Vins d'Ardèche & CHAMPIGNONS DE CARACTÈRE

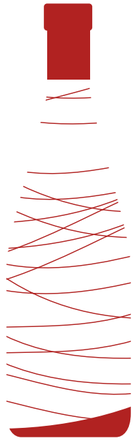
NEWSLETTER 2022

Edito

L'automne est la belle saison des champignons. Ce cadeau de dame nature envahit alors les sols des prés, sous-bois et forêts ardéchoises pour le plus grand plaisir des gourmets. Chaque champignon a son identité aromatique et les vins qui s'accordent avec eux diffèrent selon qu'ils sont consommés crus ou cuits, en sauce ou simplement poêlés. Territoire préservé, l'Ardèche est aussi un territoire où la forêt occupe une place importante en particulier sur sa partie montagneuse, à l'ouest du département. C'est là que l'on retrouve cèpes et bolets, girolles et trompettes, et plus au sud sur la zone viticole, une terre calcaire dont raffolent les truffes noires. Cette newsletter propose un voyage gustatif et mycologique autour d'accords savoureux entre les vins rouges et blancs de l'IGP Ardèche, dont le vignoble regroupe des terroirs à la géologie variée qui s'expriment avec diversité dans les verres, et les champignons les plus emblématiques des forêts de l'Ardèche. Il est de temps de s'équiper d'une paire de bottes, d'un bâton et d'un panier pour partir à la cueillette des champignons qui serviront à l'élaboration de plats réconfortants aux saveurs boisées et automnales.

Quels vins avec quels champignons ?

Certains champignons s'accordent avec le gras et la finesse des vins blancs, quand d'autres préfèrent le caractère plus tannique des vins rouges. Découverte des meilleurs accords vins et champignons..



Avec les vins blancs

Ce sera morilles, girolles, pieds-de-mouton, trompettes-de-la-mort, champignons de Paris, et toutes sortes de champignons lorsqu'ils sont consommés crus. Ces champignons à l'aromatique délicate apprécient tantôt le gras, d'autres fois la fraîcheur selon la façon dont ils sont cuisinés (à la crème, poêlés, crus avec une huile d'olive).

Avec les vins rouge

L'accord se fait autour des champignons de caractère cuits ; truffes, cèpes et bolets, shiitakés. Ces champignons aux notes plus poivrées aiment alors se confronter aux tanins élégants des vins rouges. En sauce d'accompagnement d'une viande ou volaille, ils se marieront parfaitement à des vins typés aux tanins fondus.

Carnet de recettes automnales

Autour du cèpe

boletus

Savoureux, il s'agit du champignon sylvestre le plus vendu en France. Très peu calorique, riche en protéines, en fibres, en fer et en vitamines, il est gorgé de bienfaits pour l'organisme. Ce champignon sauvage peut se consommer cru comme cuit. Sa pleine saison se situe entre les mois d'août et novembre, où on le retrouve généralement sous des chênes, châtaigniers ou hêtres et, plus en altitude, sous les pins. Comme de nombreux champignons, il est fragile et se consomme rapidement. Pour le conserver, privilégier les bocaux ou le congélateur. Pour bien les choisir, s'orienter vers des spécimens de taille moyenne à petite, plus frais, croquants et savoureux. Espèces les plus goûteuses : cèpe de Bordeaux, cèpe d'été, cèpe des pins, cèpe tête de nègre, cèpe citron. En Ardèche, on les retrouve dans les forêts, les bois et les sous-bois, de la montagne Ardéchoise.

MAGRETS DE CANARD

cuits aux sarments de vigne et cèpes

Ingredients

Un coffre de canard fermier (qui réunit les deux magrets autour de l'os), **une poignée de sarments de vigne, 3 cuillères à soupe rases de sel, 1 cuillère à café de poivre, 500 g de cèpes, 3 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil plat.**

Recette

Demander au boucher de préparer des magrets avec os : en laissant l'os central, la chair du magret sera nettement plus moelleuse grâce au sang conservé à l'intérieur. Les magrets doivent être très gros. Faire cuire les magrets dans une poêle, sans ajout de matière grasse, côté peau, pendant 10 min à feu moyen, jusqu'à coloration. Poursuivre la cuisson sur l'autre face pendant 3 minutes. Laisser reposer ensuite les magrets pendant 20 min. Pendant ce temps, nettoyer soigneusement les cèpes sans les faire tremper, puis les émincer en lamelles épaisses. Tailler 150 g en petits cubes. Peler et presser l'ail. Eplucher et émincer les échalotes. Ciseler le persil. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile et faire revenir les cubes de cèpes avec l'ail pendant 5 min à feu vif. Saler, poivrer, ajouter la moitié du persil. Au moment de servir, déposer des sarments de vigne dans le fond d'une cocotte, puis les allumer. Au-dessus des sarments, déposer les magrets de canard précuits, puis mettre le tout au four, en couvrant d'un couvercle, pendant 6 min à 180 °C, pour réchauffer la viande qui prendra alors la saveur fumée des branchages. Découper les magrets et servir avec la poêlée de champignons sauvages.

LES BONS ACCORDS

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE ROUGE
TERRA HELVORUM 2019

Cépage : Syrah

Œil : Rouge profond, brillant

Nez : Fruits noirs, épices (poivre, curry)

Bouche : Complexe et structurée

PVC : 16,40€

DOMAINE TERRA NOÉ

IGP ARDÈCHE ROUGE
ESPRIT DE NOÉ 2020

Cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache Noir

Œil : Grenat profond

Nez : Puissant et complexe, fruits rouges (cerise, mure), épices

Bouche : Ample et équilibrée, notes épicées, belle finale tannique

PVC : 8,40€

DOMAINE DE VIGIER

IGP ARDÈCHE ROUGE
PATRIARCHES 2019

Cépage : Syrah

Œil : Grenat dense, reflets rubis

Nez : Puissant et généreux arômes de petits fruits rouges

Bouche : Fruitée, souple, dense et poivrée. Ce vin plaisant présente une jolie longueur

PVC : 7,05€ €

CHÂTEAU DE LA SELVE

IGP ARDÈCHE ROUGE
FLORENCE 2019

Cépages : Syrah, Grenache Noir, Cinsault

Œil : Robe grenat foncé

Nez : Expressif et subtil, notes épicées, truffes, cacao et fruits rouges cuits

Bouche : Harmonieuse, vin souple avec des tanins fins. Une cuvée toute en fraîcheur

PVC : 35,80€ €

TROMPE-BOUCHE

Cappuccino de champignons de Paris torréfiés, saveur cèpes

Ingredients

500 g de champignons de Paris, 2 échalotes, 300 ml de fond de volaille, 300 ml de crème liquide, sel et poivre du moulin.

Recette

Faire suer les échalotes épluchées et ciselées dans une noix de beurre. Ajouter les champignons coupés grossièrement, remuer et faire revenir 15 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Une fois les arômes de torréfaction développés, ajouter hors du feu la crème liquide et le fond de volaille. Mixer l'ensemble et rectifier l'assaisonnement. Passer l'ensemble au tamis et servir avec quelques feuilles de persil frais et un trait d'huile de noisette.

LES BONS ACCORDS

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE BLANC
AMANDIER 2020

Cépage : Chardonnay

Œil : Or pâle

Nez : Expressif et complexe, arômes de menthe et vanille avec des notes de torréfaction et de beurre

Bouche : Belle matière, ample et grasse, fin sur une belle fraîcheur

PVC : 9,80€

MAISON LOUIS LATOUR

IGP ARDÈCHE BLANC
ARDÈCHE 2019

Cépage : Chardonnay

Œil : Or brillante

Nez : Fruits secs et mûrs et notes légèrement grillées

Bouche : Belle acidité en attaque qui s'estompe à la dégustation, vin souple avec une belle persistance

PVC : 8,50€

DOMAINE DE CASSAGNOLE

IGP ARDÈCHE BLANC
ESPRIT DE CASSAGNOLE 2021

Cépage : Viognier

Œil : Or pâle

Nez : Joli nez fruité et floral typique du Viognier

Bouche : Vin frais et élégant avec une belle longueur en bouche

PVC : 8,50€

LA CÉVÉNOLE

IGP ARDÈCHE BLANC
TERRE DE GRÈS 2021

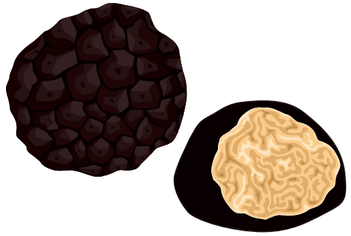
Cépage : Viognier

Œil : Or pâle avec des reflets verts

Nez : Notes de pêche blanche qui dominent accompagnées de notes de poire et d'abricot

Bouche : Vin tout en finesse, avec une bouche ample et souple, bien équilibrée

PVC : 6,45€ €



Autour de la truffe noire d'Ardèche

tuber melanosporum

L'Ardèche du sud est une terre de production souvent méconnue pour ce champignon savoureux, amoureux des terroirs calcaires. Les plus curieux pourront observer au détour des routes de l'arrière-pays des cultures de chênaies, aux lignes bien organisées. C'est au pied de ces arbres que pousse en secret la tuber melanosporum ardéchoise. Certains trufficulteurs locaux accueillent les amateurs de saveurs truffées pour une séance de cavage, à la recherche de l'or noir. C'est pendant la saison automnale et hivernale que la truffe est à son apogée et est donc récoltée. Mais c'est entre mi-décembre et mi-janvier, que la truffe atteint sa pleine maturité. Une fois le champignon débusqué à l'aide d'un chien la plupart du temps, il est temps de le déguster avec un vin rouge d'Ardèche.

TARTINE DE PAIN DE SEIGLE, MOELLE ET COPEAUX DE TRUFFE NOIRE

Ingredients

200 g de truffes noires fraîches, 10 tranches de pain de seigle, 80 g de mie de pain finement broyée, 150 g de moelle de bœuf, ½ gousse d'ail, 5 cl d'huile d'olive, sel fin, fleur de sel et poivre du moulin.

Recette

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajouter les os à moelle et les laisser blanchir dans l'eau bouillante pendant 2 minutes à feu vif. Les retirer de la casserole et les passer rapidement sous l'eau froide. Réserver.
Découper la moitié des truffes (150 g) en petits morceaux, écraser ensuite ces petits morceaux avec une fourchette dans un bol. Ajouter la moelle de bœuf et la mie de pain finement broyée.
Bien mélanger. Saler et poivrer.
Préchauffer le four à 240 °C. Préparer les toasts en déposant les tranches de pain de seigle sous le grill pendant quelques instants. Frotter ensuite les toasts avec la gousse d'ail, avant de les tartiner avec la pâte truffes-moelle-mie de pain.
Couper en très fines tranches de 2 mm d'épaisseur l'autre moitié de truffes fraîches (150 g).
A l'aide d'un pinceau de cuisine, enduire chaque tranche de truffe d'un peu d'huile d'olive et les disposer sur les toasts. Enfourner ensuite les toasts garnis pour 3 à 5 minutes sous le grill.
Au moment de servir, saupoudrer d'un peu de fleur de sel.

LES BONS ACCORDS

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE ROUGE
MODESTINE 2020

Cépage : Gamay

Œil : Rouge cerise

Nez : Fruité qui rappelle le bonbon, cerise (petits fruits frais)

Bouche : Vin souple et fruité. Il présente une jolie rondeur avec un bel équilibre

PVC : 5,25€

DOMAINE DE PEYREBRUNE

IGP ARDÈCHE ROUGE
PURPLE RED 2020

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Œil : Grenat intense

Nez : Notes fruitées et florales

Bouche : Agréable, sur les fruits noirs et les épices. Cette cuvée présente une remarquable fraîcheur

PVC : 10,50€

DOMAINE DE VIGIER

IGP ARDÈCHE ROUGE
THOMAS 2019

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Œil : Grenat soutenu, reflets violines

Nez : Puissant aux arômes de fruits rouges et d'épices

Bouche : Attaque ronde et fruitée, bon équilibre, belle persistance, ensemble harmonieux et racé

PVC : 7,05€ €

CELLIER DES GORGES DE L'ARDECHE

IGP ARDÈCHE ROUGE
MARSELAN 2020

Cépage : Marselan

Œil : Rouge sombre

Nez : Fruits cuits, cerise et mûre

Bouche : Belle structure, saveurs atypiques. Bouche épicée puis viennent les fruits rouges avant une finale réglissée

PVC : 4,20€ €

CAILLES TRUFFÉES ET RÔTIES

Ingredients

8 cailles, 2 belles truffes noires, pain de mie, lait, sel, poivre, barde de lard.

Recette

Plumer et vider les cailles. Mouiller légèrement le pain de mie avec le lait. Peler les truffes, les hâcher en menus morceaux, assaisonner le pain, et le mélanger aux brisures de truffes. Placer cette farce dans les cailles. Barder les cailles avec le lard. Mettre le plat à rôtir au four. Savourer avec un Vin d'Ardèche.

LES BONS ACCORDS

VIGNERONS ARDÉCHOIS
IGP ARDÈCHE ROUGE
MÛRIER 2020

Cépage : Merlot

Œil : Grenat

Nez : Le nez est expressif. Les notes vanillées se mélangent aux notes de cassis et de réglisse

Bouche : Belle rondeur, vin ample d'une belle matière avec des tanins soyeux et riches

PVC : 8,80€

CHÂTEAU LES LÈBRES
IGP ARDÈCHE ROUGE
1570 - 2019

Cépage : Syrah

Œil : Grenat

Nez : Fruité, notes de groseille et de cerise

Bouche : Vin très souple porté sur les fruits rouges. Très belle persistance en bouche

PVC : 26,00€

DOMAINE LES TERRIERS
IGP ARDÈCHE ROUGE
MERLOT 2019

Cépages : Merlot

Œil : Rouge pourpre soutenu

Nez : Notes de fruits rouges (groseille) et de torréfaction d'une belle intensité

Bouche : Dense et généreuse, vin puissant

PVC : 6,80€ €

CAVE DE VALVIGNÈRES
IGP ARDÈCHE ROUGE
SYRACUS 2020

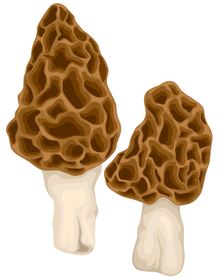
Cépage : Syrah

Œil : Rubis aux reflets violets

Nez : Arômes de fruits rouges (framboise), floraux (violette) et épicés (poivre)

Bouche : Tanins puissants et bonne persistance aromatique

PVC : 7,50€ €



Autour des morilles

morchella

Ce champignon rare et recherché ne pousse pas comme ses congénères à l'automne, mais au printemps, de mars à mai. Comme la truffe, la morille est convoitée pour son goût si particulier et fin. Si elle aime les endroits frais et humides, et la proximité des frênes, noisetiers et pommiers, la morille est changeante et pousse où bon lui semble, dans les jardins comme dans les vignes, en bord de fossés ou de ruisseaux. Plusieurs espèces se distinguent : de la morille commune à la délicieuse, conique, ronde ou élevée. Leur point commun : ne jamais les manger crues ! Ce champignon se consomme uniquement cuit, car il contient une substance toxique qui disparaît à la cuisson. La morille se cuisine poêlée, en velouté ou en sauce où elle libère son parfum si addictif.

BROCHETTES DE LANGOUSTINES AUX MORILLES

Ingredients

4 belles langoustines, 8 morilles, 1 bouquet garni, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, fleur de sel, poivre.

Recette

Mettre les pelures de truffe dans un bol et ajouter l'huile d'olive. Mélanger, puis réserver à température ambiante. Faire bouillir une casserole d'eau avec le bouquet garni. Plonger les langoustines dans l'eau bouillante, laisser cuire 2 min et égoutter. Laver soigneusement les morilles, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Décortiquer les langoustines. Ciseler le thym. Glisser les queues de langoustines sur 4 piques en bois en intercalant les morilles. Faire revenir les brochettes 6 à 7 minutes dans une poêle avec l'huile d'olive. Retourner plusieurs fois. Ajouter de la fleur de sel, du poivre et du thym. Arroser de vinaigrette à la truffe.

LES BONS ACCORDS

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE BLANC
ARDÈCHE PAR NATURE 2021

Cépages : Sauvignon blanc et grenache blanc

Œil : Or pâle

Nez : Belle complexité aromatique, arômes fruités (fruit de la passion) qui se mélangent aux arômes de fleurs blanches

Bouche : L'attaque est vive avec une belle matière, vin « croquant » avec une finale citronnée

PVC : 6,80€

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE BLANC
EGLANTIER 2020

Cépage : Viognier

Œil : Or clair aux reflets argentés

Nez : Floral (fleurs blanches) et fruités (fruits exotiques, abricot)

Bouche : Bel équilibre entre rondeur et vivacité

PVC : 11,10€

CHÂTEAU LES AMOUREUSES

IGP ARDÈCHE BLANC
LE LIBY 2019

Cépages : Viognier, Roussanne, Marsanne et Sauvignon blanc

Œil : Jaune brillant

Nez : Des arômes expressifs de fruits blancs et jaunes (pêche, nectarine) et de fruits secs

Bouche : Belle longueur, complexe et riche avec une dominante de notes fruitées (abricot, raisins secs)

PVC : 15,30€ €

CAVE DE LABLACHÈRE

IGP ARDÈCHE BLANC
VIOGNIER 2021

Cépage : Viognier

Œil : Or pâle

Nez : Arômes fruités et frais (pêche blanche, agrumes, pomme et pamplemousse)

Bouche : Délicate, bien équilibrée entre fruité, rondeur et fraîcheur

PVC : 5,80€ €

l'Ardèche et son vignoble

LES IGP ARDÈCHE ONT DÛ PARFAIRE LEUR IDENTITÉ ; UNE HISTOIRE HUMAINE EN EST À L'ORIGINE, CARACTÉRISÉE PAR DES ADAPTATIONS CONSTANTES, ATTENTIVE À FAIRE LES BONS CHOIX SUR UN TERRITOIRE INTERCALÉ ENTRE DES TERROIRS VINICOLES RÉPUTÉS ET ORGANISÉS.

Les IGP Ardèche ont dû parfaire leur identité ; une histoire humaine en est à l'origine, caractérisée par des adaptations constantes, attentive à faire les bons choix sur un territoire intercalé entre des terroirs vinicoles réputés et organisés.

L'adaptation des cépages aux nuances géologiques de notre territoire, l'engagement qualitatif porté par une remarquable dynamique humaine, la renommée de notre pays d'accueil touristique... ont été autant d'opportunités pour ajuster les évolutions de notre filière.

L'Ardèche est un talus qui descend d'ouest en est, avec un dénivelé allant de 1 750 m d'altitude au mont Mézenc à quelque 70 m sur les rives du Rhône. Si l'on ajoute à cela un réseau important de cours d'eau, une histoire géologique qui, il y a quelques millions d'années, se découvre lors du retrait de la mer, quelques épisodes volcaniques pour pimenter le tout, on comprend alors aisément pourquoi ce vignoble est un arlequin. Ici des vignes en terrasses (les faÿsses) sur des sols de grès, là des vignes enchâssées sur des dolines calcaires, ici en coteaux sur des gravettes argilo-calcaires, là encore sur des parcelles nimbées de substrats volcaniques ou de sédiments alluvionnaires, voire tapissées de galets roulés... une mosaïque de parcelles qui s'étagent, voisinant avec des châtaigniers, de la pinède, des chênes verts et des cades, des oliviers, de la lavande... Ici, point d'uniformité mais de la différence, et cette différence a été un bel atout pour adapter au mieux les cépages aux sols et au climat variant avec l'altitude. Ce vignoble est en concordance avec Olivier de Serres, qui définit si bien l'importance de l'adaptation des cépages aux caractères des différentes parcelles : « Le climat et le terroir donnent le goût et la force au vin », et les terres d'Ardèche se prêtent remarquablement bien aux recommandations de l'agronome.

IGP ARDÈCHE : une incroyable diversité de terroirs

TOUTES LES COMMUNES ARDÉCHOISES, AINSI QUE QUELQUES COMMUNES GARDOISES LIMITROPHES, PEUVENT PRÉTENDRE À L'IGP ARDÈCHE.

Cependant, seules 149 communes ardéchoises, et 11 communes gardoises, bénéficient de la DGC « IGP Coteaux de l'Ardèche ». Dans le département, ces IGP occupent 80 % des 8 450 ha qui composent l'ensemble du vignoble ardéchois, soit 6 800 ha, dont la grande majorité se trouve dans le sud du département.

La liste des cépages autorisés est importante, avec principalement :

- **EN ROUGE :** grenache, syrah, cabernet-sauvignon, merlot, cinsault, gamay, carignan, pinot… avec des cépages anciens, tel le chatus, ou autochtones, comme le plant de brunel ;
- **EN BLANC :** chardonnay, viognier, sauvignon, grenache blanc, ugni blanc, roussanne, clairette, marsanne, muscat petits grains, vermentino… avec des cépages anciens tel le picardan.

Cet éventail ampélographique est un atout pour proposer une large gamme en vins rouges (43 % de la production), en vins rosés (36 % de la production) et en vins blancs (21 % de la production) en les vinifiant soit en monocépage, soit en assemblage :

VINS ROUGES : 51 % DE MONOCÉPAGES ;

VINS ROSÉS : 47 % DE MONOCÉPAGES ;

VINS BLANCS : 80 % DE MONOCÉPAGES, AVEC CES DEUX FLEURONS QUE SONT LE CHARDONNAY ET LE VIOGNIER, QUI REPRÉSENTENT À EUX SEULS PLUS DE LA MOITIÉ DE LA GAMME EN BLANC.

Près de 1 000 vignerons organisés en 16 coopératives dont 13 regroupées au sein de Vignerons Ardéchois et 58 caves particulières produisent ces vins dont on a coutume de dire qu'ils sont « les plus septentrionaux des méridionaux » ; ce qui confère à ces IGP une originalité qui s'apparente bien à la diversité des vignobles, témoignant ainsi d'un ancrage territorial fort !

Les Vins d'Ardèche

Contact presse

Rouge granit - Laurent Courtial

Anne-Sophie Cauchy
ascauchy@rouge-granit.fr – 06 46 36 57 52

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

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

Plus d'informations sur les Vins d'Ardèche
lesvinsdardeche.com
@vinsardeche
@vins_ardeche