

# Les Wineries du Rhône

**Caves Carod**



PORTRAIT —

## SE RAPPELER D'OÙ L'ON VIENT

Les Caves Carod veulent réveiller la curiosité des consommateurs avertis pour la Clairette de Die et sa méthode ancestrale en créant un pétillant naturel.

Ayant fui l'Espagne en guerre, la famille Carod s'installe en vallée de la Drôme. Amade Carod rencontre Paul Barnier, devient son gendre. Tous deux travaillent la vigne, et l'idée de fonder un domaine pour vinifier et commercialiser leurs bouteilles aboutit. Par la suite, Amade est rejoint par ses fils Alain et Marcel, puis par Guy et Eric. Ainsi, sur les cinq frères que compte la famille, quatre travaillent à la cave. A force de se retrousser les manches, Caves Carod devient la première structure de la vallée de la Drôme à faire équilibre à l'omniprésence de la Cave coopérative de Die. Quand les deux aînés prennent leur retraite, en 2008, les Caves Carod sont vendues aux Grands Chais de France. Fidèle à sa méthode, les Grands Chais de France ne changent pas les équipes en place. Elles sont l'histoire de la maison, portent son savoir-faire et garantissent la transition: Guy a pris sa retraite récemment et Eric soigne encore ses vignes.

### Ancestralement unique

La Clairette de Die est la plus vieille bulle d'appellation au monde, en appellation d'origine contrôlée depuis 1942. Sa méthode est antérieure au champagne. Pliny l'Ancien en parle. Une tribu gauloise locale, Les Voconces, faisait fermenter des raisins à basse température et buvait un vin pas totalement fini, légèrement pétillant.

L'histoire raconte que, face à une avancée ennemie, des jarres furent oubliées dans les eaux froides de la Drôme. Redécouvertes au printemps, les vigneronnes s'aperçurent que le vin était pétillant et avait gardé le goût du fruit au moment des vendanges. Les bases de la méthode ancestrale, qui repose sur le froid, sont posées. Elle sera reproduite pendant des siècles, jusqu'à ce que l'on maîtrise les techniques de refroidissement dans les années 70/80 avec, en particulier, les cuves thermo régulées.

### Lenteur et précision

« La clairette est un produit populaire et on ne perçoit pas la technique qu'il y a derrière », affirme Arnaud Van Der Voorde, Directeur technique et industriel des Caves Carod. « La méthode ancestrale est très précise. Il faut tout le temps observer et goûter. Nous nous embêtons à faire fermenter les jus très lentement, en température négative, alors que les techniques courantes de vinification permettraient d'aller plus vite. Mais cette lenteur de fermentation fait partie du cahier des charges. Normalement, un vin est fermenté entre 7 et 10 jours. Pour la clairette, on va mettre de 2 à 6 mois pour fermenter la moitié des sucres ! ». À mi-fermentation, le jus est filtré puis mis en bouteille. La fermentation reprend dans la bouteille: c'est la prise de mousse. Quand elle est terminée, en méthode ancestrale, il reste un sucre résiduel qui était présent dès le départ dans le raisin. D'où une teneur en alcool assez légère et un fondu inégalable des sucres dans le vin grâce au temps. Il n'y a que des levures naturelles, aucun ajout, aucun apport. Influence des montagnes, cépages de l'appellation: clairette et muscat, ensoleillement, nature des sols: c'est la parfaite alchimie de l'ensemble qui donne un résultat si simple et si complexe.

### Pétillant naturel

Même si la clairette est appréciée pour son faible taux d'alcool, son fruité, sa fraîcheur et sa naturalité, particulièrement à l'export, elle n'a pas pour autant bonne image. Une excellente

Arnaud Vandervoorde



Maison créée dans les années 40  
20 salariés  
CA 2021: 6 m€  
dont export: 20 %



## « La Clairette de Die est l'aboutissement naturel de l'intérêt pour les Pet Nat »

notoriété, ça oui: c'est l'effervescent le plus connu après le champagne, mais au passage à l'acte, on lui préfère un cava ou un prosecco, plus dans l'air du temps. « Nous réfléchissons beaucoup sur cette image avec toute la profession, commente Arnaud. Nous sommes restés trop longtemps sur le savoir-faire sans travailler la faire savoir. Il est temps de se bouger et on se doit de montrer l'exemple même si l'on sait que cela prendra 10 ans. Nous allons nous diversifier en sortant un pétillant naturel qui ne sera pas d'appellation tout en étant issu de nos raisins de l'aire d'appellation. Notre méthode est très ancienne et, en même temps, très actuelle. On ne déforme rien, on laisse faire la nature, on retient le fruité et les arômes avec le froid. Une fois que les gens auront goûté à notre pétillant naturel, ils verront que la suite logique qualitative existe depuis longtemps et que cette suite, c'est la Clairette de Die. Nous allons redonner du sens à l'ancestralité de la clairette ».



**Caves Carod**

**1664 Avenue de la Clairette,  
26340 Vercheny  
[fr.caves-carod.com](http://fr.caves-carod.com)**

**Contact UMVR**

**+33 (0)4 90 27 24 16 / 18  
[presse@umvr.fr](mailto:presse@umvr.fr)  
[www.umvr.fr](http://www.umvr.fr)**