



**L'encyclopédie  
des vins A.O.C.  
Côtes du Rhône  
&  
Vallée du Rhône**



Vignobles de la  
Vallée du Rhône



# Vignobles de la Vallée du Rhône

## LÉGENDE :

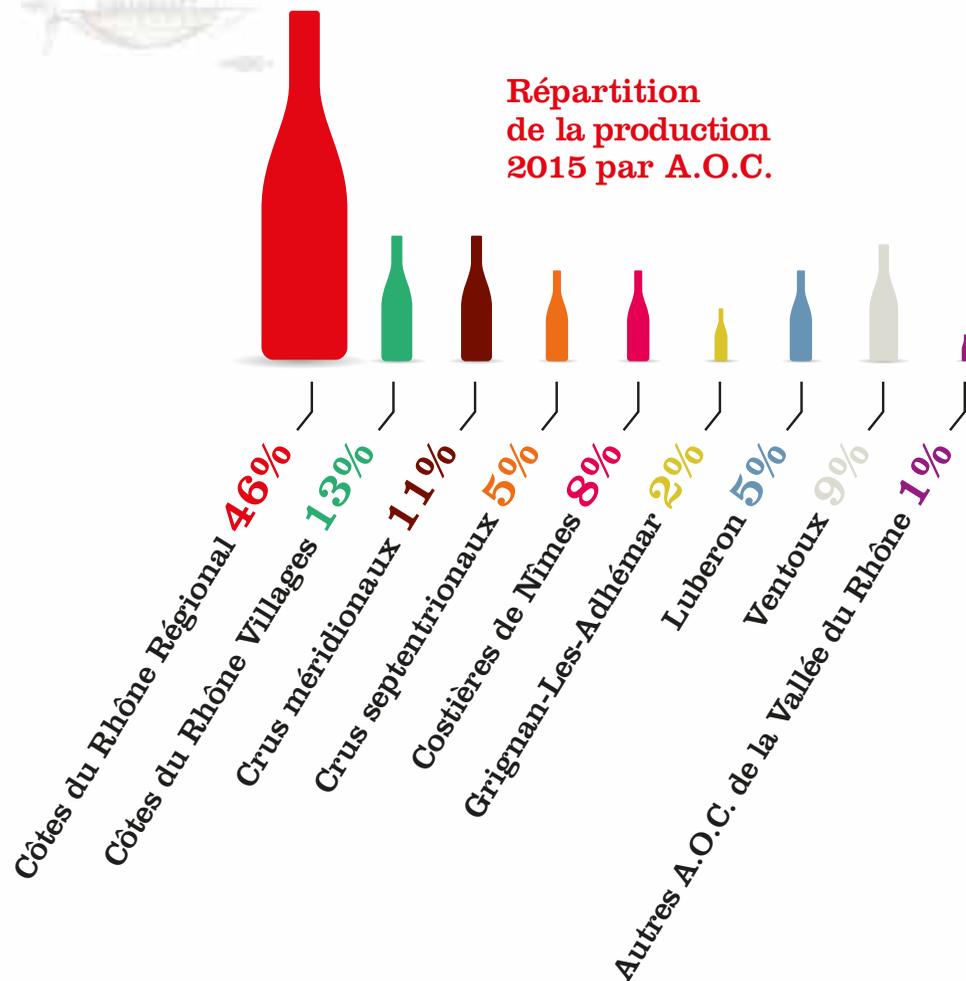
- Les villes principales
- Les 17 Crus des Côtes du Rhône
- Les 2 Vins Doux Naturels
- Les 20 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques  
95 communes de production pour les Côtes du Rhône Villages
- Aire d'appellation des Vins des Côtes du Rhône  
Produits sur 171 communes dans 6 départements
- Autres appellations AOC de la Vallée du Rhône





# Les AOC de la Vallée du Rhône dans leur aire de production

Répartition de la production 2015 par A.O.C.



## Sommaire

Le vignoble de la Vallée du Rhône

6 → 7

Les cépages

8 → 9

Sols et Typicités

10 → 11

L'Appellation Régionale Côtes du Rhône

12 → 15

L'Appellation Côtes du Rhône Villages

16 → 19

Les Côtes du Rhône Villages avec nom géographique

20 → 59

Les Crus des Côtes du Rhône

60 → 91

Les Vins Doux Naturels

92 → 93

Les autres appellations de la Vallée du Rhône

94 → 109

Le vignoble de la Vallée du Rhône représente 9% des surfaces du vignoble français, 2<sup>ème</sup> vignoble d'A.O.C. français en volume. 69578 ha • 3 041 277 hl



# Le Vignoble de la Vallée du Rhône

Rouge Rosé Blanc



## Identité et Histoire

«Imaginez ! 250 km du nord au sud, 250 communes... Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est tout un monde à découvrir, un univers changeant qui s'enroule et se déroule autour d'un axe fluide : le Rhône, fleuve-roi, charriant cailloux et Histoire. Le Rhône, c'est le trait d'union, l'élément fédérateur de ces terres de contrastes. De Vienne à Nîmes et Avignon, jusqu'aux confins du Luberon, sur les deux rives du fleuve, une multiplicité de chemins s'offre à vous». Christophe Tassan, *Flânerie dans le Vignoble de la Vallée du Rhône*.

## Au départ...un tumulte

Installée entre le vieux socle du Massif Central et les jeunes Alpes, la Vallée du Rhône est un couloir d'effondrement avec au nord, d'anciennes roches éruptives appartenant au Massif Central et au sud, des dépôts marins d'âge secondaire (Jurassique et Crétacé), notamment calcaires, qui forment aujourd'hui les reliefs tels que les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux.

A la fin du Tertiaire, entre -24 et -7 millions d'années, la mise en place des Alpes fait s'effondrer la vallée qui sépare désormais les deux massifs. La Méditerranée s'y engouffre et reçoit des matériaux détritiques qui la comblent. Enfin, dès le début du Quaternaire, des terrasses faites d'alluvions et de colluvions viennent napper les versants des vallées. Aujourd'hui, les terroirs de la Vallée du Rhône sont constitués de quatre types de roche : granite, sable, calcaire et argile. Ces familles de roches mères jouent un rôle essentiel dans la régulation de l'alimentation en eau de la vigne. Elles contribuent à donner leurs structures et leurs arômes aux vins de cette vallée.

## Un vignoble parmi les plus anciens

Au IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère, à l'époque grecque, la vigne est cultivée à Marseille. Au nord de la Vallée du Rhône, elle se développe à partir du 1<sup>er</sup> siècle après JC... et le vignoble fait alors concurrence aux vignobles italiens. C'est à cette époque par exemple qu'est construite la villa gallo-romaine du Molard, la plus importante cave de vinification romaine identifiée à ce jour près du Rhône à Donzère. C'est à cette époque que se développent également les ateliers d'amphores de la région – destinées au transport des vins et sauces de poisson. Les découvertes archéologiques, alliées à une étude historique, prouvent que le vignoble rhodanien est antérieur à bien d'autres.



Romains, qui remontent le Rhône, créent la ville puis le vignoble de Vienne qui fait l'objet immédiatement d'une grande renommée. Ils mènent de grands travaux : défonçage, plantation de la vigne et construction de murettes soutenant les terrasses... Et donnent, les premiers, l'impulsion d'un vignoble commercial. L'effondrement de l'Empire Romain porte cependant un coup au développement du vignoble, soudain privé de débouchés, sauf pour les vignobles proches des ports de la Méditerranée et du vignoble du Rhône septentrional, qui approvisionnent Lyon. Au Moyen-Âge, c'est l'influence de l'Église qui permet à la viticulture de redémarrer.



# Les cépages

Rouge Rosé Blanc



## Les principaux cépages :

**ROUGE**

*Caracté  
épicé*


**Le Grenache** cache de nombreux atouts gustatifs. Du côté des rosés, il étonne par son fruit, sa bouche soyeuse et sa teinte pâle. Aux rouges, il apporte une véritable ampleur capiteuse et des arômes de cassis et mûre épicés. En vieillissant ses tanins se fondent, révélant alors les délicieux arômes de la garrigue environnante, d'épices et de poivre...



**Le Mourvèdre** donne un vin très coloré, corsé et structuré. Jeunes, ses vins dégagent des arômes de poivre et de fruits noirs (cassis, mûre) avec des touches végétales de garrigue ou de laurier. En vieillissant, ils s'épanouissent vers des arômes plus complexes de truffe, de cuir, de fruits confiturés, mais aussi de beaux effluves de gibier et d'épices. En rosé, il prolonge la fraîcheur et enrichit les arômes.


*PUISSANT*


**Le Cinsault** développe des arômes élégants et fruités, avec une faible acidité et des tanins souples. Il est parfaitement adapté aux vins rosés vinifiés par saignées et aux vins primeurs.


*Vigoureux*
*Rhône*
**BLANC**


**Le Viognier** donne des vins blancs très fins. Réconciliant les contraires, il procure aux vins secs une étonnante sensation de moelleux. Très parfumé et subtil, il révèle des arômes de fruits jaunes (mangue, poire, pêche, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées).



**La Roussanne** est un cépage délicat et de grande finesse qui révèle des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris).



**La Marsanne** donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Des arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec le vieillissement.

*Diversité*
*Avignon*

*MONT  
VENTOUX*

*FRAÎCHEUR*

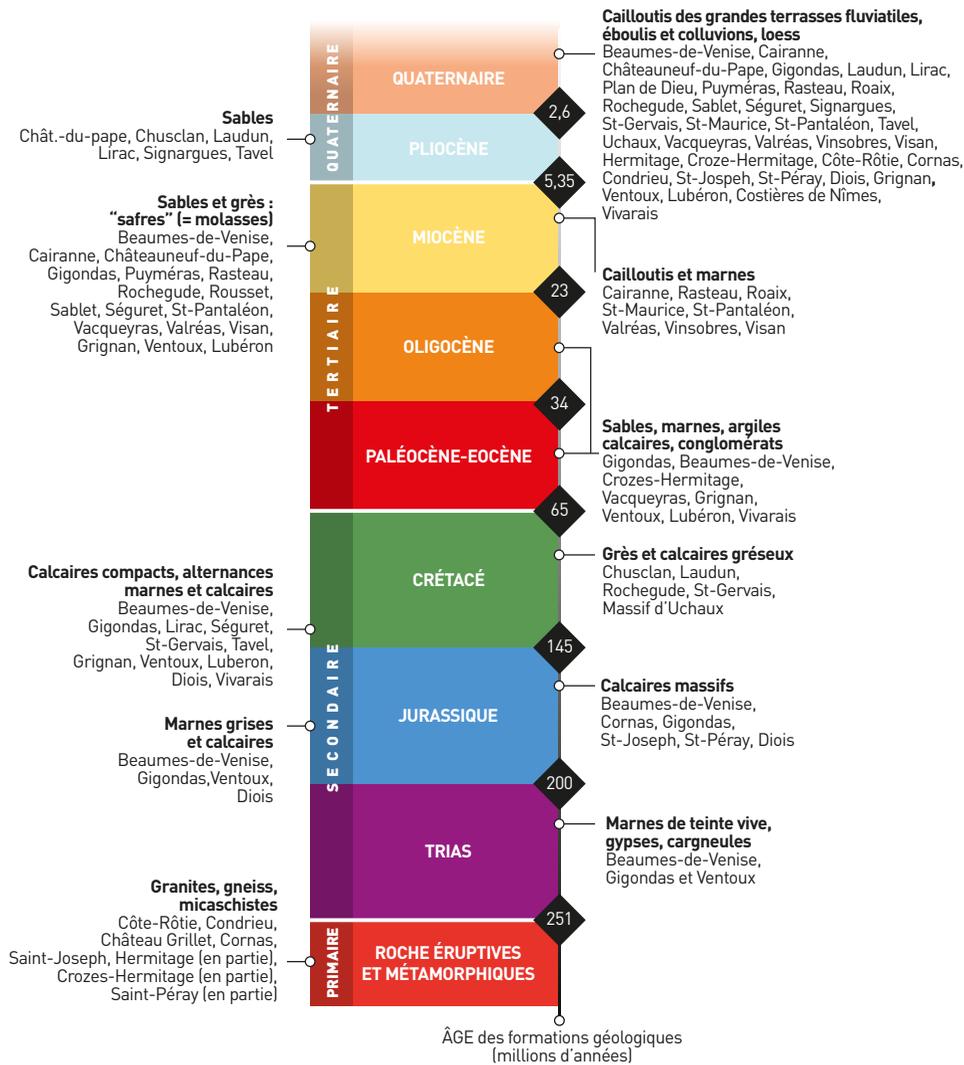


# Sols et Typicités

Rouge Rosé Blanc



## Position des terroirs de la vallée du Rhône sur l'échelle des temps géologiques :



Côté N

### GRANITIQUES

Vins structurés, couleurs intenses, finesse, bon équilibre acide.



Côté S

Côté N

### CAILLOUTEUX

Vins puissants, riche en alcool, charpentés, vin de garde.



Côté S

### CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, fl oraux, fruités.



Côté S

Côté N

### ARGILEUX

Vins colorés, riches en alcool, arômes puissants, tanniques.



Côté S

### SABLES

Vins légers, frais, subtils, fin, élégants, peu tanniques.



# Le Vignoble des Côtes du Rhône

Rouge Rosé Blanc



## Le vin des Papes

Au XIII<sup>ème</sup> siècle, le Roi de France Louis VIII cède au Pape Grégoire X le Comtat Venaissin. Dès le XIV<sup>ème</sup> siècle, installés à Avignon, les Papes, amateurs des vins de la région, œuvrent à la plantation d'un important vignoble autour d'Avignon. Jean XXII, deuxième des sept papes Avignonnais fait bâtir une résidence d'été à Châteauneuf-du-Pape. Benoît XII, le troisième, lance la construction du Palais des Papes. Plus tard, à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle et durant 200 ans, le port de Roquemaure (Gard) devient un grand centre d'expédition par voie fluviale. La « Côte du Rhône » est alors le nom d'une circonscription administrative de la Viguerie d'Uzès (Gard) dont les vins sont réputés. Une réglementation intervient en 1650 pour garantir leur provenance et leur qualité. Ce n'est qu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle que la Côte du Rhône devient les Côtes du Rhône en s'étendant aux vignobles situés sur la rive gauche du Rhône. La notoriété, acquise au fil des siècles, est validée par les Tribunaux de Grande Instance de Tournon et d'Uzès en 1936.

## Naissance de l'A.O.C... et des A.O.C. !

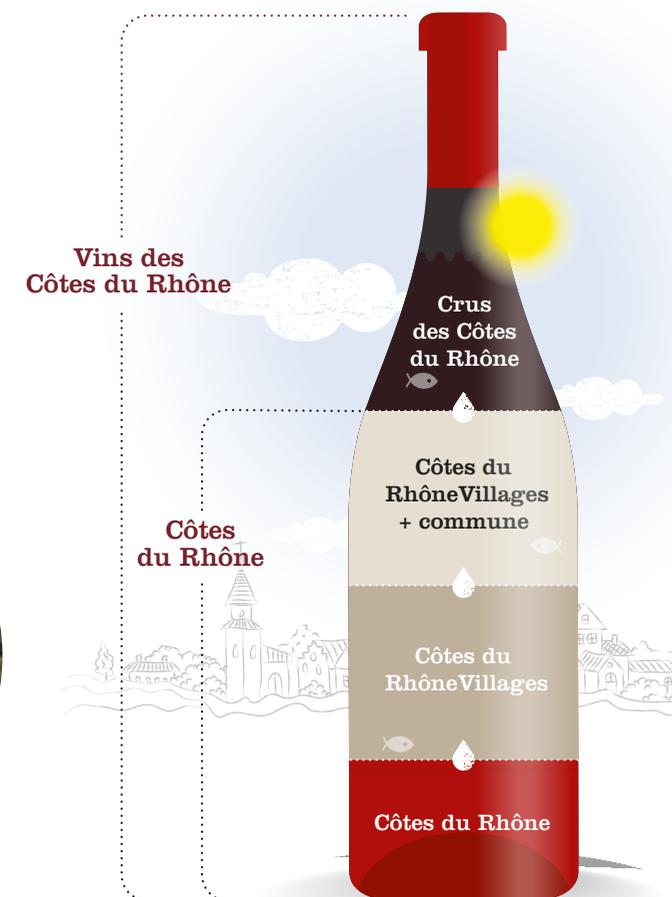
Attachée à la qualité de ses vins, la Vallée du Rhône a joué un rôle actif dans la naissance des appellations viticoles françaises. Dans les années 1930, le visionnaire Baron Le Roy devient le Héros de l'appellation. Vigneron à Châteauneuf-du-Pape, il porte la reconnaissance des caractéristiques de cette appellation, et obtient la dénomination de l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1933. Le cahier des charges présenté constituera par la suite le modèle de tous les décrets d'A.O.C. : délimitation de l'aire d'appellation, cépages, usages, méthodes culturales, degré alcoolique minimal, vendange. Son action porte aussi sur les Côtes du Rhône, dénomination ancienne finalement consacrée. Le Baron le Roy participe ensuite à la création de l'INAO, qu'il présidera de 1947 à 1967. Depuis lors, l'accession à l'A.O.C. et la garantie de qualité constituent une motivation collective pour tout le vignoble.

## Un roman fleuve

Passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, la Vallée du Rhône déploie ses vignobles sur six départements. Toute entière par le Rhône, elle tire sa force de ce fleuve riche et puissant qui lui prête son caractère, autant qu'il sculpte son terroir. Située entre Vienne et Avignon, bordée par le Massif Central, les Alpes et au sud, la douce Méditerranée, ses appellations tirent leur force du soleil et du vent qui les caressent, et de la volonté de tous ses vigneron de produire des vins de qualité dans le respect de l'environnement... Ces derniers, ciselés et inspirés par leur grande variété de cépages et de terroirs, séduisent les amateurs de vins dans le monde entier.



## Hiérarchie des Vins A.O.C. des Côtes du Rhône





# Appellation Régionale Côtes du Rhône

Rouge Rosé Blanc



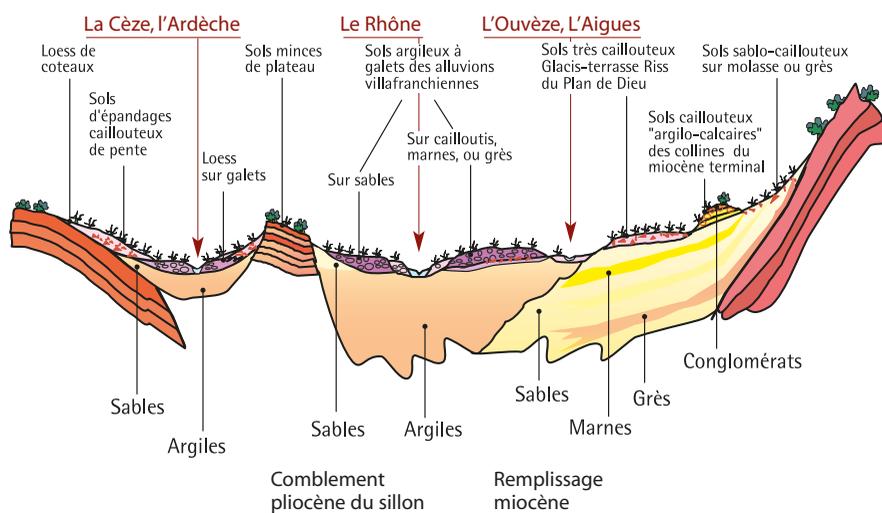
## Coupe transversale de l'Appellation Côtes du Rhône

Collines calcaires :  
vers les contreforts  
cévenols et les grands  
plateaux ardéchois

Massifs de grès  
et calcaires crétacés  
supérieurs

Sillon rhodanien

Dentelles et relief  
calcaires :  
vers les chaînes  
sub-alpines



**Suivez le fleuve ! Le long de ses méandres et de ses berges douces, les vignobles de l'appellation Côtes du Rhône s'épanouissent sur 171 communes et des terroirs riches et variés... sous le même soleil généreux. Les vignerons de l'A.O.C. Côtes du Rhône travaillent ensemble, chaque jour pour un même objectif : vous garantir leurs meilleurs vins, de la culture à l'assemblage.**



## Cépages et saveurs

L'appellation admet en tout 21 cépages. Certes, les conditions climatiques et la nature des sols ont conditionné leur implantation, mais la sélection de leurs qualités propres, la finesse et

la richesse de leurs assemblages sont surtout le fruit du travail de tous les vignerons de l'A.O.C. Au cœur de leurs efforts : atteindre, dans chaque bouteille, équilibre et harmonie.

**Dans les vins rouges**, le Grenache, cépage principal, apporte fruité, chaleur et rondeur. La Syrah et le Mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenues apte au vieillissement. Le Cinsault apporte finesse et permet d'élaborer des rosés et des vins fruités.

**Les vins blancs** marient arômes et fraîcheur grâce à l'assemblage de différents cépages comme Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Clairette, et/ou Viognier.

Toujours sur proposition des vignerons, un nouveau décret d'Appellation a été adopté en 1996 dont le but est de renforcer la typicité des vins des Côtes du Rhône.

**Pour les vins rouges et rosés**, 70 % de l'encépagement sont représentés par le Grenache, le Mourvèdre, le Syrah. Le Grenache devra représenter au moins 30 % (à l'exception des vins produits dans la partie septentrionale à base de Syrah) et le Mourvèdre, le Syrah devront représenter au moins 20 % de l'encépagement.

**De même, pour les vins blancs**, 80% de l'encépagement sont représentés par Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier.



## Histoire

Les recherches archéologiques très fructueuses menées dans la région, alliées aux études historiques, établissent les Côtes du Rhône comme une des premières régions viticoles au Monde. Dès 125 avant JC, les Romains créent la ville et le vignoble de Vienne. Ils plantent la vigne et construisent les murettes protégeant les terrasses. Ils font de cette région l'une des plus belles de la Gaule Narbonnaise. Au Moyen-Âge et à la renaissance, on retrouve des traces de production de vin dans divers écrits. Les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles marquent le progrès de la viticulture rhodanienne. Le vignoble commence à s'exporter. Au XVII<sup>e</sup> siècle, la « Coste du Rhône » est le nom d'une circonscription administrative de la Vigerie d'Uzès (Gard) dont les vins sont réputés. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Un Édit du Roi de France prescrit en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Ce n'est qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle que la Côte du Rhône devient les Côtes du Rhône en s'étendant aux vignobles situés sur la rive gauche du Rhône. Cette notoriété, acquise au fil des siècles, est validée par les Tribunaux de Grande Instance de Tournon et d'Uzès en 1936. Sous l'impulsion du Baron Le Roy - homme

audacieux et visionnaire - cette notoriété s'accroîtra et prendra forme en 1937 par la consécration de l'A.O.C. - Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

En 2004, l'aire d'appellation Côtes du Rhône s'étend à 10 nouvelles communes propices à élaborer des vins d'A.O.C. Côtes du Rhône (neuf dans le Gard et une dans le Vaucluse).



## Géographie

Les vignobles de l'appellation s'étendent de Vienne à Avignon. L'appellation Côtes du Rhône comporte 171 communes sur six départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse), d'une superficie d'environ 41 000 hectares.



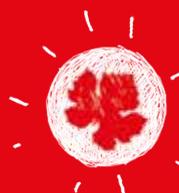
## Climat

Méditerranéen. Bercé par le mistral qui l'assainit, le vignoble bénéficie surtout d'un exceptionnel climat à quatre temps : deux saisons sèches, (une brève en hiver et une très longue en été) ; deux saisons pluvieuses, une en automne (avec des pluies très abondantes) et une au printemps. Les étés sont chauds et secs, liés à la remontée des anticyclones subtropicaux, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.



## Sols

L'appellation régionale regroupe cinq principaux types de sols. Les sols à galets aux terres argileuses, les sols caillouteux et les sols d'éboulis sableux (sur les pentes des reliefs) offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux. Ils sont particulièrement propices à l'élaboration de vins de garde. Les sols loessiques et les sols sablonneux offrent une alimentation hydrique plus contrastée. Ils conviennent mieux à l'élaboration des vins blancs et rosés ainsi qu'aux vins rouges plus légers.



# Appellation Côtes du Rhône Villages

Rouge Rosé Blanc

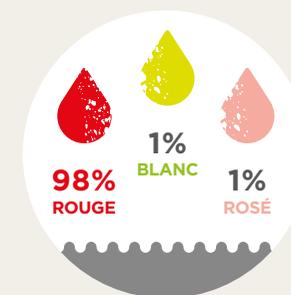


## Des Villages qui « se démarquent »

Au sein de l'aire d'appellation Côtes du Rhône, une classification a été mise en place pour valoriser les qualités et les spécificités de certaines communes. Cette distinction Côtes du Rhône Villages, fondée sur l'association sol-climat est officiellement règlementée. En voici les principaux critères. Le degré alcoolique minimal est de 12,5° pour les rouges, les 12° pour les blancs et rosés. Le rendement doit être de 42 hectolitres maximum à l'hectare sur une vendange soigneusement triée. Les cépages autorisés sont, pour les vins rouges : Grenache noir, Syrah et Mourvèdre ; pour les rosés : Grenache noir, Syrah et Mourvèdre, pouvant être complété par Cinsault, Camarèse et Carignan ; pour les blancs : Clairette, Viognier,

Roussane, Marsanne, Bourboulenc et Grenache blanc. Toutefois sont admis, dans la proportion de 20% de l'encépagement, tous les autres cépages ouvrant droit à l'A.O.C. Côtes du Rhône. La variété des cépages, des sols et des climats, la qualité du travail des vigneronnes apportent à ces vins leur grande diversité d'expression.

Seules 20 communes ont la possibilité de préciser sur l'étiquette le nom du village dont leurs vins sont issus, il s'agit des Côtes du Rhône Villages Communaux. Les exigences de l'appellation leur confèrent une distinction certaine et beaucoup de personnalité.

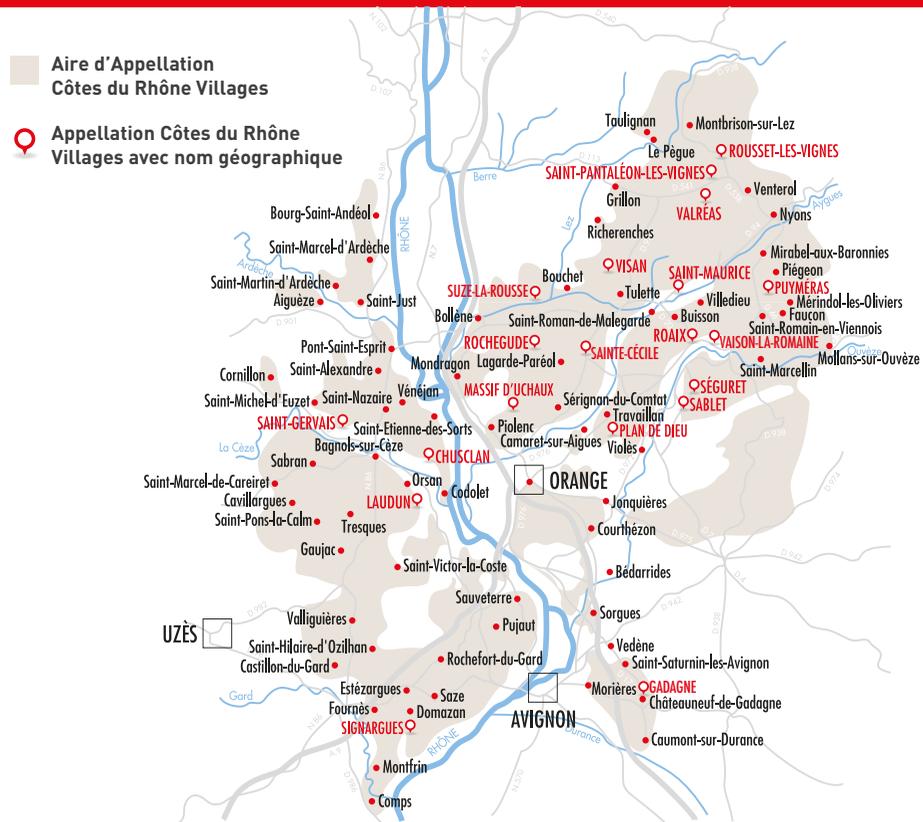


COULEURS



# Appellation Côtes du Rhône Villages

Rouge Rosé Blanc



Dans sa partie méridionale, le vignoble des Côtes du Rhône Villages s'étend sur des terrasses et des plaines alluvionnaires du Rhône ou encore sur les pentes de différentes collines au sommet desquelles se nichent autant de villages perchés.

L'appellation Côtes du Rhône Villages compte aujourd'hui 95 communes. Reconnues pour leur spécificité, 20 d'entre elles peuvent figurer sur l'étiquette.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges**, 80 % de l'encépagement sont représentés par le Grenache, le Mourvèdre et le Syrah. Grenache 40% minimum, Mourvèdre et/ou Syrah 25% minimum, autres cépages de l'Appellation admis à 5% maximum.

**Pour les rosés**, Grenache 40% minimum, Mourvèdre et/ou Syrah 25% minimum, autres cépages blancs de l'Appellation admis à 20% maximum (Bourboulenc, Clairette, Grenache, Marsanne, Piquepoul, Roussanne, Ugni et Viognier).

**Pour les blancs**, 80 % de l'encépagement sont représentés par Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne et Viognier.

## Dégustation

Les vins rouges sont « généreux » et se font les complices des gibiers, de la daube provençale, de tous les légumes farcis, des préparations à la truffe.

Ces vins « élégants et fins » sont à recommander pour les salades gourmandes, les abats (foies de veau, rognons, ris de veau), le magret de canard, le veau, le rôti de porc, de la navarin d'agneau ou encore les fromages à pâtes dures et mi dures.

Les vins blancs, aux nuances florales, accompagnent parfaitement les crustacés chauds ou froids, les volailles à la crème, la gibelotte de lapin et toute la gamme de fromages, les bleus et les chèvres frais.

Les vins rosés aux notes fruitées, se marient agréablement à toutes les crudités, salades composées, filets de poulet, charcuterie, grillades et tous les plats exotiques.

## Histoire

Le décret du 2 novembre 1966 complété par celui du 25 août 1967 a mis en place l'A.O.C. Côtes du Rhône Villages qui aujourd'hui compte 95 communes.

## Géographie

Les 95 communes de l'appellation sont réparties dans les 4 départements du sud du vignoble : l'Ardèche, la Drôme, le Gard et le Vaucluse.

## Climat

Méditerranéen. Bercé par le mistral qui l'assainit, le vignoble bénéficie surtout d'un exceptionnel climat à quatre temps : deux saisons sèches, (une brève en hiver et une très longue en été) ; deux saisons pluvieuses, une en automne (avec des pluies très abondantes) et une au printemps. Les étés sont chauds et secs, liés à la remontée des anticyclones subtropicaux, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.

## Sols

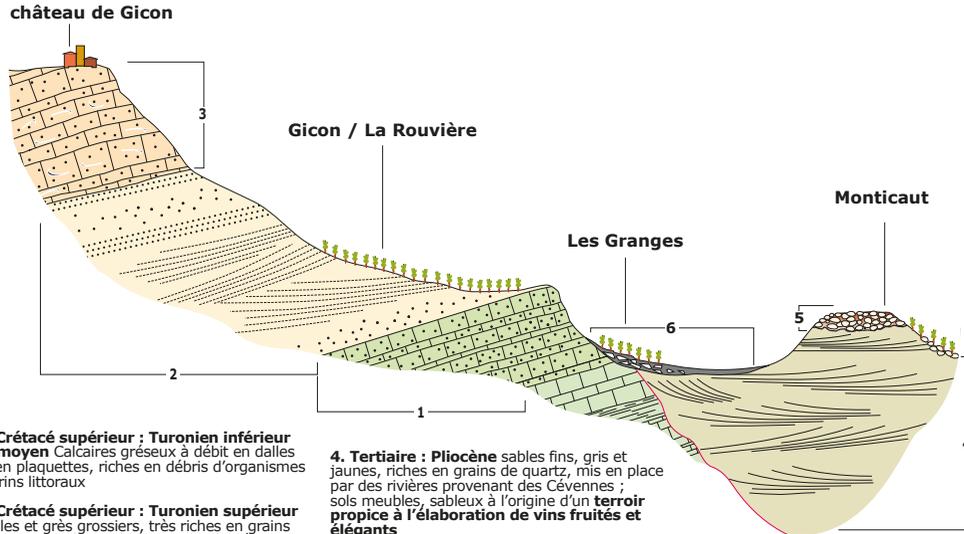
On trouve les mêmes sols que dans l'A.O.C. Côtes du Rhône mais les critères pris en compte, climat et sol, sont appliqués avec plus de rigueur compte tenu des règles de production de cette Appellation. Généralement les sols caillouteux et marneux donnent des vins denses, « généreux », colorés, amples, charnus aux arômes puissants. Les sols à dominante sableuse offrent des vins agréables, élégants, fins et fruités.





# Chusclan

Rouge Rosé



- 1. Crétacé supérieur : Turonien inférieur et moyen** Calcaires gréseux à débit en dalles et en plaquettes, riches en débris d'organismes marins littoraux
- 2. Crétacé supérieur : Turonien supérieur** sables et grès grossiers, très riches en grains de quartz - sols meubles, peu fertiles, à l'origine d'un terroir viticole très particulier, à forte dominante siliceuse - vins à notes minérales
- 3. Crétacé supérieur : Coniacien** grès et calcaires gréseux riches en débris de fossiles (huîtres, coraux, oursins...)

- 4. Tertiaire : Pliocène** sables fins, gris et jaunes, riches en grains de quartz, mis en place par des rivières provenant des Cévennes ; sols meubles, sableux à l'origine d'un terroir propice à l'élaboration de vins fruités et élégants

- 5. Quaternaire : Villafranchien** très ancienne terrasse fluviatile du Rhône, à galets de quartzite (silice pure) provenant des Alpes, dans une matrice argileuse rouge : cette terrasse fournit aux versants de la colline Monticaut un manteau de galets qui se mêlent aux sables pliocènes

- 6. Quaternaire : dépôts récents** éboulis constitué de fragments appartenant aux calcaires gréseux du Crétacé, dans une matrice argileuse brune - sols bien drainés, chauds, à dominante calcaire - terroir favorable à l'élaboration de vins charpentés et colorés, développant des arômes de fruits mûrs

Les vignerons de Chusclan ont investi les coteaux et les terrasses de galets roulés pour y faire pousser leurs vignes de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre, les trois grands cépages de l'appellation. Ce trio donne des rouges colorés, aux notes de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices, à la fois ronds, souples et généreux. L'autre couleur phare du vignoble est le rosé. Si elle ne représente qu'une toute petite partie de la production, elle ne manque pas de relief. Elle a même été à l'origine de la réputation du vignoble.

## Cépages et saveurs

Avec 40% de Grenache minimum, complété par au moins 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre, les vins rouges de Chusclan sont généreux en alcool, avec une belle robe rouge foncé. Ils peuvent contenir par ailleurs jusqu'à 5% d'autres cépages admis par l'appellation. Capiteux, ces vins ont des arômes de

fruits rouges et d'épices. Vinifiés par saignée, les vins rosés de Chusclan ont des arômes de pamplemousse et de fruits de bois. Ils contiennent 40% minimum de Grenache et 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre. Les autres cépages admis ne doivent pas dépasser 20% de l'assemblage. Les cépages blancs (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier) peuvent représenter au maximum 20% de l'assemblage. Le degré alcoolique des vins rouges doit être au minimum de 12,5% et pour les rosés il doit dépasser 12%. Vins de semi-garde, ils sont à déguster généralement avant leur cinquième année.

## Histoire

Le village fut habité très tôt ; on y a retrouvé des épées datant de l'âge du bronze, des bracelets et un tumulus. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le village dépendait de la Viguerie d'Uzès qui portait le nom de la « Côte du Rhône ». Les vins de Chusclan sont réputés de

longue date. Au XVII<sup>e</sup> siècle, Olivier de Serres en louait la valeur. Leur caractère gai et ensoleillé faisait la joie des amis de Madame de Sévigné, qui en parle dans une lettre à sa fille : « le bon abbé voudrait boire de ce vin qui lui donnerait dix ans de vie ; cette pensée l'a réjoui, et par la pensée du vin de Chusclan et par celle de rajeunir... ». Chusclan a été appelé Côtes du Rhône Chusclan dès 1947 puis consacré Côtes du Rhône Villages Chusclan en 1967 pour les rosés et en 1971 pour les rouges.

## Géographie

L'appellation s'étend sur les communes de Chusclan, Codolet, Orsan, Saint-Etienne-des-Sorts et Bagnols-sur-Cèze, dans le département du Gard.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne, modifié par le mistral.

## Sols

Plusieurs formations géologiques très différentes servent de substrat aux terroirs de Chusclan. En premier lieu, il faut citer les calcaires gréseux et les grès quartziteux du Crétacé qui arment de forts reliefs boisés et localement viticoles au nord de Chusclan, au sud-ouest d'Orsan et de Saint-Étienne-des-Sorts, ainsi qu'au sud de Bagnols-sur-Cèze. Le vignoble est installé sur des replats riches en sables quartziteux et en fragments de grès (éboulis colluvionnés). Le caractère épicé des vins rouges est bien développé sur ce genre de terroir, marqué par la silice. Viennent ensuite les rares sables marneux du Pliocène (colline de Monticaut à Chusclan). Et enfin, les vastes terrasses alluvionnaires quaternaires de la vallée de la Cèze, à cailloutis calcaires et matrice sablo-argileuse.

# Chusclan

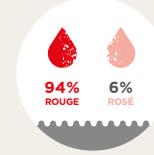
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

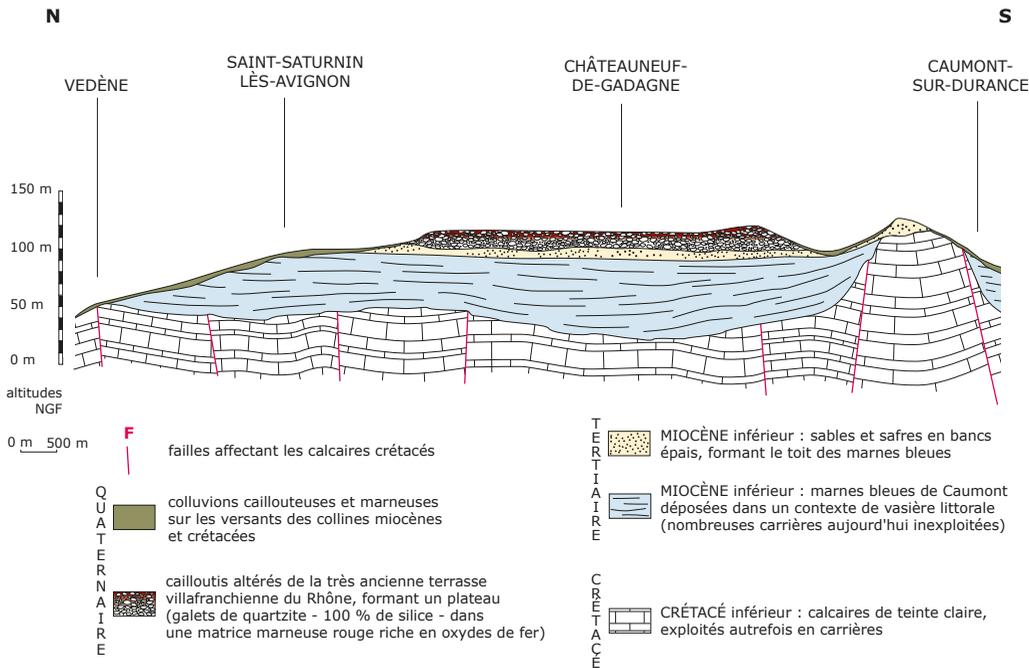
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Gadagne

Rouge



Situé aux portes d'Avignon, le vignoble offre de magnifiques points de vue sur Avignon et son Palais des Papes, la Vallée de la Durance au sud, les Monts du Vaucluse et le Luberon à l'est, le Rhône à l'ouest et la plaine du Comtat Venaissin et le Ventoux au nord.



## Cépages et saveurs

Produits uniquement en rouge, les vins sont élaborés à partir du Grenache, associés à la Syrah et au Mourvèdre.

Le rubis habille l'ensemble des vins du vignoble avec des reflets plus ou moins soutenus. Les notes de bruyère et de garrigue ressortent dans chaque vin. Les notes de réglisse et de poivre s'amplifient selon les années et le côté épicé représente le fil conducteur de chaque vin.



## Histoire

La présence de vigne à Châteauneuf-de-Gadagne remonte à 500 après JC. Des ventes de vins de Gadagne ont été enregistrées à partir du XV<sup>ème</sup> siècle. Dès 1575, un parlement se réunissait afin d'établir le jour à partir duquel les habitants seraient autorisés à vendanger. Ainsi, dès le Moyen-Âge, le souci de la qualité était une préoccupation majeure pour les vignerons de Châteauneuf-de-Gadagne. À l'ouest de la colline, les bornes papales délimitaient déjà ce terroir de qualité. Toujours dans un souci de qualité, au milieu des années 1980, un vignoble expérimental a été créé. Il permet d'observer les caractéristiques des vins d'appellation Côtes du Rhône en regroupant toutes les variétés ayant droit à l'A.O.C. et ainsi atteindre l'optimum qualitatif. Une fois les efforts reconnus pour améliorer la qualité de ses vins, le vignoble

implanté sur Châteauneuf-de-Gadagne obtient l'appellation Côtes du Rhône dès 1937 puis l'appellation Côtes du Rhône Villages en 1997, et enfin Côtes du Rhône Villages Gadagne en 2012.



## Géographie

Sur la rive gauche du Rhône, Châteauneuf-de-Gadagne est un village perché, construit en amphithéâtre, à quelques kilomètres de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon. Le vignoble de l'A.O.C. Gadagne s'étend sur 5 communes du Vaucluse : Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Morières-lès-Avignon, Saint-Saturnin-lès-Avignon et Vedène.



## Climat

Le climat est typiquement méditerranéen, avec parfois des vents violents, une grande irrégularité de précipitation et une période estivale chaude et sèche.



## Sols

Plusieurs catégories de sols constituent autant de terroirs au service des vignerons de l'A.O.C. Gadagne. Le plus important d'entre eux est une haute terrasse (115 m) villafranchienne (début du Quaternaire) faite de galets de quartzite (100 % de silice) associés à une matrice argileuse de teinte brune ou rouge. Elle possède le même âge et la même genèse que celle de Châteauneuf-du-Pape (dépôts du Rhône, ayant subi les effets d'une forte altération climatique). Sur les versants de ce plateau, existent des sables et des marnes du Miocène (fin du Tertiaire), souvent revêtus de galets provenant de l'érosion de la bordure du plateau. Tous ces espaces sont très favorables à la viticulture.

# Gadagne

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

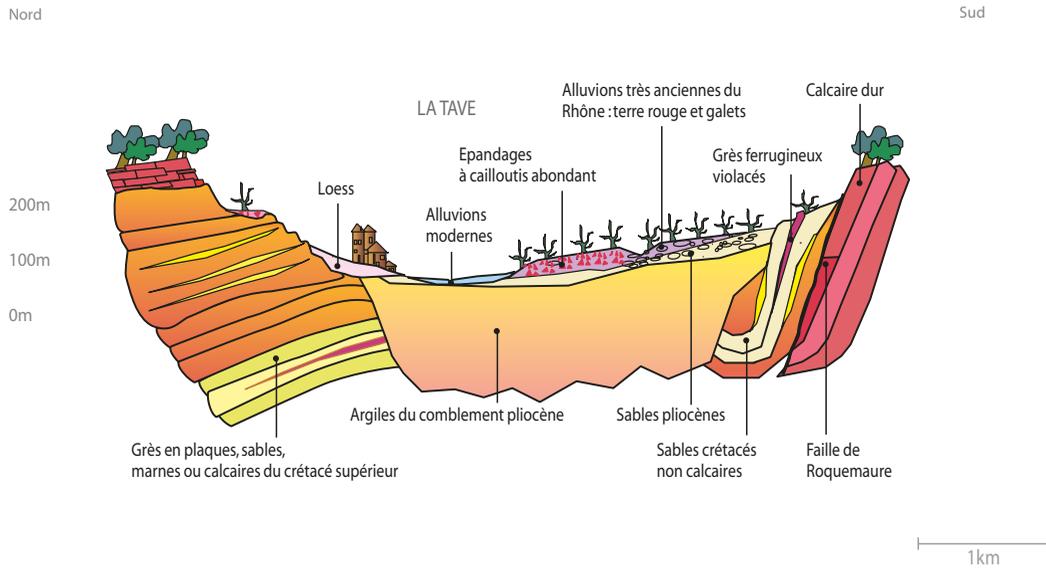
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Laudun

Rouge Rosé Blanc



À Laudun, les Romains ont laissé une trace imposante de leur occupation : le Camp de César ! Depuis cette place forte, les armées du célèbre empereur surveillaient le Rhône. C'est de cette époque que date le vignoble.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** Les vins rouges, étoffés et fins avec une attaque fraîche, possèdent des notes de petits fruits rouges, la rondeur du Grenache (40% au minimum de l'assemblage), le bouquet épicé de la Syrah et la longueur aromatique du Mourvèdre (25% au minimum pour ces deux derniers cépages).

**Pour les rosés :** Les rosés contiennent 40% minimum de Grenache et 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre au minimum. Le Cinsault leur apporte un supplément de souplesse et d'élégance. Les cépages blancs (Grenache, Clairette...) doivent représenter au maximum 20%.

**Pour les blancs :** Les blancs, à dominante

de Grenache et de Clairette ont le volume et la richesse des vins blancs des Côtes du Rhône méridionales avec de surcroît la fraîcheur liée à ses terroirs.

Les vins rouges de l'appellation titrent à 12,5% minimum en degrés d'alcool, alors que les rosés et les blancs doivent atteindre au moins 12%.

## Histoire

L'ancienneté du site de Laudun est attestée par le Camp de César, vaste plateau fortifié qui fait l'objet de fouilles archéologiques importantes. D'après les historiens, c'est à cette époque que les vignobles ont été installés sur les coteaux de Laudun.

Ensuite, le vignoble a connu une forte renommée au XVII<sup>e</sup> siècle. Olivier de Serres, ministre d'Henri IV, dans son «Théâtre de l'Agriculture et mesnage des champs» publié en 1600, citait les vins de Laudun parmi les meilleurs vins blancs de France. Laudun appartient à la célèbre et traditionnelle «Côte du Rhône Gardoise» qui bénéficia de l'ordonnance de l'Intendant du 10 décembre 1744

favorisant 10 communautés, dont Laudun, à apposer les 3 lettres C.D.R. sur les tonneaux pour la vente et le transport.

«Laudun» est une appellation juridique homologuée en 1947 par le tribunal d'Uzès. Les vins de Laudun ont ensuite obtenu leur classement parmi les Côtes du Rhône Villages avec dénomination communale en 1965.

En 2008, la cave de Chusclan et la cave de Laudun ont fusionné, donnant une nouvelle entité «Laudun Chusclan Vignerons».

## Géographie

L'aire de l'appellation s'étend sur les communes de Laudun, Saint Victor-la-Coste et Tresques dans le département du Gard.

## Climat

Climat de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.



**Sols**  
Le village de Laudun est abrité par des reliefs importants constitués de grès à ciment calcaire du Crétacé, dont l'érosion s'est servie pour construire des éboulis très étendus qui descendent vers la plaine alluviale de la Tave. Le vignoble s'accroche à ces pentes et se développe également à l'intérieur des reliefs, sur des placages de sables quartzeux. Des sables marneux du Pliocène (fin du Tertiaire) forment quelques collines très viticoles au sud-est de l'aire d'A.O.C. Les alluvions de la Tave, rivière locale, nappent la vallée de cailloutis plus ou moins riches en sables ou en argiles (terres viticoles et arboricoles).

# Laudun

## Chiffres clés

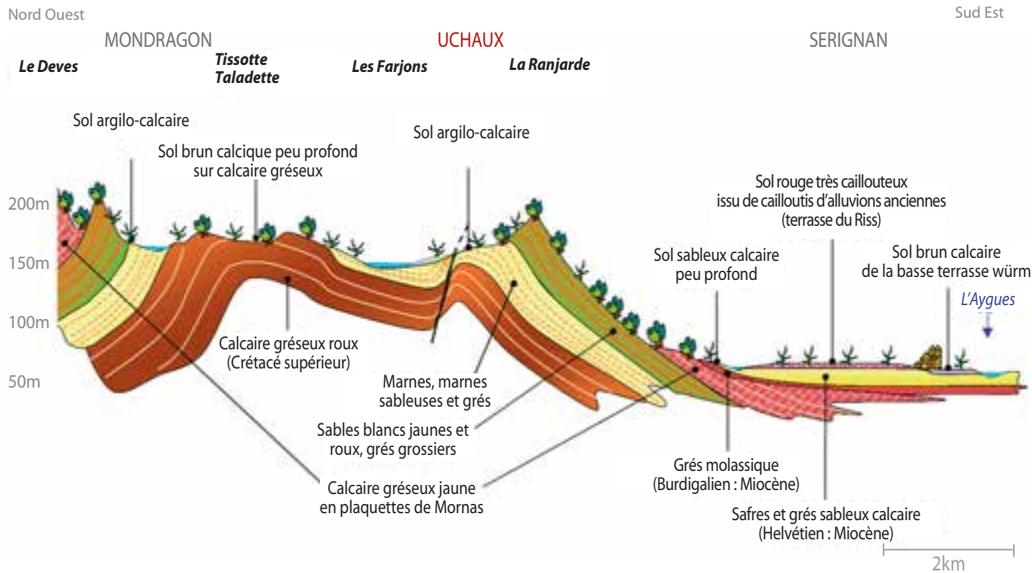
<p><b>529</b> hectares</p> <p><b>SUPERFICIE DE PRODUCTION</b></p>	<p><b>20 761</b> hl</p> <p><b>PRODUCTION TOTALE EN 2015</b></p>
<p><b>17% BLANC</b> <b>82% ROUGE</b> <b>1% ROSÉ</b></p> <p><b>COULEURS</b></p>	<p><b>39</b> hl/ha</p> <p><b>RENDEMENT MOYEN ANNUEL</b></p>

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



# Massif d'Uchaux

Rouge



Depuis deux mille ans ce massif collinaire très boisé est un lieu propice à la culture de la vigne. Les vigneronns qui l'exploitent en ont soigneusement délimité les contours pour n'en retenir que les parcelles les plus méritantes. Elles s'y étagent en coteaux sur 750 hectares, au sein d'un paysage boisé ayant préservé de remarquables écosystèmes.

## Cépages et saveurs

L'A.O.C. Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux est réservée aux vins rouges uniquement. Composés majoritairement de Grenache noir (40% minimum), accompagné de Syrah et de Mourvèdre (à hauteur de 25% minimum), ils offrent une palette aromatique riche et complexe marquée par le fruit et une subtile fraîcheur, soutenue grâce à une charpente tannique racée dans laquelle s'exprime une grande finesse.

## Histoire

L'histoire de la vigne dans le Massif d'Uchaux remonte à l'époque romaine, quand la région était traversée par la Via Agrippa reliant Lyon à Arles. Les sources historiques affirment que la vente du vin était autorisée sur la commune de Mondragon en 1290. Les premières taxes sur le vin apparaissent à partir du XVe siècle, attestant de l'importance de cette ressource. Une partie du vignoble du Massif d'Uchaux obtient l'appellation Côtes du Rhône dès 1937. En 1983, ses vins sont reconnus par l'appellation Côtes du Rhône Villages, et le Massif d'Uchaux est consacré Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique en 2005.

## Géographie

L'appellation se situe dans le Vaucluse au Nord de la ville d'Orange, sur les communes de Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Sérignan-du-Comtat et Uchaux.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne, imprégnant un paysage de coteaux très boisés allant de 100 à 280 m d'altitude.

## Sols

Constitués lors du crétacé supérieur, à la fin de l'ère secondaire, le terroir du Massif d'Uchaux est très caillouteux et constitué majoritairement de grès à ciment calcaire et de sables siliceux. Sa richesse en grès silico-calcaire confère à l'appellation une grande originalité : les vins sont

marqués par cette influence de la silice (quartz). Les vignobles y sont installés en coteaux, avec une bonne exposition au sud qui favorise, grâce à l'emménagement de la chaleur par les pierres, une croissance et une maturation optimum de la vigne. L'apport hydrique est particulièrement équilibré, ce qui entraîne une fructueuse synthèse des arômes. Favoriser la biodiversité en laissant cohabiter la vigne avec la flore et la faune locale représente un engagement très fort des vigneronns de l'appellation. Il participe à renforcer le caractère particulier de ce terroir, où le vignoble est entièrement inséré dans la forêt méditerranéenne. D'autres terroirs coexistent avec ceux des reliefs du massif ; il s'agit des alluvions caillouteuses quaternaires, modérément altérées, que l'on rencontre au sud de l'aire d'A.O.C., à Sérignan-du-Comtat.

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

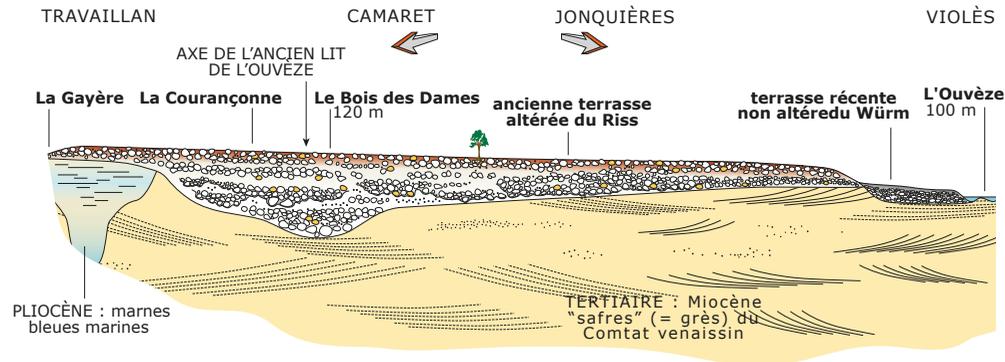
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Plan de Dieu

Rouge



Au Moyen-Âge, la traversée de cette vaste forêt de garrigue, à la merci des malandrins, méritait que l'on remette son âme à Dieu. C'est vraisemblablement à cette légende que le Plan de Dieu doit son nom. Depuis, la vigne est présente sur ce territoire où elle y est parfaitement adaptée. Elle s'étend sur 935 hectares à 110 mètres d'altitude.

## Cépages et saveurs

Les cépages de l'A.O.C. Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu sont constitués majoritairement de Grenache noir, complété par de la Syrah et du Mourvèdre à hauteur de 25% minimum. Cet assemblage donne ici des vins aux arômes concentrés, à une riche saveur alliant fruits rouges, épices et parfums de garrigue, qui évoluent avec le temps vers des notes de sous-bois et de réglisse... Les vins de l'appellation doivent atteindre un degré alcoolique minimum de 12,5%.

## Histoire

Le lien de Plan de Dieu (Plan Dei) avec la vigne apparaît pour la première fois dans une source historique : un parchemin datant de 1326 concernant une transaction limitant les pâturages et les vignes entre les habitants de Camaret et de Travaillan. Toutefois, divers documents permettent de penser que l'origine de la vigne sur ce territoire remonte en réalité à l'occupation romaine.

Le vignoble de Plan de Dieu connaît un développement important au Moyen-Âge sous l'influence des diverses communautés religieuses qui s'y sont installées.

Le vignoble est consacré en 2005 Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique, appellation qui s'applique uniquement aux rouges.

## Géographie

L'appellation s'étend sur les communes de Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Travaillan et Violès dans le département du Vaucluse.

## Climat

Climat de type méditerranéen classique sous forte influence du Mistral. La rigueur de ce climat, sec et chaud en été et très froid en hiver, conjuguée aux spécificités des sols, donne de petits rendements (autour de 30 hl/ha) pour des vins intenses et concentrés. Pas plus d'une bouteille par cep !

## Sols

Ce terroir assez uniforme correspond à la vaste terrasse alluviale formée par l'Ouvèze à l'époque du Riss (Quaternaire) il y a 2 ou 300 000 ans, constituée de cailloutis calcaires en général altérés (argiles brunes en tête de profil). Ces cailloutis reposent soit sur de l'argile bleue du Pliocène, soit sur des safres (grès) du Miocène, assurant des remontées d'humidité qui favorisent de façon relativement efficace la croissance de la vigne pendant la sécheresse estivale.

# Plan de Dieu

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

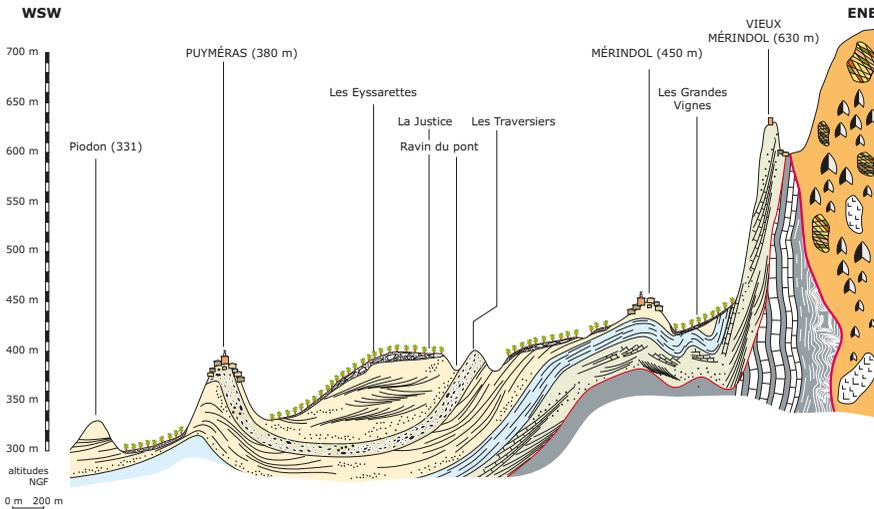
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Puyméras

Rouge



Le vignoble de Puyméras joue à saute-mouton entre les départements de la Drôme et du Vaucluse sur cinq communes : Faucon, Puyméras, Saint-Romain-en-Viennois, Mérimindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze. Ce village grimpe à 400 m d'altitude en faufilant son vignoble au sein d'une succession de vallons.



## Cépages et saveurs

L'A.O.C. Côtes du Rhône Villages Puyméras ne concerne que les vins rouges. Leur encépagement comprend 40% minimum de Grenache noir et au moins 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre. Les autres cépages de l'appellation sont admis à hauteur de 5% maximum. Le degré alcoolique minimum des vins rouges de l'appellation doit atteindre 12,5%.

Les vins rouges de l'A.O.C. offrent des arômes de fruits à noyaux dans leurs premières années ; ils évoluent avec le temps vers des notes de cuir et de truffes. Ce sont des vins de grande garde, qui peuvent mûrir pendant plus de dix ans.



## Histoire

Ce territoire traversé par l'Ouvèze et le Lauzon est habité depuis la fin du paléolithique supérieur, il y a plus de 10 000 ans. On y trouve également des traces de la colonisation romaine (tombes à incinération, stèles...), dont le vestige le plus important reste une statue dédiée à Jupiter Delpusorius découverte à Saint-Romain-en-Viennois.

Pendant la période médiévale, la culture de la vigne a été développée par les moines venus de l'Isle-Barbe (Lyon) et de l'abbaye de Cluny. Anciennement terre de vergers d'oliviers et d'abricotiers, seuls les vignobles ont survécu au gel de 1956. Quelques oliviers et autres arbres fruitiers perdus dans les vignes témoignent encore de ce passé agricole arboricole.

Classé A.O.C. Côtes du Rhône Villages en 1979, le vignoble de Puyméras est consacré en 2005 Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique.



## Géographie

Le vignoble s'étend sur plusieurs communes très vallonnées allant de 220 à 600 m d'altitude. L'appellation réunit Mérimindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze dans la Drôme, et Faucon, Saint-Romain-en-Viennois et Puyméras dans le département du Vaucluse. Le Nord est barré par des reliefs boisés importants qui appartiennent au massif montagneux des Baronnies occidentales (calcaires majoritaires).



## Climat

Climat de type méditerranéen, rafraîchi par l'influence du Mont-Ventoux qui culmine à 1912 m d'altitude.



## Sols

Plusieurs terroirs caractérisent cette appellation. Le substratum le plus ancien appartient au Miocène (fin du Tertiaire) ; ce sont des marnes bleues et des « safres » (grès à grains fins), quelquefois grossiers, ces derniers ayant servi de point d'ancrage pour tous les villages de cette A.O.C. Les produits de la désagrégation des safres donnent des sables très viticoles. La Quaternaire a laissé une forte empreinte dans le paysage. En effet, lors des phases glaciaires, les reliefs septentrionaux ont alimenté des panneaux d'éboulis dont l'extension a été considérable. Constitués d'un mélange de fragments calcaires et de sables, ils représentent le terroir le plus largement exploité de l'A.O.C.

# Puyméras

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



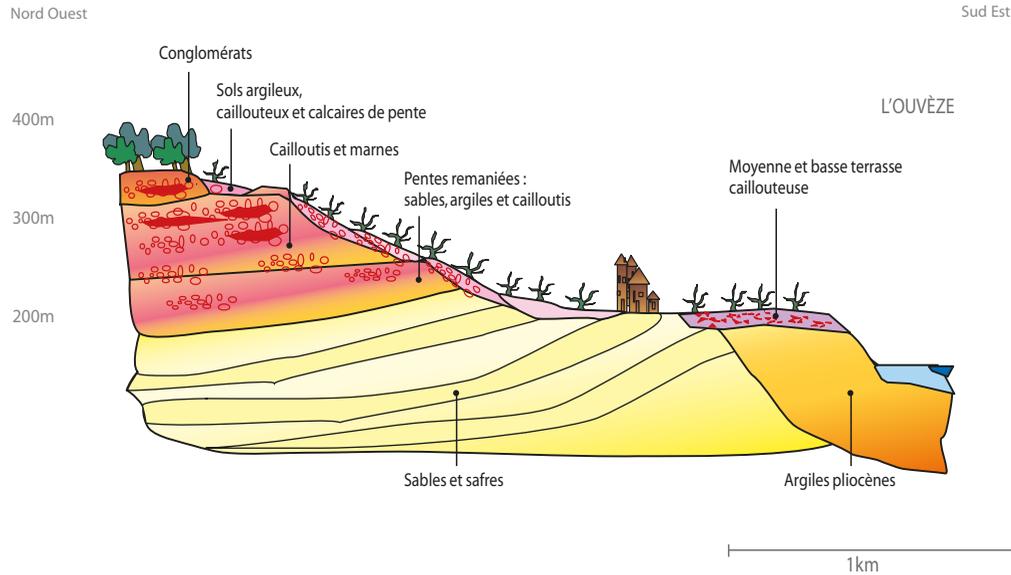
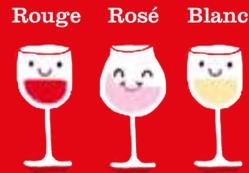
COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





Sur 450 hectares, ce petit vignoble du Vaucluse affiche une récolte moyenne de 3400 hectolitres par an. Tout en coteaux, il partage les mêmes reliefs que son prestigieux voisin Rasteau. Il produit des vins rouges corsés, structurés et, qualité remarquable, assortis d'une étonnante fraîcheur.

Vinifiés par saignée ou par pressurage, les rosés de l'appellation peuvent être gardés entre 2 et 4 ans. **Pour les blancs :** Dans la composition des blancs de l'A.O.C. Côtes du Rhône Villages dominent à plus de 80% le Grenache blanc, la Clairette blanche, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc, le Viognier.

### Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** L'encépagement des vins rouges de l'appellation comprend plus de 40% de Grenache noir, 25% minimum de Syrah et/ou de Mourvèdre, accompagnés d'autres cépages admis à hauteur de 5% maximum.

**Pour les rosés :** Les rosés doivent contenir 40% minimum de Grenache, 25% de Syrah et/ou Mourvèdre, et au maximum 20% d'autres cépages admis. Les cépages blancs (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier) ne peuvent dépasser 20% de l'assemblage.

### Histoire

Une hypogée (site funéraire) chalcolithique atteste l'occupation des lieux dès l'âge du cuivre. Au XIIe siècle, les Templiers créèrent à Roaix une Commanderie, qui développa la culture de la vigne sur ses terres. Après la dissolution de l'Ordre, Roaix devint propriété papale, et ses vignobles connurent un nouvel élan. La cave coopérative de Roaix-Séguret a été fondée en 1960. C'est la plus récente du département. Le vignoble fût reconnu par l'appellation Côtes du Rhône Villages en 1967.

### Géographie

Enchâssé entre celui de Rasteau et celui de Séguret, le vignoble s'étend uniquement sur les terres de la commune de Roaix, dans le département du Vaucluse.

### Climat

Climat de type méditerranéen classique, peu influencé par le Mistral.

### Sols

Les marnes bleues, beiges et rouges de la fin du Tertiaire (Miocène et Pliocène) abondent, associées à des galets calcaires fluviaux, comme à Rasteau.

## Roaix

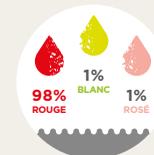
### Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





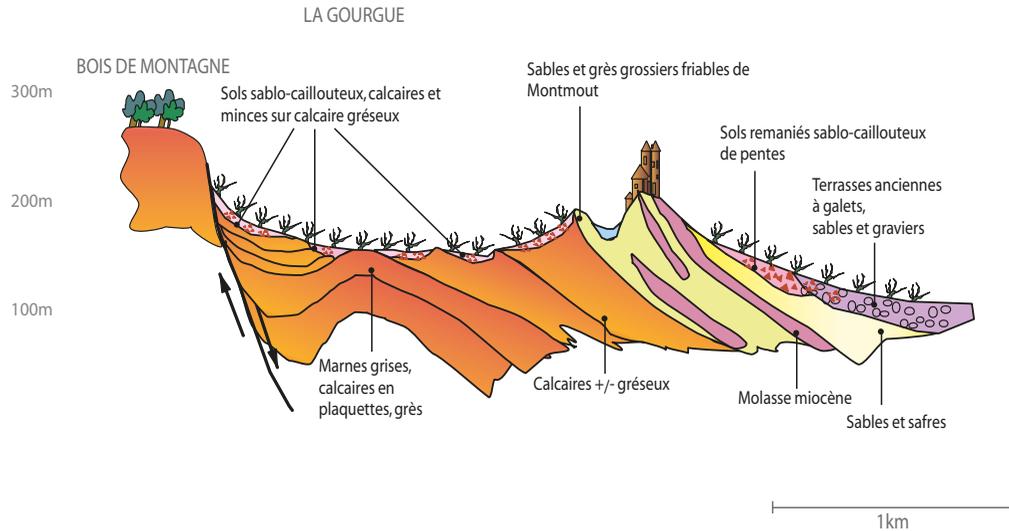
# Roche-gude

Rouge Blanc



Sud - Sud Ouest

Nord - Nord Est



Il était une fois... Roche-gude, un château forteresse dont l'histoire a débuté, il y a fort longtemps, sur un massif rocheux dominant une vaste plaine, aujourd'hui recouverte de vignes. Lové sur des sols légers et siliceux, le vignoble produit aujourd'hui des rouges de plaisir immédiat, friands, frais et fruités. Il s'est aussi taillé une solide petite réputation dans la production de rosés. Leur bouquet de fruits rouges, framboise, groseille, séduit autant que leur palais, rond et rafraîchissant.

**Pour les blancs :** Le Grenache blanc, la Clairette blanche, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc, le Viognier doivent représenter au minimum 80% de l'assemblage. Ce sont des vins équilibrés et d'une belle intensité aromatique avec des notes fruitées. Le degré alcoolique minimum des vins de l'appellation doit atteindre 12,5% pour les rouges et 12% pour les rosés et les blancs.

## Histoire

Déjà apprécié à l'époque romaine (un décret de l'empereur Domitien y fait allusion), le vignoble de Roche-gude n'a cessé de produire des vins de bonne renommée. Au XVIIIe siècle, le marquis d'Acqueria donne une nouvelle impulsion au vignoble et en améliore la qualité. La constance des vignerons de Roche-gude dans la recherche de la qualité a favorisé le classement de leurs vins en Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique en 1967.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** L'encépagement des vins rouges de l'appellation doit être constitué majoritairement de Grenache, accompagné de Syrah et/ou de Mourvèdre à hauteur de 25% minimum. Il en résulte ici des vins denses, très colorés et charpentés, qui peuvent attendre quelques bonnes années.

## Géographie

Il s'étend tout entier sur la seule commune de Roche-gude dans le sud de la Drôme.

## Climat

Climat méditerranéen sous l'influence du mistral.

## Sols

Deux terroirs majoritaires s'expriment à Roche-gude. Dans les collines boisées de pins d'Alep situées au sud du village, existent des grès quartzueux et des grès à ciment calcaire du Crétacé, soumis à l'érosion qui en distribue les fragments sur les versants des collines. Au nord, se déploie une vaste plaine qui correspond à une terrasse caillouteuse d'âge quaternaire, modérément altérée. Le contraste manifeste qui existe entre ces deux terroirs est néanmoins pondéré par un trait commun : l'ouverture aux influences du nord, synonyme de vins frais aux arômes d'une grande finesse.

# Roche-gude

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

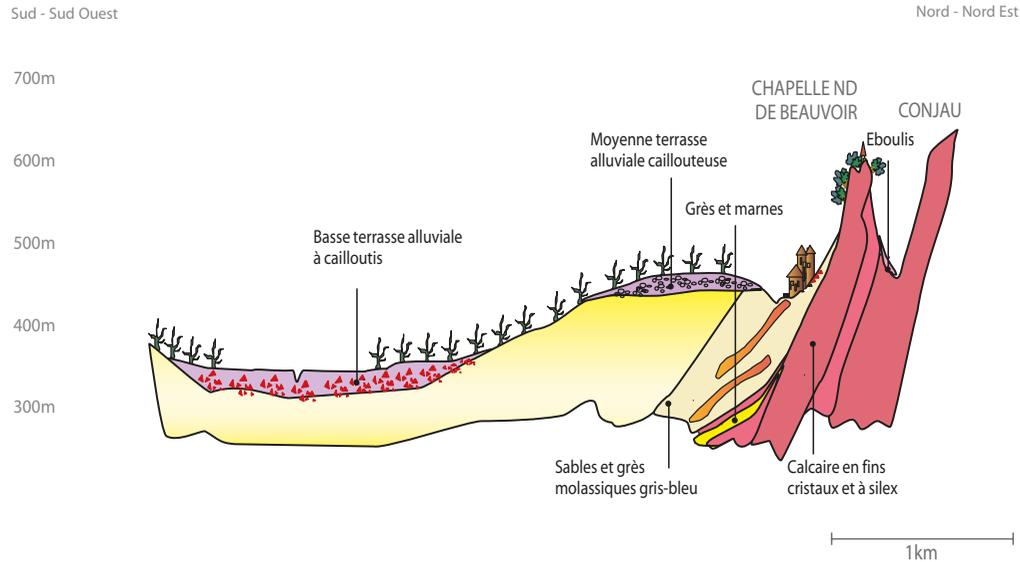
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Rousset-les-Vignes

Rouge Rosé Blanc



Accroché au massif montagneux de la Lance, c'est l'un des villages les plus au nord des Côtes du Rhône méridionales. C'est aussi, avec ses 300 hectares de vignes dont une soixantaine seulement en production en A.O.C. Côtes du Rhône Villages Rousset-les-Vignes, l'un des plus confidentiels.

Depuis, les géologues ont levé son secret. Les collines de safre où s'enracinent les raisins, sont constituées d'un mélange de sable et de coquillages fossiles broyés, déposés par la mer il y a dix-huit millions d'années. De ces sols aériens naissent des vins rouges fruités, souples aux tanins doux.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** Les vins rouges de l'appellation contiennent majoritairement du Grenache noir, accompagné de Syrah et/ou de Mourvèdre à hauteur de 25% minimum. Colorés et denses, ces vins passent des arômes de fruits à noyaux vers des notes de cuir et de truffes en vieillissant.

**Pour les rosés :** Les rosés doivent comprendre 40% minimum de Grenache, complété par 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre. Les cépages blancs (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier) ne doivent pas dépasser 20% maximum de l'assemblage. Ils peuvent se garder entre 2 et 4 ans en fonction de leur vinification, par saignée ou par pressurage.

**Pour les blancs :** Le Grenache blanc, la Clairette blanche, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc, le Viognier doivent représenter au minimum 80% de l'assemblage. Le degré alcoolique minimum des vins de l'A.O.C. est de 12,5° pour les rouges et de 12° pour les rosés et les blancs.

## Histoire

La présence d'œnochoés (pichets à vin) et de vases à vin en céramique pseudo-ionienne permet d'imaginer une consommation de vin dans la région entre le milieu du VI<sup>e</sup> siècle et le IV<sup>e</sup> siècle av. J-C. Fait remarquable, les formes de ces récipients montrent de fortes influences

gauloises (coupes carénées).

Au cours du XI<sup>e</sup> siècle, les moines bénédictins de Saint-Pantaléon-les-Vignes construisirent sur place un monumental prieuré adossé à la montagne de la Lance et commencèrent à planter le vignoble sur les coteaux gréseux. Dès le XV<sup>e</sup> siècle, le cadastre relevait sur ce territoire plusieurs qualités de terres à vignes, ce qui est assez exceptionnel et significatif d'un traditionnel souci de qualité.

La consécration des vins de Rousset-les-Vignes en Côtes-du-Rhône Villages avec dénomination géographique date de 1969.

## Géographie

Le vignoble s'étend sur la seule commune de Rousset-les-Vignes dans le département de la Drôme.

## Climat

Climat de type méditerranéen, protégé du mistral par les reliefs avoisinants.

## Sols

Les safres (grès) du Miocène jouent un rôle capital dans la palette des terroirs de cette A.O.C., de même que des restes de vieilles terrasses caillouteuses quaternaires et des éboulis du même âge, alimentés par les hauts reliefs de la Lance. Les vallées contiennent des terres fines moins propices à la viticulture.

# Rousset

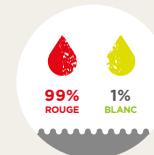
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



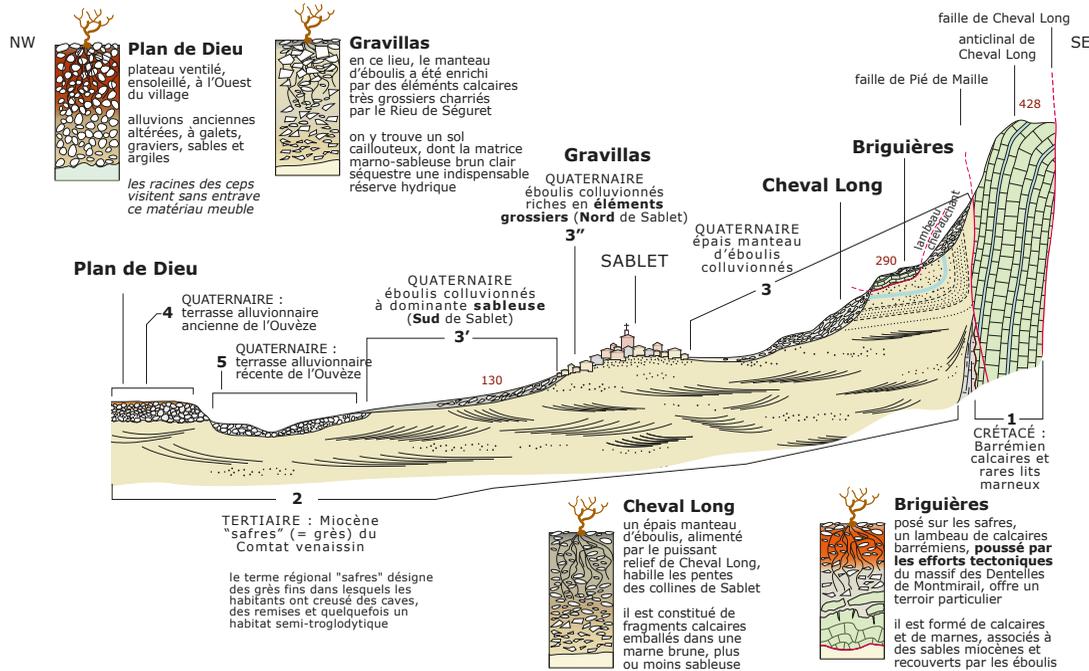
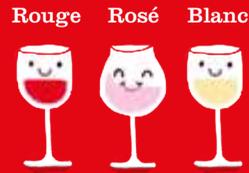
COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





Construit sur une butte sablonneuse qui lui a donné son nom, ce village mitoyen de celui de Séguret invite à la paresse. Son vignoble, tout en pentes douces, se nourrit majoritairement de sols sableux, ainsi que de cailloutis d'origine alluvionnaire à graviers et galets plus ou moins altérés (argiles brunes) et d'éboulis. Les Dentelles de Montmirail, au pied desquelles il est posé, ont été les spectatrices bien placées de l'ascension de sa notoriété. La vocation viticole de Sablet a été initiée par les Comtes de Toulouse, et Sablet a acquis son titre de noblesse, Côtes du Rhône Villages communal, en 1974.

### Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** L'encépagement des vins rouges de l'appellation doit comprendre une majorité de Grenache, complété par de la Syrah et/ou du Mourvèdre à hauteur de 25% minimum.

Les autres cépages de l'appellation sont admis à condition de ne pas dépasser 5%.

**Pour les rosés :** Les rosés doivent contenir 40% de Grenache, accompagné de 25% minimum de Syrah et/ou de Mourvèdre. Les cépages blancs ne doivent pas dépasser 20% (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier).

**Pour les blancs :** Plus de 80% de l'assemblage doit être constitué de Grenache blanc, de Clairette, de Marsanne, de Roussanne, de Bourboulenc et de Viognier. Les vins de l'appellation doivent atteindre un degré alcoolique minimum de 12,5% pour les rouges, et de 12% pour les rosés et les blancs.

### Histoire

Les plus anciennes traces d'occupation humaine à Sablet remontent à la colonisation romaine. Par la suite, le village prit un premier essor vinicole

sous l'impulsion des Comtes de Toulouse. Au XIV<sup>e</sup> siècle, la papauté d'Avignon qui régnait sur la région confirma cette vocation. Sablet a été classé Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique en 1974. Sablet est célèbre pour sa journée de nombreux écrivains, libraires, relieurs, enlumineurs et vigneron. Rapprocher le livre et le vin est une initiative intéressante qui permet au public de se distraire, de parfaire ses connaissances et de déguster les cuvées spéciales élaborées pour l'occasion par les vignerons de Sablet.

### Géographie

Le vignoble est contenu dans la commune de Sablet, et contigu à celui de Gigondas dans la partie septentrionale des Dentelles de Montmirail.

### Climat

Type méditerranéen sous l'influence du mistral.

### Sols

Sableux et gréseux (safres du Miocène), très abondants, ainsi que, vers l'ouest, des cailloutis quaternaires altérés (sols bruns) à galets.

Les hauts reliefs situés à l'est de la commune livrent des éboulis colluvionnés, faits de fragments calcaires et de marnes, qui drapent les versants des collines sableuses les plus orientales ; ils constituent des terroirs très qualitatifs qui favorisent l'élaboration de vins rouges d'une rare élégance.

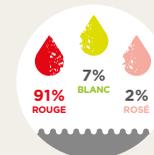
### Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

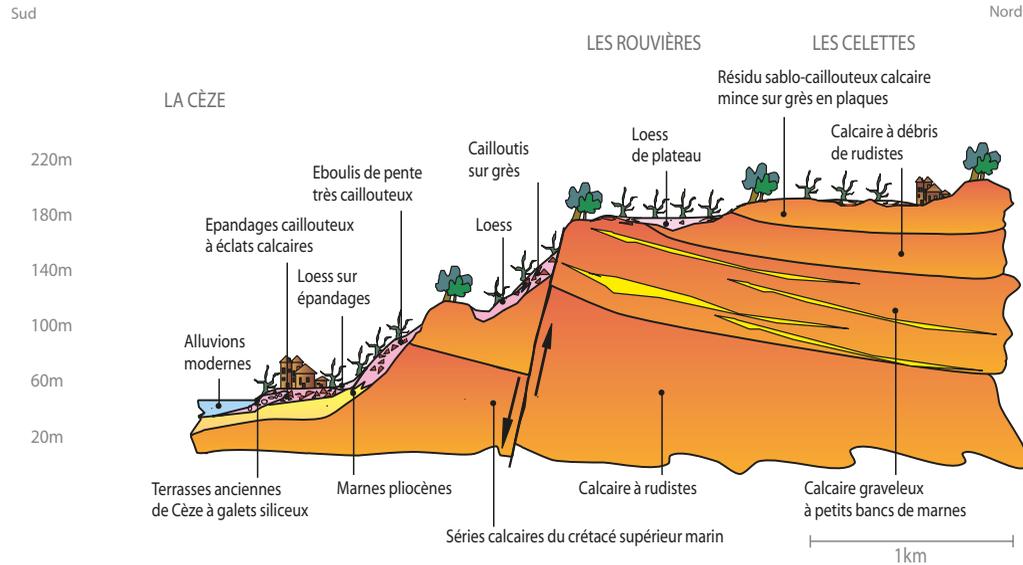
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Saint-Gervais

Rouge Rosé Blanc



Chaque village sa légende ! À Saint-Gervais, dont le vignoble fut érigé par les Romains, on dit que l'église recouvrirait un temple dédié à Jupiter... Lorsque l'on sait que Bacchus est né de la cuisse de celui-ci, le destin de ce village était tout tracé !

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** L'assemblage des vins rouges de l'A.O.C. doit contenir 40% de Grenache minimum, accompagné de 25% minimum de Syrah et/ou de Mourvèdre. Les autres cépages admis par l'appellation ne peuvent dépasser 5% maximum.

**Pour les rosés :** l'encépagement doit être majoritairement réservé au Grenache, complété par la Syrah et/ou le Mourvèdre à hauteur de 25% minimum. Les cépages blancs (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier) ne doivent pas dépasser 20%.

**Pour les blancs :** Les vins blancs de l'appella-

tion doivent contenir 80% des cépages suivants : Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier. Le degré alcoolique minimum pour les vins rouges de l'appellation est de 12,5° ; pour les rosés et les blancs il doit atteindre 12°.

## Histoire

La colonisation romaine a laissé des traces visibles à Saint-Gervais: les ruines de plusieurs villas et fabriques qu'on peut admirer dans les plaines. Les Romains ont contribué au développement de la culture de la vigne dans la région, en faisant rayonner la réputation des vins de Saint-Gervais. Les Wisigoths sont également passés par Saint-Gervais au cours de leurs migrations, laissant derrière eux quelques sites funéraires. Pendant des siècles, la polyculture est restée le principal système d'exploitation agricole à Saint-Gervais. Peu à peu, la vigne a conquis le terrain au fond des vallons

puis sur les plateaux de la vallée de la Cèze pour retrouver depuis une trentaine d'années une extension importante. La recherche constante de la qualité a valu aux vins de Saint-Gervais leur classement en Côtes-du-Rhône Villages avec dénomination géographique en 1974.

## Géographie

Le vignoble s'étend au bord de la Cèze sur le territoire de la commune de Saint-Gervais, dans le département du Gard.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne.

## Sols

Deux terroirs peuvent être individualisés. Sur le plateau de Valbonne, au nord-est du village, existent des formations de calcaires gréseux, riches en grains de quartz, datées de la fin du Crétacé. Revêtues majoritairement de bois, elles offrent des placages de résidus d'altération, souvent préservés dans des vallées sèches ou des dépressions, riches en argiles rouges, en sables et débris divers, qui sont plantées de vignes. Au piémont de ces plateaux partiellement viticoles, s'étend une plaine alluvionnaire (rive gauche de la Cèze), intensément cultivée. La vigne s'y exprime partout, en alternance avec des vergers près de la rivière.

# St-Gervais

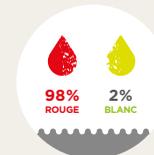
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

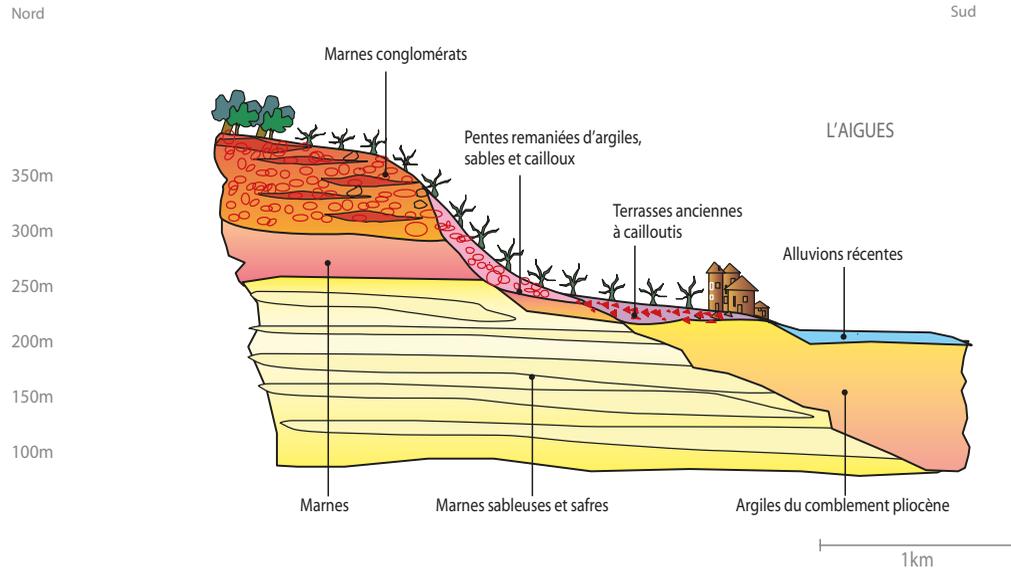
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Saint-Maurice

Rouge Rosé Blanc



Étagé en coteaux, exposé Nord/Sud il bénéficie d'un ensoleillement maximum et se trouve à l'abri du vent dominant : le Mistral. Les rouges se montrent élégants sans excès de puissance, corsetés de tannins fins et soyeux. Les blancs sentent la violette et les fleurs blanches. À l'instar des rosés, ils sont vivifiants et rafraîchissants au palais.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** L'encépagement des vins rouges tranquilles de l'appellation comprend plus de 40% de Grenache noir, 25% minimum de Syrah et/ou de Mourvèdre, accompagnés d'autres cépages admis à hauteur de 5% maximum. Ils peuvent se garder quelques années.

**Pour les rosés :** Les rosés doivent contenir 40% minimum de Grenache, 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre, et au maximum 20% d'autres cépages admis. Les cépages blancs (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et

Viognier) ne peuvent dépasser 20% de l'assemblage. A boire jeune.

**Pour les blancs :** Dans la composition des blancs de l'A.O.C. Côtes du Rhône Villages dominent à plus de 80% le Grenache blanc, la Clairette blanche, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc et le Viognier.

## Histoire

De nombreux objets (poteries, amphores, pièces de monnaie) ont été trouvés au XIX<sup>e</sup> siècle au cours des fouilles réalisées sur le site de Saint-Maurice-sur-Eygues. Ils témoignent de l'importance de la colonisation romaine à cet endroit et de son lien avec la culture de la vigne. La cave des vigneron du village s'enorgueillit d'accueillir une pièce unique dans la Vallée du Rhône : un tonneau daté du XIII<sup>e</sup> siècle. En 1333, une charte mentionne des libertés accordées aux villageois en contrepartie de droits féodaux à prendre sur la vigne et le vin. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le marquis de la Charce, gouver-

neur du Nyonsais, vante les mérites des vins de Saint-Maurice.

En 1953, Saint-Maurice fut classé en Côtes du Rhône Saint-Maurice et en 1967, en Côtes du Rhône Villages Saint-Maurice.

## Géographie

Le vignoble s'étend sur le territoire de Saint-Maurice-sur-Eygues, à l'entrée de la région du nyonsais, dans le département de la Drôme.

## Climat

Climat de type méditerranéen, abrité du mistral, exposition nord et sud.

## Sols

Les collines de Saint-Maurice-sur-Eygues sont constituées de marnes lacustres et de cailloutis fluviaux majoritairement calcaires appartenant à la fin du Miocène, repris sous forme d'éboulis colluvionnés qui revêtent les versants. Plus bas, on rencontre des cailloutis quaternaires plus ou moins altérés (Riss, Würm) déposés par l'Eygues sous forme de terrasses.

# St-Maurice

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





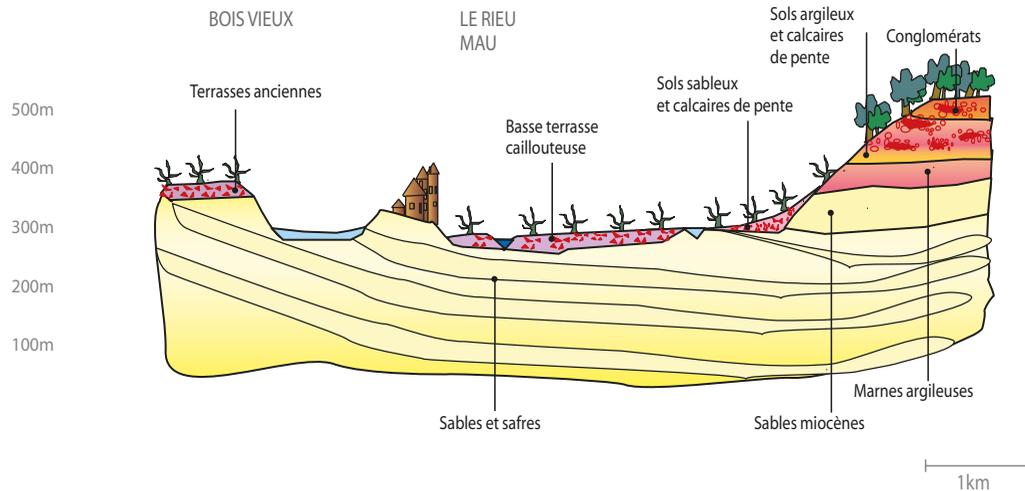
# Saint-Pantaléon-les-Vignes

Rouge Rosé Blanc



Nord - Nord Ouest

Sud - Sud-Est



Pour faire la connaissance de ce village, cap sur la Drôme provençale où la lavande alterne avec l'olivier. Au cœur de ce paysage loge ce petit vignoble de 400 hectares posé au pied de la montagne de la Lance. Ainsi protégé des vents et idéalement exposé à l'Ouest, il s'endort au soleil couchant. De sorte que les raisins mûrissent lentement et régulièrement pour se concentrer de manière harmonieuse.

## Cépages et saveurs

Les vins de l'appellation tirent leur force d'un assemblage équilibré. Principaux cépages employés, le Grenache qui résiste au vent et à la sécheresse et confère rondeur, arômes fruités et épicés... et la Syrah, sa richesse aromatique et ses tannins marqués.

**Pour les rouges :** Grenache 40% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 25% minimum, autres cépages de l'appellation admis 5% maximum.

**Pour les rosés :** Grenache 40% minimum,

Syrah et/ou Mourvèdre 25% minimum, autres cépages admis 20% maximum, cépages blancs 20% maximum (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier).

**Pour les blancs :** Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier, autres cépages blancs admis à raison de 20% maximum.

## Histoire

L'histoire de l'A.O.C. est intimement liée au vin : on estime que la consommation y a débuté dès le milieu du VI<sup>e</sup> siècle avant J-C. De nombreux vases à vin et récipients vinaires sont fabriqués dans la région. Au X<sup>e</sup> siècle, la plaine accueille l'édification d'une abbaye bénédictine. Un important vignoble est alors implanté tout autour et une population de paysans et d'artisans s'installe sous la protection des clunisiens. La dénomination géographique Saint-Pantaléon-Les-Vignes a été reconnue par décret de l'INAO, publié au Journal Officiel, en 1969.

## Géographie

L'appellation est située sur la commune de Saint-Pantaléon, au sud du département de la Drôme sur la route de Nyons.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne.

## Sols

Le terroir de l'appellation est constitué de coteaux argilo-calcaires à cailloutis et de dépressions sablonneuses. Ses vignes s'épanouissent donc sur une terre un peu grasse - constellée de pierres blanches plus ou moins dures, et sur un sol équilibré. Facile à travailler, il est perméable

à l'eau et à l'air, mêlant l'argile et sa fraîcheur aux propriétés filtrantes des pierres calcaires. Ce terroir s'exprime dans le verre, à travers des vins ronds sans être gras, et au fruit intact.

Trois principales familles de terroirs coexistent dans l'aire de cette A.O.C. Ce sont tout d'abord les safres (grès) du Miocène, dont la désagrégation donne des sables faciles à cultiver. De notables superficies de vignes sont installées sur de tels substrats, principalement au nord, au nord-ouest et au nord-est de cette aire. Le village y accroche ses maisons. Vers le sud, voici le domaine des collines caillouteuses et marneuses du Miocène supérieur (voir Valréas), lacérées de ravins. Dans les vallées, on retrouve des alluvions quaternaires récentes et, sur certaines buttes de safres, des fragments préservés de terrasses plus anciennes, tous très viticoles.

# St-Pantaléon

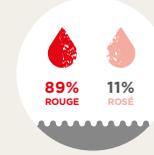
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

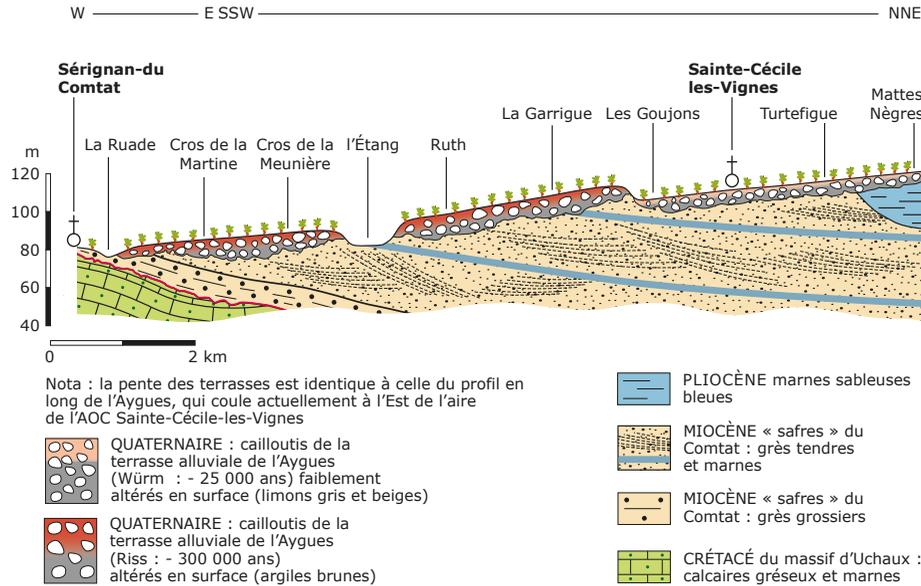
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Sainte-Cécile

Rouge



La vigne s'étale sur une large plaine, la couvrant dans sa quasi-totalité. Omniprésente, elle occupe toutes les surfaces libres, pourléchant les premiers murs des villages. Suivant les saisons, elle tisse un tapis coloré de longues trames rectiligne. D'un vert tendre au printemps, d'un vert sombre en été et enfin de jolies teintes mordorées en automne. Tout ceci donne des rouges aux couleurs rubis, aux nuances grenat et violette.

## Cépages et saveurs

L'AOC ne concerne que les vins rouges. Avec 68% en superficie plantée, le Grenache est largement majoritaire sur l'appellation. La Syrah représente 14%, le Mourvèdre 8%, le Carignan 5% et le Cinsault 2%. Les 3% restants sont des cépages blancs. Cet assemblage donne un vin rouge aux notes de fruits rouges soulignés de garrigue, avec une attaque fraîche et fruitée en bouche. La finale est relevée par des notes d'épices et

harmonisée par des tanins soyeux. Il accompagnera des petits gibiers à plumes, des viandes rouges rôties et se mariera avec bonheur à de nombreux mets provençaux tel le sauté d'agneau aux olives. Son agréable fruité permet de le boire assez rapidement. Mais on peut également l'oublier dans la cave durant 3 à 5 ans.

## Histoire

Sur une des places de Sainte-Cécile-les-Vignes, se trouve la statue en bronze du Baron Le Roy, enrichie de cette inscription : "Les vigneron des Côtes du Rhône, reconnaissants, à l'un des leurs." Pierre Le Roy de Boiseaumarie, dit le baron Le Roy, (1890-1967) fut à l'origine du renouveau des appellations viti-vinicoles en France. Il est le cofondateur de l'Institut national des appellations d'origine et de l'Académie du vin de France. Il présida aussi aux destinées de l'Office international de la vigne et du vin.

En 1997 les Vignerons de Sainte-Cécile-les-Vignes demandent l'appellation communale. En 2005, création de l'association de promotion du terroir de Sainte-Cécile, Sérignan et Travaillan. En 2016 l'Inao retient l'appellation Village avec nom géographique "Sainte-Cécile" pour les deux terroirs Nord et Sud englobant pour partie les cinq communes.

## Géographie

Sur la rive droite de l'Aigues, le vignoble s'étend sur cinq communes. Trois en Vaucluse : Sainte-Cécile-les-Vignes, Sérignan-du-Comtat, Travaillan et deux dans la Drôme : Suze-la-Rousse et Tulette. L'influence géologique donne des vins fermes à la couleur soutenue au nord et des vins ronds, souples et élégants au sud.

## Climat

De type méditerranéen avec un bel ensoleillement, modéré et assaini par une forte influence du mistral.

## Sols

Ils se présentent sous deux aspects : au nord de l'aire d'appellation, les sols sont constitués de cailloutis formant une terrasse peu évoluée, assez riche en argile. Au sud, l'aire d'appellation s'étend sur une terrasse alluviale plus ancienne, faite de galets associés à des argiles brunies par l'altération. Ces sols confèrent aux vins produits dans la partie nord des couleurs soutenues et une belle générosité. Au sud on trouvera plus de rondeurs et de souplesse.

# Sainte-Cécile

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2016



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

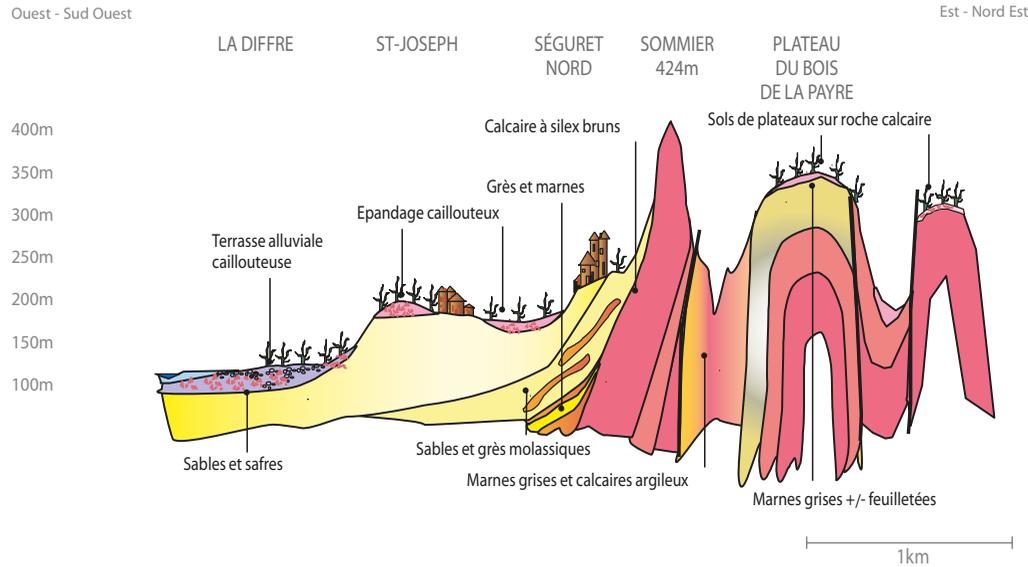
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2016





# Séguret

Rouge Rosé Blanc



Séguret, c'est un village qui monte ! Adossé à une colline, classé « Plus beau village de France », il exige des qualités de bon marcheur pour parvenir jusqu'à son sommet. Ses vins sont moins puissants que ceux de ses proches voisins, Gigondas, Vacqueyras ; les vins rouges jouent davantage l'élégance et la fraîcheur, si appréciables dans ces vignobles sudistes. Ils combinent, pour la plupart, les trois terroirs de l'appellation : les terrasses récentes de la vallée de l'Ouvèze, les coteaux sableux et calcaires qui enserrant le village et, au levant de ce dernier, des reliefs dans lesquels dominent les calcaires et les marnes du Crétacé.

Une diversité de sols que les vigneronniers marient dans leurs assemblages pour donner à leur nectar la complexité et l'équilibre requis par les canons de l'appellation. Les rosés et les blancs invitent aussi à la fraîcheur. Ils se déclinent sur les fruits exotiques et les fleurs blanches.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** Les vins rouges de l'A.O.C. sont constitués de plus de 40% de Grenache, accompagné de Syrah et de Mourvèdre (25% de l'assemblage au minimum).

**Pour les rosés :** L'encépagement des rosés doit s'appuyer sur une majorité de Grenache, associé à la Syrah et au Mourvèdre (plus de 25% de l'assemblage), et aux autres cépages admis par l'appellation (Cinsault...) limités à 20%.

**Pour les blancs :** Les vins blancs sont constitués majoritairement de Roussanne et de Marsanne, associées au Grenache blanc et à la Clairette.

## Histoire

Les traces de colonisation romaine à Séguret apportent les premiers indices sur la culture de la vigne dans la région. Avec la charte de fondation du monastère de Prébayon en 611, la présence de vignobles dans la région trouve sa première attestation documentaire. Séguret a vu sa

vocation viticole se développer, dès le X<sup>e</sup> siècle, sous l'autorité des Comtes de Toulouse puis des Princes d'Orange. Au XIII<sup>e</sup> siècle le Comtat devient terre papale. Les écrits de l'époque mentionnent le vin de Séguret comme « vin de requête » ; c'est-à-dire à forte renommée. La première confrérie de vigneronniers à placer à sa tête une femme, la « baylesse », a été créée à Séguret en 1685. Les vigneronniers de Séguret l'ont fait renaître en 1985 sous le nom de la Confrérie des Chevaliers du Gouste-Séguret, Compagnons de Saint-Vincent. Le vignoble a été consacré par l'appellation Côtes du Rhône Villages Séguret en 1967.

## Géographie

Il s'étend tout entier sur la commune de Séguret, au pied des Dentelles de Montmirail, dans le département du Vaucluse.

## Climat

Climat de type méditerranéen sous l'influence du Mistral.

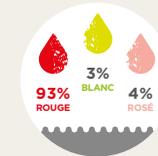
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

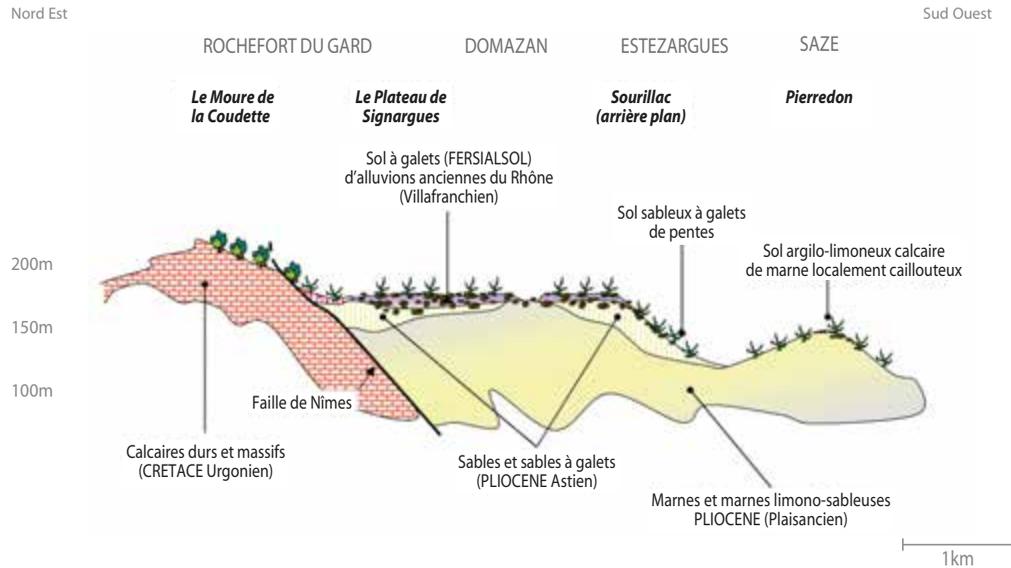
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Signargues

Rouge



**Signargues : ce nom chante le Sud ! Hasard ? Son vignoble est le plus méridional des Côtes-du-Rhône Villages communaux. À la croisée des chemins entre la cité des Papes et l'aqueduc romain, le Pont du Gard, c'est aussi un lieu chargé d'histoire. Le terme « Sign » fait d'ailleurs référence au sang versé lors des invasions diverses de l'histoire. Quant à « Argues », il trouve sa racine étymologique dans la cité romaine.**

**Témoin de ce passé : le vignoble. Planté sur une ancienne terrasse du Rhône, le vignoble s'enracine dans l'un des plus nobles terroirs de la région. Dans sa course depuis les Alpes, le fleuve a déposé, au tout début du Quaternaire, des galets dont la surface est colorée par de l'oxyde de fer. Implantée sur ce matériau, la vigne produit ici essentiellement des grands vins rouges : subtils, élégants, racés. La garrigue, très présente, leur apporte de surcroît des arômes très particuliers de sous-bois et de fruits noirs. Pour les apprécier au meilleur de leur forme, il faut les réserver en cave entre deux et cinq ans.**



## Cépages et saveurs

L'A.O.C. ne concerne que les vins rouges. L'encépagement doit comporter 40% de Grenache, complété par de la Syrah et/ou du Mourvèdre dans une proportion ne dépassant pas 25%. Les vins de l'appellation doivent afficher au minimum 12,5° d'alcool.



## Histoire

Le plateau de Signargues fut occupé lors de la colonisation romaine. Des vestiges subsistent, telle la statuette à double face de Bacchus et Ariane, qui réside aujourd'hui au musée du Louvre (Paris).

Le lieu est entré dans l'histoire en 736, avec la victoire de Charles Martel contre les Sarrasins. Pour commémorer cet exploit, le roi Franc y fit construire une chapelle dédiée à Saint-Jean-des-Vignes.

Le vignoble a été consacré Côtes du Rhône Villages avec nom géographique en 2005.



## Géographie

Le vignoble de Signargues s'étend sur 4 communes : Domazan, Estézargues, Rochefort du Gard, Saze.



## Climat

Avec une altitude moyenne de 150m, il est de type méditerranéen, chaud et sec et très influencé par le Mistral.



## Sols

Deux composantes majeures, en matière de sol, illustrent les terroirs de Signargues. Tout d'abord, les témoins de la terrasse très ancienne du Quaternaire du Rhône (Villafranchien), que l'on trouve également à Tavel, Lirac et Châteauneuf-

du-Pape. Il s'agit d'un cailloutis constitué de galets de quartzite (100 % de silice) associés à des argiles rouges colorées par des oxydes de fer. Cette terrasse repose sur des sables et des marnes de la fin du Tertiaire (Pliocène). Sur les versants des collines, les galets de la terrasse, entraînés par l'érosion, se mêlent aux sables. Ces deux terroirs combinent leurs propriétés pour donner aux vins à la fois l'élégance et la finesse procurées par les sables et la puissance typique provenant des terrasses à galets de quartzite.

# Signargues

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

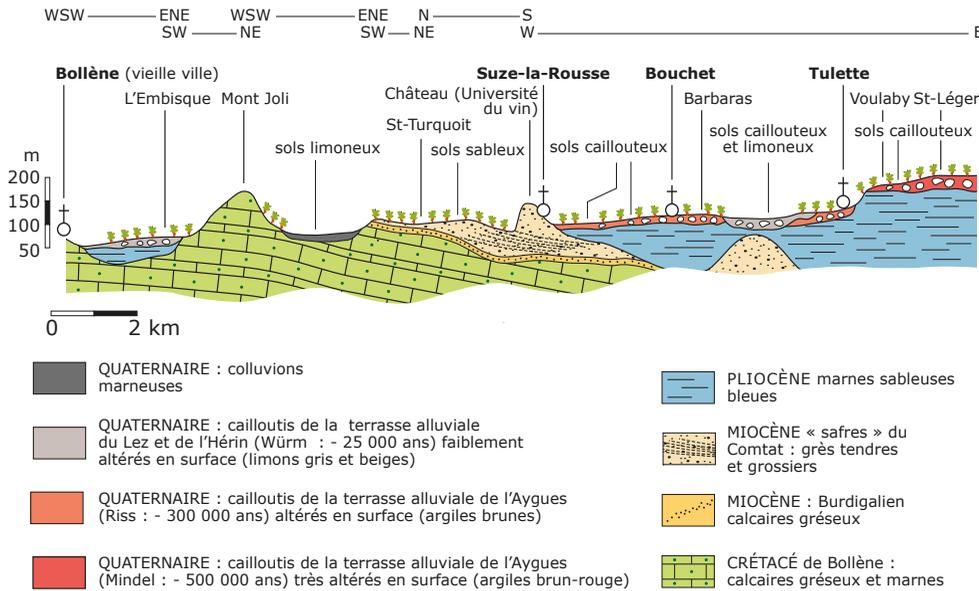
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Suze-la-Rousse

Rouge



Le terroir de Suze-la-Rousse est propice au développement de la *Tuber Melanos porum* (truffe noire) à l'arôme si prisé. Le diamant noir et le vin à la robe rubis, tous deux issus du même terroir, ne sauraient façonner qu'un heureux mariage.

## Cépages et saveurs

L'encépagement de l'appellation se décline ainsi : 40% de Grenache, 25% de Syrah et/ou Mourvèdre et 5% Cinsault. Les rouges sont intenses et complexes, aux arômes de fruits rouges sur un lit de garrigues. Chaleureux, puissant, ils accompagneront volontiers un gigot d'agneau, des volailles rôties et des tians de légumes à la provençale...et la rabasse sous de nombreuses préparations. Un potentiel de moyenne garde de 5 à 8 ans.

## Histoire

La forteresse médiévale de Suze-la-Rousse, édifée sur un promontoire rocheux permet de découvrir d'un seul regard l'ensemble du vignoble. Ancienne propriété des Princes d'Orange, elle abrite depuis 1978 l'Université du Vin, école de renommée internationale qui propose un large éventail de formations aux métiers de la vigne et du vin. C'est également un centre de dégustation et de documentation ainsi qu'un laboratoire vinicole. Elle est aussi le siège de la prestigieuse confrérie bachique : "La Commanderie des Côtes du Rhône".

En 1982 les quatre communes ont obtenu l'appellation Côtes du Rhône Villages sur une partie délimitée du territoire. En 1997 elles déposent individuellement une demande auprès de l'INAO pour l'obtention de la mention : Côtes-du-Rhône Villages Suze la Rousse. Après 20 ans de tractation et d'études, le décret du 25 novembre 2016 reconnaît cette nouvelle appellation Villages avec nom géographique.

## Géographie

Elle s'étend sur quatre communes : Suze-la-Rousse, Bouchet, Tulette dans la Drôme et Bollène en Vaucluse.

## Climat

Type méditerranéen, sec et chaud sous la forte influence du mistral.

## Sols

L'appellation dispose de trois sols complémentaires. Des sols faits de cailloutis associés à des argiles brunes et rouges appartenant aux anciennes terrasses de l'Aygues, ayant une capacité de stockage en eau limitée et un pouvoir calorifique important.

On y trouve aussi du sable sur grès molassiques, du Miocène caractérisés par l'abondance des particules fines (sables et argiles). Mais aussi des sols sur colluvions de versants, faits de fragments de calcaires gréseux et d'argiles. Des sols susceptibles de produire à la fois des vins charmeurs élégants et souples et des vins plus colorés, charpentés et opulents.

# Suze-la-Rousse

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2016



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

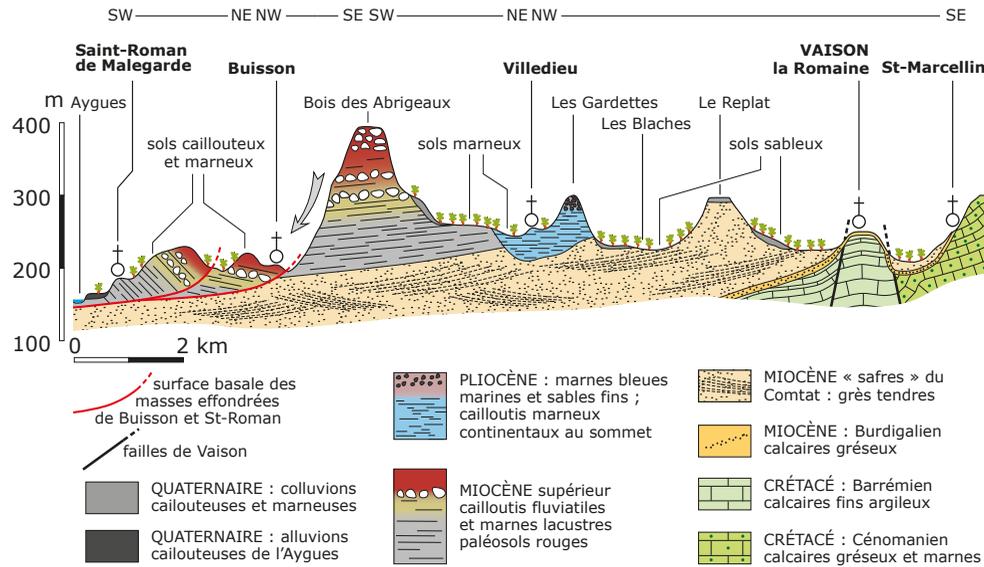
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2016





# Vaison-la-Romaine

Rouge



## Géographie

Il s'étend sur cinq communes vaclusiennes : Vaison-la-Romaine, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Villedieu, Buisson et Saint-Roman-de-Malegarde.

## Climat

Des collines bien exposées. Un vignoble en coteaux à une altitude de 160 à 380 mètres profite de la générosité du soleil et des bienfaits du mistral.

## Sols

La majorité des sols viticoles est constituée de marnes grises, beiges et rouges, à galets calcaires du Miocène supérieur. Les marnes du Pliocène (Villedieu) donne des sols riches en argiles. Les grès du Miocène (« safres du Comtat ») engendrent des sols très sableux. Dans l'ensemble, des sols propices à la confection de vins aux arômes élégants et fruités, colorés et volumineux. Ils concourent à l'obtention de tanins fins qui représentent l'originalité de ce terroir.

Située dans le Haut Vaucluse et en altitude, cette appellation, au sud des Côtes du Rhône septentrionaux et au nord des Côtes du Rhône méridionaux assemble avec un beau succès le Grenache du sud et de Syrah du nord.

## Cépages et saveurs

L'AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine est composé minimum 40% de Grenache et au moins de 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre. Cet assemblage donne des vins aux notes épicées rehaussées de senteurs de garrigues, une attaque droite, ample et d'une bonne tenue en bouche. Un bel équilibre entre fraîcheur et générosité. Parfait sur des viandes rouges grillées relevées de fleur de sel. Avec un lapin à la sarriette ou un tian de cardons Sa finesse permet de le consommer assez rapidement avec toutefois un potentiel de moyenne garde intéressant.

## Histoire

La vigne est présente sur les collines depuis les romains. Les célèbres sites archéologiques gallo-romains témoignent de la grandeur du passé antique et de l'ancienneté du vignoble qui y est rattaché.

Les confréries dédiées à Saint-Vincent ont été créées dès le 17<sup>ème</sup> siècle (1600 pour Villedieu, 1625 pour Vaison-la-Romaine). Depuis 1985 les cinq communes sont en appellation villages (sans nom de commune). Les demandes de reconnaissance ont été initiées individuellement par chacune des communes dès 1996. Les similitudes des vins et des sols ont conduit à constater une unité de terroirs. Le regroupement s'est donc opéré naturellement et l'INAO en a pris acte. Le passage en appellation Villages avec nom géographique s'est fait par la signature du décret du 16 novembre 2016.

# Vaison-la-Romaine

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2016



COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2016





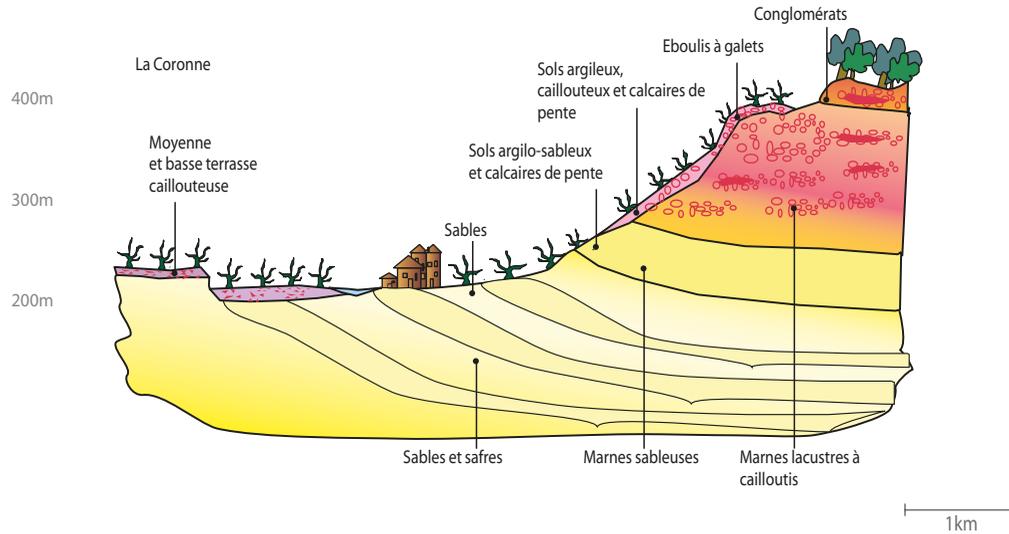
# Valréas

Rouge Blanc



Nord Ouest

Sud Est



**Valréas, capitale de l'Enclave des Papes.** Le vignoble de Valréas doit son aura, qui séduisait le Pape, à l'exposition de ses coteaux : au nord, au couchant et en altitude. Les terrains à dominante argileuse et caillouteuse conservent ainsi fraîcheur, humidité et sont moins sensibles à la sécheresse que ceux soumis aux ardeurs du soleil. Un autre élément lui apporte son influence : un courant d'air froid en provenance des Préalpes qui vient rafraîchir les vignes. Résultat, les vins rouges de Valréas s'expriment sur les fruits rouges, framboise, groseille, cassis et jouent dans le registre de la finesse, du soyeux et de la fraîcheur. Les blancs sont gras et aromatiques. Les rosés se montrent très fruités.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** L'assemblage des vins rouges de l'A.O.C. doit contenir 40% de Grenache minimum, accompagné de 25% minimum de Syrah et/ou de Mourvèdre. Ce sont des vins de garde qui peuvent vieillir plus de dix ans.

**Pour les blancs :** Les vins blancs de l'appella-

tion doivent contenir au minimum 80% des cépages suivants : Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier. Ils sont à boire jeunes et frais.

Le degré alcoolique minimum que doivent atteindre les vins rouges de l'appellation est de 12,5°. Pour les rosés et des blancs, il est de 12°.

## Histoire

Le site de la commune a sans doute été habité dès l'époque gallo-romaine, comme le laissent envisager des fragments de sculptures et quelques tombes trouvées çà et là.

La fondation de Valréas remonte au IX<sup>e</sup> siècle, au début du règne de Charlemagne. Un certain Valère installa son domaine sur les bords de la Coronne, à l'endroit de la ville actuelle. Avec le temps, ce grand domaine a été réuni avec le prieuré voisin dédié à Saint-Vincent, le saint patron des vignes, pour donner naissance au premier bourg.

C'est le pape Jean XXII qui acheta ce domaine à Jean II, dauphin du Viennois en 1317. La légende rapporte qu'en revenant de Lyon après son élection,

le Pape, très fatigué, retrouva la santé grâce au vin de Valréas. Il décida alors d'acquérir ces terres, sources de miracle. Valréas devint ainsi la capitale de l'Enclave des Papes jusqu'à la Révolution. Le vignoble a été consacré Côtes du Rhône Villages Valréas en 1967.

## Géographie

Le vignoble s'étend sur la commune de Valréas dans le département du Vaucluse.

## Climat

Climat de type méditerranéen, modéré par l'influence du vent frais des Préalpes toutes proches.

## Sols

Plusieurs terroirs viticoles éclairent le territoire de Valréas. Vers le nord, le nord-ouest et le nord-est de l'agglomération, existent des terrasses quaternaires caillouteuses et marneuses installées par une rivière locale, la Coronne. Quelques lambeaux des plus anciennes (Riss), assez altérées, coiffent des buttes de safres miocènes. Vers le sud-est, le premier cordon de collines est armé par des safres (grès) du Miocène, dont la désagrégation donne des sables fins très viticoles. Enfin, plein sud et sud-est, existent des collines faites de cailloutis et de marnes du Miocène supérieur, que Valréas partage avec Visan, Vinsobres, Saint-Maurice-sur-Eygues et Saint-Pantaléon. Des combes profondes, dont la rive droite est orientée sud-est, offrent des situations viticoles de très grande qualité, amplement utilisées par les vignerons.

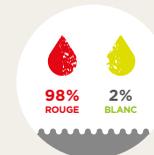
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



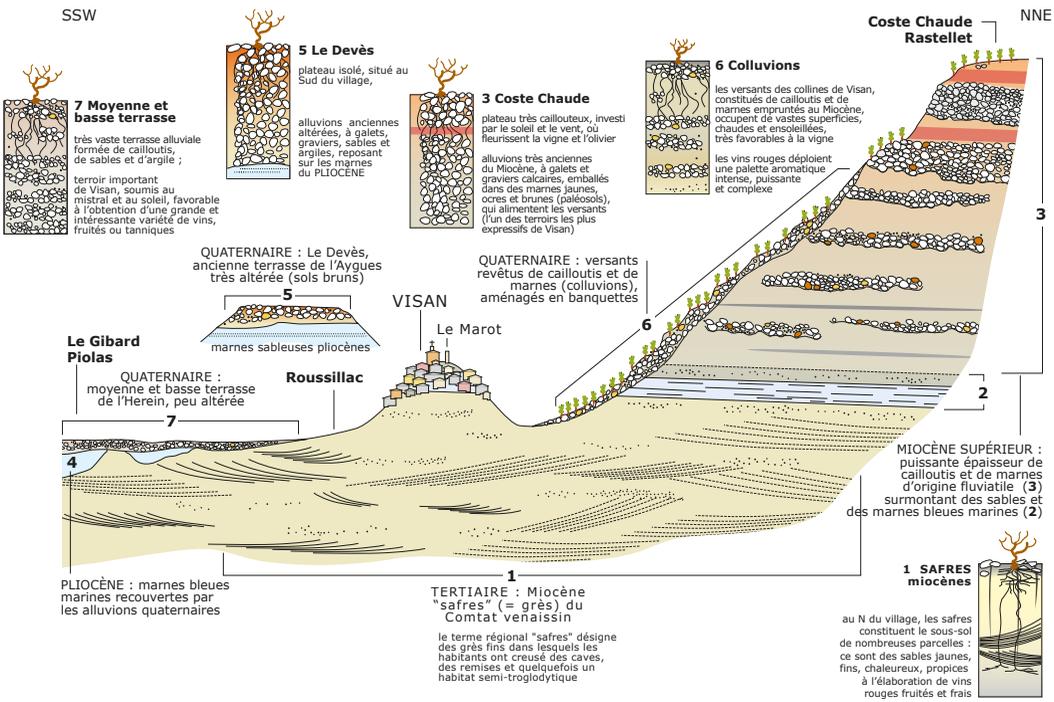
COULEURS



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





La Confrérie des vigneron de Visan, première de la région et l'une des premières de France, fut créée en 1475 et resta en activité jusqu'en 1792. Elle a été remise à l'honneur en 1978, lors de la tenue de la première fête des vins du village. Lors de son chapitre d'été, elle se rend en cérémonie à Notre-Dame-des-Vignes pour faire bénir un cep de vigne qui est ensuite brûlé solennellement sur la place du Marot lors de la danse de la « souco » (« souche » ou « pied de vigne » en provençal). En 1967, Visan fut classé en Côtes du Rhône Villages Visan.

### Sols

Trois familles majeures de terroirs accueillent le vignoble visannais. Vers l'ouest, ce sont de vastes étendues de cailloutis quaternaires à matrice marneuse brune, modérément altérés, organisés en une terrasse, mitoyenne de celle de Grignan-les-Adhémar. En se rapprochant du village, apparaissent des sables et des safres (grès) du Miocène qui forment des buttes séparées par de larges combes. Enfin, les collines orientales et méridionales, caillouteuses et marneuses, de la fin du Miocène, à la fois viticoles et boisées, constituent un massif qui culmine à 380 m d'altitude. Tout à fait au sud de l'aire de l'A.O.C., existe un lambeau de terrasse ancienne de l'Ayguès (cailloutis et marnes brunes du plateau du Devès).

### Géographie

Le vignoble est situé sur la commune de Visan, dans le département du Vaucluse (Enclave des Papes).

### Climat

Climat d'influence méditerranéenne, associé à l'influence du mistral.

**Bienvenue dans l'Enclave des Papes.** Blotti tout autour du village, le vignoble visannais recouvre la moitié de sa superficie. Parti à la conquête des collines pour profiter des meilleures expositions, il descend en pentes douces et ourlées jusqu'à la plaine enchantant le regard du visiteur. Ici, l'on vient tant pour la quiétude des paysages que pour la découverte des richesses locales. Planté sur des sols principalement caillouteux et marneux, le vignoble fait la part belle au Grenache et à la Syrah qui, combinés à d'autres cépages (Carignan, Mourvèdre), donnent, sur ce terroir septentrional, des rouges dominés par la finesse et l'élégance.

**Pour les rosés :** Les rosés fruités et poivrés sont bien agréables avec 40% minimum de Grenache et 25% de Syrah et/ou de Mourvèdre au minimum. Les cépages blancs (Grenache, Clairette...) doivent représenter au maximum 20% de l'assemblage. Ce sont des vins à boire frais, dans leur jeunesse.

**Pour les blancs :** Les blancs aux notes d'agrumes sont faits ici de Grenache blanc, de Clairette blanche, de Bourboulenc et de Viognier pour plus de 80% de l'assemblage. Ce sont des vins qui s'apprécient dans leurs premières années, mais qui peuvent présenter de surprenantes aptitudes à un vieillissement modéré. Les vins rouges de l'appellation titrent 12,5% minimum en degrés d'alcool, alors que les rosés et les blancs doivent atteindre au moins 12%.

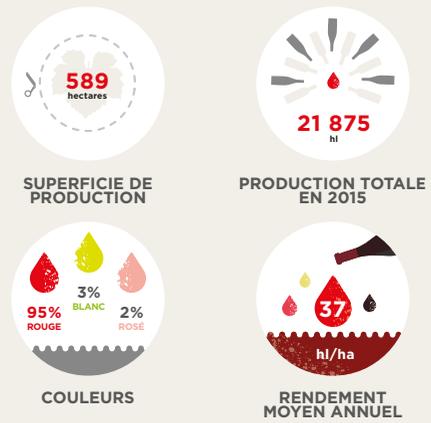
### Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** Les vins rouges de l'appellation héritent de la puissance et de la rondeur du Grenache (40% au minimum de l'assemblage), du fruité de la Syrah et de la persistance aromatique du Mourvèdre (25% au minimum pour ces deux derniers cépages). Ils ont un beau potentiel de garde de plusieurs années.

### Histoire

Des traces de vie de l'époque gallo-romaine ont été découvertes à Visan, attestant de l'occupation des lieux dans l'Antiquité. Dès 1250, Visan possédait son pressoir communal. Un temps propriété des Templiers, Visan devient terre papale en 1344.

### Chiffres clés



\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



# Les Crus des Côtes du Rhône

Rouge Rosé Blanc



**Les Crus des Côtes du Rhône, autant dans la partie méridionale que septentrionale, ont une vocation viticole très ancienne et les vins sont réputés depuis longtemps.**

## Les crus septentrionaux

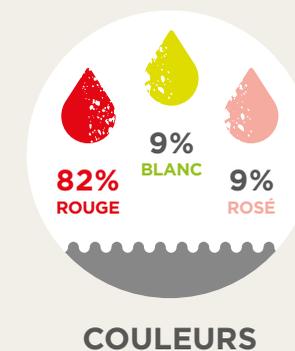
Situés de Vienne à Valence, la configuration très étroite de la vallée du Rhône offre un climat continental tempéré caractéristique. L'exposition sud-est, sud-ouest des coteaux offre un bon ensoleillement, des pluies régulières et les proches reliefs protègent la vigne des vents du nord.

La Syrah est le seul cépage rouge autorisé dans la partie septentrionale. Il donne des vins rouges de qualité, très colorés et puissants. Ce cépage emblématique est utilisé en monocépage ou plus rarement en assemblage avec des cépages blancs. Pour les vins blancs nous retrouvons principalement en assemblage la Marsanne et la Rousanne qui apporte finesse et élégance. Le Viognier, également, donne des parfums aromatiques. Les fines variations des sols granitiques exaltent les expressions subtiles et variées de ces huit différents crus.

## Les crus méridionaux

Dans sa partie méridionale, au sud de Montélimar, la vallée s'ouvre et les vignes peuvent s'étaler sur les deux rives du Rhône jusqu'aux reliefs calcaires s'élevant à l'est comme à l'ouest. La vigne a connu un développement très important depuis les années soixante. Les alluvions diverses qui recouvrent des sols à dominante calcaire, ainsi que de nombreux microclimats permettent un encépagement très varié et de multiples assemblages pour toute une palette de dix crus typés.

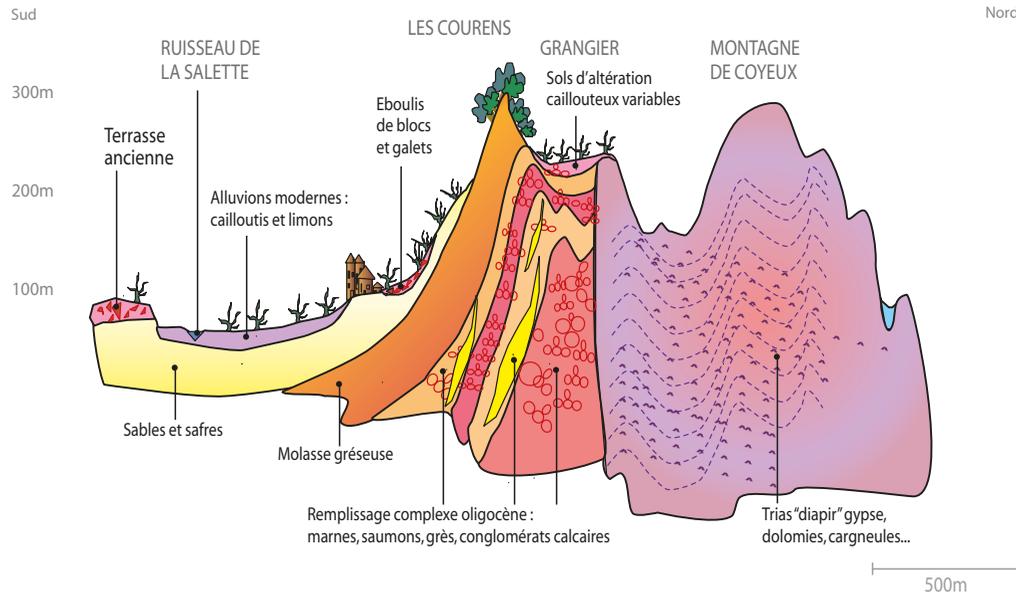
Dominé par le climat méditerranéen, le vignoble méridional est extrêmement ensoleillé (2600 heures par an d'ensoleillement !), avec des précipitations assez abondantes. Quant au mistral, c'est aussi un élément climatique fondamental.





# Beaumes-de-Venise

Rouge



Situé au pied des Dentelles de Montmirail, son territoire est constitué de trois types de terroirs... et notamment de marnes bigarrées à gypse, sel et calcaires magnésiens, «le Trias», ce terroir exceptionnel qui permet d'obtenir un vin spécifique. Classé au rang de cru en 2005, l'A.O.C. produit des vins rouges aux couleurs soutenues, de rouge cerise à pourpre... et le célèbre vin doux naturel, le Muscat de Beaumes de Venise.

## Cépages et saveurs

Les vins de l'A.O.C. tirent leur caractère d'un assemblage de cépages, dont les deux principaux sont le Grenache, qui constitue au minimum 50% de l'encépagement et la Syrah, qui représente 25 à 50% de l'encépagement.

Les cépages secondaires tels que Cinsault, Carignan, Counoise, ainsi que les cépages blancs, sont autorisés à hauteur de 10% maximum.

## Histoire

On estime que les premières vignes furent plantées à Beaumes vers 600 avant J.C. par les colons grecs. Dès 1309, le Pape Clément V et la Chambre apostolique possèdent une muscardière. Si les guerres de religions du Moyen-Âge réduisent fortement le vignoble, les grands du royaume dégustent régulièrement son vin.

En 1957, Beaumes de Venise intègre l'aire de production des Côtes du Rhône. En 1978, les vignerons de Beaumes-de-Venise accèdent à la catégorie supérieure et peuvent produire du Côtes du Rhône Villages Beaumes-de-Venise. Le 9 juin 2005, les rouges de Beaumes-de-Venise accèdent au rang des crus des Côtes du Rhône.

## Géographie

L'appellation est située sur les communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette, dans le Vaucluse.

## Climat

Climat méditerranéen, chaud, car protégé du mistral par le massif des Dentelles de Montmirail.

## Sols

Les vins de Beaumes de Venise sont issus de trois terroirs majeurs qui vont donner à ce cru toute sa personnalité : le Trias, le Crétacé et le Jurassique. Le Trias est le nom donné à la période la plus ancienne de l'ère secondaire. La formation géologique correspondante est enfouie à 7000 mètres de profondeur dans la région. La présence de la plus importante faille du sud-est de la France a provoqué une remontée brutale du Trias, connue sous le nom de «Diapir de Suzette», phénomène unique en Vallée du Rhône. Les reliefs des Dentelles de Montmirail en sont le résultat. Les dépôts du Trias affleurent autour de la ville de Suzette. Les terres blanches

de Crétacé : sur la commune de la Roque Alric, le sol est fait de marnes et de calcaires en alternance. La roche mère calcaire est de teinte grisâtre. Ce terroir, cultivé essentiellement en terrasses, reçoit un maximum d'ensoleillement, ce qui convient parfaitement aux deux cépages principaux, le Grenache et la Syrah. Terres grises du jurassique : situé au nord du village de Lafare et adossé au versant sud-est du massif des Dentelles de Montmirail, ce terroir est principalement constitué de marnes noires oxfordiennes. Elles sont faites, d'une association d'argile et de calcaire.

# Beaumes

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



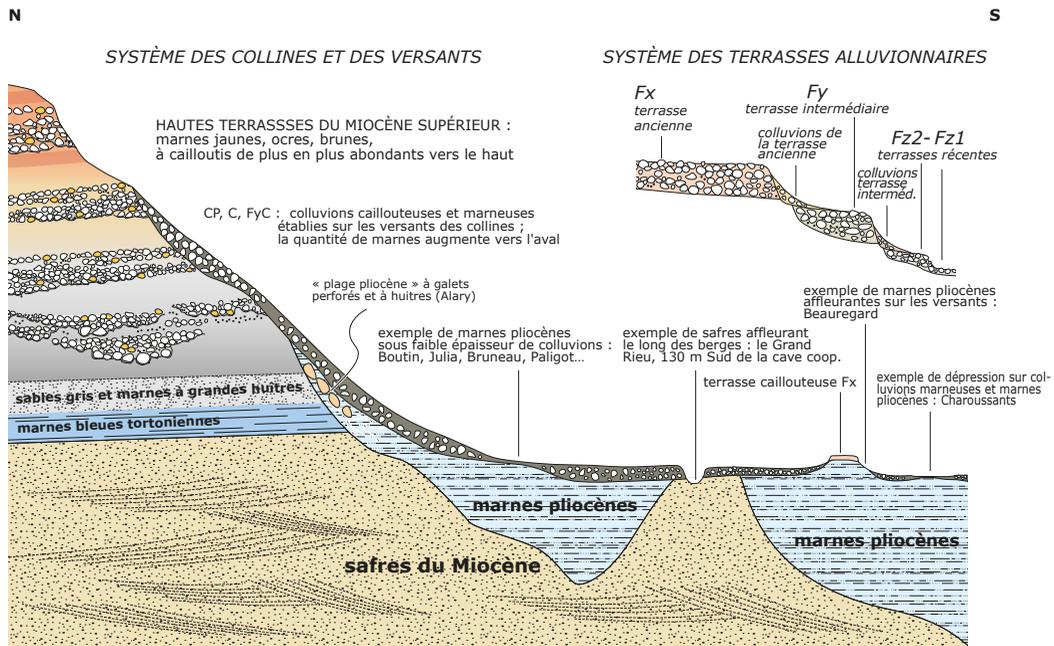
EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





Des coteaux ensoleillés, de la garrigue odorante, une rivière mutine qui change d'orthographe...  
Cairanne est un village de charme, qui se dévoile au détour d'un piton rocheux et retient les visiteurs, séduits par ses vins rouges et blancs. Les atouts de l'appellation : une originalité entretenue par plusieurs générations de vignerons, un climat chaud et sec pour des vins aux arômes de fruits rouges et de senteurs florales, fins et élégants.

**Cépages et saveurs**  
Pour les rouges : 50 % de Grenache minimum, 20% de Mourvèdre et/ou Syrah minimum, les autres cépages complémentaires tels que la Counoise ou le Carignan sont admis à hauteur

de 30% maximum. Ces vins rouges se caractérisent par une couleur rouge foncé, aux arômes de fruits rouges et réglisse, une belle longueur en bouche.  
Pour les blancs : 30% de Clairette minimum, 20% Grenache blanc et/ou Roussanne minimum. Les cépages accessoires sont le Bourboulenc, la Marsanne, le Piquepoul blanc et le Viognier comptant pour 20% maximum. Ils offrent un nez floral et une bouche fruitée et minérale.

**Histoire**  
En 1929, un petit groupe de viticulteurs, dont Monsieur Rieu, favorable à la politique du Baron Le Roy, souhaite s'organiser pour l'avenir et se fixe plusieurs objectifs tendant à protéger les intérêts viticoles, à œuvrer pour l'accession à une appellation d'origine et à assurer la promo-

tion des vins du village. C'est ainsi que fut créé cette même année, la Cave Coopérative ainsi que le Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône. Appelée Côtes du Rhône Cairanne dès 1953, l'appellation est consacrée Côtes du Rhône Villages Cairanne en 1967.  
Le 10 février 2016 les rouges et les blancs Cairanne accèdent au rang des crus des Côtes du Rhône.

**Géographie**  
Le village de Cairanne est situé dans le Haut Vaucluse, à proximité de l'Enclave des Papes et de la frontière départementale avec la Drôme.

**Climat**  
Climat d'influence méditerranéenne classique.

**Sols**  
L'appellation Cairanne dispose de 3 sols complémentaires, qui confèrent à ses vins une grande diversité. Les collines, formées de cailloutis et de marnes biges de la fin du Tertiaire (Miocène) donnent des vins aux tanins serrés, charpentés, puissants, caractérisés par la profondeur des couleurs. Ce sont de grands vins de garde. Les marnes rouges, mêlées à de gros galets calcaires du sommet de ces collines, offrent des vins plus généreux qui apportent bouquet et richesse des arômes. Les terrasses de l'Aygues, constituées d'alluvions caillouteuses et sablo-argileuses, sont intéressantes pour la rondeur et la souplesse qu'elles offrent aux vins.

*Cairanne*

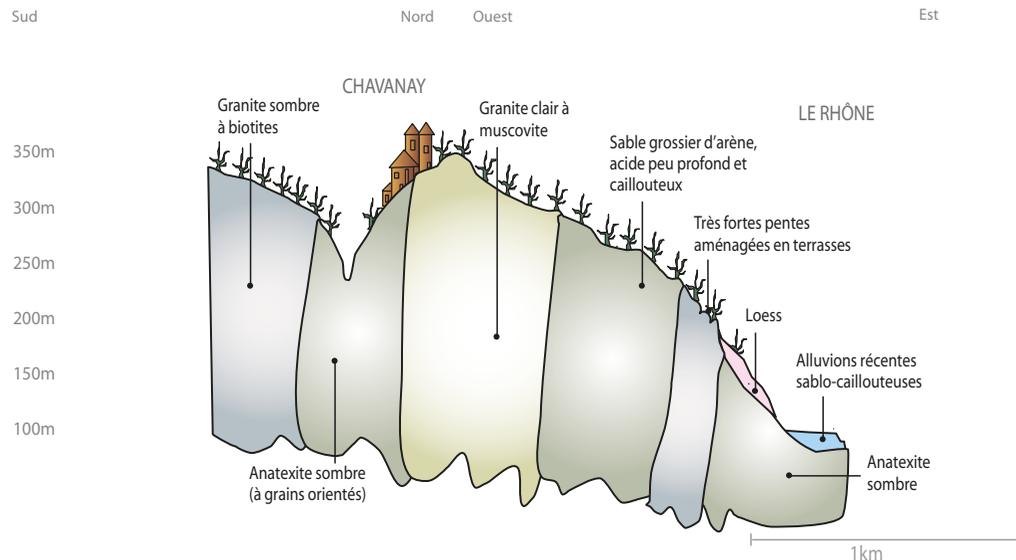
**Chiffres clés**

- 1 088 hectares (SUPERFICIE DE PRODUCTION)
- 30 086 hl (PRODUCTION TOTALE EN 2015)
- 97% ROUGE, 3% BLANC (COULEURS)
- 35 hl/ha (RENDEMENT MOYEN ANNUEL)

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2016

# Condrieu

Blanc



Implanté sur la rive droite du Rhône, le terroir de Condrieu est célèbre pour ses vins blancs. Grandioses, ils tirent leur caractère exceptionnel du Viognier, planté ici sur son terroir original.

## Cépages

Un seul cépage rentre dans la composition des vins de Condrieu : le Viognier. Ce cépage unique lui confère onctuosité et générosité. Frais mais très parfumé, le Condrieu propose des notes florales de violette ou fruitées de mangue et d'abricot. Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac.

## Histoire

La culture du Viognier remonterait à l'époque Grecque. L'empereur Domitien l'a fait arracher autour de 92 après J-C car il disait que le vin avilissait les armées. L'empereur Probus fit replanter le vignoble en déclarant qu'il rendait

les hommes meilleurs vers 280 après J-C. D'abord village gallo-romain, Condrieu devient la propriété du diocèse de Lyon.

Au XII<sup>e</sup> siècle, l'archevêque fait construire le château qui domine encore la ville afin de résister aux multiples attaques. Condrieu, de même que Saint-Michel et Vérin, est ensuite le berceau des courageux marins du Rhône qui pendant des siècles, assurent les transports maritimes entre Lyon et Beaucaire...

Les vins de Condrieu bénéficiaient déjà d'une réputation d'excellence depuis des générations : les papes d'Avignon l'appréciaient déjà.

En 1940, l'A.O.C. ne concerne plus que 3 communes : Condrieu, Vérin et Saint-Michel. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, Saint Pierre de Boeuf, Mallevall et Limony, la portant à 387 hectares... mais la surface plantée n'est toujours que d'une centaine d'hectares.

## Géographie

Le vignoble de l'appellation se situe à 40 km au sud de Lyon et à 10 km de Vienne. Il s'étend sur une centaine d'hectares au carrefour de 3 départements : le Rhône, la Loire et l'Ardèche.

## Climat

Climat d'influence continentale, de type lyonnais, aux discrètes influences méditerranéennes. Les températures y sont très élevées en été en raison de l'orientation et des sols pierreux qui emmagasinent la chaleur.

## Sols

La rive droite de la Vallée du Rhône, entre Saint Romain en Gal et Serrières, est caractérisée

par l'existence d'une topographie extrêmement contrastée : les alluvions récentes du Rhône, ces terrasses sans relief, viennent frapper la base des pentes très vives qui assurent le passage entre ces dernières et le verdoyant « plateau de Pélussin ». Le vignoble y grandit, accroché à la roche-mère grâce à des « chayées » nombreuses et étroites qui exigent un soin permanent.

Les sols proviennent de l'altération et de la dégradation de roches éruptives du Primaire, les granites. Aujourd'hui, une épaisseur plus ou moins grande de ces matériaux recouvre le granite sain. A l'intérieur de la frange altérée, la roche possède une allure friable et les fractures sont riches en argiles formées lors de l'altération.

# Condrieu

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

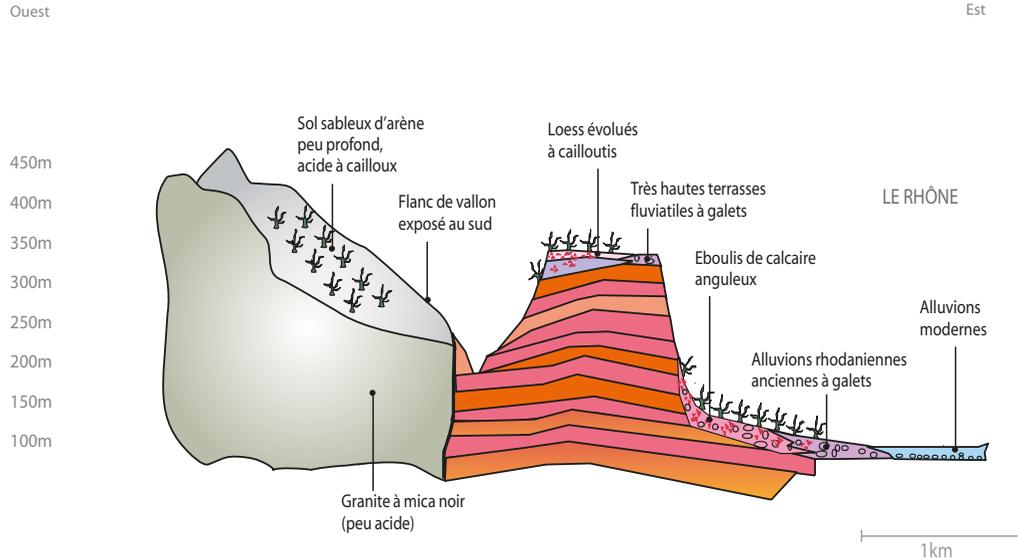
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Cornas

Rouge



Rive droite du Rhône, le vignoble est implanté sur la bordure orientale du Massif Central dans les limites de la seule commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés plein sud et sud-est, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. En Celte, Cornas signifie d'ailleurs « Terre brûlée ». Cette orientation permet de bénéficier d'une maturité précoce et voilà pourquoi cette appellation est la première à vendanger la Syrah dans les Côtes du Rhône septentrionales.

## Cépages

Le Cornas est élaboré à partir de la Syrah, seul cépage autorisé sur toute l'aire d'appellation. Le terroir permet l'expression d'une puissante personnalité ; il confère à ces vins une matière riche et une couleur sombre, presque « encre ». Ces vins de longue garde recèlent des arômes de fruits noirs qui, en vieillissant, prennent une note finale épicée et « réglissée » à mesure que les ta-

nins s'arrondissent. De cacao torréfié quand ils sont jeunes, les vins de l'A.O.C. évoluent vers des arômes de cuir, d'animal, de poivre et de truffe.

## Histoire

Le vignoble de Cornas existe depuis l'antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premiers « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La légende veut que Charlemagne lui-même, passant par Cornas en 804, ait goûté ce vin, tant apprécié qu'il en ait fait expédier dans sa résidence d'Aix la Chapelle. Par la suite, Saint-Louis, Louis XI, Charles Quint, Richelieu ou Louis XV feront partie de ses amateurs célèbres. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au X<sup>e</sup> siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas, « entourée de vignes ». En 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ». L'obtention de l'Appellation date de 1938.

Elle comporte alors une centaine d'hectares sur le seul territoire de la commune. Après une forte baisse dans les années 50, elle reprend son essor et quadruple sa surface (125 ha) ainsi que sa production.

## Géographie

L'aire d'appellation, située de 125 à 390 m d'altitude, est limitée à la seule commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône, à 7 km de Valence et 12 km de Tournon. Elle est bordée, au nord, par Saint-Joseph et, au sud, par Saint-Peray.

## Climat

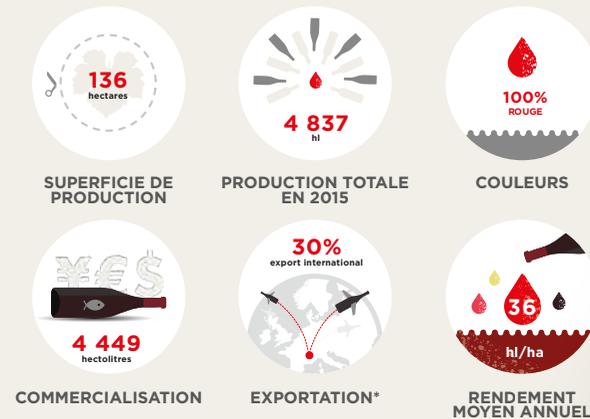
Microclimat aux fortes influences méditerranéennes. Son vignoble, exposé plein sud et très abrupt, s'avère copieusement ensoleillé.

## Sols

Le terroir est constitué d'un hémicycle de collines, exposées plein sud et sud-est, qui protègent le vignoble du vent du nord et donc des différences excessives de température. Les vignes y sont plantées sur des coteaux escarpés, ayant bénéficié de l'aménagement d'étroites terrasses instables, les « chaillées ». Le sol est composé essentiellement de granites souvent très altérés, ce qui a conduit à l'apparition d'arènes grossières ou argileuses. Le piémont des versants pentus est enrichi en argiles. Au nord et au sud (Montagne de Crussol), existent des affleurements de calcaires du Secondaire.

# Cornas

## Chiffres clés



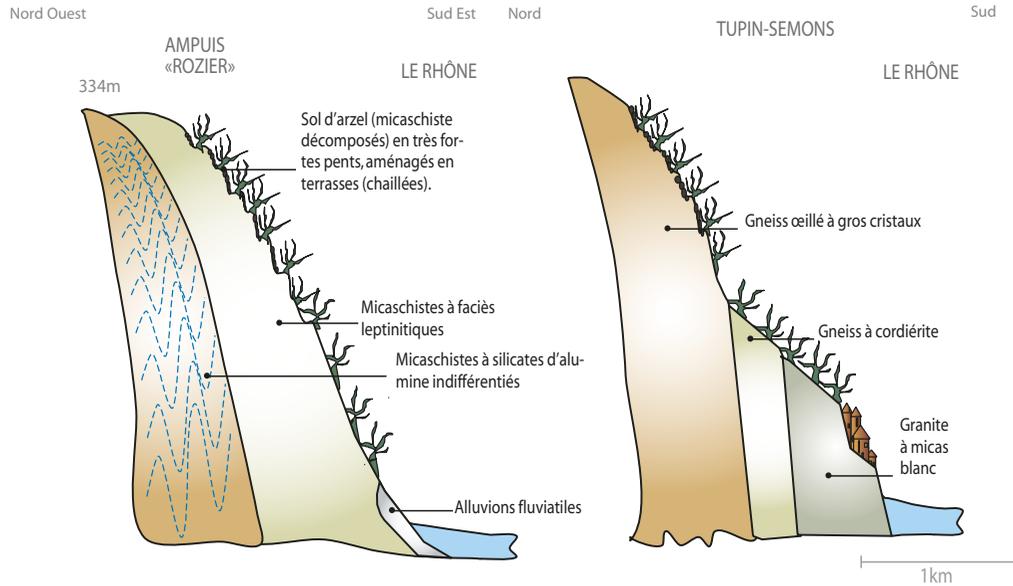
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Côte-Rôtie

Rouge



**Ici, pas de pente douce : sur la rive droite du Rhône, les vins de Côte-Rôtie tirent leur nature de la pente très vive des coteaux de l'appellation, parfois inclinés à plus de 60 degrés.**

précis concernant Ampuis et la Côte-Rôtie datent du VI<sup>e</sup> siècle.

Durant le Moyen-Âge et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis s'accroît encore et, au XVIII<sup>e</sup> siècle, on note des envois de vins de Côte-Rôtie vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse et bien sûr de France. Le vignoble atteint son apogée en 1890 ; les moindres replis de coteaux exposés au soleil sont cultivés.

Alors qu'il a résisté aux attaques du phylloxéra et autres maladies, la grande guerre de 1914-1918 emporte cent cinquante des vignerons du vignoble, condamnant une partie des coteaux à l'abandon.

En 1960, il ne restait qu'une soixantaine d'hectares en production. Les années 1980 signent le véritable renouveau du vignoble. L'appellation connaît un nouveau dynamisme et acquiert une notoriété internationale.

## Cépages

Côte-Rôtie est le seul cru rouge des Côtes du Rhône du Nord à pouvoir complanter du Viognier (jusqu'à 20%) avec de la Syrah. La Syrah, donne des vins de qualité, très colorés et riches en tannins. Le Viognier apporte à la Syrah finesse et arôme. La robe du cru est profonde et de couleur rubis.

## Histoire

Il y a deux mille ans déjà, les auteurs latins Martial, Pline l'Ancien, ou le grec Plutarque, célébraient le vin de Côte-Rôtie sous le nom de «vin viennois». Les premiers documents écrits

## Géographie

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône et couvre trois communes de production : Saint-Cyr sur Rhône, Ampuis et Tupin-Semons. Le vignoble se situe entre 180 et 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

## Climat

L'appellation, exposée au sud et très peu sensible aux vents du nord, présente les caractéristiques d'un climat continental tempéré qualifié de «Lyonnais» : les hivers sont tempérés, les étés chauds et les précipitations relativement régulières. L'influence « méditerranéenne » se fait sentir par un vent du sud « desséchant ».

## Sols

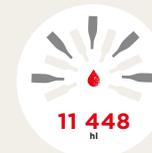
Très abruptes, les pentes des coteaux de Côte-Rôtie peuvent parfois dépasser les 60 degrés. La quasi-totalité de ses vignes étant située sur des roches métamorphiques, ce sont la pression et la température plus élevées dans le sud de l'appellation, qui ont favorisé la création de trois terroirs distincts : au nord, des micaschistes, au sud, du gneiss et, à l'extrême sud-est, des migmatites (granites et gneiss partiellement « fondus »). En Côte-Rôtie, les roches mères présentent de nombreuses fractures permettant aux racines des vignes de puiser l'eau et des éléments minéraux dans les argiles provenant de leur altération.

# Côte-Rôtie

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

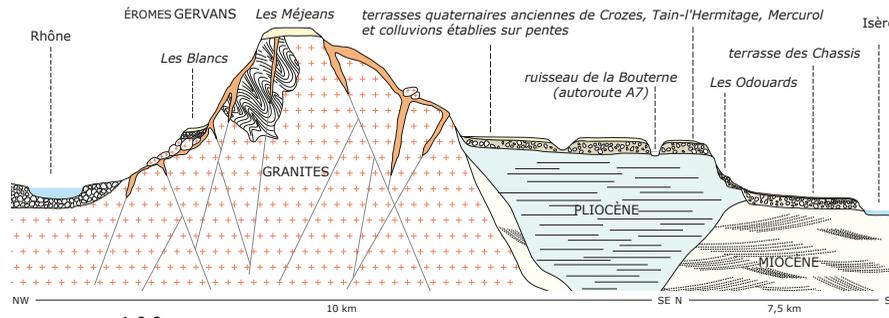
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Crozes-Hermitage

Rouge Blanc



1, 2, 3 : ordre d'importance des terroirs

**1** frange altérée : argiles

**2** GRANITES et roches MÉTAMORPHIQUES

**SOLS**

- très faible fertilité
- arénisation fréquente ("sable" de granite)
- très bon drainage
- grande richesse en éléments fondamentaux (potassium, fer, magnésium, calcium, sodium)
- argiles en profondeur (réserve hydrique)

**VINS**

- rouges puissants et tanniques, très droits
- élevage en bois souhaitable
- épices, gibier, cuir...

**3** LÈSS du QUATÉNAIRE

**SOLS**

- sédiment constitué de particules très fines
- dépôts dus au vent lors des phases glaciaires
- posé sur divers substrats (placages)

**VINS**

- substrat peu viticole à l'état "isolé"
- convient plus aux blancs qu'aux rouges
- fleurs blanches et fruits

**1** SABLES et GRÈS du MIOCÈNE

**SOLS**

- faible participation aux terroirs de Crozes-Hermitage
- souplesse, facilité d'implantation du système racinaire
- réserve hydrique variable

**VINS**

- rouges légers ; charge tannique modérée
- fruits frais dominants

**2** MARNES bleues du PLIOCÈNE

**SOLS**

- assez faible fertilité ; rare à l'état de substratum visible
- compacité, difficulté d'implantation du système racinaire
- réserve hydrique forte ; exigence d'un bon drainage

**VINS**

- substrat peu viticole à l'état "isolé"
- convient plus aux blancs qu'aux rouges
- fleurs blanches et fruits

**3** COLLUVIONS de pente quaternaires

**SOLS**

- mélange de cailloutis, de lèss, de marnes
- dépôts dus au ruissellement (remaniement)
- fréquence élevée sur Mercurol et Chanos
- substrats très viticoles

**VINS**

- convient plus aux blancs qu'aux rouges
- éventail aromatique : amplitude, gras, miel ou fleurs blanches sur minéralité

## Climat

Le vignoble de Crozes-Hermitage, très étendu, subit une double influence...

Au nord, il est tempéré, avec un vent quasi permanent qui souffle et assèche l'air le long du couloir rhodanien. Au sud, l'influence du climat méditerranéen se fait sentir... L'ensoleillement annuel élevé est conforté par des étés chauds et secs, avec une température moyenne de 20°C en juillet. Les hivers, froids mais sans excès, sont de type semi-continental. La pluviométrie annuelle est modérée et les pluies sont particulièrement importantes à la fin de l'été.

## Sols

Le vignoble est vaste et les sols sont assez variés. La partie la plus importante, située au sud

et à l'est de Tain-l'Hermitage est constituée de couches épaisses de cailloutis, mises en place à divers moments du Quaternaire et postérieurement altérés (brunification et argilisation du sommet des accumulations caillouteuses). Elles forment des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses. Au nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse recouverte de lèss (sables argileux très fins, déposés par le vent lors des épisodes glaciaires) ou de sable blanc kaolinique (kaolinite : argile utilisée dans la fabrication de la porcelaine) ; les communes du nord (Erôme, Servas et Gervans) sont établies sur des sols de granites altérés, recouverts également de lèss.

Prestigieux cru, le Crozes-Hermitage se décline en rouges, élaborés à partir de la Syrah, et en blancs issus de Roussane et Marsanne. La Syrah offre ici un bel équilibre entre le fruit et les tanins. Le Crozes-Hermitage rouge s'affirme comme un vin élégant, d'équilibre et de plaisir.

## Cépages

**Pour les rouges :** A base de Syrah, éventuellement de 15% de Marsanne ou de Roussane, ils sont gourmands et tendres. Leur robe est rouge grenat et leur nez composé de fruits rouges et d'arômes floraux.

**Pour les blancs :** Issus de Marsanne et de Roussane, les blancs ont une belle couleur dorée, sont gras en bouche, mais secs et équilibrés. Ils dévoilent aussi un joli nez floral qui recèle des pointes de fruits secs.

## Histoire

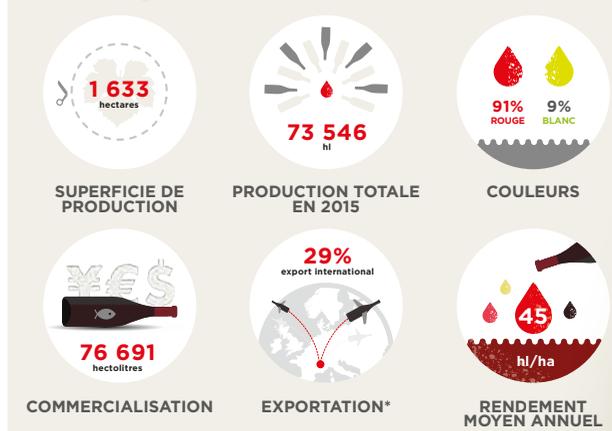
L'appellation Crozes-Hermitage a été créée en 1937. Elle était alors limitée à la seule commune dont elle porte le nom en raison de la notoriété acquise grâce à quelques parcelles retenues en A.O.C. Hermitage. Il faut attendre 1952 pour que le décret englobe les dix autres communes environnantes. Cette zone fut longtemps occupée majoritairement par des vergers (centre et sud) ou par des friches (nord). Ce n'est qu'après l'extension de l'appellation que le vignoble se développa.

## Géographie

Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des appellations septentrionales. Situé sur le 45° parallèle, il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône, au nord, au sud et à l'est de la ville de Tain-l'Hermitage.

# Crozes-Hermitage

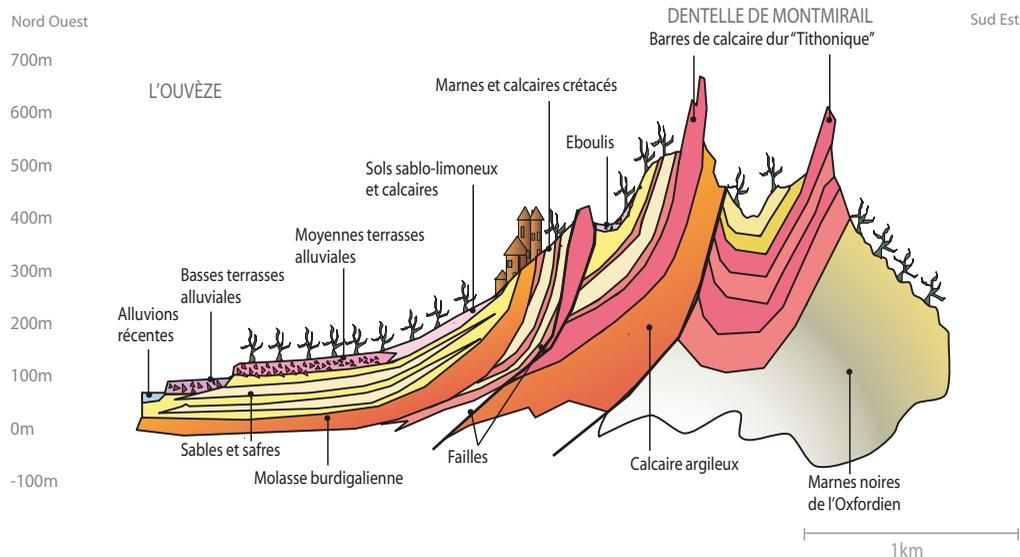
## Chiffres clés



\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



# Gigondas



Lové au pied des Dentelles de Montmirail dont les racines nourrissent celles des vignes du sommet de l'appellation, Gigondas recèle des merveilles.

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** Le Grenache Noir (cépage autorisé à 80% maximum) libère toute l'expression de sa puissance dans des vins rouges chatoyants aux tannins marqués, au corps charpenté et doté d'une grande aptitude au vieillissement. La Syrah et le Mourvèdre (15% minimum) renforcent leur couleur grenat et épicient leurs arômes. Tous les autres cépages de l'Appellation des Côtes du Rhône sont autorisés, à l'exception du Carignan, dans la proportion maximale de 10%.

**Pour les rosés :** Du côté des rosés, le Grenache noir est aussi autorisé à hauteur de 80% maximum et tous les autres cépages dans la proportion maximale de 25%.

## Histoire

La culture de la vigne remonte à l'antiquité. Si l'on attribue aux vétérans de la seconde légion

romaine la création des premiers domaines viticoles, la découverte de cuves permettant d'entreposer le vin constitue un autre indice. On relève ensuite que la plus ancienne mention écrite d'un vignoble de Gigondas date du XIIe siècle. En 1591, les statuts de la communauté de Gigondas, attestent déjà d'un commerce des vins et réglementent précisément le commerce du vin entre les villageois... et avec les «étrangers» à qui l'on ne doit pas vendre tout le vin ! Fin XIXe et début XXe, les vins de Gigondas se distinguent par l'obtention de médailles dans les concours agricoles dans toute la France. En 1956, après les grands gels qui avaient ravagé les oliveraies au pied des Dentelles de Montmirail, on établit de nombreux vignobles sur les coteaux. Rapidement classé en Côtes-du-Rhône Villages, Gigondas est le premier Côtes du Rhône Villages qui accède au rang de Cru, le 6 janvier 1971.

## Géographie

Le vignoble de Gigondas se situe exclusivement sur la commune de Gigondas, dans le département du Vaucluse, au contact avec les chaînons subalpins les plus occidentaux.

## Climat

Climat méridional, chaud et sec soumis aux chaleurs de l'été et au mistral. L'exposition majoritaire ouest et nord-ouest procure une aération parfaite et évite les chaleurs excessives de l'été.

## Sols

Quatre familles majeures de terroirs servent de substrat au vignoble de Gigondas. Vers l'ouest, il s'agit de la terrasse quaternaire caillouteuse et altérée de l'Ouvèze. En allant vers le village, se déploie un vaste cône pierreux et argileux édifié au Quaternaire par le ruisseau de la Font des Papes. Ces deux espaces formaient autrefois l'essentiel du vignoble gigondassien. Le piémont du village est occupé par des saffres et des sables du Miocène. Plus à l'est et au sud-est, se dressent les grands reliefs jurassiques et

crétacés des Dentelles de Montmirail (732 m), faits de calcaires verticaux et de marnes, creusés de combes et de vallons où le vignoble s'insère sous forme de rubans étroits jusqu'à une altitude de 500 m. On doit leur existence à une puissante tectonique qui a exhumé ces formations géologiques lors de la naissance des Alpes et les a plissées et fracturées de façon intense. Les vigneronns savent admirablement tirer parti de l'extrême diversité de ces terroirs pour réaliser soit des cuvées de lieux-dits, soit des assemblages. Les orientations nord-ouest, l'altitude et la nature calcaire de ces substrats est à l'origine de vins complexes, très élégants, dont la structure tannique possède une remarquable finesse.

# Gigondas

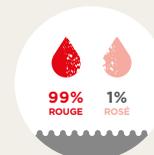
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





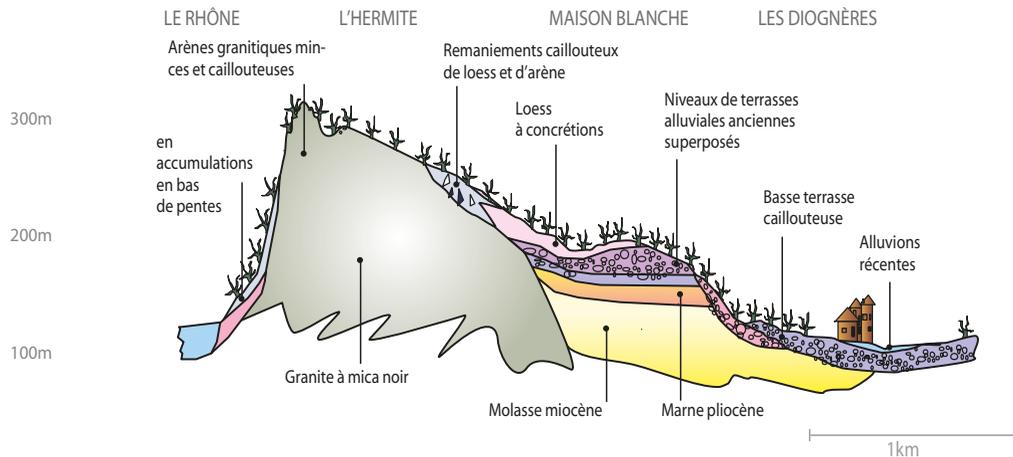
# Hermitage

Rouge Blanc



Nord Ouest

Sud Est



Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Au commencement, la colline accueille un ermitage fondé en 1224 par Gaspard de Stérimberg. Ce chevalier de Blanche de Castille, de retour de la croisade des Albigeois - et las de les pourfendre - choisit le sommet de cette colline granitique pour se retirer du monde. Bientôt rejoint par d'autres, la communauté s'applique à planter des vignes... Jolie histoire, mais qui fait oublier que l'Hermitage ne doit en réalité que son nom à l'ermite : le vignoble existe déjà dans l'antiquité, avec les fameux vins de Vienne. L'exceptionnel « vin de paille », remis à l'honneur par certains vignerons, serait d'ailleurs l'héritier direct des méthodes de vinification gallo-romaines...

développent des arômes crémeux et mielleux de noisettes, de pêche et d'abricot.

## Histoire

Déjà appréciés par les romains sous le nom de « vins de Vienne » (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l'Hermitage prennent ensuite le nom de « vins du coteau de Saint-Christophe », en raison de la présence d'une chapelle dédiée à ce Saint. Il semble que le nom d'Hermitage ne soit apparu qu'au XVII<sup>ème</sup> siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Stérimberg qui, au XIII<sup>ème</sup> siècle, au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Anne de Castille, reine d'Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d'Ermitage, puis d'Hermitage. Ce n'est que le début de son succès : on raconte aussi que, sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie...

La liste de ses amateurs est aussi illustre qu'incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas...

L'Hermitage a été consacré A.O.C. locale en 1937.

## Géographie

Le vignoble de l'A.O.C. s'étend sur trois communes de la Drôme : Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage, sur la rive gauche du Rhône.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne. Abrisés du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un bon ensoleillement.

## Sols

Ce terroir historique est constitué, à l'ouest, de granites, de gneiss et de micaschistes altérés (arènes grossières argileuses à fragments de roches) et, à l'est, de terrasses alluvionnaires caillouteuses recouvertes de loess. Cette diversité explique la présence de nombreux lieux-dits dans l'appellation : Bessards, Greffieux, Méal, Rocoule, Beaumes, etc.

La colline de l'Hermitage se subdivise en trois parties. En partant de l'ouest sur la rive gauche, on trouve tout d'abord les Bessards, terroir au sol granitique altéré et très accidenté. Il est considéré comme le terroir des rouges sur l'appellation. C'est sur ce coteau qu'on trouve la chapelle de l'Hermitage ainsi que le célèbre vignoble de l'Ermitage.

Ensuite, le secteur central peut être découpé en deux ensembles : dans la partie supérieure, dite le Méal, le sol est fait de galets et graviers siliceux enrichis de loess. Il produit les vins les plus solaires de l'appellation grâce notamment à son exposition plein sud. Vers le bas, désigné sous le nom de Les Greffieux, la terre, issue du ravinement, est relativement riche en argile et plus fertile.

Enfin, les quartiers des Murets et des Dionniers possèdent un sol argilo-caillouteux et une pente beaucoup moins accentuée. Leurs positions à l'Est ne les privent pas des caractéristiques qui en font un grand terroir de blancs.

# Hermitage

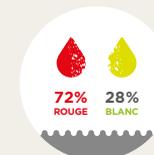
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015

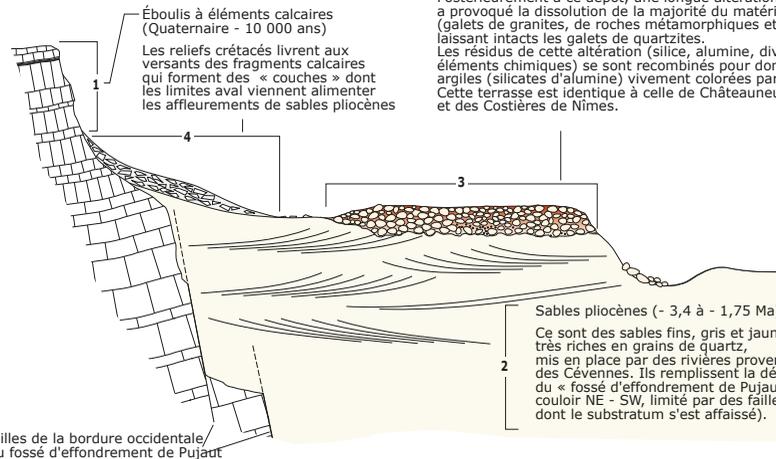




Calcaires crétacés (Barrémien -110 Ma)  
Ils constituent des reliefs de teinte claire, bien visibles dans le paysage, habillés d'une végétation méditerranéenne clairsemée à chênes verts dominants.

Haute terrasse alluviale quaternaire du Rhône (-1,75 Ma)

Accumulation caillouteuse à galets de quartzites (grains de quartz cimentés par de la silice), mise en place dans l'espace rhodanien au début du Quaternaire, alors que le Rhin empruntait la vallée de la Saône et donnait au Rhône une extraordinaire puissance. Postérieurement à ce dépôt, une longue altération climatique a provoqué la dissolution de la majorité du matériel initial (galets de granites, de roches métamorphiques et de calcaires), laissant intacts les galets de quartzites. Les résidus de cette altération (silice, alumine, divers éléments chimiques) se sont recombinés pour donner des argiles (silicates d'alumine) vivement colorées par des oxydes de fer. Cette terrasse est identique à celle de Châteauneuf-du-Pape et des Costières de Nîmes.



Déjà au Moyen-Âge, ce vignoble sur « la Côte » du Rhône faisait parler de lui pour la qualité de ses vins. L'assemblage de vins issus de terroirs différents permet d'obtenir le style Lirac : puissant, structuré et aromatique, mais frais et toujours élégant.

### Cépages et saveurs

**Pour les rouges et rosés :** Ils sont élaborés principalement à partir de Grenache noir, de Syrah, de Mourvèdre et de Cinsault.

**Pour les blancs :** On utilise majoritairement le Grenache blanc, le Bourboulenc, la Roussanne et la Clairette.

### Histoire

La vigne figure parmi les ressources locales depuis deux millénaires. Au cours des siècles, le port de Roquemaure est devenu puissant et prospère. C'est de là que partent les vins de la « Côte du Rhône » pour Paris, l'Angleterre ou la

Hollande. Au XVI<sup>e</sup> siècle, l'histoire s'accélère : les vins de Lirac, déjà très appréciés des grands de ce monde, sont présents sur les tables des grandes cours royales, en France et à l'étranger. Dès 1737, afin d'éviter les usurpations du nom, les vigneronns avaient le droit de frapper leurs barriques du sigle C.d.R. pour « Côte du Rhône », afin de procéder à l'authentification des vins. Le Cru Lirac est donc à l'origine de la Côte qui, par extension, a désigné l'ensemble des vins des Côtes du Rhône. En 1804, le Comte Henri de Régis de Gatimel hérite du Château de Ségris, encore présent aujourd'hui au sein de l'appellation. Le domaine ne tire alors ses ressources que de quelques céréales, de vers à soie et d'un modeste vignoble. En 1925, il décide de replanter le vignoble tel qu'il existait à l'époque romaine. Dans la décennie suivante, il entame un combat pour faire classer le terroir de Lirac en A.O.C. Avec succès : l'A.O.C. Lirac est définie par le décret du 14 octobre 1947. La nouvelle appellation devient le premier Cru des Côtes du Rhône à produire des vins de trois couleurs : rouge, rosé, blanc.

### Géographie

L'A.O.C. Lirac se situe à 15 kilomètres au nord-ouest d'Avignon, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard. Les 715 hectares en production couvrent 4 communes, dont Lirac, Roquemaure, le berceau des Côtes du Rhône, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Geniès-de-Comolas.

### Climat

Le climat est ici typiquement méditerranéen. Le vignoble de Lirac profite d'un ensoleillement exceptionnel (2700 heures par an). La température moyenne annuelle avoisine les 14°C.

### Sols

À l'ouest, le vignoble est implanté sur le rebord des plateaux calcaires crétacés du Gard, dont seuls les éboulis sont viticoles. Au centre, la majeure partie de la surface de cette A.O.C. appartient à une très ancienne et précieuse terrasse caillouteuse du Rhône, faite de galets de quartzite (100 % de silice) d'origine alpine emballés dans une matrice argileuse rouge, identique à celle de Châteauneuf-du-Pape. Il s'agit d'un dépôt alluvionnaire puissamment altéré (totale dissolution des galets constitués de calcaire et destruction des grès, granites, gneiss...). Enfin, sur les marges de cette terrasse, les pentes laissent apparaître des sables très meubles de la fin du Tertiaire (Pliocène) mêlés de petits galets provenant de l'érosion des dépôts caillouteux quartzitiques.

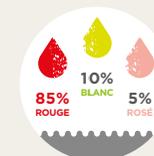
### Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



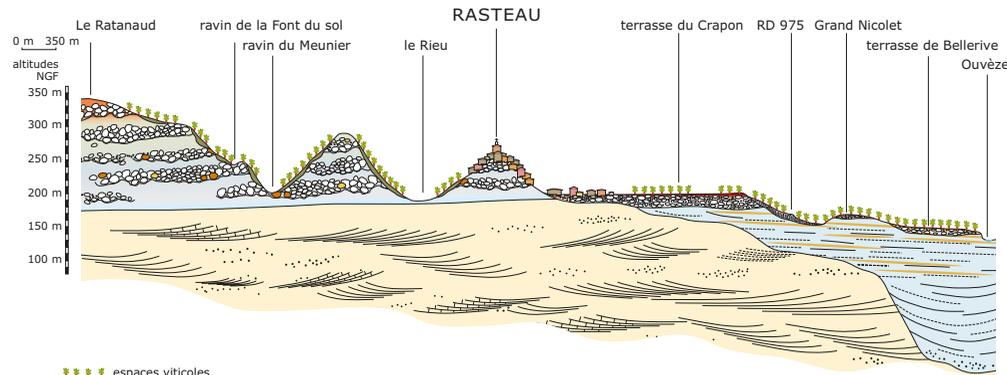
RENDEMENT MOYEN

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





Rouge



Q colluvions caillouteuses sur les versants des collines miocènes

U colluvions caillouteuses sur les versants du Crapon

A colluvions modérément altérés de la terrasse de Bellerive = terrasse du Plan de Dieu

T cailloutis altérés de la très ancienne terrasse de l'Ouvéze, localisés sur la colline du Crapon

T PLIOCIÈNE : marnes bleues, finement sableuses et sables fins marneux (à coquilles marines)

R MIOCÈNE supérieur continental (dépôts de lacs et de rivières) ; à la base, mince horizon de marnes bleues marines (fin de la mer miocène) ; au sommet, paléosols rouges (contexte climatique méditerranéen sec)

I MIOCÈNE (Serravallien) : grès fins, à stratifications entrecroisées (forts courants côtiers) ; ce sont les « safres » marins du Comtat Venaissin, équivalents de la molasse du Dauphiné et de Suisse

Orienté plein sud, ce village du Haut-Vaucluse accroché au flanc de sa colline (200 mètre) jouit d'un paysage d'exception face au Mont Ventoux et aux Dentelles de Montmirail. Son terroir est intensément riche et coloré et se distingue par ses remarquables argiles : marnes marines bleues et marnes lacustres beiges et rouges, marnes sableuses, auxquelles sont associés des galets calcaires. Les vins de Rasteau se déclinent en vin rouge sec, ainsi qu'en vins doux naturels (VDN) rouge, rosé et blanc, une particularité qui a contribué à établir la notoriété de cette appellation depuis ses origines.

Mourvèdre doivent représenter 20% minimum. La Syrah donne des vins à la couleur intense, fins et complexes, aux notes de fruits noirs, de violette et d'épices. Parmi les autres cépages, on citera : le Mourvèdre, aux arômes de sous-bois et de fruits confits, le Carignan et le Cinsault.

### Histoire

Le vignoble de Rasteau serait né en 30 avant JC. Après une période d'oubli relatif, le monde ecclésiastique du Moyen-Âge lui redonne vie, à tel point qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, il est devenu l'un des plus importants du Vaucluse, connu essentiellement pour ses vins doux naturels. En 1870, le phylloxéra détruit le vignoble, et l'on recourt alors aux porte-greffes américains.

En 1935, les vignerons décident de renouer avec l'histoire : ils élaborent à nouveau un vin doux naturel à Rasteau. En 1937, le village entre dans l'aire de l'A.O.C. Côtes du Rhône et en 1944, le vignoble obtient la création de l'A.O.C. Rasteau pour les vins doux naturels. En 1966, les vins secs

produits sur la commune de Rasteau intègrent la catégorie des Côtes du Rhône Villages.

En 2010, grâce à la persévérance des vignerons, au partage d'un savoir-faire au sein d'un collectif fort et à la générosité d'un terroir, les vins rouges (secs) de Rasteau ont accédé au rang d'appellation locale. Rasteau est désormais un cru de la Vallée du Rhône méridionale.

### Géographie

Le vignoble de l'A.O.C. s'étend sur la commune de Rasteau, au nord du Vaucluse (à deux pas de Vaison-la-Romaine).

### Climat

Climat méditerranéen, renforcé par l'exposition sud des coteaux, bien protégés du mistral.

### Sols

Les sols très variés de Rasteau confèrent à ses vins une grande richesse aromatique, entre puissance et élégance. Vers le sud, on rencontre des alluvions anciennes caillouteuses (Quaternaire) de l'Ouvéze, ainsi que des colluvions, reposant sur les marnes bleues du Pliocène (fin du Tertiaire). Le pied et la partie médiane des collines montrent des marnes beiges et grises mêlées de cailloutis de la fin du Miocène (Tertiaire) tandis que le sommet offre des marnes rouges et une grande abondance de galets majoritairement calcaires de l'extrême fin du Miocène (dépôts lacustres et fluviaux). Ces galets possèdent la particularité d'accumuler la chaleur le jour pour la restituer à la vigne la nuit, favorisant ainsi la concentration des raisins.

# Rasteau

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

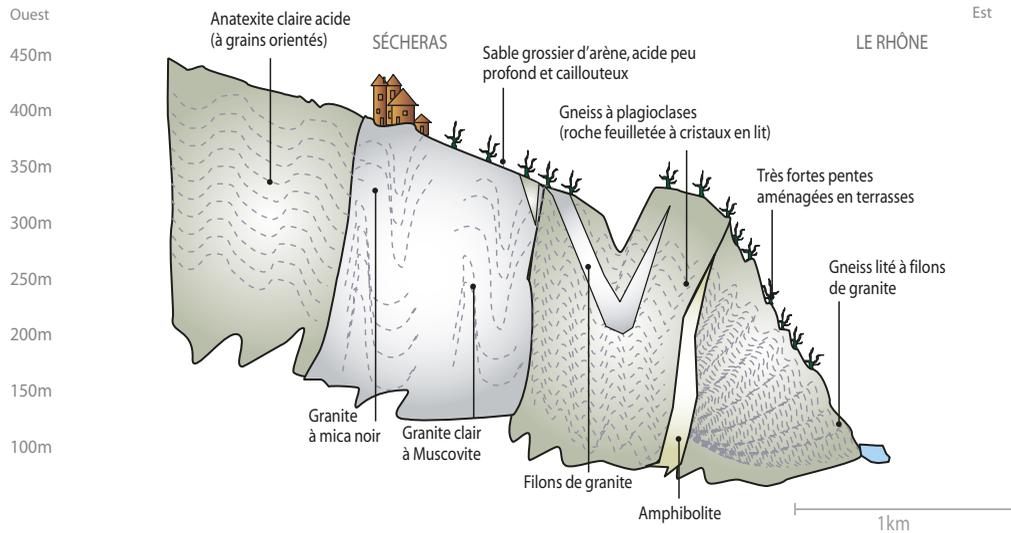
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Saint-Joseph

Rouge Blanc



**L'exigence pour nature ! Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité.**

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** Le cépage est principalement la Syrah, même si, depuis 1980, il est autorisé d'ajouter éventuellement 10% de Roussanne ou de Marsanne, ce qui permet d'en affiner la puissance.

**Pour les blancs :** la Roussanne et la Marsane, équilibrés et gourmands, présentent une belle robe jaune aux reflets verts et une structure variable selon l'assemblage.

## Histoire

Né sous la colonisation grecque, le vignoble est ensuite cultivé par les romains, séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône. L'A.O.C. tiendrait son nom d'un lieu-dit situé à Mauves. Apprécié des grandes tables européennes et russes, le Saint-Joseph compterait

aussi Charlemagne parmi ses amateurs. On trouve la première trace écrite de ce vin au XVII<sup>e</sup> siècle. Mais ce sont les moines du monastère, propriétaires des lieux, qui lui donnent son nom. Plus tard, il sera cité dans « Les Misérables » de Victor Hugo : « Mon frère lui fit boire un peu de ce bon vin de Mauves qu'il ne boit pas lui-même, car il dit que ce vin est très cher ». Au XX<sup>e</sup> siècle, les vignerons se réunissent en syndicat de protection de l'appellation Saint-Joseph. Le 15 juin 1956, l'A.O.C. voit le jour. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1211 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilherand, et fait ainsi le lien entre, d'une part, Condrieu et Côte-Rôtie au nord et, d'autre part, Saint-Péray et Cornas au sud.

## Géographie

De Chavanay au nord à Guilherand au sud, le vignoble de l'appellation s'étend sur une cinquantaine de kilomètres le long de la rive droite du Rhône. Il couvre 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.

## Climat

Dans le secteur septentrional, les vignes sont soumises aux influences semi continentales ; les vendanges sont plus tardives ; alors que le secteur méridional, plus tempéré, bénéficie d'un caractère plus méditerranéen. Le vignoble de l'appellation Saint-Joseph, très étiré du nord au sud, est marqué par une association d'influences continentales et méditerranéennes très nuancées, ainsi que par des variations assez nettes relatives à la nature du sous-sol et à l'ensoleillement.

## Sols

Le vignoble est essentiellement installé sur des banquettes soutenues par des murets de pierres sèches dans un contexte de pentes assez fortes ; ces reliefs favorisent l'ensoleillement et le drainage. La principale composante du sol de l'appellation

est le granite, plus ou moins altéré, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer la structure des vins. La partie septentrionale est composée de gneiss et de granites, substrats privilégiés des coteaux, tandis que leur piémont reçoit des fragments émousés de ces roches, des sables et des argiles. La zone plus méridionale de Tournon comporte des granites à grands cristaux de feldspath blanc, nommés « granites dents de cheval », à l'origine de sols très maigres, siliceux, mais riches en potassium, fer et magnésium. Plus au sud, on voit apparaître un îlot de calcaires du Secondaire (à Châteaubourg, magnifiques terrasses des Royes).

La diversité des sols de l'aire d'appellation lui confère un bel éventail de typicités et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments et minéraux dont ils ont besoin pour s'épanouir.

**Chiffres clés**

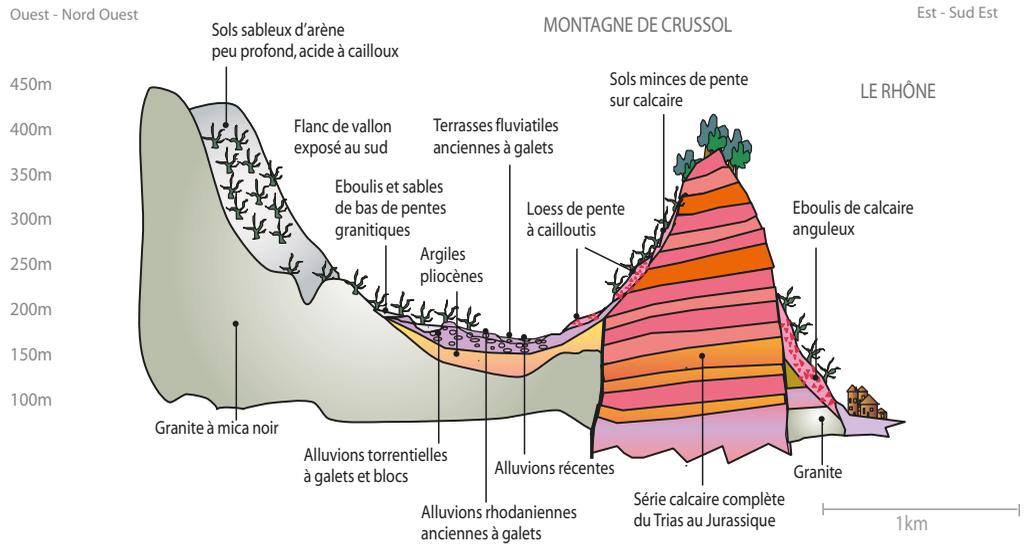
- SUPERFICIE DE PRODUCTION:** 1 247 hectares
- PRODUCTION TOTALE EN 2015:** 45 239 hl
- COULEURS:** 89% ROUGE, 11% BLANC
- COMMERCIALISATION:** 49 548 hectolitres
- EXPORTATION\*:** 15% export international
- RENDEMENT MOYEN ANNUEL:** 36 hl/ha

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



# Saint-Péray

Blanc



Saint-Péray est limité au territoire de la commune de Saint-Péray ainsi qu'à une partie de la commune de Toulaud. L'A.O.C. Saint-Péray compte aujourd'hui environ 75 hectares.

## Climat

En situation continentale chaude mais ouverte au vent du nord, l'appellation est contenue dans un vallon très étiré, de direction nord-nord-est - ouest-sud-ouest, limité côté ouest par les reliefs du Massif Central et côté est par celui de la Montagne de Crussol. Cette morphologie contribue à donner aux vins une fraîcheur unique...

## Sols

Le territoire de Saint-Péray offre une remarquable diversité de terroirs :  
 • Les affleurements de granites, roches magmatiques d'âge primaire du Massif Central, apportent de la silice et des éléments tels que le potassium, le fer et le magnésium.

- Au Secondaire, la mer alpine possède une ligne de côte un peu à l'ouest du futur emplacement de Saint-Péray. Se déposent alors des vases qui deviendront plus tard les calcaires de la Montagne de Crussol, dont la contribution actuelle, sous forme d'éboulis et de colluvions, enrichit les sols en calcaire et en argile.
- À la fin du Tertiaire, un bras de mer occupe furtivement le vallon et laisse des marnes aujourd'hui très discrètes (recouvertes de dépôts plus récents).
- Au Quaternaire, Le Rhône dépose des alluvions caillouteuses dont il reste peu de témoignages et, lors des phases glaciaires, de fines particules emportées par les vents forment des placages de loess qui abondent essentiellement au sud du vallon de Mialan.

**Pur produit d'Ardèche, Saint-Péray est le plus méridional des crus des Côtes du Rhône septentrionales. Saint-Péray propose une dualité de vins : la tendance tranquille de ses vins blancs et la tendance animée de ses vins effervescents. Vous retrouverez cette dualité dans les cépages, les arômes, et les terroirs...**

## Cépages

Le Saint-Péray est élaboré avec deux cépages, Marsanne et Roussane.  
 La diversité des assemblages, ou le choix d'un cépage unique, crée une infinité de subtilités : La Marsanne donne d'excellents vins effervescents. Les vins tranquilles sont légers, peu acides ; ils présentent des arômes d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs, litchis frais, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse, violette, agrumes...  
 La Roussane développe des arômes originaux qui font penser à l'abricot, à l'aubépine, au café vert, au chèvrefeuille, au miel, au narcisse discret, à la racine d'iris...

## Histoire

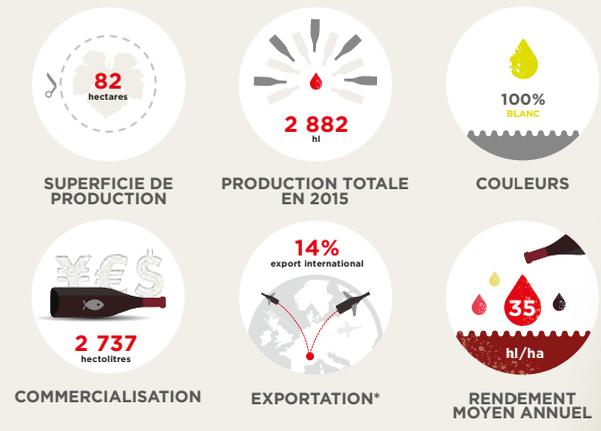
Saint-Péray... un nom et une référence qui racontent l'histoire, intimement mêlée, des hommes et de la vigne. Au XV<sup>e</sup> siècle, les villageois du Château de Crussol, s'installent dans la vallée du Mialan pour y cultiver leurs vignes.  
 En 1829, jusque-là tranquille, Saint-Péray s'invente également mousseux.  
 Le XIX<sup>e</sup> représente l'apogée des vins de Saint-Péray : apprécié dans toute l'Europe, ce vin blanc, tranquille ou pétillant, accompagne les repas des tsars de Russie et de la reine Victoria. Il inspire aussi Richard Wagner qui l'apprécie très manifestement (commande de 100 bouteilles datée de 1877), tandis que Lamartine, Daudet, Maupassant, Baudelaire le citent dans leurs romans.  
 En 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée vient consacrer les qualités de ce grand cru. Il fait partie du club des 9 premières A.O.C. françaises.

## Géographie

Sur la rive droite du Rhône, à 5 km à l'ouest de Valence, côté Ardèche, le vignoble de l'A.O.C.

# Saint-Péray

## Chiffres clés



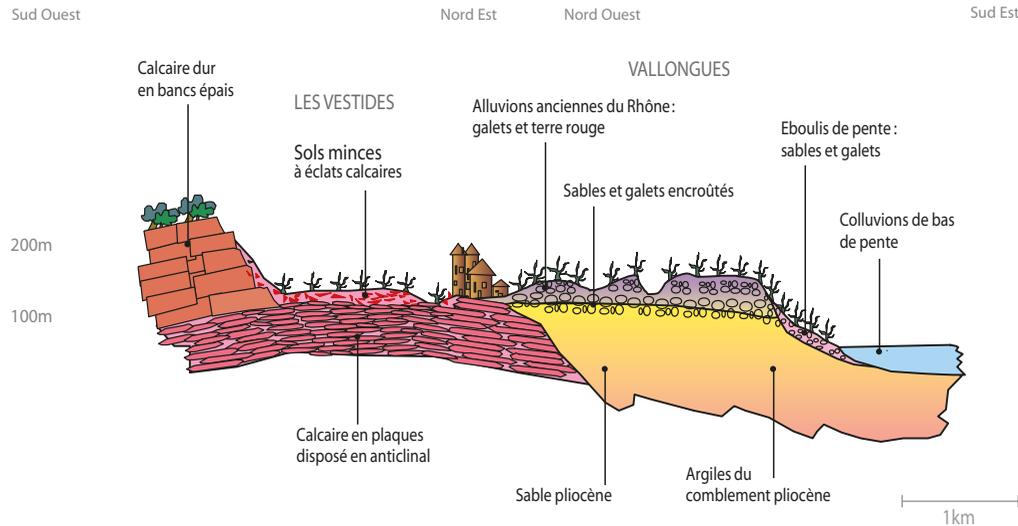
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Tavel

Rosé



**Attention, exception ! Les vins de Tavel sont tous des rosés... Leur robe peut se décliner du saumoné au rose soutenu des rubis. Leur nez complexe de fruits rouges évolue vers des notes moelleuses de fruits à noyaux et d'amandes, tandis que leur bouche ample et ronde révèle une grande puissance aromatique, soutenue par des touches épicées.**

## Cépages et saveurs

Le Grenache sert de base à l'élaboration du Tavel. Toutefois, un grand nombre de cépages est autorisé sur l'appellation et aucun cépage ne doit dépasser 60%. Les cépages secondaires, le Cinsault, le Bourboulenc, la Clairette, le Mourvèdre, le Picpoul, la Syrah, ont une proportion inférieure ou égale à 10% de l'encépagement. Plus rarement, sont utilisés le Carignan et le Calitor noir.

## Histoire

Implanté par les Grecs, le vignoble s'est dévelop-

pé avec les romains. Situé sur un axe important de communication entre l'oppidum de Roquemaure et Nîmes, Tavel se trouvait en position idéale pour se développer. Cependant, le nom de villa tavellis qui va devenir au fil des ans Tavel apparaît pour la première fois dans des écrits du XIII<sup>e</sup> siècle. Au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, le pape Innocent VI, qui avait une prédilection particulière pour les vins de la rive droite du Rhône, fit venir pour la table pontificale ceux du Prieuré de Montézargues. Ce domaine viticole, qui existe toujours, est situé au cœur de l'A.O.C. Tavel. Dès 1737, un édit royal interdit l'ajout des vins étrangers dans la production de l'appellation et les vins de Tavel pourront marquer leurs barriques du sigle C.d.R. (Côte du Rhône), posant là les prémices des A.O.C. En 1902, les producteurs de vins de Tavel formèrent un syndicat de propriétaires-viticulteurs, pour faire connaître et apprécier leurs vins rosés. En 1927, à l'incitation du baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, Aimé Roudil, président du syndicat et quarante producteurs de Tavel engagent une action en justice auprès

du tribunal civil du Gard afin de définir l'aire de production. Le décret définitif sera promulgué le 19 novembre 1937.

## Géographie

Le vignoble est situé sur la commune de Tavel, dans le département du Gard sur la rive droite du Rhône.

## Climat

Climat méditerranéen, marqué par une pluviosité réduite, un ensoleillement de 2700 heures en moyenne par an, ainsi qu'un vent dominant, le mistral.

## Sols

Les terroirs viticoles de Tavel sont établis sur trois formations géologiques très différentes.

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



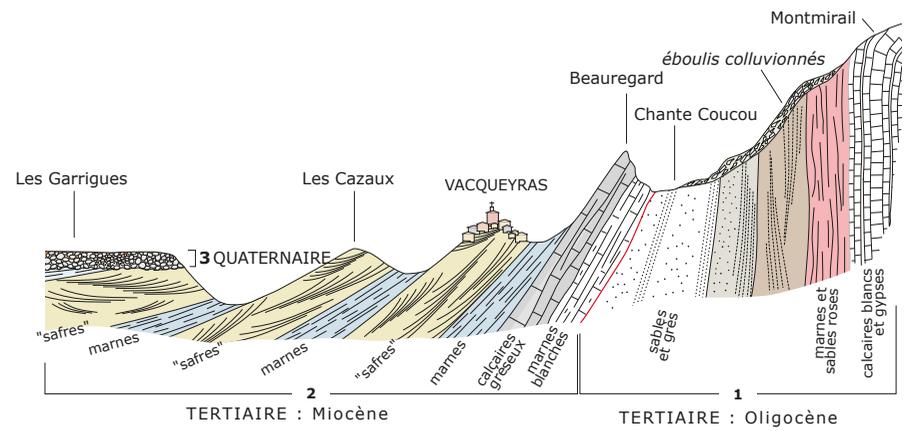
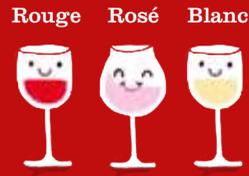
RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Vacqueyras



- 3. Quaternaire** - Cailloutis d'origine alluvionnaire, mis en place sous forme de terrasses par l'Ouvèze, rivière active et violente. La partie superficielle de ce dépôt montre l'existence d'un brunissement, résultat d'une altération climatique. La terrasse des Garrigues représente d'importantes superficies dans l'espace de l'AOC Vacqueyras.  
Les cailloutis des Garrigues favorisent l'élaboration de vins rouges puissants et très aromatiques
- 2. Miocène** - À la base, épaisse barre de calcaires gréseux ; au-dessus, alternances de grès fins, appelés localement "safres" et de marnes sableuses bleues et grises. Ces alternances couvrent de vastes superficies sur le territoire de l'AOC Vacqueyras  
Les safres sont favorables aux vins rouges et les marnes aux vins blancs
- 1. Oligocène** - Calcaires blancs et gypses, en dalles peu épaisses, redressées par la violente tectonique du massif des Dentelles de Montmirail ; ces formations alimentent des épandages d'éboulis colluvionnés, qui recouvrent le substratum. Les éboulis constituent de remarquables terroirs viticoles, aménagés en banquettes. Leur présence est très secondaire à Vacqueyras

**La force de l'équilibre ! Nichée au pied des Dentelles de Montmirail, sur la rive gauche de l'Ouvèze, l'A.O.C. est implantée sur les communes de Vacqueyras et de Sarrians.**

## Cépages et saveurs

**Pour les rouges :** représentant 95 % de la production, le cépage principal reste le Grenache noir (au moins 50 %), suivi de la Syrah et du Mourvèdre (au moins 20 %). Au total, Grenache, Syrah et Mourvèdre doivent constituer un minimum de 90 % de l'encépagement, les autres cépages des Côtes du Rhône sont autorisés à hauteur de 10 % maximum.

**Pour les blancs :** Les blancs enfin, d'un beau jaune clair, aux reflets verts et brillants, sont issus de Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne et de Viognier ne devant pas dépasser chacun 80 % de l'encépagement.

## Histoire

La colonisation romaine a permis le développement de la culture de la vigne en Vallée du Rhône ; elle s'est notamment étendue autour d'Orange au II<sup>e</sup>

siècle avant Jésus-Christ. Les vestiges d'une villa romaine ont été retrouvés à Vacqueyras - Vaqueiras en provençal - qui tire son nom de Vallea et de Cayre, vallée où abondent les rochers. Cependant les premières traces écrites relatives à la culture de la vigne à Vacqueyras datent du Moyen-Âge. En 1414, le premier cadastre du Comtat-Venaissin indique la présence de vigne sur le village. En 1448, il est fait mention de taxes prélevées sur les récoltes de raisins et de vins à Vacqueyras. Suite à la révolution, les vignobles du Comtat-Venaissin, dont celui de Vacqueyras, sont rattachés à la France en 1791. En 1937, le village de Vacqueyras se situe dans l'aire d'appellation des Côtes du Rhône. En 1955, il intègre l'aire des Côtes du Rhône Villages. En 1967, Vacqueyras devient Côtes du Rhône Villages avec nombre d'autres communes. Enfin, Vacqueyras acquiert ses lettres de noblesse en appellation locale le 22 février 1990, par décision de l'INAO. Des règles strictes régissent, depuis lors, la production. Le rendement maximum, par exemple, est fixé à 36 hectolitres par hectare de vignes ; c'est un des plus bas de France.

## Géographie

Il s'étend sur les deux communes de Vacqueyras et de Sarrians dans le département du Vaucluse, au pied des Dentelles de Montmirail.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne, qui constitue un atout exceptionnel... Le mistral assainit le vignoble. Il préserve les vignes de nombreuses maladies cryptogamiques et les débarrasse d'insectes parasites. La saisonnalité des pluies est très marquée. Les températures sont très chaudes pendant l'été.

## Sols

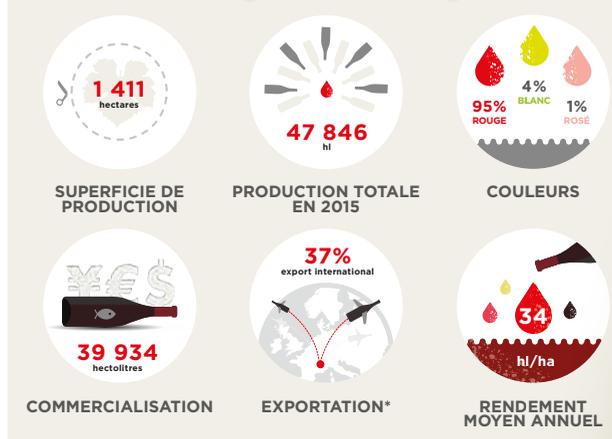
Au pied des Dentelles de Montmirail, le vignoble de Vacqueyras est implanté à 70% sur une vaste plaine caillouteuse, la «Terrasse des Garrigues»,

composée d'un dépôt alluvionnaire ancien de l'Ouvèze, plus ou moins épais, dont la surface, sur une épaisseur de plusieurs décimètres, montre des sols argileux bruns signalant le fait qu'une altération climatique s'est exercée sur le dépôt initial peu après sa mise en place.

Sur les bordures, voire quelquefois au centre de la terrasse, on constate fréquemment que l'épaisseur des cailloutis est faible et que le système racinaire de la vigne visite des formations géologiques plus anciennes, constituées, soit de sables, soit de marnes, de la fin du Tertiaire (Miocène et Pliocène). Les safres (grès fins) du Miocène dominant entre le rebord de la terrasse et le village. En dehors de la terrasse et des sables ou marnes de la fin du Tertiaire, on rencontre, vers l'est, des marnes vivement colorées, des grès et des calcaires qui appartiennent à l'Oligocène lacustre (faibles superficies viticoles).

# Vacqueyras

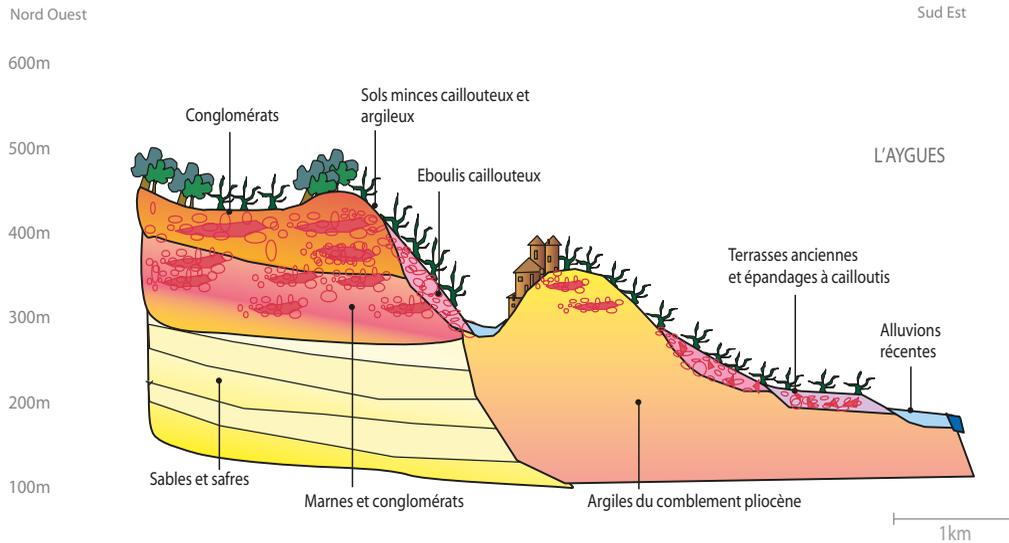
## Chiffres clés





# Vinsobres

Rouge



«Vinsobres ou sobre vin, prenez-le sobrement»... depuis 1633, la devise de Monseigneur de Suarès (évêque de Vaison et grand amateur de ces vins) qualifie à merveille ce cru de la Drôme provençale, aussi équilibré qu'aromatique.

## Cépages

Le Grenache, cépage traditionnel des Côtes du Rhône, représente plus de 70% des plantations sur la commune de Vinsobres. La Syrah, qui réussit particulièrement bien sur les parcelles un peu plus fraîches, constitue un peu moins de 20%. Équilibrés, les vins de Vinsobres présentent des tanins soyeux et élégants - garants d'un excellent potentiel de garde. Gras et ronds, longs en bouche, ils sont tout en volume et générosité... On y relève des arômes de fruits frais et de fruits transformés. Jeunes, ils expriment des notes de cerise et cassis, évoluant vers les confitures de cassis et griotte, épices, poivres et aromates.

## Histoire

Fief des Montauban, des Dauphins, des princes d'Orange et des d'Urre, Vinsobres est d'abord occupé par les romains. Son nom dérive de Vinobrio, la forme la plus ancienne de Vinsobres, recensée en 1137. Elle provient du pré-celtique «vintio» (hauteur) et du suffixe celte «briga» (montagne). C'est en 1633, que Joseph Marie de Suarès, prononce la devise qui est aujourd'hui encore celle de tous les vignerons de ce terroir : «Vinsobres ou sobre vin, prenez-le sobrement». Jusqu'alors classé en Côtes-du-Rhône Villages, le vin rouge de Vinsobres devient, en 2006, la première appellation locale des Côtes-du-Rhône en Drôme provençale.

## Géographie

Il s'étend uniquement sur la commune de Vinsobres en Drôme provençale.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne. Les étés sont chauds et secs, liés à la remontée en latitude des anticyclones subtropicaux, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. La commune de Vinsobres jouit d'un très bon niveau d'ensoleillement.

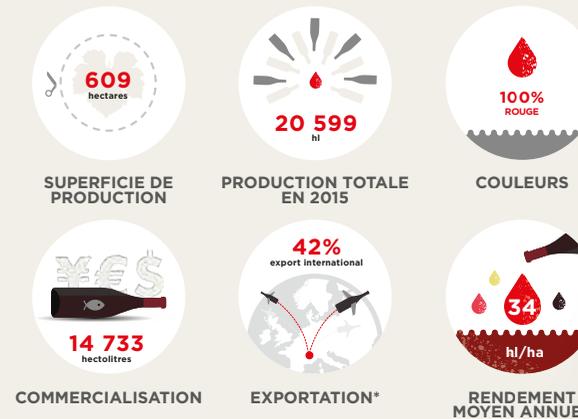
## Sols

Orienté nord-est - sud-ouest et culminant à une altitude de 500 m, le territoire collinaire de Vinsobres est caractérisé par une grande diversité des sols : leurs potentialités, leurs variétés, apportent à ses vins une grande complexité. Quatre types de terroirs se succèdent... Entre 10 et 60 m d'altitude au-dessus du lit de l'Aygues, le terroir est constitué de terrasses alluvionnaires

quaternaires, de plus en plus anciennes en allant vers le haut, séparées par des talus à pente modérée. Ensuite, à l'ouest, au nord et au nord-est du village, apparaissent des collines dominant les surfaces alluviales. Elles sont constituées de cailloutis et de marnes du Miocène supérieur ou du Pliocène supérieur. Par-delà le sommet des collines, existe, à l'ouest et au nord, un haut plateau très caillouteux (altitude 400 - 450 m), devenu progressivement viticole. Des ravins profonds griffent ces reliefs et l'érosion a contribué à mettre en place de puissants éboulis colluvionnés sur leurs versants, situation qui est très favorable à la vigne (protection contre le mistral, effet de «cirque» ensoleillé).

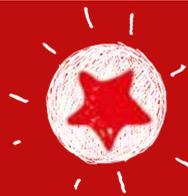
# Vinsobres

## Chiffres clés



\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





## A.O.C. Muscat Beaumes-de-Venise

Le Muscat de Beaumes-de-Venise est unique dans la Vallée du Rhône. Ce vin doux naturel de réputation mondiale a pourtant failli disparaître plusieurs fois au cours de l'histoire. Il doit sa renaissance à un espace protégé par les Dentelles de Montmirail, favorable à la culture du Muscat à petits grains, son cépage fétiche, et surtout au travail acharné de ses vignerons.

### Cépages et saveurs

L'encépagement est constitué exclusivement de Muscat blanc et noir à petits grains. Les grappes sont récoltées manuellement par passages successifs en fonction de la maturité.

Les raisins doivent avoir une richesse en sucre supérieure à 252 g/l.

Le mutage doit être réalisé en cours de fermentation avec de l'alcool pur à 96 degrés alcoolique minimum, au moment où les moûts renferment 5 à 10% d'alcool. Les vins doivent contenir minimum 100g/l de sucre et titrer une richesse minimum en alcool acquis de 15%.

### Histoire

Les traces d'occupation humaine à Beaumes-de-Venise remontent à la nuit des temps. Implantée ici par les colons grecs, la vigne s'y développe à l'époque gallo-romaine. Au 1<sup>er</sup> siècle, Pline l'Ancien mentionne dans son Histoire Naturelle l'existence du Muscat, ce vin gouleyant et fruité, cultivé depuis longtemps à Balme, qu'il avait surnommé « la vigne des abeilles ».

Au XIV<sup>e</sup> siècle, le Pape Clément V, fin connaisseur fit planter une muscadière de 70 ha sur les coteaux de Beaumes-de-Venise. Pendant les guerres de religions, au cours de la Renaissance, le vignoble faillit disparaître. Il a fallu attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que la production retrouve sa renommée, chantée par Joseph Roumanille et Frédéric Mistral.

Vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le phylloxéra détruit une nouvelle fois la plus grande partie du vignoble vaclusien. Après avoir été presque oublié, le Muscat de Beaumes-de-Venise connaît un nouvel essor avec la reconstruction des vignobles au début du XX<sup>e</sup> siècle. L'A.O.C. Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de-Venise fût reconnue en 1945, avec effet rétroactif au millésime 1943.

### Géographie

Le vignoble se situe sur le versant sud des Dentelles de Montmirail, sur les communes de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan dans le département du Vaucluse.

### Climat

Climat méditerranéen typique, chaud et sec, le mistral étant détourné par le massif des Dentelles de Montmirail.

### Sols

Le terroir d'élection du Muscat est constitué de sables fins (« safres » du Miocène), les « terres blondes », ainsi que d'éboulis de calcaires, mêlés de marnes, du Crétacé, formant l'enveloppe externe méridionale du massif des Dentelles de Montmirail.



## A.O.C. VDN Rasteau

Élaborés à partir de plusieurs types de Grenache (noir, gris, blanc), sur des terres caillouteuses et bien exposées au sud, les vins doux naturels sont issus de vignes âgées de 50 à 80 ans aux baies concentrées donnant ainsi naissance à un nectar à faible rendement.

### Cépages et saveurs

Par ordre d'intensité, du plus clair au plus foncé, le Vin Doux Naturel Rasteau peut porter différentes mentions : blanc, rosé, ambré, tuilé, grenat ou encore rancio. Blanc et grenat, pourtant opposés en couleur, sont tous deux élevés en milieu réducteur, c'est-à-dire privés d'oxygène. Ambré et tuilé sont quant à eux conditionnés en milieu oxydatif. Couleurs et arômes évoluent ainsi au contact de l'air pendant trois ans. Conditionné en bouteille, après fermentation, le Vin Doux Naturel rosé est le premier commercialisé de la famille. Les vins ambré et tuilé sont qualifiés de « hors d'âge » après cinq ans. Ils peuvent également obtenir la mention « rancio » s'ils révèlent à la dégustation le goût caractéristique de la madérisation.

L'encépagement du Vin Doux Naturel Rasteau varie aussi selon les mentions. Le blanc est constitué de 90% de Grenache blanc et de 10% des cépages autorisés par le cahier des charges des Côtes du Rhône, une particularité qu'on retrouve dans toutes les mentions. Rosé et ambré font intervenir à hauteur de 90% Grenache noir, gris et blanc. Tuilé et grenat s'obtiennent à partir de 75% de Grenache noir et de 15% de Grenache gris et blanc.

Les règles de production sont conformes à la législation sur les autres vins doux naturels. Le mutage est obligatoire avec de l'alcool neutre d'origine vinique titrant au moins 96% volumique, dans des proportions de 5% minimum et 10% maximum. La richesse minimum totale (alcool

acquis et alcool en puissance) doit être de 21,5% volumique avec un minimum de 15% volumique acquis. La richesse minimum naturelle en sucre du moût doit être de 252 gr/l.

### Histoire

L'exposition plein sud de certains coteaux de Rasteau favorise la sur maturation des grappes, ce qui rend difficile une vinification classique.

En 1934, les vignerons de la commune élaborent un premier vin doux naturel avec un résultat encourageant. À cette époque, la commune est partagée entre la vigne, les arbres fruitiers et les oliviers. En 1944, l'A.O.C. Rasteau Vin Doux Naturel est officiellement reconnue.

### Géographie

Le vignoble s'étend sur les communes de Rasteau (principalement), de Cairanne et de Sablet pour une vingtaine de parcelles seulement.

### Climat

Climat d'influence méditerranéenne, exposition sud des coteaux, bien protégés du mistral.

### Sols

Similaires à ceux de l'Appellation Rasteau ; on trouve sur ce terroir des cailloutis calcaires plus ou moins altérés, quelquefois brunis, la plupart du temps remaniés sous forme de colluvions. L'exposition dominante au sud, ainsi que la restitution de la chaleur diurne pendant la nuit grâce au sol caillouteux permet d'atteindre une maturation élevée des grappes.

### Chiffres clés



\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015

Coupe géologique et carte en page 62

### Chiffres clés



\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015

Coupe géologique et carte en page 80



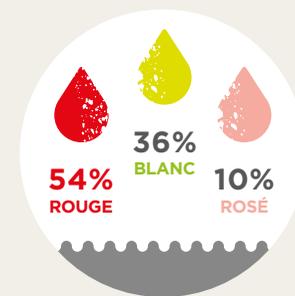
# Les autres appellations de la Vallée du Rhône

Rouge Rosé Blanc



## Les AOC de la Vallée du Rhône

Le vignoble de la Vallée du Rhône vient s'étendre plus largement au sud, avec ses sept appellations. Sur la rive gauche du fleuve, nous trouvons Grignan-lès-Adhémar, Ventoux et Luberon et sur la rive droite : Côtes du Vivarais, Duché d'Uzès, Clairette de Bellegarde et Costières de Nîmes. Ces appellations viennent élargir la gamme des vins de la Vallée du Rhône, de par leurs terroirs variés et leurs climats spécifiques, tout en ayant en commun l'encépagement.

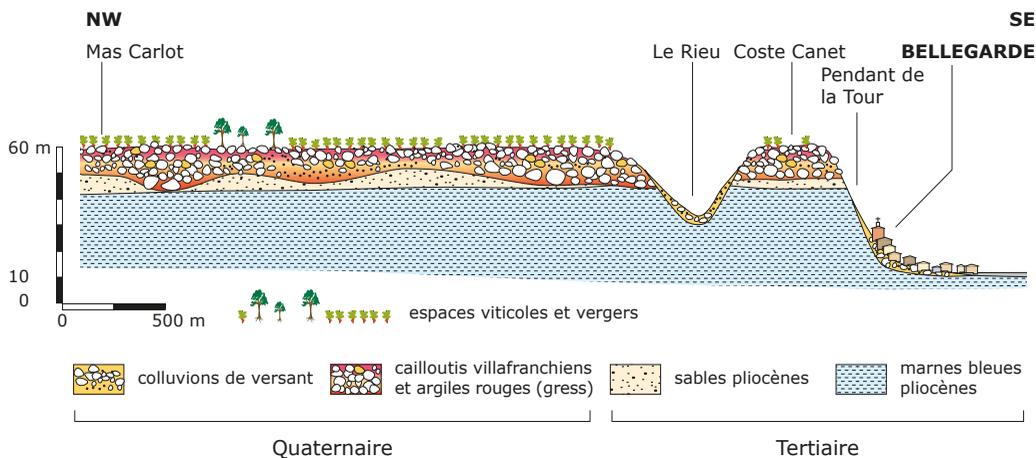


COULEURS



# Clairette de Bellegarde

Blanc



Le vignoble de la Clairette de Bellegarde, voisin de celui des Costières-de-Nîmes, est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Beaucaire et Saint-Gilles. Ici, la vigne puise ses forces dans des terres caillouteuses reposant sur un lit d'argile, qui réchauffent et abreuvant son cépage d'élection, la Clairette blanche...

Vin ample et distingué, la Clairette de Bellegarde se pare d'une robe jaune vif dans sa jeunesse. Un vignoble confidentiel et un vin précieux, qui saura ravir les découvreurs d'or.

## Cépages

Produisant exclusivement des vins blancs, l'A.O.C. Clairette de Bellegarde cultive uniquement la Clairette blanche. Le degré d'alcool minimum que doivent atteindre ces vins est fixé à 11°. Ce sont des vins à apprécier dans leur jeunesse pour leurs notes florales et d'amande.

## Histoire

Colonisé par les grecs de Rhodes dès le milieu du VIII<sup>e</sup> siècle, ce territoire fût associé très tôt à la culture de la vigne sous l'Empire romain. Au Moyen-Âge, les moines de l'Ordre de Malte vont développer le vignoble de Saint-Gilles-du-Gard. Au XIV<sup>e</sup> siècle, les vins de Saint-Gilles, de Nîmes et de la Costière sont réputés à la Cour pontificale d'Avignon. La Clairette de Bellegarde est classée A.O.C. depuis 1949 et aujourd'hui ces vins sont élaborés par une quinzaine de producteurs, en cave coopérative ou en caves particulières.

## Géographie

Ce vignoble très morcelé comprend des parcelles de Clairette parfois très anciennes (1940). L'ensemble du vignoble se trouve sur la terrasse de Bellegarde, située à 60 m d'altitude. Les rangs de vignes y sont plantés en alternance avec les vergers d'oliviers et d'abricotiers, séparés par des haies de cyprès.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne, tempéré par l'influence du mistral et de la tramontane.

## Sols

Une seule catégorie de terroir, fait de galets roulés siliceux (60% de cailloux dans les premiers décimètres du sol), associé à un sous-sol argileux vivement coloré, permet un mûrissement optimal des grappes et un drainage parfait en cas d'excès d'eau.

Bellegarde

## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION

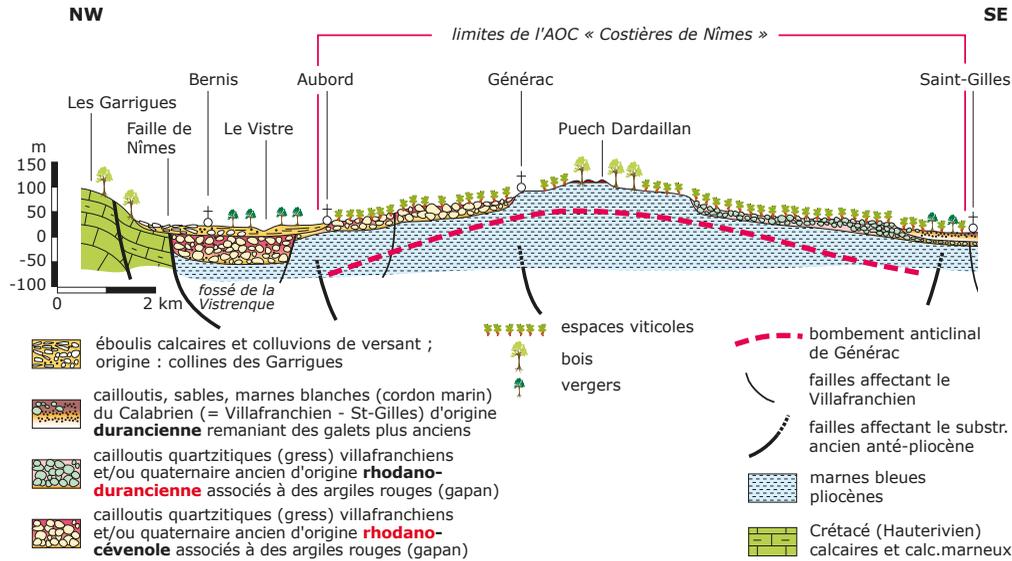


RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



# Costières de Nîmes



**Trait d'union entre deux régions – La Provence rhodanienne et la Camargue languedocienne – l'A.O.C. Costières de Nîmes est une jeune appellation, reconnue depuis 1986. Implanté entre Nîmes et la mer Méditerranée, c'est le vignoble le plus méridional de la Vallée du Rhône et, paradoxalement, le plus frais.**

## Cépages

Séduisants, frais et aromatiques, les vins des Costières de Nîmes se déclinent dans les trois couleurs. Des rouges aromatiques, modernes et élégants, des blancs frais et délicats, des rosés fruités et festifs...  
**Pour les rouges et les rosés :** Rouges et rosés sont principalement issus de la Syrah associés aux traditionnels Grenache et Mourvèdre, parfois complétés de Carignan et de Cinsault.  
**Pour les blancs :** Les blancs sont élaborés à base de Grenache blanc, Roussanne et Marsanne auxquels s'assemblent plus rarement Viognier, Clairette, Bourboulenc, macabeu et Vermentino (rolle). Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.

## Histoire

Cinq siècles avant notre ère, les Grecs mettent au

point l'art de cultiver la vigne dans la région. Un peu plus tard les Romains vont assurer son développement. A partir du VIII<sup>e</sup> siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux, fournissait en vins les papes alors installés à Avignon. Au XVII<sup>e</sup> siècle, la région connaît un essor grandissant grâce à la construction du canal du midi, qui permet alors d'irriguer les vignes. Mais la crise du phylloxéra, repéré pour la première fois dans le Gard en 1864, décime le vignoble français. La vigne quitte alors les coteaux au profit des plaines riches. La production augmente au détriment de la qualité. Une situation qui aboutira à de graves manifestations en 1907 s'opposant vivement à la fraude. Elles conduiront, trente ans plus tard, à la création des appellations d'origine contrôlée. Après la seconde guerre mondiale, les caves coopératives, dont le développement a été fulgurant, contrôlent l'essentiel de la production. Pour le ministre de l'Agriculture, il est temps de restructurer les organisations professionnelles viticoles. Il charge alors Philippe Lamour, brillant avocat parisien, résistant notoire et propriétaire dans les Costières de Nîmes, de cette mission. Cet homme, en collaboration avec le baron Le Roy, va devenir un personnage incontournable de la viticulture régionale et marquer à jamais l'identité de la future A.O.C. Costières de Nîmes. En 1986, les Costières du Gard sont reconnues en tant

qu'A.O.C. Fait rare dans les annales de l'institution, l'appellation change de nom seulement trois ans après sa reconnaissance en A.O.C. : en 1989, elle devient Costières de Nîmes.

## Géographie

Entre Nîmes et la mer Méditerranée, le vignoble des Costières de Nîmes se niche à l'extrême sud de la Vallée du Rhône. Plateaux et coteaux s'étirent sur 40 km vers la plaine basse du petit Rhône et jusqu'aux limites des marais de la Petite Camargue.

## Climat

Avec plus de 2 700 heures d'ensoleillement annuel, le climat méditerranéen se caractérise par une période de sub-sécheresse de juin à fin août. Le vignoble des Costières de Nîmes connaît une grande amplitude thermique jour/nuits. Ce phénomène préserve la fraîcheur et la netteté du fruit dans les vins. Cette climatologie propre aux Costières marque profondément les vins de l'appellation.

## Sols

Les «Costières» font partie des hautes terrasses alluviales quaternaires du Rhône (-1,8 à -0,5 Ma) et

secondairement de la Durance. Ces alluvions caillouteuses, localement appelées grès ou gress, sont présentes sur une épaisseur de 5 à 15 mètres. Elles sont associées à des sables argileux, les gapans, colorés par les oxydes de fer sur des tons variant du jaune clair au rouge foncé. Ces argiles colorées résultent de l'altération climatique qui a profondément affecté les matériaux déposés originellement par le Rhône. Ne sont restés intacts que les galets de quartzite (100 % de silice), insensibles à l'altération. Les vignes y développent un enracinement très profond, jusqu'aux couches argileuses, ce qui leur offre, même en période de canicule, un approvisionnement hydrique modéré mais régulier. L'exceptionnelle capacité drainante des galets permet d'évacuer rapidement le surplus d'eau lors des puissants épisodes pluvieux. Sur les marges de ces grands espaces caillouteux, on rencontre le substratum des alluvions, à savoir des sables de l'extrême fin du Tertiaire (Pliocène). Ils représentent un terroir très différent, à l'origine de vins élégants et dotés d'une structure tannique très fine.

# Nîmes

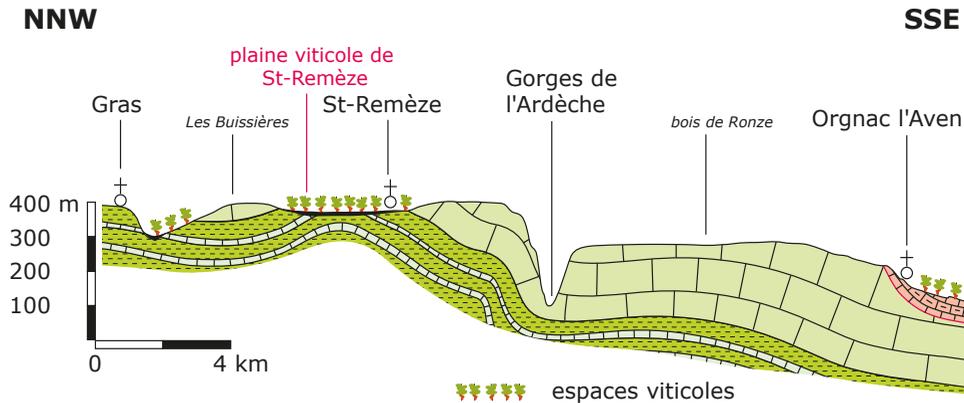
## Chiffres clés

<p><b>3 970</b> hectares</p> <p><b>SUPERFICIE DE PRODUCTION</b></p>	<p><b>238 604</b> hl</p> <p><b>PRODUCTION TOTALE EN 2015</b></p>	<p><b>54% ROUGE</b>   <b>7% BLANC</b>   <b>38% ROSE</b></p> <p><b>COULEURS</b></p>
<p><b>228 829</b> hectolitres</p> <p><b>COMMERCIALISATION</b></p>	<p><b>29%</b> export international</p> <p><b>EXPORTATION*</b></p>	<p><b>60</b> hl/ha</p> <p><b>RENDEMENT MOYEN ANNUEL</b></p>

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



# Côtes du Vivarais



- Quaternaire : éboulis et colluvions
- Barrémien - Bédoulien calcaires massifs
- Oligocène : calcaires et calcaires argileux
- Valanginien - Hauterivien - Barrémien marneux : marnes et calcaires

Produits dans le sud de l'Ardèche, sur un terroir rustique où la vigne côtoie les oliviers et les chênes verts, les vins des Côtes du Vivarais sont à l'image de leur pays : minéraux et chaleureux...

Le vignoble s'étend principalement sur le plateau des Gras, de part et d'autres des somptueuses Gorges de l'Ardèche.

## Cépages

Les cépages retenus pour l'A.O.C. Côtes du Vivarais sont pour les vins rouges et rosés : le Grenache, la Syrah, le Cinsault et le Marselan. Pour les blancs : le Grenache blanc, la Clairette et la Marsanne expriment leurs saveurs minérales et chaleureuses aux structures oscillant entre tendresse et charpente.

## Histoire

Des traces de culture de la vigne par la tribu gau-

loise des Helviens, datant de plus de 2000 ans, ont été retrouvées entre le Rhône et les Cévennes. Néanmoins, son implantation s'est réellement développée au Moyen-Âge.

A la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, Olivier de Serres, le père de l'agronomie moderne, vante les vins du Vivarais « tant précieux et délicats qu'il n'est pas besoin d'en chercher ailleurs ». Les cépages de ce vignoble, nombreux et rustiques, résistant bien aux maladies et au gel, permettaient alors une production abondante et économique.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle les viticulteurs se sont regroupés en fondant des caves coopératives qui vinifient aujourd'hui encore la majorité de la récolte. A la fin des années 1950, une poignée de vigneron lance le pari de la qualité. Les vignes sont replantées de cépages nobles, en recherchant l'adéquation aux sols : en rouge le Grenache noir et la Syrah et, en blanc, le Grenache blanc et la Marsanne.

Ce travail de rénovation du vignoble a permis aux vigneron ardéchois d'obtenir dès 1962 l'appellation de Vin Délimité de Qualité Supérieure

(VDQS). Leur talent et leurs efforts de longue haleine ont été récompensés en 1999 par le classement des vins des Côtes du Vivarais en Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.).

## Géographie

Le vignoble de l'A.O.C. Côtes du Vivarais s'étend de part et d'autre des gorges de l'Ardèche sur le plateau des Gras, à 250 m d'altitude. L'aire d'appellation correspond au territoire de 14 communes, dont 9 sont situées dans le département de l'Ardèche et 5 dans le Gard.

## Climat

Climat méditerranéen, subissant des influences continentales sous l'effet du mistral et de la proximité avec le Massif Central.

## Sols

La vigne s'épanouit sur des terrains marneux ou calcaires, peu profonds. Le sol est maigre, peu fertile, recouvert de fragments que l'érosion est parvenue à prélever dans la masse des formations calcaires du Secondaire (Jurassique et Crétacé). L'abondance de la pierraille permet aux vignes de bénéficier du réchauffement du sol au printemps et de la restitution nocturne de la chaleur emmagasinée pendant la journée.

# Vivarais

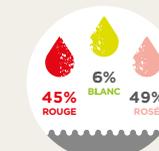
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANUEL

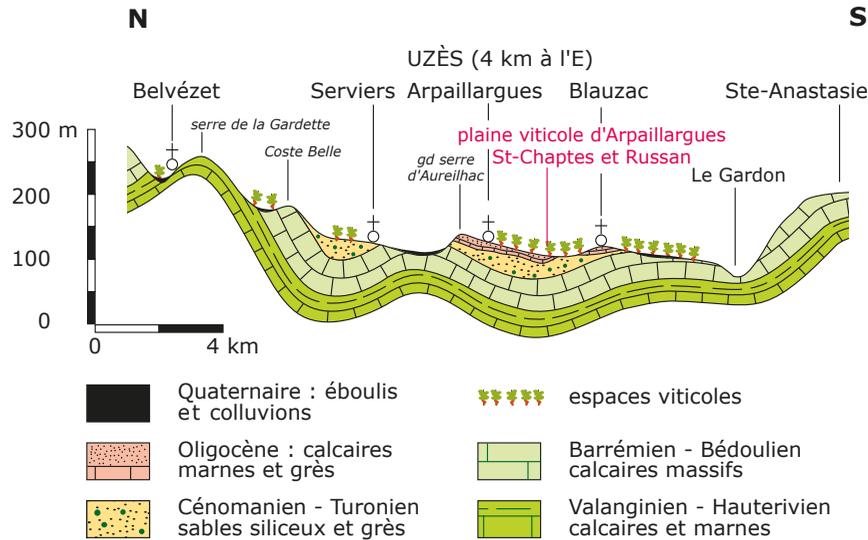
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Duché d'Uzès

Rouge Rosé Blanc



Entre Rhône et Cévennes, du Pont du Gard aux portes de Nîmes, le vignoble du Duché d'Uzès s'ancre dans un terroir aux paysages méditerranéens.

## Cépages

**Pour les rouges :** Aromatiques, épicés et fruités, les vins rouges du Duché d'Uzès sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre ou d'olive noire.

**Pour les rosés :** Vins d'équilibre aux notes de fleurs blanches et de baies rouges, d'une robe pétale de rose, les rosés séduisent par leur fraîcheur et leur vivacité.

**Pour les blancs :** Avec leur robe dorée, leur puissance aromatique aux riches accents d'agrumes, les blancs complètent à merveille le trio Duché d'Uzès. Des vins de haut niveau, où se distinguent particulièrement le Viognier et le Grenache Blanc.

## Histoire

Dès le VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C., Phéniciens et Grecs introduisent la vigne dans cette région, et les Romains poursuivent son développement. Au Moyen-Âge,

il acquiert une forte signification symbolique aux yeux du clergé.

Au XV<sup>e</sup> siècle, la vigne est cultivée sur les versants ensoleillés conquis sur la garrigue. À cette époque, il est fait mention d'un vignoble qualitatif et de « Vins Nobles ».

Racine, en séjour à Uzès, disait de ce vin « qu'il était le meilleur du Royaume ». La vigne de Monsieur d'Uzès : la promenade des Marronniers et le parc, autrefois dépendances de l'évêché, étaient plantés en vigne. Vers 1400, très fier de sa vigne, l'évêque souhaita ouvrir une porte pour accéder facilement à celle-ci. Il eut aussi la plaisante idée de faire savoir dans la ville « que pour le 1<sup>er</sup> de l'an, il ferait présent d'une carafe de son vin blanc à tous les jeunes mariés qui auraient passé leur première année de mariage sans se disputer ». L'histoire ne dit pas combien ont pu bénéficier de cette largesse !

Depuis 1989, les vins du Duché d'Uzès ont entrepris des démarches pour décrocher l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.). Un chemin long, qui a débouché à l'obtention de l'A.O.C. en juillet 2012.

## Géographie

L'aire du Duché d'Uzès s'étend entre Nîmes et Alès, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie orientale. L'ensemble est limité à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes ; au nord par le massif calcaire de Lussan ; à l'est et au sud par de vastes plateaux calcaires, souvent boisés qui le séparent des pays de Nîmes, de Sommières et de la Vallée du Rhône. Enfin le Gardon, élément majeur du réseau hydrographique local, traverse la zone du nord-ouest au sud-est.

## Climat

Climat méditerranéen atténué par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs qui limitent l'influence marine.

## Sols

La géologie locale est marquée par une grande variété de formations géologiques sur les affleurements desquelles les surfaces viticoles ne sont

jamais très importantes. On y rencontre les calcaires et les marnes du Crétacé inférieur, que l'érosion est parvenue à déblayer afin d'y installer des vallées ; puis des grès de la fin du Crétacé inférieur, souvent altérés (sables et marnes rouges), qui donnent des terres meubles et souples propices à la culture de la vigne ; suivent des calcaires, des sables et des marnes lacustres du Tertiaire moyen (Oligocène), bien développés dans la partie occidentale de l'aire d'A.O.C. ; les safres et les molasses de la fin du Tertiaire (Miocène) spécifiques des environs d'Uzès et de la partie orientale de l'aire ; et enfin, partout dans les dépressions et les vallées, ainsi que sur les versants des grands plateaux de calcaires crétacés (urgonien), des éboulis plus ou moins colluvionnés, des terrasses alluviales à galets, graviers et sables du Quaternaire... Ces associations de sols, de morphologies et de microclimats se retrouvent à plusieurs reprises dans le paysage ; elles correspondent à une mosaïque de sols qui fait la force du vignoble du Duché d'Uzès.

# Duché d'Uzès

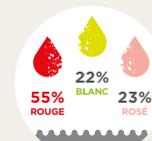
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

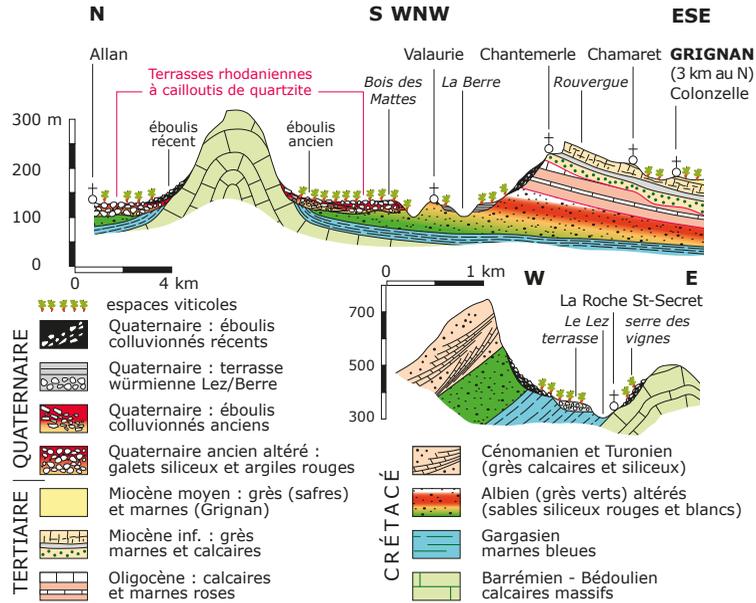
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





# Grignan-les-Adhémar

Rouge Rosé Blanc



**Élevés entre le nord et le sud de la Vallée du Rhône, les vins de Grignan-les-Adhémar présentent un bel équilibre entre la gourmandise du Grenache et la puissance de la Syrah... Le style de cette A.O.C. s'affirme au fil des ans, illustrant plus que jamais sa réputation de «vins séduction».**

## Cépages

**Pour les rouges :** Les rouges de l'A.O.C. sont issus de la Syrah, du Grenache, du Carignan, du Mourvèdre, du Cinsault et du Marselan. Ils se révèlent nobles et flatteurs, tout en longueur et en souplesse, avec beaucoup de subtilité et d'élégance. Floraux et fruités, ils évoquent aussi la garrigue environnante et les épices. Les vins provenant de vieilles vignes puisent dans leur terroir des notes de sous-bois, de poivre, de truffe, de violette et d'épice.

**Pour les rosés :** Les rosés, composés de Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault et Marselan, sont obtenus par pressage ou par saignée. Un nuancier de couleurs passant du rose pâle au rouge clair. Au nez, ils exhalent des senteurs de petits fruits rouges frais et de fruits secs. Au palais, rondeur et fraîcheur se conjuguent pour mettre en valeur le registre fruité présent au nez.

**Pour les blancs :** Les blancs sont élaborés à

partir de cépages qui ont le caractère de leur terroir de garrigues : la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc, la Clairette, le Grenache blanc et le Viognier. Leur robe, brillante et vive, se teinte de jaune clair avec des reflets dorés. Leur palette aromatique se nuance de notes de fruits à chair blanche, de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, ils sont fins, frais et harmonieux, avec des notes minérales et une persistance aromatique sur le miel et les épices.

## Histoire

Les premiers pieds de vigne de Grignan-les-Adhémar furent plantés par les Phéniciens dès le Ve siècle avant Jésus-Christ. La région fut ensuite développée par les Romains, jusqu'à devenir l'un des plus riches pôles viticoles de la Gaule antique et médiévale, notamment grâce à la présence du Rhône, précieux axe de communication et de transports. Le vignoble renaît réellement au cours des années 1960. Classées Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS) en 1964, les vignes ne couvrent alors cependant que 365 hectares, contre 2 500 un siècle plus tôt ! Il obtient l'appellation d'origine contrôlée le 27 juillet 1973 sous le nom Coteaux de Tricastin et devient en 2010 Grignan-les-Adhémar.

## Géographie

La zone de production de Grignan-les-Adhémar est située sur la rive gauche du Rhône, entre le Dauphiné et la Provence, de Montélimar à Saint Paul Trois Châteaux. Les paysages de la région, considérablement boisés, gardent des traces de son passé agricole voué à la polyculture.

## Climat

Climat d'influence méditerranéenne sous influence du mistral. Les hivers sont doux, tempérés et ventés. Les étés chauds, secs et lumineux, avec bien souvent des nuits fraîches. Le mistral, vent du nord dominant, est très favorable à la vigne. De son souffle violent, il purifie le ciel, emporte les nuages et chasse les maladies susceptibles de s'attaquer à la vigne. Dans ce climat provençal, la vigne pousse au milieu d'un décor intimiste et préservé.

## Sols

D'une grande diversité géologique, ce territoire viticole donne naissance à une infinie variété de

vins. Plusieurs terroirs majeurs structurent le vignoble. Ce sont tout d'abord les grès fins argileux et les marnes du Crétacé qui offrent aux vigneronnes des pentes ensoleillées très favorables aux cépages blancs et à la Syrah. À noter également de vastes éboulis de calcaires du Crétacé (Urgonien), prolongés sous forme d'un cône peu pentu, vers le nord-ouest de l'aire de l'A.O.C. (Roussas). Viennent ensuite les safres (grès fins et grossiers) du Miocène (fin du Tertiaire), présents pour l'essentiel au cœur de l'A.O.C., à Grignan. Deux catégories de terrasses alluvionnaires illustrent la sédimentation du Quaternaire. L'une, mise en place par le Rhône, est représentée par des galets de quartzite emballés dans une matrice argileuse rouge (elle est identique à celle de Châteauneuf-du-Pape) ; l'autre, déposée par les affluents du Rhône (le Lez, le Lauzon et la Berre) est constituée de galets majoritairement calcaires. Enfin, on notera que les versants des reliefs sont tous revêtus de colluvions à haut potentiel viticole.

### Grignan

## Chiffres clés

**1 425**  
hectares

**SUPERFICIE DE PRODUCTION**

**58 299**  
hl

**PRODUCTION TOTALE EN 2015**

**72% ROUGE** **10% BLANC** **18% ROSÉ**

**COULEURS**

**56 593**  
hectolitres

**COMMERCIALISATION**

**25%**  
export international

**EXPORTATION\***

**41**  
hl/ha

**RENDEMENT MOYEN ANNUEL**

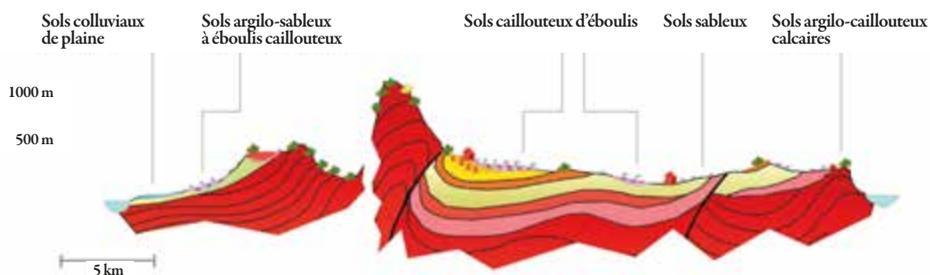
\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015



Rouge Rosé Blanc



N. O. S. E.  
 NORD LUBERON MASSIF DU LUBERON SUD LUBERON  
 PAYS D'APT PAYS D'AIGUES  
 BONNIEUX CABRIÈRES LA TOUR MIRABEAU  
 D'AIGUES D'AIGUES  
 Le Calavon Valley of Le Moure Nègre La Durance  
 Lourmarin 1125 m



Calcaires du Crétacé	Marnes et conglomérats Oligocène	Sables et safres-Helvétien	Marnes de Cabrières
Sables argileux rouges Eocène	Molasse calcaire Burdigalien	Molasse de Cucuron Tortonien	Brèche - Miocène terminal

Les vignes s'épanouissent ici depuis l'Antiquité. Elles ont pris possession d'une nature aujourd'hui préservée au sein du Parc Naturel régional du Luberon, réserve de biosphère reconnue par l'UNESCO.

### Cépages

**Pour les rouges :** Les rouges et les rosés sont composés à partir de Syrah et de Grenache noir, complétés de Mourvèdre, et de Cinsault.

**Pour les rosés :** Ils sont ronds en bouche, fruités et gourmands, avec des arômes de cassis, mûres, framboises...

Les vins rosés, d'une grande fraîcheur, présentent un joli dégradé de roses, du rose très pale au rose vif. Ils marquent en bouche par des arômes de fruits rouges typés (fraise, groseille) ou des notes plus exotiques.

**Pour les blancs :** Les vins blancs contiennent du Grenache blanc, du Vermentino, de la Clairette blanche, du Bourboulenc, de la Roussanne, de la Marsanne, de l'Ugni blanc et du Viognier. Ils se

caractérisent par leur vivacité et leur élégance avec des notes florales dominantes.

### Histoire

Le Luberon est riche d'une histoire qui remonte à l'Antiquité, période pendant laquelle la vigne fut implantée. Un bas-relief représentant des tonneaux portés par une barque halée, le premier à faire référence à ce type de contenants, a été trouvé à Cabrières-d'Aigues. On a également retrouvé dans la région des récipients vinaires (amphores qui ressemblent à ceux de la stèle de Cabrières. Le « Trésor d'Apt » du Musée Calvet d'Avignon est le plus bel ensemble connu de bronzes vinaires (des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles) après ceux de Pompéi.

Au cours du Moyen-Âge, les domaines viticoles du Luberon connaissent un essor important sous le règne des papes d'Avignon. Après des épisodes plus ou moins fastes sous la Renaissance et pendant l'époque moderne, le développement du vignoble s'accroît à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis

pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. À partir des années 70, d'importants travaux de modernisation du vignoble ont été réalisés par les vignerons de l'appellation. Ces efforts aboutiront à l'obtention de l'A.O.C. Luberon en 1988.

### Géographie

Le vignoble s'étend sur 36 communes au sein du parc naturel régional du Luberon dans le département du Vaucluse. Délimité par le Calavon au nord et la Durance au sud, il s'étale sur les deux versants du massif du Luberon.

### Climat

Climat méditerranéen influencé par l'altitude qui engendre de fortes amplitudes thermiques.

### Sols

Très diversifiés en raison de la vaste superficie couverte par les 36 communes, les espaces viticoles sont situés en moyenne altitude (200 et 450m). Le versant sud (pays d'Aigues) est caractérisé par des sables du Miocène et des éboulis calcaires alimentés par l'érosion des masses calcaires du Mont Luberon ; ils s'étendent très loin en direction du sud, jusqu'à rencontrer les terrasses alluviales anciennes de la Durance. Le versant nord, outre ces mêmes catégories de sols, possède la particularité de posséder des sables et des argiles du Crétacé, très vivement colorés (sables ocres, argiles rouge, caractéristiques dans la région d'Apt).

# Luberon

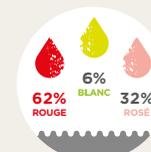
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



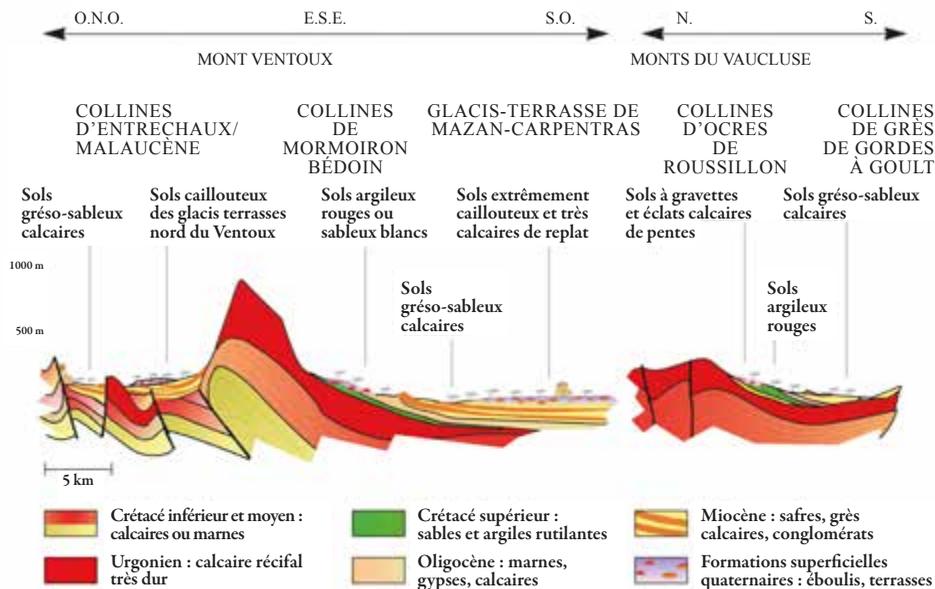
RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015





Rouge Rosé Blanc



## Géographie

Le vignoble se situe à l'est de la Vallée du Rhône, sur le territoire de 51 communes du département du Vaucluse. Délimité au sud par le Calavon et abrité du Mistral par le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, il s'épanouit dans un site naturel classé Réserve de la biosphère par l'Unesco.

## Climat

Le climat provençal des vins A.O.C. Ventoux est méditerranéen, le soleil y est omniprésent. Le mistral est indissociable du terroir des vins A.O.C. Ventoux ; il évite à l'humidité de s'installer et il sèche rapidement les vignes et les plantations.

## Sols

Le vignoble se situe sur des formations géologiques d'âge varié : grès verts, sables blancs, ocres, rouges du Crétacé ; safres (= molasse) et sables du Miocène (fin du Tertiaire) ; alluvions anciennes des ruisseaux

et des rivières alimentées par le Mont Ventoux et les Monts de Vaucluse ; éboulis habillant les versants et le piémont très étendu des grands reliefs calcaires.

Au nord, dans le bassin de Malaucène, dominent les sols gréseux et sableux (Miocène) ainsi que les éboulis calcaires. Au centre dans le bassin de Carpentras, on rencontre des safres du Miocène et de grandes surfaces faites d'alluvions fluviales peu anciennes du Quaternaire.

A l'est, dans la dépression de Bédoin - Mormoiron, ce sont les grès marins fréquemment altérés et colorés du Crétacé qui dominent, tandis que de puissants épandages d'éboulis colluvionnés (glacis) sont installés au pied des reliefs qui les ont nourris. Enfin, au sud-est, dans la vallée d'Apt, le Crétacé (grès verts, sables ocres, argiles rouges), le Miocène (safres) et les dépôts quaternaires (terrasses alluvionnaires et éboulis) sont omniprésents.

**Le Mont Ventoux, Géant de Provence, qui culmine à presque 2000 m d'altitude, apporte, grâce à ses fraîcheurs nocturnes estivales, de la vivacité dans les vins de l'A.O.C. Ventoux. Reconnu «réserve de Biosphère par l'UNESCO», la biodiversité du Mont Ventoux et de son piémont est unanimement reconnue.**

## Cépages

Les vins A.O.C. Ventoux se vinifient autour des cépages nobles de la Vallée du Rhône.

**Pour les rouges et les rosés :** Pour les vins rouges, le Grenache exprime sa rondeur, la Syrah livre ses tanins soyeux, le Mourvèdre et le Carignan des arômes épicés. Ces trois derniers cépages apportent structure et aptitude au vieillissement. Le Cinsault notamment pour les vins rosés est porteur d'un fruité sans pareil.

**Pour les blancs :** Les assemblages de Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Marsanne et Viognier confèrent aux vins des arômes subtils et une fraîcheur exaltante.

## Histoire

L'histoire de la vigne en Provence se confond avec

celle des hommes qui l'ont cultivée, mise en valeur et développée. Gaulois, grecs, romains, provençaux, papes, rois, empereurs... tous ont contribué à donner aux vins de l'A.O.C. Ventoux leurs lettres de noblesse. Si le commerce du vin est attesté en France dès le V<sup>e</sup> siècle avant J-C, la production n'était datée que de l'an X avant J-C.

La découverte récente, au cœur de l'appellation Côtes du Ventoux, d'un atelier de potier et de poteries vinaires fait maintenant remonter la première production de vin en l'an XXX avant J-C. La culture de la vigne et surtout la production de vin de qualité se sont développées en France avec l'expansion des domaines de l'Eglise.

L'Eglise n'a jamais aussi bien participé au développement du vignoble qui allait devenir le vignoble du Ventoux que pendant la présence des papes en Avignon. Tout au long des siècles, les rois de France accueillirent sur leur table l'ensemble de la production des vins de qualité français. Les vins A.O.C. Ventoux ne firent pas défaut.

Le début du XX<sup>e</sup> siècle voit apparaître la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée. Dès 1939, les vins A.O.C. Ventoux créent un syndicat de promotion des vins du Ventoux destiné à promouvoir la qualité et les caractères des vins de la région.

Ils deviennent «Vin Délimité de Qualité Supérieure» en 1953, puis accèdent à l'A.O.C. le 27 juillet 1973.

# Ventoux

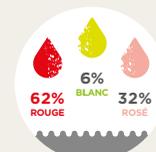
## Chiffres clés



SUPERFICIE DE PRODUCTION



PRODUCTION TOTALE EN 2015



COULEURS



COMMERCIALISATION



EXPORTATION\*



RENDEMENT MOYEN ANNUEL

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux - Source : déclaration de récolte 2015







## **Pour en savoir plus** [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)

- ★ **Découvrir** : L'Histoire, nos appellations, le Rhône, les cépages... les Vins du Rhône n'auront plus de secret pour vous !
- ★ **Visiter** : Les terroirs du Rhône recèlent bien des richesses. Vins, vignobles et vigneron vous donnent rendez-vous pour 13 Routes des Vins inoubliables. Suivez le guide...
- ★ **Déguster** : Des idées savoureuses, traditionnelles ou insolites à découvrir.
- ★ **Partager** : Les Vins du Rhône, ils les aiment, ils en boivent, ils en parlent... Retrouvez les paroles de passionnés.
- ★ **...Et le magazine** : Dossiers, portraits, interviews : découvrez les Vins du Rhône à travers ceux qui les font vivre.

### **Inter Rhône**

6, rue des Trois Faucons CS 90513 | 84024 Avignon Cedex 1 | France  
Tél. : 33 (0)4 90 27 24 00 | Fax : 33 (0)4 90 27 24 89



Vignobles de la  
**Vallée du Rhône**