

« L'IGP des Collines Rhodaniennes
construit sa notoriété »

**Journal
L'Agriculture
Drômoise**



Auteur : Journal « L'Agriculture Drômoise »
Date de parution : 31 octobre 2013

Drôme

VIN / Situés sur des territoires d'exception, les vins des Collines rhodaniennes visent le haut de gamme au sein des indications géographiques protégées (IGP).

L'IGP des Collines rhodaniennes construit sa notoriété



Pour beaucoup de vigneron, comme ici **Corinne Michelas** (domaine Michelas Saint Jemms à Mercuro) et **Pascal Tardy** (Gaec des Entrefaux à Chanos-Curson), produire des vins IGP des Collines rhodaniennes est un atout commercial, un défi technique et un plaisir.

Du sud de Lyon au sud de Valence, l'aire des vins IGP (ex-vin de pays) des Collines rhodaniennes s'étend sur 130 kilomètres et traversent cinq départements (Drôme, Ardèche, Loire, Isère, Rhône). « Notre point commun, c'est la proximité du fleuve Rhône », fait remarquer Pierre-André Déplaude, président de l'IGP, dont le syndicat est né en 1979 sous l'impulsion de Jean Faure (Cave de Tain). Flirant avec des appellations d'origine protégée (AOP) de grand renom (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Condrieu...), les vins des Collines rhodaniennes (IGP depuis 2009) se situent dans le haut du panier. Ils sont vendus essentiellement dans les circuits courts (cavistes, restaurants). « Ces vins constituent une entrée de gamme élitiste, leur cahier des charges est plus restrictif que pour les IGP Drôme et Coteaux des Baronnies », précise Sylvie Darves, responsable de l'organisme de gestion de ces trois dénominations. « C'est une cible haut de gamme, ajoute Adelin Marchaud, président de la fédération des IGP viticoles de la Drôme. Pour autant, c'est de l'IGP, ce qui permet, par rapport aux AOP, d'avoir plus de liberté pour produire. »

Sortir du lot

Aujourd'hui, les vigneron des Collines rhodaniennes cherchent à construire et développer la notoriété de leurs vins. Le 28 octobre, au domaine Gamber de Loche (Tain-l'Hermitage), ils ont organisé une rencontre avec la presse, les cavistes, restaurateurs et leaders d'opinion de la région. « Nos vins sont produits sur des terroirs d'exception », explique Pascal Lombard, négociant dans la Loire. Pascal Jamet, vigneron ardéchois, insiste sur le caractère innovant de cette IGP, qui réhabilite des cépages autochtones. « C'est aussi une démarche de diversification », ajoute-t-il. Pour le directeur de la Cave de Tain, Xavier Goumart, dont la structure s'est rapprochée de la cave de Saint Donat dans les années 1980, « cela permet de compléter l'offre commerciale, notamment sur les rosés et les effervescents. Il faut faire en sorte que cette IGP sorte du lot », dit-il, avant de souligner « le gros boulot de restructuration du vignoble pour faire de l'excellence ».

Un atout commercial

Le Gaec des Entrefaux (Chanos-Curson), qui possède vingt-cinq hectares de Crozes-Hermitage, s'est lancé dans l'IGP

IGP COLLINES RHODANIENNES /

Chiffres clés

300 hectares pour 15 000 hectolitres en moyenne.
81 opérateurs parmi lesquels 2 caves coopératives (Cave de Tain et SCA des Clairmonts dans la Drôme), 59 caves particulières (13 dans la Drôme) et 20 négociants (SM Chapoutier en Drôme).
30 cépages autorisés.
Répartition par couleur : 65 % rouge, 25 % blanc et 10 % rosé.
90 % des volumes produits mis en bouteille.
Des vins situés entre 6 et 8 euros TTC la bouteille.
4 secteurs géographiques : Drôme des Collines, contreforts du Massif Central, coteaux du Gier, vignoble de Seyssuel.

Collines rhodaniennes en 2005. « On manquait de blanc. Alors nous avons reconverti des vergers d'abricotiers, autrefois parcelles de vin de pays, pour planter un hectare et demi de vignier et un demi hectare de chardonnay conduits en bio, explique Pascal Tardy, un des trois associés. Avec une taille en guyot, c'est beaucoup de travail pour attacher les baguettes. Mais ces vins, plus aromatiques et gourmands, sont un atout commercial car ils apportent de la diversification à notre offre. C'est aussi un défi pour voir si nous sommes capables de vinifier ces types de cépages. »

« On se fait plaisir »

Pour Gérard Roch, associé de l'EARL des Fougères (Châteauneuf-sur-Isère), c'est un retour à la viticulture après une « pause » de trente ans. « Après l'arrachage de pêchers pour cause de sharka, nous avons planté, en 2009, cinq hectares de syrah, roussanne et marsanne, explique-t-il. Mon objectif, pour moi qui ne suis pas vigneron, consiste à montrer que je suis en capacité de faire du bon vin sur mon terroir. C'est aussi un moyen de diversifier pour attirer une nouvelle clientèle. »

Au domaine Michelas Saint Jemms (Mercuro), cave particulière qui produit des vins d'appellations Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas et Saint-Joseph, les vins IGP des Collines rhodaniennes sont « un plus qui permet de faire des vins plus souples, plus légers par rapport aux AOP, assure Corinne Michelas. On se fait plaisir avec des cépages que l'on ne peut pas avoir en appellation. Et cela permet de toucher une autre clientèle, plus jeune et plus modeste. »

Christophe Ledoux

Un peu d'histoire ✓

Les vins des Collines rhodaniennes trouvent leur source dans l'Antiquité. On parle souvent des Romains qui auraient introduit, notamment, la syrah (homonyme de la ville sicilienne de Syracuse) dans la région de Vienne (Isère) dès le 1^{er} siècle avant JC. Ils auraient alors largement développé sa culture sur les collines environnantes.

Mais avant d'être une importante cité gallo-romaine, Vienne fut la capitale des Allobroges, territoire celte allant du nord de l'Ardèche aux rives du lac Léman.

Dans son « Histoire naturelle », Pline l'Ancien décrit l'espèce « vitis allobroica » poussant naturellement dans la région rhodanienne plus de quatre siècles avant JC. Celle-ci serait donc l'ancêtre de la syrah, cépage emblématique du nord de la vallée du Rhône. ■

Source : Intervins Sud-Est