



La fraîcheur de ses vins et l'amusant oxymore de son nom faisaient déjà parler d'elle dans la Drôme Provençale. Désormais, l'appellation Vinsobres a une nouvelle corde à son arc pour étendre sa notoriété : un sorbet baptisé 'Cru glacé'. Opération séduction réussie.

## AOC VINSOBRES

# Un sorbet bistrannique pour accompagner ses petits plats

Les curieux les abordent parfois en leur demandant si leurs vins sont sans alcool. Avec son drôle de nom, l'appellation Vinsobres surprend. Situé dans la Drôme provençale, ce petit vignoble monochrome – 70 % grenache, 25 % syrah, 5 % mourvèdre – de 1 375 hectares souhaite maintenant prendre les devants et séduire hors de son territoire. Avec ses domaines à une altitude moyenne de 300 mètres, ses vins bénéficient d'une fraîcheur incomparable et ça, les vignerons l'ont bien compris ! Alors que la nouvelle campagne de communication de l'appellation, lancée pour les quinze ans de celle-ci, mise tout sur la fraîcheur, Vinsobres a décidé d'aller plus loin en lançant un sorbet : 'Cru glacé', un sorbet artisanal à base de vin rouge. Attention toutefois, il ne s'agit pas là d'un sorbet classique ! "Ce n'est pas forcément un dessert, mais plutôt un accompagnement de plats tels que le magret de canard ou encore le picodon", explique Estelle Laget, chargée de communication du Comité des vignerons de Vinsobres.

### Une création locale prometteuse

"Création originale et artisanale, à faible teneur en alcool (5,8 %), ce

sorbet sublime la fraîcheur des vins et ouvre des instants de consommation différents", poursuit la chargée de communication. Si le vin rouge, un assemblage syrah-grenache, est mis à disposition par les vignerons de l'appellation – une trentaine se relaie afin que tous puissent participer au projet sans se trouver lésés dans leur production –, le sorbet est quant à lui réalisé par le chocolatier-glacier Marc Chaloin, artisan local situé à Puyméras. Après une longue réflexion et toute une batterie de tests, l'AOC et le chocolatier sont parvenus à proposer un sorbet fruité et aux notes alcoolisées subtiles, évidemment sans colorant, ajout d'arôme, lactose, ni conservateur.

Si le caractère atypique des Vinsobres avait déjà conquis les professionnels, restaurateurs et sommeliers, ceux-ci découvrent dorénavant un nouvel instant de consommation bistrannique totalement désaisonnalisé, permettant de proposer une transition intéressante vers un verre de Vinsobres à table. Lancé en avril-mai cette année, mais fruit d'une réflexion de plus d'un an, 'Cru glacé' est le coup de commu-

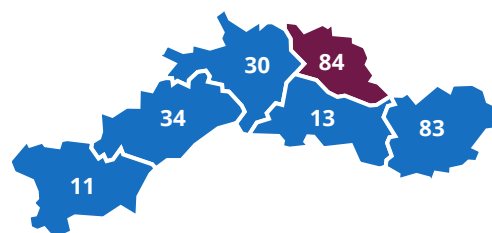
nication réussi de l'appellation. "Nous avons eu de bons retours de la part des restaurateurs, et le sorbet est également disponible dans quelques points de vente, notamment chez l'artisan qui le fabrique", rappelle Estelle Laget. Après une saison estivale qui a su combler toutes les attentes, l'AOC Vin-

sobres souhaite poursuivre dans cette direction en élargissant la zone de diffusion de son produit, d'abord aux départements qui l'entourent, puis aux régions voisines. Un vent de fraîcheur souffle sur cette appellation qui n'a pas fini de surprendre. ■

Manon Lallemand



Avec son point le plus haut à 450 mètres d'altitude, les domaines de l'appellation Vinsobres se situent en moyenne à 300 m.



## INFOS pratiques

**Lancement :** printemps 2021  
**Cépages :** assemblage syrah-grenache

**Appellation :** Vinsobres

**Degrés d'alcool :** 5,8°

**Quantité :** 460 ml

**Prix :** 9 €

**Vente :** points de ventes dans la Drôme provençale. Liste à retrouver sur le site de l'appellation ([www.vinsobres.fr](http://www.vinsobres.fr))



Vinsobres

## POINT au vignoble

Le 17 février 2006, l'appellation Vinsobres devenait la première de la Drôme Provençale à accéder au rang de cru des Côtes du Rhône. 2021 marquait donc ce 15<sup>e</sup> anniversaire tant attendu par des vignerons qui chérissent leur territoire. Investis dans cette grande aventure collective, ils ont travaillé d'arrache-pied pour améliorer avec constance la qualité de leurs vins, dont les résultats traduisent cette philosophie.

En 15 ans, l'appellation est effectivement passée de 14 300 hectolitres, en 2006, avec 386 hectares revendiqués à près de 19 000 hl en 2019-2020 sur 570 ha, avec un rendement moyen quant à lui passé de 37 hl/ha à 33,2 hl/ha. Avec ses 30 caves particulières et 3 caves coopératives, Vinsobres est dorénavant de plus en plus portée par de jeunes vignerons.

## Promotion d'une appellation fraîche et engagée

Alors que les vendanges se terminaient et semblaient être de bon augure, le Comité des vignerons de Vinsobres participait, début octobre, au 'Parcours du goût' de la Fête des vendanges de Montmartre. Une grande première pour les dix vignerons qui ont pu mettre en avant leur savoir-faire et proposer des dégustations de vins – ainsi que du fameux 'Cru glacé' – hors de leur chère Drôme Provençale. Vinsobres veut désormais surprendre sur tout le territoire et transcender la France. Ses armes de promotion ? La fraîcheur de ses vins, son étrange sobriquet, son original 'Cru glacé'... Mais également sa part d'engagement pour l'environnement, avec 30 % de bio et de nombreux hectares en conversion. Pour ce petit vignoble situé entre Vaison-la-Romaine et Nyons, l'étendue des possibles s'étale sous ses ceps.