

PAYS :France
PAGE(S) :11
SURFACE :16 %

PERIODICITE :Quotidien

▶ 5 août 2017 - Edition Privas centre Ardèche

RUBRIQUE :07c
DIFFUSION :216949





> Page source

CHARMES-SUR-RHÔNE/SAINT-GEORGES-LES-BAINS

Rhône Crussol tourisme fait découvrir les vignobles locaux au public

L'office de tourisme Rhône Crussol propose cet été différentes animations afin de découvrir le territoire et ses richesses. Des visites de vignobles sont ainsi proposées tous les jeudis jusqu'au 31 août. Le public a pu ainsi découvrir, jeudi, le domaine Rémy Nodin, à Saint-Péray. C'est la femme de Rémy Nodin, Amandine, qui s'est chargée d'emmener les touristes au cœur des vignes dont les anciennes plantations qui ont plus de 80 ans. Les vignes sont plantées en échalas, c'est-à-dire qu'elles sont appuyées contre un piquet d'acacia qui sert de tuteur. Un cheval de trait est utilisé pour effectuer le travail du sol sur certaines parcelles. Le domaine produit du Saint-Péray tranquille et effervescent, du Crozes Hermitage, du Saint-Joseph et du Cornas. « Ce qui fait un vin, c'est le terroir et le travail du vigneron. Il faut être soigneux et bien travailler le sol », a souligné Amandine Nodin. La visite a continué avec un passage dans le caveau qui offre des conditions de conservation et de vieillissement optimums avec un taux d'humidité de l'ordre de 113 %. Rémy Nodin est ensuite intervenu pour donner des informations sur la méthode champenoise utilisée pour faire le Saint-Péray effervescent. Une dégustation des différents vins a conclu la visite.

Rhône Crussol tourisme propose de visiter le domaine Paris le jeudi

10 août, à 16 heures (rendez-vous une demi-heure avant la visite à l'office, au 1 rue de la République, à Saint-Péray ; tarif : 6 €). Suivra, le 17 août, la visite du domaine du Biguet, puis celle du domaine Courbis (le 24 août) et du domaine Clape (31 août). L'office de tourisme propose également des dégustations au château de Crussol, chaque vendredi à 18 heures. Le 11 août, on pourra découvrir les vins du Domaine Courbis et déguster les préparations apéritives concoctées par le restaurant Le scénario (tarif : 15 euros; réservations au 04 75 40 46 75).



-