



Les Dégustations
Découvertes

L'Ardèche vigneronne hors des sentiers battus

Au nord comme au sud du département, les installations de jeunes vigneronnes se multiplient malgré le peu de terres disponibles. Certains sont très créatifs. Une dégustation de **Justine Knapp**



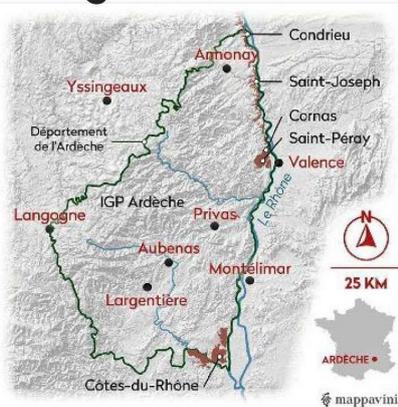
Photos : D. R.

Dans ce département qui longe la Vallée du Rhône, les vins offrent d'excellents rapports qualité/prix.

Barthélémy-le-Plain, niché sur les plateaux ardéchois, dans la Vallée du Doux. Les vignes ont été plantées sur des terrains familiaux en friche. S'installer en AOC ? « Impossible », affirme-t-il en forçant le trait. Rares sont les parcelles encore disponibles. Celles qui le sont affichent des prix foudroyants (entre 30 000 et 100 000 euros l'hectare de friche pour la fourchette la plus basse) ou sont déjà prisées par des domaines plus importants.

Alors comment se faire une place sur ces terres prestigieuses ? Fermage, activité de négoce complémentaire ou plantation laborieuse de zones vierges tout en menant une activité salariée. « Ces jeunes sont des défricheurs, constate Éric Seignovert, le père d'Étienne. Aller chercher des terroirs, l'Ardèche méridionale l'a fait avant nous. Ils se sont entraînés pour ça. »

Le vignoble



En Ardèche, deux cultures cohabitent dans le même département. Le nord et le sud n'ont « rien à voir », clament ceux qui y vivent. Ces faux parents partagent malgré tout deux points majeurs, au-delà de l'organisation d'événements communs : un espace naturel profondément rural, sans autoroute, gare, ni aéroport. Et des installations de vigneronnes et vigneronnes plus nombreuses ces cinq dernières années, la plupart vinifiant des vins bio sans intrants ou presque, sans toujours s'attacher aux appellations.

Au nord, Étienne Seignovert fait partie des derniers installés. Son domaine ne se trouve pas à Saint-Joseph, Condrieu ou Cornas, mais dans le village de Saint-

« C'ÉTAIT LA LIBERTÉ »

Au sud, le territoire tricote un costume d'Arlequin. Des sols basaltiques, calcaires ou de grès peuvent se concentrer dans un rayon de 20 kilomètres. Gérald et Jocelyne Oustric (domaine du Mazel) ainsi que Gilles Azzoni ont été les premiers producteurs de vins naturels à s'installer à leur compte dans les années 1990, alors que la quasi-totalité de la viticulture relevait des caves coopératives (dix-sept caves vinifient toujours 90 % de la récolte). « L'Ardèche, c'était la liberté, on plantait ce que l'on voulait sans le poids de la tradition. C'est un département d'opportunistes », sourit Gilles Azzoni, ex-président des vigneronnes indépendantes de l'Ardèche et l'un des fondateurs du Syndicat des vins naturels à l'origine du label "Vin méthode nature".

Un système d'entraide mis en place par ces pionniers, toujours actif, a été vital pour les nouveaux venus. À commencer par Jérôme Jouret, ex-coopérateur installé à son compte en 2006 : « *On a fait pareil pour les suivants* ». Aujourd'hui, un noyau solidaire d'une vingtaine de vigneronns mutualise outils, livraisons et coups de main.

LES NÉGOCIANTS FLEURISSENT

Comme au nord, depuis cinq ans, les installations vont bon train. Les statuts de négociant fleurissent plus que les jeunes vignes ne poussent, trouver du raisin étant plus facile que de dénicher des terres. Depuis 2010, les enfants de coopérateurs, passés en bio, lâchent ce statut stable pour valoriser une partie de leur récolte labellisée, achetée le double par les néo-négociants. Quelques hectares leur suffisent ainsi pour créer leurs propres cuvées, vendues sans mal.

L'excellent rapport qualité/prix des vins d'Ardèche méridionale ayant été érigé en ligne de conduite par le groupe permet de vendre confortablement aux grandes villes et à l'étranger. « *Si l'on connaît l'Ardèche sud dans le monde, c'est un peu grâce au vin naturel* », pointent Jérôme et Stéphanie Jouret, insistant sur le rayonnement qu'a permis l'entraide. Récemment, la demande locale s'est intensifiée. Une jeune génération de chefs fraîchement installée dans la région se montre friande de ces vins "hors piste". Un pas de côté pour découvrir une autre facette gustative de l'Ardèche.

Conditions de la dégustation

Les domaines dont les cuvées ont été dégustées comptent entre 3 et 21 hectares (moins de cinq pour la plupart). Les vins sont tous labellisés bio, biodynamie ou méthode nature. Les 45 vins ont été goûtés au domaine, lors de salons ou sur échantillons. Ces derniers ont été redégustés les jours suivants pour mesurer leur évolution.

Nos coups de cœur dans le vignoble ardéchois

Au nord de l'Ardèche



91/100 DOMAINE CYRILLE COURVOISIER

● *Cornas Les Côtes 2020*

Président de l'appellation Cornas, le Jurassien Cyril Courvoisier est parti d'une feuille blanche il y a douze ans sur d'anciennes terrasses granitiques qu'il a plantées et dont il a restauré les murettes en pierre sèche. Le nez de cette syrah se montre charmeur à peine la bouteille ouverte : une sucrosité appétissante suspendue par une note de violette envoûtante. Promesses olfactives tenues avec une bouche tout en douceur, à peine fumée, parcourue par une veine tannique on ne peut plus délicate qui accompagne la saveur pleine de fruit. Un vin pur et élancé, à la présence plus marquée en nous rencontrant qu'en nous quittant. 56 €

91/100 DOMAINE DE LORIENT

● *Saint-Péray 2021*

Depuis 2014, Laure Colombo (native de Cornas) et Dimitri Roulleau-Gallais mènent avec vigueur une ferme vigneronne en polyculture-élevage sur les hauteurs de Saint-Péray. De précises odeurs d'acacia, d'abricot au miel ou d'anis éclatent dans cet assemblage de roussanne et marsanne. La bouche fruitée à cœur est volumineuse, balancée tout du long par de vibrantes variations minérales. Un vin savoureux dont il reste du sel sur les lèvres. 22 €

91/100 LALEZAN

● *Vin de France La Résilience 2022*

En plus de leur activité de négoce,



Laure Colombo et Dimitri Roulleau-Gallais (domaine de Lorient) : ils sont à fond !

Patricia et Rémi Bonneton cultivent depuis dix ans de vieilles vignes de syrah à Étables. Peu productives, elles occupent malgré tout un « *terroir de dingue* » en coteaux, hors AOC. D'un souffle apparaissent des arômes de menthe, d'aiguilles de pin et d'une intense cerise noire, fraîche. La chair s'étire dans une ligne fine et caressante qu'on suit sans sourciller. Lancée avec énergie, la trajectoire de ce vin est longue... 45 €

89/100 HUGO VERCASSON

● *Vin de France Saint-You 2022*

2022 est le premier millésime d'Hugo Vercasson, 25 ans, originaire de la Vallée du Doux. Il a notamment pu récupérer auprès d'un coopérateur une parcelle en Saint-Joseph déclassifiée à la réforme de l'appellation en 2021 car trop haute en altitude. Les 15 % de viognier assemblés à la syrah accentuent la délicate dimension florale de ce vin droit. Malgré une touche végétale, on se régale d'un jus d'une grande fluidité, léger sans manquer de fond. Une promesse pour les futurs millésimes de ce vigneron. 16 €

Au sud de l'Ardèche

92/100

GILLES AZZONI

● *Vin de France Monteau 2022*

Ce pionnier du vin naturel ardéchois, installé il y a quarante ans, a transmis son domaine Le Raisin & L'Ange à son fils Antonin en 2014. Une poignée de rares cuvées sortent toujours de sa cave. Aux notes de pâte de fruit d'abricot, de zestes confits, de nougat au miel se mêlent une très fine oxydation et un trait d'acidité volatile qui ne plairont pas à tout le monde mais qui contribuent à la complexité de ce vin de macération (muscat, marsanne et petit manseng). La bouche, pleine, est contenue dans un mince fil qui s'estompe lentement, avant une puissante remontée d'orange et d'épices en finale, parés d'une délicate amertume tannique. Une émotion de table pour un jour d'audace. **10 €**

92/100

DOMAINE SALADIN

● *Côtes-du-Rhône Per Ét 2022*

À Saint-Marcel-d'Ardèche, les sœurs Élisabeth et Marie-Laurence Saladin poursuivent le travail des vingt générations de vigneron-paysans qui les ont précédées sur ce domaine historique toujours mené sans chimie de synthèse. Une matière mûre structure ce côtes-du-rhône né d'une complantation de viognier, roussanne, clairette rose, bourboulenc, marsanne et grenache rose, large mais sans être opulent. On l'aime pour ce qu'il dépose en bouche : un bouquet de fleurs blanches délicat et une salivation riche. Une vraie fraîcheur qu'on imagine tout de suite près de son assiette. **23 €**

91/100

SYLVAIN BOCK

● *Vin de France*

Ne Fais Pas Sans Blanc 2021
Sylvain Bock récupère en 2010 4 hectares de vignes en fermage à Alba-la-Romaine,



Élisabeth et Marie-Laurence Saladin. Les deux sœurs succèdent à vingt générations de vigneron à Saint-Marcel-d'Ardèche.

transmises par Gérald Oustric, le "papa" de la région. Il s'étend progressivement sur 6 hectares, en plus d'achats de raisins bio auprès d'un ex-coopérateur. Si le premier contact avec cet assemblage grenache blanc-chardonnay est une rondeur acidulée, tendre et citronnée, il faut se préparer à l'impulsion qui vient. La matière minérale de ce vin né sur limon-calcaire se concentre au bout de sa course et dépose un caillou salé sur la langue comme cadeau final. **15 €**

91/100

DOMAINE JÉRÔME JOURET

● *Vin de France La Coulée Douce 2022*

Sur les coteaux de la Vallée de l'Idbie, ce passionné de géologie a fait partie des premiers à quitter la coopérative pour s'installer à son compte, il y a vingt ans. Les vins de Jérôme Jouret parlent à voix basse, pas tapageurs pour un sou. Mais l'harmonie qui s'en dégage ravira ceux qui savent écouter. Une syrah parfumée, gracile sans manquer de juteux, qui glisse sans accroc vers un bien-être indéniable. **9 €**

91/100

MAS DE L'ESCARIDA

● *Vin de France Sople e Joios 2022*

Sur les contreforts des Cévennes, sur

des sols acides situés à 500 mètres d'altitude, Laurent Fell a restauré et passé en bio en 2012 les parcelles d'un coopérateur isolées dans la forêt et plantées en file indienne. Signifiant "souple et joyeux" en occitan, ce vin issu de gamays quinquagénaires annonce la couleur sans gâcher la surprise. Fait d'une seule pièce, il lâche tout son fruit profond et pulpeux sur son passage, effilé, dynamique. L'aromatique s'ouvre en grand après avoir avalé la gorgée. **9 €**

90/100

MAUDADNOT

● *Vin de France Qui l'Eût Cru ? 2021*

Champenoise d'origine, Maud Adnot a fait ses gammes viticoles en Moselle, au château de Vaux. Elle vinifie des raisins ardéchois en plus de ceux de ses vignes situées à Lussas. Parmi ses projets de plantation ? Des syrahs venues d'Algérie, résistantes à la sécheresse. Avant de goûter, les notes de noisette grillée, l'acidulé électrique du citron et l'oxydation ménagée nous emmènent dans le Jura. Cet Ardéchois (chardonnay et viognier) élevé quatorze mois sur lies en demi-muids pousse les curseurs à fond : onctuosité, sapidité et angles tranchants qui font saliver. Voilà une extravagance qu'on boit avec plaisir sans refléchir. **12 €**



89/100

LESACCOLES

● *Vin de France Recto/Verso*

Voisins des sœurs Saladin depuis 2011, Florence et Olivier Leriche proposent pas moins de quatorze cuvées à partir d'une ribambelle de cépages nés sur 21 hectares de coteaux. Pensé comme un blanc de noir de grenache (avec un peu de clairette macérée), ce vin se roule en boule dans la bouche, sucré par des notes de framboise et de fraise. Une pointe d'acidité volatile vient retendre cette gourmandise en se mêlant aux amers finaux. **17 €**