



Notre région Le fait du jour

Bourg-Saint-Andéol

Des vigneronnes mettent leur vin dans l'eau

Les plongeurs du club du Val de Tourne ont immergé onze bouteilles de vin de l'appellation saint-andéol dans l'eau des résurgences de Bourg-Saint-Andéol, samedi 9 décembre. Elles resteront six mois dans l'eau. Un premier test pour le syndicat des vigneronnes des côtes-du-rhône de Bourg-Saint-Andéol.

Il ne veulent pas mettre de l'eau dans leur vin mais mettre leur vin dans l'eau. Des vigneronnes du Sud-Ardèche utilisent l'eau pour faire vieillir dans des conditions originales la boisson qu'ils préfèrent. Le syndicat des vigneronnes des côtes-du-rhône du canton de Bourg-Saint-Andéol a décidé d'immerger onze bouteilles de l'appellation saint-andéol dans l'eau des résurgences de la ville pendant six mois.

Pour assurer cette mission très particulière, les viticulteurs ont fait appel au club des plongeurs du Val de Tourne, de Bourg-Saint-Andéol, des spécialistes de la plongée souterraine. Samedi 9 décembre, ils ont installé deux casiers à bouteilles dans le goulet de la Tannerie. « Nous avons trouvé un espace à 12 mètres de profondeur à environ 110 mètres de l'entrée. Il y a peu de courant et les casiers ne gênent pas les plongeurs pour de futures explorations. Ils seront appuyés contre la roche », explique Michel Conte, président du club.

Les casiers ont été acheminés pliés. Ils ont été montés et cadenassés sur place à la lumière des lampes frontales avec un petit panneau en prime : "Expérience viticole en cours, ne pas toucher". Les plongeurs ont évolué avec un scooter sous-marin pour avancer avec leur chargement à contre-courant. Ils portaient également onze magnums de vin rouge. Un pour chaque domaine mem-

bre du syndicat.

« C'est un test », prévient Guillaume Archambault, président du syndicat des vigneronnes. Au mois de février, 55 bouteilles supplémentaires seront immergées. En tout, 66 bouteilles vieilliront dans l'eau à 13 degrés des résurgences. « La température est la même toute l'année. C'est un atout pour le vin. Par ailleurs, le noir est complet à l'endroit où on entrepose les bouteilles... » raconte le viticulteur. Seule inconnue, l'effet de la pression sur le vin. « Les bouteilles seront soumises à environ 2 bars de pression. On ne sait pas trop ce que ça va donner. On teste des bouchons cirés, des bouchons classiques... À voir. » Les onze magnums seront ressortis pour la fête de Saint-Andéol les 4 et 5 mai.

« Nous sommes des artistes vigneronnes. On est donc un peu fous »

« Nous sommes des artistes vigneronnes. C'est ainsi qu'on se définit. On est donc un peu fous. Notre folie nous conduit sous terre. On n'a rien à perdre à tenter des choses. Au pire, une bouteille se casse et ce n'est pas très grave », lâche Raphaël Pommier, viticulteur du domaine de Cousignac de Bourg-Saint-Andéol. Le site d'implantation des bouteilles, autorisé par la municipalité, a aussi été choisi en fonction d'un captage d'eau. Impossible ainsi que du vin coule du robinet des habitants du secteur, même en cas de casse.

Les dernières bouteilles immergées seront remontées en février 2025. « Je pense que nous aurons un vieillissement doux », indique Alexandre Chabanis, viticulteur adhérent de la cave coopérative et adjoint au maire de Bourg-Saint-Andé-

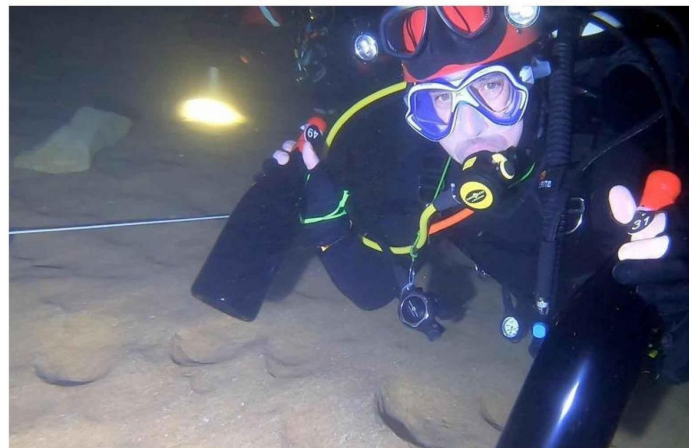
ol. Il a choisi d'immerger un magnum de 2022. « C'est une année très qualitative. Pour voir ce que ça donne en vieillissement, c'est mieux. » Que le résultat soit concluant ou pas, Raphaël Pommier voit dans cette opération des symboles importants. « Saint-Andéol, c'est le patron de notre appellation. Le saint de la ville, martyr en 208 après Jésus-Christ. Il est venu ici aux goults de Tourne. Il s'est battu pour évangéliser la ville. Nous aussi on se bat. Tous les jours, pour prendre soin de nos vignes, pour continuer à faire ce métier. Ce projet rassemble, c'est ça le plus important. Le vin, c'est ça, ça met tout le monde autour de la table ! »

Que deviendront les vins vieillissants dans l'eau ? « Nous pourrions les vendre au profit d'œuvres caritatives », lâchent les vigneronnes. Mais ils ne veulent pas encore trop en dire car tout n'est pas encore défini. Il s'agit pour l'instant, simplement, de mettre l'eau à la bouche.

● **Laure Fumas**



Les onze vigneronnes de l'appellation saint-andéol ont confié chacune une bouteille de leur vin aux plongeurs souterrains. Elles vont vieillir pendant six mois pour les premières - et un an pour celles qui seront immergées au mois de février - dans les eaux des résurgences de Bourg-Saint-Andéol. Photo Le DL/Fabrice Hébrard



Les plongeurs du club du Val de Tourne de Bourg-Saint-Andéol ont installé les bouteilles des vigneronnes à 12 mètres de profondeur dans des casiers. Photo Club de plongée du Val de Tourne



La grotte de Saint-Marcel et l'aven d'Orgnac, des caves à vin originales

En Ardèche, les viticulteurs ne manquent pas d'idée. Depuis plusieurs années, la grotte de Saint-Marcel et l'aven d'Orgnac accueillent des bouteilles de vin locales pour leur assurer un vieillissement particulier. Les deux lieux, à 50 mètres sous terre, offrent des conditions de conservation exceptionnelle : une stabilité de température toute l'année, 14 degrés pour l'une, 12 degrés pour l'autre, un taux d'humidité au-delà de 80 %, un noir complet. Le vin n'est pas altéré par les UV. Le taux de gaz carbonique est plus important qu'à la surface. Le vin vieillit dans les grottes

garde curieusement la fraîcheur d'un vin jeune tout en se dotant de la rondeur d'un millésime ancien.

Depuis 2015, huit vignerons et une cave coopérative regroupés dans l'association Vino Habilis font vieillir du vin dans la grotte de Saint-Marcel située à Bidon. En tout, plus de 1 500 bouteilles passent deux ans à 45 mètres sous terre. Ils proposent également une expérience originale qui a notamment attiré les trois meilleurs sommeliers du monde, des chefs étoilés comme le britannique Gordon Ramsay ou l'Allemand Jacques Marcon : la spé-

léonologie. Le principe ? Les visiteurs découvrent la partie non aménagée de la grotte Saint-Marcel puis dégustent, dans le noir absolu, trois vins produits dans la commune de Saint-Marcel d'Ardèche.

À l'aven d'Orgnac aussi, les dégustations souterraines sont possibles. Ce sont 1 500 bouteilles de vins IGP ardèche et AOP côtes-du-vivaraï qui vieillissent dans cette cave à vin naturelle. Au printemps, 1 000 bouteilles de la cuvée Grand Aven 2017 ont été remontées à la surface, après avoir passé cinq ans sous terre, par une chaîne humaine.



Dans la grotte de Saint-Marcel, du vin vieillit depuis 2015. Photo Le DL/F.H.

Les infos en + ►

● « On veut devenir les saint-joseph du sud »

L'objectif du syndicat des vignerons des côtes-du-rhône du canton de Bourg-Saint-Andéol est de faire connaître ses vins et son appellation côtes-du-rhône village saint-andéol, obtenue en 2017. « On veut se faire connaître. On veut devenir les saint-joseph du Sud-Ardèche ! » lâche Raphaël Pommier, viticulteur du domaine de Cousignac à Bourg-Saint-Andéol. L'idée avait germé dès 1999 dans les têtes des parents de la génération actuelle. L'appellation est plus précise que le côtes-du-rhône village. Elle concerne le vin rouge de onze domaines : le domaine de la Croix blanche, le domaine de Couron, le domaine du Chapitre, le domaine Saladin, le domaine La Pierre-Laine, le Clos Delorme, le Cellier des gorges de l'Ardèche, le caveau des vignerons de Bourg-Saint-Andéol, le Château Rochecolombe, le domaine Coulange et le domaine Notre-Dame-de-Cousignac. Ils sont à Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche ou encore Saint-Martin-d'Ardèche.

● Des gouls mondialement connus pour la plongée

Les gouls du Val de Tourne à Bourg-Saint-Andéol sont deux résurgences de type vauchusiennes. Une résurgence est une réapparition à l'air libre d'une rivière souterraine. Le site est mondialement connu pour la pratique de la spéléologie souterraine. D'apparence simple en surface, les deux vasques cachent un labyrinthe de galeries. Elles sont très profondes. Leur fin n'est pas connue à ce jour. L'exploration du goul de la Tannerie s'arrête à - 246 mètres depuis mars 2023 grâce à Xavier Méniscus. Ce plongeur a détenu le record de plongée souterraine. Le goul du Pont a été exploré jusqu'à - 192 mètres.

► Sur le web

Pour retrouver notre vidéo, scannez ce QR code.

