

Vins & GASTRONOMIE



François Guignon

Président des Vignerons Ardéchois

Quelles solutions face au réchauffement climatique ?

TENDANCE Le métier se conjugue aussi au féminin

La femme est-elle l'avenir du vigneron ?

La Tribune

SUPPLÉMENT GRATUIT
DU JEUDI 10 NOVEMBRE 2022

le JTT

Les
coups
de 2022



Salon de la
Gastronomie
et des Vins

**DU 25 AU 28
NOVEMBRE 2022**

MONTÉLIMAR
PALAIS DES CONGRÈS
CHARLES AZNAVOUR



SOMMAIRE

4 LE GRAND TÉMOIN François Guigon à Alba-la-Romaine
président des Vignerons Ardéchois
Des vendanges en août, ce n'est pas naturel !

6 NOTRE DOSSIER
La femme est-elle l'avenir du vigneron ?

- Femmes Vignes Rhône : la promotion du métier au féminin
- Vigneron de père en fille à Saint-Marcel-d'Ardèche et Puyméras

10 LE MONDE DU VIN

- Vin et tourisme, un nouvel outil de promotion à Saint-Péray
- Du vin en canette, pour séduire les jeunes consommateurs
- Un escape game dans les vignes : on sort le grand jeu
- Découvrez le vin orange, une cuvée très spéciale à Visan
- La vigne du futur en expérimentation à Etoile-sur-Rhône
- La biodiversité alliée du vigneron à Cairanne

20 RENDEZ-VOUS FESTIFS
Vin et convivialité : l'actualité des domaines

22 Les coups de cœur
des vignerons de notre région
Jouez et gagnez de belles cuvées

26 VIN & GASTRONOMIE

- De bonnes adresses à découvrir à Tain-l'Hermitage, Bollène, Villeneuve-de-Berg, Marsanne et Piégon
- Les tables et des secrets de chefs

34 DES DOMAINES & DES HOMMES
Sur la route de nos vins
à Chanos-Curson, Vallon-Pont-d'Arc, Lablachère, Cornas, Tulette, Saint-Gervais-sur-Roubion, Vinsobres et Roaix.



Photo de couverture :
Photo © Jean-Denis Castellane

Un remède anti-stress

Une bonne dégustation est synonyme de sérénité. Et pourtant, l'année 2022 est une année record en terme de «stress» dans les vignes avec une sécheresse qui a conduit à des vendanges précoces. «Des vendanges en août, ce n'est pas naturel» nous dit notre grand témoin François Guigon, président des Vignerons ardéchois, en évoquant la nécessité de revenir à des cépages plus tardifs et d'irriguer, pourquoi pas en Ardèche à partir de la vallée du Rhône...

Encore un défi à relever, les vignerons n'en manquent pas, comme restaurer la fertilité, produire de la biodiversité, développer l'oenotourisme... Mais notre parcours dans les caves et les domaines de la région révèle de nombreuses initiatives pour les relever. Les vignerons de Cairanne se sont ainsi lancé le défi de planter 1 000 arbres et installer 300 nichoirs à mésanges pour faire de la biodiversité une alliée. Un domaine ardéchois sort le grand jeu en expérimentant un des premiers «escape game» dans les vignes. Ailleurs, on expérimente du vin en canette, on produit selon une méthode ancestrale un vin orange. Et pendant ce temps, la vigne du futur est en cours d'expérimentation...

Et si la femme était l'avenir du vigneron ? Elles ont fait leur place dans un univers il n'y a pas encore si longtemps quasi exclusivement masculin. L'association Femmes Vignes Rhône en est une vitrine. Y-a-t-il une approche différente du métier ? En attendant, sachez-le, on n'est plus seulement vigneron de père en fils mais aussi de père en fille, et on le sera ainsi bientôt de mère en fille ou en fils...

Bonne lecture et bonne dégustation, en espérant que ces pages vous aideront à garder ou retrouver votre sérénité.

Marc Loudin,
rédacteur en chef



© Restaurant Les Saïres, Piégon



© Domaine Laurent Veyrat

bioceop

Vaison-la-Romaine

Place de la Cathédrale
04 90 28 87 74

Fermeture hebdo le dimanche
Horaires : 8 h 30 - 19 h 00
Ouvert 6 jours/7

Epicerie - Fruits & légumes
Fromages - Viande - Beauté
Santé - Produits ménagers



Un très beau choix de vins de la région,
des bières locales
et un assortiment festif



"Des vendanges en août, ce n'est pas naturel"

François Guigon est, depuis l'été 2018, le président des Vignerons Ardéchois. Une entité qui, à ce jour, regroupe quelque «600 à 700 familles de vignerons sur 14 caves coopératives» et se voit confrontée à de nouveaux défis. Qui plus est, au cœur d'une année record en terme de «stress», comme l'est cette année 2022.

Propos recueillis par Corentin Vaissière

Quel regard portez-vous sur l'évolution du vignoble ardéchois ?

Quand nous nous sommes installés il y a trente ans et que les vendanges étaient plus tardives qu'aujourd'hui, l'un des soucis majeurs était de planter des cépages qui arrivent à maturité avant les pluies d'équinoxe. Car, à cette époque-là, au 20 septembre, nous les avions à peu près quatre ans sur cinq. Sauf que le réchauffement climatique a fait que, pour un même cépage, la maturité a avancé énormément, les vendanges vont en moyenne du 25 août au 25 septembre, alors qu'elles allaient du 21 septembre au 21 octobre quand j'ai commencé. Je ne dirais pas que ces cépages que nous avons plan-

tés, comme le Chardonnay, ne sont plus adaptés [...], mais nous ne pouvons plus miser que là-dessus.

Des vendanges au mois d'août, ce n'est pas très naturel car les nuits sont encore courtes et qu'il fait chaud durant la journée. Nous nous sommes donc fait rattraper et je pense que le défi de la prochaine génération, au-delà de trouver des cépages qui résistent à la sécheresse, sera de replanter des cépages plus tardifs que nous avons abandonnés dans les années 80.

Certes, mais parmi ces défis, il y aura aussi la gestion de la ressource en eau...

En effet. Dès que nous parlons d'irrigation autour de nous,

avec des personnes qui ne sont pas du métier, leur première réaction est de dire : «Mais vous n'allez quand même pas arroser les vignes». Ce n'est pas quelque chose qui est dans l'imaginaire public. Sauf que si la vigne est l'une des plantes qui résiste le mieux à la sécheresse, ce n'est pas parce qu'elle va en souffrir qu'elle produira un vin de meilleure qualité.

Les arroser, au-delà d'apporter quelques hectolitres supplémentaires, permettra d'avoir un meilleur équilibre, de mûrir plus régulièrement et donner des baies plus équilibrées. C'est ce qui me fait dire que, si la nouvelle génération, certainement par plusieurs méthodes (lacs collinaires, réseau d'irrigation...), n'y arrive pas, il sera compliqué d'arriver à maintenir le vignoble tel qu'il est à ce jour. Ou, peut-être, comme cela s'est fait dans le Languedoc par des plantations sur les coteaux quand il manquait du vin et du vin en plaine quand il y en avait trop.

La première étape dans cette optique n'est-elle finalement pas d'adopter une position pédagogique vis-à-vis du grand public ? Quel message souhaiteriez-vous transmettre ?

Je le pense. Premièrement, parce que s'il n'y a plus de vignes, il n'y aura rien d'autre et cela va devenir de la broussaile avec le danger des feux que nous avons eu cet été et qui ont traumatisé les Ardéchois. Au-delà de ça, il est

François Guigon exploite trente hectares de vignes à Alba-la-Romaine. © J. F

certain qu'en arrosant la vigne avec des canons, il nous faudra beaucoup d'eau et, ce qui n'est pas très malin, nous allons en gaspiller.

En arrosant en goutte à goutte, il faudra peu d'eau pour arriver à maintenir la vigne dans un état végétatif «normal». Il y a la possibilité pour cela de forages, de monter un réseau à partir de la Vallée du Rhône et de s'appuyer sur les lacs collinaires car, lors de la génération de mon père, il y en avait au moins six ou sept qui s'étaient faits. Cela ne représente, certes, pas des volumes énormes, mais ça pourrait faire pour arroser des surfaces de vingt à trente hectares autour de ces secteurs. [...] Attention, je ne dis pas pour autant qu'il faudrait en faire une cinquantaine, mais plutôt qu'en faisant intelligemment, cela profiterait à l'agriculture, aux collectivités ou encore aux particuliers.

Vous avez parlé de «monter un réseau à partir de la Vallée du Rhône». Est-ce aujourd'hui un espoir, un projet ou une réalité ?

Je dois dire que j'ai l'impression que nous ne nous sommes jamais dit en Ardèche que cela était possible. [...] Pourtant, nous ne sommes pas si loin de la Vallée du Rhône. De la cave coopérative des Vignerons Ar-



Pour François Guigon, le défi des Vignerons Ardéchois est aussi "d'aller conquérir de nouveaux marchés".



BIO EXPRESS

Une vocation. C'est avec ces mots que François Guigon, le président, depuis 2018, des Vignerons Ardéchois définit son parcours personnel et professionnel.

Issu d'une famille d'agriculteurs d'Alba-la-Romaine, dont il est le seul garçon «*au milieu de cinq filles*», celui-ci confie s'être rapidement déterminé à devenir paysan.

Puis, après avoir décroché un Brevet de Technicien Agricole et un BTS «*Métiers de l'Eau*», dont il est sorti en 1983, **il s'est installé en 1985.** «*Il y avait, alors, encore une dominante des vins de table, mais nous nous situons déjà au début de la reconversion du vignoble. Pour donner un exemple, les premiers Chardonnay ont été plantés à ce moment-là.*»

Désormais, **François Guigon exploite trente hectares de vigne à Alba-la-Romaine** et, en particulier, pour du blanc. Ce qui ne l'empêche pas de produire aussi du rouge avec du Syrah, «*qui est le cépage dominant chez moi*», du Merlot, du Pinot Noir ou encore de la Grenache.

déchois, par exemple, nous nous situons à six kilomètres, ce qui en fera, peut-être, quinze pour remonter le réseau, mais nous ne sommes pas loin...

Le but n'est pas de piller l'eau, car la partager est quelque chose de logique, mais pourquoi l'Ardèche ne pourrait pas avoir sa part ? Il n'y a rien qui l'empêche. Après, heureusement, des réseaux se sont faits car il y avait beaucoup d'arbres au niveau des vallées de l'Ardèche et du Chassezac et ceux-ci servent actuellement à arroser la vigne.

Pour parler du produit que le consommateur va retrouver sur sa table, quel impact peut engendrer un manque d'eau pour la vigne ?

Déjà, il est à noter qu'il y a souffrir du sec et... souffrir du sec. Il faut dire qu'il y a des années où nous allons souffrir un peu de la sécheresse, ce qui va être bon pour la qualité, sans trop jouer sur la quantité, ce qui est parfait. Or, des années comme celle que nous connaissons, ce sont des années de stress énorme qui amènent la vigne à ne plus pouvoir nourrir ses raisins et à vivre sur ses réserves. Ce n'est pas bon pour faire un grand vin.

Nous sommes obligés de pousser la maturité assez haut

et nous nous apercevons que nous sommes sur un phénomène par concentration. Sur les rouges, par exemple, cela implique de déguster les baies car vous pouvez avoir des raisins qui sont potentiellement entre 13 et 14 degrés et qui, en fait, ne sont pas mûrs. Les pépins étant encore très verts.

Parlons maintenant des Vignerons Ardéchois. Quels peuvent être les défis à relever ?

Le fait d'être ainsi est, je pense, une richesse énorme pour la région et les vignerons. Mais pas que... C'est en effet tout un tissu économique qui vit autour, et aujourd'hui, le défi est d'aller conquérir de nouveaux marchés à l'export.

Il me semble que cela est moins compliqué de vendre une bouteille de vin chère dans son caveau, dans le sens où le client, en y entrant, a déjà fait une partie du chemin. Car, quand vous l'emmenez sur des produits dits «*haut de gamme*», il va mettre le prix.

En revanche, dès que vous êtes dans des pays exotiques, pourquoi quelqu'un irait acheter une bouteille plus chère, alors qu'elle connaît les Bordeaux, les Bourgogne et les Côtes du Rhône. Ce n'est donc pas qu'une affaire de qualité.

Domaine de Pécoulas

Vignerons depuis 5 générations, nous avons à cœur de respecter notre terroir

IGP Coteaux de l'Ardèche blanc, rosé et rouge

Ouvert toute l'année
Domaine de Pécoulas - 07150 LAGORCE
www.domainedepecoulas.com

Le abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

322581200 vigneron indépendant

L'association Femmes Vignes Rhône pour promouvoir le métier au féminin

Vigneron de père en fils et aussi désormais de père en fille et bientôt de mère en fille. Les métiers du vin se conjuguent aussi au féminin et Femmes Vignes Rhône met en exergue cette évolution...



L'association Femmes Vignes Rhône donne une belle visibilité à la présence des femmes dans les métiers du vin.

Françoise Roumieux du Domaine du Clos du Calvaire est arrivée dans le milieu vigneron en 1989 à l'âge de 24 ans, elle a été en 1992 présidente des Jeunes Agriculteurs avant de devenir présidente de l'association Femmes Vignes Rhône en 2011.

Elle est entrée à l'époque dans l'association fondée par Anne Hugues, vigneronne dans le Luberon, avec le soutien de Michel Bernard, président d'Inter Rhône, non pas pour le côté féministe mais suite à la demande de ce dernier. Le courant avec Anne Hugues est immédiatement passé car l'ADN de l'association étant la relation, le lien, le désir d'échanger, de se côtoyer. Françoise Roumieux a aussitôt adhéré.

Les Femmes Vignes Rhône a été créée afin de promouvoir le métier de vigneron au féminin

dans un environnement traditionnellement masculin en regroupant les vigneronnes (œnologues, sommelières, profession œnotouristique...) pour leur apporter une aide plus portée sur la pédagogie.

DE LA PÉDAGOGIE AU COMMERCIAL

Au départ, les rassemblements de vigneronnes ont démarré par des réunions et dégustations dans des lieux emblématiques sur Avignon, ce qui leur a permis d'avoir plus de force et de visibilité, ce qui les a incitées à participer à des salons professionnels.

Les appellations représentées sont : Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Cairanne, Visan, Vacqueyras, Gigondas, Beaufort-de-Venise,

Coteaux du Tricastin et de l'Ar-dèche, Ventoux, Lubéron et Costières de Nîmes et plus récemment Côte Rotie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage...

LES FEMMES OSENT DIRE : "JE NE SAIS PAS"...

Cette association qui compte une trentaine d'adhérentes soucieuses de produire mieux en respectant l'environnement est une vraie synergie qui intéresse la clientèle et qui est une grande force. Avec les années, l'association s'est recentrée sur le commercial plus que sur la pédagogie. Françoise Roumieux aimerait mettre en place une plateforme de distribution, ce qui permettrait d'économiser du temps et de l'argent.

Chaque vigneronne adhérente à l'association doit participer et être active. Toutes se connaissent, échangent et partagent. Souvent sollicitées, elles étudient toutes les demandes et n'hésitent pas à apporter leur soutien aux œuvres caritatives. Les femmes vigneronnes ont toutes un profil différent et nombreuses sont celles qui ont changé de carrière professionnelle. «Les adhérentes s'entraident et échangent souvent sur leur métier, ce qui est un plus car dans ce milieu d'hommes, les conseils se font rares. Les femmes osent dire je ne sais pas, contrairement aux hommes». Le milieu viticole est une collectivité, une famille ».

C. H.

→ <http://www.femmesvignesrhone.com>

Pour Corinne Depeyre,
l'association permet
aux femmes de se
soutenir dans un milieu
d'hommes...



Corinne Depeyre : un partage entre femmes en toute simplicité

Corinne Depeyre est vigneronne à Tulette dans un Domaine qui porte son nom et où elle a développé une agriculture respectueuse avec notamment de l'agroforesterie pour recréer un microclimat dans ses parcelles. Depuis 3 ans, elle fait des couverts dans ses vignes pour garder la fraîcheur des sols et elle utilise des semences paysannes bio et locales. Nouveauté cette année, elle traite ses vignes par phytothérapie (traitement par infusion de plantes), ce qui lui permet de baisser considérablement les doses de soufre et de cuivre.

Corinne Depeyre est membre depuis 2019 de l'association des femmes vigneronnes. Elle souligne y apprécier l'entraide, le soutien, le partage, les échanges, les conseils et les informations que peut lui apporter l'association.

Elle a voulu entrer dans cette association qu'elle a connue lors d'un salon car pour elle : *"cette association est représentative des femmes vigneronnes. C'est un soutien entre femmes dans un milieu d'hommes. Toutes apportent leur aide, partagent leur savoir en toute simplicité et sans aucune barrière."*

Sylvie Darves, une femme à la tête du Cellier des Dauphins



Sylvie Darves a été nommée Directrice Générale en Novembre 2021 et prend ses nouvelles fonctions en décembre après 6 ans de collaboration au Cellier des Dauphins. Tout d'abord Secrétaire Générale en octobre 2015 en charge des relations avec les caves adhérentes et la gouvernance coopérative puis en août 2017, Sylvie Darves prend la Direction du Domaine de Suze et de Cairanne. Avant d'intégrer le Cellier des Dauphins, Sylvie Darves était à la Chambre d'Agriculture de la Drôme et s'occupait plus particulièrement de la filière viticole du territoire et sa connaissance des caves, des domaines et des appellations a incité le Directeur de l'époque à lui proposer de venir les rejoindre.

«Le Conseil d'Administration du groupement UVCDR a été audacieux et moderne en la nommant au poste de Directrice Générale car à ce jour, les femmes sont encore peu nombreuses à la tête d'entreprise viticole. Une femme peut amener beaucoup de pragmatisme dans le fonctionnement de l'entreprise». Cette nomination est une opportunité qu'elle a su prendre pour porter haut les valeurs de l'union coopérative qui est une marque de vigneron et non une marque de négoce. Sylvie Darves souhaite arriver à pérenniser les exploitations du Territoire, développer l'export qui est en hausse sans négliger le marché Français, faire que le Cellier des Dauphins soit présent et anime la catégorie des vins de la Vallée du Rhône.



LA CAVE **LES**
COTEAUX DU RHÔNE
SÉRIGNAN DU COMTAT



Caveau ouvert toute l'année
du lundi au samedi
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
les dimanches et jours fériés
UNIQUEMENT de mai à août
de 9h à 13h



Consultez notre boutique en ligne → www.lescoteauxdurhone.com
ou

Retrouvez-nous au CAVEAU :

La Cave les Coteaux du Rhône

57 Chemin Derrière le Parc - 84830 SERIGNAN DU COMTAT
04 90 70 42 46 - caveau.coteau.rhone@orange.fr



DOMAINE SALADIN / SAINT-MARCEL D'ARDÈCHE

"Les Saladines", 21 générations de savoir-faire

Aujourd'hui en 2022 Marie-Laurence et Elisabeth Saladin, deux sœurs dites "Les Saladines" perpétuent l'héritage des Côtes-du-Rhône ardéchoises bio depuis 1422, en héritage depuis 2003.

C'est sur le territoire de Saint-Marcel-d'Ardèche qu'en 1422, des archives en témoignent, que la famille Saladin achète un plantier de vignes au lieu-dit "Chaveyron". C'est le début d'une exceptionnelle famille qui ne s'est jamais arrêté d'enrichir la connaissance et de la culture de la vigne et du choix et de l'adaptation des cépages et également de la transformation des raisins en de divins nectars qui, quelque six siècles plus tard, émerveillent encore les papilles mais pas que !

Le nom de Saladin vient de cette époque et du sultan Saladin, principal adversaire des Francs et artisan de la reconquête de Jérusalem par les Musulmans en 1187. Parmi les 20 générations de vigneron du domaine Joseph, Adrien puis Paul Saladin furent aussi négociants en vin et huile d'olive de 1824 à 1914. La cave historique de la famille Saladin se trouve en plein cœur du village de Saint-Marcel d'Ardèche dans l'ancien château du 18e siècle de la famille de Villeperdrix.

C'est en septembre 2003 qu'Elisabeth et Marie-Laurence, les filles de Louis et Annick Saladin, commencèrent, encore étudiantes, à concevoir leurs premiers vins des Côtes-du-Rhône. Des études qui, au-delà de l'héritage de la vigne, Elisabeth d'une école d'ingénieurs en agriculture et Marie-Laurence d'une école supérieure de commerce, des acquis s'additionnent à l'apprentissage du terrain. Le domaine représente 18 hectares, entretenu en bio plantées pour la plupart par Louis et Paul Saladin il y a une quarantaine d'années.

UN DOUBLE ANNIVERSAIRE ET UNE NOUVEAUTÉ

«L'année 2023 sera une année extraordinaire avec l'anniversaire des 600 ans de la dynastie et les 20 ans de la reprise



Elisabeth et Marie-Laurence Saladin au milieu de leurs vignes.

de l'exploitation familiale» précise Marie-Laurence Saladin.

Pour l'année 2022 les deux sœurs ne sont pas inquiètes «il faut savoir que les réseaux racinaires sont profonds avec des vignes plantées pour certaines il y a quelquefois un siècle, les pluies de septembre n'ont naturellement fait que du bien et les 13 cépages - Grenache (noir, blanc, rose) Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Viognier, Clairette

rose, Clairette blanche, Bourboulenc, Marsanne et Roussane qui sont plantés devraient donner de bons résultats mais avec une quantité moindre» explique Elisabeth.

Une nouveauté que les Saladines annoncent : un vin issu du cépage "counoise" de plus de 60 ans. De couleur noire, avec une robe foncée et brillante, ce cépage du sud de la France, rare, serait originaire d'Espagne. Dans

l'attente le caveau propose pas moins de 5 rouges, 1 blanc et 1 rosé en Côtes-du-Rhône villages.

Jean-Denis Castellane

→ Domaine Saladin Elisabeth & Marie-Laurence Saladin. Les pentes de Salaman 235, chemin de Coulet 07700 Saint-Marcel d'Ardèche. Tél 04 75 04 63 20 contact@doamine-saladin.com www.domaine-saladin.com

Père et fille, dans la vigne comme dans la vie

La famille Sauvayre est agriculteur depuis les années 1800. Christian, le père s'est installé en 1978 avec ses parents. Les années passant, il s'agrandit et achète une cave pour pouvoir vinifier. Amélie, sa fille, qui a rejoint l'exploitation familiale en 2019, accompagne désormais son père dans l'élaboration de leurs vins.

Elle a la chance d'exploiter 46 ha en agriculture biologique, avec une grande diversité de cépages (12 différents) réparti sur 4 communes (Puyméras, St-Romain-en-Viennois, Mirabel-aux-Baronnies et Vinsobres) avec chacune leurs typicités. Ce qui permet une grande créativité pour élaborer des vins atypiques, souvent récompensés.

Christian et Amélie portent une attention toute particulière à travailler le plus naturellement possible, sans engrais chimique et en utilisant uniquement des produits autorisés en agriculture biologique. Le désherbage se fait mécaniquement (intercep ou tondeuse spéciale pour bannir tout emploi de désherbant.

**UN BON VIN
SE FAIT À 80 %
À LA VIGNE**

La qualité sera toujours prioritaire sur la quantité. Suivant les années, un effeuillage est réalisé sur certaines parcelles du côté du soleil levant, au niveau des grappes, qui permet de conserver un bon état sanitaire (les premiers rayons du soleil séchent les raisins de la rosée matinale).

Avant et pendant les vendanges, Amélie et Christian dégustent les baies, dans les parcelles non vendangées, c'est-à-dire la pulpe, la peau, les pépins et vérifient la maturité de la rafle. Atteindre la maturité optimale de la parcelle permet de réaliser un vin issu de raisins parfaitement mûrs.

Les vendanges terminées, les vignes seront nourries par un engrais vert composé de céréales et de légumineuses (blé, orge et vesce principalement). Celles-ci vont germer et un tapis vert va pousser entre chaque rang de vigne. Ce procédé permet de nourrir la vigne et d'éviter le compactage du sol (les pluies pénètrent mieux); le choix des différentes variétés de semences permet d'apporter naturellement au sol les élé-



Amélie et Christian Sauvayre dans leur caveau.

ments qui manquent à la vigne. On observe alors un développement de la faune microbienne et une population d'oiseaux plus importante...

Ce travail est réalisé dans le respect du terroir, du vignoble et de la nature environnante, car un bon vin se fait à 80 % à la vigne. Tout en valorisant le savoir-faire de Christian, ils se sont équipés de toute la technologie moderne. Leur grande capacité de cuverie leurs permet ainsi de faire des macérations longues, laissant les arômes s'exprimer et se libérer pleinement.

**UN LIEN
INDÉFACTIBLE
ENTRE PÈRE ET FILLE**

De cette terre propice aux grandes cuvées par son sol calcaire, Amélie et Christian façonnent leurs vins en famille, au rythme de la nature. Cet ensemble donne naissance à des vins bio subtils et minéraux qui expriment tout le caractère du terroir, en appellations Vinsobres, Côte du Rhône Villages Puyméras et Côte du Rhône, principalement.

C'est également le fruit du lien unique et indéfectible entre un père et sa fille, ce partage de valeurs, l'écoute ainsi qu'une communication privilégiée, qui leur permettent de perpétuer les traditions tout en alliant modernité et respect environnemental.

Tout le savoir-faire de Christian transmis avec passion à sa

fille, mais aussi la simplicité et l'humilité face à la nature sont les ingrédients clés des vins du domaine du Puy du Maupas.

Jean-Marie Chauvet

→ Le Puy du Maupas
Quartier Maupas, 1678 route de Nyons, 84110 Puyméras
Tél. 04 90 46 47 43
www.puydumaupas.com

DOMAINE DES
LAURIBERT

UNE PRODUCTION FAMILIALE,
UN TERROIR EXPRESSIF

**Caveau ouvert
du lundi au samedi
9h - 12h et 14h - 18h 30**

**2249 CHEMIN DU ROUSSILLAC
84820 VISAN/ENCLAVE DES PAPES
TÉL. 04 90 35 26 82
WWW.LAURIBERT.COM**

Un nouvel outil de promotion **À SAINT-PÉRAY**

La Maison des Vins et du Tourisme valorise le territoire

La ville de Saint-Péray compte un nouvel équipement dédié au tourisme et à la promotion du territoire, la Maison des vins et du tourisme (MVT). Cette dernière a été inaugurée le 5 mai 2022 en présence du ministre Olivier Dussopt.

La MVT est née de la volonté des élus de la communauté de communes Rhône Crussol, du Syndicat des vignerons et de l'office de tourisme Rhône Crussol, de proposer un outil au service de la valorisation du territoire et des AOC Cornas, Saint-Joseph et Saint-Péray. L'établissement a trouvé place dans les ex-locaux du restaurant Badet, au 2 rue de la République. Des locaux qui ont été réaménagés.



La Maison des vins et du tourisme Rhône Crussol occupe les ex-locaux du restaurant Badet. A droite, à l'intérieur, un espace dédié à la vente des vins locaux.



Élodie Louise, directrice de la Maison des Vins et du Tourisme Rhône Crussol, devant l'oenomatique qui permet de déguster une sélection de 8 vins.

DES AFTERWORKS EN ÉTÉ ET PEUT-ÊTRE EN HIVER

À l'entrée, on retrouve la partie information touristique et un espace vente de vins. «*Nous disposons de 50 cuvées. Chaque vigneron peut proposer jusqu'à 3 cuvées. Nous avons également installé un oenomatique qui permet de déguster 8 cuvées, 4 blancs et 4 rouges, avec une carte prépayée que l'on achète à l'accueil*» explique Élodie Louise, directrice de la MVT. L'idée est de faire découvrir l'oenomatique cet hiver avec des dégustations par petits groupes autour de l'appareil (sur un créneau de 1h30, deux heures). Élodie Louise insiste également sur la volonté de la MVT «*d'être un soutien des vignerons pour valoriser le Saint-Péray pétillant en méthode traditionnelle*».

Cet été, la MVT s'est animée au gré d'afterworks réunissant un viticulteur et un restaurateur ou producteur faisant déguster leur production. «*Nous réfléchissons à comment continuer nos afterworks en hiver. Nous souhaitons aussi mettre en place deux ateliers de dégustation de spiritueux d'ici la fin de l'année 2022*» précise la directrice de la MVT.

L'établissement comporte des bureaux, et une salle de réception qui sera mise prochainement à la location pour des professionnels (pour des événements en lien avec le vin).

La MVT va mettre en place pour la période des fêtes de fin d'année 2022, une boutique où l'on pourra acheter différents articles et coffrets cadeaux. Une idée sympathique pour la fin d'année.

S. V.

Domaine
LAURENT VEYRAT



CROZES-HERMITAGE
Rouge et Blanc

Dégustations et visites sur rendez-vous

35, chemin des Saviaux - 26600 Chanas-Curson
Domaine.laurentveyrat@gmail.com
Tél. 06 08 71 12 79

Suivez nous sur Instagram





334671900

CLAIMONT
Maison des Vins et du Tourisme

SCANNEZ ET DÉCOUVREZ !



Dégustations
Visites de cave
Ateliers oenologiques

clairmont.fr

755 route des vignes
26600 Beaumont-Monteux
04 75 84 61 91






Au Cellier des Dauphins **À TULETTE**

Du vin en canette, une alternative à la pénurie de verre ?

Le Cellier des Dauphins est une marque emblématique de la Vallée du Rhône créée en 1967 par cinq entités coopératives qui ont eu l'idée de se regrouper pour conditionner et commercialiser les vins du Territoire. Ils ont su passer au bouteille avec une marque et ce choix perdure aujourd'hui. Le Cellier compte 10 caves coopératives adhérentes, 12 mille hectares de vignoble et 2 000 familles de vigneron de Sérignan à Valréas en passant par Saint-Pantaléon, Puymeras, Nyons et Montélimar.

SÉDUIRE DES CONSOMMATEURS PLUS JEUNES

La canette pour la gamme Origine a été lancée il y a un an pour des consommateurs plus jeunes. Ce nouveau produit est complémentaire et est en phase d'émergence en France. La commercialisation de la canette est principalement faite dans les superettes urbaines car la grande distribution reste encore frileuse.



Les générations et les usages changent. Le Cellier prend en compte ces évolutions.



La canette touche une population jeune qui souhaite consommer frais et avec facilité où qu'elle soit tout en profitant d'une gamme qui lui correspond. Les générations et les usages changent et c'est pour cela que le Cellier des Dauphins donne la parole aux vignerons pour faire connaître leurs produits à travers des posts.

La pénurie de verre n'est pas pour le moment un sujet inquiétant car le Cellier a su anticiper ce manque en stockant plus car tout laisse à penser que la pénurie va être de plus en plus difficile pour

les matières sèches telles que le verre et plus particulièrement la bouteille blanche mais aussi le papier et le carton. Cela a été possible grâce à la visibilité et la confiance que le Cellier des Dauphins donne en travaillant avec des fournisseurs proches géographiquement de l'entreprise.

DES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

Fin 2022, début 2023, le Cellier des Dauphins va lancer la gamme Signature qu'il a fortement enrichie avec des appellations CDR Blanc, CDR Villages, CDR Bio. Cette nouvelle gamme laissera la possibilité aux consommateurs de passer d'une appellation à une autre avec une signature du Maître de Chai œnologue à travers les six propositions de saveurs à découvrir. Les consommateurs d'aujourd'hui consomment moins mais recherchent la qualité avant tout et ont soif de découvertes.

C. H.

Côtes du Rhône
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

JEUDI 17 NOVEMBRE 2022

PRIMEUR

COLOMBES des Vignes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

www.colombesdesvignes.fr ☎ 04 90 30 79 36
 COLOMBES DES VIGNES - ROUTE DE VALRÉAS - SAINTE CÉCILE LES VIGNES

VALVIGNÈRES

Au mas d'Intras, les visiteurs peuvent éteindre leur soif de connaissance en participant à un Wine Gaming, un jeu d'énigmes qui permet de repartir avec une bouteille de vin. Décryptage.

Le Mas d'intras sort le grand jeu



Carte manuscrite, balance Roberval, cassette audio, la petite touche vintage qui ravit les joueurs. © Camille M.



Parchemin, carnet de culture, test d'acidité... les joueurs sont vite absorbés par le jeu. © Camille M.

L'été dernier, le domaine du Mas d'Intras lançait son Wine gaming, déclinaison œnologique d'un concept plus connu : l'escape game ou jeu d'évasion. Un type de jeu de rôle grandeur nature qui consiste, la plupart du temps, à déchiffrer des énigmes pour s'échapper d'une pièce, résoudre un meurtre ou trouver un trésor. Il ne s'agit pas ici de pouvoir s'échapper d'une pièce mais plutôt de libérer une bouteille de vin tout en découvrant le domaine du Mas d'Intras et la viticulture.

LE SABLIER S'ÉCOULE ... TIC TAC TIC TAC, SAUREZ-VOUS LIBÉRER À TEMPS LE PRÉCIEUX NECTAR ?

Une fois les lacets de la route de Valvignères parcourus, vous serez accueillis au domaine familial du Mas d'Intras par Marie-Julienne Pradal, épouse de l'un des gérants, qui vous guidera à travers le caveau jusqu'à une petite pièce décorée avec soin. Ici commence l'aventure autour d'un scénario bien rodé qui mêle histoire antique et familiale avec une pointe de fantaisie...

En 125 avant Jésus-Christ, les légions romaines remontent la vallée du Rhône jusqu'à pénétrer dans la Vallis Vinaria, la vallée du vin, via son entrée sud : le Mas d'Intras. Les Helviens le savent, la bataille est perdue d'avance alors, dans leur dé-

route, ils tentent de préserver leur plus grand trésor : le secret de la cuvée des Helviens. Ce nectar célèbre dans tout l'Empire romain est donc serti dans un cryptex, puis caché au fond du Mas d'Intras en espérant qu'un jour, les secrets de la fabrication de ce vin puissent être de nouveau percés...

Deux millénaires s'écoulent et, grâce à Alphonse et Françoise, jeune couple de viticulteurs, le cryptex est enfin découvert et déchiffré. C'est le début de l'aventure des vins du Mas d'Intras et de votre quête pour

retracer l'histoire de ce domaine familial et de son savoir-faire transmis de génération en génération.

LE JEU, PORTE D'ENTRÉE DU DOMAINE

«Quand on a démarré les travaux d'agrandissement en 2019, on cherchait à proposer quelque chose de nouveau à nos clients. On a eu l'idée grâce à des clients restaurateurs qui faisaient déjà ça à Paris. On en a discuté avec le reste de l'équipe et, comme l'idée a plu, on s'est

lancé ! Et puis, la commune de Valvignères étant assez enclavée, on s'est dit que ça serait un bon moyen pour que les gens viennent jusqu'à nous. Nous étions le premier caveau à proposer ça en juillet 2021. Depuis, des concepts similaires se sont montés dans le Bordelais et en Champagne.»

Alors, chercheurs de trésors et savanturiers de tout poil, saurez-vous décrypter les mystères du vin des Helviens et libérer la divine bouteille de son cryptex ?

Camille M.



Vendanges à la main : Sébastien Pradal, l'un des cogérants, sur les parcelles du Mas d'Intras. © Fabien Leduc

ZOOM SUR LE DOMAINE



Domaine familial entièrement converti en agriculture biologique depuis 2009, et dont les vins bénéficient tous de l'IGP vin d'Ardèche, le Mas d'Intras est actuellement géré par Denis Robert et Sébastien Pradal, associés et cousins. Sis dans la basse vallée du Rhône, les quelque 25 hectares du domaine bénéficient d'un climat méditerranéen et ensoleillé sur un sol argilo calcaire. Le Mas d'Intras produit environ 140 000 bouteilles par an avec, dans les rouges, une dominante des cépages grenache, syrah et carignan (chardonnay, sauvignon et viognier pour les blancs).

Du rouge au blanc, en passant par le rosé, le domaine sait cultiver la diversité.
© Camille M.

→ WINE GAMING, LES INFOS PRATIQUES

Jeu en équipe : 4 à 6 joueurs (à partir de 15 ans). Tarif 60€ la séance de 1h30
Du lundi au vendredi : 10h30, 14h, 16h30, le samedi : 10h30 et 16h
Infos et réservations 24h à l'avance au 04 75 52 75 36
ou par mail : contact@masdintras.fr
3080 route d'Intras, 07400 Valvignères

CAVEAU DE VALVIGNÈRES

PRÉPAREZ VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Ouverture exceptionnelle les dimanches 11 & 18 Décembre de 14h à 18h

Venez découvrir nos idées cadeaux, paniers garnis et produits régionaux



315 Route de Saint-Thomé
07200 VALVIGNERES

04 75 52 60 60
caveauvalvigneres07@gmail.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La SUZIENNE

Vignerons depuis 1926

OUVERT 7 JOURS SUR 7
DES VINS DE PARTAGE ET DE PLAISIR...
DES VIGNERONS FIERS DE LEUR TERROIR...

890 avenue des Cotes-du-Rhône
26790 SUZE-LA-ROUSSE
04 75 04 48 38 -
www.lasuzienne.com

[f](https://www.facebook.com/caveaulasuzienne) @caveaulasuzienne
[i](https://www.instagram.com/Lasuzienne) Lasuzienne

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Une cuvée spéciale **À VISAN**

Le vin orange du Domaine de La Martinelle

Matthieu Vuillemin du domaine La Martinelle, en recherche perpétuelle de viticulture naturelle, expérimente le vin orange en s'inspirant de la méthode utilisée par les Géorgiens il y a environ 8000 ans qui produisaient leur vin dans des grandes jarres enterrées pendant tout l'hiver. Le vin était transféré au printemps dans d'autres jarres.

DES RAISNS BLANCS POUR UNE CUVÉE ORANGE

À l'automne 2021, les raisins étaient ramassés en grappes entières, vendangés à la main et placés dans des caisses. Les caisses sont ensuite vidées directement dans les cuves, sans passer par un éraflor (les grains ne sont pas séparés de la grappe). Du levain naturel est ajouté. Matthieu Vuillemin précise «dans le cadre de ma démarche en culture biologique et aussi biodynamique, pour revenir au vin le plus naturel possible,

c'est un levain naturel préparé quelques jours à l'avance et ensuite le raisin est légèrement foulé aux pieds pour le départ en fermentation.».

UN PROCÉDÉ EXIGEANT

Le raisin macère trois semaines, mais la couleur orange apparaît déjà au bout de deux semaines. La couleur des peaux se transmet au jus, pour obtenir un vin de macération, dit vin orange. Les baies se séparent naturellement de la rafle (grappe) pour un éraflage naturel. Ensuite vient le pressurage, un mois après la vendange pour extraire le vin de presse.

Pour cette première expérience, Matthieu a obtenu 1000 litres de vin de goutte et 300 litres de vin de presse.

Comme les Géorgiens qui plaçaient le vin à fermenter sous la terre en hiver pour assurer des températures régulières, les mêmes conditions de froid homogène sont assurées dans la cave.



Vendangés à la main et mis dans des caisses, ces raisins ont macéré avec un levain naturel avant de prendre cette étonnante couleur orange...

QUE DIRE DU VIN ?



Les vignes sont plantées sur un ancien champ de pommes, qui pourrait expliquer ce subtil arôme. *"Il a un nez très agréable. Vous le mettez dans une pièce, il prend le dessus. Pour le moment, le vin a un petit goût animal en bouche qui plaît à certains"*. La date de commercialisation n'est pas encore connue.

Aucune intervention sur le vin, sinon pour le contrôle de la température et de la fermentation. Après 9 mois en cuve le vin est mis en bouteille.

C'est un vin nature, sans ajout de sucre, ni de soufre mais qui contient des sulfites naturels.

Le vin n'est pas très alcoolisé, il tire à 11,5 avec une vendange pourtant assez tardive. Il n'est pas encore à la vente, il s'affine dans les bouteilles. Pour l'instant, pas de nom pour

cette cuvée; il sera choisi dans quelque temps en fonction de son évolution.

Pour Matthieu Vuillemin, il s'agit d'une nouvelle expérience, une démarche de recherche après les cuvées en vin nature à partir de raisins rouges. Les raisins blancs du vin orange proviennent d'une seule parcelle et la vendange en caisse a demandé techniquement beaucoup de travail.

Laurence Deny



GRUAT PLATS

Depuis 1992

Spécialisé dans l'aménagement de coteaux
Voirie - Réseaux divers (privé et public)
Plate-forme pour bâtiment industriel
Travaux de terrassement - Enrochement

Renseignements
et devis gratuits

TRAVAUX PUBLICS - VRD - TERRASSEMENT / 07300 PLATS - 04 75 07 60 14

Chambre d'Agriculture de la Drôme **À ÉTOILE-SUR-HÔNE** La vigne du futur en expérimentation

Sécheresse, orages, grêle... Les années se suivent et se ressemblent sur le plan météorologique. Les récoltes sont régulièrement impactées ou anéanties par des phénomènes de moins en moins exceptionnels, qui impactent ou anéantissent complètement le travail des agriculteurs, souvent désespérés. Autant de problématiques à mettre sur le compte du réchauffement climatique.

Pour s'adapter à ces différents phénomènes appelés à se multiplier, la Chambre d'Agriculture de la Drôme a lancé au Printemps 2021 une expérimentation à Etoile-sur-Rhône. Des pieds de vignes ont été plantés sur une surface de 0,5 hectares, sur la plateforme «TAB», propriété du département de la Drôme. L'objectif étant de tester des pratiques alternatives et d'apporter des réponses aux viticulteurs.

«Le premier des leviers, c'est de faire de l'ombre à la vigne. Pour cela, on a planté des vignes entre des rangées de pêchers, souligne Mathilde Carra, conseillère en viticulture et chargée de cette expérimentation. Le deuxième, c'est intercaler la vigne avec du raisin de table, toujours pour faire de l'ombre. Et le troisième levier, c'est la préservation des sols, avec l'installation de filets d'ombrage et un travail sur l'irrigation». Des filets ont aussi été mis en place pour protéger les baies des chutes de grêle.

PREMIÈRE RÉCOLTE EN 2023

Le cépage planté, le Lilaro, est un cépage résistant aux maladies de la vigne. Aucun traitement phytosanitaire n'est utilisé. Il est encore trop jeune pour mesurer les premiers effets de cette expérimentation. Alors quel sera le rendu final, en bouche ? Réponse espérée dans deux ans. Car les responsables de ces tests comptent bien les mener jusqu'au bout, et produire quelques bou-



Le cépage Lilaro est plus résistant et n'est pas traité par des produits phytosanitaires.

teilles de rosé. La première récolte devrait se faire en 2023, et pourrait donner un premier millésime en 2024. «C'est important pour les viticulteurs d'avoir des références. Le point de vue technique et économique doit être pris en compte», conclut Mathilde Carra.

G. S.

UNE ANNÉE RECORD

L'été 2022 a été marquée par une sécheresse record et des épisodes orageux parfois accompagnés de grêle. «Ça a conforté le sens et la nécessité de cette expérimentation», souligne Mathilde Carra.



La vigne a été plantée entre des rangées de pêchers. Des filets anti-grêle ont aussi été installés sur la parcelle exploitée. Photos © M.Carra - Chambre d'Agriculture de la Drôme.

Nouveau FRUTTETO STAGE V



- ▲ Moteurs FARMotion 35 et 45 Stage V,
- ▲ 3 et 4 cylindres jusqu'à 116 Ch
- ▲ Nouvelle cabine à plancher plat et nouvelle console
- ▲ Transmission mécanique et Powershift jusqu'à 45+45 avec 3 rapports Powershift
- ▲ Largeur de 1.15 à 1.65 m



Bernard & Bremond
1579 route de Nyons - 84110 PUYMÉRAS
www.bernardbremond.fr



Scannez le QR code pour avoir + d'infos.
+ d'infos sur www.same-tractors.com
ou chez votre concessionnaire



CAIRANNE La biodiversité au service des viticulteurs, c'est le parti pris de nombreux vigneron comme ici au cru Cairanne.

« Là où la biodiversité est installée, les problématiques sont moindres »



Brice Lemaire présente un nichoir à chauve-souris que Yves-Jean Houser a installé dans ses parcelles de vignes et le président du syndicat des vignerons Laurent Brusset.

La biodiversité est de retour dans nos vignes. Ici et là, les vignerons n'hésitent plus à faire revenir oiseaux et chauve-souris sur leurs exploitations. Le cru Cairanne s'est justement inscrit dans cette dynamique. Celle-ci s'inscrit d'ailleurs dans une démarche vertueuse. Dans ces colonnes, Denis Guthmuller, président du syndicat

des Côtes du Rhône depuis 2020, nous confiait l'an dernier : «*Force est de constater que là où la biodiversité est installée, avec plusieurs variétés de plantes, les problématiques sont moindres et cela permet de rééquilibrer nos vignes*». Un constat qui le poussait à faire des AOC Côtes-du-Rhône une référence nationale en terme de développement durable.

UNE DÉMARCHÉ PAYSAGÈRE ET ENVIRONNEMENTALE

Et les vignerons de Cairanne l'ont bien compris, puisque depuis 2020, leur syndicat mené par Laurent Brusset a lancé une charte paysagère sous le nom de «*Je plante mon arbre à Cairanne*», dans lequel ils s'engagent dans une démarche pay-

sagère et environnementale. Le programme prévoyant de planter 1 000 arbres d'ici 2025. Une charte qui a demandé un long travail en amont afin de maximiser son efficacité, comme l'expliquait Romane Hellec, lors de son travail préparatoire : «*que ce soit dans la montagne, dans les garrigues ou dans la plaine, j'ai pris le temps de faire un diagnostic pay-*

LE JEUDI 17 NOVEMBRE DE 19H À 22H

Soirée Primeur
CONCERT - VIN - TAPAS

ENTRÉE 4€

DOMAINE LES ASSEYRAS - 26790 TULETTE - INFOS/RESERVATION : 04 75 98 30 81

www.domaine-les-asseyras.fr



3 rue du Presbytère Bollène - ☎ 04 90 60 76 58 - 📱 le petit pois Bollène



Des nichoirs à mésanges en biocomposite (roseaux), 100 % français et estampillé au Domaine !

sager. J'ai ainsi répertorié 4 entités différentes, les collines avec leurs pins, chênes, l'Aygues et sa ripisylve (forêt végétale qui occupe les rives des cours d'eau). Ensuite les terrasses des garrigues avec très peu de végétation, les coteaux avec ses vignes, ses bosquets et les genêts ainsi que de nombreux cabanons.»

300 NICHOURS À MÉSANGES

Plus récemment, les vignerons du syndicat ont décidé d'installer 300 nichoirs à mésanges dans les vignes et sur une quinzaine d'entités, dix ont pris la décision de les installer dans leurs parcelles de vignes. Un nichoir est installé tous les 50 mètres en quadrillant la parcelle. Ces nichoirs vont favoriser le développement d'une faune plus abondante et diversifiée sur le territoire et permettre à différentes espèces de venir nicher dans les parcelles et ainsi consommer les nuisibles. Leur offrir ainsi le gîte et le couvert présentent de nombreux avantages. Les mésanges mangent énormément des larves qui se trouvent dans les grappes de raisins, tout en étant une solution viable pour la lutte contre le vers de grappe, la cicadelle dorée ou les rampants.

De leur côté, les chauves-souris s'attaquent aux papillons ou autres volants. Des remparts naturels contre les nuisibles, offrant ainsi aux vignerons une alternative aux insecticides, tout en renforçant la protection des vignes.

R. B.

LA CHARTE PAYSAGÈRE DU CRU CAIRANNE



Une vue d'une plantation au bord d'une vigne comme c'est le cas pour les arbres achetés par les particuliers.

La charte sensibilise depuis 2020 les vignerons et rassemble chacun d'eux autour de trois enjeux fondamentaux vers l'agroécologie. A savoir : le respect de la biodiversité des ressources naturelles, la préservation de l'identité et typicité locale mais aussi le paysage au cœur de la découverte du vignoble. Un programme est lancé, planter 1 000 arbres en 5 ans d'ici 2025.

→ **Vous souhaitez participer à l'opération « Je plante mon arbre à Cairanne ». Comment faire ?**

Je choisis mon essence, cet automne grenadier, olivier commun, cyprès de Florence, cognassier, noisetier, mûrier blanc. J'achète mon arbre au tarif indiqué qui comprend : l'achat du plant, la plantation et la création d'une plaque personnalisée à votre nom. Un vigneron plantera votre arbre et assurera un entretien qui favorisera son développement. Je reste connecté : vous retrouverez en direct la localisation de votre arbre via une carte interactive et plus tard venir en balade, en pique-nique à côté de votre arbre dans la campagne cairannaise.

→ **Contact :** AOC. Cairanne maison des vins Gérard Pierrefeu 8 place des vignerons (à côté de la Poste) 84290 Cairanne. Tél.04 90 30 86 53 www.vignerons-cairanne.com Instagram : aoc.cairanne

UN TERROIR EN QUÊTE DE RENOUVEAU

Nouveau plantier du Domaine



CHÂTEAU DE GOURDON

L'ABUS D'ALCOOL NUIT À LA SANTÉ / À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vianney.danen@chateaugourdon.com

Secrets de nos terroirs

ARDÈCHE DRÔME VAUCLUSE

HORS-SÉRIE LA TRIBUNE 2022-2023

L 15714 - 8 H - F : 8,00 € - RD



*La truffe
du Sud-Est*



*Les Baronnies
Provençales*



*Plumes
de terroir*



*Artisans
de nos régions*



Disponible en kiosque

100 pages • 8 €

À LA MFR DE RICHERENCHES

60 ans de formation d'acteurs au cœur du territoire

Le mouvement des Maisons Familiales Rurales a 85 ans ; la MFR de Richerenches fête ses 60 ans d'existence. Près de 6 000 jeunes se sont formés dans ses murs, et ont connu des trajectoires de vie très variées. Beaucoup sont restés dans l'agriculture ; certains se sont passionnés pour le vin et nombreux sont ceux qui sont devenus chefs d'entreprise viti-vinicoles ou spécialisés dans d'autres domaines professionnels. Voici les portraits de quelques témoins qui ont fréquenté la MFR.

→ **Olivier Bertrand, 42 ans BTA 1996** (Villedieu - 84)

"Avec la MFR, j'ai développé le sens du partage... et celui des amis"

«Je me suis installé très vite après l'obtention du BTA. A partir de 2008, les 38 hectares que je gère sont certifiés en culture biologique. Je me suis aussi très vite investi dans la coopération professionnelle et sportive :

- De 2002 à 2005, 3 ans comme stagiaire au conseil de la cave coopérative de Villedieu-Buisson, puis membre du conseil d'administration.
- A partir de 2016, je prends la présidence de cette structure.
- A partir de 2016, je siège au bureau de la Fédération Départementale des Caves Coopératives du Vaucluse.
- 18 ans de pratique du motoball à Vaison.
- 4 ans de coanimation d'un club vétériste.

Mon passage à la MFR m'a permis de m'épanouir dans ma branche professionnelle, d'acquiescer aussi une ouverture d'esprit, une approche de la vie active qui m'a fait comprendre l'importance et la nécessité de la cohésion de groupe. Ce qui prime ce sont des amis pour toujours et le sens du partage.»



→ **Michel Bellier, 59 ans BEPA 1981** (Tulette - 26)

"Une école qui m'a permis d'oser"

«Après mon grand-père et mon père, je m'installe à 18 ans, BEPA en poche. Grâce à mes efforts, l'exploitation compte aujourd'hui 60 hectares de vigne, 20 hectares de lavandin et autant de terres labourables. Les 8 hectares de pommiers ont été remplacés par la vigne. La structure juridique a été modifiée : c'est en GAEC familial.

Je me suis toujours engagé :

- au sein du conseil d'administration de la cave de Costebelle (Tulette)
- puis au sein de la nouvelle structure née de la fusion des deux coopératives de Tulette, dont je suis le président depuis le début (2004)
- Après avoir été président, je reste en tant que vice président du Cellier des Dauphins, où je participe activement à la gestion des deux exploitations du Cellier.

- Administrateur de l'ODG «Syndicat général des Côtes du Rhône»... Mes journées sont bien remplies !

J'ai choisi d'aller à la MFR pour sa pédagogie de l'alternance. Je voulais travailler à l'extérieur. C'est sur les lieux de stage que j'ai appris la «vraie» vie de l'entreprise : il faut savoir s'adapter. Je remercie mon père de m'avoir laissé prendre des initiatives.»



Respecter les autres, être au service du collectif, acquiescer une formation professionnelle solide, s'investir professionnellement et socialement à l'échelle d'une commune, d'une région, dans des structures associatives diverses... Voilà quelques unes des valeurs que nous montrent ces parcours de vie. Et ce ne sont que quelques exemples parmi tous ceux qui ont fréquenté la MFR de Richerenches. Cela passe par une équipe passionnée et mobilisée pour les apprenants. Saluons au passage les acteurs de cette structure qui par leur engagement et leur fidélité, ont su conserver l'humanité qui fait l'excellence de cet établissement depuis 60 ans.

→ **Eric Phetisson, 62 ans BEPA 1980** (Visan - 84)

"La MFR m'a permis de développer mon envie de servir les autres et de s'entraider"

«J'ai repris l'exploitation familiale en 1981. Sous mon impulsion, les 20 hectares de cette exploitation en polyculture (vigne, tomate, céréales, lavande) se spécialiseront en viticulture.

En tant que chef d'entreprise, élu communal et d'associations locales, j'ai conscience de l'importance des relations humaines : salariés, amis, dans un cadre professionnel ou pas. Cela a débouché sur mes engagements pour la collectivité :

- 15 ans au service du foyer rural communal dont je deviens le vice président ;
- En 1985, je deviens pompier bénévole du centre où je suis nommé comme chef à partir de 2021 ;

- Je commence comme conseiller municipal à partir de 1995, puis adjoint et en fin maire.

Mon dévouement à la collectivité s'exprime par une participation active à la vie d'associations : c'est un héritage familial ! L'ouverture aux autres, la vie en commun, l'entraide... Ces valeurs adoptées lors des activités et de l'internat à la MFR ont été le moteur de mes engagements pour les hommes et la collectivité.»



→ **Mathieu Raynaud, 28 ans Bac Pro 2012** (Sabllet - 84)

"Une structure où l'on se sent écouté et accompagné"

«Je crée avec mes parents et mon frère la cave particulière «Domaine de la Thébaïde». La plus grande partie des 38 hectares est toutefois menée à la cave coopérative de Sabllet. Mon besoin de mouvement et d'initiative se retrouvent dans :

- Les soirées guinguette avec DJ, foodtruck... organisées sur le domaine
- Mes 15 ans de pratique enduro (300 cm³)
- Ma 2e participation en championnat de moto de piste
- Mon engagement auprès des sapeurs pompiers volontaires, reconnu par le grade de sergent.

Je retiens de mon passage à la MFR que les moniteurs et l'ensemble des personnes étaient à notre écoute et essayaient de répondre au mieux à nos attentes. Ils ont essayé d'apporter des réponses aux questions que nous avions. Cette individualisation et approche du jeune différentes m'ont séduit.»



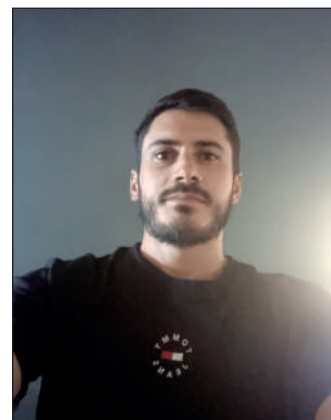
→ **Bertrand Faucon, 32 ans BTS A 2011** (Réauville - 26)

Une formation technique professionnelle solide grâce à la multiplicité des expériences de terrain"

«J'ai toujours préféré la vinification à la production du raisin. Cela m'a amené à pratiquer de nombreux stages dans différentes régions viticoles, Drôme, Alsace, Beaujolais... et à poursuivre en BSTA viti oeno.

Cette richesse d'expériences professionnelles a facilité mes embauches dans les caves. Aujourd'hui je me tourne vers la brasserie. Avec la bière tu peux brasser plusieurs fois par an, alors que le raisin tu ne le vinifies qu'une fois.

Le système d'alternance de la MFR a permis à la fois un bagage pro sérieux et cette diversité de lieux d'apprentissage. J'en retiens aussi l'importance du côté social, entre les jeunes et avec les moniteurs qui fait de la MFR un lieu unique, que je n'ai pas retrouvé ailleurs.»



Rendez-vous

festifs



© Pixabay

AOP Grignan-les-Adhémar : petites histoires à partager entre amis



Une échappée
Belle

A la rencontre intime des femmes et hommes qui composent le vin sous appellation Grignan-les-Adhémar.

L'appellation de la Drôme provençale l'AOP Grignan-les-Adhémar s'est lancée en 2022 dans de nouveaux formats à l'attention de sa communauté, histoire de connecter son vignoble avec les amateurs de vins, les consommateurs engagés et adeptes du slow tourisme.

Très tendance, voici déjà un podcast mensuel, à écouter sur Anchor, Spotify et le site web de l'AOP, www.grignan-adhemar-vin.fr/podcast Chaque mois, Alice s'entretient avec un vigneron. Elle a déjà rencontré Sylvain Gauthier (viticultrice pour la Suzienne), Gaël Reynaud (Domaine Saint-Guerry), Justine Wittner et Valentin Bourret (La Rouge Jouvence), Jérôme Roux (Le Serre des Vignes), Marie Rouaud (Domaine Saint-Luc), Aurélia Spitaëls (Domaine du Chardon bleu), Mélina Monteillet (Montine), Philippe Bonetto-Fabrol (Domaine du même nom), Clémentine Bompard (Le Dôme) et Nathalie Bour (Domaine de Grangeneuve). Les sujets sont variés : vie quotidienne, rôle de la biodiversité, rapport aux paysages, accueil au domaine, contact avec les chefs et sommeliers... Nom de code de ce podcast : « 26230 – Chroniques vigneronnes ».

L'AOP propose aussi «Une échappée belle à Grignan-les-Adhémar», 6 épisodes vidéo. Cette fois, on suit Guillaume, alias @legastrogone sur Instagram, dans sa découverte du vignoble. Comme c'est le vigneron qui reçoit réellement le visiteur et lui fait aimer son pays et son vin, cette série se décline sur le mode «J'irai chez vous», et Guillaume nous emmène avec lui ! La diffusion se fait sur Facebook et Instagram, tapez Grignan-les-Adhémar, et vous ne pouvez pas vous tromper de porte !



300 m² à votre service

+ 800 vins
+ 300 spiritueux
+ 100 bières

88 route de Dieulefit (face école de Chabrilan) MONTÉLIMAR

f @unflodevin - 04 75 96 29 50 - unflodevin@hotmail.com

Ouvert 7 jours sur 7 | Du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 non-stop
Le dimanche de 10h à 12h30 (Dimanches 11 et 18 décembre de 10h à 18h)

ET SI ON SE DONNAIT RENDEZ-VOUS ?

- Salon des cépages et terroirs oubliés : Chabeuil, les 12 et 13 novembre.
- Salon des Vignerons indépendants : Paris, 24-27 novembre, porte de Versailles.
- Salon des vins au lycée agricole et viticole d'Orange : le 26 novembre de 10h à 19h. Entrée libre. Contact : 04 90 51 48 00, www.eplorange.com
- La Grande Première : théâtre Mogador à Paris le 28 novembre. 15 crus des Côtes-du-Rhône entrent en scène avec leur propre pièce, en deux représentations et 7 actes. Avec la participation notamment des crus Cairanne, Cornas, Crozes-Hermitage, Rasteau, Saint-Joseph, Vinsobres, Hermitage... La dégustation élevée au rang d'œuvre d'art !
- Marché aux vins d'Ampuis (69) : du 20 au 23 janvier.
- Millésime Bio : Montpellier, du 30 janvier au 1er février au Parc des expositions.
- Concours des vins d'Orange : les 3 et 4 février.
- Salon des vins de Tain-l'Hermitage : du 24 au 26 février.
- Concours général agricole : Paris, du 25 février au 5 mars.

• Salon des vins de France et produits du terroir : les 10, 11 et 12 mars au Palais des congrès de Montélimar. 19e édition, avec le Lions Club Montélimar Mistral.

Report : les traditionnelles Enchères solidaires du Rotary club Bourg-Viviers-Le Teil n'auront pas lieu cette année. La 10e édition se déroulera donc en 2023 !

GRANDES ET PETITES TENTATIONS

- Castagnades : les 11 et 12 novembre à Joannas (07). www.castagnades.fr
- Montélimar : du 25 au 28 novembre, salon de la Gastronomie et des Vins au Palais des congrès.
- Vinsobres : les 26 et 27 novembre, à la cave La Vinsobraise, les coopératives reviennent de 10h à 18h : vins, champagnes, fromages, bières belges, châtaignes... Dégustations et ventes. Contact : 04 75 27 01 20
- Terres de Syrah : dégustations et autres animations avec la cave de Tain-l'Hermitage. Initiation à la dégustation les 14 janvier, 26 février, 25 mars, 16 avril et 13 mai. Tour d'Europe des vins le 4 mars. Découverte des rhums le 11 mars. Découverte des whiskies du monde les 4 février et 29 avril. Et toutes les activités sur www.terresdesyrah.com Réservation indispensable au 04 75 08 91 91.

Restaurant - Salon de thé

L'Originalithé

Cuisine Végétale
Produits frais et locaux
sur place ou à emporter

06 85 71 38 62 • loriginalithe26@gmail.com
1760, chemin de la Décelle • 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux

324475100



ICI, C'EST DU CAIRANNE !

Tout début septembre, la Maison du Cairanne a été inaugurée en plein centre du village. L'espace d'accueil œnologique de l'AOC Cairanne, véritable tremplin pour ce jeune cru des Côtes-du-Rhône, abrite également un petit musée de la Romanité, témoignant d'une culture viticole multiséculaire. En hiver, ouverture du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 19h, vous pouvez suivre les actus du caveau sur Instagram et Facebook.

CÔTÉ TRUFFES

- Richerenches, le samedi matin du 19 novembre au 11 mars. La vente de truffes fraîches aux particuliers n'est autorisée qu'à compter du 3 décembre, jour du Ban des truffes. Et, le dimanche 15 janvier, la fameuse messe aux truffes au cours de laquelle les offrandes sont en... truffes !
- Saint-Paul-Trois-Châteaux, marché aux truffes (marché de détail) le dimanche matin du 11 décembre à mi-mars. Notez également l'omelette aux truffes le 2e week-end de février, et la visite incontournable de la Maison de la Truffe et du Tricastin, www.maisondelatruffe.com.
- Les 21 et 22 janvier à Valence, 5e édition de « Truffe, une planète à déguster », sur le champ de Mars.

LE PRIMEUR EST LÀ

- Montélimar : jeudi 17 novembre jusqu'à 21h chez le caviste « Un Flo de vin ». Contact : 04 75 96 29 50
- Sainte-Cécile-les-Vignes : jeudi 17 novembre. Contact : 04 90 30 79 36, www.colombesdesvignes.fr
- Avignon : Millévin jeudi 17 novembre. De 10h à 13h, dégustation vente aux halles. A partir de 18h défilé des confréries en musique. De 18h à 21h nouvelle dégustation vente sur des places du centre-ville. A partir de 20h, dîner dans les restaurants partenaires.
- Tulette : jeudi 17 novembre, au Domaine les Asseyras, soirée Primeur de 19h à 22h : concert, vi, tapas. Entrée 4 euros. Contact : 04 75 98 30 81, www.domaine-les-asseyras.fr

La plus belles des commanderies

En 2023, la Commanderie des Costes-du-Rhône fêtera ses 50 ans et en profitera pour réunir le Mondial des Baronnie (du Québec à Shangai), du 28 juin au 1er juillet, avec un grand chapitre prévu le 1er juillet à son siège, le château de Suze-la-Rousse.

Le 5 février 1973, un groupe de vignerons, autour de Max Aubert, décida de reconstituer sous un seul vocable les confréries paroissiales du passé. Son but est de « défendre et de faire respecter les grandes traditions vinicoles des vins des Côtes-du-Rhône, renforcer, diffuser et étendre leur renommée, veiller à leur bon aloi, promouvoir leur développement par la qualité, et généralement organiser toutes fêtes, réunions, manifestations propres à atteindre les buts précités ».

Le 11 mai 1973 eut lieu, au château de Rochegude que vit la naissance de la Commanderie, le chapitre inaugural avec intronisation de 15 personnalités dont un ambassadeur de l'Empereur du Japon, le comédien Jean-Pierre Cassel ou encore l'ancien ministre Maurice Pic ! Depuis, la Commanderie n'a pas failli, et elle a intronisé plus de 4 000 chevaliers et a créé 11 Baronnie dans le monde entier : 3 au Canada, 1 en Allemagne, 1 en Suisse, 2 en Belgique, 2 aux USA, 1 en Corée du Sud et 1 en Chine.

Parmi les intronisés figurent des célébrités des milieux du spectacle, des médias, du sport, de la politique, des sciences et du monde du vin : Dustin Hoffman, Luc Besson, Bernard Hinault, Anne Sinclair, Michel Platini, Patrice Leconte, Jacques Chirac, Margaret Thatcher, Nicolas Sarkozy, K.Maro...

→ <https://commanderiecotesdurhone.fr/>

CELLIER · DES · TEMPLIERS

à Richerenches

Toast truffé et dégustation de Vin



Caveau ouvert toute l'année du lundi au samedi
de 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30
233, route de Valréas - 84600 RICHERENCHES

315934300

L'alcool d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

315934300

LES COUPS DE *Coeur* de notre région

notre sélection



JOUEZ ET GAGNEZ

ces belles cuvées

© Freepiks



Mersy, Domaine de Pécoulas

IGP des Coteaux de l'Ardèche • 2019 La bouteille : 7,60 €

Cet assemblage, mis en fûts de chêne pendant 1 an, est issu de nos meilleurs merlots et syrahs plantés en terrain argilo-calcaire caillouteux. Ils offrent à ce vin puissance et longueur en bouche.

Accord mets-vin : Ses notes de fruits mûrs et d'épices accompagneront parfaitement vos gibiers, viandes en sauce ou encore un très bon fromage de chèvre ardéchois. Servir à température ambiante. Garde : de 7 à 10 ans.

DOMAINE DE PÉCOULAS (EARL ELDIN) Chemin des Terriers à LAGORCE
06 61 86 83 65 - domaine-de-pecoulas@wanadoo.fr



Gallus CUVÉE EN ÉDITION LIMITÉE

IGP Ardèche rouge • 2018

La bouteille : 19 €

100 % syrah. De la puissance, du velours et une palette aromatique complexe composent cette bouteille d'exception. Un élevage en fûts de chêne et une conservation de 2 ans en bouteille ont permis à ce millésime d'exception d'atteindre la plénitude et permet de déguster ce vin sans attendre.

Accord mets-vin : Idéal pour accompagner un tournedos Rossini, une joue de bœuf ou une souris d'agneau à basse température. Servir à 17°C. Garde : 3 à 8 ans.

CONSEILLÉ PAR SÉBASTIEN JAILLET, CAVEAU DES VIGNERONS
LES VINS D'ALBA-LA-ROMAINE - 04 75 52 40 23



Exaltation Colombes

Côtes-du-Rhône rouge • 2020 la bouteille : 5,80 €
MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS D'ORANGE 2021

Grenache noir, Syrah et Carignan. Vin souple, généreux aux tanins fondus et une longue persistance aromatique. Vin fruité et épicé.

Accord mets-vin : Jambon de Bayonne, côtes d'agneau, carpaccio de thon, tagliatelles à la carbonara, cuisine provençale... Servir entre 17 et 18°C. Peut être apprécié dès à présent ou conservé 2 à 4 ans.

CONSEILLÉ PAR LE CAVEAU COLOMBES DES VIGNES, LES VIGNERONS RÉUNIS
STE-CÉCILE-LES-VIGNES - 04 90 30 79 36 - www.colombesdesvignes.fr



Inspiration

Crozes Hermitage rouge • 2021

La bouteille : 14 €

100 % syrah, issu des jeunes vignes. Vinification en levure indigène et vieillissement en cuve inox 6-8 mois.

Couleur intense, nez complexe de fruits rouges et d'épices, vin très rond avec de la matière et une finale structurée.

Accord mets-vin : Accompagne parfaitement les viandes grillées, les tapas...

Mérite un vieillissement de quelques années

CONSEILLÉ PAR LE DOMAINE DE LA VILLE ROUGE
À MERCUROL - 04 75 07 33 35

Domaine Rocheville

Marché de producteurs et d'artisans Spécial Noël 2022

ENTRÉE GRATUITE

Vendredi 9 décembre de 15 h à 20 h et le samedi 10 décembre de 10 h à 19 h

Famille Rocheville :

Olives et huile d'olive A.O.P. Nyons
Côtes du Rhône Bio
Châteauneuf du Pape

Bordeaux

Château Haut Jean Redon
Château Millehommes

Volailles - Ferme des Maupertuis

Bijouterie Cyan Michoulier-Dyon, créations artisanales en matériaux recyclés

Huiles essentielles - Pam 'Alpine

Photographe - Jean-Christophe Cumin

Champagne - Allouchery-Perseval

Pâtissier/Chocolatier - Boul'Ange et Steph

Charcuterie - Ferme de Braquemont

Alsace - Domaine de la Tour

Spécialités canard - Ferme de la Croisette

Laine, pull, plaid - Le Mohair du Moulin

117, route de Montélimar - 26110 NYONS - Tél. (33) 04 75 26 35 20

Courriel : contact@domainerocheville.com - www.domainerocheville.com



YAMANI

Sur place & à emporter



Les Ponts Domaine Les Alexandrins

Saint-Joseph rouge • 2019 *Prix TTC particulier : 32 €*

Cette syrah issue d'un sol composé de granites en fait un vin puissant et complexe, offrant des notes de tapenade, épices et fruits rouges des bois. Légère pointe de fraîcheur. En bouche, il est ample et structuré, il offre des arômes puissants similaires au nez.

Accord mets-vin : Idéal pour accompagner un gibier grillé ou en sauce. A servir entre 16 et 18°C. C'est un vin de garde, il est conseillé de le boire dans les 7 ans afin que les tanins s'assouplissent.

PROPRIÉTÉ DE MAISON ET DOMAINES LES ALEXANDRINS
À TAIN-L'HERMITAGE - 04 75 08 69 44 - www.lesalexandrins.com



Cuvée Naiade

IGP Coteaux des Baronnies blanc • 2021 *9,50 € la bouteille*
1 ÉTOILE HACHETTE 2021

Cépage Chardonnay. Jaune pâle, aux reflets brillants, nez expressif aux arômes floraux. En bouches, délicates notes de fleurs blanches réveillées par une délicate fraîcheur et acidité.

Accord mets et vin : En apéritif, se marie également avec salades, poissons en sauce, viandes blanches, fromages, et mêmes certains desserts. Servir à 12-14°C.

CONSEILLÉ PAR LE MAS SYLVIA - 06 71 66 47 62
À 11 KM DE NYONS, 640 A CHEMIN LE BEAU, 26110 CURNIER



Vase de pierre

Côtes-du-Rhône rouge • 2020

Avec 65 % de Grenache Noir et 35 % de Syrah, ce vin à la robe rubis sombre offre un équilibre parfait. Un nez, élégant et légèrement épicé, avec des arômes de fraise des bois, de groseille rouge et de thym. En bouche, sa texture soyeuse libère des notes de framboise, de garrigue et de réglisse. D'une très grande longueur en bouche il saura vous conquérir immédiatement ou dans les 5 prochaines années...

Accord mets-vin : S'appréciera avec une côte de bœuf, un carré d'agneau ou une viande braisée. A servir entre 16 et 18°C.

CONSEILLÉ PAR CHÂTEAU DE GOURDON À BOLLÈNE
04 90 40 40 50 - www.chateaudegourdon.com



Terra Helvorum - Syrah

IGP Ardèche rouge • 2019

Une robe brillante, rouge profond aux reflets violines. Un nez balsamique, des accents de pin et d'eucalyptus et des notes d'épices. Une attaque en bouche ample et complexe, des tanins présents et structurés.

Accord mets-vin : S'harmonisera avec des charcuteries (caillette ardéchoise), les viandes en sauce et vous surprendra avec le gibier. A servir à 16°C après 1 h de carafe.

CONSEILLÉ PAR LES VIGNERONS ARDÉCHOIS À RUOMS - 04 75 39 98 08
(NÉOVINUM) 04 75 35 58 19 (CAVEAU ST-DIDIER-SOUS-AUBENAS)



Syracus

IGP Ardèche rouge • 2020

7,50 € la bouteille de 75 cl, 42,75 € le carton de 6 bouteilles

Une cuvée 100 % Syrah de couleur rubis aux reflets violets avec des arômes de café, de cassis et des notes réglissées. En bouche, ce vin équilibré développe des tanins puissants et une bonne persistance aromatique.

Accord mets et vin : à déguster avec des viandes rouges grillées ou en sauce, ainsi qu'un plateau de fromage. A servir à 16°C.

CONSEILLÉ PAR CATHERINE DU CAVEAU DES VIGNERONS
À VALVIGNÈRES - 04 75 52 60 60

JEU-CONCOURS

La Tribune

le JTT

du 10 novembre
au 16 décembre 2022

Jeu sans obligation d'achat.

j'adore!

le vin de ma région

avec la participation active de :

- CAVE COLOMBES DES VIGNES
- CAVE COOPÉRATIVE D'ALBA-LA-ROMAINE
- CAVE DE CLAIRMONT
- CAVE DE TAIN
- CAVE PRADELLE
- CAVE LES COTEAUX DU RHÔNE
- CAVEAU DES VIGNERONS DE VALVIGNÈRES
- CELLIER DES TEMPLIERS
- CHÂTEAU GOURDON
- CLOS VOLABIS
- DOMAINE LA VILLE ROUGE
- DOMAINE DE PÉCOULAS
- DOMAINE DE ROCHEVILLE
- DOMAINE DES LAURIBERT
- DOMAINE DU RIEU FRAIS
- DOMAINE ET MAISON LES ALEXANDRINS
- DOMAINE LES ASSEYRAS
- LA VINSOBRASSE
- MAISON DELAS FRÈRES
- MAS SYLVIA
- UVICA CAVEAU DES VIGNERONS ARDÉCHOIS

90 bouteilles à gagner !

3 GAGNANTS PAR AGENCE
6 BOUTEILLES PAR GAGNANT

Répondez à la question

et envoyez ce coupon-réponse à votre agence :

LA TRIBUNE
33 av. Général de Gaulle
26200 MONTÉLIMAR

LA TRIBUNE
2 av. Irène & Fred
Joliot-Curie
26700 PIERRELATTE

LE JTT
17 rue Thiers
07300 TOURNON

LA TRIBUNE
18 cours Tivoli
84600 VALREAS

LA TRIBUNE
5 rue Camille Artige
07200 AUBENAS

Tirage au sort parmi les bonnes réponses le 21 décembre 2022

Remise des prix le 19 janvier 2023 (un seul bulletin par participant)

Où est caché le trésor des Helviens ?

* Lire attentivement notre supplément Vins & Gastronomie du 10 novembre 2022

Votre réponse :

.....

.....

Nom

Prénom

CP + Ville

Tél

LES COUPS DE *Coeur* de notre région

notre sélection



Arbose - Massif d'Uchaux

AOP CDR Villages rouge • 2019
MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS DES VINS D'ORANGE 2020

Sélection de Grenache, Syrah et Carignan, ce vin est issu du célèbre terroir du Massif d'Uchaux. Robe pourpre aux nuances violines. Surprenant par son intensité et sa richesse, le nez s'articule autour de notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. La bouche, élégante, procure un grand plaisir de dégustation avec chaleur, rondeur et complexité avec une finale remarquablement persistante.

Accord mets-vin : Avec des spécialités de la gastronomie locale comme la terrine de lapin aux olives. Peut se conserver de 3 à 5 ans.

CONSEILLÉ PAR LA CAVE LES COTEAUX DU RHÔNE À SÉRIGNAN-DU-COMTAT
04 90 70 42 46 - Et boutique en ligne : www.lescoteauxdurhone.com



Domaine Pradelle

Crozes-Hermitage rouge • 2020 **Prix : 12,35 €**

Les vignes sont situées sur les terrasses du Rhône avec la présence de galets roulés. Elevage de 9 mois en demi-muids de plus de 5 ans pour assouplir les tanins.

Un nez ouvert avec des notes de petits fruits mûrs. Une belle harmonie pour ce vin gourmand et fruité idéal pour toutes les occasions.

Accord mets-vin : Peut se déguster un peu frais à l'apéritif mais accompagnera à merveille vos salades, grillades et fromages.

CAVE DOMAINE PRADELLE à CHANOS-CURSON - 04 75 09 79 26
Vente en ligne sur www.cave-domaine-pradelle.com et page FB



Pionniers

Crozes-Hermitage rouge • 2019

Vieilles vignes de syrah situées sur les terrasses des «Châssis». Elevage 12 mois en fûts de chêne français. Robe intense pourpre aux reflets violets. Discret au 1er nez, il s'ouvre sur des arômes de violette et poivre, notes d'épices et de réglisse. Attaque souple, rond aux tanins soyeux, se prolonge en bouche sur des notes boisées. Equilibre puissant qui s'achève sur une finale persistante.

Accord mets-vin : Accompagne parfaitement une viande rouge, en sauce ou encore un gibier. Servir en 16 et 18°C.

A garder quelques années pour l'apprécier pleinement.

CONSEILLÉ PAR CLAIRMONT À BEAUMONT-MONTEUX
04 75 84 61 91 - contact@clairmont.fr - www.clairmont.fr



Grenat

AOC Cru Vinsobres rouge **Prix de vente : 6,95 €**

Un joli fruité et un caractère bien présent, c'est la plus jolie façon de vous présenter ce Vinsobres. Le vin idéal pour tous les palais, tant il séduira les amateurs qui recherchent de la matière, tant il sera apprécié par les novices qui recherchent un vin plus souple. Le Grenat vous permet de faire une belle entrée dans le monde de cette appellation prometteuse qu'est le Vinsobres !

Accord mets-vin : Sauté de veau aux champignons, charcuteries, lasagnes de légumes. Servir à 17°C. Garde : de 3 à 6 ans.

CONSEILLÉ PAR LA VINSOBRASSE À VINSOBRES
04 75 27 01 20 [f](https://www.facebook.com/cave.lavinsobraise) [i](https://www.instagram.com/cavelavinsobraise) [cavelavinsobraise](https://www.instagram.com/cavelavinsobraise)



Syrah

Coteaux des Baronnies rouge • 2021
Vin biologique **la bouteille : 5,65 €**
MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2022

Robe rouge profond aux reflets violine. En bouche, la richesse des arômes de petits fruits rouges mûrs et du cassis se termine sur des notes épicées et poivrées. Une Syrah d'une belle concentration et, malgré tout, souple.

Accord mets-vin : A servir entre 16 et 18°C avec une épaule d'agneau aux herbes, une entrecôte, un fromage affiné...

Conseillé par LE DOMAINE RIEU FRAIS
À SAINTE-JALLE - 04 75 27 31 54



Excursion en Saint-Joseph

Saint-Joseph rouge • 2020

Vendange manuelle. Elevage en cuve béton.

Robe intense et profonde. Arômes de fruits noirs mûrs et d'épices. En bouche, fraîcheur et minéralité associées à des tanins fins et soyeux.

Accord mets-vin : En accompagnement de viandes rouges, de gibier à plumes et une grande palette de fromages au lait cru.

Servir entre 16 et 18°C.

CONSEILLÉ PAR SOLUNA, MANAGER BOUTIQUE À LA CAVE DE TAIN
À TAIN-L'HERMITAGE - 04 75 08 91 86 - www.cavedetain.com



Les Hauts de Volabis

Vinsobres rouge bio • 2019 **Prix : 16 €**

Cépages : grenache noir 70 %, syrah 20 %, mourvèdre 10 %. Ce vin rouge authentique, aux reflets rubis, dévoile des notes intenses de fruits noirs mûrs et de prunes avec des tanins fondus. L'attaque en bouche est sucrante. Un vin chaleureux et très rond en bouche.

Accord mets-vin : Ce vin se dégustera avec du gibier, du gigot d'agneau et autres tajines. Servir entre 16 et 18°C. Garde : 7 ans.

CONSEILLÉ PAR LE CLOS VOLABIS - Propriétaire récoltant Denis Valayer
À VISAN - 06 89 86 33 63 - info.closvolabis@gmail.com - www.volabis.fr



Domaine des Tourettes

Hermitage rouge • 2018 **Environ 56€^{TC} (75 cl)**

C'est un vin rouge riche, complexe et majestueux (100 % syrah). Il s'exprime avec puissance et complexité dans un registre de fruits noirs, d'épices et de cuir. La bouche, ferme mais soyeuse, est dotée d'une structure tannique serrée qui est la marque des plus grands vins de garde.

Disponible chez les cavistes, dans les épiceries fines et au caveau de la Maison Delas Frères.

CONSEILLÉ PAR LA MAISON DELAS FRÈRES
À TAIN-L'HERMITAGE - 04 75 08 60 30 - www.delas.com

JOUEZ ET GAGNEZ

ces belles cuvées



© Frreepiks



Truffières

AOP CDR Villages Visan • 2021 **Prix caveau : 7,30 €**
MÉDAILLE D'OR MÂCON - PALMARÈS 2022

Forte dominance Syrah sur Grenache, vinifiés séparément. Robe violet sombre, nez de fruits rouges et dominante réglisse avec notes de cuir. Ample et tannique en bouche.

Bouteille de 75 cl en carton de 6.

Accord mets-vin : A servir avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages.

CONSEILLÉ PAR LAURENT SOURDON, DOMAINE DES LAURIBERT
À VISAN - 04 90 35 26 82 - contact@lauribert.com - www.lauribert.com



Pet'Nat

Vin pétillant naturel blanc • 2022 **12€^{TTC} prix départ propriété**

Vendange précoce afin de garder une fraîcheur optimale. La vinification est courte : avant la fin de fermentation, le vin est passé au froid pour précipiter le dépôt puis mis en bouteille. Il lui reste donc du sucre résiduel naturel et des bulles fines de fin de fermentation alcoolique. Le nez est fleuri, mêlé d'agrumes tel le pamplemousse qui procure une note d'acidité et d'amertume subtile.

Accord mets-vin : Idéale pour l'apéritif, cette cuvée accompagnera toutes les célébrations, y compris la galette des rois.

CONSEILLÉ PAR LE DOMAINE DES ASSEYRAS, VIGNERON INDÉPENDANT
À TULETTE - 04 75 98 30 81 - www.domaine-les-assyras.fr



Vieilles Vignes

Côtes-du-Rhône rouge bio • 2021

Ce vin est vinifié à partir des anciennes vignes du domaine. Il présente une belle couleur pourpre, un nez élégant de fruits rouges et noirs.

En bouche, ce sont les fruits épicés qui s'expriment.
13,5°C vol.

Accord mets-vin : Un vin généreux qui accompagne parfaitement la cuisine provençale.

CONSEILLÉ PAR LE DOMAINE DE ROCHEVILLE, À NYONS
contact@domainerocheville.com - www.domainerocheville.com



Origine Templiers

Côtes-du-Rhône rouge • 2020 **9,90 € la bouteille**

Les parcelles de la cuvée Origine sont issues de vieilles vignes. Assemblage grenache et syrah. Cuvaison traditionnelle en cuve béton. Elevage en cuve et en fût pour un affinage des tanins et une complexité aromatique.

La robe rubis de la cuvée «Origine Templiers» est suivie d'un nez aux notes de fruits rouges. En bouche, on retrouve un vin ample et charnu, impressionnant par sa complexité. 14°C.

Accord mets et vin : Accompagne à merveille les plats en sauce.

CONSEILLÉ PAR LE CELLIER DES TEMPLIERS, ROUTE DE VALRÉAS
À RICHERENCHES - 04 90 28 01 00 - www.cellierdestempliers.com



PRÉPAREZ VOS FÊTES AVEC LES VIGNERONS ARDÉCHOIS



À DÉCOUVRIR
Un large choix
de cuvées spéciales fêtes !

Et de nombreuses idées cadeaux :
coffrets et magnums, accessoires œnologiques...

OFFRES DE NOËL

Dès 30 € d'achat
une bouteille Vignerons Ardéchois OFFERTE*

Dès 80 € d'achat
1 magnum Chêne OFFERT*



CAVEAUX
DES VIGNERONS ARDECHOIS
NÉOVINUM 07120 RUOMS - Tél. 04 75 39 98 08
07200 ST-DIDIER-SOUS-AUBENAS - Tél. 04 75 35 58 19

Création - Apidée 0475359172 - © Adstock

* Offre valable jusqu'au 31/12/2022, dans la limite des stocks disponibles - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. S'il vous plaît, consommez avec modération.



Gastronomie

Quelques belles adresses de notre région
à (re)découvrir...



La cage aux fleurs ► TAIN-L'HERMITAGE (26)

Toute en saveurs, dans une ambiance chic et végétale

«La cage aux fleurs», un nom qui se retient, en lien avec la déco de ce «*bistrot coloré*», a ouvert fin janvier, à proximité du parc de Chayla, terre de pétanque et aire de jeux aux arbres centenaires, à la sortie nord de Tain. Le lieu et les mets, si l'on en croit les gourmets sont divins.

Autour du vaste four à braises qui offre des cuissons délicieuses, s'est construit un cadre bucolique : moquette feuillue à larges nervures ou plancher zébré, plafond tapissé de bois ou de papier-peint à fleurs, déco murale fidèle à ce même thème végétal, objets plus ou moins incongrus chinés avec soin... l'ensemble est bel et bien «*décalé*» comme le souhaitaient Laurene et Clément Mathé, jeunes et sympathiques trentenaires, à la fois propriétaires des lieux et cuisiniers.

Des toqués de cuisine dûment diplômés, respectivement du CFA à Annonay pour l'une, de l'École Jehanne de France à Vaise pour l'autre, qui ont soigné leur cage où il fait bon s'inviter en oiseaux gourmands. S'y déguste une cuisine bistro-moderne, savoureuse et inventive qui favorise les produits de saison, bio et locaux. L'art s'installe jusque dans l'assiette... un régal pour les yeux comme pour les papilles.

H. d. M.

→ LA CAGE AUX FLEURS

13 avenue Jean Jaurès, 26600 Tain -l'Hermitage.
Tél. 09 73 88 29 35
resa@restaurant-lacageauxfleurs.com
www.restaurant-lacageauxfleurs.com
Ouvert du mardi au samedi inclus de 12 à 13h30
et de 19h30 à 21h30.



Cave la Vinsobraise Samedi 26 et Dimanche 27 Novembre

10h à 18h dégustations / ventes

LES COOPÉRATIVES REVIENNENT !
VINS, CHAMPAGNES, FROMAGES,
BIÈRES BELGES ET CHÂTAIGNES.



Renseignements et réservations 04 75 27 01 20 (restauration) - 1200 route de la cave 26110 Vinsobres

Le Petit Pois

► BOLLÈNE (84)

Marier les saveurs de saison à une belle carte des vins

Ouvert en février dernier, le restaurant Le Petit Pois, restaurant bistronomique situé à Bollène, propose une belle carte de vins. Des vins français mais aussi grecs.

Agathe Chodez, responsable et Frédéric Le Bourlout, chef, échangent, se concertent dans l'élaboration de la carte et de l'accompagnement des vins. Une carte qui est renouvelée à chaque saison. «*Nous ne travaillons que de beaux et de bons produits de saison, alors pour le vin c'est pareil. Nous conseillons notre clientèle selon leurs goûts et les plats qu'ils choisissent*» indique Agathe.

La gamme des vins du Petit Pois est large et elle aussi se diversifie selon les saisons. «*Nous avons vraiment le souhait de faire découvrir d'autres vins et saveurs. Nous axons beaucoup nos cartes sur le pourtour méditerranéen même si notre chef est breton*» s'amuse à raconter Agathe, rajoutant «*cet été, nous avons cuisiné du cochon du Ventoux et il était accompagné d'un vin fruité de Cairanne et nos fromages de vins blancs du Ventoux*».



Agathe Chodez, responsable, Frédéric Le Bourlout, chef, Frédéric Fouilleul, second de cuisine et Valentin Risuelo, pâtissier.

Tous les vins de la cave du bistronomique sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique. Les sélections se font au coup de cœur et sur conseils de professionnels tel qu'un chef sommelier. Pour cet automne, la carte des plats sera tournée vers le gibier, les truffes, les châtaignes et les courges, les vins recommandés seront des rouges du Côte du Rhône et du Cha-

teauneuf-du-Pape, des vins australiens mais aussi des blancs de Vacqueyras. Bonne dégustation !

E. M.

→ Restaurant bistronomique
Le Petit Pois
Place de Récollets, 84500 Bollène.
Contact : 04 90 60 76 58.

Maison Cave de Tain



Vente de vins &
produits du terroir
Accueil œnotourisme

Ouverture
Nouvelle
Boutique



Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et 14h à 19h

29 avenue du Président Roosevelt - 26000 Tain l'Hermitage - Tel 04 75 08 91 92

La Table de Léa ► VILLENEUVE-DE-BERG (07)

Les vins du terroir proche

→ LA TABLE DE LÉA

Le petit Tournon, 07170 Villeneuve-de-Berg

Tél : 07 75 94 70 36

www.restaurant-table-lea.fr

Pour Séverine Croze-Beydon, propriétaire et chef de cuisine du restaurant «La Table de Léa» au Petit-Tournon, à Villeneuve-de-Berg, les vins de proximité sont une évidence : *«Surement parce que j'ai la culture de ces vins du terroir proche, des petits producteurs de la région aux Côtes du Rhône du Nord et du Sud. Aussi est-ce ces vins que je connais bien que je privilégie sur ma carte.»*

La chef de ce restaurant gastronomique qui est une des tables les plus réputées de la région, propose donc des vins de propriétaires locaux (la cave Jouret est située juste en face) *«qui travaillent sur la qualité et ouvrent sur de belles surprises»* mais aussi les prestigieux Côtes du Rhône qu'elle affectionne : *«J'avoue que mon vin préféré est le Saint Joseph.»*

Dans la cuisine, Séverine Croze-Beydon crée d'abord le plat. Elle y associe ensuite un vin *«qui sublime le plat comme le plat sublime le vin, un accord intime qui doit se créer entre les deux.»* Mais elle ajoute : *«Parfois, l'accord initialement prévu ne fonctionne pas autant qu'on le voudrait, alors il faut aller vers un autre vin jusqu'à trouver le bon accord. Et, entre les vins locaux et les Côtes du Rhône, on bénéficie d'une belle palette de saveurs offrant de nombreuses nuances.»*

Si on prend son menu actuel, le foie gras de canard maison s'accorde fort bien avec un viognier du Domaine Arsac tandis que pour les noix de joutes de cochon confites, c'est l'ibie de Jérôme Jouret.

L'inventivité de Séverine Croze-Beydon alliée à celle des vigneron du terroir : une belle promesse de bonheur gustatif.



J. C. Séverine Croze-Beydon, propriétaire et chef du restaurant « La Table de Léa ».

Les Aubergistes et La Conserverie ► MARSANNE (26)

L'atout charme de Marsanne



Eric Arnaud (à gauche) et sa belle équipe de cuisiniers.

Venir chez Les Aubergistes, à Marsanne, c'est d'abord découvrir le cœur de ce charmant village à l'orée de la forêt, et l'accueil du patron. Humour et convivialité avec Eric Arnaud, qui hérite son équipe devenue sa famille. *«Les Aubergistes, cela fait 16 années, et c'est une vraie équipe. Voilà pourquoi ça s'appelle Les Aubergistes, car je ne suis pas tout seul. Les Aubergistes, c'est un resto, un hôtel, un bistrot, des expos... un vrai lieu de vie.»*

Une jolie terrasse ombragée, de belles salles à l'intérieur, une décoration qui colle parfaitement à l'endroit, voilà un lieu qui donne envie de s'attabler. Une carte pour chaque saison, un menu à 18 € (plat et dessert) ou à 23,50 € (avec une entrée) séduiront les amoureux d'une cuisine de terroir. *«A l'automne, on propose des plats autour de la châtaigne, comme un fondant de veau châtaignes et lardons. Et aussi, champignons, Ravioles de Royans, truites de montagne... On a un joli circuit court avec des producteurs de Marsanne et des villages alentours.»* Quant aux vins ? *«Un mariage avec un vin charpenté pour ces plats. Par exemple, un rouge Grignan-les Adhémar.»*

Avec La Conserverie, autre établissement tout proche, Eric Arnaud propose ses propres conserves ainsi que menus, carte, brunchs, salon de thé, assiettes apéro... Une autre façon de savourer les produits locaux.

M.-H. L.

→ LES AUBERGISTES

Place Auguste Canon, 26740 Marsanne. Tél. 04 75 90 32 35 - www.les-aubergistes.fr
Ouvert tous les jours midi et soir, sauf les mardis et mercredis. L'hôtel est ouvert toute l'année 7j/7. Des expositions artistiques sont à découvrir dans les salles de restauration.

→ LA CONSERVERIE

Place Emile Loubet, 26740 Marsanne.
Tél. 04 75 00 71 07 - <https://la-conserverie-marsanne.fr>
Ouvert tous les jours sauf les lundis et dimanches soirs.

Bistrot Les Safres ► PIÉGON (26) Un vin rouge puissant avec le pigeon

A Piégon, charmant petit village niché au pied des montagnes des Baronnie, le safre est roi. Roche tendre et ocrée, c'est elle qui sert d'écrin à la célèbre sculpture monumentale «La belle vendangeuse». C'est aussi elle qui a donné son nom au restaurant Les Safres installé dans son prolongement.

Le chef, Jonathan Izri, y distille une cuisine de saveurs, bistrannique, authentique et hy-



Jonathan Izri et Amandine Keller vous accueillent dans leur établissement ouvert début 2022 au pied des montagnes des Baronnie. A l'étage, la salle est cosy et confortable, elle accueille des menus bistranniques et une cuisine traditionnelle et raffinée.

per locale. Côté vins, c'est Amandine Keller qui officie en tant que sommelier. «Notre carte est variée. Nous proposons des vins locaux mais également des vins d'Alsace, de Bourgogne, des pays de Loire» explique Amandine.

On ne joue pas avec les vins !

«Certains clients choisissent eux-mêmes leur vin. Je prodigue mes conseils en cas d'hésitation de leur part». Les accords Mets-Vins n'ont rien d'un jeu de hasard. La connaissance des terroirs, cépages, domaines viticoles alliée à la précision des sens du goût et de l'odorat en fait une



science de la sensualité. «Les principes de base sont établis ainsi : du vin blanc avec le poisson et les légumes. Le rouge avec les viandes, avec plus ou moins de degré selon la force de la viande. Mais la difficulté est d'instiller de la finesse dans les goûts et les ressentis en bouche».

Et pour aller plus loin et étendre sa connaissance des vins, le bistrot les Safres propose ses vins au verre lors d'un repas. Le moyen parfait pour découvrir plusieurs associations de saveurs au cours d'un même repas.

S. R.

► Bistrot LES SAFRES

20 Route du Lavoir, le village,
26110 Piégon
Réservations : 04 75 26 90 20

LE COMPTOIR DE MATHILDE

CHOCOLATERIE & EPICERIE FINE

FABRICATION
FRANÇAISE

WWW.LECOMPTOIRDEMATILDE.COM

AVIGNON
16 PLACE DU CHANGE
+33 (0)4 90 86 44 52
LUN → SAM | 10H/19H

TULETTE
30 Z.A LE GRAND DEVÈS
TEL. : +33 (0)4 75 00 19 72
7/7J | 10H/19H

LE PONTET
C. C. AUCHAN LE PONTET
+33 (0)4 32 44 19 72
LUN → SAM | 9H/20H

LA TABLE DE MAGALI



Restaurant et Chambres d'hôtes

Des recettes authentiques, des spécialités de poissons d'une pisciculture de la Drôme et une table sélectionnée par les Rabassiers du Comtat Venaissin - Confrérie de la truffe.



82 route de Vaison 84110 SABLET - 04 90 62 06 94



LA CAVE DE maxime

Une ambiance Bistro lyonnais
à la fois Cave à Vins et Salle à Manger
Cuisine du Jour - Choix à l'Ardoise
Caviste

7 place Cardinal Maury - 84600 Valréas - 06 81 40 77 42



CAFÉ DE LA DAIX



Des produits du terroir,
de la truffe,
des vins choisis
pour une cuisine
gourmande

Salle classée monument historique

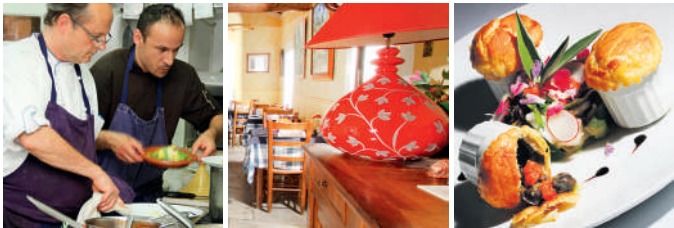
26 rue de l'Hôtel de Ville
04 90 46 88 25

VALRÉAS
ENCLAVE DES PAPES



La Charrette Bleue

Cuisine régionale créative



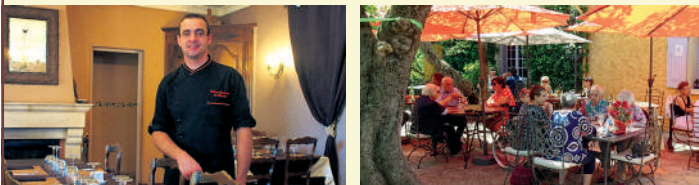
Carte & menus à 25€ (midi), 36€, 45€ et 58€
Plats végétariens gastronomiques

A 7 km de Nyons, direction Gap 26110 Condorcet
04 75 27 72 33 www.lacharrettebleue.net

Restaurant
et
Traiteur

La Détente

Chef: Ludovic Plantevin



Une cuisine soignée, une salle avec cheminée
ou une terrasse ombragée selon la saison

Pont de Mirabel - 26110 Vinsobres
Tél. 04 75 27 61 19

O'Rabasse

Un cadre intimiste, une
ambiance légère et joyeuse
Une cuisine fait-maison,
du pain au dessert.

En hiver, la truffe
est à l'honneur.

Un joli choix de
vins biologiques.

MICHELIN
2022



Luc & Floriane

84600 Richerenches Tél. 09 52 97 34 93 orabasse.com



Côteaux & Fourchettes

Caveau Restaurant



Entre vignes et oliviers,
Un lieu confortable
Une cuisine moderne
avec des produits frais
Un caveau avec 700 vins.
Et une équipe accueillante.

Cyril Glémet

Menu : 29€ (midi), 35€, 55€
coteauxetfourchettes.com

325549900

Courançonne D8/D975 • 84290 CAIRANNE • 04 90 66 35 99

CUISINE DE BISTROT BAR A VINS/COCKTAILS AMBIANCE MUSICALE



320 av. Ulysse Fabre - Vaison-la-Romaine
Tél. 07 77 98 04 48 - pif-hercule@orange.fr

des Vignes aux Vins
CAVE A VINS & SPIRITUEUX

Les belles Tables de notre région

© Pixabay



BISTROT Les Safres

Rencontrez
un chef passionné
qui a fait ses classes
dans des restaurants
étoilés et dans les
cuisines des ministères

Midi menu du marché : 24 € - Menu des Safres : 45 €

Le Village - 26110 PIEGON - 06 78 07 15 36

RESTAURANT *Le Printemps* TABLE GOURMANDE ET RAFFINÉE



*Au Printemps,
pour
des instants
Gourmands*

Salle privative - Repas de fin d'année

8, chemin de la Manche - 26200 Montélimar

www.hotelprintemps.com

Tél. 04 75 92 06 80

BAR RESTAURANT FESTIVITES
Le Bistrotteur
Une cuisine d'ici et d'ailleurs
Une ambiance chaleureuse, un cadre inattendu

8 rue de la Maladrerie (près de la scourtinerie) - NYONS - 06 30 73 03 77

Le Prieuré
RESTAURANT SAINT MARCEL LES SAUZET

50 Route des Andrans
26740 Saint Marcel les Sauzet
leprieure.direction@gmail.com
06.25.47.82.57

Pour Noël, offrez un repas au Prieuré!

Retrouvez vos menus Truffes à partir du mois de Janvier!

Célébrez vos anniversaires, mariages, repas d'affaires etc.

Venez découvrir une carte élaborée à partir de produits frais et de saisons.

Le Prieuré @leprieurestmarcel | le_prieure26740 | Fermeture les mardis et mercredis

Leabus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.



Secrets



RESTAURANT
Le Printemps

CHEF : **Fabrice Muethon**
8 chemin de la Manche
26200 Montélimar
Tél. 04 75 92 06 80
www.hotelprintemps.com



RESTAURANT
Le Tournesol

CHEF : **Cyril Jamet**
44 avenue Maréchal Foch
07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. 04 75 07 08 26
www.letournesol.net

Navarin de lotte, coloré végétal

UN PLAT POUR 4 PERSONNES

- 400 g de queue de lotte
- 8 Saint-Jacques
- 200 g de moules
- 2 carottes
- 1 navet long
- 2 pommes de terre
- 100 g de petits pois
- 1 litre de soupe de poisson



Préparation

Nettoyer la queue de lotte et enlever la partie visqueuse. Cuire au four 15 minutes

Pour les moules : préparer 20 cl de vin blanc, 10 cl d'eau, de l'échalote, de l'ail haché et y plonger les moules. Laisser cuire 5 minutes. Débarrasser et réserver.

Préparer les légumes et les cuire séparément. Veiller à les garder fermes.

Poêler les Saint-Jacques.

Chauffer la soupe de poisson, couper la lotte en tranches.

Dressage

Dans une assiette creuse, déposer les pommes de terre, 2 morceaux de lottes, les moules, 2 Saint-Jacques, la soupe de poisson et les légumes de façon harmonieuse.



ACCORD VIN

Je vous suggère la Cuvée V-Viognier du Domaine de Grangeneuve à Roussas

Marbré de foie gras au vin chaud

Le vin chaud

Réaliser un vin chaud la veille, laisser bouillir 10 minutes, retirer ce mélange du feu, mettre un couvercle et réserver toute une nuit.

Ingrédients :

- 1 litre de vin rouge
- 200 gr de sucre en poudre
- une écorce d'orange
- 3 graines de cardamome
- 2 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle

Le foie gras

Dénervier les deux moitiés de lobes de foie gras qui aura été sorti à la température ambiante quelques heures avant.

Assaisonner généreusement de sel, de poivre les deux moitiés de lobes recto-verso.

Filter le vin chaud et le remettre à bouillir.

Pocher les lobes un par un dans le vin chaud 2 minutes de chaque côté, les retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et les laisser égoutter dans une passoire environ 30 minutes.

Après ce temps de repos, superposer les lobes dans une terrine. Presser au moins une nuit dans le frigo.

Gelé de vin chaud

Après avoir poché le foie gras, filtrer le vin chaud à nouveau, et le laisser une nuit au frigo, retirer la couche de graisse le lendemain. Faire chauffer le vin chaud, ajouter 6 gr d'agar-agar par litre de vin chaud.

Faire bouillir quelques minutes après avoir ajouté l'agar-agar et le verser dans un moule de votre choix.

Laisser prendre au frigo et découper en petits cubes pour accompagner le foie gras.



ACCORD VIN

«La cuvée des Cousins» de Catherine & Pascal Jamet du Vignoble d'Arras, 07370 Arras-sur-Rhône

de chefs



RESTAURANT

O' Rabasse

CHEF : **Luc Baille**

5 place de la Pompe

84600 Richerenches

Tél. 09 52 97 34 03

info@orabasse

www.orabasse.com



Nashi poché à la vanille, espuma d'un vin de myrtille et mûres, pain de Gênes

UN PLAT POUR 6 PERSONNES

- 18 mini nashis ou 6 nashis de taille moyenne (petites poires japonaises)

Sirop : 1 l d'eau et 500 g de sucre + 1 gousse de vanille + 1/2 citron

Vin de myrtille en espuma

- 500 g de vin rouge à dominante de syrah
- 100 g de mûres sauvages fraîches
- 100 g de crème de myrtille
- 50 g de sucre
- 250 g de crème liquide 35 %

Pain de Gênes

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande
- 50 g d'amandes effilées
- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- 4 oeufs

Pour les nashis

Eplucher les nashis (petites poires japonaises, désormais produites en région), puis les pocher une quinzaine de minutes dans le sirop avec une gousse de vanille ouverte en deux.

Les laisser refroidir puis les couper en deux et ôter les pépins.

Réaliser le vin de myrtille-mûre

Porter à ébullition 500 g de vin rouge à dominante de syrah, 100 g de mûres sauvages fraîches, 100 g de crème de myrtille et 50 g de sucre. Laisser réduire de 3/4, mixer et passer au chinois étamine.

Refroidir et ajouter au tant pour tant de crème fraîche à 35 %.

Remplir un siphon à chantilly à moitié de sa capacité et charger avec deux cartouches à chantilly

Pour le pain de Gênes

Torréfier au four séparément la poudre d'amande et les amandes effilées.

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre, ajouter les jaunes d'œuf et la farine, puis la poudre d'amande.

Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer au reste de la recette.

Beurrer un moule à tarte, disposer les amandes effilées au fond, puis verser la préparation. Cuire 15 minutes à 180°C, laisser refroidir et détailler en rectangles ou autres formes de votre choix.

Servir avec du sorbet à la poire.



**ACCORD
VIN**

Accompagner d'une Clairette de Die ou d'un
Viognier Vendange Tardive de la Cave de Ruoms.



DES DOMAINES & DES HOMMES

LAURENT VEYRAT / 07 - CHANOS-CURSON

**“ The right guy, the right place, the right time...
for the right wine!” ***

Chemin des Saviaux, à la sortie de Chanos, plusieurs corps de ferme bordent une courette. Le bâti ancien, façade en galets et pierres de Galaure, côtoie l'architecture contemporaine, élégante et sobre, en parfaite harmonie. C'est là que palpite le cœur du domaine Laurent Veyrat, en bordure des vignes qui s'étendent par-delà la colline.

THE RIGHT GUY

Laurent Veyrat cumule de sérieux bagages : après un bac pro à Orange, il décroche le diplôme de Vivarais Formation

«Vins et spiritueux». Il fait surtout un stage œnologique au Domaine des Entrepôts chez François Tardy, un vigneron reconnu pour son Crozes-Hermitage qui, du métier, parfait son apprentissage.

THE RIGHT TIME

Aujourd'hui, à peine quarantenaire, il se trouve à la tête d'une exploitation de 14 hectares. L'installation officielle date de 2004, année marquée par la plantation d'un ha et demi de Crozes-Hermitage, et le grand saut dans l'orientation du do-

maine : Laurent Veyrat décide de se lancer dans la vinification «*c'est se retrouver du jour au lendemain avec 85 tonnes de vendanges à vinifier !*» sourit-il conscient de l'enjeu. Homme de tous les défis, il opte ensuite pour la conversion en agriculture biologique et obtient le label pour le millésime 2022.

En outre, il cultive des céreales qui, réimplantées entre les rangées de vignes, «*servent d'engrais vert et permettent de préserver le terrain de l'érosion en hiver, et au printemps assurent au sol un apport de matière organique azotée.*»

THE RIGHT PLACE

Chemin des Saviaux : terre de Crozes-Hermitage et terre de ses aïeux. Avant lui, père et grand-père ont travaillé la vigne, l'ont aimée et choyée. Ils ont transmis au garçonnet leur passion du terroir : à sept ans déjà il allait, sacette en bandoulière, donner un coup de main contre une piécette. Les premières vignes datent de 1800, mais celles qui constituent l'essentiel du domaine furent plantées en 1949/50 par son grand-père, jusque-là arboriculteur. «*Il fut l'un des premiers à apporter la ven-*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

**Personnalisation
Broderie
Sérigraphie**

VÊTEMENTS EPI

Vêtements et chaussures de travail
Matériaux les plus innovants
Technologies les plus avancées
Made in Italy

Vigneron et maître de chai. Cinq vins comme les doigts d'une même main : Blanc : «1600», «L'Aurore» Rouge : «L'Antre-nous», «L'ivresse des Voleyses», «le Veyrat-pied», cuvée de printemps.



dange à la Cave de Tain. Et ce, jusqu'en 2019.»

Les lieux comptent et il sait les magnifier : la maison des grands parents est devenue un chai élégant, l'écurie accueille la vinification dans un cadre high tech très contemporain, l'extérieur se marie avec la terre dont il prend la couleur...

THE RIGHT WINE

«La vinification est parcellaire ; l'assemblage se fait après la vinification en cave, en fonction des terroirs» explique Laurent Veyrat au milieu de ses 11 cuves béton, pour 11 terroirs et 22 parcelles. «J'assemble deux parcelles par cuve. Quant aux tulipes, je les réserve aux vieilles vignes» qui peuvent avoir jusqu'à... 60 ans. Les blancs, «L'Aurore» et «1600» sont vinifiés en fûts de bois ce qui

leur donne «davantage de structure, plus d'arômes».

Le tout contribue à produire des vins d'exception, aux étiquettes originales découpées selon la ligne des crêtes du Vercors et ornées d'une vrillette personnalisée. Vins d'exception donc, superbement notés par Jeb Dunnock : les rouges «Antre Nous» et «Ivresse des Voleyses» obtiennent respectivement un 90/92 et un 92/94 alors que le blanc «1600» affiche un 89/91.

Une chose est certaine : les écrits familiaux -dont les tout premiers datent de 1600- ouvrent un nouveau chapitre peu banal qui se joue déjà à l'international et promet d'être captivant. À suivre absolument...

* L'homme qu'il faut, le bon endroit, le bon moment pour le vin !

Hélène de Montgolfier

→ Chemin de Saviaux, 26260 Chanos-Curson
Contact : earl.veyrat@gmail.com et 06 08 71 12 79



Le charme des lieux...



VIVARAIS FORMATION

vivarais-formation.com | 04 75 07 14 50
111 Avenue du 8 Mai 1945
07300 Tournon-sur-Rhône
vivarais@cneap.fr

FORMATIONS COURTES

- Certiphyto
- Salarié Viticole 105h du 14 novembre au 16 décembre 2022
- Autres formations courtes

FORMATIONS EN ALTERNANCE / APPRENTISSAGE / CONTRAT PRO

- DE Accompagnant Educatif et Social
- CAPa : métiers de l'agriculture Vigne et Vin
- BP Responsable d'Entreprise Agricole :
 - Arboriculture
 - Polyculture Elevage
 - Vigne et Vin
- BTSa (Post Bac) sur 2 ans ou (Post BTS) en 1 an
 - Diagnostic - Stratégie - Production de l'Entreprise agricole
 - Commerce des Vins Bières et Spiritueux
 - Viticulture Œnologie

REUNION D'INFORMATION

MERCREDI 7 DECEMBRE de 14h à 17h

PORTES OUVERTES

SAMEDI 28 JANVIER DE 9h à 12h

291646300

Sur rendez-vous

Domaine de Vigier / 07 - VALLON-PONT-D'ARC

La vigne, une belle histoire de famille depuis 1975

Une belle histoire, même (et surtout) si l'évolution de sa préservation aujourd'hui devient plus difficile compte-tenu du changement climatique qui va nécessiter de nouvelles adaptations. Cette année, il ne faut pas se mentir, la vigne a souffert par la sécheresse, là comme ailleurs.

Et si les vendanges se sont bien déroulées dès le 22 août avec le Chardonnay et Viognier d'abord, après quelques jours de pluie bienvenus «*qui ont fait du bien à la nature*», la récolte n'atteindra pas les 5500 hl de moyenne. «*Mais on est contents car on s'attendait au pire et les grains étaient beaux et parfumés*» a exprimé avec soulagement Stéphane Dupré, la perte envisagée n'étant que de 25 % à 30 % par rapport à une récolte dite «*normale*». Et deuxième bonne nouvelle, la qualité annonce de bons crus avec des degrés corrects.

Mais de toute façon, les changements ne sont pas faits pour ralentir la passion de Stéphane, Grégory et Marjorie, frères et sœur associés depuis 1992 à la tête du domaine. Mais ne vous méprenez pas, vous pouvez encore croiser le père, Francis Dupré, au volant d'un tracteur !

VIGNERONS INDÉPENDANTS, UN CHOIX POUR MAÎTRISER LA PRODUCTION DE A À Z

C'était le choix de ce dernier en adhérant à la fédération départementale des vignerons indépendants et en partant du soin de la vigne jusqu'à la livraison des bouteilles. Il avait équipé sa cave pour la vinification,



Les parcelles alignées favorisent le travail.

qui s'est agrandie, améliorée afin d'être plus fonctionnelle, et refait une beauté en 2017 avec de nouvelles cuves et pressoir. La rénovation du caveau, avec en vitrine la production, le rend plus accueillant pour favoriser l'oenotourisme, une activité importante en saison.

2023, UNE RÉCOLTE 100% BIO

De plus en plus vertueuse, avec peu de traitements et de désherbants, utilisant un minimum de sulfites, la conversion de la vigne du domaine de 60 ha est conforme au cahier des charges depuis deux ans pour être 100% bio en 2023. Un en-

gagement de l'entreprise pour le respect de la nature et la protection de l'environnement en préservant la biodiversité. Question sécheresse, une seule solution pour Stéphane «*stocker l'eau et irriguer*». A suivre...

L'ESPRIT DE FAMILLE JUSQU'AU BOUT

Romain (AOP rouge médaille or 2022 au concours agricole), Thomas (IGP rouge médaille argent 2022) Mathilde, Lily-Rose, Nina...les noms des cuvées portent tout simplement les prénoms des petits-enfants de Francis. Une belle idée en hommage au créateur du domaine qui perpétue la famille. Devien-

dront-ils vignerons ?

D'autant que l'entreprise s'est agrandie avec la reprise du domaine du Colombier à Vallon-Pont-d'Arc soit un total de 110 ha à gérer avec une approche différente suivant la qualité des sol argilo-calcaire à Lagorce, limon et sable au Colombier qui donne des produits différents, plus légers plus frais bien tendance, deux structures différentes qui ne manquent pas d'intérêt pour des vignerons passionnés par leur métier.

M. V.

→ Vallée de l'ibie,
07150 Lagorce
(proche de Vallon-Pont-d'Arc)
Tél. 04 75 88 01 18
www.domaine-de-vigier.com



Un caveau neuf et resplendissant.

 **Domaine de la Ville Rouge**

CROZES HERMITAGE - SAINT JOSEPH
VIGNERON EN BIODYNAMIE

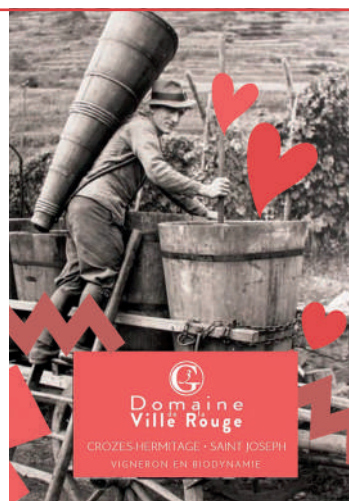
+33 (0)4 75 07 33 35

@ la-ville-rouge@wanadoo.fr

355 route de la Ville Rouge
26600 Mercuriol-Veaunes



www.domainedelavilleroche.fr



Domaine du Vialat / 07 - LABLACHÈRE

Les frères Royé renouent avec les valeurs familiales

Dans la famille Royé, le vin c'est 400 ans d'histoire. Une histoire qui s'est construite dans le Beaujolais, à Lantignié dans le Rhône où Guy, le père de Maël et Jehan Royé, produisait du vin au Château de la Salle avec son frère après la mort de leur père. «En 1989, il a décidé de s'installer en Ardèche. Il a acheté une petite maison à Rosières qu'il a retapée. Elle était entourée d'un hectare et demi de vignes, ce qui lui a donné envie de monter sa petite cave particulière. Une des premières en sud Ardèche» raconte Maël. Guy choisit alors de travailler en biodynamie et de construire sa cave de vinification. «On a grandi et baigné dans cette énergie. On l'aidait dès qu'on pouvait». L'aventure dure jusqu'à la retraite de Guy, en 2008.

D'ABORD DU MARAÎCHAGE

Alors que, pourtant, aucun de ses trois enfants avaient exprimé l'envie de reprendre le domaine, en 2011, Maël revient à Rosières après des études à l'université du vin de Suze-la-Rousse dans la Drôme et un BPREA en viticulture en poche : «Je voulais reprendre l'exploitation. Je me suis donc installé avec le statut d'agriculteur. J'ai fait deux ans avec mon père. C'était très enrichissant mais j'avais besoin de faire mes propres armes. De vivre ma propre aventure» se souvient Maël qui s'orientera finalement vers le maraichage.

Une activité qu'il a développée avec son frère jumeau qui l'a rejoint, peu de temps après, après avoir abandonné des études de journalisme. «Notre père nous a toujours soutenus. Il n'a jamais été dans le jugement même lorsqu'on a dû couper un bois et arracher ses vignes pour développer l'activité maraîchère. Même s'il n'était pas toujours d'accord avec nos choix» racontent les jumeaux Royé.

ET ENSUITE LA VIGNE...

Trois ans après s'être lancés, en 2020, Maël et Jehan saisissent une opportunité et reprennent le domaine du Vialat à Lablachère. «On a développé le maraichage mais il était évident pour nous qu'on referait du vin



Pour la famille Royé, le terroir du sud Ardèche est sous-coté : «Les viticulteurs travaillent manuellement, les vignes sont en coteaux, chaque parcelle est différente, atypique. Il y a un potentiel qualitatif important. C'est ce qu'on essaie de faire dans nos vins».

lorsqu'on s'en sentirait prêts. Et là, on se sentait prêts. C'était le moment» expliquent-ils.

Et pour eux, pas question d'aller à l'encontre des valeurs familiales. C'est donc naturellement qu'ils ont décidé d'élaborer du vin bio et de faire aussi du vin naturel. «On en cherche pas à faire un rendement mais la qualité, des vins réussis, bien structurés».

Le côté humain est aussi important : «C'est tellement facile de prendre une machine et de vendanger. Les coûts seraient divisés par 2 ou 3. On veut que notre activité fasse vivre du monde et que l'argent revienne à de l'humain et pas à de la machine» expliquent-ils.

RESTER AU PLUS PROCHE DU VIVANT

Lorsqu'on leur demande combien de cuvées ils élaborent chaque année, Maël et Jehan répondent que chaque cycle viticole étant différent, le domaine n'a pas le même nombre de cuvées et les mêmes vins chaque année : «On ne veut pas rentrer dans une forme d'uniformisation. On préfère rester au plus proche du vivant. C'est ce qui

est passionnant. On multiplie les cuvées en fonction de l'année, de la vendange, de la météo,...

Les jumeaux élaborent jusqu'à huit cuvées. Beaucoup de monocépages (1 blanc, 1 rosé et 3 rouge) mais aussi des cuvées d'assemblage avec les parcelles bio de Planzolle. «On propose des vins plutôt jeunes, à consommer assez rapidement». Par ailleurs, ils font du vin naturel lorsque les conditions optimales le permettent. «On ne veut pas faire du vin naturel pour faire du vin naturel. Mais notre définition

naturelle c'est l'ajout d'aucun intrant. On veut un vin qu'on aime, dont on est fiers Mais c'est quelque chose qu'on tient de notre père qui était intransigeant. Très dur avec lui-même et donc avec ses vins. On a donc une part haute d'exigence». expliquent-ils.

S. B.

→ 169 Chemin du Vialat, 07230 Lablachère- Tel 04 75 36 50 48 Vous trouvez les vins des Frères Royé au domaine du Vialat, dans leur boutique à Rosières, sur les marchés (Aubenas, Rosières, Joyeuse).

UN TERROIR, UNE PASSION, LES VINS D'ALBA LA ROMAINE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PORTES OUVERTES :

3 et 4 décembre ~ 9h à 18h30

Mise en vente de vieux millésimes

Planches gourmandes proposées par William Gallo, chef du Marmittroll à Meysses

En décembre, votre boutique est ouverte :

- le lundi de 14h à 18h30
- du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30
- les dimanches 11 et 18 décembre de 9h à 12h30

contact@caveau-alba.fr 04 75 52 40 23

Caveau des Vignerons d'Alba

DOMAINE CYRIL COURVOISIER / 07 - CORNAS

Cyril Courvoisier, fervent défenseur du bio

Le viticulteur Cyril Courvoisier est originaire du Jura, du Revermont. Il a suivi des études d'agronomie et d'œnologie. «Je suis arrivé à Cornas en 2007. J'ai d'abord travaillé au Domaine Colombo où j'étais chef de culture, de 2007 à 2014. La région me convenait parfaitement: les terroirs y sont magnifiques» souligne-t-il.

L'envie de s'installer n'a donc logiquement pas tardé à poindre et a pu se concrétiser, à partir de 2015, où l'Ardéchois d'adoption défriche ses premières terres achetées sur Cornas et sur Saint-Péray. Patiemment, Cyril les remet en culture, plante des vignes et refait des murets de pierres sèches.

«L'avantage de ces terres en friches a été de planter comme je le désirais et d'avoir des sols qui n'étaient pas pollués par des produits chimiques. Les murets de pierres sèches permettent d'améliorer l'infiltration de l'eau. Ils ont un intérêt patrimonial et ce sont des lieux de biodiversité animale et végétale» indique le viticulteur. Ce dernier conserve également l'enherbement entre les rangs qui diminue l'évaporation de l'eau.

DEUX HECTARES AUJOURD'HUI

Le viticulteur dispose aujourd'hui de 2 hectares parmi lesquels trois parcelles louées

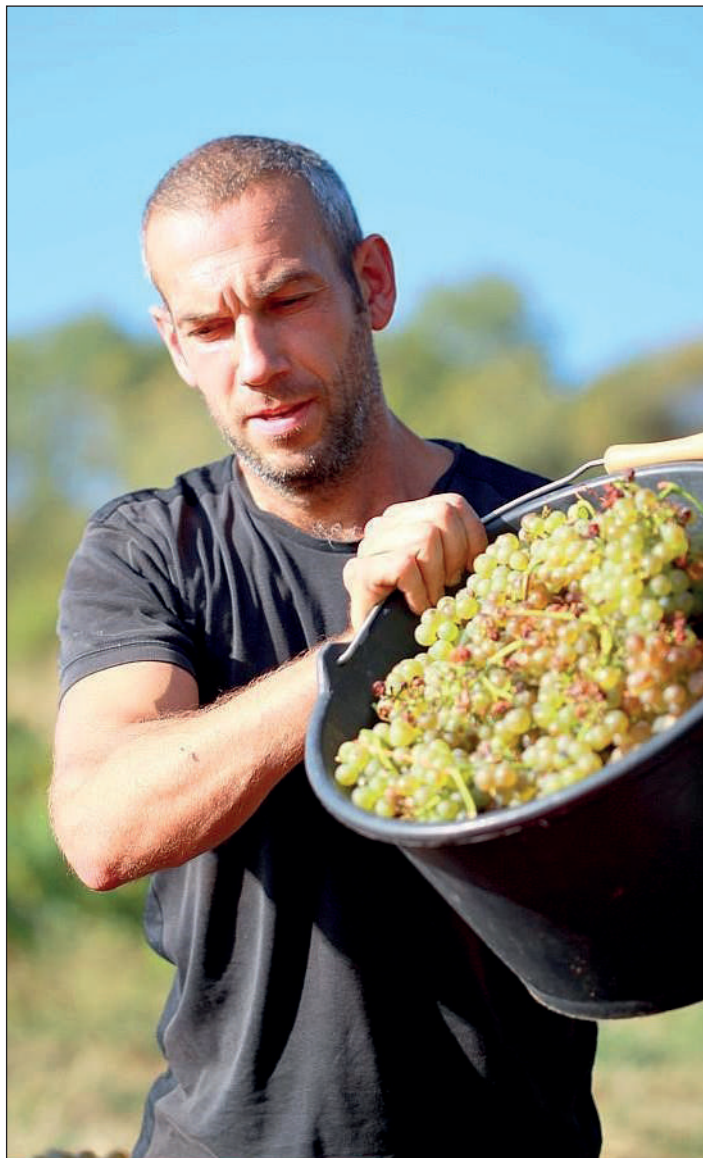
sur Mauves, depuis 2018. Cyril Courvoisier est certifié bio. Il produit du Cornas, du Saint-Joseph, du Saint-Péray (en 50 % Marsanne et 50 % Roussanne) et également du vin de France avec de vieux cépages autochtones, Grenache et Dureza. Le tout pour une production de 6 000 à 8 000 bouteilles qui devrait aller crescendo.

Concernant les Cornas, deux cuvées terroir sont proposées. La première, la cuvée Chaillot, forme un vin avec de beaux accords tanniques (38 € la bouteille). «Grâce à l'exposition Nord Est, on conserve un équilibre qui tend vers la fraîcheur». La cuvée Les côtes est obtenue avec des vignes plantées un peu plus en hauteur, sur un sol davantage granitique. Elle permet une belle expression de la Syrah, tout en élégance (44 € la bouteille).

Cyril Courvoisier propose deux cuvées en Saint-Péray dont la cuvée Rochette où fraîcheur et minéralité cheminent de concert (24 € la bouteille). Dans un an, à l'automne 2023, sortira la seconde cuvée de Saint-Péray, Les putiers.

Le viticulteur se fixe comme objectif de ne plus du tout traiter ses vignes ni d'employer de fertilisants exogènes: «C'est peut-être une utopie mais je pense que c'est accessible».

S. V.



Le viticulteur Cyril Courvoisier vinifie des cuvées de Cornas, Saint-Joseph et Saint-Péray, le tout en bio.

→ Domaine Cyril Courvoisier
22 chemin des Eglantiers, 07130 Cornas,
contact@domainecyrilcourvoisier.fr - réseaux sociaux et www.domainecyrilcourvoisier.fr



L'enherbement entre les parcelles est conservé afin de limiter l'évaporation de l'eau. «On casse le côté monoculture en favorisant la biodiversité» indique le viticulteur Cyril Courvoisier.

DOMAINE
des
Louis

JULIEN DREVEYTON
06 34 43 39 20
julien.dreveton@domainedeslouis.fr

DÉGUSTATION AU DOMAINE
sur rendez-vous

580 Chemin Champs Ratières
26600 Chanas-Curson
www.domainedeslouis.fr

Domaine Les Asseyras / 26-TULETTE

Etienne Blanc, la tradition en héritage

Etienne Blanc, quatrième génération, a repris le flambeau du domaine familial depuis quelques années déjà et ne cesse d'innover avec à venir un pétillant naturel.

Le domaine a subi les aléas climatiques depuis quelques années : le gel, la sécheresse et maintenant la pénurie de verre et l'augmentation des prix de la matière sèche telles que les capsules, le carton qui sont nécessaires pour le conditionnement du vin. Le gel lui a fait perdre 35 % de sa production principalement sur le secteur de Valréas.

Pour mieux se couvrir face aux aléas, le Domaine des Asseyras possède des vignes dans plusieurs secteurs géographiques voisins de Valréas et sur Tulette et il produit de plus en plus de vin nature sans souffre et sans levure. Depuis 2019, le domaine est certifié Haute valeur environnementale.

Etienne Blanc fait du parcelaire et souhaite séparer encore plus avec des vinifications plus précises pour tester les cépages



C'est en 2018 qu'Etienne Blanc a repris la gestion du domaine et cultive ses vignes sur plusieurs parcelles de Tulette à Valréas.

et ainsi trouver de nouveaux axes de fonctionnement. Le terroir joue aussi énormément à la résistance de la vigne aux températures. La sortie exceptionnelle de raisin devrait annoncer une bonne année.

Les vins produits et travaillés dans le domaine sont en constante évolution avec de nouvelles gammes pour répondre au mieux au goût des consommateurs. A découvrir, la gamme Reflets "Viognier", "Syrah" et "Marsellan" et les Côtes

du Rhône rouge, blanc, rosé ainsi que "Vieilles vignes" en Côtes-du-Rhône Villages.

C. H.

→ 425 route de valréas,
26790 Tulette
Tél. 04 75 98 30 81
www.domaine-les-asseyras.fr

Les Vignerons de Valléon /

26-SAINT-GERVAIS-SUR-ROUBION

Une vendange de médailles

Médailles d'or, d'argent... aux Jeux Olympiques des vins les Vignerons de Valléon s'imposent sur les podiums. Rouge, blanc, et rosé, les vins sont récompensés à la juste valeur de la qualité du beau terroir drômois. Il faut dire que Valléon, c'est toute une histoire...

Tout a commencé par la création de la cave de La Valdaine en 1949, puis celle de Loriol six ans plus tard, et enfin Saint-Pantaléon-les-vignes en 1960. Après la fusion absorption des caves de Loriol et La Valdaine en 2004, puis en 2012 celles de Saint-Pantaléon et La Valdaine, la marque Les Vignerons de Valléon était née ; nom issu de VALdaine et Saint-PantaLEON. Et le logo ? Un charmant petit oiseau que l'on rencontre non loin des vignobles, le guêpier. C'est dire si Valléon est proche de la nature.

Dans les vignobles, c'est le même souci d'être au plus près d'une belle démarche environ-

nementale. Guillaume Venel, œnologue responsable commercial, précise : «Aujourd'hui 150 ha sont en agriculture biologique, dans trois ans on passera à 220 ha !».

Même si chaleur et sécheresse ont, comme partout, impacté la récolte qui devrait être en baisse, la qualité devrait rester à une belle hauteur. La clientèle des caveaux ne s'y trompe pas. Particuliers locaux, touristes, commerçants et restaurateurs forment l'essentiel des ventes.

Vins de création en Drôme provençale, cuvées spéciales, Réserve, Prestige, Classique, Bio, ou Gourmandise... Les vins Valléon se dégustent avec de nombreux plats, de l'apéritif au dessert, en passant par le gibier.

M.-H. L.

→ Caveau de Saint-Gervais-sur-Roubion
20 Route de Montélimar
26160 Saint-Gervais-sur-Roubion
Tél. 04 75 53 85 13
Pour en savoir plus : www.valleon.fr



Guillaume Venel, œnologue responsable commercial, présente la Cuvée de Montélimar : «C'est un pur Chardonnay créé il y a cinq années. Un vin sec, un peu boisé, et labellisé depuis deux ans Haute valeur environnementale, qui se marie parfaitement avec de nombreux plats, par exemple, la truite aux amandes»

Domaine Autrand / 26 - VINSOBRES

Une histoire, une famille, une passion

Christine Aubert-Autrand et son fils Aurélien sont les propriétaires du Domaine Autrand à Vinsobres, charmant village de la Drôme Provençale depuis 2002. Ils incarnent dorénavant les 3e et 4e générations de vignerons au sein de l'exploitation familiale.

UN NOUVEL ESPACE DE DÉGUSTATION

La très grande majorité du vignoble du Domaine Autrand a été plantée à la suite du gel des oliviers de 1956, année où la famille Autrand a décidé de restructurer son exploitation.

Aujourd'hui, vignerons récoltants sur un domaine de 88 hectares, ils travaillent dans le respect de la pérennité de leur terroir de production au cours des différentes étapes de croissance végétative de leurs vignes. En travaillant en ce sens, ils recherchent également à retranscrire au mieux dans leurs vins les qualités olfactives et gustatives du terroir d'origine pendant les périodes de fermentation des moûts et d'élevage des vins.

Depuis 2019, l'équipe du Domaine Autrand accueille sa clientèle dans son nouvel espace de dégustation vente pour leur faire découvrir les vins de leur production (AOC Vinsobres – Cru des Côtes-Du-Rhône, AOC Côtes-Du-Rhône Villages et AOC Côtes-Du-Rhône: blanc, rosé et rouge). Animés par une passion vigneronne remarquable, ils vous offriront une dégustation commentée de leur gamme de vins d'un bon rapport qualité prix et vous proposent



Christine Aubert-Autrand et son fils Aurélien misent sur l'oenotourisme et le partage de leur passion.

un large choix de suggestions cadeaux.

Quel est le vin phare de votre production ?

Aurélien: Notre domaine étant situé au cœur l'AOC Vinsobres, terroir reconnu en tant que Cru des Côtes du Rhône depuis

2006, nous avons élaboré une gamme de 5 cuvées de cette Appellation d'Origine Contrôlée. L'une d'entre elles, la cuvée «Trésor» symbolise parfaitement bien l'aspect généreux et savoureux du fruit que nous obtenons sur notre terroir tout en révélant des notes d'épices

(poivre) et une belle fraîcheur en finale, caractéristique essentielle de l'AOC Vinsobres. Résultat d'un assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre, les 3 cépages principaux de notre région, cette cuvée «Trésor» se mariera à merveille avec un gigot d'agneau, une omelette aux truffes ou un plateau de fromages affinés.

Quelle est la particularité de votre domaine ?

Aurélien: Nous sommes vignerons récoltants et nous aimons passionnément transmettre notre savoir-faire auprès de notre clientèle au travers d'une dégustation commentée de notre production. À ce titre, nous accueillons nos clients tous les jours de 10h à 19h pour faire découvrir ou redécouvrir nos vins avec pas moins de 12 cuvées que nous produisons.

Nous organisons également des visites de nos chais soit sur rendez-vous pour les groupes soit dans le cadre de nos offres oenotouristiques que nous mettons en place en été.

En outre, nous avons deux rendez-vous majeurs dans l'année: les Portes Ouvertes avec une offre d'alliance mets & vins réalisée par des chefs cuisiniers lors du 2ème week-end de juin et une soirée d'alliance vins & chocolats début décembre à l'approche des fêtes de fin d'année.

J.-M. C.

→ Domaine Autrand
1605 route de Nyons, quartier Les Ratières, 26110 Vinsobres
04.75.26.57.05
E-mail : contact@domaineautrand.fr
www.domaineautrand.fr



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

RICHERENCHES
«ENCLAVE DES PAPES»





MFR / CFA - ALTERNANCE - APPRENTISSAGE

Bac Pro Vigne & Vin
“CGEVV : Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole”
 Par la voie scolaire par Alternance
 Par la voie de l'Apprentissage
 Par le dispositif double compétence via un parcours individualisé

Tél. 04 90 28 00 21 - www.mfr-richerenches.org

Lycée agricole et viticole d'Orange



Salon des Vins

26
novembre
2022
10h-19h

↑
Entrée
Libre

↗
Verre de
dégustation
4,00€

↻
Restauraton
sur place

CLICK &
COLLECT

Ou en Click & Collect
sur
www.eplorange.com
à partir du 15 novembre

f i t

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
 LYCÉE VITICOLE D'ORANGE - 2260 route du Grès - 84100 Orange - Tel 04 90 51 48 00 - Site : www.eplorange.com

Portraits de viticulteurs bio

Des convictions et un savoir-faire



Publireportages



Domaine du Rieu Frais
 Famille Liotaud Jean-Yves
 120 chemin du Rieu Frais
 26110 Sainte-Jalle
04 75 27 31 54
 domaine-du-rieu-frais.com

Le Mas Sylvia
 Sylvia Teste
 A 11 km de Nyons, 640 A
 chemin Le Beau, 26110 Curnier
06 71 66 47 62
 le-mas-sylvia.fr

Clos Volabis Denis Valayer
 2, place de l'Eglise
 84600 Richerenches
04 90 41 79 29
 volabis.fr - réseaux sociaux@
 boutiquevolabis.fr

Domaine de Pierre Laine
 Francis & Pierre-Marc Allègre
 La Font de Mazade
 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche
06 83 85 55 07
 domainelapierre.com et page FB

Domaine du Rieu Frais

Un caveau tout neuf!

Soyez curieux ! Les Baronnies présentent des hommes, des paysages et des vins uniques !



La famille Liotaud vous recevra toujours avec plaisir dans son nouveau caveau spacieux et convivial. Vous y dégusterez des vins 100 % bio.

Plusieurs de ses vins sont récompensés : la Syrah 2021 Médaille d'or au Concours Général Agricole, le Viognier 2021 médaille d'argent au Concours Général Agricole et d'autres cuvées, le Pinot Noir 2021 «Essence terrestre», le sans sulfite ajouté 2021 ou la cuvée "Révélation" 2020.

Caveau ouvert tous les jours : 9h-12h / 14h-18h. Visite du domaine GRATUITE les mardis et vendredis, à 10h et 16h. Fermé le dimanche de mi-octobre à mi-mars.

Clos Volabis Vignerons engagés pour une agriculture durable

L'exploitation est certifiée par Ecofarms pour répondre aux objectifs de l'agriculture durable. Située sur les collines de Visan, Tulette et Vinsobres, la propriété familiale conduite en agriculture biologique depuis 2009 se compose de vignes, truffiers, oliviers et lavande. La diversité des cultures permet de favoriser le développement de la biodiversité ainsi qu'un écosystème des plus vivants.

Mathis, fils cadet de Denis, a rejoint le Clos Volabis et développe la gamme de vins bio en utilisant les techniques de production les plus modernes toujours plus respectueuses de l'environnement.

Cathy, la femme de Denis, a ouvert une boutique du terroir au cœur de Richerenches afin de promouvoir leurs productions ainsi qu'une gamme de produits à la truffe et de spécialités provençales.

Boutique ouverte du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Dégustation des vins et toasts à la truffe le samedi matin lors du marché aux truffes et en saison estivale.



Le Mas Sylvia

Bio, 1ère édition, en Baronnies provençales



Au cœur de l'écrin des Baronnies provençales aux couleurs, reliefs et senteurs uniques, Sylvia et son Mas prennent soin de la nature, de ses ressources et de ses clients... Après des études approfondies et des voyages de découverte de la vigne en Australie, elle réalise son rêve d'enfant : créer son exploitation et élabore avec soin ses premiers millésimes. Cette année est importante, l'exploitation est labellisée AB pour les 7 cuvées : les blancs sont récoltés de nuit pour préserver les arômes, les rouges comme la cuvée Amazone vous surprendront par leur souplesse tannique. La cuvée Egeria, rosé franc et frais, vous fera penser à l'été !

Caveau ouvert tous les jours (sauf le dimanche) toute l'année de 10h à 12h et de 15h à 19h.

Domaine la Pierre-Laine

Bio par nature

Ce domaine familial est transmis de père en fils depuis cinq générations. Le vignoble est travaillé uniquement en Agriculture Biologique et les vins sont vinifiés sans ajout de produits afin de respecter au mieux le goût du fruit.

Vous pourrez y déguster des Côtes-du-Rhône Blanc, Rosé et Rouge ainsi que l'unique Côtes-du-Rhône Villages Ardéchois, le Saint-Andéol.

La propriété étant d'un seul tenant vous découvrirez au bout d'un chemin un véritable écrin, à l'abri des regards, où s'entremêlent vignes, lavandins et oliviers. A venir découvrir !

Caveau ouvert 7/7 de 11h à 12h et de 17h à 19h sauf dimanche après-midi. N'hésitez pas à appeler Pierre-Marc avant au 06 83 85 55 07.



DOMAINE DES ESCARAVAILLES / 84 - ROAIX

Un défi et une belle histoire de famille



Gilles et Laurence Ferran poursuivent cette belle aventure en famille, avec leur fille Madeleine.

En 1953, Jean Louis Ferran, arrière grand-père de Madeleine, tombe amoureux de ce domaine en ruine situé à Rasteau. Il n'y avait rien, pas de vigne, pas d'eau, pas d'électricité. Son patron de l'époque l'a même traité de fou ! Que cela ne tienne pour Jean Louis Ferran, le coup de cœur est là. Il revend sa voiture et achète le domaine. Tout en continuant de travailler comme régisseur d'un grand domaine viticole de la région, il commence l'aventure.

Après quelques années, il se consacre à 100 % à son nouveau domaine aidé par ses deux fils, Daniel et Jean-Pierre. Ensemble ils défrichent, plantent, produisent leurs vins et n'ont jamais souhaité faire partie de la cave coopérative. Une belle

aventure familiale que Gilles (fils de Daniel Ferran) et son épouse Laurence ont continué en 1986 et depuis 2018 leur fille Madeleine a pris part à ce travail familial.

DES VINS ÉLEVÉS DANS LEUR CHAI ENTERRÉ

Le domaine est composé d'une trentaine d'hectares en côte du Rhône appellation Rasteau dont les plus hautes vignes se situent à 350 m d'altitude. Les vins des escaravailles se déclinent en trois couleurs, les blancs, rosés, rouges sans oublier les célèbres vins doux de Rasteau... tradition oblige. Des vignes élevées sur des sols argilo calcaire bien exposés.

En ce qui concerne les rouges, nous trouvons 13 cu-

vées avec chacune sa personnalité. Entre autres "Le Petit Scarabée", "La Ponce rouge", fleuron du domaine et un vin très particulier "Argilla ad Argillam" vin d'exception provenant de parcelles situées à 340 m d'altitude, exposées au sud et élevées dans des amphores durant 9 mois.

Pour les blancs, l'amateur retrouvera le Petit Scarabée, la Ponce blanc, mais également la Galopine à la robe jaune clair et reflets d'or.

Les rosés quant à eux se déclinent en trois cuvées dont les Antimagnes rosés à la robe rose pâle aux reflets argentés.

Les vins sont vinifiés et élevés dans leur chai enterré, ceci afin de mieux réguler la température et l'humidité. Leurs ven-

danges sont pour l'essentiel, manuelles et la mise en bouteilles s'effectue au domaine.

Des vins que vous trouverez dans les plus grands restaurants de la région mais également au caveau et à l'exportation (Angleterre, Belgique et Japon). Certes le caveau ne se trouve pas au bord d'une route mais leurs vins valent largement le détour sans oublier leur caveau "éphémère" ouvert d'avril en septembre à l'entrée de Vaison-la-Romaine.

F. C.

→ domaine des Escaravailles
111 Combe de l'Éoune 84110 Rasteau
Tél. : 04 90 46 14 20
Accès par le village de Roaix
Caveau ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9 h à 12h et de 14h à 18h, la samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

La Tribune
Administration Rédaction : 33 av. du Général de Gaulle 26200 Montélimar
Tél. 04 75 00 84 00
Publicité locale et régionale, 04 75 00 84 17
Cogérants : Christophe Victor, Patrick Gouit
Directeur de la publication : Patrick Gouit
Commission paritaire n°0125 C 85876

Couverture : 100% PEFC, Eutrophisation : 0.019 kg/T.
Taux de fibres recyclées : 0 % - Origine Belgique
Intérieur : 100% PEFC, Eutrophisation : 0.017 kg/T.
Taux de fibres recyclées : 0 % - Origine Allemagne
Le papier est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

Abonnez-vous
5 éditions

- Edition Ardèche
- Edition Montélimar
- Edition Tricastin
- Edition Nyons, Vaison, Valréas
- Edition Tournon-Tain (JT)

NOVEMBRE 2022

certifié conforme aux exemplaires distribués
Impression EST-IMPRIMERIE (France)

10-31-1601

Rédaction : 17 rue Thiers 07300 Tournon
Tél. 04 75 08 39 31
Publicité locale et régionale : 06 26 60 17 23
Cogérants : Christophe Victor, Patrick Gouit
Directeur de la publication : Patrick Gouit
Commission paritaire n°1023 C 81507

«Mettons du bon sens dans nos assiettes»

ALIMENTATION L'Élysée à Tain-l'Hermitage

Électre DRIVE FÊTE SES 10 ANS

Leclerc

VERSION NUMÉRIQUE
à partir de **28 €**
Achat au numéro **1,09 €**
Renseignements 04 75 00 84 04 et www.e-tribune.fr

VERSION PAPIER
à partir de **44,20 €**
Tous les jeudis dans votre boîte au lettres

AOC
Grignan-les-Adhémar
 VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Le goût de l'instant

Au cœur de la Drôme Provençale, le vignoble de l'AOC Grignan-les-Adhémar cultive une heureuse tempérance, combinant douceur de vivre et respect des plaisirs simples, comme celui d'être ensemble autour d'une belle table. Ses vins ont la grâce de ces instants pendant lequel le temps s'égrène différemment.
#LesTablesDeGoût by Auguste et Cocotte



Le Café des Vignerons

cafedesvignerons.com

A Grignan, le Café des Vignerons, ouvert tous les jours, permet de découvrir les Vins Grignan-les-Adhémar au prix producteur et de déguster des assiettes griffées « Clair de Plume »

Place du Jeu de Ballon - GRIGNAN - 04 75 46 94 36

Maison de la Truffe et du Tricastin



Expo, ateliers
 Caveau de dégustation de l'AOP
 Grignan-les-Adhémar



Maison de la Truffe et du Tricastin
 Rue de la République - 26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX

DOMAINE ANDRÉ AUBERT
 75 rte des Chênes Verts RN7
 26290 DONZÈRE

CHÂTEAU LA CROIX CHABRIÈRE
 Rte de st Restitut
 84500 BOLLÈNE

DOMAINE ALMORIC
 3 Rte de Montélimar
 26780 ALLAN

DOMAINE BONETTO-FABROL
 Philippe FABROL Les Jaffagnards
 26700 LA GARDE-ADHÉMAR

CHÂTEAU BIZARD
 460 Chemin de Bizard
 26780 ALLAN

DOMAINE DE GRANGENEUVE
 1200 Route des Esplanes
 26230 ROUSSAS

DOMAINE DE MONTINE
 La Grande Tuilière
 26230 GRIGNAN

DOMAINES DU BRECHON
 Earl Dumarcher
 26700 GRAS

VIGNOBLES BARON D'ESCALIN
 980 route des charettes
 26290 LES GRANGES-GONTARDES

DOMAINE LA ROUGE JOUVENCE
 180 Le Grand Bosquet
 26790 LA BAUME-DE-TRANSIT

DOMAINE RAVEL
 Quartier Ravel
 84600 VALRÉAS

DOMAINE ROZEL
 202 Route de Montélimar
 26230 VALAURIE

DOMAINE SAINT GUÉRY
 796 route de Bouchet
 26790 LA BAUME-DE-TRANSIT

DOMAINE SAINT LUC
 132 ch. des Etangs Rte de Suze
 26790 LA BAUME-DE-TRANSIT

DOMAINE LA PETITE VERDIÈRE
 1250 Chemin de la Bastide
 84820 VISAN

DOMAINE GUITON FÉLIX
 84 route de Grignan
 26230 CHAMARET

DOMAINE DU SERRE DES VIGNES
 555 chemin de la Vierge
 26770 ROCHE-SAINT-SECRET

LE DOME PAR CLEMENTINE
 5 montée Combe d'Elyssas
 26290 LES GRANGES-GONTARDES

DOMAINE MAZURD
 Route d'Orange
 26790 TULETTE

DOMAINE DE NANS
 256 Ch. de Verra Quartier les Brettes
 26790 LA BAUME-DE-TRANSIT

DOMAINE LA BARTAVELLE
 A335 chemin de la Martinelle
 26230 CHANTEMERLE-LES-GRIGNAN

DOMAINE DES CAMINOTTES
 455 B Ch. de Fonts
 26770 ROCHE-SAINT-SECRET

DOMAINE FERROTIN
 Chemin de Roche
 26780 CHÂTEAUNEUF-DU-RHÔNE

CHÂTEAU LA ROBINE
 1400 route de Bollène
 26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX

DOMAINE VAL DE BERRE
 365 chemin du Moulin
 26230 CHANTEMERLE-LES-GRIGNAN

DOMAINE TERRES D'EMOTIONS
 100 chemin de la Granjeonne
 26790 LA BAUME-DE-TRANSIT

DOMAINE GRIS DES BAURIES
 8 Av. Berthe et Louis Gras
 26770 TAULIGNAN

DOMAINE DU CHARDON BLEU
 140 rte de Nyons
 26770 ROCHE-SAINT-SECRET

CAVE COOPÉRATIVE
 1 route de Nyons
 26770 ST-PANTALÉON-LES-VIGNES

SCA LES VIGNERONS RÉUNIS
 541 route de Valréas
 84290 STE-CÉCILE-LES-VIGNES

CAVE COOPÉRATIVE
 Route de Bollène
 26790 ROCHEGUDE

CELLIER DES TEMPLIERS
 233 route de Valréas
 84600 RICHERENCHES

COSTEBELLE
 386 avenue de Provence
 26790 TULETTE

LA SUZIENNE
 890 avenue des Côtes du Rhône
 26790 SUZE-LA-ROUSSE

LA VINSOBRASSE
 Qt Reynarde RD 94
 26110 VINSOBRES

- L A
D R O
M E -

VINSOBRAISE

l'Art du Vin

CRU VINSOBRES
CÔTES DU RHÔNE
VIN DE PAYS

Boutique ouverte tous les jours 9h 12h - 14h 18h

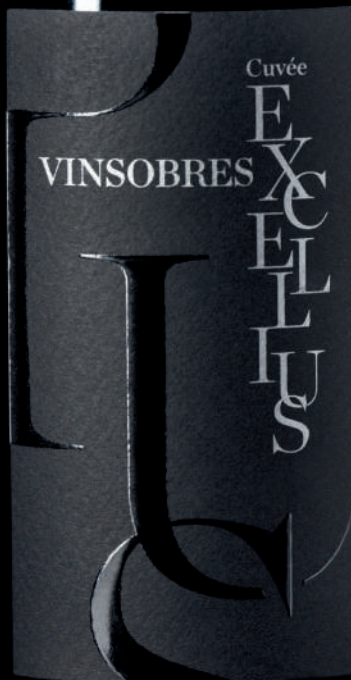
1200 route de la cave - 26110 Vinsobres

Fermeture 1er janvier et 25 décembre.

Tél : 04 75 27 01 20 | Email : infos@la-vinsobraise.com

 [cave.lavinsobraise](https://www.facebook.com/cave.lavinsobraise)  [cavelavinsobraise](https://www.instagram.com/cavelavinsobraise)

Création : kalligram.fr



www.la-vinsobraise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.