

## La marque parc

La marque Parc est le reflet de ce que sont les Parcs naturels régionaux, à savoir des territoires aux patrimoines riches mais fragiles, engagés dans une démarche de développement durable.

C'est pourquoi elle s'appuie sur les valeurs suivantes :

- Le lien au territoire : contribution au développement du territoire et participation à la construction de son identité,

- La préservation et la valorisation de l'environnement : contribution aux enjeux de gestion de l'espace, préservation environnementale et intégration paysagère,

- La dimension humaine : développement maîtrisé par l'homme et contribution à des enjeux sociaux.

Dans les Monts d'Ardèche, la marque « Accueil du Parc » regroupe aussi une soixantaine d'hébergeurs (Gîtes, Chambres d'hôtes, auberges, hôtels et restaurants), des accompagnateurs professionnels de randonnée pour la découverte des richesses du territoire.

Enfin 4 produits dont le Chatus, bénéficient de la Marque « Produit du Parc des Monts d'Ardèche » :

- Le miel, avec 5 apiculteurs.
- Les produits transformés à base de châtaignes : 6 castanéiculteurs
- Les Eaux minérales naturelles gazeuses : 3 entreprises artisanales



### Contacts presse :

Vanessa NICOD, chargée de mission communication Parc des Monts d'Ardèche  
 vnicod@parc-monts-ardeche.fr  
 Richard Bonin, Chargé de mission agriculture Parc des Monts d'Ardèche  
 rbonin@arc-monts-ardeche.fr  
 tel. : 04 75 36 38 60  
 Cave La Cévenole de Rosières : 04 75 39 90 88

## Les producteurs portant la marque «parc naturel régional des monts d'ardèche»

### MIEL

**Frédéric JANIN**  
 Maison Floran - 07 450 Burzet  
 Tél. 04 75 94 50 38

**Luc TAULEIGNE**  
 Les Hivières - 07 380 Fabras  
 Tél. 04 75 94 16 43

**Catherine SALLIER**  
 Miellerie de Chanteclair  
 07 240 Chalenccon  
 Tél. 04 75 58 02 76

**Gérard DELENNE**  
 Hubac - 07 590 Laval-d'Aurelle  
 Tél. 04 66 46 09 44

**Julien PICARD**  
 Chambourlas  
 07 360 St-Vincent-de-Durfort  
 Tél. 04 75 29 61 44

### CHATAIGNES

**Annick et Ludovic DESBRUS**  
 La forêt du Puy  
 07 240 St-Jean-Chambre  
 Tél. 04 75 58 09 96

**Christine et Jean-François LALFERT**  
 Domaine du Bois de Belle  
 07140 Malarce-sur-la-Thines  
 Tél. 04 75 36 94 85

**François ROLLE**  
 Ferme de Moyères  
 07 190 St-Pierreville  
 Tél. 04 75 66 62 86

**Roselyne et Marie BAZIN**  
 La ferme de Pisse Renard  
 07190 St-Étienne-de-Serres  
 Tél. 04 75 66 63 20

**Frédéric JANIN**  
 Maison Floran - 07 450 Burzet  
 Tél. 04 75 94 50 38

**Alexandre ROMEYER**  
 Ferme Chalas - 07110 Valgorge  
 Tél. : 04 75 38 64 52

### EAUX MINÉRALES

**La Reine des Basaltes**  
 Route d'Antraïgues  
 07600 ASPERJOC  
 Tél. 04 75 38 71 91  
**Sources du Pestrin**  
 07380 MEYRAS  
 Tél. 04 75 94 41 04  
**Source Le Vernet**  
 07380 PRADES  
 Tél. 04 75 38 03 03



## un cépage atypique

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

Son ancrage dans le piémont cévenol, porte d'entrée du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, confère au Chatus des caractéristiques particulières. Cité dès 1599 par le célèbre agronome ardéchois Olivier de Serres dans son « Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs », le Chatus comptait parmi les 38 cépages recensés dans le Royaume de France. C'est aujourd'hui l'un des rares à avoir été conservé suite à la crise du phylloxéra. Il est considéré comme l'un des plus anciens cépages français. Mais au-delà de sa valeur historique, le Chatus est avant tout un vin d'avenir, fruit d'un travail collectif, passionné, des vignerons cévenols. Et en cette qualité, ce vin bénéficie, depuis décembre 2009, de la marque « Produit du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche ».

## une histoire de terroir

Georges Couderc, dans son traité d'ampélographie<sup>1</sup>, émet l'hypothèse des origines du Chatus aux premières décennies de notre ère quand Plinius l'ancien, l'un des premiers naturalistes romains, parle d'un cépage du pays

Helviens (où l'on retrouve les Cévennes ardéchoises) dénommé « Carbunicam »... Ce nom aurait donné « Corbelle » en Drôme puis « Chatus » en Ardèche quelques siècles plus tard !!

Dès le 16<sup>ème</sup> siècle, les Cévennes ardéchoises connaissent une révolution agricole : essor de la vigne, des châtaigniers... et c'est en 1599 que l'on trouve la plus vieille dénomination du cépage cévenol quand Olivier de Serres dans son célèbre traité d'agronomie cite le Chatus : « Non plus aujourd'hui ne sont indifféremment reconnus par toutes les provinces, les noms des raisins, dont l'on use le plus en divers endroits de ce royaume, qui sont nigrier, pinot, pique-poule, meurlond [...], morillon, Chatus, et autres infinis, qu'il seroit impossible de représenter par le menu. » La pandémie du phylloxéra<sup>2</sup> sévit en Ardèche à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle détruisant la quasi-totalité des cépages. L'ensemble du vignoble de Chatus fut sauvé grâce à des portes greffes résistants à la maladie.

A cette époque les grands agronomes français parlent du Chatus en ces termes :

« Quel est le vrai nom de ce plant précieux (le Chatus), qui a fait la fortune du pays, et dont le vin abondant, coloré, se vend plus cher que les autres... »

Mais le 20<sup>ème</sup> siècle et son élan productiviste place le Chatus au rang des

abonnés absents. En effet, exploiter les vignes de Chatus nécessitait un temps de travail trois fois plus important. Seules quelques parcelles furent précieusement préservées par les viticulteurs locaux qui gardaient quelques bouteilles pour les grandes occasions et près de Rosières on avait coutume de dire : « Avant lorsqu'on voulait faire du bon vin, on mettait du Chatus dans la cuve ».



Aujourd'hui, la zone de production se situe comme autrefois dans les Cévennes ardéchoises (piémont cévenol). Elle commence au Sud Ouest du département au niveau des Vans pour se terminer au Nord Est à Largentière. Cette zone d'implantation s'assoit sur les « faïsses », terrasses agricoles cultivables. C'est sur ce terroir que le Chatus s'exprime le mieux.

<sup>1</sup> L'ampélographie est la discipline étudiant la vigne et plus particulièrement ses espèces et variétés, les cépages.

<sup>2</sup> Le phylloxéra, est une espèce d'insecte se fixant sur les racines, sorte de puceron ravageur de la vigne. Le terme désigne aussi, la maladie de la vigne causée par cet insecte.

## La renaissance d'un cépage en voie de disparition

Dès 1989, la cave coopérative de Rosières (La Cévenole) entreprend de vinifier le Chatus séparément des autres cépages en lien avec L'institut Coopératif du Vin de Vallon Pont d'Arc et la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche. Cette initiative a permis de sauver les dernières parcelles de Chatus alors qu'il avait disparu des répertoires français de cépages.

Dès le début des années 90, les premières plantations sont effectuées à titre expérimental et une demande est adressée pour que le Chatus soit de nouveau reconnu comme cépage français ; c'est chose faite depuis 1997, année de la première cuvée commercialisée.

En 2000 le « Syndicat de défense des producteurs de Chatus en Cévennes d'Ardèche » est créé. Il délimite son aire de production sur les terrasses du Trias cévenol avec un cahier des charges régit par des règles de production garanties d'une grande qualité et d'une forte typicité.

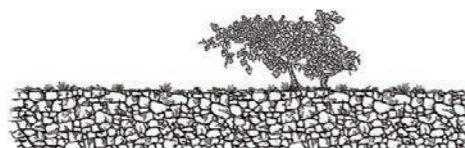
L'intérêt patrimonial de la culture du Chatus est sans conteste l'une des raisons qui a poussé les vigneronns cévenols à relancer cette production. Le lien au territoire, l'aspect affectif et humain qui entoure ce vin, ce cépage, ces terrasses, ont tissé une culture commune qu'il était impensable de voir disparaître.



De plus, le Chatus en tant que cépage, dispose de caractéristiques typiques parfaitement adaptées aux Cévennes ardéchoises. Son débourrement tardif le préserve des gels printaniers, sa résistance à la pourriture en fait également un raisin apprécié.

## La production de chatus aujourd'hui

La cuvée « Monnaie d'Or » (les Romains désignaient par « Chatus » une petite monnaie d'or) est élevée en fût de chêne par la Cave de Rosières depuis 1997 (assemblage de raisins de vignes centenaires et de vignes plantées depuis 1992). Sa production annuelle est de 600 hl, ce qui en fait une



## Les terrasses : un patrimoine de production

Les terrasses constituent un élément caractéristique des paysages des Cévennes Ardéchoises. Elles sont le résultat d'une intervention opiniâtre des hommes, de leur génie souvent, pour tirer parti des pentes fortes, de sols pauvres et d'un climat marqué par des précipitations irrégulières et parfois violentes.

La viticulture, essentiellement celle du Chatus, utilise et met en valeur des terrasses de pierres sèches que bons nombres de productions ont abandonnées faute de rentabilité. Les terrasses sont contraignantes et nécessitent des équipements et des démarches spécifiques (vendanges manuelles) et font l'objet d'une attention quotidienne pour leur entretien et leur rénovation.

Les terrasses ont des intérêts reconnus pour la culture de la vigne. Elles permettent d'offrir un ensoleillement important et conduisent à une précocité de la récolte. Elles offrent également des qualités de drainage qui jouent un rôle de régulateur hydrique.

Et bien sûr, les terrasses sont à l'origine de paysages emblématiques garant du classement du territoire en Parc naturel régional.

cuvée rare et recherchée.

Aujourd'hui, le Chatus rouge élevé en fûts de chêne de la cuvée « Monnaie d'Or » bénéficie de la marque « produit du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche ».

La culture du Chatus représente une cinquantaine d'hectares de vignes avec seulement 2 hectares plantés en 1883 (ceps de départ pour l'expérimentation et la sauvegarde du cépage). La moitié de la production appartient aux viticulteurs de la cave coopérative la Cévenole, l'autre moitié est répartie entre d'autres caves coopératives et des particuliers.

## un engagement pour le territoire du parc

Le Chatus « Monnaie d'Or » bénéficie aujourd'hui de la Marque « Produit du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche ». Cette marque s'attache à promouvoir des productions garanties de la qualité environnementale du territoire du Parc grâce à des savoir-faire particuliers.



Ainsi, la production de « Chatus » est à l'origine de la préservation d'un paysage de terrasses remarquables qui d'ailleurs a été labellisé en 1992 « Paysages de reconquête » par le Ministère de l'Environnement. Ce paysage, source d'attractivité pour le territoire, tient au savoir faire traditionnel des hommes, ce qui ne gage en rien du caractère moderne de leur activité.



## Rencontres et témoignages autour du chatus

### Maxime Serret, Président du Syndicat de défense des producteurs de Chatus en Cévennes d'Ardèche

Quel est le rôle du Syndicat du Chatus ?

«Le Syndicat a participé à la relance du Chatus, suite à l'initiative de la Cave de Rosières, en mettant en place un cahier des charges et des garanties afin que cette production joue la carte de la qualité plus que de la quantité. Notre démarche ne pourra continuer que si nous sommes de plus en plus rigoureux dans nos modes de production, pour avoir toujours un Chatus digne de ce nom. Le développement de cette production passe aussi par l'expérimentation ; le Syndicat travaille aujourd'hui avec la Chambre d'Agriculture sur une parcelle « test » pour améliorer la résistance et la qualité du Chatus.»

### Hervé Toulouze, Président de la cave coopérative de Rosières

Pourquoi s'être engagé auprès du Parc pour valoriser le Chatus ?

«Le Parc et la marque « Produit du Parc des Monts d'Ardèche » : c'est une multitude de valeurs qui collent bien au Chatus et à tous ces produits que l'on trouve dans nos Cévennes. C'est déjà une façon de travailler ensemble, de

s'apporter mutuellement pour aller de l'avant ; Le Parc, c'est une dynamique et la Marque « Parc » doit pouvoir l'illustrer. Ce n'est pas « une cloche » que l'on soulève pour montrer aux touristes, mais c'est bien un territoire vivant dans lequel chacun doit s'investir. Et dans cet état d'esprit, nous avons souhaité donner au Chatus, à travers la Marque « Produit du Parc », l'image d'un territoire qui nous est cher et qui doit être préservé.»

### Frédéric Allamel, Directeur de la cave coopérative de Rosières

D'où selon vous le Chatus tire t'il son originalité ?

«Au-delà des caractéristiques du cépage, c'est l'élevage en fûts de chêne qui « fait » le Chatus. L'obtention d'un Chatus peut se comparer à la réalisation d'un puzzle....au départ toutes les pièces sont mélangées, le savoir faire du caviste qui requiert près de dix ans de pratiques sera



nécessaire pour assembler des arômes, des forces qui s'opposent en jouant sur les différents fûts, pour obtenir au final, un tout...comme le paysage du puzzle !!»

### Marie Françoise Lanote, Vice-Présidente du Parc des Monts d'Ardèche, en charge de la Marque Parc

Que traduit aujourd'hui la Marque Parc sur notre territoire ?

« La Marque Parc reste avant tout un attachement à des valeurs, qu'il s'agisse d'Accueil ou de Produits marqués. Des valeurs que partagent les producteurs et hébergeurs qui travaillent au quotidien pour faire vivre et connaître leur territoire, leur Parc. La passion partagée par exemple par les viticulteurs de Chatus, les castanéiculteurs qui produisent sur des terres difficiles, permet d'écrire durablement dans l'histoire de notre pays leurs savoirs et leur savoir-faire. Voilà ce qu'est la Marque Parc.

Pour traduire tout cela, des Chartes spécifiques à chaque production (Miel, Châtaignes, Chatus, Eaux minérales) ou prestation touristique sont élaborées et servent de référence à l'engagement des bénéficiaires de la Marque Parc»

L'ensemble des photographies de ce dossier de presse ont été réalisées par Séverine Baur, Photoreporter de Dompnac, dans le cadre d'une mission de reportage photographique auprès des agriculteurs de la Marque «Produit du Parc des monts d'Ardèche».