

RÉMY NODIN  
SAINT PÉRAY - FRANCE

# DOSSIER DE PRESSE



1 avenue du 8 mai 07130 Saint-Péray

[www.remy-nodin.fr](http://www.remy-nodin.fr) / [contact@remy-nodin.fr](mailto:contact@remy-nodin.fr)

04 75 40 35 90

# SOMMAIRE

## Appellation Saint-Péray

2009 - Des blancs à part .....	p.4	2017 – Ca bulle de nouveau à Saint-Péray .....	p.11
2015 - Une histoire qui a de quoi se faire mousser .....	p.5	2018 – Zaz a électrisé la soirée .....	p.12
2016 - L'effervescence revient à Saint-Péray .....	p.6	2018 – soirée VINO Verijazz .....	p.13
2016 - L'AOC fête ses 80 ans .....	p.7-8	2018 – Dégustation au château .....	p.14
2017 - Le St-Vincent et le St-Péray de concert .....	p.9	2018 – Les 5 temps forts de la fête des vins .....	p.15
2017 –Le Saint-Péray... vin à part .....	p.10	2021 – De Ardèche .....	p.16

## Domaine Rémy Nodin

1996 - La Beylesse fait toilette .....	p.18	2017 – Visite de vignoble Nodin entre canicule et fraîcheur .....	p.35
2009 – Le dernier arrivé .....	p.19	2017 – le domaine de La Beylesse à 110 ans .....	p.36
2010 – Le Suchat .....	p.20	2018 – le domaine Nodin, décidément florissant ! .....	p.37
2011 – Réussite exceptionnelle .....	p.21	2018 – A la visite d'un vignoble avec des touristes .....	p.38
2012 – Visite de vignoble au domaine La Beylesse .....	p.22	2019 – Ministre de l'Agriculture .....	p.39
2013 – de Saint-Péray, il vient rencontrer le public .....	p.23	2019 – Baïka, cheval de trait du domaine .....	p.40
2013 – Portes ouvertes au domaine La Beylesse .....	p.24	2019 – Un nouveau caveau du domaine Le Beylesse inauguré .....	p.41
2013 – Les jeunes agriculteurs préparent la fête de ce week-end... p.25		2019 – Baïka, nouvelle venue au domaine Nodin .....	p.42
2013 – Les Nodin, agriculteurs de père en fils .....	p.26	2019 – Une nouvelle cave et des projets .....	p.43
2014 – Rémy Nodin remporte le raisin d'argent .....	p.27	2020 – les Spahis ont vendangé leur cuvée au domaine Nodin .....	p.44
2014 – L'école des Brémondrières dans les vignobles .....	p.28	2020 – Les viticulteurs cherchent une alternative .....	p.45
2014 – Guilherand .....	p.29	2021 – Le domaine Nodin pratique l'écopâturage .....	p.46
2014 – jeunes agriculteurs .....	p.30	2021 – Des moutons de retour dans la commune .....	p.47
2015 – Le Saint-Péray, un vin en pleine effervescence .....	p.31	2021 – des petites tondeuses à 4 pattes .....	p.48
2016 – Effervescents .....	p.32	2021 – AOC Saint-Péray / Cornas .....	p.49
2017 – Saint-Péray Extra Brut .....	p.33	2022 – des brebis dans le Mialan .....	p.50
2017 – une deuxième journée dédiée à la BD .....	p.34	2022 – les brebis quittent le Mialan .....	p.51

# APPELLATION SAINT-PERAY



## DÉCOUVERTES

VÉRONIQUE RAISIN

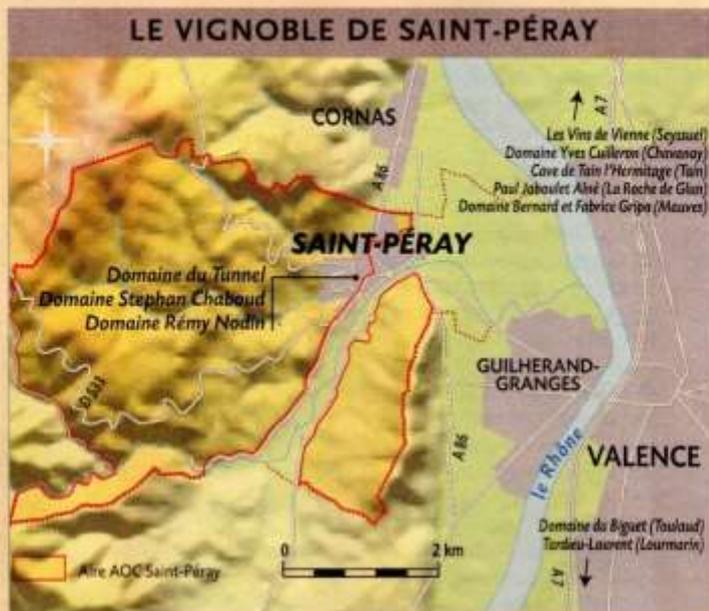
Longtemps voués à la bulle, éclipsés par les hermitages et saint-joseph, les blancs de Saint-Péray sont aujourd'hui les étoiles montantes de la vallée du Rhône septentrionale. Portés par un groupe de producteurs motivés, ils revendiquent un style spécial.

# Saint-Péray

## Des blancs à part

Il est loin le temps où le "champagne de Saint-Péray" coulait à flots ! De la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et jusqu'à l'entre-deux-guerres, le vignoble s'étendait ainsi sur près de 150 hectares et faisait grand cas de ses bulles. Aujourd'hui réduit de moitié, il amorce depuis une dizaine d'années un retour au premier plan sous l'impulsion de quelques grands domaines rhodaniens de renom : Chapoutier, Jean-Luc Colombo, Tardieu-Laurent, Delas frères, les Vins de Vienne mais aussi des figures locales comme Yves

Cuilleron, François Villard ou Alain Voge et une poignée de "petits" producteurs déterminés. Tous ont vite compris l'intérêt de produire des blancs tranquilles à base de roussanne et marsanne, bénéficiant de beaux terroirs propices à leur expression aromatique. Moins étoffés que leurs voisins d'Hermitage ou même de Saint-Joseph, ils associent une minéralité et une sapidité uniques, prolongées par des finale tirant sur les amers



pellation concentre les sols argilo-calcaires qui confèrent aux vins des notes de pierre à fusil. Sur les coteaux granitiques du nord, mêlés d'argile, de galets et d'alluvions, la minéralité est moins marquée, les textures plus suaves, parfois plus lourdes où un élevage un peu démonstratif peut prendre le pas, masquant tension et salinité.

Fraîcheur unique, énergie dans l'attaque, amplitude certaine en bouche et arômes de pierre, d'eucalyptus, de fleurs, de miel, le tout porté par l'amertume, place définitivement les

d'une fraîcheur et d'une tension remarquables.

Le terroir de Saint-Péray est ancré en Ardèche, sur la rive droite du Rhône, entre Cornas au nord et l'agglomération de Valence à l'est. Le vignoble originel du petit bourg d'autrefois a quasiment disparu ; ne subsistent dans le centre-ville que quelques arpents en coteaux. Le reste se concentre dans la vallée du Mialant, surplombée par la haute silhouette du château de Crussol. Le sud de l'ap-

saint-péray parmi les blancs de précision. Et même si leur confidentialité procède des limites naturelles – la pression foncière grignotant chaque jour des rangs de vigne –, l'avenir de l'appellation est bien devant elle. Les demandes de plantation affluent et de nouveaux entrants frappent à la porte de l'appellation. À suivre !

La dégustation s'est déroulée le 26 février 2009 à Saint-Péray et a rassemblé 37 échantillons de vins. ●



Superficie en production (2008) : 68 hectares.

## Une histoire qui a de quoi se faire mousser

«**S**aint-Péray il y a un siècle, c'était Beaune. Il y avait des négoce (Paul Étienne, Malet-Faure, Cotte-Vergne et fils...), des tonneliers, de grandes caves... » raconte Rémy Nodin. La ville de Saint-Péray doit sa renommée à son activité agricole. Dans l'ouvrage "Saint-Péray, un village viticole en Ardèche", on apprend que des négociants de Bourgogne auraient acheté du Saint-Péray et l'auraient débité à Paris, ce qui laisse supposer que ce vin avait peut-être pris place sur les tables parisiennes à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est au XIX<sup>e</sup> siècle, avec

blanc de Saint-Péray acquiert une vraie réputation. Entre 1845 et 1849, le Saint-Péray est plus vendu que le vin blanc tranquille (c'est l'inverse aujourd'hui). On retrouve des factures datées de 1838 pour des expéditions de vin mousseux en Malaisie, pour Odessa en 1842. En 1843, le roi de Wurtemberg passe commande. À cette époque, le mousseux de Saint-Péray se vend entre 2 à 2,50 francs alors que le vin de champagne se vend 2,50 francs l'unité.

Le pétillant a eu son heure de gloire dans la Vallée du Rhône. Les Valentinois prenaient

ne pour venir dans le village et boire le pétillant dans lequel ils trempaient leurs copeaux, un biscuit spécialité Saint-Pérollaise. « Ce vin a fait ses lettres de noblesse sur sa réputation de vin effervescent ». Les grands producteurs comme la Maison Faure fournissaient la cour de Russie, la reine Victoria et de nombreux artistes en ont fait l'éloge. On raconte que Baudelaire et Maupassant trouvaient l'inspiration dans ses arômes. Dans "Géographie illustrée de la France et de ses colonies", Jules Verne écrit que les vins de Saint-Péray sont qualifiés vins de

bre compositeur Richard Wagner appréciait le saint-péray puisqu'il en commanda 100 bouteilles. Mais dans les années 80, le vin pétillant a perdu de la vitesse. « Les petites appellations n'avaient pas assez de forces commerciales pour faire face aux grands noms du mousseux ». D'autres facteurs sont venus se greffer : avec la forte pression urbaine, les vignobles ont été morcelés. Le vignoble comptait jusqu'à 130 hectares dans les années 1900. Depuis les années 80, où il ne comptait plus que 60 hectares, le vignoble s'est restructuré pour arriver aujourd'hui à 80 hectares.



Le saint-péray acquiert une vraie réputation au 19<sup>e</sup> siècle. DR

## passions vin

# L'effervescence revient à Saint-Péray

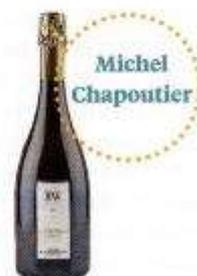
Anniversaire ou commémoration? L'AOC saint-péray, promotion historique 1936, doit-elle célébrer ou déplorer son classement, voilà quatre-vingts printemps, à l'origine de sa chute? Aucun des négociants qui contrôlaient alors la production de vin effervescent, que les Français tenaient pour le « champagne du Midi », ne survécut aux nouvelles réglementations. L'appellation réduite à peau de chagrin (75 hectares, 80 % de marsanne, 20 % de roussanne), devenue bien « tranquille » malgré elle, a néan-

moins choisi de faire la fête, en décembre 2015, autour d'un banquet d'Anne-Sophie Pic. Un choix qui ne doit rien au hasard : André, le grand-père de la chef triplement étoilée de Valence, avait commencé sa carrière à l'auberge du Pin, aux confins de la commune, avant de descendre sur les bords de la nationale 7 en... 1936, justement. Et c'est sur ces hauteurs granitiques que son héritière et Michel Chapoutier, l'un des premiers négociants à revenir, en 2001, dans l'appellation désertée, ont démarré

l'aventure de la marque Pic & Chapoutier, avec leur magnifique Payrolles, sur des terroirs tardifs, autour de l'ancien restaurant.

La boucle est bouclée et l'histoire, relancée sous les ruines du château de Crussol. Michel Chapoutier, le puissant président d'Inter Rhône, sur le point de sabrer son premier mousseux (la Muse de RW), tient cette « petite AOC pour une grande, par son terroir exceptionnel et diversifié, et son potentiel de surface ». Sur le papier : pas moins de... 1200 hectares! Dont 300 vraiment qualitatifs, selon le syndicat des vignerons. Une aubaine.

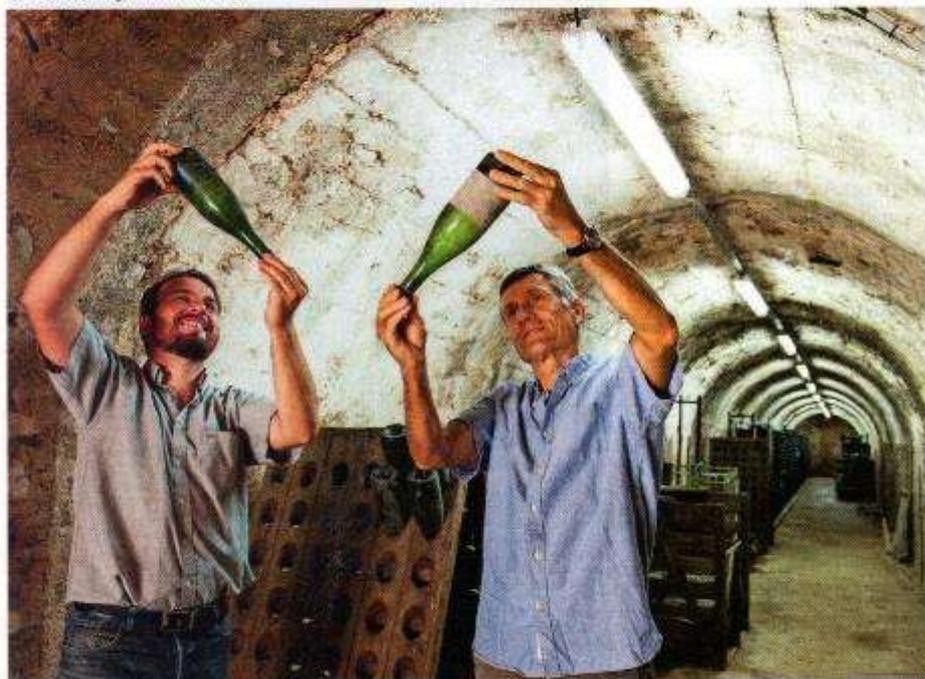
C'est en 1826 qu'un marchand de vin, Louis-Alexan-



dre Faure, introduisit la méthode champenoise, où elle trouva dans cet ancien lit du Rhône un terroir d'adoption, à cheval sur une langue argilo-calcaire riche en alluvions, apte à produire des blancs charnus, et sur un massif granitique gage de minéralité, et de fraîcheur en altitude. Ces bulles rencontrèrent un immense succès, au point que le petit bourg ardéchois produisait « cinq fois plus de vin qu'il n'en était capable, grâce à des achats dans tout le sud de la France », raconte Stephan Chaboud, descendant du sieur Faure. Mais les maisons eurent beau se faire mousser, elles disparurent les unes après les autres, et les vignes se laissèrent lentement grignoter par l'urbanisation de Valence.

Pendant ce temps, le voisin cornas, « vin de paysans » dont les Saint-Pérollais, aristocrates déchus, refusèrent la main tendue dans les années 1950, ne cessait de gagner en notoriété. Le saint-péray ne doit sa survie qu'à ce grand frère pas rancunier, dont les vignerons serveurs de la syrah apprécient de travailler un peu de marsanne et de roussanne pour varier les couleurs. A l'instar d'Alain Voge, qui a

*Le jeune vigneron  
Rémy Nodin et l'œnologue  
Albéric Mazoyer, dans leur  
cave d'élevage mutualisée.*



G. ATGER/UNIVERSITÉ POUR L'ESPRESSO

# Le 8 décembre, l'AOC Saint-Péray a fêté ses 80 ans

Depuis plusieurs mois, le syndicat des vignerons de Saint-Péray, présidé par Benoît Nodin, et la Confrérie du Saint-Péray, avec son Grand Maître Gérard Lambert, préparaient ce grand événement qui est le 80<sup>e</sup> anniversaire de l'AOC Saint-Péray, l'une des premières de France. C'est en effet depuis le 8 décembre 1936 que le vin de Saint-Péray s'est développé autour de son appellation. Ce 8 décembre 2016, une journée de gala lui était consacrée : en ouverture, à midi, le chef Michel Chabran de Pont-de-l'Isère et le sommelier retraité Pascal Bouchet du Lycée hôtelier de Tain ont mené une animation "accords mets et vins" autour du Saint-Péray, avec l'aide des élèves du Lycée hôtelier de Tain, en présence de nombreuses personnalités, dont des élus, des représentants de Rhône

Crussol Tourisme et des chefs étoilés locaux tels Olivier Samin ou Baptiste Pointot.

## Visite, livre et cocktail

Dans l'après-midi, la visite d'une des premières caves productrices de Saint-Péray a été organisée, suivie de la présentation officielle du livre "Saint-Péray, 24 siècles d'histoire, 80 ans d'AOC" édité pour l'occasion. Au cours de la journée, 24 producteurs de Saint-Péray étaient représentés. L'exposition des 80 ans de l'AOC, sous forme de panneaux conçus par l'infographiste Claire Chambon, et la remorque d'exposition créée par l'Atelier Simon, ferronnier d'art et bois, ont été inaugurées.

Pour clore la soirée, élargie aux amis et bénévoles, le "Saint-Péraytif" a été lancé par le sommelier Guy Perriolat : il s'agit d'un



Le "Saint-Péraytif", cocktail à base de Saint-Péray effervescent, créé le 28 novembre au bar "L'Antiquaire" de Lyon, a été lancé par le sommelier Guy Perriolat entouré des sept producteurs de bulles de l'AOC.

cocktail à base de Saint-Péray effervescent (recette sur le site internet de la Confrérie du Saint-Péray).

Puis l'assemblée a pu voir la première projection du

film témoignage "Saint-Péray, paroles d'un terroir" avant de lever un dernier verre sur ce bel anniversaire.

Véronique GRAILLAT-JOLY.

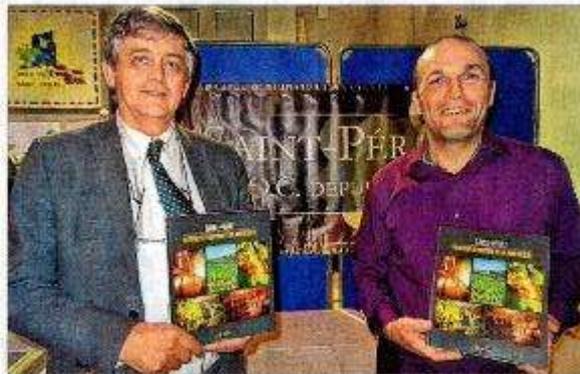
## L'AOC aujourd'hui

85 ha plantés, 2700 hectolitres de vins annuels (15 % en méthode traditionnelle, effervescents, 85 % en tranquille, blancs secs), 35 metteurs en marchés : une cave coopérative (Cave de Tain-l'Hermitage), 12 maisons de négoce et 22 vignerons indépendants. Cépages : Marsanne et Roussanne. Sols dominants : granitiques à l'ouest, argilo-calcaires à l'est.

Pour en savoir plus : le livre "Saint-Péray, 24 siècles d'histoire, 80 ans d'AOC" vient de sortir aux éditions François Bauduz (novembre 2016).



Claire Chambon est la conceptrice saint-pérolaise de l'exposition des 80 ans de l'AOC et Florent Simon, ferronnier d'art, a créé la remorque d'exposition de l'AOC.



Le livre "Saint-Péray, 24 siècles d'histoire, 80 ans d'AOC" a été présenté par son éditeur François Bauduz, de Mercuriol, avec Benoît Nodin, président des vignerons de Saint-Péray.

## VOTRE RÉGION

### SAINT-PÉRAY | Viticulture Le saint-péray fête ses 80 ans d'AOC !



Lors de cette journée anniversaire, Remy Nodin a mené une visite guidée de l'ancienne cave Paul Etienne, le plus gros négociant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, où les domaines Nodin et Voge font aujourd'hui leur prise de mousse. LeDL/Véronique GRAILLAT-JOLY

**G**rande journée de fête en ce jeudi 8 décembre pour l'appellation saint-péray. Le syndicat des vignerons, présidé par Remy Nodin, et la confrérie du saint-péray avec son grand maître Gérard Lambert, ont concocté un bel anniversaire pour cette Appellation d'origine contrôlée, une des premières de France, qui se décline en vin blanc "tranquille" et "effervescent". Déjà en 1803, le recensement napoléonien faisait déjà état de 332 propriétaires viticoles sur Saint-Péray. La première prise de mousse pour le vin effervescent a eu lieu au château de Beauregard en 1829. Dans les années 1900, il y a eu jusqu'à 28 maisons de négoce dans St-Péray, un bourg qui était une place viticole réputée. Après avoir subi la crise du phylloxéra (puceron d'Amérique du Nord qui s'attaque à la vigne) au XX<sup>e</sup> siècle, et une fois réussi à reconstituer le vignoble, les viticulteurs ont fait délimiter une aire de production pour le saint-péray. C'était en 1933, après une procédure de plusieurs années. Le 8 décembre 1936, saint-péray devient l'une des neuf premières AOC de France ; en 1946, 103 vignerons sont établis sur la commune.

#### 22 viticulteurs indépendants

L'AOC est aujourd'hui devenue une marque, un patrimoine collectif qui garantit l'origine et la spécificité des vins. Le saint-péray compte 78 hectares sur la commune de Saint-Péray et une partie de Touloud. Depuis 1995, plusieurs négoce sont venus se réinstaller à St-Péray. Il y a aujourd'hui 22 viticulteurs indépendants.

80 ans après sa naissance, l'AOC saint-péray a trouvé un équilibre entre toutes les familles de la viticulture. Ceci lui permet de trouver un second souffle grâce aux vignerons de la commune qui ont su gérer l'héritage de leurs prédécesseurs. Aujourd'hui l'appellation saint-péray propose près de 2 500 hectolitres de vin blanc chaque année.

SAINT-PÉRAY

## La St-Vincent et le St-Péray de concert



Dimanche, la confrérie du St-Péray invitait la population à fêter la St-Vincent, saint-patron des vigneronnes. Malgré le froid mordant et quelques flocons, les confrères amis, la reine des vins élène Hulbert et ses deux princesses, Coline Merle et Léa Volle, ainsi que les élus ont d'abord défilé dans la rue de la République et sur la place de la mairie, avant la messe du St-Vincent.

### Au son des trompes de chasse

Cette année, c'est au son des trompes de chasse que la procession a eu lieu : les Echos des Monts d'Ardèche, venus de Talencieux, ont fait braver leurs cuivres tout au long du parcours et dans l'église bondée au moment de la messe, célébrée par le père Ludovic. A la sortie, les vigneronnes de St-Péray ont offert et servi du vin blanc, accompagnant la poque offerte par la Confrérie du St-Péray, à 3<sup>e</sup> cuvée spéciale St-Vin-

cent, mise en bouteille cette fois par le domaine Paul Jaboulet Aîné, a été vendue au public au profit de l'association saint-pérolaise « Vie et Santé ».

### Un livre et une statuette

Le nouveau livre de Pascal Mallen-Barret a aussi été présenté pour l'occasion puisqu'il s'intitule « 22 janvier, Saint-Vincent, patron des vigneronnes » : St-Péray y est mentionné (p. 16 à 18) et il est disponible chez les vigneronnes de St-Péray (10,55 €).

La statuette du St-Vincent a ensuite pris la direction du domaine Paul Jaboulet Aîné, à La Roche-de-Glun, où elle sera hébergée pour un an. Une réception lui y était réservée autour des confréries, avec intronisation de trois nouveaux chevaliers dans celle du St-Péray : Emmanuel Verset, Jacques Desvernois et Charlene Semier.

Véronique GRAILLAT-JOLY



Ci-dessus et de haut en bas : La Confrérie du St-Péray, les confréries amies, les élus et la princesse des vins Coline Merle devant l'église de St-Péray, dimanche, pour la St-Vincent. Les confréries présentes étaient : le Tasta Caillette de Chabouli, la Confrérie de la Châtaigne d'Ardèche, La Verte Confrérie de la Lentille du Puy, la Commanderie des Costes du Rhône de Suze-la-Roussie, la Confrérie St-Joseph de Rochevine de St-Désirat, la Confrérie de la Jolie Treille et des Trois Tours de Tain-Tourmon, la Compagnie du Sarto de Savoie, et les Echos des Monts d'Ardèche de Talencieux. Le nouveau livre de Pascal Mallen, " 22 janvier, Saint-Vincent, patron des vigneronnes ", a été présenté devant l'église par les vigneronnes Stéphane Robert, Benoît et Rémy Nodin qui figurent sur la couverture. La statuette du St-Vincent portée à la sortie de la messe par les vigneronnes Stéphane Robert et Eric Durand, le président des vigneronnes Benoît Nodin, et le directeur général et oenologue Jacques Desvernois du domaine Paul Jaboulet Aîné, suivis de la reine des vins et ses princesses.

# Le saint-péray, tranquille ou agité, c'est un vin à part

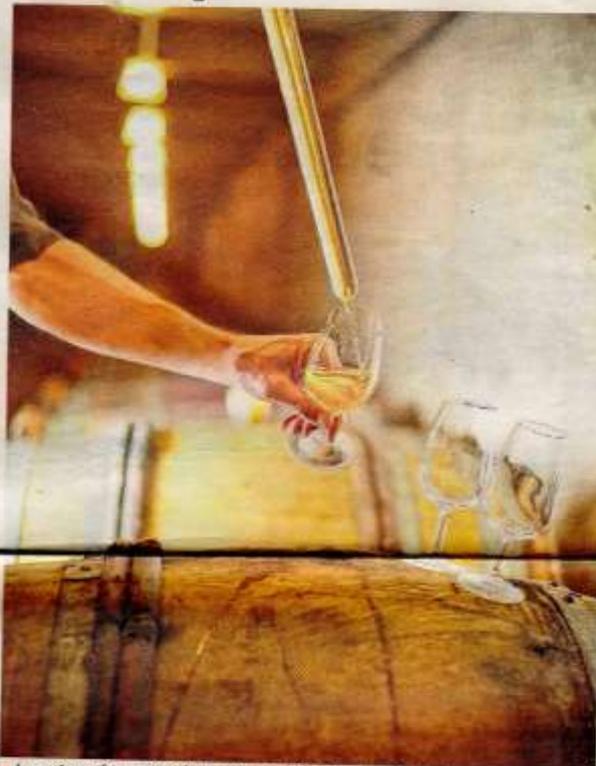
On dit de lui que c'est le chablis de la vallée du Rhône, et pourtant c'est un vin incomparable, prestigieux, très aromatique. Qu'il soit tranquille ou effervescent, il est doté d'une grande élégance et d'une belle fraîcheur.

« **S**avez-vous qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, le saint-péray effervescent était plus coté que le champagne ? », Michel Chapoutier, président d'Inter-Rhône, ne manque pas à chaque fois qu'il parle de cette appellation de dire combien c'est « un grand terroir, doté d'une vraie originalité ». Et ça ne date pas d'hier. Jugez plutôt : l'appellation, qui vient de fêter ses 86 ans d'AOP (Appellation d'Origine Protégée), bénéficie de vingt-quatre siècles d'histoire. Les premières bulles en méthode traditionnelle ont été dégustées en 1829. Après la crise phylloxérique, les viticulteurs ont reconstruit le vignoble et ont fait

le saint-péray. Dans la foulée, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1936 venait couronner les efforts de tous pour ce terroir d'exception. Toutefois, cette appellation a subi bien des vicissitudes. Aujourd'hui, l'AOP a trouvé un équilibre : 22 viticulteurs indépendants, une cave coopérative et 12 maisons de négoce travaillent pour cette appellation.

## Une signature unique

Sur ces sols granitiques à l'ouest et argilo-calcaires à l'est, les cépages marsanne et roussanne offrent un vin élégant, subtil. Qu'il soit tranquille ou effervescent, le saint-péray est



■ Le saint-péray, AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 86 ans. Photo Serge CHAPUIS

unique, dominé par des notes minérales. Il est aromatiquement riche et équilibré. Les saint-péray tranquilles présentent un nez très floral et une

robe or pâle. Les effervescents déclinent leur identité autour d'une bouche vive et rafraîchissante. Cette appellation bénéficie d'un

## Tartare de daurade royale avec un saint-péray

Pour 4 personnes, choisissez une daurade royale de bonne qualité et faites enlever la peau et les arêtes par le poissonnier. Découpez le poisson en cubes réguliers d'un demi-centimètre de côté. Mélangez : 2 cuillères à café de sauce soja claire, une cuillère à café de vinaigre, du riz blanc, le même volume de gingembre frais haché. Ajoutez une pincée de sucre, une cuillère à café de purée de piment. Versez cet assaisonnement sur les dés de daurade. Ajoutez une demi-botte de cresson fraîche ciselée. Dressez dans des petits bols blancs et parsemez d'une cuillère à café de graines de sésame. Dégustez avec un saint-péray tranquille pour un parfait accompagnement et vin.

environnement protégé qui invite l'œnotourisme. L'essentiel du vignoble s'étend sur des pentes douces autour d'un éperon calcaire à l'fluence bénéfique, la colline de Crussol. Coteaux, terrasses et pieds de vignes créent un relief rare, un climat exceptionnel... On ne connaît pas de terroir plus favorable à l'épanouissement d'un blanc à la signature unique.

## Zoom sur... le vignoble de la Vallée du Rhône

### ■ 85 hectares de vigne

Situé sur la rive droite du Rhône à la hauteur de Valence, côté Ardèche, au pied du château de Crussol, le vignoble de l'AOP saint-péray est le plus au sud des Côtes-du-Rhône septentrionales. L'aire d'appellation se limite à la commune de Saint-Péray ainsi qu'à une partie de la commune de Touloud. L'AOP compte aujourd'hui environ 85 hectares et produit 2 700 hectolitres par an dont 15 % d'effervescents.

### ■ Le château de Crussol

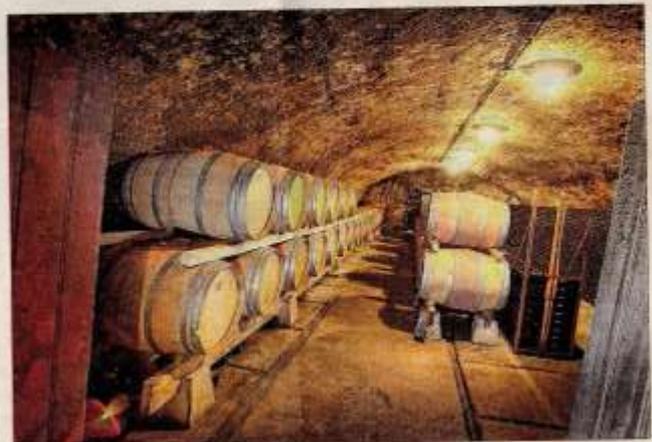
Édifié majestueux construit au XI<sup>e</sup> siècle, le château de Crussol se dresse toujours fièrement à Saint-Péray sur son éperon rocheux dominant la vallée du Rhône, des collines ardéchoises jusqu'au pied du Ver-

cors. S'il ne reste aujourd'hui que des ruines de cette construction médiévale, le Duché de Crussol fut autrefois l'un des plus riches de France. À son apogée, l'enceinte des remparts regroupait près de 150 habitations réunissant environ 700 habitants.

### ■ Visites guidées des vignobles

En collaboration avec les viticulteurs du Pays de Crussol, l'Office du tourisme de Saint-Péray organise durant les mois d'été des visites guidées de vignobles, sur réservation. Ces visites donneront, pour les connaisseurs, comme pour les novices, l'occasion de déguster les bons vins qui font le charme du territoire Rhône-Crussol.

**CONTACT** Office du tourisme, 1 rue de la République, Saint-Péray (Ardèche). Tél. 04.75.40.46.75.



■ L'AOP saint-péray compte aujourd'hui environ 85 hectares et produit 2 700 hectolitres par an dont 15 % d'effervescents. Photo Serge CHAPUIS

Article entier : <https://invinoveritas.be/fr/ca-bulle-de-nouveau-a-saint-peray/>



## La reconquête

Il faut attendre les années 2000, et l'arrivée d'une nouvelle génération à la tête des domaines, pour que s'amorce la reconquête. Par la qualité. D'abord dans les vins tranquilles, puis, très progressivement, dans la fine bulle. Les voisins de Cornas, qui ont, un peu plus tôt, rebâti la réputation de leur cru, participent à cette résurrection : compléter leur gamme de quelques jolies cuvées de blanc n'est pas pour leur déplaire.

Coïncidence (qui n'en est sans doute pas une), c'est aussi l'époque où quelques négociants réinvestissent à Saint-Péray, comme Jaboulet, Michel Chapoutier ou Les Vins de Vienne.

Ce n'est pas seulement l'effervescence qui renaît, c'est l'appellation dans son ensemble ; en 10 ans, on passe de 20 à 35 metteurs en marché dont 6 produisent du Saint-Péray Méthode Traditionnelle (c'est le nom officiel de ses bulles, désormais).

Et parallèlement, la surface en vignes remonte de 50 à près de 90 hectares. Le vignoble remonte peu à peu à l'assaut des hautes de pente (un peu comme à Cornas), ce qui devrait permettre d'ajouter de nouvelles nuances à la palette du Saint-Péray.



## Deux cépages et deux terroirs

Saint Péray a beau rimer avec Epernay, on a du mal à trouver des points de ressemblance. Ici pas de grandes marques (pas encore, en tout cas), ni de vins de réserve ; pas de Chardonnay, ni de Pinot Noir ni de Meunier ; mais les deux jolies cousines de la famille Sérine, la généreuse Marsanne et la délicate Roussanne. Des cépages qui, à l'abri du Pic de Crussol, et sous le soleil des Portes du Midi, produisent des vins assez aromatiques, bien gras et avec plus d'amertume que d'acidité. Aussi les ramasser plus tôt n'est-il pas forcément la meilleure solution.

Côté sols, l'aire d'appellation est coupée en deux par la Montagne de Crussol, dont le château semble surveiller les vignobles. Côté Rhône, les terrasses mêlent le loess et les cailloutis calcaires. De l'autre côté, on trouve des arènes (sables) résultant de l'érosion du granit, et quelques éboulis, sur un socle de granit porphyroïde. Certaines maisons rassemblent les deux terroirs, comme Chapoutier, dans sa cuvée Les Tanneurs (en vin tranquille).

A noter que les sols de Saint Péray sont généralement riches en oxyde de fer.

Zaz : « Je n'aurais jamais imaginé ce que c'était de créer un festival ! »

Elle reconnaît qu'elle s'est lancée dans l'aventure sans imaginer ce que ce serait réellement, Zaz. Que la lourdeur de l'organisation du festival l'a surprise. "tout ce qu'il y a en amont, tout ce qui semble être des détails mais qui en fait est super important"... « C'est comme la notoriété, il y a plein de choses que tu ne peux pas appréhender car tu ne les connais pas ». Une manière peut-être de faire comprendre que la première édition n'était pas très simple à aborder... « C'était l'enfer, je n'ai même pas pu en profiter. Même si j'étais quand même contente d'être là ! ». Bref, second épisode, et améliora-

tion en vue. Avec des choix judicieux, tel le village, en bas, les navettes, enfin ! Et puis des concerts toujours, dont le sien. Son futur album, qui sera plus pop rock, même si le jazz manouche restera présent, est justement rodé sur les routes d'Europe et de France dit-elle. Et à Crussol hier soir.

À ses côtés pour le petit point presse avant le démarrage de la musique, Jacques Dubay, maire de Saint-Péray et président de la communauté de communes l'assure : il faut laisser le temps au festival de s'installer dans le paysage local. Crussol ne s'est pas construit en un jour...



Zaz, le maire de Saint-Péray Jacques Dubay et le président de l'office de tourisme Rhône Crussol Patrice Pommaret. (L. DUBOIS/HEBRARD)

## SAINT-PÉRAY | Hier soir, pour sa deuxième édition le Crussol festival a une nouvelle fois fait le plein Zaz a électrisé la soirée

Les Black Lilys, régionaux de l'étape ont ouvert la soirée avant Zaz et Emir Kusturica



De retour pour la deuxième année et en pleine forme, Zaz a électrisé le public hier soir, pour cette première journée du Crussol festival édition 2018. Petite robe noire et chansons toutes neuves en bandoulière, elle a été accueillie chaudement par une foule ravie de la retrouver. Avant elle, les Black Lilys avaient démarré la soirée et Emir Kusturica & The No Smoking Orchestra, puis Général Electriks étaient là pour que l'ambiance ne retombe surtout pas... Mais au contraire enflamme un site décidément magique quand la

musique l'envahit. Bref que du bonheur, comme pour Brigitte venue de Gluiras et qui vivait son premier festival des étoiles plein les yeux. La suite c'est pour aujourd'hui. Village citoyen avant une soirée aux couleurs du monde...

M.R.

Village citoyen (gratuit) ouvert de 12 heures à 18 heures - Concerts à partir de 18 h 40 : Amadou et Manam - Billet d'humeur - Captain Cumbia - Claudio Capéo - La Dame Blanche - Plus d'informations sur <https://crussolfestival.com/>



### L'INFO EN + ACCÈS AU SITE

Parking obligatoire à côté de la caserne des pompiers ou sur le parking Fruitco. Pendant le festival, vous aurez la possibilité d'utiliser des navettes pour monter vers le site des concerts pour en descendre. Horaires des navettes de 17 h 00 à 20 h 00 puis de minuit à 2 h 00. Tarif unique : 2 euros/trajet. Téléchargez l'application Zenbus pour voir la position de la navette en live : Android | IOS. Une navette de transport PMR/PSH/Femmes enceintes est également disponible. Elle est au départ du parking PMR.



Environ 5 000 spectateurs ont répondu présents pour cette première soirée. Zaz, Emir Kusturica et son

## SAINT-PÉRAY

# Une chaleureuse soirée In Vino Verijazz

**D**u vin et du jazz en soirée, c'est ce que proposait Rhône Crussol Tourisme, mardi 24 juillet, sur le site du château de Crussol.

Une douzaine de domaines viticoles, représentant les appellations st-péray, cornas et st-joseph, avaient installé leurs tonneaux près de l'espace accueil du théâtre de verdure, pour un bar éphémère, aux côtés de trois stands proposant des planches de fromages ou de charcuterie et une paella. Le tout baigné par la musique des formations "Belzali" (jazz manouche) et "Around Canonball" (swing et be-bop). Et comme le temps était estival, ce fut un énorme succès, de 18 h 30 à 22 h 30, avec un bon millier

de visiteurs qui se sont succédé, certains ayant profité pendant les quatre heures de cette magique ambiance.

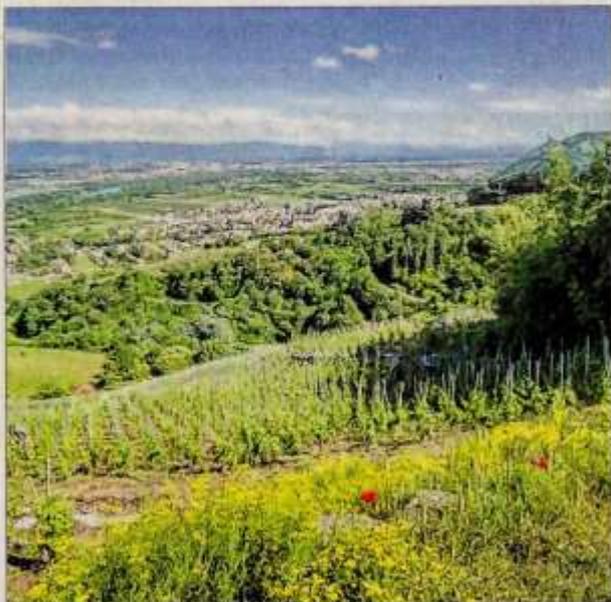
Seul petit bémol, vers 20h quand les véhicules arrivés en début de soirée ont voulu redescendre, croisant difficilement ceux qui montaient à ce moment-là sur une route encombrée de véhicules stationnés de part et d'autre : certaines personnes rencontrées auraient préféré le même système que pour les festivals précédents, avec un aller-retour à pied ou en navette. Mais avec un peu de patience, tout le monde a pu passer une soirée de détente et de convivialité, que ce soient les habitants ou les touristes.



Dès 18 h 30, les visiteurs ont pu profiter de la musique et de dégustations devant l'accueil du château de Crussol.



## Dégustations, découvertes de vignobles... au menu de l'été



Cet été, Rhône Crussol tourisme vous propose de faire de l'œnotourisme de plusieurs façons.

**S**ur les vallons pentus de St-Péray et Cornas, les vignes s'épanouissent en coteaux abrupts dans le sillage du Rhône. Elles recèlent des vins prisés sur les tables du monde entier, liés à une histoire riche, qui raconte aussi celle des hommes qui travaillent la vigne depuis des siècles et qui ont su conserver un savoir-faire traditionnel tout en élaborant un vin viscéralement inscrit dans ses racines.

Vignerons et vigneronnes s'impliquent pour entretenir ce paysage si typique et pour exprimer cette histoire tellement ancrée. AOC cornas, st-péray et st-joseph se boivent et se partagent avec un immense plaisir, dans des moments d'échanges et de découvertes. Et justement, cet été, vous pouvez trouver

l'émotion lors des dégustations proposées au château de Crussol en présence de différents vigneronnes, les vendredis à 18 heures, jusqu'au 17 août (vendredi 27 juillet, vins du Domaine Colombo ; 3 août, Domaine Rémy Nodin ; 10 août, Domaine Voige ; 17 août, jeune Domaine de la Sarbèche : sur réservation. Durée 1h30. Tarif adulte 15 €).

Pour ceux qui préfèrent partir dans les vignes, il y a les visites de vignobles organisées tous les jeudis, jusqu'au 30 août, à partir de 16 heures (2 août, Domaine Courbis ; 9 août, Domaine Rémy Nodin ; 16 août, Domaine Vincent Paris ; 23 août, Domaine Colombo ; 30 août, Domaine Clape : sur réservation. Durée 1h30. Tarif adulte 6 €).

Rhône Crussol Tourisme ses partenaires vous proposent également de découvrir et c'est nouveau, les vignobles en gyropode : sur réservation [www.gyropodescrussol.fr](http://www.gyropodescrussol.fr) ou au 06 45 82 35. Vous pouvez aussi vous installer, accompagnés d'un guide historien et œnophile dans le st-péray vini-vitic du XIX<sup>e</sup> siècle ou effectuer une visite de Crussol sous l'angle "du château au palais" en histoire et terroir sur réservation ([e.permingeat@commojunterroir.fr](mailto:e.permingeat@commojunterroir.fr) ou 06 73 54 03 24, à partir de 10 €).

Crussol Tourisme :  
Tél. 04 75 40 46 75 ou  
04 75 58 20 08  
[tourisme@rhone-crussol.fr](mailto:tourisme@rhone-crussol.fr)  
[www.rhone-crussol-tourisme.com](http://www.rhone-crussol-tourisme.com)

SAINT-PÉRAY

# Dégustations au château avec Rhône Crussol tourisme



Albéric Mazoyer, gérant et associé du domaine Vogé, a animé la dégustation au château du vendredi 10 août.

Le 10 août en soirée, une dizaine de participants ont participé à la dégustation au château proposée, comme chaque vendredi, par Rhône Crussol tourisme, en partenariat avec un domaine viticole local. Cette fois-ci, il s'agissait d'un focus sur les vins du Domaine Alain Vogé, de Cornas, avec en toile de fond le site de Crussol éclairé par la lumière du soir.

Après une description des différents cépages et terroirs de Rhône Crussol, Albéric Mazoyer, gérant et associé du domaine Vogé depuis 2004, a présenté plusieurs de ses

vins, avant une dégustation de Saint-Péray effervescent "Les bulles d'Alain 2013", de Saint-Péray tranquille "Ongrie 2016", de Saint-Joseph rouge "Les Côtes 2016" et de Cornas "Les Chailles 2016".

## Le plaisir des papilles

L'accord mets et vins était préparé ce soir-là par le restaurant "L'auberge de Crussol" et a ravi les papilles : le Saint-Péray tranquille était accompagné de verrines de tomme en salade fraîche maison subtilement assaisonnée pour un accord parfait ; la truite fumée sur son toast est

venue sublimer les arômes minéraux des bulles d'Alain ; et la terrine maison avec échalote confite à la Syrah s'est mariée aisément à la dégustation du Cornas. Un moment convivial dans un lieu idéal pour partager ensemble des produits d'exception, une séance rafraîchissante !

Prochain rendez-vous le vendredi 17 août à 18 heures avec le Domaine de La Sarbèche et Cyril Milochevitch.  
Tarif : 15 € par personne.  
Inscription préalable à l'office de tourisme au 04 75 40 46 75.

# Les cinq temps forts de la Fête des vins et du jumelage

## 1 Une soirée d'ouverture qui donne le ton !

Demain vendredi 31 août, dès 18 heures, on pourra flâner sur les stands tenus par vignerons et restaurateurs locaux sur la place de la mairie, en attendant le couronnement de la 53<sup>e</sup> reine des vins et du jumelage à 21 heures. Un feu d'artifice, à 21 h 45 sera suivi d'un spectacle musical de rock celtique et d'une soirée DJ. Un "dress code" de la fête fait son apparition cette année avec un bandana aux couleurs de Saint-Péray, en vente dès maintenant au Cep du Prieuré et les trois soirs au stand devant la mairie (5 € les 4 ou 1,50 € en individuel).

## 2 Un marché aux vins richement achalandé

Le 34<sup>e</sup> Marché aux vins des côtes-du-rhône, organisé par la Confrérie du Saint-Péray, ouvrira ses portes au gymnase samedi 1<sup>er</sup> septembre, de 9 heures à 21 heures, et le dimanche 2 septembre, de 9 heures à 19 heures. Dégustations de vins et de produits de bouche, et ateliers accords mets et vins seront proposés, ainsi qu'un atelier de création d'un Suisse avec Denis Maurin de chez Nivon (samedi de 15 heures à 16 h 30 et dimanche de 14 heures à 15 h 30).

## 3 Des activités pour les sportifs

Pour les plus sportifs, une foule d'activités sera au programme pour toutes les générations, toute la journée du samedi 1<sup>er</sup> septembre : au Cep

du Prieuré, cyclo et rando dès 7 heures ; au stade de la Maladière, touch, rugby à 9 h 30 (tournoi des vignerons, gratuit et ouvert à tous dès 16 ans) ; au stade des Brémondières, pétanque à 13 h 30 ; au skate-park, contest de trottinette à 13 h 30 ; et au parc de Marcale, foot 9-17 ans à 14 heures avec le RCF 07.

## 4 Une soirée pour les fêtards le samedi

Pour les plus fêtards, la soirée de samedi sera placée sous le signe de la convivialité et de l'Europe, de 19 heures à 1 heure du matin, avec plusieurs repas musicaux : Portugal place Forot, Allemagne place Dode, Italie place de la Paix, et Espagne-France rue de la République (devant le domaine du Tunnel). La place de la mairie sera aussi animée en musique : concerts des groupes locaux "Paint it Black" (reprises des Rolling Stones) et Jam One, suivis d'une soirée DJ avec Light Music.

## 5 Place au défilé le dimanche !

Dimanche, dès 15 heures, le défilé musical et folklorique avec les associations locales, la nouvelle reine des vins de Saint-Péray et ses dauphines, le comité de jumelage et les représentants des villes jumelles occupera tout le centre-ville, jusqu'aux animations musicales de clôture vers minuit dans la rue Ferdinand-Malet.

Véronique GRAILLAT-JOLY



Le marché aux vins et la fête du jumelage offrent une dernière respiration festive avant la rentrée.

Ouverture

# DE ARDÈCHE, ALIAS DE RHÔNE RIVE DROITE

Tekst DIRK RODRIGUEZ

**Belgen en Nederlanders zijn weg van de Ardèche. Niets blijkt zo heilzaam voor ons stresspeil als de combinatie van een ruw landschap met lila-identjtes en krekkelgeluiden. En af en toe een verfrissend glas wijn. Waar we minder mee vertrouwd zijn, is het feit dat de Ardèche al net onder Lyon begint. En daar begint ook deze verkenning.**

De Ardèche is voor velen de vakantiestreek, maar voor de Fransen is het een *département*, een landsdeel groter dan een provincie. De bestuurlijke hoofdstad is Privas, amper 8.300 inwoners rijk. Clémence, die ons namens de toeristische dienst begeleidt, woont er. We vragen bezorgd of er een bar en een bioscoop is. "Ja hoor, we hebben alles wat nodig is," antwoordt ze gedeceerd, "Behalve treinen, die liggen aan de andere zijde van de Rhône."

## Saint-Joseph, Cornas en Saint Péray

We schreven vroeger al in *Vino* dat u als wijnliefhebber in drukke zomertijden best de stresserende Autoroute du Soleil (A7) links laat liggen om te kiezen voor *slow travel* langs de *Route Départementale 86* op de *Rhône Droite* van de Rhône. Wanneer u Ampuis en de appellatie Condrieu verlaat met de blik gericht op het zuiden, belandt u snel in de appellatie Saint-Joseph, bekend om zijn karlktervolle *Syrah*-wijnen en zijn witte op basis van *Marsanne* en *Rousanne*. Een appellatie (net als *Moulin-à-Vent*) die je vruchteloos zoekt op de gps: er is geen gelijknamige gemeente in de Ardèche! Je kan maar beter *Tournon* intikken. Achter het gemeenteplein en het Hospice van *Tournon* kan je de steile heuvel opwandelen (*Route Panoramique*). Na enkele bochten krijg je dan de mooiste wijngaarden van de appellatie te zien, met name de historische clos 'Les Hospices' die in handen is van het huis E. Guigal. De heuvelflanken die hier op de Rhône uitkijken, zijn zuidoostelijk gericht. Het stadje Tournon is

door een voetgangersbrug verbonden met Tain-l'Hermitage die u een uitstekend uitzicht biedt op de Hermitage-heuvel.

Even verder naar het zuiden komt u Cornas en Saint-Péray tegen en wel in die volgorde. De twee dorpen liggen op amper 4 kilometer van elkaar en verdienen een warme plaats in het hart van elke Rhône-liefhebber. Cornas omdat het de stoerste appellatie is van allemaal. Er wordt beweerd dat de *Syrah* nergens zo'n krachtige tannine ontwikkelt als in de wijngaarden rond dit kleine dorpje. Vroeger heette de wijn ondrinkbaar te zijn in zijn jeugd, maar tegenwoordig vinden we vaak al wat *souplesse* in jonge wijnen. *Saint-Péray* is een stijgende ster aan het wijnfirmament. De faam van zijn witte wijn weerspiegelt zich jammer genoeg ook in de prijs. Wie hier nu nog grond wil kopen mag flink wat reserves aanspreken. Behalve een bekende naam als *Jean-Luc Colombo* laat ook *Robert Stéphane* met zijn *Domaine du Tannelet* (zie verder) steeds meer van zich spreken. Wie in de buurt is, raden we een bezoekje aan de versterkte burcht *Château de Grussol* aan. Het natuurlijke amfiteater is uitstekend het Auberge de Grussol (ontspannen bistro met groot terras onder de bomen) is een van de zeldzame culinaire pleisterplaatsen van de streek.

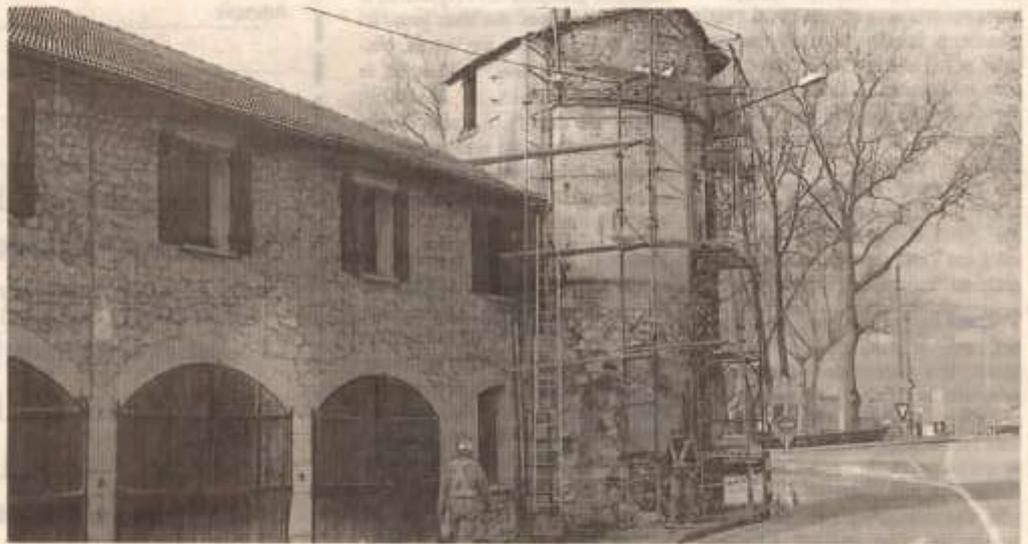
Wie verder naar het zuiden gaat komt in een bredere vallei die al decennialang geselamd wordt door de industrie. Gaed om hier de groene rust in te duiken via de D104 langs het

# DOMAINE REMY NODIN

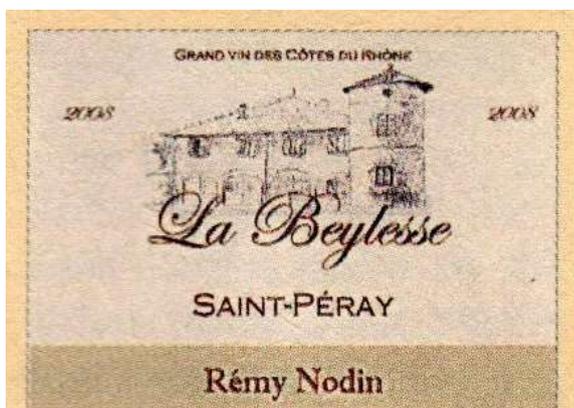
## La Beylesse fait toilette

**L**a ferme de la Beylesse, imposante et cossue, est l'une des plus anciennes demeures de Saint-Péray et de la région. Construite au carrefour de la voie romaine (RN 86-RD 533), elle servait de relais pour les chevaux des diligences et offrait dans son auberge le gîte et le couvert aux voyageurs. Au fil des ans, après avoir subi des transformations, elle deviendra une ferme qui appartiendra aux consorts Lepic avant d'être acquise par Ernest Nodin, grand-père de M. François Nodin. Actuellement en cours de restauration, la tour qui flanque le côté droit de l'immeuble est remarquable. Le jointement des belles pierres de Crussol qui ornent sa façade et la toiture en pointe ont été confiés à des entreprises de la région.

Un vestige du passé qui a encore de belles années devant lui.



■ La ferme de la Beylesse avec sa tour en cours de restauration.



La Beylesse 2008  
du domaine Rémy Nodin :  
un blanc énergique  
et prometteur.

## LE DERNIER ARRIVÉ

### ● Domaine Rémy Nodin

Avec l'envie de bien faire chevillée au corps, ce jeune homme de 22 ans semble bien armé pour rejoindre le sérail des défenseurs de Saint-Péray. Pour le moment, il n'exploite que 0,7 ha sur les quatre plantés en coteaux. Cette parcelle exposée soleil levant donne une seule cuvée, La Beylesse. Le 2008 semble prometteur, avec au nez de la densité et en bouche de l'énergie et du volume soulignés par une finale boisée mais sans lourdeur. La production est confidentielle, quatre tonneaux dont un fût de 600 litres (pour les essais !).

■ **DOMAINE RÉMY NODIN**

**Le Suchat**

Nouvelle cuvée au nez nuancé,  
boisé, à la texture fine, de belle lon-  
gueur sur les épices. **N. C.**





RÉUSSITE  
EXCEPTIONNELLE

■ **DOMAINE RÉMY NODIN**

La Beylesse

**14,50 €**

Un nouveau domaine qui signe une  
marsanne fraîche et précise, à la  
puissante finale maltée.

termine assure Jean-Pierre cles.

## SAINT-PÉRAY

# Visite de vignoble au domaine de La Beylesse



Les vignes de Rémy Nodin, sous la protection du Château de Crussol.

**C'**est sous le regard bienveillant du Château de Crussol que Rémy Nodin a fait visiter son domaine avec une promenade commentée au cœur de ses vignes. Dans une de ses plus vieilles parcelles datant de 1936 (année de naissance de l'appellation Saint-Péray), Rémy produit son fameux "Suchat" avec des vignes entretenues "comme dans le temps" à l'aide de la traction animale. Seulement 700 bouteilles sortiront de cette petite parcelle qu'il bichonne.

Sur ces sols argilo-calcaires, les vins blancs de Saint-Péray sont à leur aise, tandis que le cépage Syrah nécessaire à l'élaboration du Cornas préfère les sols granitiques. Détaillant tour à tour les cépages, les moyens de lutte contre les

maladies et les différentes méthodes de taille et d'élevage de la vigne, Rémy a ensuite conduit le groupe au caveau pour une dégustation.

### Rémy Nodin se lance dans le pétillant

L'occasion pour le groupe de déguster le premier Crozes-Hermitage élevé au domaine. Pour enrichir sa gamme de Saint-Péray, Rémy s'est lancé cette année dans la production de Saint-Péray pétillant. Sa première cuvée sera disponible au printemps prochain. Ils sont désormais cinq à produire du Saint-Péray pétillant.

La prochaine visite conduira au domaine Courbis pour découvrir le Saint-Joseph, mardi 7 août. Renseignements au 04 75 40 46 75.

## De Saint-Péray, il vient « rencontrer le public »

**B**aptême de feu pour le Saint-Pérollais Rémy Nodin puisqu'il participera à son premier salon. Il viendra y « rencontrer le public et transmettre le bon message, c'est un moment privilégié où la passion et le savoir-faire sont omniprésents ».

Après six années d'études dont les derniers mois passés à Beaunes, Rémy Nodin est revenu chez lui, à Saint-Péray. Son père possédant des vignes et une exploitation arboricole, c'est tout naturellement qu'il s'est dirigé vers le travail du vin. « Mon goût de vinifier vient de mon père, passionné de vin », glisse le jeune homme.

Propriétaire récoltant depuis 2008, le jeune homme possède quatre hectares de saint-péray blanc et 1,5 de crozes-hermitage rouge. « Je suis encore peu connu et nouveau producteur en crozes... », précise le jeune homme. Tout reste à faire. Il fonctionne selon une agriculture raisonnée, sans exclure le bio pour l'ave-



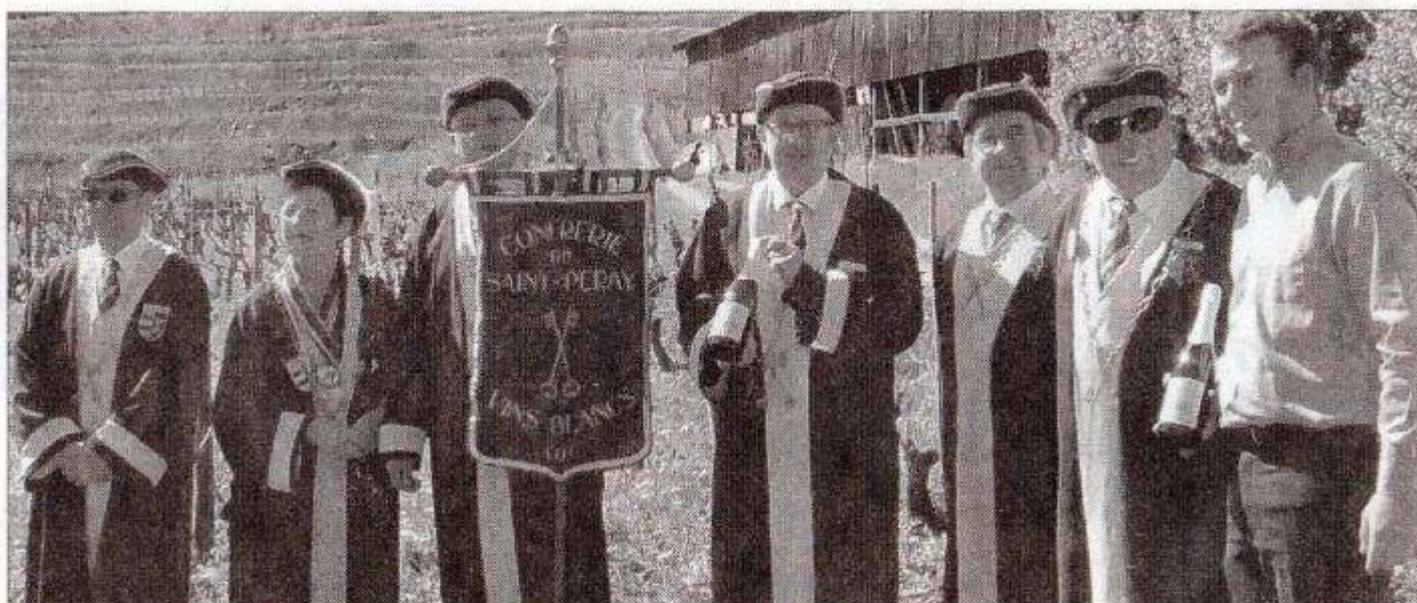
Rémy Nodin propose des vins à son image : nets et droits.

nir. « Cela demande une grande maîtrise technique et engendre un coût », explique Rémy Nodin. Le cheval de trait refait aussi son apparition sur certaines parcelles. « Je fais des vins traditionnels le plus naturel possible mais sans

oublier la technique pour avoir des vins nets et droits », ajoute celui qui veut faire des vins à son image. En avril, il inaugurer sa nouveauté, un saint-péray moussoux. Pétillant et plein de vie, tout comme lui...

F. CLEMENTI

## Portes ouvertes pétillantes au domaine La Beylesse



Ce week-end, Rémy Nodin organisait des portes ouvertes au domaine La Beylesse, à l'occasion de la présentation de son nouveau Saint-Péray pétillant entouré par des membres de la Confrérie et de nombreux visiteurs, dont le conseiller général Jacques Dubay. Tout au long du week-end, le public a pu assister à des démonstrations de travail à l'ancienne au cheval de trait, visiter le domaine et la nouvelle cave, et aussi découvrir les toiles et le nouveau roman de l'artiste Anny Blaise Resnik (voir ci-contre), au détour d'un parcours sensoriel.

**SAINT-PÉRAY/GUILHERAND-GRANGES****Les jeunes agriculteurs  
préparent la fête de ce week-end**

**À** l'approche de la fête de l'agriculture des 10 et 11 août, nous avons rencontré Rémy Nodin, 27 ans, papa depuis le 2 août d'une petite Gabrielle, et secrétaire général du syndicat des Jeunes Agriculteurs du canton de St-Péray.

Il va participer à ce rendez-vous annuel qui tourne de canton en canton : « Cette année, c'est celui de St-Péray qui a été choisi et il fallait trouver une vingtaine d'hectares libres à labourer. C'est sur d'anciennes parcelles agricoles de Guilherand-Granges, qui seront bientôt urbanisées, qu'aura lieu la fête. »

**Les Jeunes Agriculteurs ne sont pas contre l'urbanisme, mais souhaitent plus de cohérence entre espace urbain et agricole**

Le slogan choisi à cette occasion, « Bons crus, bons sols, quand les Granges retournent la terre ! », revêt ainsi plusieurs sens : « Il évoque le labour pour préparer les sols, dont certains donneront de bons crus, il rappelle l'origine des Granges qui aimeraient redorer le blason de l'AOC saint-joseph, et c'est un jeu de mots sur "crus-sols" en hommage à Crussol. »

C'est la 3<sup>e</sup> fois que cette fête se déroule sur notre canton, et en 2004, elle avait eu lieu à Champis, « mais cette fois, on a voulu être plus près des gens de la ville au lieu de les faire monter

sur le plateau, et l'endroit choisi est facile d'accès, proche des axes principaux de circulation. En plus, c'est symbolique car c'est la dernière fois qu'on pourra le faire sur Guilherand-Granges. »

Les Jeunes Agriculteurs ne sont pas contre l'urbanisme, mais ils souhaitent le voir évoluer vers plus de cohérence entre espace urbain et agricole, et cette fête est pour eux l'occasion de mettre en avant les avantages de l'agriculture locale et de montrer ce qu'est leur métier aujourd'hui.

Rémy ajoute : « On veut communiquer au grand public ce qu'on souhaite défendre, montrer que nous avons encore de l'avenir sur le canton, qui possède d'ailleurs la seule ZAP d'Ardeche (Zone Agricole Protégée) créée cette année à Cornas avec l'aide de son maire, Elios Bernard Giné, pour lutter contre trop d'urbanisation au détriment des terres agricoles. On va aussi montrer les spécificités de chaque appellation viticole du canton, qui a la chance d'en avoir trois, en saint-péray, cornas et saint-joseph, associées à une belle diversité de culture fruitière et à de l'élevage grâce à la présence de plaines, coteaux et plateaux dans une même zone géographique. »

Selon les Jeunes Agriculteurs, le combat de l'avenir sera donc de conserver cette diversité et de faire évoluer les terres agricoles tout en tenant compte de l'extension de l'urbanisation liée à la région valentinoise...

V.G.-J.



Les Jeunes Agriculteurs du canton qui participeront à la fête : Rémy Nodin, Philomène Cros, Fabien Mounier, Mathieu Brunière, Mathieu Mallet, Marion Mounier, Julie Auger (Bastien Fustier absent sur la photo).

**Au programme de la fête**

**L**a fête se déroulera sur les terrains voisins du rond-point du pont des Lônes, samedi 10 et dimanche 11 août.

**Le samedi**, de 9 à 12h aura lieu la première partie du **concours de vaches laitières**.

À midi repas du terroir ardéchois composé uniquement de produits locaux, cuisinés par des cuisiniers également locaux pour 14 €.

De 14 à 18h, le concours de vaches laitières reprendra.

**Le dimanche, jour du labour.**

À 9h30 messe du laboureur, suivie à 11h30 du repas du terroir.

À 14h finale de labour suivie à 15 heures par le défilé des championnes du concours de vaches.

Ce magnifique week-end s'achèvera avec les discours et la remise des prix à 17h30.

De nombreuses autres activités sont également proposées. Il y aura un marché du terroir proposant tous types de produits locaux, un baptême en hélicoptère, l'exposition

d'ancien matériel, un pot cole avec des tarifs préférentiels, une mini ferme, des circuits pour les enfants, des circuits mini-tracteurs, des balades calèche, des démonstrations de labour à cheval, ainsi que des jeux de lancer de ball-paille.

L'intérêt de cette fête pas d'être commerciale conviviale et familiale promouvoir la force et les valeurs de l'agriculture. À la fête, les activités pour les enfants seront gratuites.

## Les Nodin, agriculteurs de père en fils...

**R**émy Nodin est le plus jeune fils de François Nodin, agriculteur saint-périllais récemment disparu, qui avait repris dans les années 70 la ferme familiale de la Beylesse, achetée en 1907 par l'arrière-grand-père Ernest. François élevait à l'époque des vaches, avait des vignes et quelques vergers. Il abandonna l'élevage dans les années 80 au bénéfice de l'arboriculture et de la vigne, y associant aussi quelques hectares de tabac et de maïs. Il travaillait avec la Fruitcoop, dont le grand-père Paul était un des membres fondateurs, et avec la coopérative viticole de Tain.

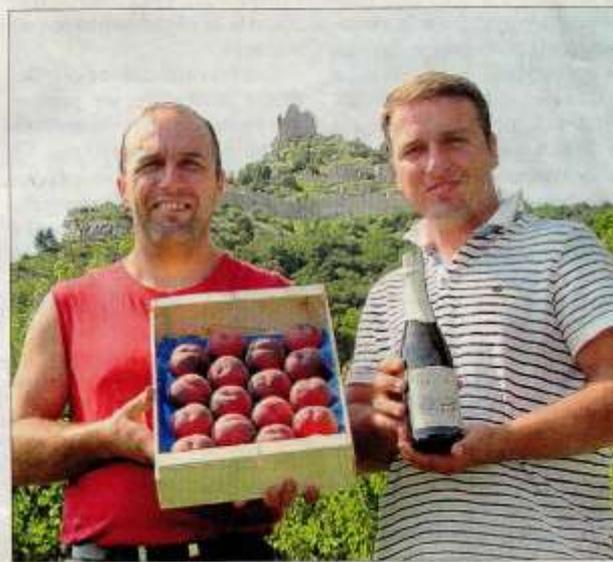
En 2001, une nouvelle page familiale s'écrivait avec l'arrivée de Benoît Nodin, 3<sup>e</sup> fils de François, qui a développé la vente de fruits initiée par son père, au début dans une camionnette au bord de la RN 86, puis sur la route de Valence (face aux actuelles Halles de Crussol), et enfin, Benoît a transféré le point de vente au rond-point de la Beylesse en y créant sa station fruitière.

En 2008, le cadet Rémy, après ses études en viticulture et œnologie, s'est installé à son tour comme vigneron indépendant : il a vinifié du saint-péray dès la première année, puis du

crozes-hermitage dès 2010 avec une parcelle acquise à Pont-de-l'Isère, et en 2013, il vinifie 4 hectares en saint-péray, 1,5 hectare en crozes-hermitage et 2000 mètres en saint-joseph sur Guilhaud-Granges. Il a acquis encore 4 hectares qui commenceront à produire à partir de 2014, avec du cornas notamment.

Rémy et Benoît sont donc un bel exemple d'évolution réussie de l'agriculture locale d'aujourd'hui. □

Sur le domaine Nodin, au pied de Crussol, Benoît avec des pêches de sa production et Rémy avec son nouveau saint-péray pétillant.



## LOCALE EXPRESS

### SAINT-PÉRAY

#### Les raisins du bonheur pour Rémy Nodin



→ Pour la deuxième fois, le domaine La Beylesse de Rémy Nodin a participé à Paris au concours des "Jeunes talents du vin," créé par Rémi Castillo. Pour sa 10<sup>e</sup> édition, il était présidé par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992. La cuvée La Beylesse 2014 AOC Saint-Péray a remporté le "raisin d'argent", se classant comme la fois précédente deuxième, mais cette fois-ci, les autres vins en concurrence étaient les meilleurs vins des précédentes éditions du concours.

C'est une satisfaction sur la régularité de notre travail », nous a confié Rémy Nodin, seul au palmarès pour la Vallée du Rhône, entre un Bordeaux et un Bourgogne.

Pour en savoir plus : [www.lesraisinsdubonheurjeunestalestants-duvin.com](http://www.lesraisinsdubonheurjeunestalestants-duvin.com)

**Notre photo :** Rémi Castillo, Philippe Faure-Brac et Philippe Harant à l'hôtel Radisson BLU de Paris-Boulogne, entourés des lauréats des " Raisins du bonheur " 2015 (dont Rémy Nodin en bas à droite).

Fin décembre se déroulait à Boulogne, en région parisienne, la cérémonie de remise des trophées des jeunes talents du vin 2013 pour la 8<sup>ème</sup> édition de « Raisins du bonheur ». Le jury, présidé par le meilleur sommelier du monde 1992, Philippe Faure-Brac, a sacré le « Saint-Péray La Beylesse » de Rémy Nodin meilleur vin de la vallée du Rhône et trophée d'argent sur l'ensemble des 6 régions françaises représentées, parmi 18 finalistes.

## LOCALE EXPRESS

### SAINT-PÉRAY

#### Rémy Nodin remporte le raisin d'argent 2013



## L'école des Brémondrières dans les vignobles



C'est avec le sourire et la bonne humeur que les élèves des Brémondrières sont partis à la découverte de leur terroir. Accompagnées par l'Office de tourisme Rhône Crussol, les classes de primaires se sont rendues dans les vignes du Domaine Rémy Nodin lors des mois d'avril et mai. Amandine Nodin leur a donc chaleureusement ouvert ses portes en leur expliquant toutes les étapes nécessaires à la fabrication du vin. Des vignes jusqu'à la mise en bouteille, en passant par la cave, cette dernière a su adapter son discours pour être comprise par les enfants. La visite terminée, tous ont bu un jus de raisin bien mérité !

## Domaine Rémy Nodin

### Guicherand

Jus intense et puissant, qui devra s'affiner sans sécher à l'élevage. 15 €



## Jeunes Agriculteurs, force de propositions sur le foncier

**Pourquoi le syndicat Jeunes Agriculteurs organise-t-il un « mois du foncier » ?**

**Rémy Nodin :** « Le mois du foncier est une opération de communication nécessaire. Le foncier agricole part aujourd'hui en fumée. A son rythme actuel, l'urbanisation grignote l'équivalent en surface d'un département français tous les dix ans et ce sont bien sûr les terres à fort potentiel agricole, les plus accessibles, qui sont touchées. Pourtant, l'agriculture reste un secteur fort de l'économie française, avec une balance commerciale excédentaire.

Elle participe également au maintien de l'emploi, surtout dans un département comme le nôtre. Les chiffres au niveau national estiment à sept le nombre d'emplois induits par une exploitation agricole. Et puis on connaît les enjeux pour nourrir la population à l'échelle mondiale dans les décennies à venir. Pour toutes ces raisons, il est essentiel pour Jeunes Agriculteurs de mettre en lumière durant un mois ces enjeux sur le foncier agricole, à la fois auprès de nos élus locaux ou départementaux, mais aussi auprès du grand public, de plus en plus éloigné des questions agricoles. Auparavant tout le monde avait un agriculteur dans sa famille. Aujourd'hui ce n'est plus le cas et beaucoup de nos concitoyens sont complètement déconnectés de nos problématiques. »

**Et en termes d'actions concrètes, qu'attendez-vous des Pouvoirs publics ?**

**R.N :** « Au niveau national, Jeunes Agriculteurs s'efforce d'être force de propositions. Mais nous avons besoin avant tout de l'implication de nos élus dans la défense du foncier agricole et d'outils qui permettent de protéger les terrains agricoles, notamment ceux à fort potentiel



**Pour Rémy Nodin, il est essentiel de mettre en lumière les enjeux du foncier agricole auprès des élus et du grand public.**

en zone périurbaine. Localement, nous avons l'exemple de la commune de Cornas, sur laquelle les élus ont souhaité en 2013 instaurer une zone agricole protégée (ZAP).

Le dispositif PAEN [ndlr : qui sera décliné en Ardèche sous la dénomination PANDA, lire ci-contre] que le conseil général va mettre en place est également, sur le principe, une très bonne chose. C'est un outil fort, qui donne de la crédibilité à ce que nous défendons chez JA. Bien utilisé, je pense que c'est un outil d'avenir qui doit s'appuyer sur une vraie étude du potentiel agricole du territoire et des enjeux. Mais il est indispensable que ces programmes de protection des terres agricoles se mettent en place dans le cadre d'une vraie concertation locale. Et puis surtout, il faut que les élus soutiennent le projet. Ils doivent avoir conscience que si des terres sont en friche, ça ne veut pas dire qu'il n'y a pas de potentiel agricole. Il faut recréer une dynamique, que les élus soient convaincus de la possibilité d'installer des jeunes agriculteurs. » ■

Propos recueillis par S.Sabot

# Le saint-péray, un vin en pleine effervescence

PAR AURORE GENESTON

**Saint-Péray est un village dont l'histoire viticole est gravée dans la terre. Frédéric Mistral parlait de « ses collines bleues d'Ardèche », sur lesquelles se dressent coteaux et terrasses de vignes autour de cet ancien bourg. Ici, le vin blanc traditionnel dit tranquille est roi. Le vin pétillant est en pleine effervescence.**

Rémy Nodin, jeune propriétaire récoltant Saint-Pérolais, lit à haute voix un passage du livre "Impressions de voyage : le midi de la France" d'Alexandre Dumas où l'écrivain fait l'éloge du vin de Saint-Péray. Exalté par l'histoire viticole de son village, Rémy collectionne cartes postales anciennes, livres, vieilles étiquettes de vin... qu'il chine sur Internet. Sa dernière trouvaille ? L'extrait d'un livre anglophone chiné en ligne chez un antiquaire de l'Ohio, aux États-Unis. Ce document détient la liste des producteurs au début du XX<sup>e</sup> siècle. Surprise. Sur cette liste figure le nom de son arrière-grand-père. « Je savais qu'il avait des bouteilles à son nom mais je ne pensais pas qu'il les avait commercialisées. Passionné par Napoléon, Rémy a retrouvé le saint-péray dans la liste des vins de la cave de Joséphine l'impératrice (la cave de Malmaison sous l'empire et ses 13000 bouteilles), dans une exposition dédiée à la cave de cette dernière. Parmi ces autres trouvailles, des étiquettes d'époque sur lesquelles on peut lire "Champagne Saint-Péray" et des bouteilles de vin effervescent de saint-péray dénichées chez des brocanteurs.

## Le domaine Chaboud, père fondateur du vin effervescent

Pour le président du syndicat des vignerons, Benoît Nodin, le frère de Rémy, la comparaison avec le champagne n'est pas à faire. « Nous avons notre propre identité, sorti de la méthode traditionnelle de prise de mousse pour les effervescents, beaucoup de chose nous démarquent : les cépages, les rendements et volumes, nos pratiques



Après des études à Beaune, Rémy Nodin est revenu dans son village natal pour perpétuer la tradition du vin de Saint-Péray.

LI DL / Aurore GENESTON

viticoles. C'est l'essence même de l'AOC. Nous avons peu de mécanisation sur Saint-Péray, nous sommes peu compétitifs en terme de production ». Rémy fait partie des vignerons qui depuis quelques années essaient de faire du moussoux. « J'ai souhaité refaire du vin effervescent, et perpétuer la tradition à laquelle je suis attaché », explique-t-il. Après l'ouverture de son domaine en 2008, il a commencé à produire du blanc tranquille. Il s'est lancé dans les vins mousseux en 2011 pour une commercialisation en 2013, d'abord auprès de cavistes parisiens, puis internationaux. C'est ainsi qu'il a vendu sa production de pétillant en Californie et au Québec. Ils sont « ad-

miratifs de nos produits, de la "french touch" et pas seulement du champagne ». L'un de ses importateurs lui a confié que son vin était vendu au Spago, restaurant de Beverly Hills, ce qui fait sourire Rémy. « Des locomotives » comme la Maison Chapoutier se lancerait dans des essais, les vins de Vienne dans la production de vins effervescents, ce qui conforte le jeune vigneron dans sa démarche de relance de ce vin pétillant made in Saint-Péray.

Le domaine Chaboud perpétue lui aussi la tradition en produisant 40 % d'effervescents. C'est à ce domaine, baptisé Faure du nom du maître des lieux à l'époque, que nous devons la commercialisation de la première bou-

teille de vin (blanc) effervescent en 1829. Mais pour le producteur Stéphane Chaboud, « Il faut satisfaire tout le monde. Il y a le vin tranquille, je veux pas l'abandonner ». Cela a pris du temps mais l'AOC Saint-Péray est devenue une appellation très prisée tel point que des viticulteurs extérieurs voudraient avoir des vignes dans le village. « Nous sommes en phase de dépansement » dit Benoît Nodin. Aujourd'hui, la demande de vin blanc a bien progressé. « Sur le moussoux, des négociants se repenchant dessus ».

Retrouvez sur [www.ledauphine.com](http://www.ledauphine.com) le programme complet de la fête des vins du jumelage de Saint-Péray



## La sélection de **l'express**

### Effervescents

#### Domaine Alain Voge

Les Bulles  
d'Alain brut, 2011 16 €  
[www.alain-voge.com](http://www.alain-voge.com)

#### Domaine Rémy Nodin

Extra-brut, 2013 15 €  
04-75-40-35-90

#### M. Chapoutier

La Muse  
de RW brut, 2012 20,05 €  
[www.chapoutier.fr](http://www.chapoutier.fr)

---

## Rémy Nodin Saint-Péray Extra Brut (base 2013)

Le domaine Nodin fête cette année ses 110 ans d'existence. Il est situé à la Beylesse, au pied du château de Crussol. Rémy Nodin, aux manettes aujourd'hui, mène parallèlement une activité de caviste.

Le nez gourmand de poire, de fleurs blanches et de coing est très séduisant, très direct, aussi ; s'il fallait trouver à tout prix une ressemblance avec un autre mousseux, je pencherais pour une bulle de Loire à forte base de Chenin, au nez ; mais la bouche dément : elle n'a pas la même tension acide ; bien qu'une belle amertume vienne équilibrer le gras. N'en déplaise à Victor Rendu, ce n'est pas vraiment capiteux, il y a même un côté aérien en finale, avec une jolie pointe de violette.

Difficile d'imaginer le type de Saint Péray que buvaient les sujets de Napoléon III, et de le comparer avec les bulles d'aujourd'hui. Ce qui étonne, dans les descriptions de l'époque, c'est le manque de référence aux arômes, pourtant si développés à Saint-Péray – mais les vins d'alors étaient sans doute plus vite oxydés.

Autres producteurs de Saint-Péray mousseux, tout à fait recommandables également : Domaine Alain Voge, Domaine du Biguet (Famille Thiers), Domaine Chaboud.

Si la bulle remonte dans le verre de Saint-Péray, le vin tranquille constitue toujours, et de loin, le plus gros de la production ; aussi, je m'en voudrais de ne pas vous commenter cette autre cuvée du même Nodin:



## Rémy Nodin Saint-Péray Le Suchat Vieilles Vignes 2015

Pas si tranquille que ça ! En ce sens qu'il s'y passe beaucoup de choses, au plan aromatique ; avec ses notes de pêche et d'abricot, on croirait presque un Viognier (l'autre cousin de la famille Sérène). Et là encore, c'est mûr, bien mûr, du gras, et la petite pointe d'amertume lui sied à ravir. Comme il présente un beau potentiel de garde, je vous dirais bien de l'oublier quelques années en cave. Mais ce sera dur d'attendre...

## Une deuxième journée dédiée à la BD

La médiathèque Joëlle Ritter, en partenariat avec les autres médiathèques de la CCRC de Guilherand-Granges et Alboussière-Champis, le pôle culturel municipal, le syndicat des vignerons de St-Péray et la librairie La Licorne de Valence, vous invite à la 2e Journée BD le samedi 8 avril de 10h à 18h00 : onze auteurs seront présents pour des dédicaces.

Dans une ambiance conviviale et familiale, les visiteurs pourront aussi découvrir, au fil des locaux de la médiathèque de St-Péray, les planches originales des auteurs BD présents, et une exposition de roman-photos humoristiques réalisés par les résidents de l'EHPAD Malgazon, guidés par leur animateur Mickaël, alias Arnü West, auteur de l'affiche de cette 2e édition.

### Une cuvée spéciale "Les Bulles Dessinées" à déguster

Une cuvée spéciale de St-Péray pétillant sera mise en vente pour l'occasion à un prix promotionnel unique et avec une étiquette commune créée par l'auteur BD lyonnais Mathieu Bertrand : on y voit un peintre dans un paysage aux couleurs rappelant les vendanges. Rémy Nodin rappelle que "les Bulles Dessinées", avec un jeu de mots, mettent en parallèle deux mondes d'artisanat : celui des vignerons et celui des dessinateurs. » La remorque itinérante, créée par Florent Simon, ferronnier d'art st-pérolais, présentera aussi une partie de l'exposition réalisée pour les 80 ans de l'AOC St-Péray. En marge de cette journée, le vendredi 7 avril, les élèves du collège Charles



Fabienne Chambon, directrice de la médiathèque Joëlle Ritter, Rachel Navarro, de celle d'Alboussière-Champis, Sandrine Petit, adjointe st-pérolaise à la culture, Ellos-Bernard Giné, vice-président à la culture de la CCRC, Rémy Nodin, vigneron, et Pierre Courtial, bibliothécaire, partenaires de la 2e édition de la Journée BD de St-Péray devant l'affiche réalisée par Arnü West.

de Gaulle de Guilherand-Granges recevront la visite d'Arnü West, et ceux du collège de Crussol rencontreront Greg Blondin, deux des auteurs invités, pour échanger sur leur travail ; puis à 20h00, la médiathèque d'Alboussière-Champis recevra Fabien Rodhain pour une conférence-débat autour de sa dernière BD "Les seigneurs de la terre". Sandrine Petit, adjointe à la culture, souligne le gros travail des bibliothécaires pour préparer cet événement et celui des bénévoles qui en assureront aussi l'encadrement. Ellos Bernard Giné, vice-président à la culture de la CCRC, rappelle que « la BD est un genre littéraire qui touche un public intergénérationnel, et cet événement permet aux familles de re-découvrir la médiathèque de façon différente. »

Textes et photos  
Véronique GRAILLAT-JOLY

SAINT-PÉRAY

## Visite du vignoble Nodin entre canicule et fraîcheur

Le jeudi 3 août, un groupe composé de Belges et de Français a participé à la visite du domaine La Beylesse, de Rémy Nodin, accompagnés par Julie Chabaud de Rhône Crussol Tourisme. Amandine Nodin, épouse de Rémy, les a d'abord guidés sur les pentes du vignoble, planté en amphithéâtre dans le coteau sous Crussol : la petite bouteille d'eau remise à chacun a été très appréciée sous la forte chaleur, tandis que la vigneronne détaillait la surface totale du domaine, soient 9 hectares plantés en st-péray, cornas, st-joseph, crozes-hermitage et IGP, et les méthodes de culture, privilégiant le désherbage au cheval ou au tracteur, et l'utilisation de produits bio pour les traitements, dans le respect de la nature et de sa biodiversité, tout en allant vers un vin de haute qualité.

**Des vignes plantées en 1936 par Ernest, arrière grand père de Rémy Nodin**

Lors de son installation en 2008, Rémy a récupéré les plus vieilles vignes plantées par son arrière-grand-père Ernest en 1936, année de création de l'AOC St-Péray : « Au lieu de les arracher vu leur grand âge, Rémy a fait le pari de les garder et s'en félicite car, grâce à une taille limitée à deux coursons, les grappes se déve-

loppent mieux sans faire souffrir le pied. Et la vigne produit ici un excellent raisin, réserve à notre cuvée "Le Suchat", haut de gamme », a expliqué Amandine. Elle a ensuite emmené les visiteurs au caveau, où la fraîcheur a été bienvenue après les 40 ° du cœur des vignes : « La terre battue au sol et la cave adossée au coteau maintiennent les fûts à une température assez constante entre 17 et 23 ° maximum selon saison. ».

**En projet pour 2018 agrandir les caves de 250m<sup>2</sup> afin que les fûts soient moins à l'étroit**

Rémy, qui travaillait au sous-tirage à ce moment-là avec son employé Yoan Bonin, a ajouté :

« Notre projet pour 2018 est d'agrandir la cave de 250 m<sup>2</sup> car nos cuves et fûts se trouvent trop à l'étroit. »

La dégustation, menée par Elodie Veyret, apprenie au domaine, a clos la visite sur deux st-péray tranquille et effervescent, un crozes rouge, et la nouveauté 2017 : un rosé et un rouge IGP nommés « Ségovellaunes », du nom du peuple gaulois qui habitait les lieux il y a bien longtemps.

Véronique GRILLAT-JOLY

Ci-contre, dégustation de quelques crus du domaine avec Elodie Veyret, Amandine et Rémy Nodin.



Une partie du groupe visitant le vignoble planté sous Crussol a



SAINT-PÉRAY

# Le domaine de La Beylesse a 110 ans



La Beylesse aujourd'hui, un beau bâtiment qui marque l'entrée de la ville.

**C'**est en 1907 qu'Ernest Nodin, arrière-grand-père de Rémy, crée le domaine de La Beylesse, dans la ferme qu'il achète en 1810, à l'entrée Sud de Saint-Péray.

Mais l'histoire du domaine La Beylesse a ses racines au XIII<sup>e</sup> siècle, ce lieu manoir fortifié fai-

soit partie de la même seigneurie que le château de Beaurégard, mais son exploitation se fait sous le nom de "Domaine de la Plaine".

### Un "S" avec le pont et le chemin

Au XIV<sup>e</sup> siècle, un pont est construit sur le Rhône, ainsi qu'un chemin lon-

quant la colline de Crussol, formant un "S", c'est l'origine du nom "La Belle S", transformé ensuite en La Beylesse.

Véronique GRAILLAT-JOLY

Ici on distingue bien le S formé par le chemin créé, qui a donné son nom au domaine de La Beylesse.



## La Beylesse, des origines à nos jours...



**E**n 1454, le domaine La Beylesse est une propriété considérable.

Elle est le démembrement du domaine patrimonial du Comte de Crussol, Duc d'Uzès, qui appartient à la famille noble de Guillaume de Galbert qui habite le château de Rousselle, à Champagnat.

En 1600, Claude II de Lamotte (de Saint-Marcelin) acquiert La Beylesse.

### Une cave agricole dès le XIII<sup>e</sup> siècle

Au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, on y note l'existence d'une cave agricole de 3 000 litres.

Puis Claude III de Lamotte y entreprend des travaux avant sa mort, qui donne l'héritage à Jean de Bouvier de Montmeyrand. Sa fille, Louise, épouse de Coston, partagea ensuite ses biens entre ses deux fils.

C'est La Beylesse qui revient en 1733 à François de Coston, en même temps que le château de Beaurégard et d'autres propriétés et jardins de Saint-Péray.

À sa mort en 1753, son épouse Marie-Madeleine de Rollin-Savoie prend l'habitude de louer ses

compagnie de personnes de la haute société.

On se donne rendez-vous le week-end sur le chemin, élargi en avenue au XVIII<sup>e</sup> siècle, sorte de Champs-Élysées de Saint-Péray.

### Les Révolutionnaires détruisent le pigeonnier

En 1793, le vieux pigeonnier est détruit par les révolutionnaires.

Puis à la mort de Madame de Rollin, La Beylesse et Beaurégard sont mis en vente en 1819. Louis-Alexandre Faure les achète et élabora le 1<sup>er</sup> vin meunier de Saint-Péray, à Beaurégard en 1825.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la comtesse Lepic, descendante de L.-A. Faure et du Général Lepic, hérite du domaine ayant qu'un incendie le ravage.

La reconstruction ou modification l'architecture au début du XX<sup>e</sup> siècle et Ernest Nodin crée les nouveaux bâtiments à Madame Lepic en 1907.

Il y a 110 ans tout juste, c'est donc la création du domaine actuel qui sort de terre, où Rémy Nodin, la 4<sup>e</sup> génération ayant connu cette architecture, s'est installée en 2000.

## Le domaine Nodin, décidément florissant!

**SAINT-PÉRAY** Pour les 10 ans d'existence de leur domaine, Rémy et Amandine Nodin s'offrent une nouvelle charte visuelle, une cuvée exceptionnelle et un heureux événement...

**À** mi-chemin d'une année 2018 qui s'annonce marquée de plusieurs pierres blanches, le couple de viticulteurs lançait, samedi 30 juin, une nouvelle cuvée baptisée « Lys florissant », un vin blanc effervescent produit dans la plus pure tradition saint-pérolaise.

### UNE CUVÉE UNIQUE DE 712 BOUTEILLES SEULEMENT

« Nous avons voulu faire un vin très haut de gamme pour lequel nous avons choisi le meilleur millésime, l'année 2013, vendangé sur la parcelle du Suchat, la plus ancienne du domaine, plantée en 1936 par Ernest et Paul Nodin. Elle est travaillée au cheval. » explique le maître des lieux, Rémy Nodin, féru



Un flacon de luxe pour l'élégante cuvée du Lys Florissant.



Amandine et Rémy Nodin conjuguent tradition et modernité au domaine de La Beylesse. Photo: F. Cheynet

d'histoire, celle de la famille Nodin et du corps de ferme de la Beylesse, mais aussi « la grande » histoire qui lui a inspiré le nom de sa nouvelle création.

Un vin exceptionnel non seulement par son raisin mais aussi par sa vinification qui s'est faite en barrique, chose rare pour un pétillant. Et ce pendant quatre années après la « prise de mousse » en 2014. Exceptionnelle aussi la double fermentation sur latte (réalisée en bouteilles avec les levures à l'intérieur). Les bouteilles sont ensuite dégorgées au fur et à mesure de la demande. Comme tout produit exceptionnel, la quantité limitée est gage de qualité. Les ventes se feront donc au compte-goutte et sur réservation, pour cette cuvée unique de 712 bouteilles seulement.

### UN NOUVEL HABILLAGE...

« Cela fait 10 ans que nous faisons notre vin, Amandine et moi, et nous avons voulu affirmer notre identité, faire connaître notre façon de travailler, transmettre notre philosophie... » D'où la nouvelle charte graphique du domaine, déclinée à travers plaquettes, cartes de visite et un site web entièrement remanié intégrant des vidéos. L'ensemble, conçu par la graphiste Caroline Sanitas et accompagné musicalement par le Saint-Pérolais Pierre-Yves Serre, a pu être réalisé grâce à une subvention de la Région. En attendant un heureux événement qui agrandira la famille cet été, le domaine Nodin s'est agrandi lui aussi avec la construction d'une nouvelle cave qui sera inaugurée le 20 octobre lors du « Fascinant Week-End Vignobles et Découvertes ».

SAINT-PÉRAY

# À la visite d'un vignoble avec des touristes

Le jeudi 9 août, c'est Élodie Veyret, employée du domaine Rémy Nodin, qui a mené la visite du vignoble proposée par Rhône Crussol Tourisme autour du caveau La Beylesse. Une quinzaine de personnes y a assisté, dont des touristes venus de Paris, du Nord et du Québec, accompagnés par Sébastien Morfin de l'office de tourisme.

Les orages ayant fait une pause vers 16 h, le groupe a pu se rendre au cœur des vignes sous le château de Crussol, là où se trouvent quatre des cinq hectares du domaine plantés en St-Péray. « Nous sommes en culture raisonnée mais en suivant le cahier des charges du bio, car vigneron et clients cherchent aujourd'hui des produits les plus naturels possibles », a précisé Élodie. La visite s'est poursuivie dans la cave de vieillissement en barriques, « qui sont remises à niveau régulièrement avec le vin mis en réserve pour maintenir le mouillage du bois à son maximum. On fait plusieurs prélèvements au cours des 10 à 11 mois de passage en fût pour savoir quand on pourra mettre en bouteilles. »

Les visiteurs sont ensuite passés par la nouvelle cave, construite cette année en agrandissement de la ferme d'origine, pour plus de confort de vinification et de stockage. Le domaine y produit aussi du vin effervescent. Élodie a expliqué le processus de prise de mousse dans les bouteilles avant le dégorgement (soit l'expulsion des levures). La partie où passent tous les vins en cuves inox a également été passée en revue, avec Rémy Nodin, qui s'apprete à vinifier son onzième millésime de-

puis son installation : « Après ces jours de canicule, il est possible que les vendanges aient de l'avance, et 2018 devrait être un excellent cru ! »

L'après-midi s'est achevé par la dégustation finale, avec modération, qui a permis de découvrir la gamme des vins du domaine en blanc AOC, rosé IGP et rouge IGP et AOC : « On doit avoir des vins IGP d'entrée de gamme, non vieillis en fûts et de prix plus abordables que les AOC, pour toucher une clientèle plus diversifiée » détaille. Rémy Les cépages qui entrent dans leur composition et les accords mets et vins ont été expliqués à cette occasion.

Pour info : prochaine visite de vignoble le 16 août à 16 h, domaine Paris de Cornas. Réservations : 04 75 40 46 75 (6 € adultes).



Au moment de la dégustation au caveau La Beylesse.



À gauche, Élodie montre aux visiteurs la machine à étiqueter. À droite, Rémy Nodin explique la vinification de son onzième millésime.





SAINT-PÉRAY

## Baïka, cheval de trait du domaine



Amandine Nodin avec le cheval Baïka dans le vignoble de la Beylesse enneigé.

### Rémy Nodin

Depuis 10 ans, le domaine Rémy Nodin utilise la traction animale pour travailler dans ses vignes. Cette technique permet d'intervenir sur les sols d'une partie du vignoble qui est impraticable au tracteur. Jusqu'à présent, Christian Bouvier, puis Valentin Coco son petit-fils, effectuait ce travail en prestation. Depuis l'automne 2019, le domaine vient d'acquérir son premier cheval de

trait, nommé Baïka, renouant ainsi avec l'histoire du domaine, en réintroduisant la présence animale qui avait disparu depuis les années 1970. Baïka sera en démonstration dimanche 8 décembre, de 15 heures à 16 h 30, dans le vignoble de la Beylesse, à l'occasion des portes ouvertes du domaine.

Animation gratuite et en libre accès.

## Un nouveau caveau du domaine La Beylesse inauguré

Dimanche 8 décembre, les portes ouvertes du domaine La Beylesse ont débuté par une dégustation verticale d'une même cuvée issue d'une seule parcelle, des millésimes 2017 à 2008. Une quarantaine de visiteurs ont ainsi pu apprécier l'évolution du vin et de ses arômes au fil des ans depuis l'installation du vigneron.

« Le coteau La Beylesse, au pied de Crussol, sur sol très calcaire, a été replanté dans les années 80. La vinification de cette parcelle se fait en barrique pendant 11 mois. La garde idéale est de 2 à 4 ans pour laisser les arômes s'exprimer », a commenté Rémy Nodin, qui a aussi expliqué que les conditions météorologiques, chaque année, pouvaient influencer l'évolution du vin.



Inauguration du nouveau caveau La Beylesse avec plantation d'un arbre, le 8 décembre. Photos Le DL/Véronique GRAILLAT-JOLY

### 30 000 bouteilles en 2019

Puis ce fut l'inauguration du nouveau caveau, en présence d'élus et personnalités, dont les membres de la confrérie du st-péray et les partenaires invités. La reine des vins 2019 et ses dauphines

étant absentes, c'est Johanna Veyrie, reine 2018, qui a participé à la cérémonie au cours de laquelle un érable du Japon a été planté. « Il a une dizaine d'années et il symbolise les débuts de mon aventure au domaine », a souligné Rémy, qui avait proje-

té l'extension du caveau depuis 2011. « J'en parlais déjà avec mon père, avant son décès en 2012. Car en 2008, on faisait 1 500 bouteilles, et ce chiffre n'a cessé d'augmenter. En 2016, avec 15 000 bouteilles, il devenait urgent d'avoir un caveau plus grand. La première pierre a été posée en janvier 2018 et le gros œuvre réalisé en six mois sans interrompre l'activité du domaine. En 2019, ce nouvel espace nous est très utile avec 30 000 bouteilles : 10 % vendues à l'export, 50 % aux professionnels et 40 % aux particuliers. Nous avons entamé une démarche en bio, pour un 1<sup>er</sup> millésime en 2021-2022. »

L'inauguration s'est poursuivie en musique avec Georges (guitare) et Rouslan (violon).

### Labour avec Baïka



Baïka passe entre les rangs de vigne.

La jument Pontoise Baïka, acquise par Rémy et Amandine Nodin, est en cours de formation à La Beylesse. L'entreprise Les Attelages de la Galauze, qui intervient dans les domaines viticoles de la région, était la précédente propriétaire de Baïka, et va faire sa formation in situ.

26C13 - V1

27 pc 8843

30

## Pays de Crussol

# Baïka, nouvelle venue au domaine Nodin

**SAINT-PÉRAY** Les vigneronnes Amandine et Rémy Nodin, ont inauguré leur nouvelle cave et fêté les 10 ans du domaine de la Beylesse et l'arrivée de Baïka, leur cheval de trait.

Il y avait foule au domaine Nodin, dimanche 8 décembre, et une ambiance de fête pour une journée spéciale qui a débuté par une dégustation « verticale » des crus du domaine de 2008 à 2017, suivie de l'inauguration de la nouvelle cave, creusée dans la cour du domaine familial. Les pierres de Crussol trouvées dans le sous-sol ont été réutilisées sur la façade, un détail qui témoigne de l'esprit des propriétaires du lieu, engagés dans une démarche liant authenticité, tradition et développement durable. Le nouvel espace a permis de doubler la production qui est passée de 15 000 bouteilles en 2016 à 30 000 aujourd'hui. « *Maintenant que nous avons un bel outil de travail, nous avons entamé la conversion du domaine en bio. Notre premier millésime labellisé sortira en 2022.* » confie Rémy Nodin qui a préféré le symbole d'un arbre planté à celui du traditionnel ruban coupé, pour l'inauguration de sa cave. «



« On apprend à communiquer » confie Amandine qui s'entend déjà très bien avec Baïka. Photos : F. Cheyne

Un arbre de la Liberté symbole révolutionnaire qui va bien avec la fleur de lys qui figure sur nos bouteilles ! » s'exclame ce passionné d'histoire.

### BAÏKA, LA COMTOISE, NE S'EN LAISSE PAS CONTER...

L'acquisition d'un cheval de trait pour labourer les vignes va dans le sens de la conversion bio. Jusque-là, Rémy et Amandine recouraient aux services des « Attelages de la Galaure » qui intervenaient ponctuellement avec leurs chevaux pour labourer les vignes du domaine. Fin octobre, le couple a sauté le pas et acquis auprès

des spécialistes hauterivois, une jument de race comtoise âgée de 7 ans, nommée Baïka. « C'est un gros challenge car il faut la dresser au travail dans les vignes et un cheval ça ne se manie pas comme un tracteur, on n'a pas encore trouvé les bonnes vitesses » explique Rémy Nodin qui a pourtant suivi une formation à la traction équine. Pour Amandine, passionnée de chevaux depuis l'enfance, c'est un rêve qui se réalise. « J'ai une formation équestre mais je vais faire aussi me former auprès des anciens propriétaires de Baïka. C'est moi qui m'occupe d'elle matin soir et la monte de temps en temps. Les moments de toilettage créent du lien mais il faut qu'elle s'habitue à son nouvel environnement et adapte sa musculature au travail qui l'attend » glisse la vigneronne, maman de 4 enfants de 13 ans, 6 ans, 5 ans et 16 mois !



Patrick Hénard, qui a réalisé le gros œuvre de la cave, aide Rémy Nodin à planter l'arbre.

Jeudi 19 décembre 2019

JTT

Rhône Crussol

27

**SAINT-PÉRAY** Domaine Rémy Nodin

## Une nouvelle cave et des projets

Le domaine Rémy Nodin (La Beylesse) a inauguré sa nouvelle cave, dimanche 8 décembre, en réunissant de fidèles clients et partenaires ainsi que des élus locaux dont Jacques Dubay, maire de la ville, et Sylvie Gaucher, maire de Guilherand-Granges. Les travaux d'aménagement ont démarré en 2018. Rémy Nodin est à la tête de ce domaine familial, qui date de 1907, depuis 2008. Son premier millésime comptait 1500 bouteilles pour ensuite atteindre 15 000 bouteilles en 2016. « Nous manquons de place d'où ce projet de nouvelle cave que nous évoquions déjà avec mon père. Nous avons souhaité développer cette cave de façon attenante à nos bâtiments existants ce qui est plus cohérent d'un point de vue patrimonial » a indiqué le viticulteur. Le challenge de cette réalisation ayant été de ne pas interrompre l'acti-

vité du domaine durant les travaux. A l'heure actuelle, le domaine produit 30 000 bouteilles dont 10 % vont à l'export notamment au Québec et aux États-Unis. Pas moins de 50 % de la production est écoulee auprès de professionnels (cavistes) ; les 40 % restants correspondant à des ventes auprès de particuliers. Le domaine est par ailleurs dans une démarche de conversion en agriculture biologique. Les premiers millésimes bio étant attendus en 2021/2022. « Nous avons aussi comme projet de renouveler certains vignobles et d'étoffer l'équipe » a ajouté Rémy Nodin. Pour marquer l'inauguration de la nouvelle cave, un érable du Japon d'une dizaine d'années a été planté. Gage à lui de veiller sur cette belle aventure familiale datant de plus d'un siècle.

S.V.



Un érable du Japon a été planté à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle cave du domaine Rémy Nodin.

# Les Spahis ont vendangé leur cuvée au domaine Nodin



## SAINT-PÉRAY

En 2019, Saint-Péray est devenue marraine du 7<sup>e</sup> escadron du régiment des Spahis de Valence. Une unité créée en 2017, composée uniquement de réservistes et commandée par le capitaine Régis. Pour la deuxième année, un détachement du 7<sup>e</sup> es-

*Jacques Dubay, maire, accompagné de plusieurs élus est venu saluer les vendangeurs du jour. Photo: FCh*

cadron a participé, en famille, à la vendange d'une parcelle de vignes du viticulteur Rémy Nodin, avec une petite délégation de l'union locale des anciens combattants. Les spahis ont ainsi récolté leur second millésime: « il s'agit de la cuvée Segovellaumes un vin de pays 100 % Syrah cultivé sur la commune de Saint-Péray. Les bouteilles porteront une étiquette dédiée au 7<sup>e</sup> escadron » indique le viticulteur, venu en famille. Le capitaine Régis, qui s'apprête à passer la main au capitaine Yohan, à la tête du 7<sup>e</sup> escadron, s'est réjoui du parrainage avec la ville ardéchoise. « Nous voulions que notre escadron soit proche de la vie des gens. Ces vendanges sont symboliques des valeurs partagées par les militaires et les vignerons: le respect, la nature, le temps, la patience et le rôle des conjointes! » La matinée festive et conviviale s'est prolongée autour d'un casse-croûte vigneron à la cave de la Beylesse.



*Clotilde, jeune porte-drapeau, Sylvain Galan et Philippe Lusson, anciens Spahis.*

# Les viticulteurs cherchent une alternative aux produits phytos

**Des viticulteurs des côtes-du-rhône septentrionales expérimentent, en groupe, des méthodes pour réduire les usages de produits phytosanitaires. Ce travail en réseau leur permet d'avancer doucement mais sûrement.**

**D**ouze producteurs ardéchois et drômois des côtes-du-rhône septentrionales travaillent, depuis 2016, sur la méthode de culture de la vigne. À travers leur groupe Dephy, pour « Démontrer, expérimenter, produire des références sur les systèmes économes en phytosanitaires », ils testent, essaient, éprouvent, mesurent différentes alternatives au désherbage chimique, notamment. Le groupe local s'est ainsi essayé au trèfle souterrain, au paillage par dalle de chanvre, de laine de mouton ou au miscanthus (plante herbacée vivace). Ils ont même testé des produits de biocontrôles à base d'huile de colza, chacun tentant de trouver un système adapté à son terroir.

## ■ « S'autoriser à se poser les bonnes questions »

Rémy Nodin, viticulteur en cours de conversion vers le bio à Saint-Péray, s'est fixé pour objectif d'aller « le plus bas possible. Nous essayons tous de réduire les doses de cuivre en fonction de la pression de la maladie. Car il nous faut anticiper, de façon très raisonnée, en fonction de la pluviométrie et des précipitations. » Un travail de



Rémy Nodin, dans ses vignes enherbées de Saint-Péray. Photo Le DL/P.B.

terrain beaucoup plus dur, particulièrement sur les coteaux à forte pente qui en font toute la renommée, mais que le vigneron, installé depuis 2008, ne voit pas comme une contrainte, mais plus comme un challenge. « Nous avons pour objectif d'avoir une entreprise viable et vivable ! C'est la base et la finalité. Toutes ces recherches participent à obtenir le meilleur rendement tout en faisant de très bons vins. Nous respectons le cahier

des charges du bio depuis six ans, sur le raisin rouge, et étions un peu plus réticents pour le blanc. Mais avec l'aide des conseillères de la chambre d'agriculture et les astuces des membres, nous avons sauté le pas. C'est tout l'intérêt du groupe, qui permet de se poser les bonnes questions. Il m'a permis de me mettre en confiance. »

Il est nécessaire, lors des périodes à risque de maladie, de multiplier la fréquence de vaporisa-

tion dans les vignes. Un paradoxe qui interpelle parfois le voisinage des viticulteurs.

## ■ « Nous sommes les premiers impactés ! »

« Ils sont parfois surpris, s'amuse Rémy Nodin, alors que nous baissions fortement les doses en augmentant le nombre de passages. En bio, c'est un produit de contact, qui doit être réappliqué au fur et à mesure que la plante pousse. Nous som-

mes quand même les premiers à être impactés lorsque nous ne parons et appliquons le produit. Donc nous avons tout intérêt à trouver des alternatives ! »

Des questions que le consommateur ne se pose pas et la situation actuelle n'ont pas été impactées, un nouveau groupe, appelé 300, a même vu le jour en 2020. Ce nom est utilisé pour désigner l'Institut national du nombre d'adeptes de l'agroécologie.

Pierre B.

## Le domaine Nodin pratique l'écopâturage

Depuis le 15 décembre dernier, un troupeau de Mérinos d'Arles, race historique du sud-est de la France, pratique l'écopâturage sur le domaine Rémy Nodin, comme cela se faisait autrefois.

La particularité est que Rémy et Amandine Nodin sont propriétaires de ces 21 brebis, âgées d'un an, dans l'objectif de retrouver un équilibre humain au sein du domaine viticole. La présence animale procure beaucoup de bien à l'ensemble des employés du domaine, mais aussi au vigneron. « Depuis l'arrêt des désherbants chimiques sur le coteau de la Beylesse, il y a 10 ans, on a pas mal de ronces et de plantes invasives qui se développent sur les talus, or ce vignoble en terrasses est difficile à entretenir à la main ou à la débroussailluse », explique Rémy Nodin.



Amandine et Rémy Nodin avec leur troupeau de jeunes brebis, dans le coteau la Beylesse. Photo Le DL/Véronique GRAILLAT JOLY

« Nous ne faisons que nous réapproprier les techniques de nos anciens »

L'expérimentation consiste à faire pâturer les brebis, de la chute des feuilles, en octobre-novembre, jusqu'à la reprise de végétation fin mars. Cela permettra de réduire à la fois la pénibilité d'entretien et le bilan carbone de

l'entreprise. Et le vigneron de poursuivre : « Dans les années à venir, le vignoble va retrouver un équilibre environnemental avec un changement significatif de la faune et de la flore dû à la présence des brebis, qui apportent un engrais naturel et favorisent la diversité biolo-

gique. On morcelle le coteau de quatre hectares en trois parties qu'elles brouent en alternance. Cette technique ne date pas d'aujourd'hui : les exploitations agricoles, autrefois en polyculture, pratiquaient naturellement l'écopâturage. Nous ne faisons que nous réapproprier

les techniques de nos anciens, dont mon père faisait partie : il avait des brebis et des vaches dans les années 70, mais je n'étais pas né. »

Cette année, par rapport à 2020 où les bêtes n'étaient pas là, le vigneron remarque la différence car « l'herbe est plus rase. Les brebis brou-

ent dès la racine, contrairement au cheval qui mange les herbes plus haut ». À par d'avril, quand le feuillage des vignes aura démarré, les brebis monteront dans le bled du domaine, sous Cruss pour le défricher, donc elles seront utiles toute l'année.

Véronique GRAILLAT-JO

## Les brebis Mérinos d'Arles sont faciles à domestiquer



Amandine Nodin, qui a travaillé dans l'élevage équin avant d'arriver en viticulture, et qui adore les animaux, s'occupait déjà, depuis 2019, de la jument de trait Baïka, de race Comtoise, qui aide au travail dans les vignes. Elle a donc accueilli avec joie ses nouvelles pensionnaires, qui s'entendent d'ailleurs très bien avec la jument quand elles sont dans le box commun.

Amandine et Sonnaille, la plus domestique des brebis du troupeau. Photo Le DL/V.G.J.

« On s'était renseigné sur les races de brebis avant de sauter le pas. La Mérinos d'Arles nous a plu pour son côté rustique (elle mange à peu près toutes les variétés de plantes et se montre agile sur les talus) et facile à domestiquer, et elle n'est pas trop grande », souligne Amandine, entourée des brebis qu'elle reconnaît toutes par un signe distinctif.

« Il y a Sonnaille, la plus domestique, qui sert de point de repère aux autres avec sa cloche autour du cou, surtout en cas de brouillard. Il y en a une à tête marron, un peu chipie,

et d'autres qui traînent un peu à l'arrière du troupeau. Car chacune a sa personnalité ! » L'éleveuse, près de Romans, qui a vendu les brebis au domaine pour leur prêter un bélier car « On aimerait avoir des agneaux pour les vendre en complément », Ajoute Amandine.

En attendant, Rémy et Amandine ont contacté SCOP Ardelaine, à St-Pierre-Val-de-Pré, pour venir tondre les brebis bientôt. Et une dizaine d'autres brebis, de race Préalpes, un peu plus grosses, devraient venir rejoindre le troupeau d'ici quelques temps.

GUILHERAND-GRANGES

## Des moutons de retour



Les moutons sont une vingtaine. Ils vont manger toute l'herbe du parc de la Savine pendant dix jours.

## dans la commune pour l'écopâturage

Après les abeilles et un rucher, un poulailler communal, c'est au tour des moutons d'élire domicile dans la ville. Depuis lundi 31 mai, une vingtaine de moutons s'attellent à brouter les espaces de la ville. Ils sont en place au parc de la Savine, non loin de l'école du même nom.

Une attraction pour les enfants, mais pas seulement. L'initiative a aussi pour but de sensibiliser et de créer du lien, notamment avec des animations scolaires. Ils viennent du domaine Rémy-Nodin, partenaire de l'opération.

Pendant toute la durée de leur séjour à Guilherand-Granges, les moutons de race mérinos d'Arles, bénéficient d'une surveillance accrue. Sur le site d'écopâturage, des barrières ont été installées, plus une clôture électrifiée.

### Une mini-transhumance dans la ville le 13 juin

Les ovins quitteront le parc le 13 juin, à 16 h 30, pour une autre parcelle située à proximité des berges du Rhône. Le public pourra alors assister à cette mini-transhumance qui traversera la ville en direction de la

mairie, l'Agora, la clinique pour atteindre les berges du Rhône et le bord du Mialan. Durant ce laps de temps, la circulation sera interrompue pour assurer la sécurité des animaux et du public.

En attendant, les moutons reçoivent de nombreuses visites quotidiennes, des petits qui découvrent, au grands et aînés à qui cela rappelle des souvenirs. Jessica, jeune maman, le confirme : « J'habite en face, c'est super agréable, je préfère ça au bruit des tondeuses. Les enfants adorent, c'est une super bonne idée ! »



ENVIRONNEMENT

## DES PETITES TONDEUSES À 4 PATTES AU PARC DE LA SAVINE !

*Sylvie Gaucher, maire, Jany Riffard, adjointe au maire en charge de la transition énergétique, de la nature en ville et des mobilités et Rodolphe Meunier, conseiller municipal délégué au développement durable avec Rémy et Amandine Nodin, partenaires de cette initiative.*

**La ville de Guilherand-Granges est engagée depuis longtemps dans une démarche éco-citoyenne qui s'est notamment traduite par la création d'un rucher pédagogique, la mise en place d'un poulailler communal mais aussi l'installation de composteurs et la suppression du plastique au Restaurant Municipal et dans les cantines scolaires.**

Dans cette dynamique, la commune a décidé tout récemment de pratiquer sur ces espaces publics l'éco-pâturage afin de les entretenir naturellement, sans l'intervention d'engins mécaniques. Impulsé par Rodolphe Meunier, conseiller municipal délégué au développement durable avec l'appui de Jany Riffard, adjointe au Maire en charge de la transition énergétique, de la nature en ville et des mobilités, ce projet a reçu un écho positif auprès du Domaine Rémy Nodin qui a accepté d'installer ses animaux au cœur de notre commune, pour le plus grand bonheur des habitants.

Positive pour l'environnement et la préservation de la biodiversité en ville, cette initiative a en effet été l'occasion de créer du lien entre les animaux et la population, notamment les enfants qui ont participé à des animations dans le cadre scolaire. Dispensés par Amandine Nodin, ces temps pédagogiques ont permis aux écoliers d'en savoir plus sur l'éco-pâturage, le travail d'éleveur et les spécificités de la race des moutons, le Mérinos d'Arles.

15 jours plus tard, le 13 juin, les moutons ont rejoint une autre parcelle appartenant à la ville, à proximité des berges du Rhône. Ce changement de lieu a fait l'objet d'une mini-transhumance dans les rues de la commune. Ce défilé insolite a bénéficié de l'encadrement de Franck Appolinaire de l'association « Les Moutons d'Appo » et de ses chiens, Jack et Neylia, avec le soutien de la Police Municipale et des Contrats Municipaux Étudiants.





**Domaine Rémy Nodin**  
*AOP Saint Péray / Cornas*

Hier wordt gewerkt met schapen en paarden. Vader hield koeien en cultiveerde enkele perceeltjes wijngaard uit liefdeberij. Zoon Rémy heeft nu 9 ha in cultuur in bioconversie (met schapen en paard). Nodin is een nieuwe naam op de markt. De jonge wijnbouwer (35) zal in de toekomst geen handen te kort komen: hij heeft 5 kinderen. Zijn houtgelagerde Saint-Péray is een schot in de roos.

**BRUT NATURE 2017 'CUVÉE ERNEST' \*\*\***

Typische zout-minerale toets, maar ook evenwichtig.

**SAINT-PÉRAY 'COTEAU DE LA BEYLESSE' 2019 \*\*\*\***

Opvoeding op hout, veel charme, mooie minerale afdrank.

**CORNAS 'LES EYGATS' 2019 \*\*\***

Smakelijk met retour van kers en fijne tannine.



SAINT-PÉRAY

# Les brebis quittent provisoirement le Mialan

**Ce samedi 30 avril, les élus avaient rendez-vous avec Amandine Nodin, venue chercher son troupeau de brebis qui pâture depuis un mois dans le lit du ruisseau Mialan, pour le conduire en direction Guilherand-Granges**

Le but de cette opération était de maintenir les berges propres de façon écologique, tout en éliminant les plantes invasives, surtout la renouée du Japon, comme l'a rappelé Jean-Sébastien Ros-Ruiz, technicien de rivière au syndicat mixte Eyrieux Clair, qui gère maintenant les cours d'eau locaux.

« C'était une expérience que l'on envisageait depuis plusieurs années, et ici, on a eu la chance de trouver une éleveuse de brebis à proximité immédiate du ruisseau. Maintenant, on se demande com-



**Rendez-vous des élus au bord du Mialan avec Amandine Nodin et Jean-Sébastien Ros-Ruiz, pour un bilan sur l'écopâturage, le samedi 30 avril vers 13 h.**

bien de temps les plantes vont mettre à repousser et à quelle fréquence on devra faire revenir le troupeau. En tout cas, l'essai est concluant car les brebis ont même consommé les feuilles en hauteur (la

renouée pouvant atteindre 2 mètres de haut), y compris sur les berges pentues et empierrées », a-t-il expliqué.

Le plan pastoral de la région AuRA, piloté par la Chambre d'agriculture de

l'Ardèche, prévoit en effet de pérenniser cette action, pendant environ cinq ans au moins, afin d'épuiser la renouée du Japon en l'empêchant de garder des réserves en racines pour repousser.

De son côté, Amandine soulignait : « Nous n'étions pas sûrs qu'elles mangeraient toutes sortes de végétaux mais il se trouve que les brebis ont particulièrement apprécié la renouée ! On pense qu'on pourrait même étendre la pâture jusqu'au pont de chemin de fer car la renouée y est très présente aussi. »

M. Ros-Ruiz a précisé qu'il « est prévu de remonter au moins jusqu'au lotissement de la Crozette pour voir si les brebis peuvent aussi réduire l'emprise des peupliers dont la pousse pourrait poser des problèmes, à terme, sur l'écoulement du ruisseau. »

Amandine a ensuite emmené son troupeau vers la zone de la Savine, à Guilherand-Granges, mais il devrait pouvoir revenir dans le Mialan en juin, ce qui pourrait intéresser les scolaires pour un travail pédagogique...



RÉMY NODIN  
SAINT PÉRAY - FRANCE

1 avenue du 8 mai 07130 Saint-Péray

[www.remy-nodin.fr](http://www.remy-nodin.fr) / [contact@remy-nodin.fr](mailto:contact@remy-nodin.fr)

04 75 40 35 90

