



La sélection oenotouristique



Zoom sur le label Vignobles et Découvertes et ses 219 offres et partenaires en sud Ardèche.

Créé en 2009, le label Vignobles et Découvertes valorise les destinations touristiques proposant une offre riche de découverte d'un vignoble et de ses vins. La destination Vignobles Sud Ardèche a été labellisée en 2017. Ce sont aujourd'hui près de 219 partenaires labellisés, dont 41 caves, qui offrent aux visiteurs la garantie de prestations de qualité. Domaines, restaurants et hébergements, sites patrimoniaux ou événements. Zoom sur deux activités oenotouristiques originales au cœur du territoire sud Ardèche.

Informations : <https://lesvinsdardeche.com/votre-sejour/10/>

Saveurs de Truffes et vins d'Ardèche

Cet autre événement labellisé Vignobles et Découvertes, est l'occasion pour les vigneron du Sud Ardèche de faire découvrir leur territoire sous un autre angle. Trésor gastronomique, la truffe fait partie intégrante du patrimoine gastronomique local. Les vigneron se sont donc associés au syndicat des trufficulteurs d'Ardèche pour offrir aux fins palais une nouvelle expérience pour comprendre chaque métier et découvrir des accords mets et vins savoureux. Pour l'édition 2021, 2 trufficulteurs et 6 caves se sont regroupés pour proposer une immersion d'une demi-journée (en janvier et février) avec démonstration de cavage avec chien truffier puis rencontre de viticulteurs avant de terminer autour d'un moment d'échange et de dégustation.

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

Descente des gorges de l'Ardèche et dégustation

L'école ardéchoise de canoë-kayak a décidé de créer une journée découverte en canoë, « de la Vigne au Verre ». Le matin, le rendez-vous est donné au village de Ruoms. Après l'effort, le réconfort, avec une pause déjeuner dégustation chez un vigneron. L'après-midi continue au gré des flots, au milieu des paysages extraordinaires des gorges de l'Ardèche et de leurs falaises calcaires. La journée prend fin à Ruoms avec la visite de Néovinum, un espace de découverte œnologique des vins ardéchois. Dans le même esprit, le domaine Walbaum situé à quelques kilomètres de Pont d'Arc, propose une descente de l'Ardèche peu commune ! Le concept : au matin, embarquement avec un guide pour découvrir l'Ardèche encore endormie qui saura surprendre par ses secrets bien gardés... Une pause pique-nique sous le Pont d'Arc avant de reprendre le fil de l'eau. L'aventure se termine au domaine avec une dégustation des vins en production.

Informations : Ecole ardéchoise de canoë-kayak
Annick et Alain Champetier - 156 chemin de la Source - 07 120 Sampzon
Tél. : 06 77 20 88 75 - <https://www.ecole07canoekayak.fr/>
Domaine Walbaum - 615 Route des Estrades - 07 150 Vallon Pont d'Arc
Tél. : 04 75 88 01 70 - www.domainewalbaum.com

Néovinum, un espace de découverte œnologique unique

En 2013, les Vignerons Ardéchois ont finalisé un projet de taille : la création d'un lieu unique en Ardèche méridionale. Ce projet novateur regroupe le caveau des Vignerons Ardéchois, un espace pédagogique et 5 salles thématiques. Néovinum invite le visiteur à découvrir de façon ludique : la vigne, le travail du vigneron et le vin.

Au total, c'est un site de 1500 m² qui propose une visite interactive de 45 minutes, accessible à tous, suivie d'une initiation à la dégustation. Ce lieu vise à éduquer et proposer une vision pédagogique du vin en s'appuyant sur les valeurs des Vignerons Ardéchois.

Informations pratiques : ouvert toute l'année
De nombreux événements sont proposés : ateliers dégustation mets & vins, soirées, visites exceptionnelles, ...
Site web : www.neovinum.fr

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

IGP ARDÈCHE

AOP CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
SAINT ANDÉOL

AOP CÔTES DU VIVARAIS

Les Vins
d'Ardèche

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.

Evénements

A NE PAS MANQUER EN SUD-ARDÈCHE :



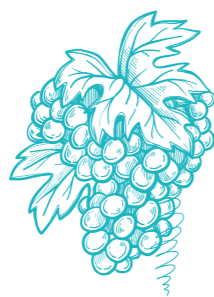
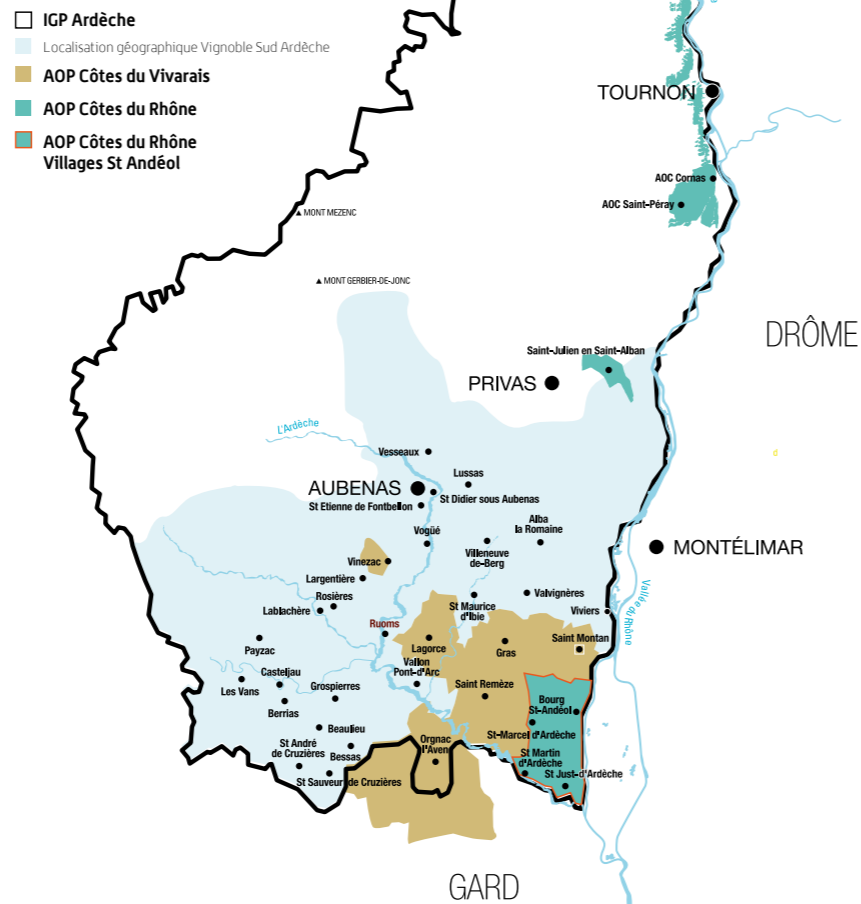
Le Fascinant Week-end !

Organisé par le label Vignobles et Découvertes, le Fascinant Week-end propose plus de 200 activités au cœur de ses destinations labellisées. En 2021, il se tiendra du 14 au 17 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, promenade sur les routes des muletiers, découverte des vignes en motobécane des années 60 ou en trotinettes électriques, balades littéraires... les idées sont originales et multiples pour intéresser le visiteur aux terroirs sud-ardéchois.

Informations : <https://auvergnerrhonealpes.fascinant-weekend.fr/les-activites>

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



IGP Ardèche : L'eau

Plongée au cœur du sud Ardèche

UN VIGNOBLE CRÉATIF RAFRAÎCHISSANT

L'IGP Ardèche représente à elle seule près de 90% des vins du Sud Ardèche, et est le premier producteur de vins IGP de la région Auvergne Rhône-Alpes. 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. 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 du sud Ardèche recèle d'une incroyable diversité de terroirs. Les nombreux cépages autorisés permettent aux vignerons d'innover, créant des vins de cépages et des vins d'assemblage élégants, créatifs et authentiques, à l'image du territoire ardéchois. 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. 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. L'IGP Ardèche est produite par 18 caves coopératives dont une union qui fédèrent 16 caves et 58 caves particulières. 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.

Informations :
Association 2000 Vins d'Ardèche
Route De Ruoms - 07150 Vallon Pont d'Arc



L'IGP Ardèche en bref

DEUX CÉPAGES AUTOCHTONES À CONNAÎTRE !

► Le Chatus : cépage ancien, 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 1599 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 alors 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 sud-ouest ardéchois. 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. Il fait de nouveau la fierté des Ardéchois.

► Le Plant de Brunel : nouveau cépage ardéchois

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. Vinifiée, la variété plus rustique que son parent le Grenache, apporte plus de corps et de couleurs en assemblage.

Superficie : 6 800 hectares

Couleurs : rouge (41%), blanc (18%), rosé (41%)

15 CÉPAGES PRINCIPAUX

- Cépages rouges et rosés : Grenache, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot, Gamay, Marselan
- Cépages blancs : Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Grenache blanc, Clairette, Marsanne et Roussanne