

# Les Vignerons au fil du temps

C'est la nature qui rythme le travail du vigneron et le vin qu'il veut obtenir qui détermine le travail des hommes

## 1, Le Repos Végétatif

De novembre à mi-mars  
Le viticulteur utilise cette latence pour tailler.  
La taille permet de réguler la quantité et garantit ainsi un bon mûrissement des raisins.

## 2, Le Débourrement

Début avril, c'est le débourrement.  
Les écailles protectrices du bourgeon s'écartent libérant la bourre puis les premières feuilles.  
Le mois de mai-juin est aussi une période intense pour le vigneron qui doit épamprer, relever, traiter les vignes sensibles aux maladies et éliminer les mauvaises herbes.

## 3, Floraison nouaison

Après la floraison, nous sommes au mois de juillet, les ovules fécondés se transforment en fruits qui se développent : c'est la nouaison.

## 4, La véraison puis la maturité

Début août, arrive la véraison, les raisins continuent de grossir mais changent de couleur pour arriver ensuite à une maturité optimale.



## La Cave

Fondée en 1928, la Cave de Lablachère compte aujourd'hui une centaine de vignerons. Pour une quarantaine d'entre eux, la viticulture représente leur activité principale. Les jeunes viticulteurs profitent du dynamisme des plus anciens qui ont su adapter leur vignoble au terroir dominant à 80% : le Trias Cévenol\*.

Les 420 Hectares de vignes, en parcelles très morcelées, se situent à une altitude comprise entre 200 et 500 m avec un climat chaud et sec de type méditerranéen.

La production de 25000 hl est assurée par des cépages de qualité reconnus.

**en Blanc:** Marsanne, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay et Viognier

**en Rosé:** Syrah, Cabernet, Grenache (Gris) et Gamay

**en Rouge:** Gamay, Merlot, Cabernet, Syrah, Grenache et Chatus

Actuellement, la qualité de nos récoltes est incontestable; elle est renforcée par un équipement et des méthodes de vinification modernes et rigoureuses.

La cave est dotée de moyens technologiques importants pour suivre l'élaboration du vin: stabilisation par le froid, mise en bouteille, mise en bag in box (fontaine à vin)...

\*Histoire géologique de terroir du Trias Cévenol

Le Trias est une période géologique dont l'âge est compris entre 245 et 250 millions d'années avant notre ère. Ce terroir est formé de grès siliceux à intercalations de lentilles argileuses.

### Heures d'ouverture du Caveau

Du 1<sup>er</sup> Octobre au 31 Mars

Lundi au Samedi: 8 h 30 - 12 h & 14 h - 18 h 15

Du 1<sup>er</sup> Avril au 30 Septembre

Lundi au Samedi: 8 h 30 - 12 h & 14 h - 18 h 45

**Juillet Août**

Lundi au Samedi: 8 h 30 - 12 h 30 & 14 h 30 - 18 h 45

Dimanche: 8 h 30 - 12 h 30

**Les jours fériés**

8 h 30 - 12 h 30

De plus le Caveau est ouvert par les vignerons les dimanches de début avril à fin décembre de 9 h à 12 h

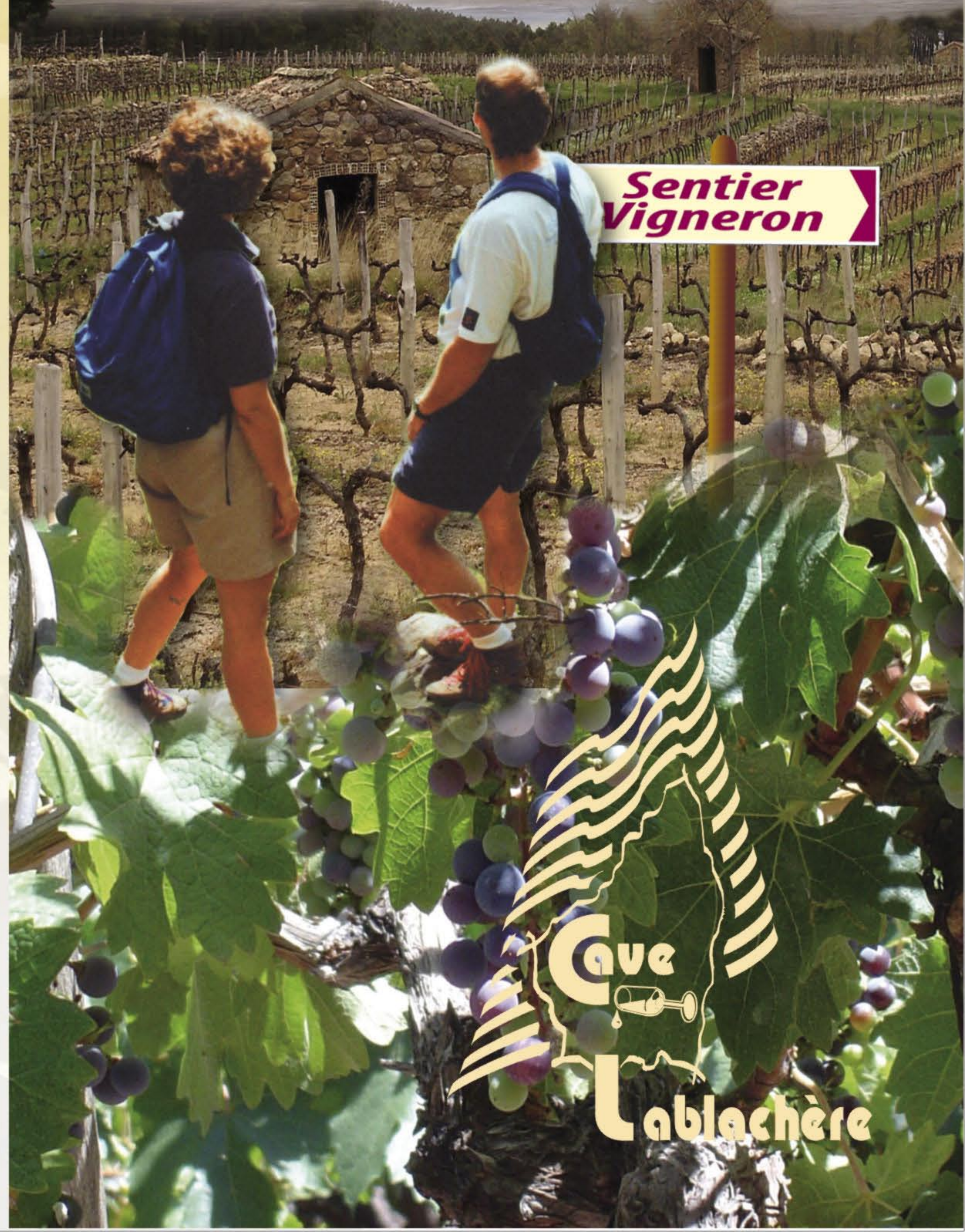
Cave de Lablachère "La Vignolle" 07230 LABLACHÈRE

Tél : 04-75-36-65-37 Fax : 04-75-36-69-25

www.cave-lablachere.fr



# Cave de Lablachère



Sentier Vigneron

Cave Lablachère

Chatus

Ce cépage né du passé des Cévennes Ardéchoises se définit comme un vin typé, riche et puissant unique en France. Le Chatus est un vin rouge de garde, élevé un an en fût de chêne.

Cépage blanc, le Viognier "Trias Cévenol" donne un vin aux arômes très fruités et floraux, avec une bouche intense et très équilibrée.

Viognier

Le vignoble en terrasse est typique de la viticulture cévenole qui s'est, par ce procédé, bien adapté aux contraintes imposées par son relief. Il s'étend sur les contreforts des Cévennes sur des terrains gréseux du trias. Les terrasses encore appelées "Faïsses" constituent un ensemble architectural spécifique de la Cévenne Ardéchoise.

## Cabane de vignes

La Cabane de vignes faisait partie intégrante du travail de la terre. Elle était construite par le vigneron avec grand soin car son rôle était précieux, et ce pour toutes les étapes de l'élaboration du vin. Elle servait de remise d'outils nécessaires pour la culture. Elle accueillait les travailleurs, mais aussi la famille qui se rejoignait lors de la pause déjeunée.



Gamay

Merlot



Le cépage «roi», il couvre plus de 140 hectares de nos terrasses. Vin léger, souple, gouleyant aux arômes de petits fruits rouges.

Ce cépage connu s'exprime très bien sur nos terrasses de grès, il donne un vin aux arômes de fruit rouge, assez coloré, et apte aux vieillissements.

- Prévoyez de bonnes chaussures de marche
- Durée : 2 h 30 mn
- Attention au risque d'incendie, n'allumez pas de feu.
- Jeter les cigarettes, camper, laisser des débris sont strictement interdits.
- La cueillette de fruits, produits du travail des agriculteurs, est interdite.
- Tenez vos chiens en laisse
- Certains chemins traversent des propriétés privées,
- Ne sortez pas des limites. Utilisez seulement le sentier balisé.
- Sentier Interdit aux quads, motos et VTT.