

La bouteille du dimanche

Les buis-d'aps 2001



Vin de pays des coteaux de l'Ardèche. Voici un vin de pays particulièrement fruité, produit par les Vignerons d'Ardèche, à Ruoms (07120). Le vignoble se situe au lieu dit Les Buis-d'Aps, sur les communes d'Alba-la-Romaine et de Ville-neuve-de-Berg, au sud-est d'Aubenas. Il s'agit d'un cru de hautes terres, implanté en coteaux et demi-coteaux sur un terroir argilo-calcaire. L'un des intérêts de ce vin tient au fait qu'il est issu du cépage noble pinot noir, mais ce n'est pas tout. Ajoutez à cela l'art de la vinification que possèdent les Vignerons d'Ardèche, leur politique de qualité, de vieillissement en fûts de chêne (pendant six ou sept mois), un été idéal, et vous avez la combinaison pour obtenir un vin hors du commun, méritant vraiment de retenir l'attention de tout amateur de bon vin.

Chacun sait que le pinot noir a fait la gloire des vins rouges de Bourgogne. Ce que l'on sait peut-être moins, c'est qu'il peut aussi produire des vins charmeurs et faciles à boire. Ce vignoble est le seul en Ardèche à être planté à 100 % de ce cépage. Le climat lui convient, étant méridional, mais tempéré par l'altitude et le mistral, ce qui réduit l'humidité. Le buis-d'aps est donc attirant, fruité et réussi. Sa couleur est rubis-grenat, scintillante, avec des reflets violacés. Le nez est puissant, de fruits rouges — fraise, framboise, cerise —, avec une nuance de violette. En bouche, c'est un charmeur, franchement gouleyant (attention : 13 degrés !), satiné, souple et riche. Ce vin est plein de nuances épicées, de vanille et de pain toasté, sans être trop boisé.

En un mot, il est délicieux. On peut donc avoir toute confiance dans cet excellent vin de pays des coteaux de l'Ardèche.

: Gerard Casey

Prix : 4,90 € TTC départ cave de Ruoms. Tél. 04.75.39.98.00.