elle est produite sur 1 200 hectares. Les vignes sont implantées sur les coteaux et terrasses anciennes qui occupent la zone de confluence entre la rivière Ardèche et le Rhône. Ces sols qui surplombent le Rhône sont constitués d'alluvions caillouteuses réparties en deux catégories majeures : les galets rhodaniens qui produisent des vins rouges de garde et les terres douces de loess, d'une belle couleur ocre, qui apporteront un caractère plus léger aux vins produits. 13 cépages sont cultivés pour l'AOP.

Le vignoble séculaire de la Vallée du Rhône

Passage principal entre le monde méditerranéen et l'Europe, la vallée du Rhône a naturellement été pressentie pour devenir l'une des premières régions viticoles au Monde. En témoigne aujourd'hui encore, la richesse de ses vestiges archéologiques. Les Romains investissent les rives de ce fleuve prodigue en 125 avant J.C.. La région devient l'une des plus belles de la Gaule. En 1737, un Édit du Roi de France prescrit alors que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Cette protection de l'origine des vins du Rhône prendra forme 200 ans plus tard, en 1937 par la consécration de l'AOC - Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

Le vent, marqueur du climat rhodanien.

De Vienne à Avignon, le vignoble suit le berceau du fleuve Rhône. Bercé par le mistral qui l'assainit, il bénéficie d'un climat méditerranéen. Les étés y sont chauds et secs, à la merci d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux, avec des précipitations peu fréquentes et des neiges rares. Vent au caractère impétueux, le mistral est utile à la culture de la vigne sur les coteaux du Rhône, à bien des égards : il rafraîchit la plante et aide les raisins à conserver leur acidité, ou peut agit comme un séchoir, limitant la moisissure des grappes. Acteur invisible, il souffle à l'oreille du vignoble son climat unique des Côtes du Rhône.

Du lit du fleuve aux sommets rhodaniens, un escalier de sols variés

L'appellation dispose d'une grande diversité géologique. 5 familles de sols se dégagent essentiellement en Côtes du Rhône :

- Les sols issus de terrasses alluviales anciennes du Rhône.
- Les sols très caillouteux issus des terrasses périalpines et les sols issus des éboulis de pente.
- Les sols issus de roches calcaires dures.
- Les sols issus de roches calcaires tendres : les marnes.
- Les sols issus de sables.

NAISSANCE

1937

SUPERFICIE DE PRODUCTION

31 134 hectares pour l'AOP
1200 hectares en Sud-Ardèche

COULEURS

87% 8% 5%

GÉOGRAPHIE

171 communes à travers
6 départements dont l'Ardèche,
la Drôme, le Gard, la Loire,
le Rhône et le Vaucluse.

Communes ardéchoises :

- Andance
- Ardoix
- Arras-sur-Rhône
- Bourg-Saint-Andéol
- Champagne
- Charnas
- Châteaubourg
- Cornas
- Félines
- Glun
- Guilherand-Granges
- Lemps
- Limony
- Mauves
- Ozon
- Peyraud
- Sarras
- Sécheras
- Serrières
- Saint-Désirat
- Saint-Etienne-de-Valoux
- Saint-Jean-de-Muzols
- Saint-Julien-en-Saint-Alban
- Saint-Just-d'Ardèche
- Saint-Marcel-d'Ardèche
- Saint-Martin-d'Ardèche
- Saint-Péray
- Talencieux
- Toulaud
- Tournon-sur-Rhône
- Vion.

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT ANDÉOL

Ce cru des Côtes du Rhône produit uniquement des vins rouges. Il a obtenu la reconnaissance de son terroir atypique (argilo-calcaire recouvert de galets roux et violacés) en 2017. 4 communes ardéchoises sont concernées par l'aire d'appellation : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint-Martin d'Ardèche et Bourg Saint-Andéol.

Un peu d'histoire

Cette appellation doit son nom au village de Bourg Saint-Andéol, autrefois appelé « Bergoïata », de par sa position élevée sur un rocher dominant le Rhône. Le nom actuel remonte au 15ème siècle et fait écho à la mémoire d'Andéol, premier martyr local. On trouve les traces de la culture de la vigne dès l'Antiquité. Des preuves d'une occupation romaine importante dans la plaine viticole d'Alba la Romaine, ont été mises à jour par des archéologues. Une fabrique d'amphores a également été découverte à Saint Just d'Ardèche, une des 4 communes de l'aire d'appellation. Elles étaient utilisées pour le transport des vins de la région vers Rome, où le nectar de Bourg Saint-Andéol était déjà apprécié.

Une appellation monochrome

Les sols colorés de l'appellation tirent leur teinte d'argiles rouges riches en fer, recouverts de galets roux et violacés, qui confèrent aux paysages de l'appellation une teinte « feu » unique. Les vins élaborés par les vignerons de cette « jeune » AOP (2017) sont exclusivement des vins rouges issus des cépages principaux : grenache (40% minimum), syrah (25% minimum), et/ou mourvèdre. Les autres cépages ne sont autorisés qu'à hauteur de 20% maximum.

Son AOP, la reconnaissance du terroir ardéchois

Obtenue en 2017, cette appellation dans l'Appellation est une belle reconnaissance des terroirs variés qui composent les vignobles des Vins d'Ardèche. La typicité du territoire de Saint-Andéol se trouve dans ses sols rouges, d'argiles et de galets. Et dans son encépagement, rouge uniquement. Les vins sont empreints de rondeur, arborant des tanins fondus et un bel équilibre. On y retrouve les fruits mûrs et la garrigue environnante.

NAISSANCE

2017

SUPERFICIE DE PRODUCTION

49 hectares

RENDEMENT MOYEN

35 hectolitres par hectares

PRODUCTION TOTALE

1717 hectolitres

COULEURS

100%

GÉOGRAPHIE

4 communes :

- Saint-Marcel
- Saint-Just
- Saint-Martin d'Ardèche
- Bourg-Saint-Andéol

AOP CÔTES DU VIVARAIS

Des sous-sols aux reliefs, le karst guide la vigne

Il installe le décor au milieu de paysages exceptionnels de falaises de calcaires. Le sol tient ici le rôle principal, tantôt taillé par des gorges vertigineuses, tantôt recouvert d'une garrigue épaisse. Il est aussi le gardien de trésors cachés. En son dessous, il abrite des formations géologiques typiques de l'érosion karstique : grottes et avens. Le vignoble est principalement implanté sur le plateau des Gras, à une altitude moyenne entre 100 et 200 mètres, de part et d'autre des somptueuses gorges de l'Ardèche. Les vignes vivent sur des terrains calcaires peu profonds, riche en pierrailles et calcaires marneux. Le vignoble fait le lien entre la vallée du Rhône et le massif des Cévennes ardéchoises.

Territoire de passage, de générosité et de vie

Les traces de culture de la vigne remontent ici à plus de 2 000 ans, avec la tribu gauloise des Helviens. Terres au climat méditerranéen, elles sont favorables à la culture du blé, de la vigne et de l'olivier. Les peuplades s'y installent donc volontiers. Le moyen-âge vivarois sera ensuite une nouvelle période d'épanouissement grâce au développement du réseau monastique. Les abbayes et prieurés installent dès lors la culture de la vigne et des vergers. En témoigne, à la fin du 16ème siècle, le père de l'agronomie moderne, Olivier de Serres, qui vantera les mérites des vins du Vivarais « tant précieux et délicats qu'il n'est pas besoin d'en chercher ailleurs ».

Terre d'innovation, l'exceptionnel Vivarais

Le territoire des Côtes du Vivarais doit sa reconnaissance à une poignée de vignerons qui, dans les années 1950, a souhaité donner une impulsion et redonner aux vins d'Ardèche leurs lettres de noblesse. Ils font alors le pari d'une viticulture de qualité. Les cépages hybrides sont arrachés pour replanter des pieds de vigne en adéquation avec les différents sols du vignoble En rouge, le Grenache noir et la Syrah sont retenus. En blanc, le Grenache blanc et la Marsanne. Ce travail exceptionnel de restructuration permet aux vignerons d'obtenir dès 1962 l'appellation de Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS), puis en 1999, le classement des vins des Côtes du Vivarais en AOC.

SUPERFICIE DE PRODUCTION

250 hectares

RECONNAISSANCE DE L'AOP

1999

COULEURS

55% 38% 7%

GÉOGRAPHIE

En Ardèche, 9 communes
- Bidon
- Gras
- Larnas
- Labastide de Virac
- Orgnac l'Aven
- Saint-Montan
- Saint-Remèze
- Lagorce
- Vinezac

et 5 dans le Gard limitrophe.

CLIMAT

continental tempéré aux influences méditerranéennes

Échappée belle 3

À LA RENCONTRE DES CÉPAGES DES VINS D'ARDÈCHE

La diversité des terroirs - entre collines, plaines et plateaux, aux sols tantôt calcaires, sableux, de marnes ou de grès - offre la possibilité à une large palette de cépages de pouvoir s'épanouir dans les micro-vignobles ardéchois.
Les vignerons ont su planter avec observation et expérience, les cépages les plus adaptés à leurs territoires pluriels et sudistes. Le vignoble actuel est l'héritage du travail de sélection mis en place depuis des décennies par les générations précédentes.

Visionnaires, elles se sont investies pour ne garder que les cépages les plus adaptés au climat ardéchois et méditerranéen, et bien représentatifs des sols. Il en ressort une richesse des cépages cultivés, en adéquation avec les terroirs, qui permet aux vignerons de créer des vins instinctifs, empreints de chaque micro-terroir, tout en faisant souffler un vent de liberté créatif sur les cuvées.

LE CHATUS

CÉPAGE AUTOCHTONE, FIERTÉ DU SUD ARDÈCHE !

Ne disait-on pas qu'avant, pour faire bon, on mettait du chatus dans la cuve ? Ce cépage ardéchois est cité dès 1 599 parmi les cépages utilisés dans le royaume, par Olivier de Serres, père de l'agronomie française. Il l'évoque en ces termes : « Quel est le vrai nom de ce plant précieux, qui a fait la fortune du pays, et dont le vin abondant, coloré, se vend plus cher que les autres ? ».

Le Chatus est dès lors un cépage reconnu. Il manqua de disparaître avec le phylloxéra, et fut sauvé par quelques familles locales qui réussirent à le garder et le replanter. Il représente aujourd'hui une cinquantaine d'hectares en plantation sur les terrasses de grès du Piémont cévenol.

Difficile à cultiver, il demande 3 à 4 fois plus de main d'œuvre, mais en vaut la peine. Il produit des petits grains noirs bleutés et est très apprécié pour la robe qu'il donne aux vins, son degré et son corps. Les vins issus de ce cépage local marquent une belle puissance, de la structure, une bonne acidité et une richesse tannique. Il permet d'élaborer des vins de garde, aux arômes de fruits mûrs et noirs.

Aujourd'hui, 6 caves du Sud Ardèche produisent des cuvées issues du Chatus en monocépage ou en assemblage.

LE PLANT DE BRUNEL

UN CÉPAGE ISSUS D'UN SEMIS NATUREL

Cépage issu naturellement d'un croisement entre le grenache et le jurançon noir, il doit son nom au pépiniériste qui en a fait la découverte. Pour l'histoire, Léon Brunel, pépiniériste et vigneron, avait repéré en 1982, près de sa cave, un pied de vigne très résistant, né de graines obtenues d'un croisement spontané. Il le laissa se développer et préleva ensuite des greffons pour implanter chez lui les premières parcelles d'observation. Après cinq années d'expérimentations réalisées avec le concours de l'ICV (institut coopératif du vin), le cépage se montra productif, vigoureux, parfaitement adapté aux sols maigres de la région et même à la sécheresse.

Ce cépage au degré naturellement élevé est également résistant aux maladies. Il offre une robe sombre et un corps charnu, avec des notes de fruits mûrs. En vinification, la variété plus rustique que son parent le Grenache, apporte plus de corps et de couleurs en assemblage. À ce jour, une seule cave met à la vente une cuvée issue de ce cépage mais les plantations sont en cours et de nouvelles cuvées devraient voir le jour d'ici peu.

PISTES D'AVENIR : L'ÉVOLUTION DES CÉPAGES DE L'IGP ARDÈCHE

Le Syndicat des vignerons de l'IGP Ardèche (ODG) a integré au cahier des charges 10 cépages résistants : le Muscaris B, le Soreli B, le Souvignier Gris B, l'Artaban N, le Floréal B, le Vidoc N, le Voltis B, le Monarch N, le Prior N et le Solaris B. Les cépages résistants représentent une piste prometteuse pour une viticulture durable. Les objectifs sont de mener une réflexion sur la stratégie d'adaptation du vignoble pour faire face aux changements climatiques. Ils constituent un des moyens à privilégier car ils correspondent à un système de culture économe en produits phytosanitaires.

En parallèle, le vignoble se tourne de plus en plus vers un travail de la vigne en culture biologique pour préserver les territoires naturels qui font sa force. De nombreuses structures bénéficient déjà d'une labellisation environnementale, entre viticulture HVE, bio et biodynamique.

LES PRINCIPAUX CÉPAGES DU SUD ARDÈCHE

ROUGES

- Syrah
- Grenache
- Merlot
- Cabernet-Sauvignon
- Gamay
- Mourvèdre
- Cinsault
- Et 2 cépages autochtones : le Chatus et le Plan Brunel

ROSÉS

- Grenache
- Syrah
- Cinsault
- Cabernet-Sauvignon
- Merlot

BLANCS

- Chardonnay
- Viognier
- Sauvignon
- Grenache blanc
- Marsanne
- Roussanne
- Clairette

Échappée belle 4

PLONGÉE DANS L'HISTOIRE DES VINS D'ARDÈCHE

Dans son histoire naturelle, Pline l'Ancien parle déjà d'une vigne en Helvie « qui passe la fleur en un jour, ce qui la protège des accidents ». Il faut cependant attendre le Moyen Âge pour que le vignoble se développe et que les vins du Vivarais commencent à acquérir une certaine notoriété.

UNE HISTOIRE DE VIN MILLÉNAIRE !

MuséAl
99 route de Viviers
07400 Alba-la-Romaine
04 75 52 45 15
www.museal.ardeche.fr

La vigne et la viticulture ont une histoire d''au moins 2 500 ans en Ardèche. À travers les vestiges et les collections retrouvées lors des chantiers de fouille sur le site antique d'Alba-la-Romaine, les archéologues ont pu établir l'importance du vin et de la viticulture à l'époque romaine.

Alba Helviorum, comme on la nommait alors, était la capitale du sud de l'Ardèche à l'époque romaine. La ville tirait une partie de sa prospérité du commerce du vin. La proximité géographique du Rhône, la présence de corporations liées à cette activité, des traces archéologiques attestant de la culture de la vigne dans la Plaine d'Alba ou encore une mention sur une stèle dans le musée gallo-romain de Lugdunum : autant d'indices convergent vers ce constat. Le vin était une des composantes de la civilisation romaine, avec l'huile d'olive et le blé. Boisson quotidienne, boisson et sang des dieux, remède, le vin avait dès lors de multiples utilisations et symboliques.

2014 marque un tournant important dans les recherches. C'est à cette date que l'Institut National de Recherches Archéologiques Préventives (Inrap) a établi que les habitants d'Alba, contrairement à ce que l'on pensait, n'importaient pas leur vin d'Italie mais qu'ils cultivaient bien la vigne et produisaient eux-mêmes un vin rouge. Une information décisive qui a permis de se rendre compte que la vinification était connue et pratiquée des Gaulois relativement loin dans les terres et pas seulement sur les côtes méditerranéennes.

Aujourd'hui, c'est à travers le site archéologique et les collections présentées dans le musée, que MuséAl retrace cette histoire passionnante. En 2022 et 2023, une exposition temporaire, réalisée par le Pôle archéologique départemental-MuséAl et en partenariat avec l'Inrap, met en avant la singularité et les apports ardéchois dans l'histoire du vin.

L'ARDÈCHE, BERCEAU DU PÈRE DE L'AGRICULTURE MODERNE : OLIVIER DE SERRES.

Agronome célèbre, il naît en 1539 à Villeneuve de Berg en Vivarais, au cœur de l'Ardèche. Cet homme novateur développa une nouvelle approche de l'agriculture, plus rationnelle et scientifique à travers l'étude, l'expérimentation et la vulgarisation de nouvelles espèces végétales, et méthodes culturales.

Homme de terrain, il met en application ses méthodes innovantes dans son domaine du Pradel, une véritable ferme modèle grâce à la mise en place de nouvelles techniques : l'assolement, le soufrage de la vigne, l'irrigation ou la propagation de cultures nouvelles comme la betterave ou le riz. Ses idées novatrices le font appeler par le roi Henri IV pour planter 20 000 mûriers dans le Jardin des Tuileries.

Homme complet, Olivier de Serres était aussi homme de lettres. Il sera l'auteur du premier traité d'agronomie en 1600 avec son ouvrage « Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs ». Témoignage de solides connaissances techniques et d'expérimentations pratiques, cet ouvrage est le pilier de l'agriculture moderne. Agronome impliqué, il aura à cœur de lier ce travail technique à un engagement « écologique » pour la terre, en développant une philosophie sur le bon usage qui doit en être fait.

Son premier traité d'agronomie est présenté à l'espace MuséAl
MuséAl – 99 route de Viviers – 07400 Alba-la-Romaine
04 75 52 45 15 – www.museal.ardeche.fr

La ferme Olivier de Serres (jardins) reproduite d'après des fouilles archéologiques se visite.
Ferme Olivier de Serres – Le Pradel – 07170 Mirabel
04 75 36 76 56 – www.olivierdeserrestourisme.eu

Échappée belle

SLOWTOURISME, PRENDRE LE TEMPS, DÉCOUVRIR L'ARDÈCHE AUTHENTIQUE.

Venir dans le Sud de l'Ardèche, c'est aller à la rencontre d'une autre façon de vivre. Les paysages imposent le calme. La nature propose une pause contemplative et curieuse. Le visiteur est invité à ouvrir grand les yeux, respirer à plein poumons les parfums des garrigues et chênaies, tendre l'oreille au bruit léger des rivières, écouter le vent souffler dans les feuilles et se laisser guider d'un pas aérien des plaines jusqu'aux collines, puis s'engouffrer dans les failles des plateaux, ou glisser sur l'eau des gorges.

L'air est différent, il pousse à la rencontre des hommes et femmes d'ici, qui font chanter et vivre ce territoire aux accents méditerranéens. Car ce sont les hommes et les femmes d'ici, leur caractère authentique et chaleureux, qui invitent le visiteur à partager leur histoire. Les acteurs du vignoble (caves coopératives, vignerons indépendants,) oeuvrent à l'ouverture de leur territoire, à son dynamisme et à sa découverte. Bienvenue sur leurs terres des Vins d'Ardèche.

UN LABEL "VIGNOBLE FRIENDLY" : VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Pour aller à la rencontre des femmes et des hommes de l'Ardèche viticole

Le label Vignobles & Découvertes valorise depuis 2009 une sélection de caves, hébergements, restaurants, événements et sites touristiques proposant la découverte d'un vignoble et de ses vins. La destination Vignobles Sud Ardèche, labellisée depuis 2017 rassemble aujourd'hui près de 184 partenaires et sites, dont 42 caves, 62 hébergements, 36 restaurants et bars à vins, 19 prestataires d'activités, 12 sites patrimoniaux et 4 événements qui offrent aux visiteurs la garantie de prestations de qualité. Ce carnet de voyage et d'adresses est en accès libre depuis le site des Vins d'Ardèche, rubrique « votre séjour » pour permettre à chacun d'organiser facilement son séjour, en fonction de l'activité, de l'événement ou du lieu choisi.

La sélection de lieux, événements et rencontres où il fait bon vivre, en Ardèche méridionale.

FASCINANT WEEK-END !

Organisé par la fédération Vignobles et Découvertes, en partenariat avec Atout France, le « Fascinant Week-end » propose plus de 600 activités au cœur de ses destinations labellisées. En 2022, il se tiendra courant octobre pour permettre aux amoureux des vignobles de partager un moment unique de dégustation et de découverte des terroirs. En Sud-Ardèche, c'est une vingtaine d'événements qui se tiendront pour faire découvrir les vins autrement ! Pique-nique dans les vignes, découverte des vignes trottinettes électriques, balades littéraires... les idées sont originales et multiples pour intéresser les visiteurs aux terroirs sud-ardéchois.

auvergnerhonealpes.fascinant-weekend.fr/les-activite

SAVEURS DE TRUFFES & VINS D'ARDÈCHE

Cet autre événement labellisé Vignobles et Découvertes, est l'occasion pour les vignerons du Sud Ardèche de faire découvrir leur territoire sous un autre aspect. Trésor gastronomique, la truffe fait partie intégrante du patrimoine gastronomique local. Les vignerons se sont associés au syndicat des trufficulteurs d'Ardèche pour proposer une nouvelle expérience afin de comprendre chaque métier et découvrir des accords mets et vins savoureux. Au programme, immersion d'une demi-journée avec la démonstration de cavage en compagnie d'un chien truffier puis l'échange avec les viticulteurs autour d'un moment de dégustation. L'évènement a lieu chaque début d'année, en janvier/février.

2000 vins d'Ardèche - Route de Ruoms
07 150 Vallon Pont d'Arc - 04 75 89 04 86
www.lesvinsdardeche.com

Vendangeur d'un jour®

En septembre, vient le temps des vendanges. Plusieurs vignerons proposent de venir partager la campagne de récolte à la main. Une immersion ludique au cœur de la période la plus importante de l'année viticole. Munis d'un sécateur et d'un panier, chacun part récolter les grappes qui serviront à l'élaboration du prochain millésime. Une occasion unique d'expérimenter les facettes du métier de vigneron, dans un environnement naturel préservé et de partager un moment convivial et privilégié avec un vigneron passionné.

« Vendangeur d'un jour ®», marque Vignerons Indépendants

L'Espace de découverte œnologique des Vins d'Ardèche !

A Néovinum, les Vignerons Ardéchois vous proposent un parcours de visite de 4 espaces dédiés à la vigne, au vin et à la dégustation.

La visite débute par l'espace terroir où le visiteur est invité à percer les secrets de nos terroirs ardéchois : sols, climat... et découvrir le précieux travail des vignerons. Vient ensuite l'espace chai où chaque étape de l'élaboration du vin est détaillée : vinification, élevage, mise en bouteille... L'espace papille est dédié aux différents arômes et textures caractéristiques du vin, grâce à des ateliers interactifs let ludiques. Dernière étape de la visite, le jardin de la biodiversité inauguré en novembre 2021. Situé au cœur de Néovinum il est la représentation, à moindre échelle, de notre vignoble et de ses interactions avec la biodiversité ardéchoise.

Refuge LPO, il accueille insectes, oiseaux et chauves-souris.

Néovinum c'est aussi le caveau-vente des Vignerons Ardéchois® qui propose la plus grande gamme de vins produits en Ardèche, ainsi que de savoureux produits locaux. L'espace de découverte œnologique Néovinum est ouvert du lundi au samedi du 1er avril au 31 septembre et durant les vacances scolaires.

Néovinum Boulevard de l'Europe unie – 07120 Ruoms – 04 75 39 98 08 – www.neovinum.fr

Échappée belle à la rencontre des vignobles du sud de l'Ardèche

MOBILITÉ DOUCE : PARCOURIR LES VIGNES EN VÉLO ÉLECTRIQUE

Cette balade à vélo permet de parcourir les vignobles du Sud Ardèche de manière ludique et sans effort. Tout au long de l'itinéraire, un guide distille au promeneur des informations sur le terroir, la géologie des sols ou les cépages locaux. De quoi mettre l'eau à la bouche avant le retour au caveau ! Car après avoir parcouru et traversé les vignes, l'excursion se termine par un temps de dégustation de vins, sublimés par les explications d'un vigneron aussi passionné que passionnant. Possibilité de restauration sur place à la table du vigneron, sur réservation. Durée : 3 h.

À noter : il existe plusieurs escapades VELŒnologie :

- Rdv à Bourg-Saint-Andéol, départ le jeudi à 16h et le dimanche à 9h.
- Rdv à Saint-Martin-d'Ardèche, départ le vendredi à 9h.
- Rdv à Vallon Pont d'Arc, départ le vendredi à 16h.

Tarifs : vélo, guide et dégustation à partir de 45€

All Vélo - 4B Place Julien Rigaud 07700 Bourg-Saint-Andéol
06 80 28 50 17 www.allvelo.fr

SLOWLIFE'

Un premier itinéraire authentique se dessine depuis le petit village de Lablachère. Le sentier sillonne les vignobles aménagés en terrasses, ici appelées « faïsses ». Elles sont édifiées en pierres sèches et accueillent les cultures locales de la vigne et des oliviers. Le parcours croise le chemin des cours d'eau et sources nombreuses qui servaient à arroser les jardins au siècle dernier. Le promeneur découvre de jolis villages anciens dont les bastides sont construites en pierre locale, traverse de petits ponts et profite de points de vue sur le rocher de Sampzon ou le massif sauvage du Tanargue. La deuxième balade de 6 kilomètres parcourt les vignes plantées du célèbre cépage local, le Chatus, autour du village de Rosières. A l'automne, les teintes rougies et flamboyantes sont uniques. Enfin, pour les randonneurs aguerris, un itinéraire de randonnées de 19 kilomètres, les emmènera à travers vignes et chênaies à l'oppidum gaulois de Jastres. Une belle incursion dans l'histoire du territoire.

Sentier vigneron Lablachère : cave coopérative de Lablachère – www.lablachere.fr
Sentier des Vignes – Rosières : 07260 Rosières - www.cevennes-ardeche.com
Sentier de la licorne – Office de tourisme Berg & Coiron – Mirabel

DÉCOUVERTE OENOLOGIQUE 20 000 PIEDS SOUS TERRE : NÉOVINUM À L'AVEN D'ORGNAC

Après quelques marches, la lumière du jour s'estompe, le visiteur pénètre dans les entrailles de la terre et découvre des paysages souterrains à couper le souffle ! La visite dévoile le patient travail de l'eau qui a sculpté la roche calcaire et façonné de véritables chefs d'œuvre naturels.

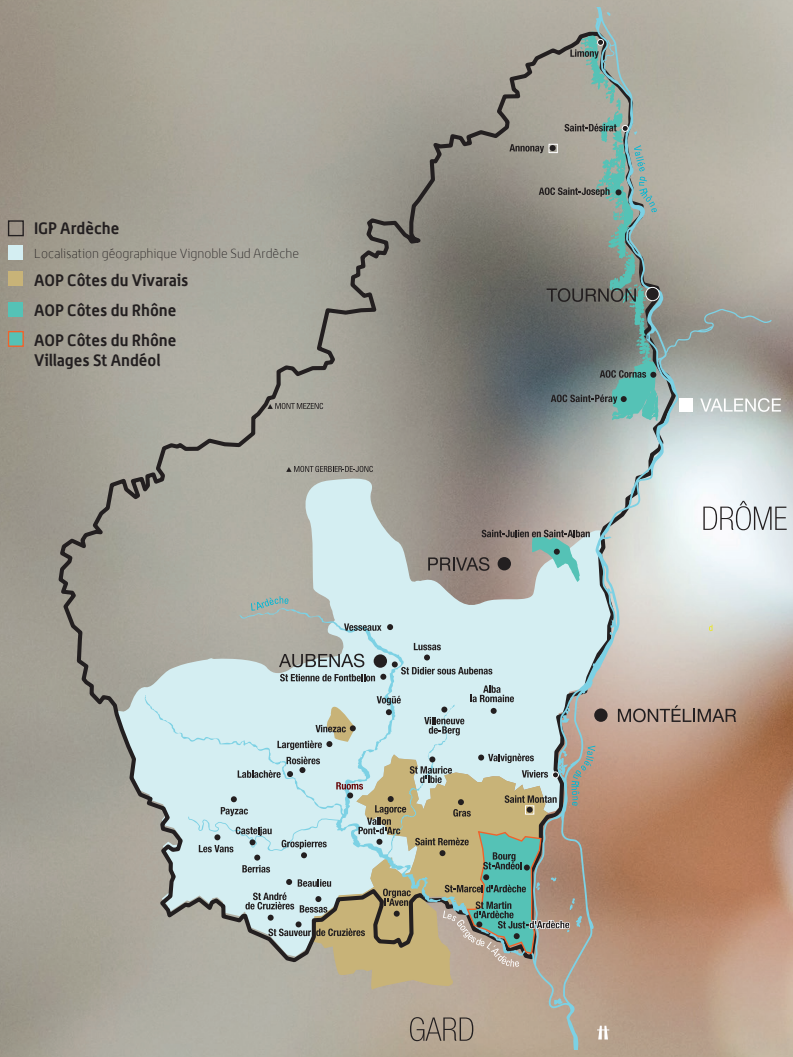
C'est là, à 50 mètres sous terre, au cœur de l'Aven d'Orgnac, que se trouve la vinothèque des Vignerons Ardéchois, 10 000 bouteilles de vins y sont élevées, avec une température constante de 12°C, un taux d'humidité entre 95 et 100% tout au long de l'année, un calme et une obscurité complète, l'Aven d'Orgnac se révèle être un espace de vieillissement idéal. Chaque année une sélection de ces cuvées est vendue aux enchères aux bénéfices du terroirs ardéchois.

Des visites œnologiques sont organisées dans la vinothèque : dans une obscurité partielle et un calme absolu, tous les sens sont en éveil. La visite se termine par un spectacle son et lumière à -121 mètres sous terre. Inoubliable.

Durée de la visite : 2h. De février à juin : un samedi par mois à 18h - En juillet-août : tous les mardis et jeudis à 18H30

Aven d'Orgnac, Grand Site de France La Grotte et la Cité de la Préhistoire - 2240, route de l'Aven 07150 ORGNAC L'AVEN- 04 75 38 65 10 - www.orgnac.com

Échappée belle à la rencontre des vignobles du sud de l'Ardèche



CONTACT PRESSE

ROUGE GRANIT
Laurent Courtial

Manon Vergnier • 07 77 14 73 68
mvergnier@rouge-granit.fr

Lucie Biesse • 06 04 64 81 74
lbiesse@rouge-granit.fr

Lucile Peyric • 06 75 39 28 81
lpeyric@rouge-granit.fr

Crédits photos
@Matthieu Dupont
@Rissoan

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

L'EUROPE S'ENGAGE en région Auvergne-Rhône-Alpes avec le FEADER

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

inter VINS IGP SUD EST