NEWSLETTER 2022

APÉRITIFS D'HIVER RÉCONFORTANTS AUTOUR DES *Vins d'Ardèche*

Sélection de vins rouges gourmands
et inattendus,pour se réchauffer
au coin du feu ou passer
les fêtes avec joie !

Edito

Lorsque les journées raccourcissent, que la température extérieure baisse, quoi de mieux que de se retrouver au chaud, en famille ou entre amis lors d'un l'apéritif convivial qui fait la part belle aux produits de saison, en compagnie d'une savoureuse bouteille de vin. Riche en polyphénols, anti-oxydants naturels, chaleureux, fondu, fruité, épicé ou corsé, le vin rouge apparaît comme le compagnon idéal de ces soirées improvisées.

Berceau de savoureux vins rouges, le sud du département de l'Ardèche abrite plusieurs vignobles authentiques qui s'étalent des hauteurs du Mont Mézenc à l'ouest (1750 mètres) jusqu'aux rives de la vallée du Rhône à l'est (70 mètres). Cette diversité géographique s'observe au travers des paysages variés des vignobles qui parcourent le territoire. Tantôt implantés en coteaux, tantôt cultivés en terrasse, ou à plat le long du fleuve, chaque vignoble affiche une identité propre à son aire de production. Les dénominations des vins d'Ardèche sont au nombre de 4 : IGP Ardèche, AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône et AOP Côtes du Rhône Villages. Elles couvrent près de 8 500 hectares, entre les gorges de l'Ardèche au Sud, les Cévennes à l'Ouest, et la vallée du Rhône à l'Est.

Ici, la diversité géologique s'accompagne d'une richesse des cépages sélectionnés par les hommes qui cultivent la vigne, pour offrir des vins gourmands, fruités, corsés ou épicés, selon leur terroir d'origine. Autre atout, ces vins produits dans un cadre naturel préservé, entre figuiers, châtaigniers et lavandes, présentent un excellent rapport prix/plaisir. De quoi partager un agréable moment et surprendre ses invités en proposant une bouteille à la personnalité sudiste et festive, à l'accent chantant et généreux qui saura mettre d'accord tous les convives.

Sélection de cuvées rouges des Vins d'Ardèche accompagnée de recettes savoureuses pour égayer les palais et les assiettes cet hiver !

TERRINE DE FAISAN AUX NOISETTES

Le côté pratique de la terrine, c'est qu'elle peut être préparée à l'avance et même congelée, tout en garantissant un résultat savoureux en entrée ou à l'apéritif. Cette recette met en valeur un gibier fin et gouteux ; le faisan. Il se mêle à différents morceaux de porc, fumés ou naturels qui apporteront le gras nécessaire au fondant de la terrine. Pour le côté croquant, des noisettes sont ajoutées. Côté préparation, il est nécessaire de désosser le faisan et de couper sa chair en dés. Penser à réserver quelques filets. Couper le lard gras et celui de la poitrine en dés. Saler et poivrer, arroser de porto et de cognac et laisser mariner une nuit au frais. Le matin, passer les viandes au hachoir (sauf quelques filets), ajouter les échalotes hachées, puis les jaunes d'œuf et enfin les noisettes. Tapisser le moule à terrine de bardes de lard, remplir de farce en plaçant les filets au centre. Déposer une feuille de laurier et recouvrir avec le lard. Faire cuire une heure à 180°C, dans un bain-marie. Mettre au frais et servir accompagné d'un verre de vin rouge des Vins d'Ardèche.

LA SÉLECTION ROUGE VINS D'ARDÈCHE

DOMAINE LES TERRIERS

IGP ARDÈCHE
MERLOT 2019

Cépage : Merlot

Œil : Grenat

Nez : Notes de fruits rouges et de torréfaction

Bouche : Dense et généreuse

PVC : 6,90€

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE
TERRA HELVORUM 2019

Cépage : Syrah

Œil : Robe brillante d'un rouge profond, reflets violines

Nez : Notes balsamiques aux accents de pin et d'eucalyptus

Bouche : Ample et complexe avec des tanins présents et structurés

PVC : 16,40€

CHÂTEAU LES AMOUREUSES

IGP ARDÈCHE
LE LIBY 2019

Cépages : Syrah, Grenache, Malbec, Petit Verdot et Tannat

Œil : Robe rouge cerise aux reflets rubis

Nez : Puissant et complexe aux arômes de myrtille, vanille, épices douces et cacao

Bouche : Fraîche et aromatique, aux tanins veloutés

PVC : 15,30€ €

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE
MODESTINE 2021

Cépage : Gamay

Œil : Robe rouge cerise

Nez : Arômes fruités qui rappelle la banane et le bonbon

Bouche : Souple et fruité, sans tanin

PVC : 5,25€ €

FRITTATA AUX CHAMPIGNONS

Ce plat d'origine italienne à base d'œufs, se décline dans de nombreuses variantes. Durant l'automne, on choisira une version qui fait la part belle aux champignons de saison, patate douce et chou kale. Dans un premier temps, faire revenir une patate douce coupée en morceaux avec une pincée de fleur de sel. Faire ensuite revenir 1 oignon, de l'ail haché. Une fois dorés, ajouter les champignons et saler. Incorporer la patate douce et laisser mijoter. Dans un saladier, fouetter œufs, crème et 1 brin de thym. Saler et poivrer et incorporer au mélange légumes-champignons. Ajouter des feuilles de chou kale préalablement hachées, cuire 6 mn. Parsemer de feta et laisser cuire 5 mn encore. A savourer avec un verre de vin rouge des Vins d'Ardèche.

LA SÉLECTION ROUGE VINS D'ARDÈCHE

DOMAINE DE VIGIER

AOP CÔTES DU VIVARAIS
L'INTEMPOREL 2019

Cépages : Grenache, Syrah

Œil : Robe grenat intense

Nez : Arômes de fruits noirs mêlés à des notes épicées et fleuries

Bouche : Ample et gourmande, saveurs de réglisse et de fruits noirs

PVC : 10,40€

CAVE COOPÉRATIVE DE VALVIGNÈRES

IGP ARDÈCHE
CUVÉE MERLOS 2020

Cépage : Merlot

Œil : Grenat intense

Nez : Notes expressives d'épices et de fruits noirs

Bouche : Ronde et gourmande aux tanins fondus

PVC : 7,50€

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE
MÛRIER 2020

Cépage : Merlot

Œil : Une robe grenat

Nez : Un nez expressif, autour du réglisse et des fruits confits. Touches de vanille et d'épices

Bouche : Une bouche ronde et douce. Tanins soyeux

PVC : 8,80€

CURRY DE SANGLIER

L'hiver marque la saison du gibier. Il s'accompagne à merveille des fruits ou légumes hivernaux, comme les carottes ou les châtaignes. Cette recette allie saveurs du terroir et exotisme, car elle propose de cuisiner la viande de sanglier dans une version thaï. Dans le panier de course : du lait de coco, de la pâte de curry vert thaïlandais, un coing, une patate douce, des châtaignes, des cerneaux de noix, des baies de cardamone, de la coriandre et de la menthe. Une fois la viande découpée en morceaux, la faire colorer à feu vif puis retirer le jus de cuisson. Faire revenir le curry, du sucre roux et le lait de coco puis remettre la viande pour une cuisson douce d'une heure. Pendant ce temps, faire cuire le coing arrosé de jus de citron puis la patate douce séparément. Servir dans un plat la viande et les garnitures, parsemer de coriandre et de copeaux de noix. Il ne reste plus qu'à accompagner ce plat d'un verre de vin rouge des Vins d'Ardèche, aux notes épicées.

LA SÉLECTION ROUGE VINS D'ARDÈCHE

DOMAINE NICOLAS CROZE

AOP CÔTES DU RHÔNE
NOTRE DAME DE MÉLINAS 2020

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan

Œil : Robe rouge rubis

Nez : Arômes épicés, soulignés par les fruits mûrs et confits

Bouche : Ronde chaleureuse et flatteuse

PVC : 8,20€ et 9,50€

DOMAINE DE VIGIER

IGP ARDÈCHE
CUVÉE DES PATRIARCHES 2019

Cépage : Syrah

Œil : Grenat intense

Nez : Arômes mentholés, suivis par des touches de cassis, violette, fraise et cerise

Bouche : Dense aux notes fruitées et poivrées

PVC : 7,05€

CAVE COOPÉRATIVE DE LABLACHÈRE

IGP ARDÈCHE
CHATUS 2019

Cépage : Chatus

Œil : Grenat intense

Nez : Arômes de laurier, de petits fruits noirs et de poivre

Bouche : Puissante et structurée. Notes poivrées, soulignées par des tanins bien travaillés.

PVC : 8,00€ €

BŒUF WELLINGTON

Nul besoin d'être un cordon-bleu pour réaliser cette recette traditionnelle de la cuisine anglaise qui séduit pour le fondant de sa viande et le croquant du feuilletage qui l'enrobe. Seuls quelques ingrédients garantissent le rendu goûteux de ce plat convivial et généreux. Côté courses, prévoir de la moutarde, des champignons de Paris, du jambon de parme, un filet de bœuf et de la pâte feuilletée. La recette débute avec la découpe des champignons qui sont passés au mixeur pour obtenir une pâte qui est mise à cuire 10 mn dans une poêle pour retirer l'humidité des champignons. Dans un second temps, faire griller le bœuf dans une autre poêle pour le colorer. Une fois la pièce refroidie, la badigeonner de moutarde. Etaler les tranches de jambon et les recouvrir des champignons puis placer le filet de bœuf au-dessus. Rouler ensuite chaque tranche autour de la pièce et maintenir l'ensemble sous film plastique pendant un quart d'heure. Installer le filet de bœuf paré au milieu de la pâte feuilletée et replier la pâte. Enduire de jaune d'œuf et dessiner de jolies entailles. Saupoudrer de fleur de sel et enfourner pour 20 minutes, puis 15 minutes à 180°C. Servir en belles tranches épaisses avec un vin rouge d'Ardèche.

LA SÉLECTION ROUGE VINS D'ARDÈCHE

CAVE COOPÉRATIVE D'ALBA LA ROMAINE

IGP ARDÈCHE
CHAUD ABRI 2020

Cépage : Syrah

Œil : Robe rouge profond aux reflets violets

Nez : Notes de framboise et de violette avec des arômes de torréfaction

Bouche : Gourmande, complexe et équilibrée avec un final tout en finesse

PVC : 10,10€

CHÂTEAU DE LA SELVE

IGP ARDÈCHE
FLORENCE 2019

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Œil : Robe rubis aux reflets pourpres

Nez : Expressif et complexe rappelant la truffe, le cacao, les fruits rouges cuits et les épices

Bouche : Palais dense et chaleureux, finale plus en finesse

PVC : 35,80€

VIGNERONS ARDÉCHOIS

IGP ARDÈCHE
BASALTE DU COIRON 2020

Cépages : Syrah

Œil : Rouge profond aux reflets violines

Nez : Notes de framboise et d'épices

Bouche : Puissante et généreuse, tanins présents et structurés

PVC : 7,30€ €

CAMEMBERT FAÇON BOÎTE CHAUDE, RÔTI AU ROMARIN

Cette version de la boîte chaude peut être servie à l'apéritif avec des tranches de pain grillé, ou en plat avec des pommes de terre vapeur et une salade verte à l'huile de noix. L'important est de sélectionner un fromage fermier au lait cru qui fondra lentement à la cuisson. Préchauffer le four à 180°C, sortir le fromage de son emballage et le remettre dans sa boîte en bois entourée de feuilles d'aluminium qui la protégeront durant la cuisson et empêcheront le fromage de s'échapper. Garnir le fromage de fruits secs et de branches de romarin frais, poivrer puis refermer les feuilles de papier pour cuire le fromage en papillote pendant 20 minutes environ. Retirer l'aluminium avant de servir accompagné d'un savoureux verre de vin rouge des Vins d'Ardèche.

LA SÉLECTION ROUGE VINS D'ARDÈCHE

DOMAINE DE PEYRE BRUNE

IGP ARDÈCHE
PURPLE RED 2020

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Œil : Robe rouge rubis

Nez : Arômes de violette et de cacao évoluant sur des notes plus animales

Bouche : Très expressive, tanins fins et discrets

PVC : 10,50€

VIGNERONS DES COTEAUX D'AUBENAS

AOP CÔTES DU VIVARAIS
CROIX DES LAUZES 2019

Cépages : Syrah et Grenache noir

Œil : Robe rubis aux reflets brillants

Nez : : Fin et complexe, aux notes de torréfaction

Bouche : Attaque fraîche et ronde aux saveurs fruitées et épicées

PVC : 8,30€

VIGNERONS ARDÉCHOIS

AOP CÔTES DU RHÔNE
L'EFFET PAPILLON BIO 2020

Cépages : Syrah et Grenache

Œil : Une robe rouge rubis

Nez : Épicé aux notes de fruits mûrs et confits

Bouche : Ronde et chaleureuse

PVC : 7,70€ €

les vins d'Ardèche, des vins rouges de plaisir et de partage.

La production de vins rouges représente la majorité des vins produits dans les vignobles du sud du département ardéchois. 4 dénominations produisent ces vins savoureux, aux identités variées, reflets de leurs terroirs exceptionnels et diversifiés : IGP Ardèche, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Villages et AOP Côtes du Vivarais. Cette diversité viticole permet aux vignerons locaux de cultiver une multitude de cépages dont les plus emblématiques sont : le cabernet-sauvignon, le cinsault, le gamay, le grenache, le merlot, le mourvèdre et la syrah. Deux cépages autochtones sont également implantés pour leur adéquation parfaite avec les sols et sous-sols du sud Ardèche : le Chatus qui produit des vins taniques et accompagne les viandes rouges et la cuisine d'inspiration provençale, et le Plan Brunel issu d'un croisement spontané entre le grenache et le jurançon noir, aux notes de fruits rouges mûrs et tanins charnus.

Cette région viticole aux paysages spectaculaires est également le berceau de vins rosés et blancs aux expressions variées, à découvrir avec plaisir lors d'un prochain apéritif aux notes fruitées et printanières.

EN CHIFFRES

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

- **IGP Ardèche (6 800 hectares) :** elle 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.
- **AOP Côtes du Rhône (1 200 hectares) :** elle serpente le long des berges du Rhône, de Vienne à Avignon, et traverse 6 départements dont l'Ardèche. 13 cépages sont cultivés pour l'AOP.
- **AOP Côtes du Rhône Villages Saint Andéol (100 hectares) :** ce cru des Côtes du Rhône produit uniquement des vins rouges. 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 sur le territoire calcaire et vertigineux des gorges de l'Ardèche, sur le plateau des Gras, entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il est produit sur 9 communes en Ardèche.

Les Vins d'Ardèche

Contact presse

Rouge granit - Laurent Courtial

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

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

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

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

Avec la participation de :

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

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

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

inter VINS IGP SUD EST