

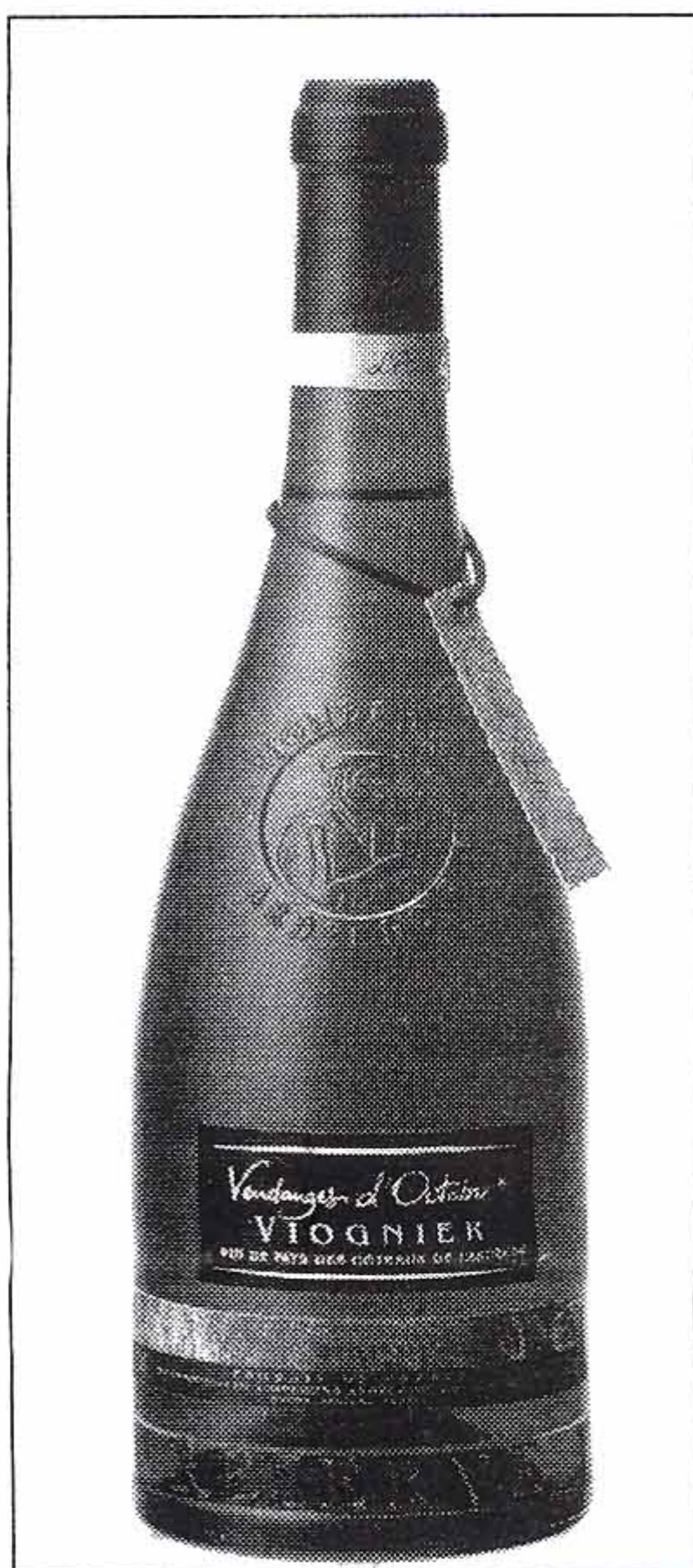
Miser sur l'avenir c'est prendre de la bouteille

Confrontés aux réalités du terrain à longueur d'année les vignerons ardéchois ont forcément les pieds sur terre. Dès lors, faisant fi de certaines formules aussi engageantes que dangereuses, du genre: « Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse », ils n'hésitent pas à en prendre le contre-pied en décidant de miser sur un nouvel habillage de leurs produits. Ainsi espèrent-ils renforcer leur accueil sur le marché.

La nouvelle venue dans la gamme des emballages n'est pas une... fillette. D'allure bourguignonne, elle présente des hanches larges et un solide appui sur son fondement. A peine née, au terme d'une gestation collective de dix-huit mois, elle fait l'admiration de tous et ne manque pas de parrains si l'on en juge par la nombreuse assistance présente autour de son berceau lors de sa première sortie. C'était lundi 13 février au Lycée d'enseignement professionnel de l'hôtellerie à Largentière où étaient réunis les professionnels de la vigne et de la restauration auxquels s'étaient joints M.M.le sous-préfet, J.-C. Flory, député, plusieurs conseillers généraux...

Vue de profil, cette enfant paraît ressembler à beaucoup d'autres. Vue de face, elle affirme une identité bien marquée: le célèbre logo des Vignerons Ardéchois gravé dans sa chair de verre. Ce médaillon en sautoir pourrait suffire, mais personne n'aurait osé refuser à la belle coquette quelques atours supplémentaires. Et, comme elle est destinée à voyager loin, à faire bonne figure dans le monde, rien n'a été négligé pour le respect de... l'étiquette. Ses passeports mentionnent donc: pour les vins de pays des coteaux de l'Ardèche blancs: Terre d'Églantier: Viognier; Terre d'Amandier: Chardonnay; Vendanges d'octobre: Viognier récolté à surmaturité – pour les vins de pays des coteaux de l'Ardèche rouges: Terre de Frigoule: Syrah; Terre de Murier: Merlot; Terre de Cade: Cabernet-Sauvignon; Terre de Chêne: Assemblage élevé en fûts de chêne – pour les vins de pays des coteaux de l'Ardèche rosés: Terre de Figuier: Syrah.

En passant la main dans le dos de chacun des membres de cette généreuse fratrie on découvre encore les aspects caractéristiques de leur périmètre d'origine, et c'est unis dans un même cœur qu'ils proclament leur appartenance à la noble famille RÉSERVE. Une famille qui, sans se monter du col mais tout en faisant bande autour du goulot, tient à faire savoir qu'elle est enracinée en Terres d'Ardèche. Un espace où l'on sait allier tradition et modernité, patience, qualité, travail en équipe. C'est pourquoi Denis Roume, directeur UVICA, et André Mercier, président des Vignerons Ardéchois, avaient tenu à associer les principaux concepteurs à ce lancement officiel: Françoise Shmitt, responsable marketing, le représentant de la verrerie Saverglass,



La nouvelle ambassadrice des crus ardéchois

l'agence de Design Dedalus, les œnologues Luc Talaron (UVICA) et Stéphane Heynard, président de l'union des œnologues du Rhône et de Provence-Corse, Georges Champetier (UVICA).

Puis, comme le veut la tradition pour un baptême, on a débouché les bonnes bouteilles tout en savourant les délicieuses préparations salées ou sucrées concoctées par les élèves du Lycée hôtelier. Ainsi on voyageait agréablement dans les hautes sphères de la gastronomie. Excursion libre ponctuée d'arrêts devant les comptoirs faisant honneur au corps enseignant et à la volonté de m.le proviseur de faire épanouir la culture de la table. Culture qui conduit à laisser le mot de la fin au poète qui déclamait: « Un soir l'âme du vin chantait dans les bouteilles ».