

# Tollo

La région Auvergne-Rhône-Alpes regorge de richesses gastronomiques. Alpages, vergers, vignobles... le terroir livre ce qu'il a de meilleur. Avec plus de 70 produits reconnus par une AOP et 94 chefs étoilés, c'est l'une des destinations favorites des fins gourmets.

Parmi les produits phares, on retrouve notamment le fromage. Avec 20 AOC, la région détient à elle seule 43 % des AOC nationales de fromages, soit près d'un fromage sur deux. Cela fait d'Auvergne-Rhône-Alpes le plus grand plateau de fromages AOC de France.

Les vins, eux non plus, ne sont pas en reste, avec 39 AOC réparties sur trois grandes régions de production que sont la Vallée du Rhône, le Beaujolais et la Savoie, sans oublier des vignobles plus confidentiels mais qui valent le détour. Une telle diversité permet d'imaginer une multitude d'accords fromages et vins, des plus classiques au plus audacieux.

Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme vous propose de partir à la conquête de ces territoires identitaires pour former des alliances originales entre des fromages et des vins de divers horizons. Ces unions croisées promettent de livrer bien des surprises ! En route pour un itinéraire gastronomique hors des sentiers battus, 100 % Auvergne-Rhône-Alpes ...





L'accord vin & fromage

# GAMAY SAINT ROMAIN ET

Le fruit et les tanins fins du gamay Saint-Romain se marient à la fraîcheur de la pâte du Reblochon. En bouche, souplesse du vin et crémeux du fromage se mêlent parfaitement.

# Destination Forez-Roannais

# AUX RACINES DE LA LOIRE



NOUVEAU TERRITOIRE LABELLISÉ "VIGNOBLES & DÉCOUVERTES" EN 2020

À 1h30 de Lyon, dans le département de la Loire, se nichent deux appellations confidentielles : l'AOC Côte Roannaise et l'AOC Côtes du Forez. Le gamay Saint-Romain règne ici en maître. Sur les coteaux granitiques du Roannais et les pierres volcaniques Foréziennes, il a trouvé un écrin pour exprimer toute sa finesse et sa complexité aromatique. Terre de gastronomie par excellence, ici les plaines verdoyantes accueillent la race Charolaise. C'est aussi le berceau de la Fourme de Montbrison, une vraie fierté pour les locaux, et le fief de la Maison Troisgros, triplement étoilée au Guide Michelin.



# Le gamay Saint-Romain

Établi au cœur d'un terroir d'altitude, ce cépage autochtone forge à lui seul l'identité singulière des AOC Côte Roannaise et Côtes du Forez. Cette variété de gamay noir à jus blanc séduit le palais par sa finesse incroyable. Empreint de légèreté, de souplesse et d'élégance, il appelle le printemps par ses arômes frais,a fruités et son touché velouté. Sur les sols volcaniques, il peut aussi développer un caractère plus fumé, marqué par les épices et les fruits mûrs.

### - HALTE AU DOMAINE POUR UNE DÉGUSTATION!-

#### DOMAINE DE LA ROCHETTE, Côte Roannaise « La Combe »

Cette cuvée subtile et complexe offre des arômes nuancés de vanille et de fruits rouges. La bouche, soutenue par des tanins fins, présente une belle rondeur.

**Sur place :** visite des caves, balade dans les vignes, dégustation de Côte Roannaise et gîte rural au milieu des vignes

Infos pratiques : 42155 Villemontais / Tél. 04 77 63 10 62

### CAVE VERDIER-LOGEL, Côtes du Forez « Cuvée des Gourmets »

Le nez, remarquablement fruité, est dominé par des notes de myrtille. L'intensité du fruit se confirme en bouche, offrant un vin vif mais sans agressivité, grâce à sa chair qui vient enrober la structure.

**Sur place :** dégustation de Côtes du Forez au caveau

Infos pratiques : 434 rue de la côte 42130 Marcilly le châtel Tel. 04 77 97 41 95 www.verdier-logel.com



### DÉGUSTER LA CUVÉE DE MICHEL TROISGROS AU DOMAINE SÉROL

Domaine emblématique de la Côte Roannaise, le Domaine Sérol élabore la cuvée « Les Blondins » en collaboration avec la Famille Troisgros depuis plusieurs années. Stéphane et Carine Sérol ouvrent les portes de leur caveau aux visiteurs pour une dégustation!

Infos pratiques : Les Estinaudes, 42370 Renaison Tél. 04 77 64 44 04 www.domaine-serol.com

### DÉCOUVRIR LE MÉTIER DE VIGNERON AVEC GILLES BONNEFOY Les Vins de la Madone

Lors d'un séjour dans le gîte du domaine « Vue sur les vignes », Gilles Bonnefoy propose à ses hôtes une présentation de son activité de vigneron en agriculture biologique et biodynamique. C'est aussi l'occasion de découvrir ses Vins de la Madone en AOC Côtes du Forez et IGP Urfé.

Infos pratiques : 1581 chemin de Jobert 42600 Champdieu Tél. 04 77 97 07 33 www.lesvinsdelamadone.fr

#### **LIENS UTILES**

www.coteroannaise.fr www.vignobleduforez.fr www.loiretourisme.com

### PARTICIPER À UN ATELIER « APÉRITIF ŒNOLOGIQUE » AU RESTAURANT LE PETIT PRINCE

Tous les jeudis soirs, Max et Raphaël Margerit, le maître des lieux et le sommelier, proposent un apéritif cenologique. Chaque mois, un nouveau domaine est présenté. Une partie théorique laisse place à une dégustation accompagnée de mises en bouche.

Infos pratiques :
Sur réservation
28 rue de Marronniers
42370 Saint Alban Les Eaux
Tél. 04 77 65 87 13
www.restaurant-lepetitprince.fr



### **AGENDA**

Pendant une journée de juillet, les vignerons de Côte Roannaise organisent une Balade Gourmande : une promenade dans les vignes avec différentes pauses gourmandes pour découvrir le vignoble et la gastronomie locale.



# Le Reblochon de Savoie

Produit à partir de lait cru de vache, le Reblochon de Savoie peut être laitier (issu de plusieurs laits et fabriqué en fromagerie) ou fermier (issu du lait d'un seul troupeau et fabriqué à la ferme). Généralement affiné entre 3 et 4 semaines, il développe une texture onctueuse ainsi qu'un goût typique et multiple allant du lait chauffé à la noisette fraîche, en passant par le sous-bois, qui sont le reflet de la patte de chaque fabricant. Originellement produit dans Les Aravis, le Reblochon de Savoie est reconnu par une AOP depuis 1958.





# Découvrir le métier d'affineur chez Joseph Paccard

L'affinage du Reblochon est le résultat d'un savoir-faire ancestral et traditionnel qui se transmet depuis des générations au sein de la Famille Paccard. La visite s'articule autour d'une projection sur la Vallée des Aravis et de la fabrication du fromage, une immersion dans l'univers des caves, puis une dégustation de Reblochon. De quoi tout savoir sur ce fromage emblématique de Haute-Savoie!

Infos pratiques : Visite guidée les mardis et jeudi à 14h30 / Tarif adulte 6€, enfants 4€ Les Bréviaires 74230 Manigod Tél. 04 50 44 07 50 www.reblochon-paccard.fr

#### Visiter une ferme d'alpage et se restaurer au Vent des Cîmes

Tous les mardis et jeudis de 15h à 16h30, c'est le moment de partir à la « Découverte de notre vie d'alpagiste ». Plus qu'une visite, c'est une véritable rencontre qui retrace un parcours de vie, des histoires d'alpages et met à l'honneur le Reblochon de Savoie. Lorsque le troupeau revient au chalet pour la traite, sonne l'heure de la dégustation. Pour ceux qui souhaitent poursuivre l'aventure, une offre de restauration est également proposée ainsi qu'un refuge.

Infos pratiques : Visite sur réservation / Tarif adulte 6€, enfant 3€ 74230 Serraval / Tél. 04 50 64 14 93 www.gaecleventdescimes.fr

### S'initier à la fabrication du Reblochon à la Coopérative fruitière du Val d'Arly

En compagnie d'une animatrice, l'art de la fabrication dévoile tous ses secrets, étape après étape. Cet atelier participatif explore plusieurs thématiques, du savoir-faire fromager à la découverte de l'agriculture de montagne, le tout retranscrit en un film pédagogique.

Infos pratiques :

Durée 2h / Tarif adulte 7,50€, enfant 5€
Les Seigneurs 71 Chemin des Evettes
73590 Flumet
Tél. 04 79 31 70 90

www.coopvaldarly.com

### **AGENDA**

Chaque été à La Clusaz, c'est la Fête du Reblochon. Défilé de chars, fabrication de pain, danses folkloriques ... Artisans et agriculteurs sont à l'honneur, tout comme le Reblochon fermier, fabriqué en fin d'après-midi dans un immense chaudron de cuivre et dégusté fraîchement moulé.

#### **LIENS UTILES**

www.reblochon.fr





# L'accord vin & fromage

### CONDRIEU MOELLEUX ET FOURME DE MONTBRISON

L'onctuosité du
Condrieu moelleux
vient dompter le
caractère affirmé
de la Fourme de
Montbrison.
Un accord de
contraste entre la
sucrosité du vin et le
côté salin du fromage

# Destination Condrieu Côte-Pôtie

Porte d'entrée de la Vallée du Rhône, cette destination offre des vignobles en terrasses habillant les paysages de part et d'autre du fleuve. Les AOC Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph prennent racines sur ces coteaux abrupts : trois terroirs d'exception pour les amateurs de crus des Côtes du Rhône septentrionales. Les passionnés d'histoire trouveront ici de quoi se divertir grâce au riche patrimoine de la région, notamment le Musée Gallo-Romain de Saint-Romain-en-Gal et le Théâtre Antique de Vienne qui accueille chaque année le Festival Jazz à Vienne.

# Le Condrieu moelleux

Le viognier, unique cépage de l'appellation Condrieu, a la particularité d'être sensible au botrytis cinéra, ce qui permet aux vignerons de pouvoir le récolter à surmaturité sur les plus beaux millésimes. Cela donne naissance à un vin blanc moelleux, plus confidentiel que le Condrieu sec, marqué par un nez noble et exubérant, qui se révèle opulent et soyeux en bouche. Un nectar rare au potentiel de garde exceptionnel, reconnu par une AOC depuis 1940.

### - HALTE AU DOMAINE POUR UNE DÉGUSTATION!-

### DOMAINE CHRISTOPHE PICHON, Condrieu « Cuvée Patience »

Élevé en fût de chêne, ce viognier offre des arômes de fruits exotiques, une belle douceur contrebalancée par une fine acidité, pour une cuvée équilibrée et gourmande.

**Sur place :** dégustation au domaine de Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, et Cornas

Infos pratiques : 36 le Grand Val, Verlieu 42410 Chavanay Tél. 04 74 87 06 78 www.domaine-pichon.fr

### STÉPHANE MONTEZ, Condrieu « Candice Grain de Folie »

Après 20 mois d'élevage en fûts de chêne, ce viognier livre toute sa quintessence. Un vin au nez subtil, sur l'abricot sec, le coing et le pain d'épices, avec une bouche équilibrée, grasse et persistante.

**Sur place :** découverte des appellations Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Saint-Péray et Cornas dans l'espace de dégustation

Infos pratiques : 7 Le Montelier 42410 Chavanay Tél. 04.74.87.24.57 www.montez.fr

#### **LIENS UTILES**

www.vin-condrieu.fr www.condrieu-coterotie.com www.vienne-condrieu.com



# Découvrir le vignoble de Condrieu en gyropode

Une activité idéale pour admirer toute la beauté du vignoble de manière ludique et écologique. Plusieurs balades accessibles à tous les niveaux sont proposées au départ de Condrieu. C'est aussi l'occasion de faire une pause dégustation ou de visiter un domaine viticole sur le chemin.

Infos pratiques :
Mobilboard Condrieu
A partir de 39 € / Sur réservation
Tél. 06 45 82 35 45
www.gyropodescondrieu.fr

## Déguster un Condrieu au Bistrot de Sérine

Ce restaurant et bar à vins valorise les produits du terroir et propose une cuisine raffinée qui s'associe parfaitement avec la carte des vins régionaux composée de 700 références!

À ne pas manquer: la Vinothèque de Serine, attenante au Bistrot, pour repartir avec une bouteille d'un vigneron du coin.

Infos pratiques : 16 boulevard des Allées 69420 Ampuis Tél. 04 74 48 65 10 www.bistrotdeserine.com

### **AGENDA**

Chaque année, le troisième week-end de janvier, le **Marché aux Vins d'Ampuis** réunit 60 vignerons de Côte-Rôtie et Condrieu. Ces domaines emblématiques proposent leurs cuvées au public à prix caveau.

# la Fourme de Montprison

La Fourme de Montbrison est une AOC depuis 1972. Reconnaissable à sa croûte orangée et sa forme cylindrique, elle est produite à plus de 600 m d'altitude, dans les Monts du Forez. Affinée pendant 32 jours minimum, cette pâte persillée a la particularité d'être égouttée sur des chéneaux en bois de résineux. Elle se caractérise par ses saveurs douces, fruitées et sa finesse remarquable. Les prés verdoyants et les fleurs de la Loire ne sont pas étrangers à cette saveur si particulière!







### Découvrir l'histoire et la fabrication de la Fourme de Montbrison à la Fromagerie Tarit

Cette entreprise laitière perpétue un savoir-faire artisanal depuis 1930. Au programme de la visite, retour en images sur l'histoire de la Fourme, immersion au cœur de la fabrication (salage, moulage, égouttage) et dégustation. Un espace boutique permet de repartir avec quelques victuailles!

Infos pratiques : Visites libres Dizangue - 42990 Sauvain Tél. 04 77 96 20 79 www.fourme-tarit.fr

### Visiter la Ferme des Fougères dans les Monts du Forez

Michel et Anne-Marie, fervents défenseurs d'une agriculture paysanne et biologique, proposent de nombreuses activités à la ferme pour toute la famille. C'est l'occasion d'assister à la traite des vaches dont le lait servira à l'élaboration de la Fourme. La ferme abrite également un gîte en éco-rénovation ainsi qu'une table paysanne.

Infos pratiques : Tarif adulte 5€, enfant 3€ Les Fougères 42920 Chalmazel-Jeansagnière / Tél. 04 77 24 83 26 www.rando-forez.fr

### Parcourir un village de caractère à la découverte de la Fourme de Montbrison avec BALUDIK

Direction Sauvain, berceau de la Fourme de Montbrison, pour un parcours ludique avec l'application Baludik. Sous forme de jeu de piste, les participants suivent les pas de Capucine et Coline, gourmandes et très curieuses, pour découvrir le bourg de Sauvain et son histoire intimement liée à celle de la fourme

Infos pratiques : www.baludik.fr

### **AGENDA**

Le premier week-end d'octobre, c'est la **Fête de la Fourme** et des Côtes du Forez à Montbrison. Entre expositions, visites et démonstrations, le programme des festivités met à l'honneur les producteurs locaux.

### **LIENS UTILES**

www.fourme-de-montbrison.fr





# L'accord vin & fromage

### CHIGNIN BERGERON ET RIGOTTE DE CONDRIEU

Très aromatique, le Chignin-Bergeron souligne la subtilité de la Rigotte de Condrieu. La roussanne est idéale pour équilibrer la saveur salée du fromage de chèvre

# Destination Cour de Savoie



Entre Chambéry et Albertville, ce vignoble se distingue par ses cépages uniques : mondeuse, jacquère, altesse... Il offre des paysages montagneux et verdoyants, dominés par les massifs du Mont Blanc et de Belledonne. Ici, ce sont 80 vignerons qui valorisent leur terroir avec passion, en AOC Vin de Savoie et AOC Roussette de Savoie.

Cette destination est aussi une véritable mine d'or pour les amoureux de nature et de grands espaces. Balade à cheval, randonnée, parapente... le Cœur de Savoie est un véritable terrain de jeu!

# Le Chignin-Bergeron

Chignin-Bergeron compte parmi les fameuses appellations des vins de Savoie. Exclusivement blanc, il est élaboré à partir de la roussanne, un cépage typique de la région et de la Vallée du Rhône voisine, appelée localement le bergeron. Il s'épanouit parfaitement sur les sols marno-calcaires de Savoie, donnant des vins à forte personnalité, élégants et fins, remarquables par la puissance et la matière qu'ils peuvent atteindre.

### - HALTE AU DOMAINE POUR UNE DÉGUSTATION!-



# **DENIS & DIDIER BERTHOLLIER, Chignin-Bergeron « Les Salins »**

Cette cuvée parcellaire se distingue par son élégante expression, à la fois fumée et minérale. Au nez, les fruits confits et les notes fleuries dominent, tandis que la bouche révèle fraîcheur et finesse.

**Sur place :** dégustation de vins de Savoie au caveau et gîte au milieu des vignes

Infos pratiques : Domaine La Combe des Grand'Vignes, Le Viviers 73800 Chignin / Tél. 04 79 28 11 75 www.chignin.com

### DOMAINE JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD, Chignin-Bergeron « Au Pied des Tours »

Ce Chignin-Bergeron est marqué par des notes fumées de silex frotté et de fruits confits. En bouche, l'attaque présente une belle ampleur et la longueur est persistante.

**Sur place :** dégustation de vins de Savoie au caveau

Infos pratiques : Tours de Chignin 73800 Chignin Tél. 04 79 28 08 29 www.jfquenard.com

#### **LIENS UTILES**

www.vindesavoie.net http://vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr

## S'initier aux travaux de la vigne dans le vignoble de Chignin

« L'année du vigneron » est l'un des 6 parcours balisés qui parsèment le chemin des vignes entre Chignin et Fréterive.
Ce sentier explique le travail de la vigne en 7 étapes : la taille, l'entretien du sol, le renouvellement de la vigne, le terroir, les travaux d'été, les vendanges et la vinification. Une belle manière de comprendre le travail du vigneron. Idéal pour une première approche du vin!

Infos pratiques : Tél. 04 79 84 42 23

### Découvrir les vins de Chignin-Bergeron autour d'un déjeuner au restaurant le K'Ozzie

Ici, la carte des vins est issue d'une sélection rigoureuse, réalisée au gré de visites dans les domaines et de rencontres avec les viticulteurs. La philosophie, les méthodes de travail, le respect de la nature, rien n'est laissé au hasard. En somme, une belle adresse pour découvrir les Vins de Savoie!

Infos pratiques : 20 Route de Francin 73800 Les Marches Tél. 04 79 36 91 76 www.lekozzie.com



# la Rigotte de Condrieu

La Rigotte de Condrieu tire son nom de "Rigot" qui désigne les petits ruisseaux qui dévalent les pentes du Massif du Pilat où elle est produite. Elaborée à partir de lait de chèvre, cru et entier, elle est affinée pendant 8 jours au minimum. Cet affinage peut ensuite se prolonger pendant plusieurs semaines. Petite et ronde, la Rigotte de Condrieu développe un gout subtil de noisette et de sous-bois. Elle est reconnue par une AOC depuis 2009.

### **LIENS UTILES**

www.rigottedecondrieu.fr



#### Visiter une exploitation caprine aux Pampilles et assister à la traite

Un endroit idéal pour découvrir le métier d'agriculteur et d'éleveur de chèvres, assister à la traite et déguster les rigottes de Condrieu. Laurence et Mickaël réservent le meilleur accueil à leurs hôtes! La ferme dispose également d'un gîte, dans une maison en pierres typiques de la région, pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes.

Infos pratiques : Visite sur rendez-vous 1039 Chemin de la Casson 69420 Les Haies Tél. 06 26 65 18 62

#### Arpenter la Route de la Rigotte à vélo

Cette boucle cyclotouristique de 23 km traverse le plateau du Pilat et serpente entre vignes et vergers. Au départ, le panorama de Semons propose une belle entrée en matière. En chemin, les plus gourmands feront halte pour une dégustation de Rigotte de Condrieu!

Infos pratiques : www.rhonetourisme.com

## **AGENDA**



Vin et Rigotte en fête, c'est le rendez-vous incontournable qui réunit les chevriers et producteurs de vin tous les 1er Mai à Condrieu.

# VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Forez-Roannais aux racines de la Loire, Condrieu-Côte-Rôtie et Cœur de Savoie sont des destinations labellisées Vignobles & Découvertes.

Lancé en 2009, ce label est attribué par Atout France pour valoriser les destinations viticoles aux offres

touristiques riches, auprès du grand public. En Auvergne-Rhône-Alpes, 11 territoires et 250 caves sont labellisés qui proposent de nombreuses activités : dégustations, activités autour du vin et du patrimoine local, hébergements, restauration...

#### **EN SAVOIR PLUS SUR AUVERGNE-RHONE-ALPES:**

www.auvergnerhonealpes-tourisme.com

RETROUVEZ AUVERGNE-RHÔNE-ALPES TOURISME SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

- @auvergnerhonealpes.tourisme
- f @auvergnerhonealpestourisme

# CONTACT PRESSE

### **Rouge Granit | Laurent Courtial**

Isabelle PARAT iparat@rouge-granit.fr 06 46 36 57 51

Sarah GRISSOLANGE sgrissolange@rouge-granit.fr 06 17 07 30 75

www.rouge-granit.fr



















