



# LE CHATUS

LE SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE CHATUS ŒUVRE  
À LA RENAISSANCE DE CE CÉPAGE DEPUIS QUELQUES  
ANNÉES.

## 🌿 UN *VITIS VINIFERA* CÉVENOL

Le "CHATUS" est un cépage typiquement cévenol, profondément ancré dans le patrimoine viticole ardéchois.

Dans la classification botanique, le Chatus est une variété européenne puisqu'il appartient au genre et à l'espèce *Vitis vinifera*.

## 🌿 L'UN DES PLUS ANCIENS CÉPAGES FRANÇAIS

En 1599, dans la première édition de son «Théâtre d'agriculture et mesnage des champs», Olivier de Serres, précurseur de la viticulture moderne, cite le Chatus parmi une des 38 variétés de vignes composant le vignoble du royaume.

Il est intéressant de noter que la majorité des cépages de cette liste n'existe plus aujourd'hui, abandonnée par manque d'intérêt, pour cause de phylloxéra, ou par absence de synonymie permettant de les identifier en tant que tels. Seuls deux noms sur trente huit demeurent identiques: le Pinot et le Chatus. Ce dernier apparaît donc comme l'un des plus anciens cépages français.

## 🌿 IL DISPARAÎT AVEC LE PHYLLOXERA

Au XIX<sup>ème</sup> siècle le Chatus est principalement cultivé sur les terroirs légers et gréseux de la bordure cévenole du Bas-Vivarais (*d'Aubenas à Bessèges*) où il constitue la majorité de l'encépagement. La crise du phylloxéra dans les années 1880 détruit la quasi totalité du vignoble.

La reconstruction se fait avec des variétés mieux adaptées à la production des vins de table (*Aramon – Cahors - Producteurs directs américains – Jacquez - Hybrides*).

## 🌿 UN CÉPAGE EXIGEANT

Si au moment de replanter on lui préfère des hybrides, c'est que le Chatus est exigeant: il faut le tailler en arcure, c'est-à-dire laisser de longs bois sur chaque cep et les attacher en arc de cercle sur le fil de fer. «Cela demande trois à quatre fois plus de main-d'œuvre que n'importe quelle autre vigne», explique Maxime Serret, président du syndicat des producteurs.

## 🌿 LA RENAISSANCE

Seuls quelques anciens ont gardé un peu de Chatus, dont la famille Allamel qui replante du Chatus dès 1883.

Les vignerons de Vernon, en Ardèche, sont les seuls à greffer successivement des Chatus sur des vignes américaines et du Jacquez dans la période 1880-1940. Le Chatus de Vernon est alors renommé pour son degré, sa couleur et son corps.

Cependant, lorsqu'un nouveau répertoire des cépages français est réalisé en 1950, le Chatus n'est pas déclaré. Pour l'administration, cépage et vin ont donc disparu. Mais quand le petit-fils Allamel devient gérant de la Cave de Rosières et avec l'aide de Jean Paul Sévenier, directeur de l'ICV à Vallon, ils décident de retrouver le vin de leurs ancêtres. Il faudra de nombreuses démarches pour que l'administration reconnaisse à nouveau le Chatus. Il s'agit de réapproviser la culture du cépage et la vinification. Cela prendra plusieurs années...

## 🌿 «AVANT, LORSQU'ON VOULAIT FAIRE DU BON VIN ON METTAIT DU CHATUS DANS LA CUVE».

Aiguillonnés par ces mots, les vignerons de la Cévenole, à Rosières, ont entrepris depuis bientôt 20 ans un programme de sauvegarde puis de replantation de cette variété.

- 1 1989: les vignerons coopérateurs de la cévenole engagent un programme expérimental de vinification et d'élevage en fût de chêne du Chatus.
- 1 1991: première plantation à titre expérimental avec des greffons prélevés sur les 2 parcelles centenaires de Vernon, palissée avec des piquets de bois de 1 m 80 à 2 m sur fils releveurs.
- 1 1992: demande auprès de l'ONIVINS du reclassement du cépage Chatus en cépage recommandé, obtenu en 1997. Depuis, chaque année, environ 1 hectare est planté sur les coteaux d'origine du Chatus.
- 1 2000: Création du «Syndicat de défense des producteurs de Chatus en Cévennes d'Ardèche». Il délimite son aire de production sur les faïsses du Trias cévenol avec un cahier des charges établi pour un rendement de 50 hl par hectare. Création d'une parcelle conservatoire à Rosières (Quartier Trepeloux).

En 1997, première cuvée commercialisée.

### CARACTÉRISTIQUES DU 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 intéressant. D'une couleur grenat violacée les premières années, il évolue vers le rouge sombre dans le temps, avec une grande brillance.

Les caractères olfactifs sont complexes. Les notes dominantes sont la nêfle et les fruits surmûris voire confits (*pâte de coing, figue, pruneau à l'alcool*), puis des notes empyreumatiques (*tabac, café*) avec une touche de vanille, de cannelle et de poivre. La bouche puissante structurée, dotée d'une solide acidité et riche en tanins dénote une typicité racée, avec des notes réglissées. Très longue persistance.

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.

### LA PRODUCTION ACTUELLE

La cuvée Monnaie d'Or (*étymologie latine de «chatus»*) est le produit de la Cave de Rosières depuis 1997 (assemblage de raisins de vignes centenaires et de vignes plantées depuis 1992). Sa production annuelle est de 600 hl que les consommateurs locaux s'arrachent déjà.

Le Chatus du Domaine de Grangeon provient d'un vignoble de 10 hectares plantés dans les 10 dernières années, dont 6 sont en production actuellement: production 250 hl.

La zone de production se situe, comme autrefois dans les Cévennes ardéchoises (piémont cévenol). Elle commence au Sud Ouest du département au niveau des Vans pour se terminer au Nord Est à Largentière. La zone délimitée couvre une bande de 30 km de long sur 5 km de large. Cette zone d'implantation s'assoit sur les «faïsses», terrasses agricoles cultivables. C'est le lieu où le chatus s'exprime le mieux.

Environ 1000 hectolitres de vin sont produits chaque année par la trentaine de vignerons concernés. 2/3 de la production est vendue dans le département, 1/3 en dehors.

Le Chatus compte aujourd'hui une cinquantaine d'hectares avec seulement 2 hectares plantés en 1888. La moitié de la production appartient aux viticulteurs de la cave coopérative la Cévenole, l'autre moitié est répartie entre d'autres caves coopératives et des particuliers.

La consommation du Chatus a été rendue possible grâce à une bonne identification des terroirs (*on ne le plante que sur le grès, terroir peu propice aux tanins, car il est naturellement très tannique*) et aux techniques modernes (*fermentation malolactique, égrappage, élevage en fût*).

### SAVOIR L'ATTENDRE ET L'ACCOMPAGNER

Il est absolument recommandé d'ouvrir la bouteille de Chatus au minimum ½ journée avant de le boire et de laisser la bouteille verticale dans la pièce où il sera bu.

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.

### LES PRODUCTEURS:

Cave Coopérative La Cévenole (cave adhérente à UVICA-Vignerons Ardéchois)  
Le Grillou – 07260 Rosières  
Tel. 00 33 (0)4 75 39 52 09 – Fax 00 33 (0)4 75 39 92 30  
caveaulacevenole@wanadoo.fr – [www.cavelacevenole.com](http://www.cavelacevenole.com)

Cave Coopérative Lablachère  
La Vignolle – 07230 Lablachère  
Tel. 04 75 36 65 37 - Fax : 04 75 36 69 25  
[www.cave-lablachere.fr](http://www.cave-lablachere.fr) – [contact@cave-lablachere.fr](mailto:contact@cave-lablachere.fr)

Domaine de Grangeon / Christophe Reynouard – Balbiac – 07260 Rosières  
Tel. / Fax 00 33 (0)4 75 39 54 84  
[domainedugrangeon@gmail.com](mailto:domainedugrangeon@gmail.com)

UVICA – Vignerons Ardéchois - BP 8 – 07120 Ruoms  
Tél.04 75 39 98 00 – Fax 04 75 39 69 48  
Mail : [uvica@uvica.fr](mailto:uvica@uvica.fr) - [www.uvica.fr](http://www.uvica.fr)