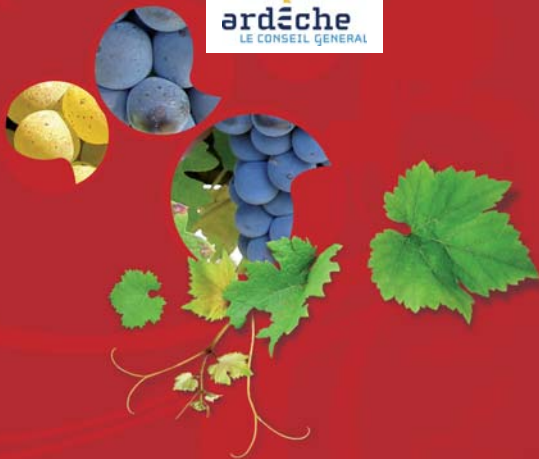




Le pays
de l'Ardèche
méridionale

RhôneAlpes

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL



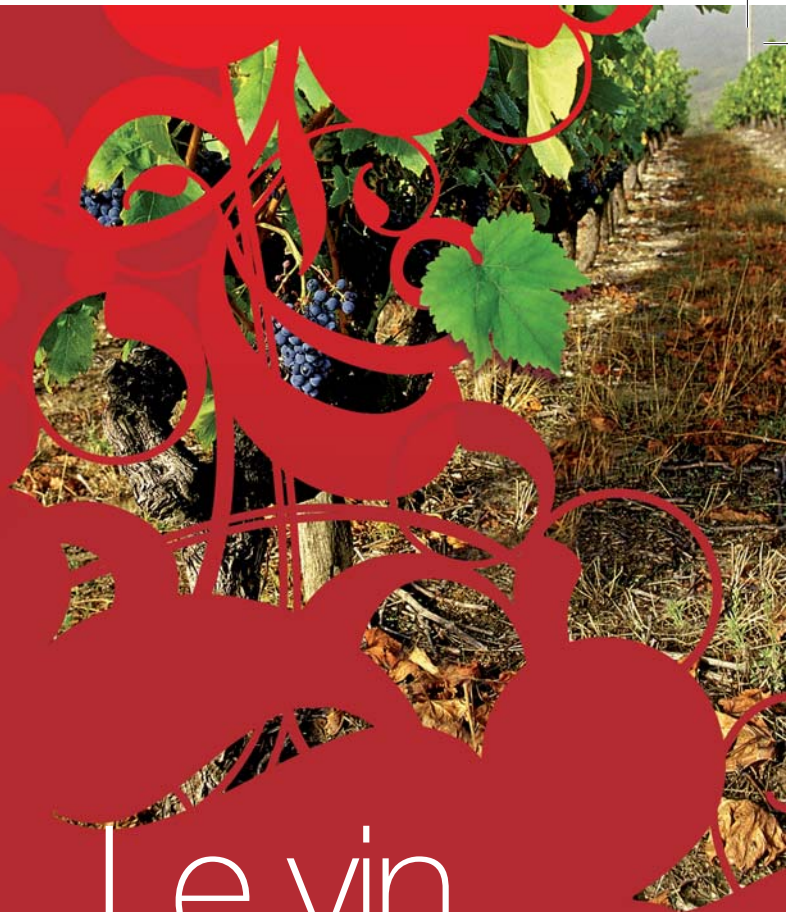
2000 VINS D'ARDECHE
MAISON DES VIGNERONS
07200 ST-DIDIER-SOUS-AUBENAS
contact@lesvinsdardeche.com
Tél. 04 75 89 04 86

InterVins Sud-Est - interprofession
des vins à Indication Géographique
Protégée du Sud-Est

Les Vins d'Ardèche,
l'Art d'Être

www.lesvinsdardeche.com

Crédits photos : ©2000 Vins d'Ardèche, UVICA, M. Rissou, Mas Intras, Fobola - S. Zanetti



Le vin
la richesse
naturelle
de nos terroirs

Les Vins d'Ardèche,
l'Art d'Être

www.lesvinsdardeche.com

Tout en couleurs

Cette région dont vous découvrez la diversité des paysages, où le mariage de l'eau et de la terre crée d'inoubliables sculptures est aussi un berceau incomparable pour l'épanouissement de la vigne. Au gré de vos excursions, prenez le temps d'une halte parmi les nombreuses caves coopératives et domaines viticoles. Légendaire pour son hospitalité, le vigneron d'Ardèche méridionale vous réserve le plaisir de la découverte de saveurs spécifiques, nées de sa seule science... et de la complicité de cette terre.

Partez à la découverte de notre terroir et des hommes qui le valorisent tout en visitant les nombreux sites qui font la richesse de l'Ardèche.

Sur notre carte itinéraire :

Curiosités naturelles, villages de caractère et monuments sillonneront, pour votre plaisir, la visite de nos nombreux producteurs.



Apparue en France il y a plus de 2000 ans, la vigne s'est particulièrement bien épanouie en Ardèche.

Le vignoble d'Ardèche méridionale couvre aujourd'hui 11 000 ha, des Cévennes à la Vallée du Rhône, dont 7300 ha en Vin de Pays. La production est en moyenne de 650 000 hectolitres chaque année.

Source : www.lesvinsdardeche.com



IGP Ardèche Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Leur environnement : des terres de garrigue, pentes de sols minces, sols bruns et caillouteux, collines aux sols sablo-argileux rouges sur lesquels la vigne côtoie le figuier, le pin maritime, le châtaignier, la lavande ou les oliviers.

Leur accompagnement :

Blancs : apéritif, crudités, fruits de mer, poissons frits ou grillés, charcuterie, fromages de chèvre type picodons, sushis ou sashimi.

Blancs moelleux : apéritif, crudités, foie gras, asperges, fromages frais, desserts peu sucrés à base de fruits jaunes.

Rosés : apéritif, crudités, poissons frits ou grillés, charcuterie, grillades de volailles et de viandes blanches.

Rouges : caillettes, charcuterie, viandes rouges grillées, sautées ou rôties.



Depuis l'automne 2009, les Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche sont passés en Indication Géographique Protégée (IGP).

AOC Côtes du Vivarais

Leur environnement : terrains calcaires, sols minces riche en pierrailles sur lesquels pousse la vigne aux côtés des chênes truffiers et micocouliers.

Leur accompagnement :

Blancs : apéritif, crudités, poissons frits ou grillés, charcuterie, fromages de chèvre ; puis, après un an ou deux, viandes blanches et poissons en sauce.

Rosés : apéritif, crudités, grillades relevées, charcuterie, viandes rouges sautées.

Rouges : viandes rouges de caractère grillées ou en sauce, gibier à poil, couscous.

AOC Côtes du Rhône du canton de Bourg-Saint-Andéol

Leur environnement : des sols, terrasses et coteaux, chargés de galets rhodaniens, des terres drainées alimentent la vigne en eau régulièrement et restituent la nuit la chaleur du jour.

Leur accompagnement :

Blancs : apéritif, crudités, poissons frits ou grillés, charcuterie, feuilletés.

Tout en saveurs



Rosés : apéritif, crudités, poissons frits ou grillés, charcuterie, grillades de volailles et de viandes blanches, tajines.

Rouges : viandes rouges fines grillées ou en sauce (filet de bœuf, selle d'agneau, magret de canard), gibier à poil, Fin Gras du Mézenc.

L'apéritif autour des Vins d'Ardèche...

Accompagnez votre vin blanc moelleux de...
fruits secs, de copeaux de fruits séchés, de tapas fraîches, Lou Pisadou (gâteau à la "crème de marrons").

Associez votre vin blanc sec à...
des crudités, de la petite friture, des sardines grillées, des fromages de chèvre type picodons, des brochettes de moules à la provençale, des verrines de saumon cru, des crevettes à la ciboulette, des sushis.

Mariez votre vin rosé à...
des brochettes de melon/tomates cerises/jambon, un assortiment de légumes crus à picorer, des roulés de jambon de pays au chèvre et fines herbes, du caviar de tomates séchées.

Dégustez votre vin rouge avec...
du guacamole, des feuilletés et tartelettes, des caillettes, un large assortiment de charcuterie et de fromages, des châtaignes grillées.



L'Art de recevoir, tout en finesse

Le verre, un révélateur de vin

Préférez un verre à pied incolore en forme de tulipe fermée avec un ventre profond, cela réduit la surface de l'air sur le vin et retient plus longtemps les arômes. Privilégiez une tige suffisamment longue pour saisir le verre sans toucher le calice.

Un verre ne doit jamais être rempli à plus d'un tiers de sa contenance. Vous pourrez ainsi faire tourner le vin pour l'aérer ou l'incliner pour l'observer.

La bonne température

16°C - Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche rouges.
- Côtes du Vivarais rouges.
- Côtes du Rhône rouges.

12°C - Vins blancs passés en fûts
- Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche rosés.
- Cotes du Vivarais rosés.
- Côtes du Rhône rosés.

7°C - Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche blancs secs.
- Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche blancs moelleux.

