



## TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Frédéric Dorthe,  
du domaine du  
Chapitre.

# Des cépages en liberté

**Ardèche (2).** Ici, la plupart des vins sont des IGP avec une multiplicité de cépages, dont le mystérieux chatus.

En Ardèche (voir Le Point n° 2157), il n'y a pas que des vins d'appellation contrôlée. Bien au contraire, les surfaces viticoles les plus importantes sont occupées par les IGP (indication géographique protégée, qui remplace le feu vin de pays). L'IGP, c'est le périmètre de liberté. Pas celle de faire n'importe quoi. Seulement de produire avec bien plus de cépages qu'il n'est autorisé en AOC. En rouge, on peut utiliser la syrah, le grenache aussi bien que le gamay, le cabernet ou le merlot, et d'autres cépages secondaires comme le marseillan, le cinsault ou un indigène en cours de « réadoption », le chatus ; dans les blancs : viognier, chardonnay, sauvignon, grenache, roussanne, marsanne, un peu de muscat à petits grains. Les IGP recouvrent 7 000 hectares et la commercialisation s'opère à 85 % par Les Vignerons ardéchois, une union de 13 caves coopératives sur 15. « La météo de ces dernières années ne nous a guère favo-

risés, sinon ça rémunérerait bien les gens », dit François Guigon, président de la cave d'Alba-la Romaine, un « village de caractère » qui fut capitale de province romaine, visité par « un tourisme sympa, intelligent, moins de masse que le tourisme de rivière », celui des campings des bords de l'Ardèche. Ici comme partout, le rosé dynamise les ventes. Mais certains producteurs misent sur le retour en rouge du chatus. « On le trouvait autrefois sur les contreforts des Cévennes, sur des sols acides de grès ou granitiques, là où poussent fougères, pins, genêts, bruyères : la zone des châtaignes. C'est sur la droite de la route qui va d'Aubenas à Alès. A gauche, ce sont des terroirs calcaires : il y a vraiment une frontière », raconte Maxime Serret, de la coop La Cévenole. Décimé par le phylloxéra, il fut remplacé par des cépages du Midi : carignan et cinsault. Au point d'avoir disparu de la liste des cépages autorisés. « On a fait des essais de vinification pendant cinq ans et, en 1996, on a pu sortir la première cuvée en chatus, vin de pays des coteaux-de-l'ardèche. » Depuis, les producteurs ont établi un cahier des charges comparable à celui d'une AOC, avec un rendement limité à 50 hectolitres à l'hectare. Le chatus donne un vin très tannique, à moins d'être associé à des cépages plus tendres et aromatiques ■

### ✓ SÉLECTION

#### Blanc

##### 15,5 - Latour Ardèche

04-75-52-45-66.  
Ardèche 2012. Chardonnay. Nez poire, pêche blanche, bouche ronde, bonnes saveurs de fruits blancs. 5,80 €

##### 15 - Vignerons des coteaux d'Aubenas - Caves vivaraises

04-75-35-17-58.  
Viognier 2012. Nez frais, litchi, floral, rose, délicat, parfait équilibre. 5,30 €

##### 16 - Uvica Vignerons ardéchois

04-75-39-98-08.  
Vendange d'octobre 2011. Viognier doux. Abricot sec, miel, bouche pêche jaune, fruits au sirop, long. 13,60 €

##### 16 - Caveau des Vignerons d'Alba

04-75-52-40-23.  
Ninon 2011. Muscat à petits grains doux. Nez très frais, bouche vive, mirabelle. 11 €

#### Rouge

##### 14 - Domaine du Colombier

04-75-88-01-70.  
Réserve syrah-merlot 2011. Nez fruits noirs, réglisse, bouche douce, tanins souples en attaque. 6,50 €

##### 14,5 - Mas d'Intras

04-75-52-75-36.  
Trace nègre 2011. Grenache. Orange, agrumes confits, joli fruit, fraîcheur et densité, vin de caractère. 6,70 €

##### 15 - Domaine de Bournet

04-75-39-68-20.  
Les Ambassadeurs 2009. Syrah-viognier. Nez fruité, fraise écrasée, pêche jaune, tanins moelleux, beau potentiel. 15 €

##### 17 - Domaine du Chapitre

06-10-60-28-54.  
Aria 2011. Syrah. Nez un peu sanguin, bouche tendue, fraîche, élégante, belle qualité de tanins, persistant. 8 €

##### 17 - Domaine Benoît Salel et Elise Renaud

06-73-59-92-51.  
Jeux interdits 2011. Pure syrah sur un terroir de schistes. Nez cerise, bouche élégante, très joli vin raffiné. 23 €

15 - Trefol 2010. Merlot, syrah, grenache. Nez fruits rouges, bouche légèrement boisée, délicat. 11,50 €

#### Chatus (rouge)

##### 15 - Mas de Bagnols

04-75-36-51-99.  
2010. Nez fermé, chair, sanguin, bouche large, veloutée, joli fruit, tannique.

##### 14,5 - La Cévenole

04-75-39-90-88.  
Monnaie d'or 2011. Noir, réducteur, bouche puissante, brut de fonderie, de garde.

##### 15 - Domaine du Grangeon

04-75-39-54-84.  
Romain 2011. Boisé, fruits confits, bouche puissante, tannique, bon élevage, tendu, plein, serré.