**Le Chatus :**

**1-Origine :** C’est un cépage très ancien déjà cité par Olivier de Serres (1539-1619) dans son traité « *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs » (*1600). Avant la crise phylloxérique, il était cultivé à grande échelle dans la région d’Aubenas et dans le nord de la Drôme (en association parfois avec la Mondeuse noir, vins AOP de Savoie et la Douce noire, Vin de pays d’Allobrogie, pays gaulois entre le Rhône et l’Isère) enfin au sud et à l’est des vignobles de l’Ermitage.

Le cépage a été presqu’entièrement détruit par le Phylloxéra. Une famille de viticulteurs (Allamel) avait cherché à le sauver en le greffant sur des hybrides américains. Néanmoins, il a été ignoré longtemps car il n’avait pas été inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne et raisins de cuve en 1950. Redécouvert dans la région de Joyeuse (Ardèche) dans les années 1980, sa productions a pu être relancée par un petit fils Allamel via la cave de Rosières en Ardèche. Il est désormais inscrit au catalogue de la CE (1991).

**2-Zone de plantation :** Depuis près de 20 ans un programme de replantation a été lancé avec en 1997, une première cuvée commercialisée, puis en 2000 la création d’un « Syndicat de défense des producteurs de Chatus en Cévennes d’Ardèche ».

De nos jours, la zone de production, 64ha en 2011, se situe dans les Cévennes ardéchoises sur une bande de 30km de long et 5km de large.

**3-Dénomination :** En termes de synonymie, il est appelé Chatelus, Houron à Saint-Péray, Charos dans l'Ardèche, Corbel dans la Drôme, Corbesse dans l'Isère et Negro en Italie[[1]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chatus#cite_note-chatus-2). D’autres noms existent Vert Chenu ou Vert Chanu, Gros Chanu ou Gros Chenu, Persagne-Gamay, Provareau ou Prouveraeau, Syram(h)use. En Italie, il porterait aussi le nom de Nebbiolo di Dronero

 **4-Génétique :** LeChatus a une parenté en ascendant avec le Pougnet, cépage d’origine probable ardéchoise qui a pratiquement disparu. Il était très répandu autrefois en Vivarais, région d’Aubenas et Largentière. Il a en descendance le Sérénèze (cépage originaire de l’Isère résultant d’après les analyses génétiques d’un croisement entre le Gouais B et le Chatus N) et l’Onchette ou Ouchette (Cépage très ancien cultivé autrefois en rive gauche de la vallée du Drac au sud de l’Isère (Cordéac, Saint Jean d’Hérans, Saint Baudille, etc.).

Il y a actuellement un clone seulement d’agréé (1046). D’autres sont en expérimentation et donc en phase de sélection.

**5-Caractéristiques agronomiques :** C’est un cépagequi nécessite une conduite particulière, notamment de laisser des bois longs que l’on attache en arc de cercle (arcure)**.** En effet, il a un inconvénient, les bourgeons de la base des sarments sont peu ou pas fructifères (d’où la taille longue). Au plan phénologie, il débourre une semaine après le Chasselas et à une maturité de 2ème époque (3 semaines après le Chasselas). Il a un port érigé et est assez vigoureux mais il a tendance à s’épuiser si la charge en raisins est importante les premières années, d’où la nécessité d’éviter les sols pauvres pour sa culture. Il est sensible à beaucoup de facteurs : gelées d’hiver, mildiou, oïdium, érinose (acariens), grillure (coup de soleil et dessèchement des raisins), brunissure (feuilles) d’où la nécessité de surveiller l’alimentation en potasse et en magnésie. Il résiste plus ou moins bien au botrytis.

**6-Caractéristiques des vins :** Le vin est riche en couleur, tannique, un peu acide, dur et âpre avec une bouche puissante. C’est un vin rustique qui s’améliore en vieillissant (à partir de 3 ans et il donne son ampleur entre 5 et 10 ans). De couleur grenat violacée les premières années, il évolue vers le rouge sombre avec le temps.

Le nez est complexe avec des notes dominantes de fruits sur mûris (figue, pruneau) voire confits, de nèfles, de griottes, de mûre, de coings et de réglisse puis viennent des note empyreumatiques (tabac, café) avec une touche épicée de cannelle, vanille et poivre.

Le Chatus est un vin de garde. Il accompagne bien les viandes rouges rôties (côte de bœuf) ou en sauce, la cuisine provençale (à base de tomates et d’aubergine), les fromages de chèvre et de brebis, le fondant au chocolat et le chocolat noir.

Assemblé avec la Syrah quelquefois en Ardèche, il donne des vins d’excellente qualité à garder quelques années.

 .

.