

Du côté des vins



Les vins d'Ardèche



Histoire

En Ardèche, la culture de la vigne est une longue histoire de plus de 2000 ans. L'histoire de la viticulture ardéchoise est intimement liée à son relief et à sa géologie, en descendant des plateaux de la Haute Loire vers le département du Gard, vous traverserez des parcelles de vignes au milieu de forêts de pins et de châtaigniers, et plus au sud, des vignes enchâssées dans des petites combes bordées de chênes verts, d'oliviers et d'amandiers.



Les plus importants changements de cette longue histoire viticole sont récents. Il a suffi en effet de trois générations pour passer d'une production individuelle auto consommée à une production regroupée largement exportée, pour arracher les cépages traditionnels et replanter des cépages qui produisent

des vins d'une excellente qualité, pour consolider malgré les difficultés une production viticole locale indispensable à l'économie de tous nos villages, pour donner des perspectives de développement à la viticulture de l'Ardèche méridionale.

Les terroirs

L'Ardèche Méridionale a une géologie très diversifiée, on distingue toutefois 4 grands types de terroirs :

- Les sols argilo calcaire, caillouteux, assez profonds.
- Les terres de garrigue issues de calcaires avec bancs argileux, sols colorés en brun à brun presque rouge.
- Les sols d'érosion basaltique sur les contreforts du "Coiron".
- Les grès rouges et décomposés du contrefort des Cévennes.

Récolte

La récolte s'effectue à maturité et par variété (cépage). Nos viticulteurs débutent les vendanges fin août par les cépages "précoces", pour finir à la mi-October par les cépages "tardifs".

Voici un aperçu des dates moyennes de récolte.

	Cépages blancs	Cépages rouges
Première époque : Fin Août à 2 ^e sem. Sept.	Chardonnay Viognier	Gamay Merlot
Deuxième époque : 2 ^e sem. Sept. à fin Sept.	Sauvignon Grenache blanc Marsanne	Grenache Pinot noir Syrah
Troisième époque : Début Oct. à 2 ^e sem. Oct.	Viognier vendange tardive	Cabernet Sauvignon

Vin et réglementation

La réglementation pour les Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Définition donnée par un règlement CEE n°822/87 du 16 Mars 1987, il s'agit d'un vin de table avec une notion d'origine géographique.

La réglementation française est plus restrictive, et encadre les points suivants :

Zones de production

Les Vins de Pays de France doivent être produits en totalité de la zone de production dont ils revendiquent le nom.

Vins de Pays régionaux

Ils sont au nombre de 5, et sont régis par un décret particulier :

- Vin de Pays du Jardin de la France (Vallée de la Loire).
- Vin de pays d'Oc (Languedoc Roussillon).
- Vin de Pays du Comté Tolosan (Midi-Pyrénées).
- Vin de Pays des Comtés Rhodaniens (Rhône Alpes).
- Vin de Pays Porte de Méditerranée (Ardèche Drôme Vaucluse).

Vins de Pays départementaux

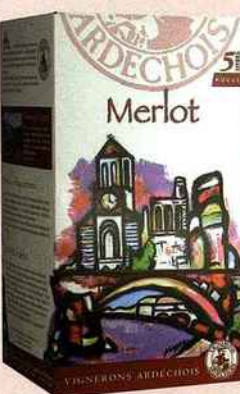
Ex : Vin de Pays de l'Ardèche, Vin de Pays de la Drôme... Un même décret les régissent.

Vins de Pays de zone

Il s'agit d'une zone géographique plus individuelle, plus locale. Ils sont régis par des décrets propres.

Encépagement

Les Vins de Pays sont produits exclusivement par des cépages dits "recommandés". Traditionnellement chaque région de production a ses cépages locaux, bien adaptés aux terroirs et climats, mais peut également développer la culture de cépages exogènes à la région.



Il s'agit souvent de variétés réputées dans le monde entier comme le Chardonnay, le Merlot, Sauvignon, qui ont trouvé dans ces régions des conditions favorables pour produire d'excellents vins.

Quand un seul cépage a produit 100 % d'un Vin de Pays, l'addition sur l'étiquette du nom de ce cépage est alors autorisé, on parle alors d'un Vin de Pays de cépage. Ex : Vin de Pays de l'Ardèche GAMAY.

Rendement

Maximum autorisé 90 hectolitres à l'hectare, (ou moins selon les décrets spécifiques des Vins de Pays de zone ou régionaux). Chaque producteur peut bien sûr produire des rendements inférieurs à ces normes maximales. ■

Source et crédits photos : www.uvica.fr

