

NOIR ABSOLU !

SPÉLÉŒNOLOGIE EN ARDÈCHE

Balade spéléo à cent mètres sous terre et dégustation de vins dans le noir absolu... Telle est l'invitation insolite de la grotte Saint-Marcel-d'Ardèche. Une exploration en profondeur aux origines du terroir !

TEXTE ET PHOTOS SÉVERINE BAUR



À

l'entrée de la grotte Saint-Marcel, nichée sur la route touristique des Gorges de l'Ardèche, Nicolas Bransolle, spéléologue, distribue combinaisons et frontales, avec un petit topo. « *La grotte date de 6 millions d'années et a été découverte en 1838. Elle abrite 60 km de galeries creusées par l'eau, et forme l'un des plus vastes réseaux souterrains de France et d'Europe.* » En bas, un tunnel gigantesque parcouru de vaguelettes d'érosion – témoin d'une rivière fossile-marque le point de départ de l'expédition. Déjà célèbre pour ses volumes impressionnants, ses concrétions scintillantes, sa cascade des gours, cette grotte préhistorique abrite en sus, depuis 2015, un autre trésor : des bouteilles de vins ! Huit vigneron du cru et la cave des Celliers de l'Ardèche, réunis sous l'association Vino Habilis, ont eu l'idée de vieillir leurs vins ici, à cent mètres sous terre. « *Le vin revient dans sa matrice originelle, là où tout a commencé...* », explique avec poésie, l'œnologue Jézabel Janvre qui accompagne également le groupe. Outre une approche de la géologie et de l'histoire,



la visite prévoit une dégustation insolite, dont des côtes-du-rhône Villages, au cœur même du terroir. Véritable cave naturelle, la grotte réunit en effet des conditions idéales. « Car tout y est constant : la température de 14° limite les phénomènes physico-chimiques à l'intérieur du vin, l'hygrométrie d'environ 85 % permet une meilleure conservation. » Nulle pollution, nulle vibration. Le vin vieillit sans stress. Au fil des pas et des salles, colonnades, stalagmites, concrétions et draperies, révèlent un impressionnant patrimoine naturel. La calcite blanche y contraste avec l'argile rouge qui rappelle les champs où poussent les vignes « en haut ». Les mondes se font écho. Autre phénomène : le gaz carbonique lié à la dissolution du calcaire, capturé par la pluie en surface s'infiltré dans la grotte, puis passe par le bouchon dans le vin. « À dégustation comparée, les vins d'en bas semblent plus jeunes, plus fruités. L'acide carbonique développe davantage de minéralité et de fraîcheur. » Notre groupe s'arrête enfin. Dans un silence sidéral, et le noir absolu, Jézabel Janvre ouvre une bouteille. L'environnement neutre dépourvu d'odeur, de bruit, de lumière, éveille les sens qui sont alors décuplés. Les arômes explosent littéralement en bouche. La dégustation révèle toutes les complexités aromatiques de ces cuvées confidentielles où opère la magie des profondeurs. Santé ! 🍷

carnet de voyage *au cœur du terroir* **dégustation**

Atypiques, rares, les vins rouges vieillis sous terre, au cœur de la grotte Saint-Marcel-d'Ardèche ont développé davantage de minéralité et de fraîcheur.

♦ VINOLITHIC 2016

Domaine Notre-Dame de Cousignac, Bourg-Saint-Andéol

Première cuvée de la grotte Saint-Marcel, élevée 12 mois en barriques. Vin rouge bio côtes-du-rhône Villages Saint-Andéol (grenache majoritaire et syrah). Arômes subtils de pains d'épice et de pruneau. Note mentholée. S'accorde avec des viandes goûteuses et des desserts aux fruits rouges.

♦ LUZ 2012

Domaine du Chapitre, Saint-Marcel-d'Ardèche

Vin de France rouge (grenache majoritaire et syrah) élevé en fûts de chêne 36 mois puis vieilli en bouteilles dans la grotte Saint-Marcel 12 mois. Puissance gustative avec des notes de sous-bois, de fruits noirs, une touche épicée. Parfait avec un carré de chocolat.

♦ NOIR ABSOLU 2014

Cellier des Gorges de l'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche

Côtes-du-rhône Villages rouge issu d'un terroir argilo-calcaire. Vieilli 2 ans en bouteille dans la grotte Saint-Marcel. Notes de cassis et de cerises bien mûrs aux accents épicés. À déguster avec un Fin gras du Mézenc ou une brouillade de truffes.

visites

La grotte Saint-Marcel-d'Ardèche propose plusieurs options de visites autour des vins ardéchois (sous réserve des conditions sanitaires en cours) :

- ♦ SpéléoCéologie : exploration spéléo de la grotte et dégustation de 3 vins. Sur réservation. Durée 2h30/3h30. À partir de 59 €/pers.
- ♦ Visite épicurienne : Parcours souterrain dans la partie aménagée de la grotte, 2 spectacles son et lumière, suivis d'une dégustation. 25 € / adulte. 6,50 € / enfant. 8,50 € / ado.
- ♦ En été, « Bar à vins éphémères » devant la grotte. Tous les 15 jours, les mardis soirs à 20h.

Contacts :

www.grotte-ardeche.com / Tél. : 04 75 04 38 07.

www.speleo-oenologie.com / Tél. : 06 10 15 75 89 (Jézabel Janvre)

www.escale-ardeche.com / Tél. : 06 12 99 59 71 (Nicolas Bransolle)

www.vino-habilis.com

