



Liste des producteurs de Chatus



- **UVICA**
Vignerons Ardéchois
Ruoms - Tél. 04 75 39 98 08
- **Cave Coopérative La Cévenole**
Rosières - Tél. 04 75 39 90 88
- **Domaine du Grangeon**
Rosières - Tél. 04 75 39 54 84
- **Cave Coopérative de Lablachère**
Tél. 04 75 36 65 37
- **Cave Coopérative de Payzac**
Tél. 04 75 39 48 76
- **Cave Coopérative de Largentière**
Tél. 04 75 39 10 01
- **Mas de Bagnols**
Vinezac - Tél. 04 75 36 51 99
- **Domaine Salel**
Faugères - Tél. 06 73 59 92 51
- **Laurent FELL**
Sanilhac - Tél. 04 75 39 83 37



2000 VINS D'ARDÈCHE
ROUTE DE RUOMS
07150 VALLON PONT D'ARC
contact@lesvinsdardeche.com
TÉL. 04 75 89 04 86



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



Le Chatus

un cépage
un vin
un terroir

*Les Vins d'Ardèche,
l'Art d'Être*

*Les Vins d'Ardèche,
l'Art d'Être*

Une charte de qualité et un cahier des charges pour un vin rouge de garde (extraits)

Art 2 - Etablissement du vignoble :
uniquement en terrasses de grès ou schistes primaires

Art 14 - Rendement :
limité à 50 hectolitres/ha

Art 15 - Récolte :
la cueillette des raisins doit être exclusivement réalisée à la main.

Art 16 - Elevage :
en fûts de chêne pendant une période minimale de 12 mois.

www.lesvinsdardeche.com

www.lesvinsdardeche.com

Credits photos : ©2000 Vins d'Ardèche, J.M. Demars, M. Rissau, Séverine BAUR, Fotolia - Création - Apidae 047539172



Le Chatus, un patrimoine perpétué

C'est dans les Cévennes Ardéchoises (piémont Cévenol), sur les "faïsses", fameuses terrasses agricoles cultivables, que le Chatus s'exprime le mieux.

Historique

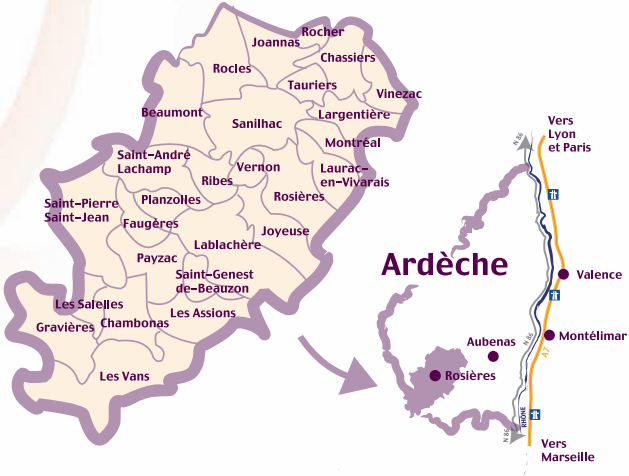
Les Romains désignaient par "Chatus" une petite monnaie d'or. L'origine du nom de "Chatus" viendrait de cette époque. Les premiers plants de Chatus furent plantés sur ces terres difficiles de l'Ardèche Cévenole afin de les valoriser. Il portait le nom de "Carbunicam" et devint avec le temps "Chatus".

Au 19^{ème} Siècle, le Chatus était le principal cépage cultivé sur les terroirs légers et gréseux de la bordure Cévenole du Bas Vivarais, d'Aubenas à Bessèges.

La crise du phylloxéra dans les années 1880 détruisit la quasi-totalité du vignoble. Seules quelques parcelles furent épargnées et précieusement préservées par les vignerons locaux. Aujourd'hui subsistent à Vernon des terrasses de vignes centennaires et avec elles un dicton : "avant, lorsque l'on voulait faire du bon vin, on mettait du Chatus dans la cuve".

La production de Chatus est à l'origine de la préservation d'un paysage de terrasses remarquables qui a été labellisé en 1992 "Paysage de reconquête" par le Ministère de l'environnement.

Chaque année, la sortie officielle du nouveau millésime a lieu le 1^{er} samedi de décembre.



Unique cépage cultivé sans interruption depuis 1599 (Olivier de Serres, précurseur de la viticulture moderne, cite le Chatus dans sa première édition du "Théâtre d'agriculture et mesnage des champs"). Travail et amour de la vigne ont permis de remettre en valeur ce cépage historique : **Le Chatus**. "2000, l'année symbolique du renouveau" donne naissance au Syndicat des producteurs de Chatus en Cévennes ardéchoises. Une vocation : asseoir sa notoriété en Ardèche... et partout ailleurs !

Fierté des vignerons Cévenols, le Chatus, vin de garde original du Sud Ardèche est épîcé, charpenté, unique, comme les hommes, les terrasses et la culture qui en font sa renommé.

Dégustez le Chatus

Le Chatus est un cépage rouge tardif mûrissant dans la première quinzaine d'octobre. Après vinification et élevage en fûts de chêne, on obtient un vin de garde particulièrement typé.

Les arômes dominants sont la cerise griotte, les fruits confits, la pâte de coing, la figue, les pruneaux à l'alcool et des notes de café avec une touche de vanille, de cannelle et de poivre. **La bouche puissamment structurée**, riche en tanins dénote une personnalité racée.

Le Chatus est le vin de garde par excellence : il commence à s'exprimer à partir de trois ans et donne toute son ampleur entre cinq et dix ans.

Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille de Chatus au minimum une demi-journée avant de le boire. Il accompagnera à merveille les viandes rouges fortes ou en sauces, la cuisine provençale à base de tomates et aubergines, les fromages de chèvre ou de brebis, et étonnant... le chocolat noir.

Le "s" de Chatus ne se prononce pas, c'est à cela que l'on reconnaît les initiés !



Le Chatus bénéficie depuis 2009 de la Marque "Produit du Parc des Monts d'Ardèche".
Les valeurs de la marque :

- Le lien au territoire
- La préservation et la valorisation de l'environnement
- La dimension humaine



Indication Géographique Protégée

