

Les Wineries du Rhône

**Les Vignerons
Ardéchois**



PORTRAIT —

OÙ S'ARRÊTERA L'ARDÈCHE ?

Les Vignerons Ardéchois démontrent qu'il va falloir de plus en plus compter avec l'Ardèche et ses IGP pour proposer de « grands vins ».

« Depuis 50 ans, les Ardéchois ont replanté les plus grands cépages français en fonction des sols et des terroirs. Et aujourd'hui, même si nous ne disposons pas des mêmes moyens ni de la même notoriété que les Bourguignons, les gens du Rhône ou de la Loire, on arrive à faire des vins de très belle facture. Ce sont des terroirs qui ont une vraie richesse. Dans les dégustations à l'aveugle, certaines cuvées peuvent rivaliser avec les meilleures ». Une preuve parmi d'autres : lors d'une dégustation à l'aveugle de vigniers organisée par le magazine Vinum en Suisse, c'est un vin ardéchois qui a obtenu la meilleure note avec un Condrieu, devant de très nombreux vins du monde entier.

Segmentation de l'offre

Passé par le Beaujolais, Chablis, l'Alsace ou Sancerre, Philippe Dry est Directeur général des Vignerons Ardéchois. Ce groupement coopératif représente près d'un millier de familles de vignerons et 85% des vins ardéchois. Un poids qui s'explique par la forte solidarité des Ardéchois et un grand sentiment d'appartenance. Avec de beaux terroirs et des cépages plantés aux bons endroits, on peut avoir de beaux raisins. Mais de là à faire des bons vins, il y a un pas. Comme en cuisine, il faut aussi le bon matériel et le bon chef pour assembler les bons ingrédients. « Notre métier, explique Philippe, c'est aussi de la segmentation et de

l'organisation. Nous allons de toutes petites cuvées de 5 à 10 000 bouteilles d'un seul cépage issu d'un seul terroir à de grands assemblages qui peuvent être livrés en grande surface. Nous fonctionnons comme une « gare de triage » qui a la chance de travailler avec 14 caves qui mettent en valeur leurs terroirs et élaborent des cuvées en respectant le cahier des charges de l'Union des Vignerons ».

Fraîcheur et prix

Les vins ardéchois bénéficient d'un atout : la fraîcheur. Les vallées sont encaissées et les nuits sont fraîches. Cela permet de produire des vins qui ont de l'acidité et de la minéralité, sur les blancs et les rouges. Des vins plus frais avec un potentiel de garde. Autre caractéristique : leurs prix. Une grosse partie de l'offre se situe entre 5 et 10€ prix public. Cet argument explique que les vins du groupement soient proposés chez plus de 2 000 cavistes en France qui considèrent l'Ardèche comme « la bonne affaire ». Pour tenir ce niveau, le groupement travaille en direct avec tous ses clients en France et dans 40 pays à l'export. Il assure tout, du conditionnement à l'expédition en passant par la facturation, le marketing et le commerce. Résultat : sur un vin vendu 10€, 2/3 de la valeur revient au vigneron.

Terra Noé

Un lieu emblématique résume à lui seul l'ADN du groupement : travailler au plus près de la nature et s'appuyer sur la solidarité. Ce lieu, c'est le domaine Terra Noé, acheté en 2018 par le biais du « crowdfunding ». Une société participative a été créée et 800 sociétaires ont acquis plus de 2 millions d'euros de parts. Cet argent a servi à acheter le domaine, mais aussi d'autres vignes, plus de 60 Ha, afin d'installer de jeunes vignerons. Pour la partie environnementale, les 25 Ha du domaine sont entièrement cultivés en bio. « Nous nous sommes aperçus qu'une vigne conduite en bio est plus résiliante aux événements climatiques, observe Philippe. Alors que les écarts de production dus à la sécheresse ont été en moyenne du simple au double,

Philippe Dry



Coopérative créée en 1967
90 salariés
CA 2021 : 52 m€
dont export : 20 %



« La solidarité est un point d'ancrage important de l'Ardèche »

sur Terra Noé, les récoltes sont restées quasiment les mêmes ». Terra Noé est un refuge géré par la Ligue de Protection des Oiseaux. Situé au pied de Rochecolombe, le site, assez magique, offre de magnifiques vues sur les Cévennes.

Vitrine

De gros investissements ont été faits pour disposer d'un outil capable d'élaborer de grands vins. Le nombre de cuves permet de travailler sur mesure chaque terroir et chaque cépage. Tout fonctionne en gravité afin d'éviter les manipulations, dans un respect total du raisin. Cela permet d'éviter les phases de pompage qui dégradent la nature du fruit et des jus. Limiter les interventions pour rester au plus près du goût que l'on a quand on croque un raisin. « Nous nous sommes donnés les moyens d'élaborer les meilleurs vins possibles, assure Philippe. Comme nous sommes sur un très beau terroir, à deux pas de la Vallée du Rhône, nous voulons apporter une alternative crédible à nos illustres voisins ».



Les Vignerons Ardéchois

107 avenue du Vallon, 07120 Ruoms

www.vignerons-ardechois.com

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18

presse@umvr.fr

www.umvr.fr