

## [Une balade en bateau dégustation](#)

[Ajouter aux favoris](#)

### La balade dégustation sur le Rhône

bateau rhone babord dégustation

Samedi, fin de journée, pas question de rester sur le canapé : je prends la route direction les **Roches-de-Condrieu** pour un moment de détente sur le Rhône. Pas de massages ou de spa mais une balade dégustation en bateau. **C'est encore mieux pour se sentir comme en vacances !**

Arrivée **au port de plaisance des Roches-de-Condrieu**, je me rends ensuite au quai de la Paillasse, en contrebas de l'Hôtel Le Bellevue pour embarquer.

Sur le quai, mes collègues de l'Office de Tourisme accueillent les visiteurs : **totebag et programmes sous le bras**, me voilà prête. Nous montons à bord du Canotier, un bateau catamaran en bois, dont la proue embrasse littéralement le fleuve ! D'une capacité maximale de 50 personnes, **notre embarcation a l'avantage d'être intimiste** et de laisser à chacun la place dont il a besoin.

### Une balade détente au fil de l'eau

nature rhone balade bateau

Une table à mon nom est prévue à l'arrière du bateau : maintenant que le soleil est plus bas, je vais avoir **une vue idéale sur les paysages de vignobles** qui m'entourent. Une fois tout le monde à bord, on largue les amarres !

Le bateau s'éloigne peu à peu du quai. Avant que les producteurs ne commencent, j'admire ces paysages fabuleux autour de moi : du côté de Condrieu et d'Ampuis, des vallons et des vignes à perte de vue.

De l'autre côté, j'ai **une jolie vue sur le village des Roches-de-Condrieu et l'église Saint-Nicolas** ainsi qu'un début d'espace naturel : la Forêt alluviale de Gerbey qui abrite des boisements humides et une roselière : **idéale pour l'habitat des oiseaux !**

D'ailleurs pour découvrir un peu mieux la faune et la flore du fleuve, il est également possible de faire **[une balade en bateau nature](#)**. La sensation et le rythme apaisant du bateau me berce. Cette balade est vraiment **idéale pour se détendre !**

### Les producteurs

**Lise, de la [chèvrerie Cch&Cie](#)** présente son activité de chevrrière et plus précisément son histoire. Ancienne commerciale en Suisse, elle s'est reconvertie suite à un burn-out. Plus question de passer sa vie derrière un bureau !

C'est en tant que productrice qu'**elle a redonné du sens à sa vie et à son métier. Une histoire touchante et inspirante !** Elevage de 50 chèvres alpines, production de fromages, marchés, partenariats avec des restaurants et des producteurs du coin... Elle ne compte pas ses heures, mais ce métier-passion lui rend bien !

Les viticulteurs du jour **Gilbert et Bernadette du [Domaine Colombet](#)** prennent ensuite la parole.

Ils ont une exploitation familiale située à Lupé, près de Saint-Pierre-de-Boeuf. Leurs cinq hectares de vignes sont composés d'**AOP Saint-Joseph** et d'**IGP Collines Rhodaniennes**.

Il y a quelques mois déjà, **leur fils Nicolas a repris l'exploitation**, après des études dans le vin, permettant ainsi à son père (et bientôt à sa mère !) de prendre sa retraite. Ils font des **vendanges manuelles** et pratiquent une agriculture raisonnée. La vinification se fait dans leur cave et les vins sont élevés en fûts de chêne et en cuves fibre de verre.

Une fois que les producteurs se sont présentés, nous pouvons commencer **le moment gourmand !**

## La dégustation

Vin balade dégustation

Le viticulteur et la chevrrière se sont entendus pour définir ensemble les **associations fromages et vins**.

Nous commençons par un fromage frais et un vin rouge. **Une étonnante association** qui pourtant laisse toute sa place à chaque saveur. On passe ensuite à un vin rouge un peu plus tannique, avec un fromage fondant en bouche. Un régal !

À chaque association mets et vins, les producteurs nous expliquent **pourquoi ils ont fait ce choix**, quels sont **les composantes de ce mélange** : les notes, les saveurs qui s'en dégagent...

Plus on avance dans la dégustation, plus **le fromage est affiné** et plus le **vin est frais et léger**. Ce choix d'association tout à fait surprenant permet de bien profiter de chacune des saveurs du vin et du fromage.

Entre chaque dégustation, les questions fusent sur les métiers des producteurs : depuis combien de temps font-ils ça ? est-ce que 2022 sera une bonne année pour le vin ? combien de litres de lait produit une chèvre par semaine ? Et j'en passe !

Les viticulteurs et la chevrrière prennent le temps de répondre à chaque question. **L'ambiance est bon enfant**, très détendue... **Après tout, c'est le week-end !**

## Retour au port

port des roches de condrieu balade dégustation

C'est avec surprise que l'on s'approche du quai et du village des Roches-de-Condrieu : deux heures sont déjà passées ?

Après ce **moment convivial et gourmand** sur le bateau, il est difficile de revenir à la réalité ! Heureusement, les producteurs ont tout prévu pour prolonger le bonheur : ils ont amené du stock pour que les passagers puissent acheter **leurs fromages et vins préférés** et ainsi, repartir avec **un petit souvenir !**

Me voilà ravie de **ces rencontres** et de **ces bons produits savoureux** qui vont trouver leur place chez moi ! Nul doute que cette balade dégustation saura vous charmer vous aussi !

---

Les **deux dernières dates disponibles** pour la balade dégustation :

Samedi 9 juillet à 19h : Domaine Paret à Saint-Pierre-de-Boeuf / Chèvrerie Cch&cie de Bellegarde-Poussieu (fromages de chèvre)

Samedi 24 septembre à 19h : Domaine Mancosu de Salaise-sur-Sanne / La Combe Bernard de Montseveroux (charcuterie et fromages de chèvre ou vache)

Tarif unique : 15€

[Réservez](#)

## **Testé et partagé par *Cécile, le***

portrait on a testé

Amatrice de photos, d'art et de bons restau, je suis curieuse de tout ce qui peut se passer pas loin de chez moi ! J'aime aussi les endroits en pleine nature, où l'on se sent tout petit devant l'infiniment grand... Ah, et je suis également la chargée de communication numérique de l'Office de Tourisme, ce qui s'accorde plutôt bien avec mes loisirs ;)

20/06/2022