

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 désérherbage 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 développent mieux sans faire souffrir le pied. Et la vigne produit ici un excellent raisin, réservé 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 250m2 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 m2 car nos cuves et futs se trouvent trop à l'étroit. »

La dégustation, menée par Élodie Veyret, apprentie 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.

