



Histoire du vin en Ardèche

Fruit de l'influence méditerranéenne, la vigne a été implantée en Ardèche il y a plus de 2 000 ans, avant même la conquête romaine.

1

La vigne se développe réellement au Moyen-Âge et avec elle, échanges et commercialisation du vin lors des siècles suivants. Au point d'en devenir l'une des principales sources de richesse.

À l'issue d'une longue lutte pour sa résurrection au 20^e siècle, le vignoble ardéchois se renouvelle depuis les années 1960 après la période des vignes hybrides : les caves coopératives regroupant les viticulteurs se développent, auxquelles s'ajoutent les vigneron indépendants.

LES DÉNOMINATIONS

IGP Ardèche

Situation géographique : 339 communes sur tout le département

Cépages > les IGP sont élaborés soit en cépage unique, soit en assemblage

Vins rouges ou rosés, les cépages principaux : Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Chatus, Cinsault, Gamay, Grenache, Marselan, Merlot, Pinot, Syrah

Vins blancs : Chardonnay, Grenache, Marsanne, Muscat petits grains, Roussanne, Sauvignon, Ugni, Viognier

AOP Côtes du Vivarais

Situation géographique : Bidon, Gras, Larnas, Labastide de Virac, Orgnac l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Lagorce, Vinezac (et 5 du Gard)

Cépages > Vins rouges : Grenache et Syrah

Vins rosés : Grenache, Syrah, Cinsault

Vins blancs : Grenache blanc, Marsanne, Clairette, Viognier et Roussanne



2

AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages canton de Bourg Saint-Andéol

Situation géographique : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just d'Ardèche, Saint-Marcel d'Ardèche, Saint-Martin d'Ardèche

Cépages > Vins rouges et rosés : Grenache, Syrah et/ou Mourvèdre, autres cépages de l'appellation admis 20% max (et en + pour les rosés : cépages blancs 20% max)

Vins blancs : Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% maxi

Crus des Côtes du Rhône

AOP Condrieu

Situation géographique : L'appellation s'étend sur 7 communes et 3 départements : Rhône, Loire, Ardèche (commune de Limony)

Cépages > Vins blancs : Viognier

AOP Saint-Joseph

Situation géographique : De Chavanay au nord à Guilherand-Granges au sud, il s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône. 23 communes en Ardèche

Cépages > Vins rouges : Syrah

Vins blancs : Marsanne et Roussanne

AOP Cornas

Situation géographique : Cornas

Cépages > Vins rouges : Syrah

AOP Saint-Péray

Situation géographique : Saint-Péray et Touloud

Cépages > Vins blancs (tranquilles ou pétillants) : Marsanne et/ou Roussanne

signes de qualité et d'origine



Il existe en filière viticole trois signes garantissant la qualité et l'origine du vin. Ils sont encadrés par un cahier des charges spécifique contrôlé régulièrement sur les exploitations.

AOP

L'Appellation d'Origine Protégée renvoie au nom d'une région ou d'un lieu déterminé et contient un lien à un terroir (milieu géographique, facteurs naturels et humains). Le vin sous AOP est élaboré dans la zone géographique considérée, exclusivement à partir de raisins issus d'une liste de cépages définie provenant de cette même zone géographique. La qualité et les caractéristiques du vin sont fortement liées au milieu géographique dont il est issu.

IGP

Indication géographique protégée, dénomination créée en 2009 et qui remplace les Vins de Pays. Elle désigne des vins issus d'une zone géographique délimitée. De la récolte du raisin jusqu'à la fin de processus d'élaboration du vin, toutes les opérations sont réalisées dans la zone géographique concernée. Cette indication valorise un territoire, mais aussi un savoir-faire ou une qualité déterminée attribuables à l'origine.

Agriculture biologique

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie des pratiques en respect avec l'environnement, la biodiversité, la préservation des ressources naturelles.

On trouve également certains vigneron qui ont une pratique différente ou complémentaire à un signe officiel de la qualité et d'origine.

Vins de table

Ce terme n'est plus utilisé. Ce sont des vins sans indication géographique et qui ne sont pas encadrés par un cahier des charges. Ils sont appelés Vin de France s'ils proviennent du territoire national.

Vins biodynamiques

Ce type d'agriculture met l'accent sur l'interrelation des sols, des plantes et des animaux comme un système d'auto-nutrition sans intervention extérieure dans la mesure du possible. La certification de produit et l'obtention de la nomination biodynamie dépend d'un groupe privé.

Vins naturels

Il n'existe pas de cahier des charges officiel des vins nature ou naturels. Le vin naturel ou vin nature est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir en évitant les interventions extérieures.

Sources :
www.vinsnaturels.fr
www.inao.gouv.fr

PRINCIPAUX CÉPAGES ET LEURS CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE	VISUEL	OLFACTIF	GUSTATIF
SYRAH	Rouge très soutenu aux nuances violet	Baies sauvages, réglisse, violette	Fruité, tannins fins, sauvage
GRENACHE	Rouge très soutenu aux nuances grenat	Garrigue, fruits rouges mûrs	Corsé, rond, tannins fondus
GAMAY	Rouge moyennement soutenu	Fruité, floral frais	Fruité, frais, souple
MERLOT	Rouge soutenu aux nuances grenat	Fruits rouges mûrs, un peu animal, cuir	Fruité mûr, assez corsé
CHATUS	Rouge soutenu	Fruits rouges et petits fruits noirs	Tannique et frais, mure
CHARDONNAY	Jaune soutenu aux nuances or	Fruits secs, floral, noisette, froment	Fruité, rond, gras, aromatique
VIIGNIER	Jaune moyen aux nuances paille presque grises	Violette, abricot	Fruité, souple, très fin
MARSANNE	Jaune moyen aux nuances brunes	Fruits secs, floral	Assez riche, corsé
ROUSSANNE	Jaune moyen aux nuances paille	Floral frais	Fin, élégant et frais

MOTS CLEFS

Vinification

Chai : bâtiment (généralement une cave) dans lequel s'effectuent les opérations de vinification, d'élevage et de conservation des vins.

Vinification : méthode réunissant l'ensemble des techniques d'élaboration du vin.

Pressurage : opération consistant à soumettre le raisin ou le marc à l'action d'un pressoir afin d'en extraire le moût.

Débourbage : les bourbes sont les déchets issus du pressurage du raisin non fermenté, elles contiennent des particules solides issues des peaux, des pépins, des rafles. Elles sont récupérées par sédimentation naturelle lors du débourbage.

Lies : ce sont des matières résiduelles se déposant au fond des cuves, après fermentation et au cours de l'élevage du vin. Elle est retirée lors des opérations de soutirage. La conservation des vins sur lies est une pratique qui améliore la qualité et la stabilité des vins blancs.

Moût : désigne le liquide sucré extrait du raisin.

Assemblage : mélange de plusieurs vins provenant de cépages ou de parcelles différents.

Élevage : ensemble des opérations après fermentation qui permettent de faire évoluer le vin et de le préparer à son vieillissement dans les meilleures conditions.

Soutirage : technique consistant à transvaser du vin d'un contenant à un autre, permettant de l'aérer ou de séparer le vin clair des dépôts.

Fermentation : la fermentation est le processus chimique naturel pendant lequel le jus de raisin va se transformer en alcool sous l'action du sucre contenu dans la pulpe et des levures.

Foudre : tonneau de très grande capacité.

Fût : Tonneau (ou barrique) en bois de chêne dans lequel un vin est mis en vieillissement. Son volume est variable suivant les régions.

Cépage : variété de vigne. Les cépages déterminent le caractère d'un vin, et chaque région les sélectionne rigoureusement pour coller aux spécificités du terroir.

Sources :
Guide Hachette,
www.idealwine.com/fr/decouverte/mots_vinification.jsp
<http://vitis.free.fr/lexique.html>

MOTS CLEFS

OPÉRATIONS DE LA VIGNE

Débourrement : éclosion des bourgeons de la vigne au printemps : il s'agit de la première phase de son cycle végétatif annuel.

Ébourgeonnage : opération consistant à éliminer tous les rameaux et bourgeons inutiles du pied de vigne dans le but d'apporter par la suite une meilleure aération du raisin et faciliter également sa maturation.

Épamprage : pratique consistant à éliminer un grand nombre de rameaux inutiles, entre autres ceux poussant latéralement, parfois ceux du sommet, etc. ... car après la floraison la vigne ne doit pas consommer des réserves inutilement.

Écimage : réduction des rameaux après la floraison. L'opération consiste à les pincer ou à les couper pour les réduire de 10 à 20 cm.

Éclaircissage : méthode de vendange spéciale consistant à enlever un certain nombre de grappes dans le but d'améliorer la maturation de celles restantes.

Véraison : étape de la maturation du raisin pendant laquelle il change de couleur. Les rouges se pigmentent et les blancs deviennent translucides.



CHIFFRES CLEFS DE LA VITICULTURE EN ARDÈCHE

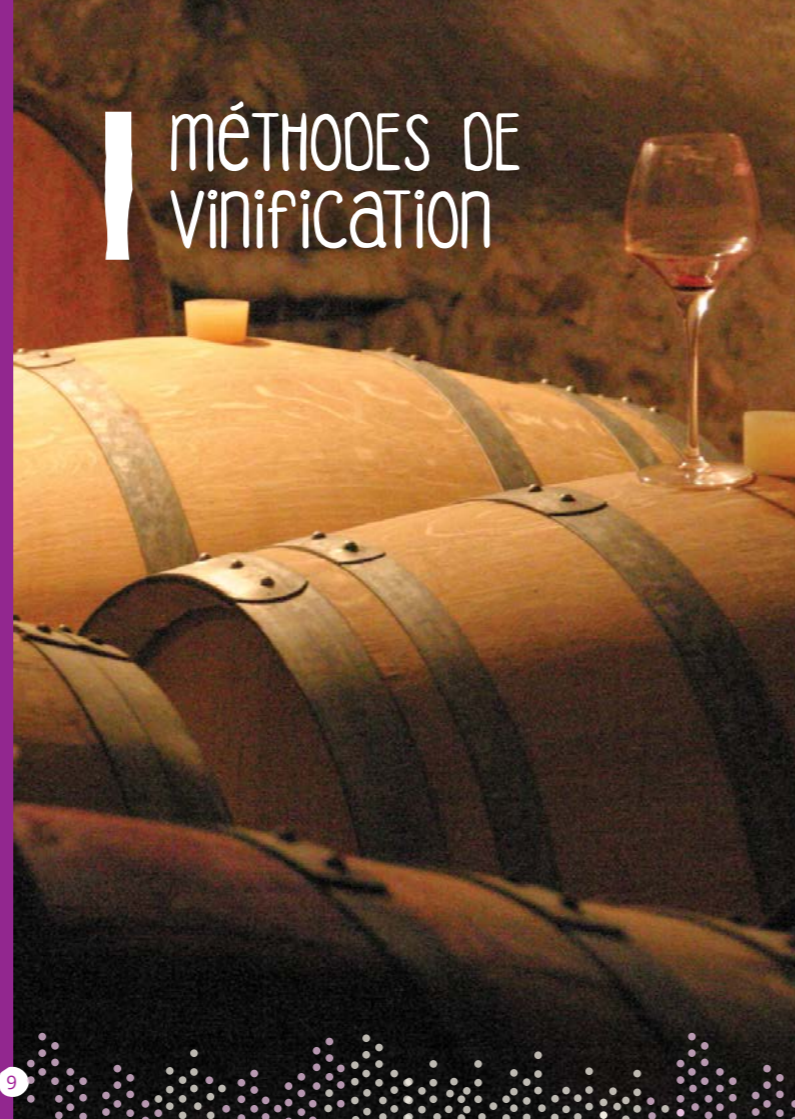
10 321 hectares
dont 94% en AOP ou IGP

521 000 hectolitres

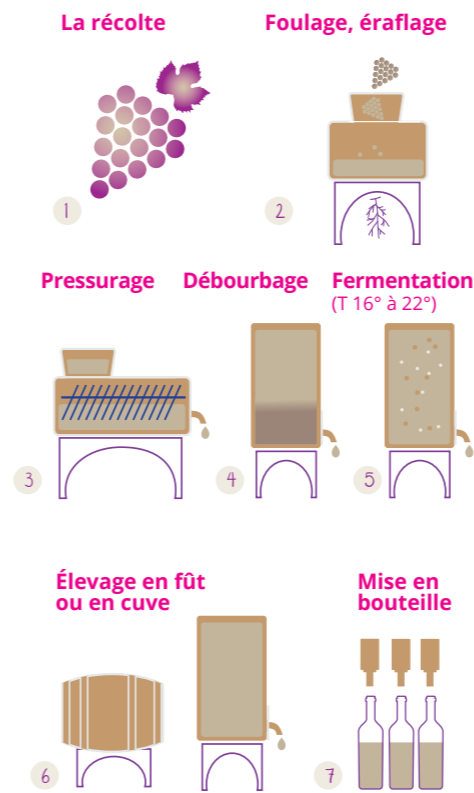
1 035 exploitations
spécialisées (viticulteurs)

Source : Agreste 2016

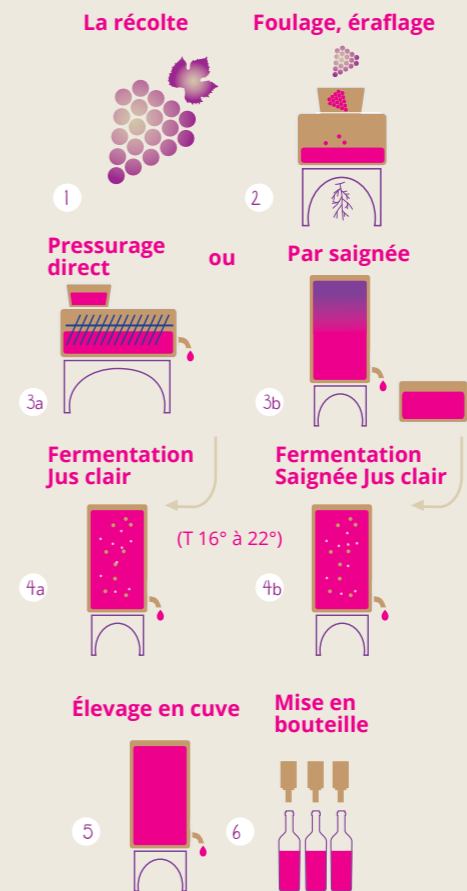
MÉTHODES DE VINIFICATION



VIN BLANC

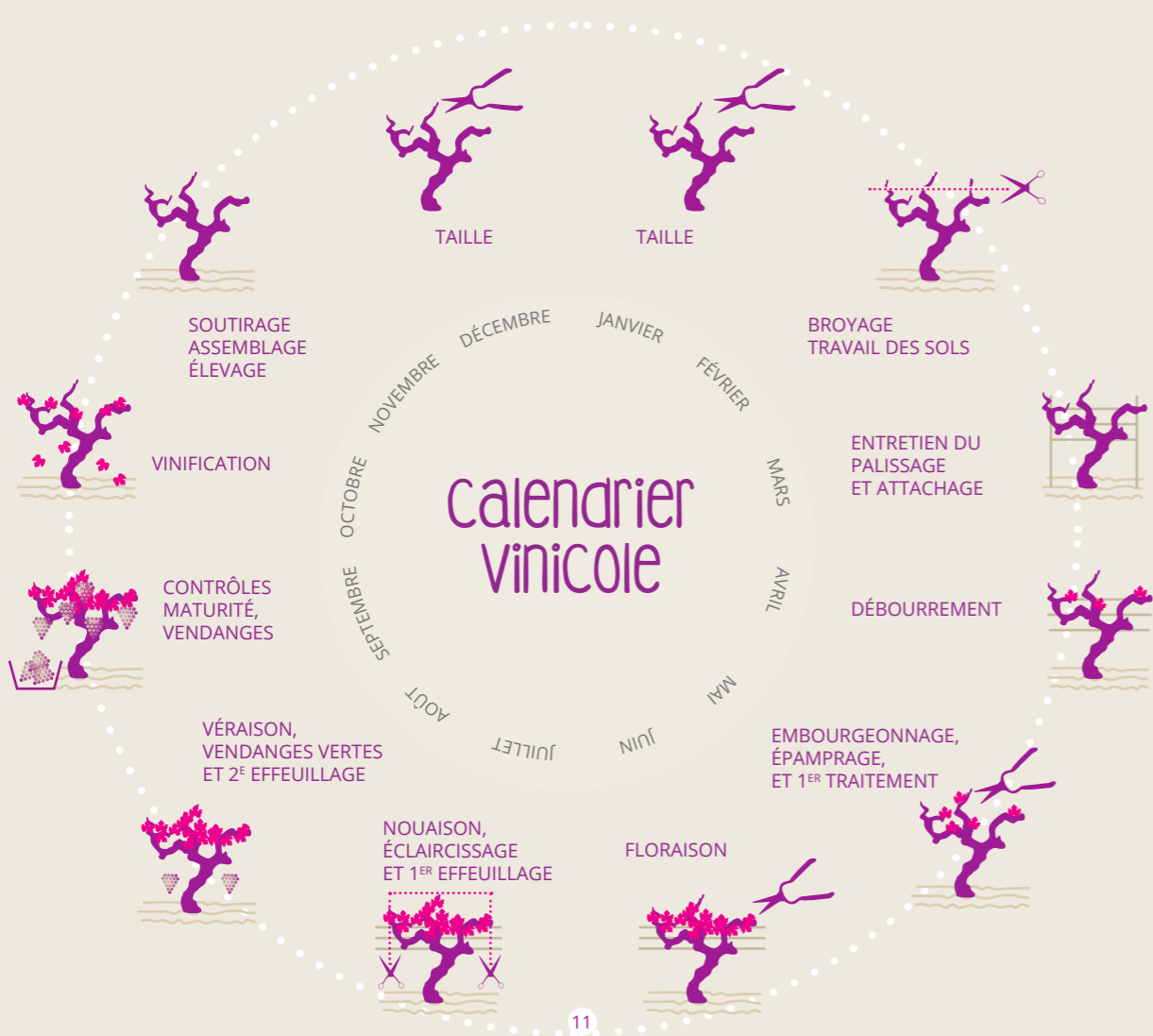


VIN ROSÉ



VIN ROUGE





Vignobles Sud Ardèche



Le Sud Ardèche s'est vu décerné en Mars 2017 le label Vignobles & Découvertes.

Ce label national attribué par Atout France récompense les destinations proposant une offre oenotouristique variée et complémentaire : hébergements, restaurants, visites de cave et dégustation, sites, événements... Il permet au visiteur de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations de qualité.

Vignobles & Découvertes **Vignobles Sud Ardèche c'est :**

8 Communauté de Communes :

- Du Rhône aux Gorges de l'Ardèche,
- Gorges de l'Ardèche,
- Pays des Vans en Cévennes,
- Pays Beaume-Drobie,
- Val de Ligne,
- Berg et Coiron,
- Bassin d'Aubenas,
- Rhône-Coiron.

3 dénominations viticoles :

- IGP Ardèche,
- AOP Côtes du Rhône,
- AOP Côtes du Vivarais.

**Plus de 150 prestataires engagés
dans la démarche.**

En quelques chiffres

8 500 hectares autour des gorges de l'Ardèche, des Cévennes à la Vallée du Rhône.

Récolte moyenne **400 000 hectolitres**, soit plus de 20 % de la production de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

1 000 vignerons organisés en 14 coopératives (dont 12 regroupées au sein de Vignerons Ardéchois) et 58 caves particulières.

15 millions de bouteilles commercialisées, dont 30 % à l'export.

Premier producteur d'IGP de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. **L'IGP Ardèche est produite à plus de 90% en Sud Ardèche.**

Source : 2000 Vins d'Ardèche et Vignerons Ardéchois



! La vente et la promotion de vins est soumise à un cadre réglementaire. N'hésitez pas à vous rapprocher de **2000 vins d'Ardèche** ou d'**Inter Rhône** pour plus d'informations.

3 territoires labélisés Vignobles & Découvertes couvrent l'ensemble des dénominations viticoles ardéchoises :

- Vignobles Sud Ardèche,
- D'Hermitage en Saint-Joseph,
- De Cornas en Saint-Péray

Chaque année en octobre, un évènement Vignobles & Découvertes, le Fascinant week-end :

www.fascinant-weekend.fr

L'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche réserve une place particulière à ces vignobles labellisés et au vin ardéchois en général :

www.ardeche-guide.com/experiences-merveilleuses/le-vin-et-la-chataigne



Et pour aller plus loin :

2 000 vins d'Ardèche

www.lesvinsdardeche.com/vignoble_ardeche-35-vins-ardeche.html

D'Hermitage en Saint- Joseph

www.hermitage-tournois-tourisme.com

De Cornas en Saint-Péray

www.rhone-crussol-tourisme.com

Inter Rhône

www.vins-rhone.com/fr/appellation

InterVins Sud-Est

www.vinsmediterraneens.org

Balades du vin

www.baladesduvin.com



www.ardeche-guide.com

Agence de Développement Touristique de l'Ardèche
4, cours du Palais F-07000 Privas - Tél : 04 75 64 04 66
fax : 04 75 64 23 93 - adt07@ardeche-guide.com