

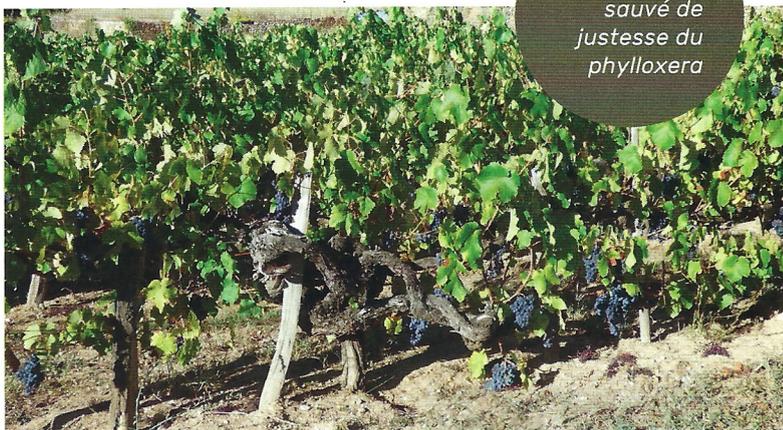
# LE CHATUS 1883

De l'Ardèche gastronomique, l'on connaît les caillettes et la maôche, les fromages de chèvre et la bombine, les criques croustillantes et la douceur de ses marrons glacés ... Mais cette table peut également s'enorgueillir de vins dont la qualité n'a rien à envier aux célèbres appellations. Parmi eux, le Chatus, authentique produit du terroir, suffit à résumer l'Ardèche.

Dans le bassin de production qui s'étend des Vans à Chassiers, une cuvée domine, portée par son histoire : la cuvée 1883, dont le nom à lui seul évoque les tables de fêtes qu'il sublime. Issue d'une petite parcelle centenaire, unique en Ardèche et probablement dans le monde, la cuvée 1883 est née à Vernon (entre Joyeuse et Rosières). Sur les terrasses de grès sur lesquelles les vignes s'enracinent, les précieuses grappes, vendangées à la main, portent déjà en elles la promesse du nectar qui en sera extrait lors de la pressurisation. Ce terroir produit chaque année un vin d'exception, vendu en bouteilles numérotées exclusivement à la cave de Rosières.

Sur la propriété viticole du célèbre écrivain Firmin Boissin, marchant sur les pas de son aïeul et auteur lui-même, son petit-fils François Allamel, aidé par son fils Jean-Luc, pérennisent la culture de la parcelle centenaire, berceau du Chatus. Sur les 25 ares labellisés, la famille Allamel récolte annuellement environ 2 tonnes de Chatus centenaire. La vendange produit de 1 500 à 2 000 bouteilles, selon les années, qui pour l'année 2019 ont été commercialisées depuis le samedi 7 décembre. ■

HK



© HK

## PETITE HISTOIRE DU CHATUS

Mentionné par Olivier de Serres, alors seigneur du Pradel, dans le traité qu'il a rédigé en 1599 à l'attention du roi Henri IV, intitulé "*Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*"<sup>(1)</sup>, le Chatus y est nommé désigné<sup>(2)</sup> comme l'un des meilleurs cépages du Vivarais. Dans cet ouvrage, partie intitulée "*Troisième lieu, de la culture de la vigne*", Olivier de Serres dresse le tableau du vignoble ardéchois, tel qu'il était avant que ne sévisse la terrible épidémie de phylloxera qui surviendra dans les années 1870 et qui détruira la quasi-totalité du vignoble. C'est en procédant par greffage de plants européens de Chatus sur des porte-greffes américains de Jacquez<sup>(3)</sup>, résistants au puceron, que la culture des cépages décimés pourra repartir.

## JEAN-LUC ALLAMEL

Lorsqu'il reprend l'exploitation familiale, après avoir travaillé dans la restauration, Jean-Luc Allamel apporte son soutien à son père François dans l'arboriculture (pêchers) et surtout dans les soins apportés à la vigne. Avec son épouse Sylvie, il mène de paire le travail de la terre avec la tenue d'une petite restauration de pays, proposant dans son Café de l'Aubezon, pendant la saison estivale, des menus valorisant les produits du terroir.



## FRANÇOIS ALLAMEL

À la fois homme de lettres et de la terre, François Allamel, après une vie consacrée à son exploitation agricole, a passé le témoin en 1997 à son fils Jean-Luc, afin de se consacrer lui-même à l'écriture. Poussé par sa passion, à la manière de Victor Hugo, il se lève la nuit pour écrire. Ses romans : "*Le feu sous la cendre*", "*La colline aux pêcheurs*", "*La rébellion des gueux*" sont souvent des romans de terroir inspirés par sa terre natale.

