

GOURMAND ARDÈCHE

Le saint-péray, tranquille ou agité, c'est un vin à part

On dit de lui que c'est le chablis de la vallée du Rhône, et pourtant c'est un vin incomparable, prestigieux, très aromatique. Qu'il soit tranquille ou effervescent, il est doté d'une grande élégance et d'une belle fraîcheur.

« Savez-vous qu'au XIX^e siècle, le saint-péray effervescent était plus coté que le champagne ? ». Michel Chapoutier, président d'Inter-Rhône, ne manque pas à chaque fois qu'il parle de cette appellation de dire combien c'est « un grand terroir, doté d'une vraie originalité ». Et ça ne date pas d'hier. Jugez plutôt : l'appellation, qui vient de fêter ses 86 ans d'AOP (Appellation d'Origine Protégée), bénéficie de vingt-quatre siècles d'histoire. Les premières bulles en méthode traditionnelle ont été dégustées en 1829. Après la crise phylloxérique, les viticulteurs ont reconstitué le vignoble et ont fait déterminer l'aire de production de saint-péray. Dans la foulée, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1936 venait couronner les efforts de tous pour ce terroir d'exception. Toutefois, cette appellation a subi bien des vicissitudes. Aujourd'hui, l'AOP a trouvé un équilibre : 22 vigneron indépendants, une cave coopérative et 12 maisons de négoce travaillent pour cette appellation.

Une signature unique

Sur ces sols granitiques à l'ouest et argilo-calcaires à l'est, les cépages marsanne et roussanne offrent un vin élégant, subtil. Qu'il soit tranquille ou effervescent, le saint-péray est



■ Le saint-péray, AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 86 ans.
Photo Serge CHAPUIS

unique, dominé par des notes minérales. Il est aromatiquement riche et équilibré. Les saint-péray tranquilles présentent un nez très floral et une

robe or pâle. Les effervescents déclinent leur identité autour d'une bouche vive et rafraîchissante. Cette appellation bénéficie d'un

Tartare de daurade royale avec un saint-péray

Pour 4 personnes, choisissez une daurade royale de bonne qualité et faites enlever la peau et les arêtes par le poissonnier. Découpez le poisson en dés réguliers d'un demi-centimètre de côté. Mélangez : 2 cuillères à café de sauce soja claire, une cuillère à café de vinaigre de riz blanc, le même volume de gingembre frais haché. Ajoutez une pincée de sucre, 1/2 cuillère à café de purée de piment. Versez cet assaisonnement sur les dés de daurade. Ajoutez une demi-botte de coriandre fraîche ciselée. Dresser dans des petits bols et parsemez d'une cuillère à café de graines de sésame. Dégustez avec un saint-péray tranquille pour un parfait accord mets et vin.

environnement protégé qui invite à l'œnotourisme. L'essentiel du vignoble s'étend sur des pentes douces, autour d'un éperon calcaire à l'influence bénéfique, la colline de Crussol. Coteaux, terrasses et pieds de coteaux y créent un relief rare, au climat exceptionnel... On ne connaît pas de terroir plus favorable à l'épanouissement d'un blanc à la signature unique.

M. G

Zoom sur... le vignoble de la Vallée du Rhône

■ 85 hectares de vigne

Situé sur la rive droite du Rhône à la hauteur de Valence, côté Ardèche, au pied du château de Crussol, le vignoble de l'AOP saint-péray est le plus au sud des Côtes-du-Rhône septentrionales. L'aire d'appellation se limite à la commune de Saint-Péray ainsi qu'à une partie de la commune de Touloud. L'AOP compte aujourd'hui environ 85 hectares et produit 2 700 hectolitres par an dont 15 % d'effervescents.

■ Le château de Crussol

Édifice majestueux construit au XI^e siècle, le château de Crussol se dresse toujours fièrement à Saint-Péray sur son éperon rocheux dominant la vallée du Rhône, des collines ardéchoises jusqu'au pied du Ver-

cors. S'il ne reste aujourd'hui que des ruines de cette construction médiévale, le Duché de Crussol fut autrefois l'un des plus riches de France. À son apogée, l'enceinte des remparts regroupait près de 150 habitations réunissant environ 700 habitants.

■ Visites guidées des vignobles

En collaboration avec les viticulteurs du Pays de Crussol, l'Office du tourisme de Saint-Péray organise durant les mois d'été des visites guidées de vignobles, sur réservation. Ces visites donneront, pour les connaisseurs, comme pour les novices, l'occasion de déguster les bons vins qui font le charme du territoire Rhône-Crussol.

CONTACT Office du tourisme, 1 rue de la République, Saint-Péray (Ardèche). Tél. 04.75.40.46.75.



■ L'AOP saint-péray compte aujourd'hui environ 85 hectares et produit 2 700 hectolitres par an dont 15 % d'effervescents. Photo Serge CHAPUIS