

BAS VIVARAIS

La *résurrection* du **chatus**



Face au village de la Blachère, les vignes de chatus s'épanouissent ici pleinement sur un coteau plein sud, dans un sol de grès lessivés.

ARDÈCHE Cépage typiquement ardéchois, le **chatus** faillit bien disparaître au XIX^e siècle. Relancé par une poignée de vignerons férus du cru, ce vin de garde unique, a retrouvé aujourd'hui toutes ses lettres de noblesse.

TEXTE ET PHOTOS **SÉVERINE BAUR**



“**O**n ne le trouve qu'en Ardèche, c'est un cépage rouge typique du Bas Vivarais”, lance avec fierté Christophe Reynouard, du domaine du Grangeon à Balbiac. Et pour cause, ce vigneron engagé qui tout petit déjà “rêvait de faire du vin”, fait partie de ces fervents défenseurs du terroir qui ont cru au chatus. Cité par Olivier de Serres dès 1599, ce cépage figure en effet parmi les plus anciens de France, et fut menacé d'extinction par le phylloxéra au XIX^e siècle. “C'est une vigne pourtant vigoureuse et résistante, à grosses grappes, qui affectionne les terres de grès acides du Trias Cévenol”. Dès 1988, une poignée de vignerons autour de la cave coopérative la Cévenole, entreprend alors de sauver ce patrimoine viticole ardéchois, aiguillonnés par un dicton flatteur “Avant lorsqu'on voulait faire du

“On recherche la différence, la typicité, on redoute l’uniformité.”

CHRISTOPHE REYOUARD



“Le chatus a rassemblé des caves et des producteurs indépendants qui ont œuvré pour valoriser ce cépage identitaire. C’est une belle histoire !” Claude Mathieu (au centre), membre du syndicat des producteurs de chatus.

bon vin, on mettait du chatus dans la cuve.” Il fallut alors créer un conservatoire génétique, cloner les vieilles vignes, greffer de nouveaux plants, restaurer les *faysses*, les terrasses en pierre sèche. Avec la relance du chatus, tout un patrimoine rural revit alors. En 2000, le syndicat des producteurs de chatus est créé, contribuant à valoriser ce cépage autochtone à l’Ardèche. “Le chatus est un héritage, il incarne notre identité. Il participe à la biodiversité et à la richesse de l’offre gustative du Sud Ardèche.” Si le chatus se contente de terres pauvres, il n’en reste pas moins exigeant. Et pas question de badiner avec la qualité. Taille en arcure, vendange à la main, rendement limité à 50 hectolitres par hectare... Une charte rigoureuse encadre la production. Christophe Reyouard a également sa botte secrète. “Nous utilisons des filets qui protègent les vignes de la grêle.” Une fois récolté, le chatus est fermenté en cuve une quinzaine de jours, puis le vin est élevé au moins un an en fûts de chêne. C’est un vin de garde à la robe dense et brillante qui développe des notes de fruits surmûris, de pâte de coings, de fruits à l’alcool mais également des arômes empyreumatiques comme le café et le tabac. Un vin riche en tanins, et à fort caractère comme son terroir et ses habitants. “On recherche la différence, la typicité, on redoute l’uniformité.” Ce vin rouge de garde accompagne à merveille les viandes en sauce, la cuisine provençale et même le chocolat noir en dessert. Mais certains diront qu’il se suffit d’un picodon ! Quoi qu’il en soit, le chatus a finalement résisté et rend hommage à la passion des vignerons. Il est devenu l’emblème d’un terroir ardéchois vivant et reconquis, où l’on aime dire que “Les vignes écartent les pierres mais rapprochent les hommes.” *

Vigoureux, le chatus développe de larges feuilles et de grosses grappes. Ce cépage nécessite un important travail manuel comme ici, l’effeuillage.



LE CHATUS EN BREF

Près de 40 viticulteurs cultivent le chatus. Sa production s’étend entre 200 et 420 m d’altitude, sur 54 hectares répartis sur les communes de Payzac, Lablachère, Ribes, Vernon, Montreal, Balbiac, Chassiers... Les producteurs de chatus regroupent deux caves coopératives : La Cévenole à Rosières et celle de Lablachère ainsi que des vignerons indépendants (le mas de Bagnol, le domaine Salel et Renaud, le domaine du Grangeon, le domaine du Vialat, le domaine du pigeonier). Le chatus est également un produit labellisé Parc naturel régional des monts d’Ardèche.



Coups de cœur de la rédaction



Chatus Romain 2020
Vin de garde (15 ans et +) à la robe rouge violacée, un nez aux notes de compotes de fruits et d’épices. S’accorde à merveille avec des saveurs d’amertume : gibier, aubergines, rôti de grives... Servi à 16°.
➤ 21 €



Viognier 2022
Un bouquet de poire et de chèvrefeuille, une pointe d’abricot et de pêche. Rond et long en bouche avec des notes d’amande. Idéal à 12° avec des gambas à la plancha ou des huîtres. Convivial à l’apéro.
➤ 12,50 €