



Les vins

Longtemps ignoré quand il n'était pas tout simplement méprisé, le vignoble ardéchois a retrouvé des galons attribués il y a deux millénaires et légitimement perdus il y a plusieurs décennies. Puis il y eut quelques révélations. La plupart des vigneron ardéchois l'admettent : l'arrivée dans le vignoble de Louis Latour, l'une des cinq vedettes du négoce bourguignons, a restitué le lustre perdu. Les appellations locales ont retrouvé depuis cette confiance qui leur faisait défaut et se sont alignées. Le tri s'impose encore, mais le saut qualitatif est remarquable.

LES BLANCS

■ Peyre Brune 2007

Un joli mélange de pomme et de pamplemousse au nez. Une attaque tendre en bouche, qui se fait vive avec une très légère note sucrée avant une finale enveloppante. A conseiller avec une truite.
7,20 euros (départ cave, TTC)
Domaine de Peyre Brune
07460 Beauheu
Tél. : 04 75 39 29 01
www.peyrebrune.com

■ Cuvée Ardèche 2007 Vin de pays des coteaux de l'Ardèche

Un chardonnay d'école avec des notes beurrées et florales au nez,

une bouche ample, grasse sans excès, soutenue par de superbes notes minérales et une finale d'une merveilleuse vivacité.

8,20 euros (départ cave, TTC)
Maison Louis Latour
07240 Alba-la-Romaine
Tél. : 04 75 52 45 66
www.louislatour.com

■ Clos de l'Abbé Dubois 2006 Côtes du Vivarais

Le nez mêle les fruits secs et les fleurs blanches, précédant une bouche vive, très pure, marquée par un équilibre pour la rigueur et un fruité enjôleur. A conseiller avec un picodon.

7 euros (départ cave, TTC)
07700 Saint-Remèze
Tél. : 04 75 98 98 44
www.closdelabbédubois.com

LES ROUGES

■ Les Clapas Ibie 2006 Vin de pays des coteaux de l'Ardèche

Un nez complexe, fait de mûre, de réglisse, de violette. La bouche est pleine, ronde, avec cette pureté qui lui donne de la fraîcheur et se conclut sur des notes de réglisse. Superbe sur une viande rouge.

6,70 euros (départ cave, TTC)
Domaine Les Clapas
07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. : 04 75 94 71 63
E-mail : jouret@wanadoo.fr

■ Casimir Gascon La Figuière 2005 Vin de pays des coteaux de l'Ardèche

Il y a de la mûre, des épices et de la truffe au nez. La bouche est d'une belle ampleur, charnue et gourmande, soutenue par des notes épicées. Admirable sur un gibier à plume.

3,70 euros (départ cave, TTC)
Casimir Gascon
Sauveplantade
07150 Rochecolombe
Tél. : 04 75 37 71 22

■ Cuvée Orélie 2007 Vin de pays des coteaux de l'Ardèche

Les esprits chagrins parleront de technologie vinicole pour cet assemblage étrange de grenache, merlot et gamay, macéré à chaud puis refroidi. Il en ressort un vin au nez d'une jolie complexité de fruits noirs et rouges. La bouche est dense et fraîche à la fois, joyeuse. Un vin de soif avec du saucisson ou des tranches de caillette.

3,20 euros (départ cave, TTC)
Les Vignerons Ardéchois
07420 Ruoms
Tél. : 04 75 39 98 08
www.uvica.fr

■ Domaine du Brechon 2005 Côtes du Vivarais

Le nez mêle la mûre aux épices

avec des notes minérales de craie. La bouche est tendre, d'une belle finesse, charmeuse et d'une élégance soutenue par la minéralité.

5,30 euros (départ cave, TTC)
07700 Gras
Tél. : 04 75 04 23 49
E-mail : domaine-du-brechon@wanadoo.fr

■ Valla des Laures 2005 Côtes du Vivarais

Du cuir, du tabac blond, des fruits noirs, au nez d'une belle intensité. La bouche est d'une belle structure, franche, d'un bel équilibre et d'une remarquable élégance.

6,10 euros (départ cave, TTC)
07240 Saint-Montant
Tél. : 07 75 52 55 08
www.valla-des-laures.fr

LIQUOREUX

■ Domaine de Vigier Cuvée Mathilde 2007

Un vin d'artiste où se mêlent au nez l'abricot, l'ananas et la figue. La bouche est fruitée tout en étant vive et remarquable de fraîcheur. Un vin de foie gras ou de tartes Tatin ou Bourdaloue.

8,60 euros (départ cave, TTC)
07150 Lagorce
Tél. : 04 75 88 01 18
E-mail : duprefils@wanadoo.fr
Dossier réalisé par
Alain BRADFER