

LA CAVE

→ **RETROUVEZ-NOUS
SUR INTERNET**

www.cave-lablachere.fr ←



HEURES D'OUVERTURE

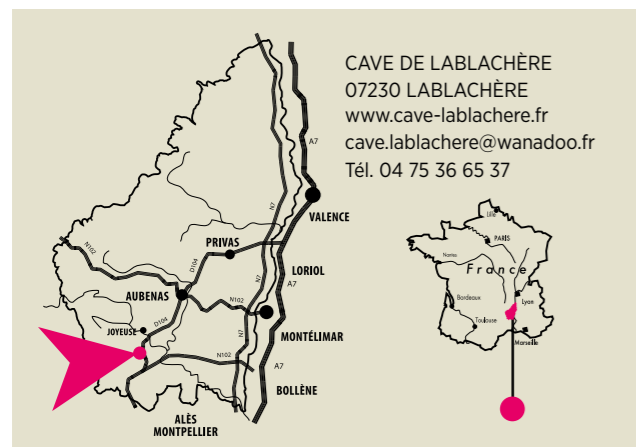
DU LUNDI AU SAMEDI

Du 1^{er} Octobre au 31 Mars
8h30 à 12h00 et 14h00 à 18h15

Du 1^{er} Avril au 30 Septembre
8h30 à 12h00 et 14h00 à 18h45

Juillet et Août
8h30 à 12h30 et 14h00 à 18h45

DU 1^{er} AVRIL AU 31 DÉCEMBRE
Dimanche et jours fériés
9h à 12h



Création Kaligram.fr / Impression Graphot.fr

LE CHATUS

Originalité des Cévennes Ardéchoises

UN CÉPAGE, UN VIN,
L'EXCLUSIVITÉ D'UNE RÉGION,
UNE VRAIE RÉUSSITE



Quinze ans d'attention, de travail et d'amour de la vigne ont permis de faire revivre un cépage historique dans la Cévenne Archéchoise : le Chatus.

L'origine du nom du Chatus viendrait de l'époque romaine. Les anciens viticulteurs plantèrent les premiers Chatus sur ces terres difficiles de l'Ardèche Cévenole.

Ils firent le bon choix car celui-ci, sous les conditions climatiques méditerranéennes, se développa fort bien et fournit une vendange très saine et de belle qualité.

Au 19^e siècle, le Chatus était le principal cépage cultivé dans les Cévennes Ardéchoises.

La crise du phylloxéra dans les années 1880 détruisit la quasi-totalité du vignoble.

La reconstitution se fit avec d'autres cépages. Seuls quelques vigneron continuèrent à sélectionner et à planter le Chatus.

En 2002, la première cuvée Chatus fut un succès, depuis, sa renommée ne fait que grandir...

Fiers de leur Cépage, en 2000, les Vignerons Cévenols ont créé un Syndicat des producteurs de Chatus en Cévennes ardéchoises. Cet organisme a mis en place une charte de qualité et un cahier des charges pour ce vin rouge de garde

UN VIN EXTRAORDINAIRE



Le Chatus est un cépage rouge tardif, il arrive à maturité fin septembre début octobre. Après vinification longue et élevage en fûts de chêne, on obtient un vin de garde particulièrement typé.

Les arômes dominants du Chatus sont les fruits confits, la pâte de coing, les pruneaux à l'alcool, avec également une touche de vanille et de cannelle. Sa bouche puissante et structurée, riche en tanin, dénote une personnalité racée.

Le Chatus est le vin de garde par excellence, il commence à s'exprimer à partir de 2 ans et donne toute son ampleur dès ses 5 ans.

Ce vin accompagnera idéalement les viandes en sauce et les fromages de chèvre tel que le Picodon.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Le «s» de Chatus ne se prononce pas, c'est à cela que l'on reconnaît les initiés

▲
AIRE DE
PRODUCTION



CAVE DE *Lablachère*
— DEPUIS 1928 —



CAVE DE Lablachère

— DEPUIS 1928 —



Fondée en 1928, la Cave de Lablachère réunit aujourd'hui une quarantaine de vigneron. Au fil des ans, les viticulteurs ont su adapter leur vignoble au terroir dominant à 80% : le Trias Cévenol*. Les 350 hectares de vignes, en parcelles très morcelées, se situent à une altitude comprise entre 200 et 500 m avec un climat chaud et sec de type méditerranéen.

Grâce au dynamisme et au professionnalisme de nos viticulteurs, renforcés par des méthodes de vinification modernes et rigoureuses, la Cave de Lablachère vous propose une large gamme de vins.



Trias Cévenol Ardèche

*. Le Trias est une période géologique dont l'âge est compris entre 245 et 250 millions d'années avant notre ère. Ce terroir est formé de grès siliceux à intercalations de lentilles argileuses.



DES VINS D'ARDÈCHE

Au coeur de l'Ardèche, des cépages connus et reconnus : toute une gamme de vins. La production de 23000 hl est assurée par des cépages de qualité reconnus.

EN BLANC : Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay et Viognier

EN ROSÉ : Cabernet, Grenache Gris et Gamay

EN ROUGE : Gamay, Merlot, Pinot, Marselan, Cabernet, Syrah et Chatus



GRIS TRIAS CÉVENOL : Ce vin, à la robe rose pâle et brillante, doté d'une belle douceur en bouche, accompagnera les entrées, les salades ou bien des grillades.

VIIGNIER : Ce vin d'une grande finesse, aux arômes de fleurs blanches, et de pêche-abricot, s'appréciera en apéritif ou bien un poisson de rivière.



MURETTES : Issu d'un judicieux assemblage Sauvignon-Viognier, ce vin frais aux arômes d'agrumes, de pêches et d'abricots sera servi en apéritif, avec un poisson ou des fruits de mer.

FAÏSSES : Ce vin boisé rond, aux arômes de fruits mûrs, au nez légèrement épicé, accompagnera les plats en sauce ou encore un bon rôti de boeuf.



SENTIER VIGNERON DE L'ARDÈCHE

Découvrez nos paysages et le travail du vigneron, tout au long de ce sentier sillonnant notre terroir le Trias Cévenol.

Vous verrez le vignoble en terrasse typique de la Cévenne Ardéchoise. Ces terrasses, appelées Faïsses, sur lesquelles les cépages Viognier, Chatus et bien d'autres produisent des vins d'Ardèche de caractère.

Vous découvrirez aussi les cabanes de vignes servant autrefois de remise d'outils nécessaires pour la culture. Elles accueillent les travailleurs, mais aussi les familles qui se rejoignent lors de la pause déjeuner.

RECOMMANDATIONS

- **Départ de la cave**
- **Durée 2 h 30**

- Prévoyez de bonnes chaussures de marche.
- Attention au risque d'incendie, n'allumez pas de feu.
- Jeter les cigarettes, camper ou laisser des débris est strictement interdit.
- La cueillette de fruit, produit du travail des agriculteurs, est interdite.
- Tenez vos chiens en laisse.
- Certains chemins traversent des propriétés privées, ne sortez pas des limites. Utilisez seulement le sentier balisé.
- Sentier interdit aux quads, motos et VTT.

