

## BONNES BOUTEILLES



### CÔTES-DU-VIVARAIS

# DES ROUGES PLEINS DE CHARME

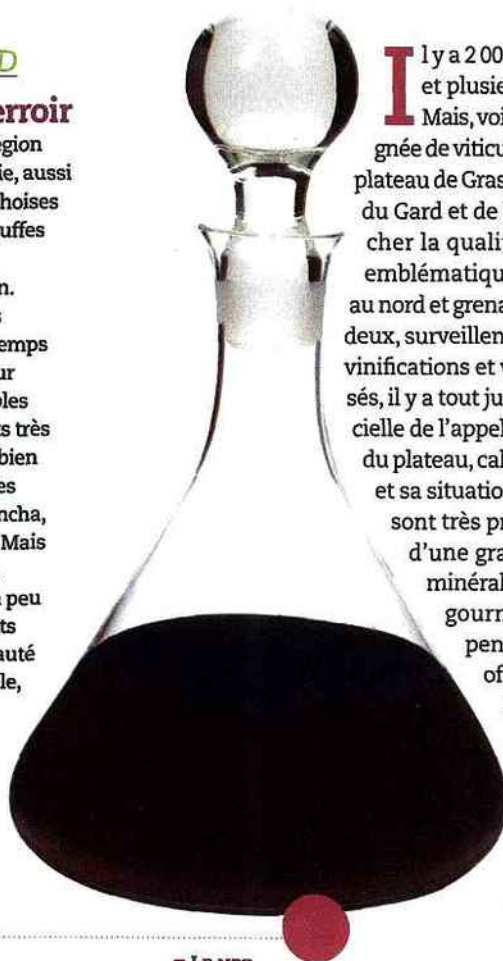
Sur les deux rives de l'Ardèche, entre Rhône et Cévennes, ce vignoble trop peu connu produit des vins aussi séduisants que bon marché.

PAR FLORENT LECLERQ

#### LE BON ACCORD

#### Les plats du terroir

Toute la cuisine de la région apprécie leur compagnie, aussi bien les caillettes ardéchoises qu'une poularde aux truffes ou encore le picodon, délicieux chèvre du coin. La structure des rouges du Vivarais, en même temps que leur fraîcheur et leur rondeur, les rend capables de s'accorder à des plats très différents. Ils vont très bien avec de simples grillades et des légumes à la plancha, dégustés un jour d'été. Mais ils font aussi merveille, pourvu qu'ils soient un peu charpentés, sur des plats mitonnés comme un sauté d'agneau à la provençale, une daube ou un petit gibier. Sans parler des fromages frais et savoureux de l'Auvergne voisine ou des Cévennes.



Il y a 2 000 ans que la vigne existe par ici et plusieurs siècles qu'on y fait du vin. Mais, voici quelques décennies, une poignée de viticulteurs des treize communes du plateau de Gras, à cheval sur les départements du Gard et de l'Ardèche, décident de rechercher la qualité en misant sur les cépages emblématiques des côtes-du-rhône, syrah au nord et grenache noir au sud. Ils marient les deux, surveillent les rendements, soignent les vinifications et voient leurs efforts récompensés, il y a tout juste dix ans, par la création officielle de l'appellation côtes-du-vivaraïs. Le sol du plateau, calcaire en couches ou en éboulis, et sa situation, à 250m d'altitude moyenne, sont très propices à la réalisation de vins d'une grande fraîcheur, avec une note minérale et un bon potentiel. Des vins gourmands, aromatiques et charpentés. Ces vins rouges du Rhône offrent un rapport entre leur qualité, le plaisir et leur prix défiant à peu près toute concurrence, du moins dans la région. On y trouve aussi des blancs remarquables, élaborés à partir de la marsanne et du grenache blanc.

#### ■ LA ROBE

D'un beau rouge profond, tirant sur le grenat, elle peut être assez brillante ou bien se parer de reflets violets, suivant la proportion des différents cépages et les types de vinification.

#### ■ LE NEZ

Il est frais et friand, débordant de fruits rouges, parfois assez mûrs. Ces arômes sont souvent prolongés par des notes d'épices variées, fines et persistantes.

#### ■ LA BOUCHE

Elle est presque toujours fraîche, avec une note minérale. Les saveurs présentes sont, elles aussi, marquées par les fruits rouges, parfois les fruits noirs, et les épices.

## Notre sélection



### **CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS 2006, DE CLAUDE DUMARCHER.**

*Assemblage par moitié de syrah et grenache, primé au concours des vins du Rhône. Robe rouge profond. Nez expressif de fruit rouge (cerise) et garrigue.*

*Puissant tout en étant rond en bouche et pointe d'épices.*

*Servir à 18 °C sur viande rouge, canard ou fromages.*

**Prix : 4,50 €.**

**Tél. 04 75 98 98 44.**

### **CLOS DES SENTEURS**

#### **« LES MURETTES » 2007, DE SERGE**

*Coste. Issu de grenache (60%), syrah (30%) et cinsault. Robe rouge brillant, reflets violets. Nez fin de fruits rouges, notes d'épices. Rond, structuré et persistant en bouche, saveurs conformes au nez. Servir à 17 °C sur charcuterie fine, agneau grillé, volaille ou fromages.*

**Prix : 4,70 €.**

**Tél. 06 70 93 91 33.**



### **VIVARAIS RÉSERVE 2007**

#### **DES VIGNERONS ARDÉCHOIS.**

*Élaboré à partir de très vieux grenache (70%) et de syrah (30%). Robe rouge grenat.*

*Nez intense de fruits rouges, notes de poivre et réglisse.*

*Ample et ferme en bouche, belle finale de fruits et d'épices. Servir à 17 °C sur sauté d'agneau, daube ou fromage gras.*

**Prix : 5,30 €.**

**Tél. 04 75 39 98 00.**

