

Famille du média : **Médias régionaux**  
 (hors PQR)  
 Périodicité : **Hebdomadaire**  
 Audience : **45000**  
 Sujet du média :  
**Actualités-Infos Générales**



Edition : **11 janvier 2024 P.6**  
 Journalistes : **Cyril Lehembre**  
 Nombre de mots : **449**

## Zoom sur...

# Visitez caves et truffières cet hiver

**DÉCOUVERTE** Associer le diamant noir et le vin, c'est ce que propose l'association des vignerons du Sud Ardèche. Elle organise des visites de caves et truffières et dégustations, durant neuf samedis du 20 janvier au 25 février.

**P**our les trufficulteurs, c'est la pleine saison qui démarre. Pour les viticulteurs, c'est plutôt la période creuse. Diamant noir et vin ne se récoltent pas au même moment, mais les crus ardéchois peuvent se déguster toute l'année. Et pourquoi ne pas allier l'étonnante saveur de la tuber melanosporum avec les vins du terroir, en particulier lors des repas d'hiver ? C'est en tout cas l'idée de l'association des Vignerons du sud Ardèche. Durant neuf samedis matin, du 20 janvier au 25 février, elle propose aux habitants du territoire, mais aussi à ceux du sud Drôme et du nord du Gard de partir à la découverte des caves et des truffières de l'Ardèche méridionale. Pour la troisième édition de cette opération touristique et commerciale, les producteurs sont encore plus nombreux. « Nous nous sommes rapprochés depuis 2020 du syndicat des trufficulteurs et ceux-ci se rendent bien compte que plus ils communiquent, plus ils ont de la clientèle, raconte Céline Diebolt, de l'association 2 000 Vins d'Ardèche. Cette année, deux trufficulteurs des secteurs de Saint-Sernin et de Lagorce se sont inscrits dans l'opération, ainsi que quatre viticulteurs des secteurs de Saint-Sernin et cinq de Lagorce. Ces neuf-là sont soit des producteurs IGP Ardèche soit des producteurs AOP du Vivarais ».

### D'ABORD LA DÉMONSTRATION, ENSUITE LA DÉGUSTATION

Le principe de chaque visite est simple.



Les visiteurs auront droit à des démonstrations de cavage. Photo: Charlène Boirie.

Les participants commencent par se rendre sur l'une des truffières pour assister à une démonstration de cavage (découverte de la tuber melanosporum par un chien), avec un topo sur l'histoire de la truffe d'Ardèche. Ils sont invités ensuite sur un domaine viticole où ils pourront là aussi poser toutes les questions qui leur viennent à l'esprit. En fin de matinée, à la cave, ils pourront déguster

un cru ardéchois avec des tartines de beurre truffé ou de Brie truffé. « Les gens se rendront ainsi compte que les deux mets se marient très bien », annonce Céline Diebolt. Fins gourmets, à vos réservations !

*Cyril Lehembre*

### Pratique

Réservation sur les sites des offices

### Neuf viticulteurs sont associés à l'opération pour cette édition 2024.

Photo: Charlène Boirie

de tourisme et de 2000 Vins d'Ardèche. Le prix est de 28 €/personne avec des places limitées à 12 personnes. Chaque jeudi de 9 h à 13 h. Les dates et les lieux sont disponibles sur [www.lesvinsdardèche.com](http://www.lesvinsdardèche.com).