

Fidèle aux blancs ardéchois



Un court passage chez les [Vignerons Ardéchois](#), cet été, m'a permis de re-déguster quelques cuvées découvertes sur place en 2015. Et devinez quoi: à peu de chose près, j'ai aimé les mêmes vins. En particulier les blancs.

Pour rappel, les Vignerons Ardéchois regroupent quelque 1000 familles de viticulteurs, pour une surface de vignes de l'ordre de 6500 ha, des Cévennes au Rhône en passant par le plateau ardéchois. Leur cave est établie à Ruoms, de même que leur musée du vin; sans oublier une boutique particulièrement fréquentée, aussi bien par les oenophiles que par les campeurs et les kayakistes. Parce que l'Ardèche, ça se descend bien!



Ma sélection

Petites remarques en vrac avant les commentaires de vin: les cuvées des vigneron ardéchois font souvent référence aux arbres (Eglantier, Amandier, Mûrier, Figuier... Il est vrai que la région n'en manque pas! Du côté des dénominations

officielles, la plupart sont en IGP Ardèche, à l'exception de quelques Coteaux du Vivarais. Curieusement, ici, le nom de l'AOP semble moins porteur que celui de l'IGP. Car quoi, on va « en Ardèche », rarement « en Vivarais ».

IGP Ardèche Amandier Chardonnay Réserve Sélections parcelaires 2021

Faire différent avec un cépage aussi répandu que le chardonnay, ce n'est pas facile. Et pourtant cette cuvée y parvient ; pas de pomme ni de camomille, ici, mais des senteurs de pin sous le soleil, et en bouche aussi, la fraîcheur des conifères, un peu de brioche, aussi; et l'amertume? Elle a dérangé un membre de notre panel. Pas moi, car je lui ai trouvé un côté vivifiant, la touche finale d'un vin très franc et sans chichis.



Vignes sur Valvignères et Vogüé, sur sols de gravettes calcaires. 50% de la cuvée passe un an en barriques.

Prix à la cave: 60,60 euros... le carton de 6!

IGP Ardèche Églantier Viognier Sélections parcelaires 2021

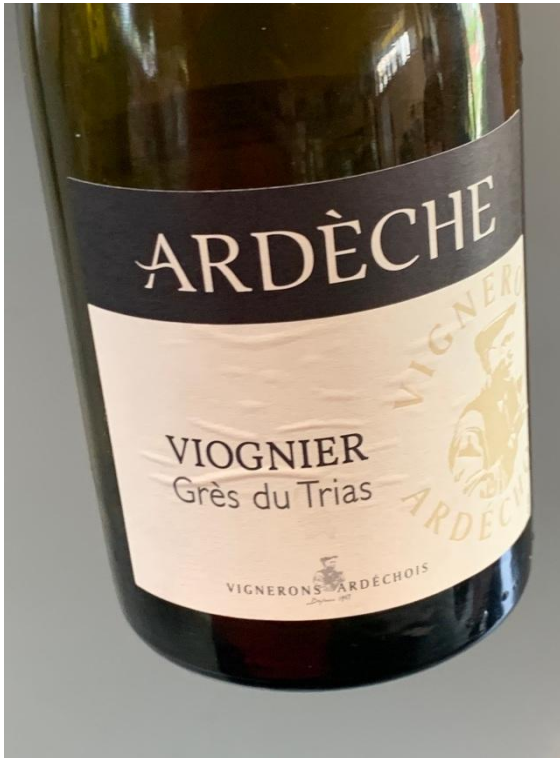
La encore, le cépage est une chose, mais ce qu'en font les Ardéchois en est une autre. Ne cherchez pas ici l'opulence d'un Condrieu. Aromatiquement, oui, c'est assez riche (pêche, mangue), mais la bouche est vive (le géologue a l'explication, les sols basiques donnent des vins plus acides, et vice versa). Quoi qu'il en soit, ce vin semble à la fois pointu et confortable oui, c'est possible. A ceux qui aiment donner une forme au vin, on dira qu'il est cuberdoide, ou berlingoide.



Prix à la cave: 68 euros (toujours pour les 6)

IGP Ardèche Viognier Grès du Trias 2022

On reste avec le viognier, mais sur un terroir particulier. Et la preuve que le cépage ne fait pas tout, on quitte les arômes de pêche pour les agrumes Cédrat, bergamote; la bouche est aussi plus ample, se développe dans le verre, avec des notes d'anis et d'herbes de la garrigue; la finale visite entre le vif et le gras, et nous, on n'hésite pas à se resservir, avec modération, certes, mais avec conviction.



Notre ami sommelier Daniel Marcil verrait bien ce vin sur une lotte au fenouil. Pourquoi pas?!

Coup de

Prix à la cave: 54,60 euros les 6 bouteilles.

Côtes-du-Vivaraïs Grand Aven 2021

Cet assemblage de grenache blanc et de marsanne nous fait retourner sous la pinède, avec ses senteurs de résine et de fruits secs. La bouche les confirme mais ajoute du thym, la fraîcheur de l'amer; puis, en finale, déboule de la poire, semblant arrondir le tout.



Prix à la cave: 54,60 euros les 6 bouteilles

IGP Ardèche Vendanges d'Octobre Viognier 2022

J'avais adoré ce vin en 2015. *Bis repetita* avec ce millésime qui allie tendresse et tension; la fraîcheur du romarin, l'amer de la gentiane, le zeste du citron, une belle succession de saveurs pointues répondent très bien à la sucrosité. Un mot pour résumer le tout: «enjoué».



Prix à la cave: 96,60 euros les 6.

IGP Ardèche Coteau Saint-Giraud Vendanges d'Octobre Viognier 2021

Du tendre, on passe à la liqueur, au rôti aussi. C'est plein d'abricots secs et de cédrats confits, c'est mûr, c'est gras mais le vin a la carrure pour soutenir tout ça; et en prime, il y a cette amertume de l'angélique et cette pointe qui rafraîchit la finale. Bien des liquoreux plus cotés pourraient se rhabiller, à l'aveugle, face à cet Ardéchois. Il est issu d'une parcelle de 3 hectares en terrasses, au lieu-dit Paradis... ça ne s'invente pas.



Coup de coeur

83,40 euros les 6 bouteilles de 50 cl.