

Le Monde

EN ARDÈCHE, LE « PETIT VIN » A BIEN GRANDI

Rémi Barroux

“

Le sud du département bénéficie d'une grande variété de cépages. En rouge, la syrah bien sûr, incontournable dans la vallée du Rhône, et puis les grenache, merlot, cabernet-sauvignon, cinsault... En blanc, le viognier, arômes de fruits jaunes, abricot et pêche, de fleurs blanches et même de miel, mais aussi grenache blanc, sauvignon, marsanne, etc. Sans oublier le chardonnay, que le renommé négociant bourguignon Louis Latour a introduit en Ardèche en 1980.

À Alba-la-Romaine, l'imposant chai permet de vinifier environ 300 hectares de chardonnay. Il est le fruit d'un partenariat entre Louis Latour et des vignerons réunis sous la bannière des Vignerons ardéchois. «C'est un mariage extraordinaire», explique Alain Berthon, directeur de Latour Ardèche, qui, à 65 ans, cède sa place à Marion Bosquet, 35 ans. Le résultat est séduisant : les chardonnays ardéchois offrent des arômes complexes et, surtout, affichent des potentiels de garde. «On est dans le jardin des fleurs, avec de la rondeur, de la souplesse en bouche», commente Marion Bosquet à propos d'un « Grand Ardèche » 2018. Le 2012, lui, offre une bouche élégamment miellée. Et les prix de ces cuvées tranchent avec ceux des flacons bourguignons : 12 euros pour la plus onéreuse. Comme on peut le constater en découvrant la bonne centaine de cuvées vendues par les Vignerons ardéchois dans leur magasin de Ruoms, la plupart des vins du Sud Ardèche dépassent rarement les 10 euros. Dans les caves particulières, les tarifs ne sont guère plus élevés.

”