NEWSLETTER 2023

SLOW TOURISME DANS LE VIGNOBLE :

« À LA RENCONTRE DES VIGNERONS DU SUD ARDÈCHE "

DÉCOUVERTE DE L'ART DE (BIEN) VIVRE ARDÉCHOIS.

Vins d'Ardèche

Edito

Dans sa définition, le slow tourisme est « l'art de voyager tout en prenant son temps, de s'imprégner pleinement de la nature qui entoure et de la richesse du patrimoine. C'est privilégier les rencontres, savourer les plaisirs de la table, avec le respect du territoire et de ses habitants. » Cette façon de voyager est garante d'une expérience riche de partage, d'émotions et d'immersion dans la culture du territoire choisi.

Des berges du Rhône au sommet des volcans, de l'art roman aux vestiges romains, des rangs de vignes à la vie sous terre, de la rencontre des producteurs à la dégustation des vins, le sud de l'Ardèche est une invitation à ce tourisme authentique. Escapade nature, terre d'histoire et de vins, la géologie variée a donné vie à des paysages surprenants, que l'Homme d'ici a colonisé avec respect pour cultiver en plaine ou à flanc de coteau, un vignoble pluriel, aux accents chantants, et aux couleurs chaudes, du jaune argenté au grenat, en passant par le corail ou la pêche. Les vignerons du Sud Ardèche ont à cœur de préserver et de mettre en valeur chaque jour leur environnement naturel exceptionnel. Il y a autant de variations de couleurs dans la robe de leurs vins que d'expressions différentes dans les verres. Ils vous invitent à venir à leur rencontre pour vous faire partager leur savoir-faire et vivre des expériences humaines uniques à votre rythme. Des petites routes qui sillonnent le Sud Ardèche, aux ruelles de ses villages viticoles, en faisant une pause sur la place arborée de ses bourgs ou dans la fraîcheur de ses caves, les vignerons du Sud Ardèche vous accueillent pour un moment convivial sur ce territoire unique.

L'IGP ARDÈCHE : LA LIBERTÉ D'EXPRESSION DES TERROIRS ARDÉCHOIS.

C'est elle qui représente 90% de la production des vins d'Ardèche. Elle est produite sur l'ensemble du département, et 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 vignerons 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 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.

@internetvallon

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #1

PAUSE À LA CAVE DES VIGNERONS D'ALBA-LA-ROMAINE

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Première halte dans cette coopérative qui regroupe une centaine de viticulteurs adhérents. Ils cultivent près de 580 hectares de vignes. Créée dans les années 40, elle est née de la volonté de se rassembler autour d'un outil moderne pour vinifier et vendre la production vinicole. Depuis, les années ont passées, le vignoble a été restructuré, les visages ont changé, la qualité n'a eu de cesse d'augmenter et la passion est restée intacte. Aux côtés de la gamme Antiqua, en IGP Ardèche, la cave élabore des cuvées issues de sélections parcellaires en blanc et en rouge. Découverte de Basalte et Ninon qui mettent en valeur leur cépage ou leur terroir d'origine ardéchoise.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« BASALTE »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Syrah

Robe : rouge profonde aux reflets violets.

Nez : surprenant, aux notes de violettes, de baies de sureau et bois précieux.

Bouche : complexe et gourmande avec un final minéral et mentholé.

PVC : 8,95€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : CÔTE DE BŒUF À LA BRAISE, AUBERGINES GRILLÉES

« NINON »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Muscat à petits grains

Robe : dorée aux reflets argentés.

Nez : évoquant les fruits à chair blanche, litchi et rose.

Bouche : gourmande et explosive, sur les fruits exotiques.

PVC : 15,10€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : GASPACHO ET DÉS DE FROMAGE PERSILLÉ

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #2

PAUSE AU CHÂTEAU DE LA SELVE

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Avant de devenir une propriété viticole, le Château de la Selve a vécu plusieurs vies ! Maison forte aux frontières de l'Empire, puis relais de chasse d'une illustre famille, cette belle bâtisse ardéchoise séduit par ses murs en vieilles pierres, remplis d'histoire et ses tuiles romaines qui évoquent le Sud. Au domaine, l'équipe se constitue de 7 personnes qui œuvrent de la vigne à la cave pour produire des vins en bio et biodynamie sous l'IGP Ardèche, avec mention Coteaux de l'Ardèche sur 44 hectares. C'est Benoît et Florence qui chapeautent chaque millésime et s'emploient à révéler ce territoire ardéchois de garrigues, sur sols argilo-calcaires, à haut potentiel.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« BERTY », certifié Biodyvin

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : 45 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Cinsault et 5% Viognier

Robe : rubis pourpre.

Nez : évoquant les fruits rouges cuits, épices et garrigue.

Bouche : ample et chaleureuse, tanins fins et finale épicée.

PVC : 20,30€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : KEFTAS À L'AGNEAU AUX HERBES, TZATZIKI

« SAINT RÉGIS », certifié Biodyvin

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Viognier

Robe : jaune pâle.

Nez : expressif de pêche et notes de fruits blancs.

Bouche : ronde, fraîche, parfumée.

PVC : 16,40€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : DAURADE GRILLÉE ET FENOUIL

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #3

PAUSE AU CHÂTEAU DES LÈBRES

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

On arrive ici en bordure des Cévennes, au pied de Banne, labellisé Village de caractère. Sébastien Strohl de Pouzols représente la 8ème génération et cultive ce vignoble de 6 hectares en agriculture biologique, avec une démarche en biodynamie. Il s'est installé en 2015 avec son épouse Nelly. Ensemble, ils produisent des vins dans une approche vivante et authentique. A quelques pas du bois de Païolive et de la plaine de Jalès, le site jouit d'une grande diversité géologique permettant d'optimiser l'encépagement. Privilégiant les circuits-courts, ils ont mis l'accent sur la vente au caveau. Les anciennes caves du 16ème siècle valent le détour et accueillent les œnophiles pour une dégustation des vins en IGP Ardèche.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« 1799 », certifié Ecocert

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Vermentinu

Robe : pâle aux reflets dorés.

Nez : s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de poire.

Bouche : dense et beurrée, à la finale fraiche, aux arômes de poire, de verveine et de noisette grillée.

PVC : 10,50€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : RISOTTO AUX COURGETTES, MOZZARELLA ET BASILIC

« 1860 », certifié Ecocert

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : 60% Merlot, 40% Grenache

Robe : sombre aux reflets violine.

Nez : intense épicé aux notes de mûres, cerises et poivre noir.

Bouche : ample et fruitée s'ouvrant sur la cerise et la prune.

PVC : 12,50€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : PIZZETTES DE LÉGUMES RÔTIS ET FETA

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #4

PAUSE AU DOMAINE DE CASSAGNOLE

Labellisé « Vignobles & Découvertes » : les étapes savoureuses.

Le domaine se situe de part et d'autre de la rivière « Chassezac », sur les communes de Berrias et Casteljau, au pied des Cévennes. Il cultive plus de 20 hectares de vignes (en HVE) sur des terroirs variés : des sols de galets roulés autour de la cave, aux calcaires noduleux de l'autre coté de la rivière datant du Berriassien (le nom du village a donné son nom à cette période bien particulière dans la région). Chaque cépage, une fois vinifié, est le résultat d'une alchimie complexe entre la plante, le climat, le sol et le travail d'Audrey qui a repris le domaine familial en 2015 à 28 ans. Son frère Simon a rejoint l'aventure en 2020, et aime faire découvrir sa région natale et les vins produits.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« L'ESPRIT »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Viognier

Nez : fruité et floral typique du Viognier.

Bouche : Ce vin rond et élégant propose une belle longueur.

PVC : 8,80€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : SUR UN FROMAGE DE CHÈVRE FERMIER

« L'ESPRIT »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Marselan (50%), Grenache Noir (30%) et Carignan (20%)

Robe : rouge carminée.

Nez : de fruits rouges, épices et réglisse.

Bouche : riche, fruitée, épicée, les tanins sont fondus et soyeux. Vin élégant et harmonieux.

PVC : 8,80€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : TAJINE D'AGNEAU AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #5

PAUSE AU DOMAINE DES TERRIERS

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Repris en 2017 par Benjamin Levère et Cyril Chamontin, le domaine Les terriers est situé sur un joli terroir caillouteux qui a transmis son nom à l'exploitation existante depuis près de 30 ans, sur les communes de Lagorce et Ruoms. Les 16 hectares de vignes poussent sous le soleil de l'Ardèche méridionale, sur des sols argoli-calcaires et de grès. L'encépagement, renouvelé, est récent : Chardonnay, viognier, syrah, grenache, cinsault et vermentino. Le caveau refait en 2016 accueille les œnophiles comme les plus novices pour une dégustation des vins du domaine.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« CHARDONNAY »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Chardonnay

Robe : brillante d'un jaune peu soutenu.

Nez : fleurs d'acacias et épices (vanilles).

Bouche : ronde, d'une belle fraîcheur.

PVC : 7,00€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : FILETS DE PERCHE ET LÉGUMES SAUTÉS

« DE GRÈS OU DE FORCE »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Grenache et Syrah

Robe : brillante d'un rouge grenat soutenu.

Nez : notes de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices d'une belle intensité.

Bouche : dense et onctueuse.Vin élégant et harmonieux.

PVC : 11,00€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : MAGRET DE CANARD AUX CERISES

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #6

PAUSE AU DOMAINE DU COLOMBIER

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Autrefois consacrées à la culture du riz, les terres du domaine du Colombier sont maintenant sculptées par les rangs de vignes. Le lieu est inspirant, entouré d'espaces naturels et bordé de pins maritimes. Le caveau comme les vignes, sont installés à l'entrée de Vallon Pont d'Arc, village réputé pour sa Réserve naturelle des Gorges de l'Ardèche et point de départ de la célèbre descente. L'exploitation viticole regroupe trois bâtiments soudés les uns aux autres. Ils portent en eux l'histoire du domaine, des vignerons qui l'ont cultivé et se retrouvent sur les étiquettes, comme un lien intergénérationnel. La famille Dupré, également propriétaire du domaine de Vigier à Lagoce, a repris le Colombier en 2020 et fait partager son amour de l'Ardèche du sud et de ses terroirs.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« DOMAINE DU COLOMBIER »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : 70% Vermentinu, 30% Sauvignon

Robe : couleur or vert, pâle, reflets vifs.

Nez : frais, fruité, aux arômes de basilic, de buis, d'agrumes et de fruits frais.

Bouche : fraîche, délicate, acidulée, aux notes de basilic, d'agrumes, de fruits frais. Souple, minérale, la cuvée est structurée, avec une bonne intensité et une longue persistance.

PVC : 6,60€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : TABOULÉ LIBANAIS AUX HERBES FRAÎCHES

« L'ORIGINE »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Carignan et Grenache

Nez : fruité et frais.

Bouche : des notes de groseille, pour une cuvée tout en légèreté et souplesse.

PVC : 7,50€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : RÂBLES DE LAPIN FARCIS À LA SARRIETTE

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #7

PAUSE AU DOMAINE TERRA NOÉ

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Ce domaine est une formidable réserve pour la biodiversité ardéchoise. Travaillés en Agriculture biologique, les 25 hectares de vignes sont bordés par des collines couvertes de garrigue. C'est un site pionnier pour le développement de la biodiversité, agréé « refuge LPO » (Ligue pour la Protection des Oiseaux). Issu d'une démarche solidaire unique en Ardèche, Terra Noé appartient à 800 sociétaires qui en sont collectivement propriétaires et qui participent à la vie du domaine. Toujours dans un esprit d'accueil et de partage, l'exploitation a créé un sentier de la biodiversité pour permettre la découverte du vignoble et de la nature environnante, et organise des soirées œnophiles en invitant un chef pour se régaler autour d'accords mets et vins originaux et partager un moment convivial.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« ESPRIT DE NOÉ »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Chardonnay et Viognier

Robe : jaune pâle aux reflets argent.

Nez : fin et complexe sur les fruits (pêche blanche), avec des notes d'agrumes, légèrement citronné.

Bouche : une belle longueur en bouche avec de la fraîcheur. La finale est florale sur des notes d'acacia et de chèvrefeuille.

PVC : 8,70€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : SALADE DE NECTARINES, FETA ET MENTHE

« TERRA NOÉ »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Syrah et Grenache

Robe : rouge rubis brillante.

Nez : complexe aux arômes fruités de cassis, de mûres et de griottes, relevés par une note épicée de poivre.

Bouche : un vin de caractère ample et puissant, aux tanins présents mais soyeux.

PVC : 12,10€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : PASTA AL RAGU

À LA RENCONTRE
DES PRODUCTEURS #8

PAUSE AU DOMAINE DES 7 PIERRES

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

« 7 » pour le nombre de terroirs viticoles qui coexistent en Ardèche, depuis le nord du département jusqu'au sud où a pris racine le domaine de François Tissot. Et la pierre, comme un élément essentiel dans la définition d'un terroir. Car c'est elle qui transmet au vin son identité forte. Le vignoble des 7 Pierres se situe sur des Grès du Trias Cévenol, des sols pauvres et filtrants qui donnent des vins frais et d'une grande finesse.

L'autre particularité de ce domaine se trouve dans son implantation, à proximité de la montagne ardéchoise qui induit des nuits fraiches tranchant avec la chaleur du jour. Ce contraste est ici propice à des vins d'une grande qualité de fruits et de tanins élégants.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« LES 7 PIERRES »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Viognier, Sauvignon, Riesling

Nez : résultat d'un assemblage atypique, le vin allie fraîcheur, rondeur et complexité aromatique avec des notes florales et de fruits exotiques.

Bouche : finesse aromatique et vivacité raffinée.

PVC : 12,50€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : PLATEAU DE FRUITS DE MER

« LES 7 PIERRES »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Syrah, Grenache, Cinsaut

Nez : Vin avec des accents forts d'une Syrah septentrionale avec un subtil mélange d'arômes épicés, fruités et minéraux.

Bouche : La bouche est d'un équilibre rare entre tanins soyeux et fraicheur aromatique.

PVC : 12,50€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : SALADE JEUNES POUSSES, TOMATES CERISE ET CAILLETTE ARDÉCHOISE FAÇON TERRINE.

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #9

PAUSE AU MAS D'INTRAS

Labellisé « Vignobles & Découvertes », «Étapes savoureuses de l'Ardèche» et «Goûtez l'Ardèche».

Le domaine est installé dans la commune de Valvignères, habitée par la famille de Denis Robert et Sébastien Pradal (cousins) depuis plus de 4 siècles. Cette exploitation familiale de 25 hectares produit des vins certifiés en viticulture biologique et biodynamique autour d'une philosophie nourrie de l'observation des sols et du végétal et d'un respect accru de l'environnement. Pour vous faire découvrir l'histoire et le travail du Mas d'Intras, ces Vignerons Indépendants vous proposent un escape game original et ludique. Vous avez 1h30 pour résoudre les énigmes et libérez la bouteille qui vous est offerte, tout comme la dégustation des vins au caveau.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« LA MONTAGNÈRE »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Viognier 30%, Grenache blanc 30%, Chardonnay 30%, Clairette 10%

Nez : Un assemblage de cépages qui trouve son équilibre entre fruit et minéralité. Le nez est frais.

Bouche : ronde au joli gras, a une attaque franche qui s'ouvre sur des arômes de poire, de litchi et d'agrumes.

PVC : 10,80€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : COQUES AU SAFRAN

« FERDINAND »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Syrah 55%, Grenache 45%

Robe : profonde.

Nez : vin riche et puissant aux arômes fruités et fumés évoquant la violette, la myrtille et le moka.

Bouche : ronde et soyeuse, aux tonalités chaudes de réglisse et de cumin, trouve son équilibre sur la fraicheur. Température de service : 16°C maximum, à carafer de préférence.

PVC : 11,20€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : MOUSSAKA, AUBERGINE & AGNEAU

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #10

PAUSE CHEZ LES VIGNERONS ARDÉCHOIS

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Ce groupement de producteurs récoltants réunit depuis 1967, 13 caves situées en sud Ardèche. Sur 6000 hectares de vignes, réparties sur une mosaïque de terroirs, c'est près de 1000 familles de vignerons qui y travaillent la vigne avec passion. Taille méthodique dans la rigueur de l'hiver, enherbement des rangs pour favoriser la vie des sols, vendanges en vert pour maintenir de petits rendements sont autant de gestes partagés pour que chaque baie puisse donner tout son potentiel. C'est ensuite le temps de l'assemblage, minutieux, parcelle par parcelle qui retranscrira le juste équilibre entre la main de l'homme et le terroir.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« GRÈS DU TRIAS »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Viognier

Robe : or ambrée.

Nez : tout en élégance, il dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie.

Bouche : onctueuse, avec une pointe de gras et de rondeur.

PVC : 9,10€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : FILETS DE TRUITE FAÇON MEUNIÈRE

« BASALTE DU COIRON »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Syrah

Robe : rouge profond, aux reflets violine.

Nez : expressif, aux notes d'épices, de poivre et de muscade.

Bouche : une bonne attaque en bouche, des tanins présents et structurés, une finale ample. C'est un vin puissant et généreux.

PVC : 7,60€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : CALAMARS GRILLÉS, SAUCE THAÏ

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS #11

PAUSE CHEZ LES VIGNERONS SUD ARDÈCHE

Caveau labellisé « Vignobles & Découvertes »

Dernière halte à la cave coopérative des Vignerons Sud Ardèche, fruit de l'union et de l'entraide de plus de 60 viticulteurs et viticultrices. Ils travaillent avec respect depuis 1928 un vignoble de plus de 500 ha qui s'étend des Défilés de Ruoms au Pont d'Arc. C'est ainsi que leur gestion durable des sous-sols et leur volonté d'élaborer une culture raisonnée, en travaillant au maximum sous des labels tels que HVE (Haute Valeur Environnementale) et parfois même BIO, permettent d'obtenir aujourd'hui les vins des Chais du Pont d'Arc, sous une production labellisée Indication Géographique Protégée (I.G.P.) Ardèche, en blanc, rouge et rosé.

LES CUVÉES À DÉGUSTER À L'OMBRE DES OLIVIERS :

« CARRÉ ROUGE »

Couleur : rouge
Dénomination : IGP Ardèche
Cépages : Grenache, Syrah, Marselan, Merlot

Nez : cet assemblage de 4 cépages rouges phares d'Ardèche livre un nez de fruits noirs et réglisse.

Bouche : ample, ronde, aux arômes de fruits mûrs et confiturés, aux tanins soyeux.

PVC : 8,90€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS

« LES BATELIERS »

Couleur : blanc
Dénomination : IGP Ardèche
Cépage : Sauvignon

Robe : pâle aux reflets verts.

Nez : des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche : la très légère sucrosité vient intensifier les arômes fruités. Tout en fraîcheur, la bouche exprime une belle longueur.

PVC : 4,80€

L'ACCORD PLAISIR D'ÉTÉ : CEVICHE, LECHE DE TIGRE

NOTES

NOTES

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

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

Avec le soutien de :

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Cofinancé par l'Union européenne

inter VINS IGP SUD EST