

La sélection oenotouristique



Itinérance au fil du Rhône par la ViaRhôna

Cet itinéraire à vélo transporte le promeneur depuis les rives du Lac Léman jusqu'à la Méditerranée en suivant le parcours calme du fleuve à l'origine de l'appellation. Il traverse les paysages emblématiques des vignobles des Côtes du Rhône. Véritable voie des civilisations, cette voie cyclable est l'occasion de traverser 2 000 ans d'histoire et de richesses patrimoniales. La partie ardéchoise de la ViaRhôna mesure 93 kilomètres répartis en 4 tronçons. De Sarras à Glun, de Soyons à la Voulte-sur-Rhône, de Le Pouzin à Rochemaure puis de Viviers à Bourg-Saint-Andéol. Le 3^{ème} tronçon possède un fort accent patrimonial. Il offre un contraste saisissant entre patrimoine architectural, avec l'abbatiale de Cruas, et le patrimoine industriel de ses cimenteries. Ce passé trouve un lien avec la toute nouvelle passerelle himalayenne de Rochemaure construite sur les piles du Vieux Pont. Le dernier tronçon au départ de Viviers promènera le visiteur jusqu'aux Côtes du Vivarais, sous des voûtes de verdure, entrecoupées de chapelles et de cités historiques.

Informations : ViaRhôna
<https://www.viarhona.com/viarhona-de-lyon-a-avignon>



CONTACT PRESSE
ROUGE GRANIT - LAURENT COURTIAL
Anne-Sophie Cauchy - ascauchy@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52
Manon Maisonnas - mmaisonnas@rouge-granit.fr - 07 77 14 73 68

Devenir vendangeur le temps d'une journée !

En septembre, vient le temps des vendanges. Plusieurs domaines proposent de venir partager un moment de découverte, le temps d'une matinée, en participant à la campagne de vendanges à la main. Une immersion ludique au cœur de la période la plus importante de l'année viticole : la récolte des précieux raisins cultivés tout au long de l'année. Munis d'un sécateur et d'un panier, chacun pourra récolter les grappes à l'origine du précieux nectar. Et même par temps de pluie, l'activité reste maintenue. Prévoir cirés et bonne humeur pour profiter de cette journée pas comme les autres.

Informations :
Domaine du Chapitre / 865 Le plan de Lage
07 700 Saint-Marcel d'Ardèche / 06 10 60 28 54
www.domaine-chapitre-ardeche.com
Domaine de la Croix Blanche / Chemin neuf
07 700 Saint-Martin d'Ardèche / 04 75 04 65 07
www.domainedelacroixblanche.com
Domaine la Pierre-Laine / La Font de Mazade
07 700 Saint-Marcel d'Ardèche / 04 75 98 77 83
www.domainelapierreleine.com



Pique-niques estivaux de la Chouette

A la fin de la journée, durant l'été, plusieurs villages du sud-Ardèche, organisent des soirées pique-nique pour déconnecter. A la tombée du jour, c'est au son des cigales ou d'une guitare manouche que chacun pourra venir se détendre. Initiation à la sophrologie, compteur d'histoires, ou découverte des étoiles en fin de soirée autour d'une activité astronomie, le but est d'embarquer pour un autre monde, le temps d'une soirée. Pour les plus actifs, tous les jeudis, une balade accompagnée débute à 18h ainsi que des initiations au vélo électrique. A partir de 20h, place aux activités de détente. Des vigneron locaux tiennent la buvette pour proposer aux locaux et aux touristes de passage de déguster les terroirs ardéchois. Une petite restauration est aussi possible pour ceux qui ne souhaiteraient pas apporter leur pique-nique maison. Lieux : Saint-Marcel d'Ardèche, Larnas, Gras, Saint-Martin d'Ardèche. Tous les jeudis d'été.

Informations : <https://www.rhone-gorges-ardeche.com/pique-niques-de-la-chouette/>



Les Vins
d'Ardèche

IGP ARDÈCHE
AOP CÔTES DU RHÔNE
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
SAINT ANDÉOL
AOP CÔTES DU VIVARAIS

Les 4 Vignobles du Sud-Ardèche

4 VIGNOBLES EN TERRITOIRE SUD-ARDÉCHOIS

Les dénominations des vins d'Ardèche se déploient dans la partie méridionale du département éponyme. Elles sont au nombre de 4 : IGP Ardèche, AOP Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Ce vignoble ardéchois couvre aujourd'hui 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 plantées s'accompagne d'une richesse des cépages sélectionnés par les hommes qui travaillent les vignes sud ardéchoises, afin de répondre au mieux aux expressions de chaque terroir.

Les Vins d'Ardèche offrent une expression décomplexée des terroirs viticoles sud ardéchois. 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.

4 DÉNOMINATIONS REGROUPÉES SOUS UNE MÊME IDENTITÉ : LES VINS D'ARDÈCHE

IGP Ardèche (6 800 hectares) : c'est elle qui représente 90% de la production des vins d'Ardèche. 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, elle représente l'identité multiple des terroirs du sud. Vin de cépage ou d'assemblage, l'IGP laisse une grande liberté d'expression aux vigneron du territoire, plus créatifs et audacieux par nature. Ils disposent d'une palette d'une centaine de cépages qui leur permet de produire des vins de cépage ou d'assemblage sur les trois couleurs. En rouge et rosé, les principaux cépages sont le Merlot, la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Gamay. Pour les blancs, le Viognier, le Chardonnay et le Sauvignon sont les plus utilisés.

AOP Côtes du Rhône (1 200 hectares) : l'appellation serpente le long des berges du Rhône, de Vienne à Avignon, et traverse 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse). 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

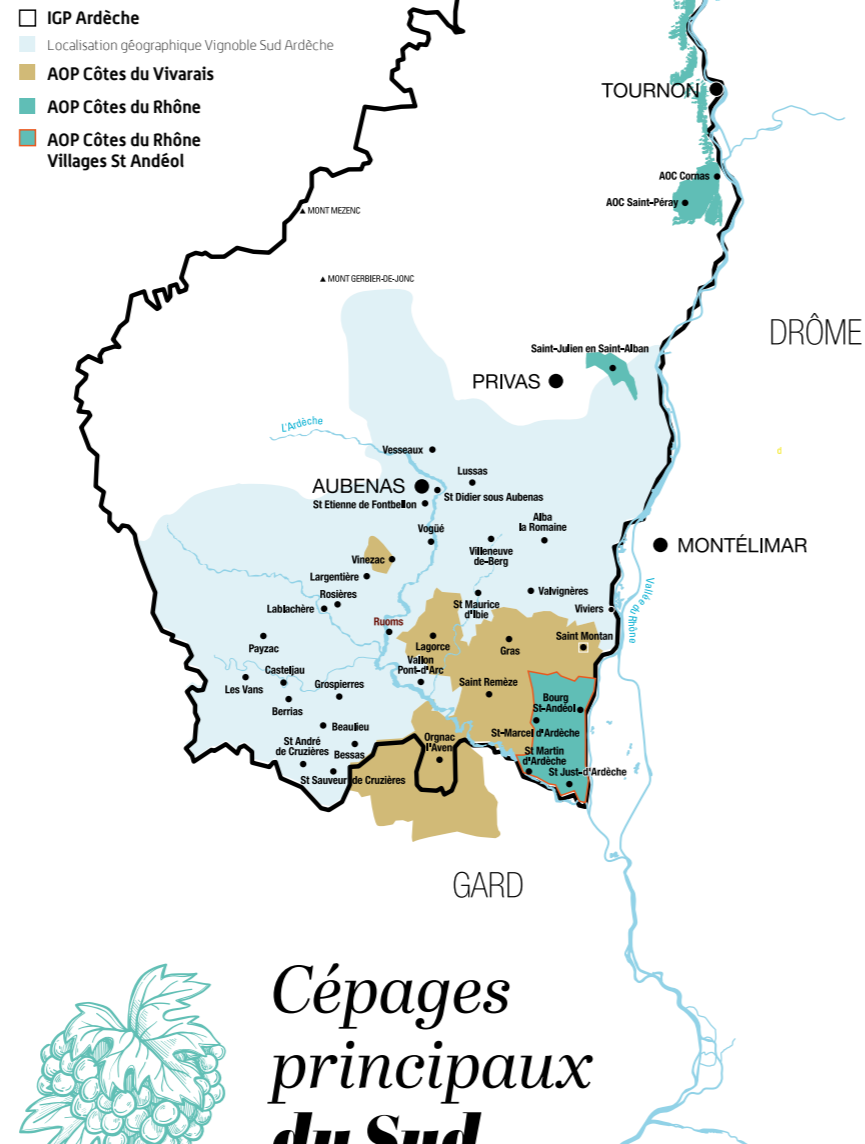
caillouteuses réparties en deux catégories majeures : les galets rhodaniens qui produisent des vins rouges de garde et les terres douces de loess, d'une belle couleur ocre, qui apporteront un caractère plus léger aux vins produits. 13 cépages sont cultivés pour l'AOP.

AOP Côtes du Rhône Villages Saint Andéol : ce cru des Côtes du Rhône (100 hectares) produit uniquement des vins rouges. Elle 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.

AOP Côtes du Vivarais (250 hectares) : le vignoble se déploie ici sur le territoire calcaire et vertigineux des gorges de l'Ardèche, des grottes et avens, sur le plateau des Gras, entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il est produit sur 9 communes en Ardèche et 5 dans le Gard. Il est bercé par le climat méditerranéen et pousse au milieu des oliviers et des chênes verts. La vigne s'épanouit sur des terrains karstiques riches en pierrailles et calcaires marneux. C'est le territoire de trésors géologiques souterrains, entre grottes, avens et sources résurgentes. 9 cépages sont cultivés sur l'AOP.

Histoire de cépages

Vignoble historique planté il y a plus de 2000 ans, bien avant la conquête romaine, il devra attendre le Moyen-Âge pour connaître la notoriété méritée, et ce grâce à Olivier de Serres, illustre agronome français précurseur de l'agriculture moderne. Jusqu'au début du 20^{ème} siècle, la production d'Ardèche méridionale ne possède qu'une appellation, celle des Côtes du Rhône. L'essentiel des vins produits l'étaient en qualité de vins ordinaires. Dans les années 60, une poignée d'hommes apportera un nouvel élan culturel entraînant un changement complet des méthodes et la reconversion du vignoble. On arrache alors les plants hybrides pour replanter selon les terroirs des cépages nobles comme le Grenache, le Cinsault, la Syrah, le Gamay ou le Merlot. La richesse et la diversité du territoire permettent à une multitude de cépages de s'épanouir et de produire des rouges solaires et généreux, des blancs riches et frais et des rosés complexes et fruités.



Cépages principaux du Sud Ardèche

Rouges

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

Rosé

Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet sauvignon, Merlot.

Blancs

Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Clairette.

Quelques chiffres

4 dénominations : 1 IGP / 3 AOP

Superficie : 8 500 hectares

Acteurs :

18 caves coopératives

(dont une union)

58 caves particulières

1 000 vignerons

Production :

50 % Rouge

35 % Rosé

15 % Blanc



AOP Côtes du Rhône : L'air

Une appellation bercée par le mistral

NAISSANCE, LE FLEUVE POUR GUIDE

Passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe, la vallée du Rhône a été une des premières régions viticoles au Monde. En témoigne la richesse des vestiges archéologiques retrouvés. Dès 125 avant JC, les Romains créent la ville et le vignoble de Vienne. Ils y plantent de la vigne et construisent des murets pour protéger leurs cultures en terrasses. La région devient l'une des plus belles de la Gaule. Le Moyen-Âge et la Renaissance, sont des époques riches de traces écrites autour de la production de vin dans la région. Le 17^{ème} et 18^{ème} siècle marquent un progrès de la viticulture rhodanienne. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Puis, en 1737, un Édit du Roi de France prescrit 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 en 1937 par la consécration de l'AOC - Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

DE L'INFLUENCE DU MISTRAL SUR LES CÔTES DU RHÔNE

Le vignoble s'étend de Vienne à Avignon. Il suit le berceau du fleuve Rhône, du sud de Lyon jusqu'à la Provence. 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. Pendant la période de croissance de la vigne, il rafraîchit la plante et aide les raisins à conserver leur acidité. A l'approche de la récolte, cet air agit comme un séchoir, limitant l'humidité et donc la moisissure des grappes. Il provoque d'autre part une évaporation importante, utile à la concentration du sucre dans les baies.

UNE APPELLATION AUX SOLS VARIÉS

L'appellation tient son caractère du climat venté qui la traverse et de la belle diversité géologique de ses sols. 5 grandes familles de sols se dégagent essentiellement en Côtes du Rhône :

► **Les sols issus de terrasses alluviales anciennes du Rhône** : on retrouve ici les vestiges des méandres les plus anciens du fleuve Rhône (villafanchiens). C'est le cas de la rive droite jusqu'aux portes des gorges de l'Ardèche à Saint-Just et Bourg-Saint-Andéol. Il s'agit de sols de gros galets de quartzites, et de composition argileuse rouge en profondeur.

► **Les sols très caillouteux issus des terrasses périalpines et les sols issus des éboulis de pente**. Les premiers constituent de vastes surfaces planes couvertes de cailloutis blancs de calcaires usés. On retrouve les éboulis de pente un peu dans toutes les communes, à toutes altitudes et expositions. Ils peuvent recouvrir des marnes, des sables ou des roches calcaires.

► **Les sols issus de roches calcaires dures** : ils datent de l'époque du Crétacé et sont propices à l'implantation du vignoble avec leur structuration naturelle en minces plaquettes fracturées. Il s'agit de sols peu profonds.

► **Les sols issus de roches calcaires tendres** : les marnes. Dans les Côtes du Rhône, d'importants niveaux de « marnes » [argile et limon calcaire non caillouteux] se retrouvent à tous les niveaux géologiques. Les sols sont toujours calcaires et non caillouteux.

► **Les sols issus de sables** : les terres de coteaux composées de sables ont 3 grandes origines géologiques. Le Pliocène pour la rive droite, l'Helvétien pour la rive gauche et le Crétacé supérieur sur les contreforts de la vallée de la Tave et du massif d'Uchaux.

Les sols à galets, les caillouteux et les éboulis sont propices à l'élaboration de vins de garde. Les sols loessiques et sablonneux conviennent mieux à l'élaboration de vins blancs et rosés, ainsi qu'à des rouges plus légers.

L'AOP en bref,

focus sur le Sud-Ardèche

Naissance : 1937

Couleurs : 87 % rouge / 8 % rosé / 5 % blanc

Superficie de production : 31 134 hectares pour l'AOP, et 1200 hectares en sud-Ardèche

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, Guilhaud-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Étienne-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.



CÉPAGES

L'appellation autorise une vingtaine de cépages.

Rouges et rosés

► cépage principaux : grenache, mourvèdre, syrah
D'autres cépages sont utilisés à titre complémentaire et accessoire.

Blanc

► cépages principaux : bourboulenc, clairette, grenache, marsanne, roussanne, viognier
D'autres cépages sont utilisés à titre complémentaire et accessoire.