Presse écrite FRA

LE DAUPHINE Libéré

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **873000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **25 decembre 2023**

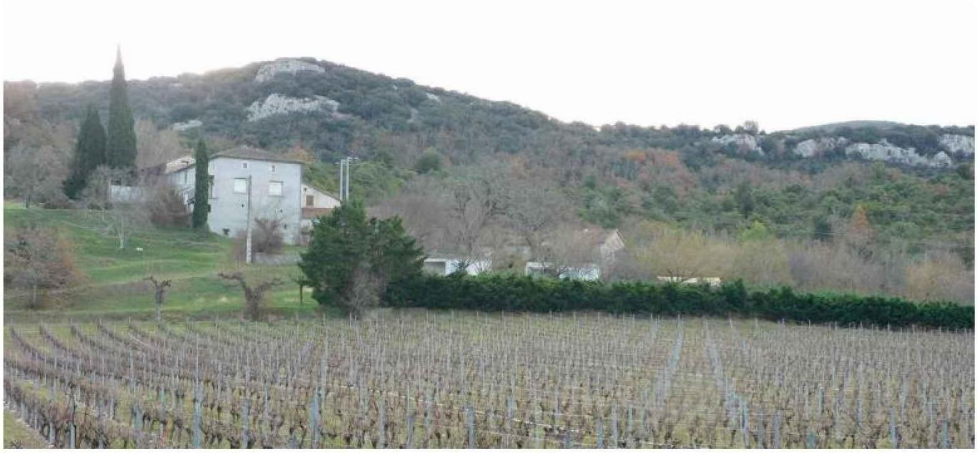
P.11

Journalistes : **Guy Boyer**

Nombre de mots : **455**

Aubenas

Le Petit vigneron : les vins de l'Ardèche, favoris des fêtes



Le vignoble de Grospierres en hiver.

En cette période de fêtes, les vins de l'Ardèche ont la cote. Rouges et blancs se côtoient sur les tables, accompagnant aussi bien l'apéritif que les plats de résistance. Côté vignoble, de nouveaux cépages sont expérimentés pour faire face au changement climatique.

En cette fin d'année en Ardèche du sud, le vignoble a bénéficié de pluies abondantes, en alternance avec le mistral, qui a essoré les sols en surface, permettant la taille de la vigne. La taille mécanique s'est développée, assortie parfois de la finition au sécateur, sur les jeunes ceps de vigne. Le labour, en alternance avec l'enherbement, est devenu l'usage. On assiste aussi au passage concerté avec les bergers de troupeaux de moutons, qui broutent l'herbe en surface, et assumant une légère fumure de qualité.

Face au dérèglement climatique, on est dans l'expérimentation de nouveaux cépages. Dans ce contexte, il est intéressant de relever l'inscription de deux nouveaux cépages adaptés au nouveau climat. Ils sont issus de la famille d'un cépage rouge très méditerranéen : le Mourvèdre, jadis cultivé en Algérie. Il s'agit ici du mourvèdre blanc et du mourvèdre gris, réputés pour résister au gel, à la sécheresse, à la canicule et, de plus, peu sensibles aux maladies.

Du viognier au côtes-du-vivarais avec une mention pour le chatus

En cette période, les vins de l'Ardèche sont à la fête, les vins IGP Ardèche déploient une large gamme de bouteilles pour les repas de fin d'année. Au programme d'ouverture, en apéritif, le viognier, vin blanc souple aux arômes délicats d'abricot et de violette, le viognier "vendanges d'octobre", vin liquoreux élevé en barrique, favori sur les foies gras. Le chardonnay blanc accompagne avec élégance volaille et poularde à la crème, mais aussi poissons et fruits de mer. Le sauvignon blanc, plus sec, robe pâle, se marie avec les poissons grillés et picodons. Dans la catégorie des vins rouges, AOP côtes du vivarais, mariage de syrah et grenache, sont au menu des viandes rouges et gibiers, au même titre que les cépages merlot et cabernet, aux arômes épicés de fruits rouges, et aux tanins arrondis ; en mentionnant aussi le chatus, épris de rareté et qui mérite quelques années d'élevage.

Il nous plaît de citer le regretté Jacques Puisais, éminent œnologue et philosophe du goût, qui plaidait pour l'éveil des sens. Il fut le créateur de l'Institut du goût. Il avait la passion des vins de terroir et, associé à quelques grands noms étoilés de la gastronomie, mariait avec élégance les vins et les mets.

● **Guy Boyer**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.