

LA CAVE DE L'ÉCHO VINS DE PAYS, CÔTES DU VIVARAIS ET CÔTES DU RHÔNE

Les vins d'Ardèche, les plus septentrionaux des méridionaux

On est (presque) toujours le nordiste et le sudiste de son voisin. Ainsi, le département touristique de l'Ardèche, très apprécié des Belges soucieux d'une nature encore majoritairement préservée, se trouve situé à la fois dans l'appellation des vins du Rhône septentrionaux (avec Saint-Joseph, Cornas, Saint-Peray) mais également dans le versant sud rhodanien, entre Montélimar et Orange. Entre les Cévennes et le fleuve, le sud de l'Ardèche propose pas moins de trois appellations. Les Vins de Pays qui s'étendent sur 7.700 hectares, des pionniers de ce type de vins produits aujourd'hui presque partout

dans le pays. A côté des oliviers et des châtaigniers, ces vins sont produits avec les cépages du sud comme le grenache, le carignan, le cinsault, la syrah, le viognier mais aussi avec d'autres plus universels comme merlot, cabernet-sauvignon, chardonnay, sauvignon. Sans oublier du côté de Lablachère et des Vans, le gamay qui y donne un vin primeur à l'instar du Beaujolais. Mais l'Ardèche méridionale, ce sont encore les Côtes du Vivarais, des vins eux aussi dans les trois couleurs et rentrés voici huit ans dans la grande famille des appellations d'origine contrôlées. Ils sont peu connus: 700 hectares de vignes

leur sont seulement dédiés. Enfin, les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages (1.300 hectares) dans le canton de Bourg-St Andéol, aux confins sud-est du département de l'Ardèche, à la limite du Gard, de la Drôme et du Vaucluse. Dans ces deux AOC, les cépages rhodaniens font autorité. Et de retrouver donc grenache, syrah, mourvèdre, principalement pour des rouges moins riches, plus sur le fruit que les voisins vauclusiens.

CHATUS REVALORISÉ

Côté cépages, une mention particulière à ce vieux raisin ardéchois, typiquement cévenol: le chatus, un

des plus vieux cépages français, revalorisé depuis quelques années. Il fut cité, avec d'autres qui n'existent plus aujourd'hui à l'exception du pinot, par l'agronome ardéchois Olivier de Serres dans son ouvrage «Théâtre d'agriculture et message des champs», paru en 1599. Ce cépage avait quasi disparu sinon sur deux hectares du Domaine Allamel à Rosières, près de Joyeuse. En 1989, les adhérents de la cave de ce village décidèrent de le replanter. Depuis, chaque année, environ 1 hectare est planté dans cette partie cévenole de l'Ardèche. Et en 2000, un syndicat de défense du chatus voit même le jour. ◇ Patrick Fiévez

Quelques repères pour déguster les vins d'Ardèche

- ▶ **Chatus 2004, Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche, UVICA Les Vignerons Ardéchois.** Voilà donc ce Chatus en provenance d'une vigne de la région de Payzac. Elevé en fûts de chêne pendant une année, ce rouge à forte personnalité passera en carafe au moins deux heures précédant sa dégustation. Couleur intense, bouche marquée par les fruits bien mûrs. Fruits noirs, prunes à l'eau-de-vie. Vin riche, puissant, aux tannins fermes. Pour accompagner viandes rouges en sauce, civets de marcassin. Certains l'apprécient même avec du chocolat noir... Un vin qui ne laisse pas indifférent. Amateurs de cépages originaux et rares: à découvrir! Chez «De Vin en Vin», avenue du Douaire, 66 à Ottignies, 010/40 02 55, 7,95 euros.
- ▶ **«Chaveyron 1422», Côtes du Rhône Villages 2005, Domaine Saladin.** La syrah domine (85%) cette cuvée où l'on retrouve aussi le grenache. Il est élevé en foudres de chêne pendant neuf mois. Rouge de belle den-

sité, puissant, concentré aux arômes de fruits mûrs mais fraîcheur en finale. Très belle bouteille. Chez Jacques Delire, www.delirevins.be, 0478/39 20 39, 13,30 euros.

- ▶ **«Vin de Pétanque», Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche 2005.** Le bien nommé... Rouge friand au fruité ravageur. 90% de jeunes vignes de grenache et 10% de syrah. A boire légèrement frais. Chez Michel Delattre, rue des Braves, 24b, 1081 Bruxelles, 02/532 49 27, 5,50 euros.
- ▶ **«Terre de Figuié», syrah rosé 2006, Vin de Pays (Les Vignerons Ardéchois).** Un rosé de pur syrah produit par cet important groupement de vignerons. Nez acidulé, bouche fraîche, fruitée, chaleureuse. A servir frais dès l'apéritif. Chez Dewit, chée de Bruxelles, 273, à Overijse, 02/688 17 88, 5,15 euros.

▶ **Chatus 2004, Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche, UVICA Les Vignerons Ardéchois.** Voilà donc ce Chatus en provenance d'une vigne de la région de Payzac. Elevé en fûts de chêne pendant une année, ce rouge à forte personnalité passera en carafe au moins deux heures précédant sa dégustation. Couleur intense, bouche marquée par les fruits bien mûrs. Fruits noirs, prunes à l'eau-de-vie. Vin riche, puissant, aux tannins fermes. Pour accompagner viandes rouges en sauce, civets de marcassin. Certains l'apprécient même avec du chocolat noir... Un vin qui ne laisse pas indifférent. Amateurs de cépages originaux et rares: à découvrir! Chez «De Vin en Vin», avenue du Douaire, 66 à Ottignies, 010/40 02 55, 7,95 euros.