



DE SAINT-JOSEPH À SAINT-PÉRAY

Le pays du goût

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. » Le célèbre aphorisme de Brillat-Savarin vaut pour les hommes comme pour les territoires. Autour de Tain-l'Hermitage et de Tournon-sur-Rhône, voisins de fleuve entre Drôme et Ardèche, se tient un pays du goût retrouvé. Une invitation à passer à table autour de vins et de saveurs du terroir.

RÉCIT **PHILIPPE VOUILLON** PHOTOS **PIERRE WITT**

Le vignoble de l'Hermitage s'étend sur trois communes de la Drôme : Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage. Ici, à Tain-l'Hermitage.

Cette colline de l'Hermitage en impose.

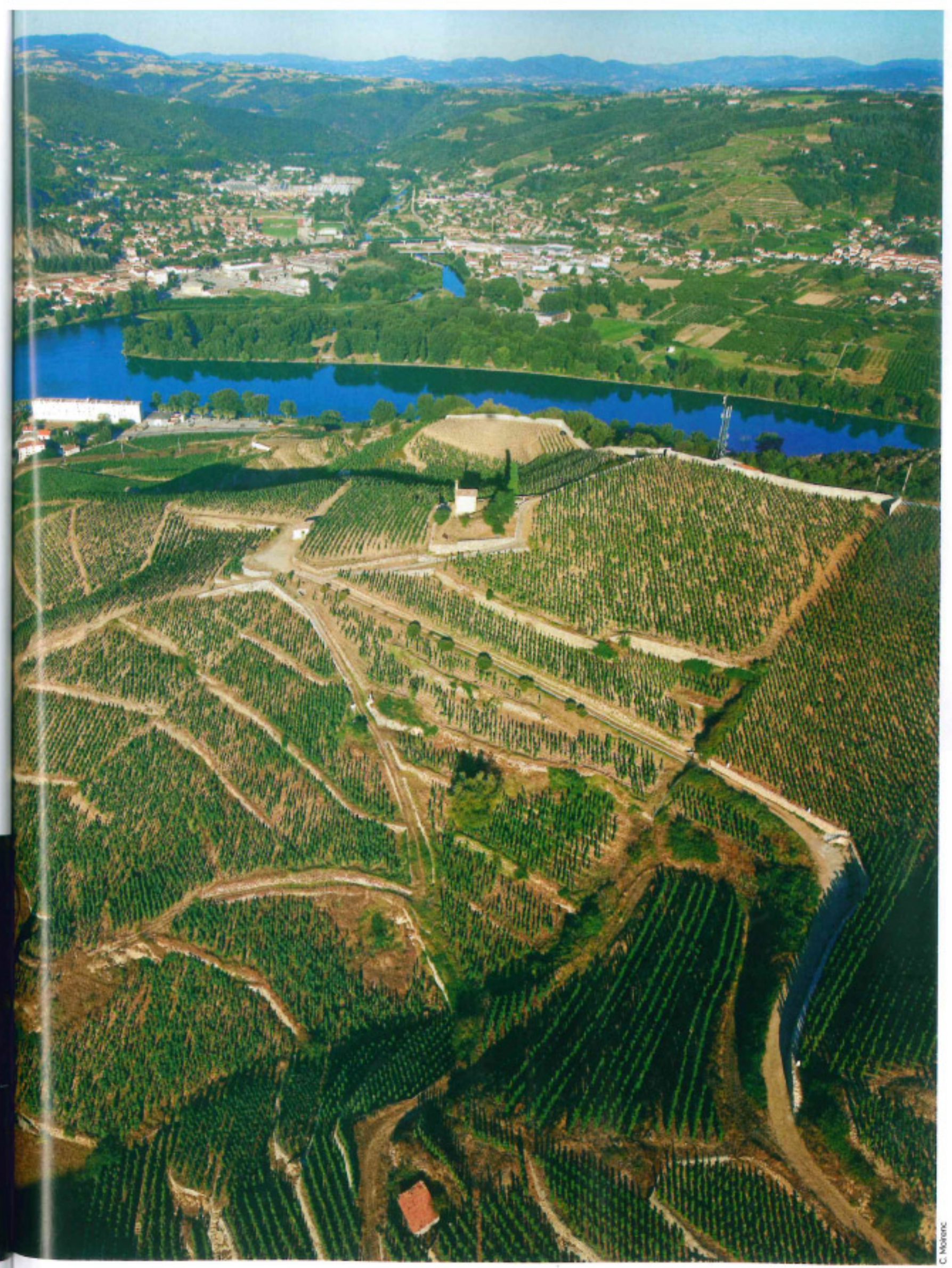
D'où que vienne le regard, nord ou midi, que vous ayez choisi la nationale 7 ou sa jumelle ardéchoise la D86, elle domine, puissante, indestructible. Il y a plus de cinq millions d'années, le Rhône s'est encaissé là, creusant un défilé étroit. Voilà une île granitique du Massif central dans le couloir rhodanien. Et sur quelques centaines de mètres, des terres calcaires, siliceuses, des sols de ravinement, des terrains argileux... Une curiosité géologique. La colline en impose aussi par ses vins nés d'une poignée de ceps: 130 hectares de vigne parmi les 70000 hectares de la Vallée du Rhône. Le fameux Hermitage «La Chapelle» 1961 s'enorgueillit d'avoir été classé parmi les dix plus grands vins du XX^e siècle. L'endroit était donc rêvé pour s'interroger sur le goût du vin avant de franchir le pont

entre Tain et Tournon et de se laisser porter par le mistral vers les appellations de la rive droite: Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray. «*Quand on voit un terroir, on comprend le vin*», explique d'entrée de jeu Fabien Louis, sommelier et caviste installé au bas de la colline. Et c'est à pied qu'il faut le «voir» ce terroir. Galets roulés, sable, puis granit...

Aux racines du goût

Le bruit de nos pas nous renseigne sur la géologie. Au lieu-dit Les Bessards, après quelques minutes de marche, ça crisse. Le granit règne en maître. «*Il faudrait pouvoir croquer le raisin pour se rendre compte des différences de goût selon les sols; des peaux plus ou moins dures, des baies plus ou moins juteuses*. Ce sont les pépins qui permettent aux vignerons de juger de la bonne maturité du raisin avant la vendange.» Pour simplifier et pour un même cépage: sur les galets, ronds et lisses, les vins seront plus

«Il faudrait pouvoir croquer le raisin pour se rendre compte des différences de goût selon les sols.»



Dans les parcelles les plus abruptes, le travail de la vigne doit être effectué à la force des bras.



«Les viticulteurs d'ici ont une conscience du *«beau fruit»* et une fierté de leurs paysages.»

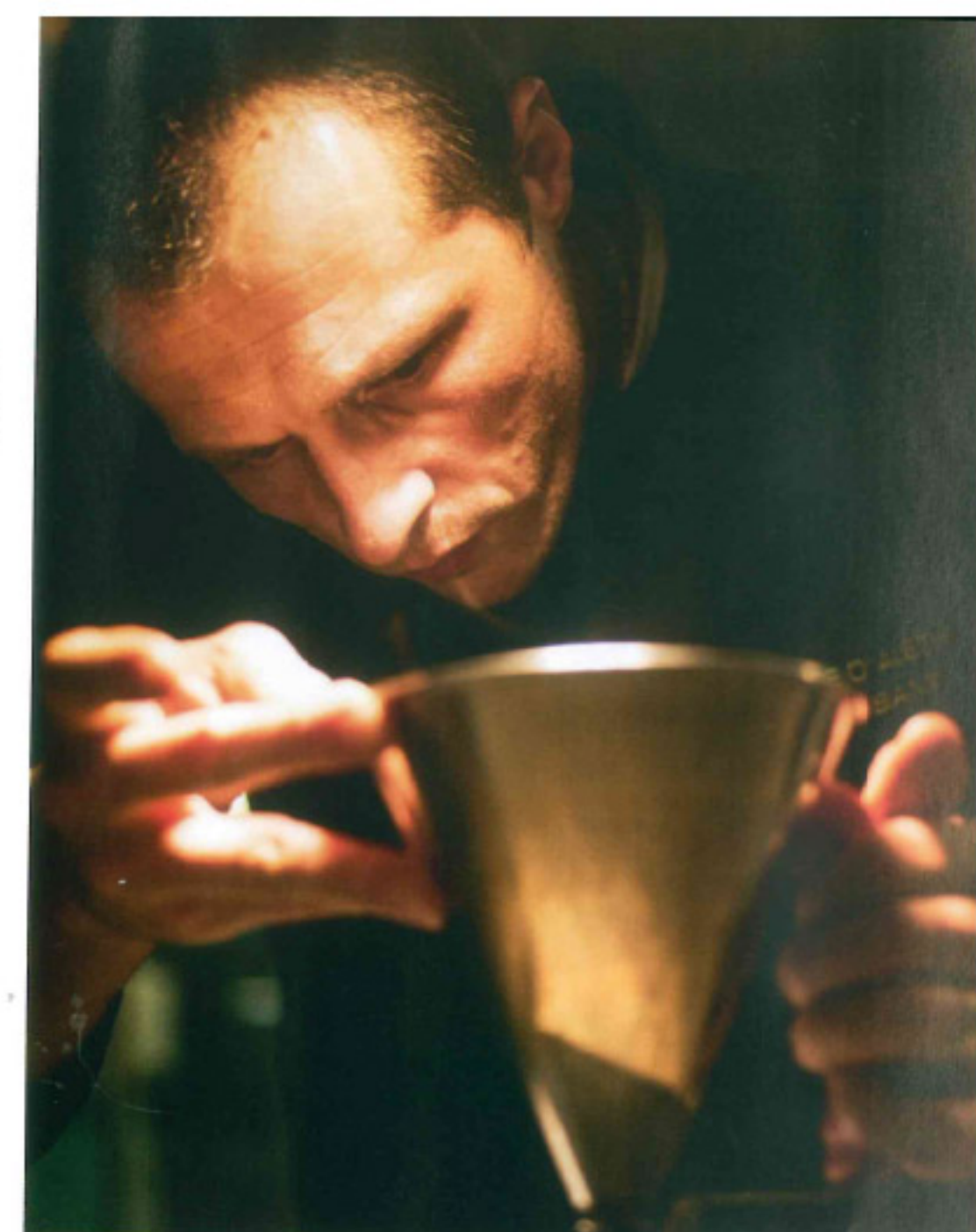
☛ souples; sur le granit, dur et anguleux, les vins plus tanniques. Ici, la syrah fait les rouges. Sur la rive d'en face, mêmes terrasses, même roche mère, même syrah, mais d'autres vins: les saint-joseph. Le terroir est une alchimie du sol, du climat et des techniques de culture. Toujours en montant vers la chapelle coiffant la colline, nous croisons des ouvriers de la maison M. Chapoutier. Certains restaurent des murs en pierre, d'autres travaillent le sol. Les pentes sont telles que le cheval de trait qui a repris du service serait à la peine. Alors c'est l'homme qui s'y colle, au piochon ou arc-bouté sur le soc d'une petite charrue tirée par un treuil. C'en est fini des herbicides depuis que Michel Chapoutier a pris



Le «sol vivant» de la Maison M. Chapoutier.

le virage de la biodynamie pour laisser s'exprimer le sol. Albéric Mazoyer, l'associé d'Alain Voge à Cornas, en parle avec passion: «Un sol, ce n'est pas du minéral, c'est de la microbiologie, des bactéries, des champignons, des liens entre humus et argile. Ce sont d'abord les micro-organismes qui différencient nos terroirs d'AOC. Et pour que ça fonctionne, il faut un sol vivant.» La Cave de Tain aussi a franchi le pas de l'agriculture biologique, sur ses vignes en propriété. Pour faire sans la chimie de synthèse dans ces terrasses impossibles à mécaniser, il faut des bras. Par chance, la région dispose d'ouvriers agricoles qualifiés. «Je n'avais jamais vu un tel niveau d'excellence technique dans la conduite de la vigne ailleurs en France. C'est grâce à l'arboriculture. Pendant des décennies, quand la culture des fruits était plus rentable que la vigne, c'est aussi elle qui a financé l'entretien des murs. Les viticulteurs d'ici ont une conscience du *«beau fruit»* et une fierté

Olivier Samin, chef cuisinier à l'œuvre dans le restaurant gastronomique Le Carré d'Alethius, à Charmes-sur-Rhône.



de leurs paysages», explique Xavier Gomart, directeur de la coopérative. Ainsi va l'économie agricole locale au fil de l'histoire, tantôt côté fruit, tantôt côté vin. Et même si les agriculteurs n'ont pas tous misé sur la typicité, les terroirs et les bons produits sont là: abricots, jus de fruits, picodons, pigeons et pintadeaux, truffes... Sans oublier les élégantes eaux minérales d'Ardèche. Ce n'est pas Olivier Samin qui vous dira le contraire.

Crus, assemblages et accords

Ce jeune chef étoilé, ancien second d'Anne-Sophie Pic à Valence, a franchi le Rhône pour poser ses fourneaux à Charmes-sur-Rhône, au Carré d'Alethius. «Je voulais rester dans la région, sous ce climat, et sublimer des produits merveilleux comme les truffes et les châtaignes d'Ardèche ou tout simplement les œufs fermiers.» Ce soir-là, ils étaient au menu: «œuf de poule mollet de M. Fayat, gambas et encornets marinés et snackés, velouté de poireau au curry noir et zestes d'orange». Instinctives ou réfléchies, nées d'un souvenir ancien ou d'une idée abstraite, les créations culinaires d'Olivier Samin font voyager: en Orient avec du sésame sur une canette; en Bretagne avec un bar vif et iodé dans sa spirale d'algue. Chaque plat compose sa partition, rythmée par un enchaînement de goûts et de textures.

Nicolas Loppin, le sommelier, conseille à table: «La gastronomie sans les vins, c'est bancal.» Il avance ses coups de cœur ou propose des classiques. Il n'y a pas un vigneron de la vallée du Rhône présent à la carte qu'il n'ait rencontré. «J'ai appris mon métier avec eux, sur le terrain et dans les chais et je les suis millésime après millésime.» Nicolas et Olivier ont progressé ensemble et la carte s'est étoffée depuis l'ouverture du restaurant en 2010. Les accords mets et vins sont affaire de duo. «Pour trouver le



Une cuisine de saison, inventive et délicate...



... mise en valeur par les choix avisés de Nicolas Loppin, le sommelier du restaurant.



L'orientation plein sud du vignoble de Cornas, ainsi que sa disposition en amphithéâtre qui protège la vigne des vents froids, lui assurent une maturité précoce.



«*bon mariage, on choisit ce qui "fait" le plat, telle sauce ou tel ingrédient.*» Sans le savoir-faire des hommes, le terroir ne serait rien. C'est vrai pour la cuisine, ça l'est aussi pour les vinifications. Vignerons et négociants s'attachent de plus en plus à faire des sélections parcellaires, à vinifier séparément telle ou telle vendange si elle le mérite. «*On cherche à proposer une diversité de cuves à l'œnologue pour qu'il compose le vin imaginé, tout en restant dans la typicité de l'appellation. C'est comme si on donnait au peintre une plus large palette de couleurs*», précise Daniel Brissot, responsable des vignobles à la Cave de Tain. Il est une autre maison tainoise qui s'y connaît en terroir et en assemblage: Valrhona, chocolatier des grands chefs et pâtisseries du monde entier. «*Comme dans le vin, il y a des chocolats d'assemblage, mais aussi des "purs origine" dont les fèves viennent d'un pays ou d'une région particulière, et des "purs plantation" nés sur une exploitation*», détaille Franck Vidal, directeur de la Cité du chocolat, temple des saveurs et des arômes. On y suit les neuf étapes de fabrication du chocolat. Chacune apportera sa touche à l'équilibre gustatif: la fermentation des fèves pour faire naître les précurseurs d'arômes, la torréfaction qui affirme



«*Comme dans le vin, il y a des chocolats d'assemblage, mais aussi des "purs origine".*»

le caractère du chocolat, puis le long brassage final –le conchage–, jusqu'à 3 jours à 80°C. Restait à évoquer les mariages autour du vin. Ce seront ceux imaginés pour une soirée par Marie-Josée Faure, guide œnologique, et Luce Lafaye de Micheaux, responsable des animations chez Valrhona. Le couple syrah-chocolat noir est bien sûr une évidence pour révéler toute la complexité des épices, mais les accords entre un crozes-hermitage blanc, vieilles vignes de roussanne et de marsanne, et un chocolat au lait expriment des subtilités inattendues.

Défenseurs du «bien-manger»

Marie-Josée Faure rappelait lors de cette dégustation pleine d'éclats de rire que le sujet est d'abord une affaire d'amusement et de plaisir. Trop sérieux s'abstenir. La dégustation conjugue un temps suspendu, vécu dans sa bulle autour de nos sensations et un moment de partage joyeux. L'anti fast-food! La même ambiance flottait à l'auberge Monnet, sur les bords d'un bras du Rhône aménagé. Éric Seignovert, 

Ci-dessus à gauche, la cité du chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage, véritable temple du chocolat.

À droite, dégustation dans la cave coopérative viticole de Tain en compagnie de Daniel Brissot, responsable vignoble.

Rémy Nodin,
vigneron au Caveau
La Beylesse,
à Saint-Péray.



«L'ADN de notre territoire,
c'est la gourmandise...
Des vins, de belles tables, des
"petits grands producteurs"...»



Éric et Catherine
Seignovet, de
l'Auberge Monnet.

les mains habilement chargées de bouteilles, passait de table en table proposer des vins au verre. «Je suis fils d'un paysan-vigneron de Saint-Jean-de-Muzols, de la génération de l'agriculture sacrifiée, bien heureux de voir des jeunes repartir à la conquête de coteaux abandonnés ou produire de bons cochons, du miel ou des légumes.» Acquiescement de la tête autour de la table, fourchette à la main et bouche pleine. Christophe Bonin, directeur de l'office de tourisme Hermitage Tournonnais, était à nos côtés: «L'ADN de notre territoire, c'est la gourmandise. Et le développement de l'œnotourisme autour du label "Vignobles et Découvertes", la direction à suivre. Des vins, de belles tables, des "petits grands producteurs" et aussi ces caquettes de fruits cueillis du jour, vendues au bord de la route.» Dans ces histoires de goût, tout n'est pas qu'affaire de mode et de business plan.

Vous comprenez mieux pourquoi l'Unesco a classé la gastronomie française au patrimoine mondial?

Pratique

Les ruines du château
de Crussol, une forteresse
médiévale du XII^e siècle, sur
la commune de Saint-Péray.



PLUS D'INFOS

Hermitage Tournonnais Tourisme

Deux sites d'accueil (Tain et Tournon) et des propositions œnotouristiques de la destination «D'Hermitage en saint-joseph» labellisée «Vignobles et Découvertes». Tél. 04 75 08 10 23. hermitage-tournonnais-tourisme.com

Rhône Crussol Tourisme

«De Cornas en saint-péray», une destination labellisée «Vignobles et Découvertes». Tél. 04 75 40 46 75. rhone-crussol-tourisme.com

CAVES ET VIGNERONS

Cave de Tain

Élue cave coopérative de l'année 2015 par La Revue du vin de France. Visite guidée des chais de vinification et d'élevage, nouvelle boutique avec deux comptoirs de dégustation (ouverte 7 j/7) et itinéraire pédestre sur la colline de l'Hermitage (appli smartphone: explore-hermitage.mobi). Tél. 04 75 08 91 86. cavedetain.com

M. Chapoutier

Dégustations au caveau et ateliers mensuels (initiation, accord mets et vins)



avec repas sur place à l'école Michel Chapoutier. Splendides gîtes à louer aménagés dans d'anciennes maisons de vigneronnes situées au cœur du vignoble. Tél. 04 75 08 92 61. chapoutier.com

Domaine Alain Vogé

Alain Vogé, dans le village de Cornas depuis 1958, année de reprise de l'exploitation paternelle, fut l'un des artisans de la replantation et de la renaissance des appellations

Cornas et Saint-Péray. Tél. 04 75 40 32 04. alain-voge.com

Rémy Nodin

Jeune vigneron installé sur le domaine autour de la ferme fortifiée de la Beylesse, propriété familiale depuis quatre générations, à Saint-Péray. Production personnelle et activité de caviste. Tél. 04 75 40 35 90. remy-nodin.fr

baladesviticoles.com
Marie-Josée Faure, Les Sens Ciel, à Tournon. Tél. 06 83 08 48 55. vin-et-sens.com

Balade gourmande

À l'initiative de l'office de tourisme, une façon originale d'arpenter les rues et l'histoire de Tournon et de Tain: 2 heures de promenade estivale avec un guide et des anecdotes gourmandes avec dégustation de produits emblématiques de la Drôme et de l'Ardèche. hermitage-tournonnais-tourisme.com

Cité du Chocolat

Depuis 1922, la chocolaterie française Valrhona fournit les meilleurs chefs et artisans. L'idée de la Cité du Chocolat



VISITER

Balades et dégustations

Deux passionnants sommeliers pour découvrir les vins de la région. Chez Fabien Louis: bar à vins (fromages et produits du terroir), cave (400 références) et balade à pied ou à vélo électrique (avec GPS et road-book en version solo). Marie-Josée Faure propose des cours d'initiation, des visites de domaines et des sorties en gyropode. Fabien Louis, Des Terrasses du Rhône au sommelier, à Tain. Tél. 04 75 08 40 55. ausommelier.com

Pratique



L'épicerie fine L'escalé gourmande ardéchoise, à Tournon-sur-Rhône.

Auberge Monnet

Ce couple de locavores, Eric et Catherine Seignover, fous amoureux de la région, signent 7 j/7 une savoureuse cuisine de bistrot, le tout dans l'humour et la bonne humeur. Vaut le détour aussi pour la cave. Le piège à bouchons, et les très bonnes adresses dénichées par Eric. La Roche de Glun, tél. 04 75 84 57 80, aubergemonnet.com

OÙ DORMIR ?

Hôtel de la Villeon

Cette demeure historique du XVIII^e siècle rénovée avec une attention infinie est devenue l'écrin d'un hôtel pour amoureux - 16 chambres, dont 4 suites - où les pièces de collection d'un cabinet de curiosités voisinent avec du mobilier contemporain. Sublimes terrasses à flanc de colline et vues sur le vieux Tournon.



Un charme fou. Tél. 04 75 06 97 50, hoteldejavilleon.com

Domaine de la Croix du Verre

Deux chambres d'hôtes chez Maryline et Olivier Dumaine, vigneron et arboriculteur à Larnage (5 km de Tain). Savoureuses confitures maison à la table du petit déjeuner. Tél. 04 75 07 26 29, la-croix-du-verre.com

SHOPPING

L'escalé gourmande ardéchoise

Dans cette épicerie fine du centre historique de Tournon, une alléchante sélection de produits bio, locaux, labellisés « Goûtez l'Ardèche ». 8, Grande Rue, tél. 04 75 08 24 85

est née en 2006, à la suite de nombreux événements pédagogiques initiés par Valrhona et à l'engouement des professionnels et du public. La Cité ouvre ses portes en 2013. Une invitation à percer la magie du chocolat, produit exotique et mystérieux. Derrière la façade noire et rouge, l'art et le vocabulaire de la dégustation, les saveurs et arômes de grands crus, un voyage dans les plantations de cacaoyers, les secrets de fabrication. Ateliers pratiques, parcours enfants et boutique avec tous les produits de la marque Valrhona. À Tain l'Hermitage, Tél. 04 75 09 27 27, citeduchocolat.com

OÙ MANGER ?

Vineum

Une cuisine de terroir - façon « grand-mère » et mijotée pour leur spécialité de « cocottes » - ponctuée de touches exotiques dans une ambiance bistrot très soignée. Une belle vitrine pour les vins Jaboulet Aîné présentés à la boutique.



Service uniquement à midi. Réservation fortement conseillée. Tél. 04 75 09 26 20, vineum.blogspot.com

Le Carré d'Alethius
Stéphanie Samin pour l'hôtel, et Olivier, son mari, en cuisine, donnent vie à une maison digne des plus grands noms de la gastronomie. Menus pleins de créativité, complexité des saveurs, justesse des cuissons. Et une jolie carte de vins bien mise en valeur par les conseils du sommelier Nicolas Loppin. Charmes-sur-Rhône, tél. 04 75 78 30 52, lecarredalethius.com



UNIVERSITE DU VIN

TERROIR DE CONNAISSANCE

Située au sud de la région Rhône-Alpes, au Château de Suze la Rousse, propriété du Département de la Drôme, l'Université du Vin est une structure éducative professionnelle dédiée à la connaissance et à la culture du vin.

L'Université du Vin vous laisse découvrir avec technique, convivialité et raffinement les plaisirs de la dégustation des vins.



Perfectionnement pour les professionnels

L'Université du Vin répond aux besoins des professionnels en proposant des stages de viticulture, d'oenologie, de dégustation et de commercialisation et également dans le domaine de l'oenotourisme.

Communiquer et valoriser les richesses paysagères, patrimoniales du vignoble de la vallée du Rhône font l'objet de nombreux stages.

Nous consulter : formation@universite-du-vin.com

Un moment de convivialité et de savoir pour les groupes, les entreprises ou entre amis

De nombreuses possibilités à la demande : conférences et réunions, en français, en anglais, en allemand... dans ce lieu authentique dédié à la culture du vin.

Découvrir et apprendre en week-end pour les amateurs

- **Les Stages d'été**, pour touristes et amateurs, proposent des demi-journées instructives où seront expliquées les qualités sensorielles des vins de la région, animés par des oenologues ou sommeliers. Tous les mardis matin en juillet et août

- **Stages week-end** : l'Université du Vin accueille les amateurs dans ses week-ends d'initiation et de perfectionnement de dégustation ou durant les samedis sensation vin, escales vins, et les dimanches passion. Inscription : secretariat@universite-du-vin.com



A partir du 25 avril 2016 :

Nouvelle formation :
Certificat animateur vendeur de produits et services agri et oeno-touristiques
contact : formation@universite-du-vin.com



UNIVERSITE DU VIN - Le Château - 26790 Suze la Rousse - France
Tel (33) 04.75.97.21.30 - Fax : (33) 04.75.98.24.20
Site : www.universite-du-vin.com



www.facebook.com/universiteduvin?ref=hl