

Gouleyances ardéchoises

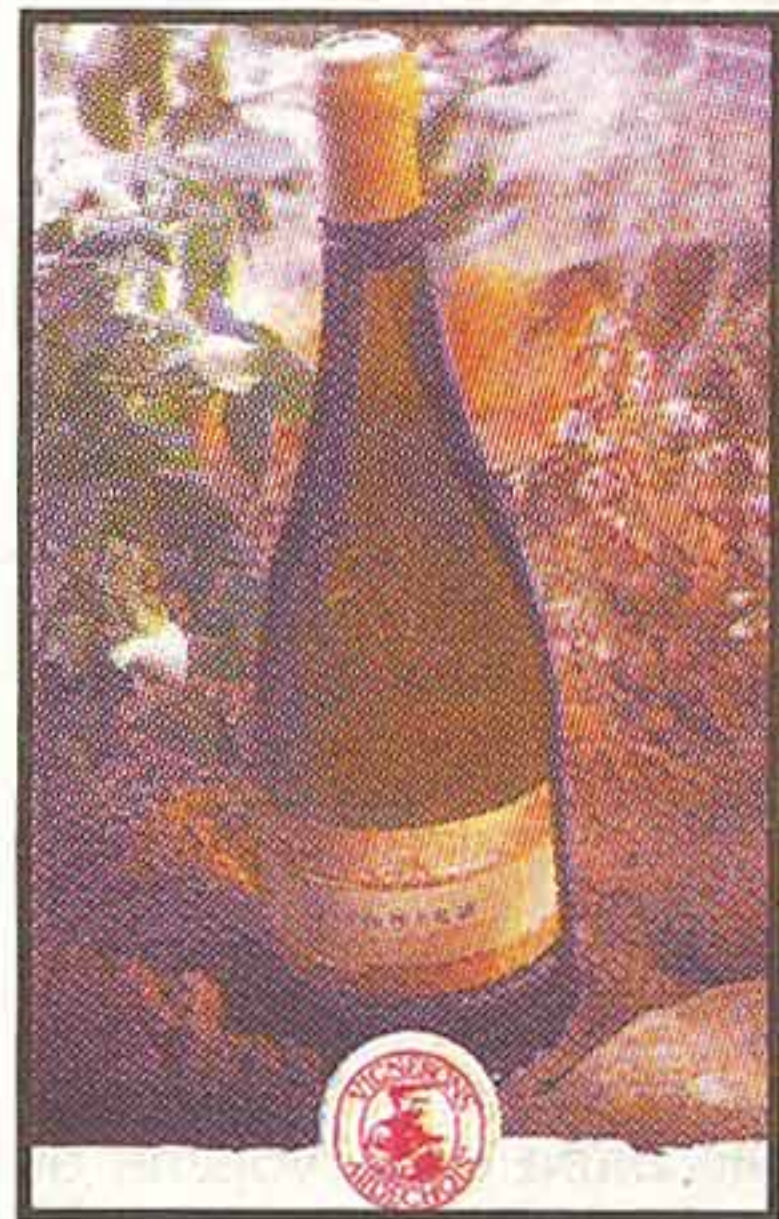
Les pistes touristiques de l'Ardèche attirent chaque été une impressionnante quantité de touristes avides de nature. Contrée sauvage creusée de gorges et de canyons où serpentent des eaux vives, l'Ardèche a cessé d'être une région déshéritée que l'on ne pensait qu'à quitter "pour s'en aller gagner sa vie" vers la ville et ses mirages. Sculpteurs des paysages, les vigneron ont contribué, à leur manière, au renouveau de la région. Il suffit pour s'en convaincre de pénétrer les itinéraires vigneron et les fêtes estivales d'Alba-la-Romaine, de Bourg-Saint-Andéol et de Ruoms.

Les vendanges de la terre et du ciel

Les vigneron ardéchois ont compris tout le parti qu'ils pouvaient tirer des nombreux parcours sensoriels prodigués par leurs vins. A côté des Côtes-du-Vivaraïs, appellation d'origine contrôlée récemment consacrée, on trouve d'agréables vins de pays qui se marient fort bien avec des frugalités rustiques. La **Cave des Vignerons Ardéchois** de Ruoms délivre un ensemble de vins de cépages (la gamme "**Terres d'Ardèche**") qui possède tous les atouts d'une séduction franche et spontanée. Présentés en bouteilles lourdes gravées, ces vins, aux tarifs attractifs, devraient plaire aux jeunes consommateurs... les moins jeunes n'en étant pas dispensés pour autant.

Terre de Frigoule. Vin de pays des coteaux de l'Ardèche. Rouge 2004. **Syrah.** C'est avec le cépage syrah, brillant serviteur des voisines AOC, ardéchoises elles aussi, Cornas et Saint-Joseph, que s'est élaborée cette **Terre de Frigoule** dont la structure évoque les ardeurs de l'astre du jour si généreux en Ardèche. **Nez** puissant de vendanges très mûres, **Bouche** concentrée voire un peu sauvage qui va à l'essentiel. Accords : grillades. Température de service : 16°.

Terre d'Eglantier. Vin de pays des coteaux de l'Ardèche. Blanc 2004. **Viognier.** Un vin intéressant pour découvrir les caractéristiques essentielles du viognier, cépage "enfant du pays". **Nez** d'abricot, **bouche** ronde où l'on perçoit aisément les fruits blancs. Une finale un brin provocante sur des notes miellées. Vin agréable aussi bien à l'aise pour un apéritif que pour une sé-



rédiade de fin de repas en compagnie d'un Bleu d'Auvergne. Servir à 12/13°. Bonnes dégustations !

PIERRE CARBONNIER

Vignerons Ardéchois
Quartier de Chaussy
BP 8

07120 Ruoms

Tél. : 04.75.39.98.00

Fax : 04.75.39.69.48

"Terre de Frigoule". Syrah. Rouge
2004. 1,98 € départ cave.

"Terre d'Eglantier". Viognier. Blanc
2004. 3,65 € départ cave.

En vente aussi chez les cavistes.

Brèves de futaille

◆ Le concours européen des **Ambassadeurs du Champagne** (2^e du nom) est lancé depuis début mars. Il s'adresse à tous les formateurs (enseignants du public et du privé, animateurs de clubs de dégustation) qui souhaitent mieux former et informer le consommateur sur les vins de Champagne et ses diversités bien souvent méconnues. Le **CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne)** en est la cheville ouvrière. C'est Frans Lathioor, professeur à l'école hôtelière de Ter Duinen de Coxyde (Belgique) qui fut, l'an passé, le premier lauréat. Selon ses dires, il prit « beaucoup de plaisir à concourir », trouvant « très originale, l'idée consistant à faire plancher les formateurs sur un sujet qui les concerne au quotidien ». Les candidatures doivent être téléchargées sur le site www.ambassadeurschampagne.com (dernier délai 10 juillet). Tous les renseignements à propos de ce concours peuvent être demandés au **Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne**, 5, rue Henri Martin, BP 135, 51204 Epernay Cédex, France. Tél. : 03.26.51.19.30. Fax : 03.26.51.26.20. www.ambassadeurschampagne.com. Souhaitons que soient nombreux les professeurs de lycées hôteliers de notre région intéressés par ce concours.

◆ **Tourisme estival dans le vignoble ardéchois.**

Les vigneron de l'Ardèche proposent mille et une découvertes de leurs terroirs à travers des circuits valorisant géologie, histoire, légendes, villages pittoresques, sentiers panoramiques... Sans compter toutes les fêtes avec animations diverses... Contact : **Association 2000 Vins d'Ardèche**. 04.75.89.04.86. www.archeche-wines.com.