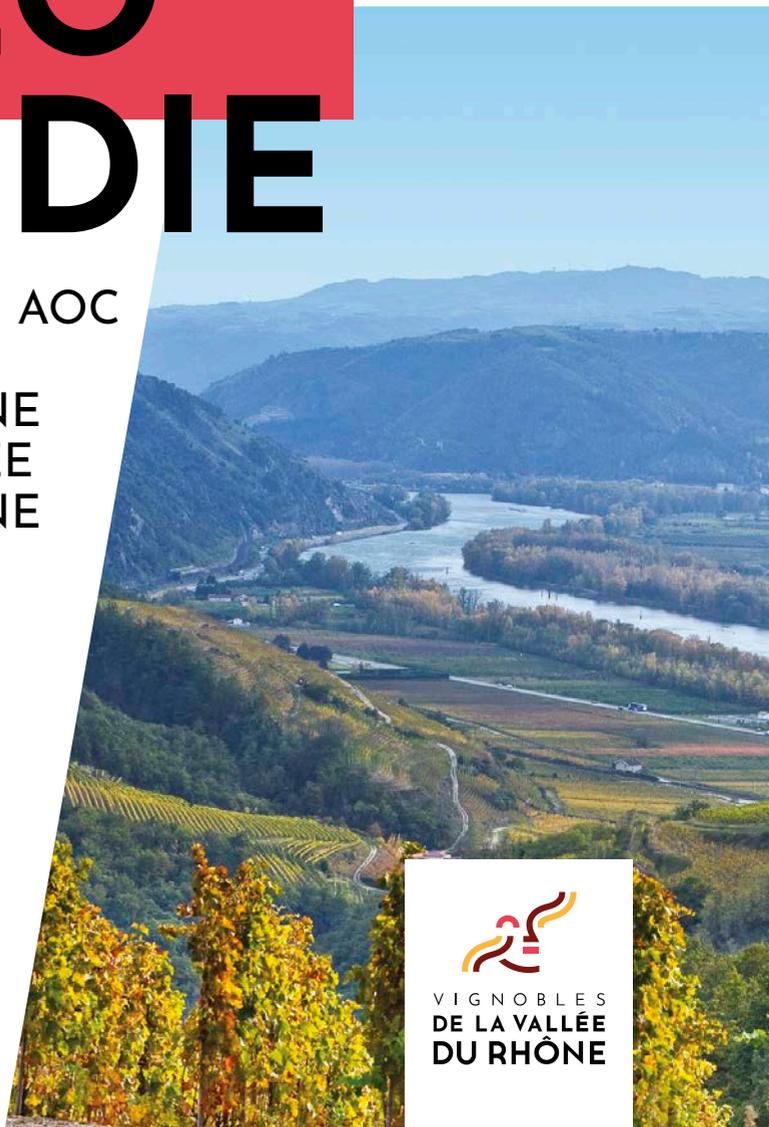


ENCY CLO PÉDIE

DES VINS AOC
CÔTES
DU RHÔNE
ET VALLÉE
DU RHÔNE



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



VIGNOBLES DES CÔTES DU RHÔNE ET DE LA VALLÉE DU RHÔNE

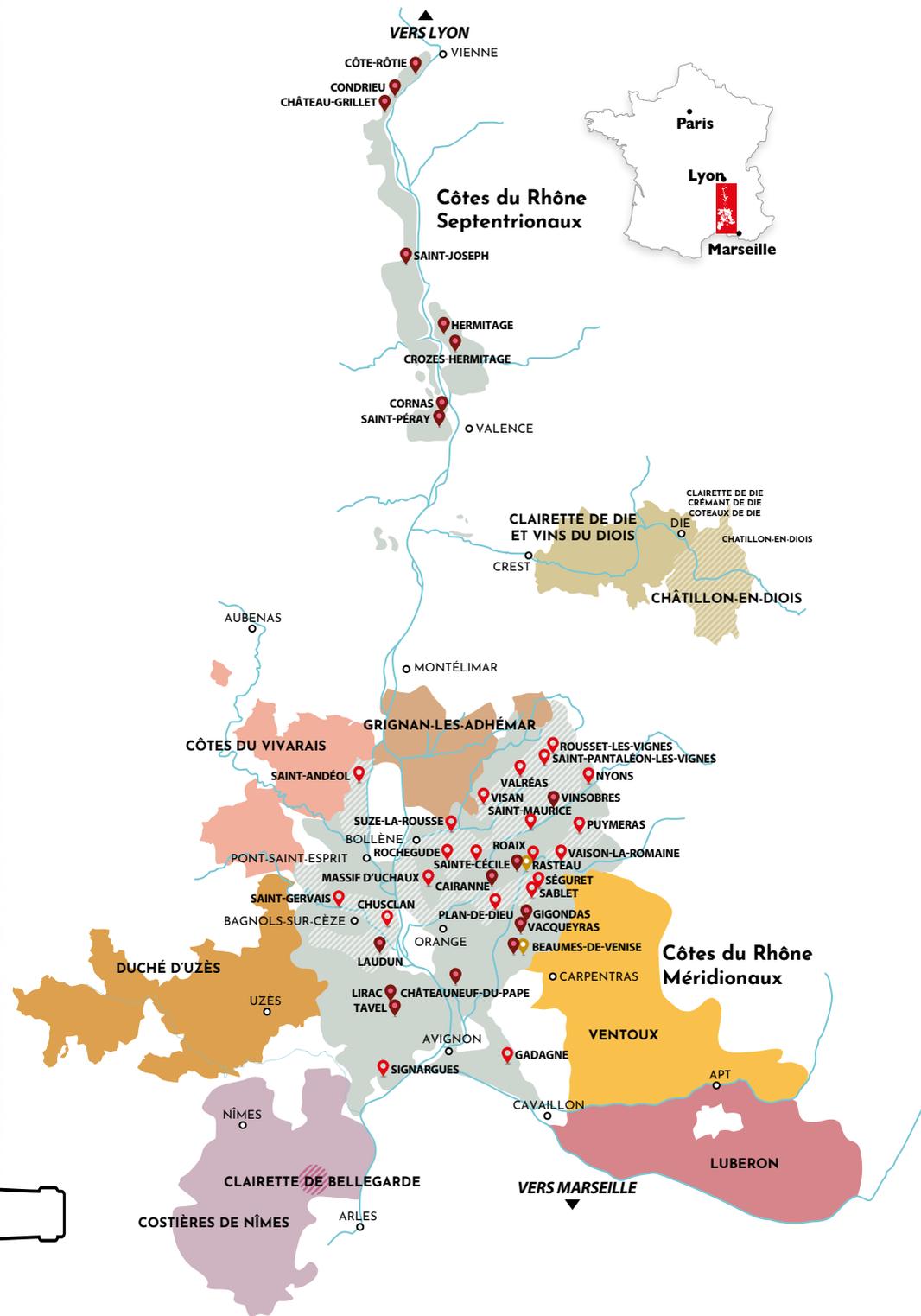
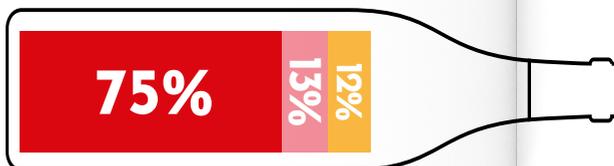
- Aire de l'AOC Côtes du Rhône
Côtes du Rhône production aera
- Aire mixte des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages
- AOC Clairette de Die et vins du Diois
- Aire mixte des AOC Châtillon-en-Diois et Clairette de Die
- AOC Costières de Nîmes
- Aire Mixte des AOC Clairette de Bellegarde et Costières de Nîmes
- AOC Côtes du Vivarais
- AOC Duché d'Uzès
- AOC Grignan-les-Adhémar
- AOC Luberon
- AOC Ventoux
- Les 18 Crus AOC des Côtes du Rhône
18 Côtes du Rhône Crus AOC
- Les 2 Vins Doux Naturels
- Les 21 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques
21 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name
- Les villes principales
Main cities

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION 2024 PAR COULEUR

ROUGE
1 612 402 HL

ROSÉ
290 515 HL

BLANC
262 166 HL



SOMMAIRE



LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Les sols et typicité
Les cépages
L'art de l'assemblage



NAISSANCE D'UNE AOC

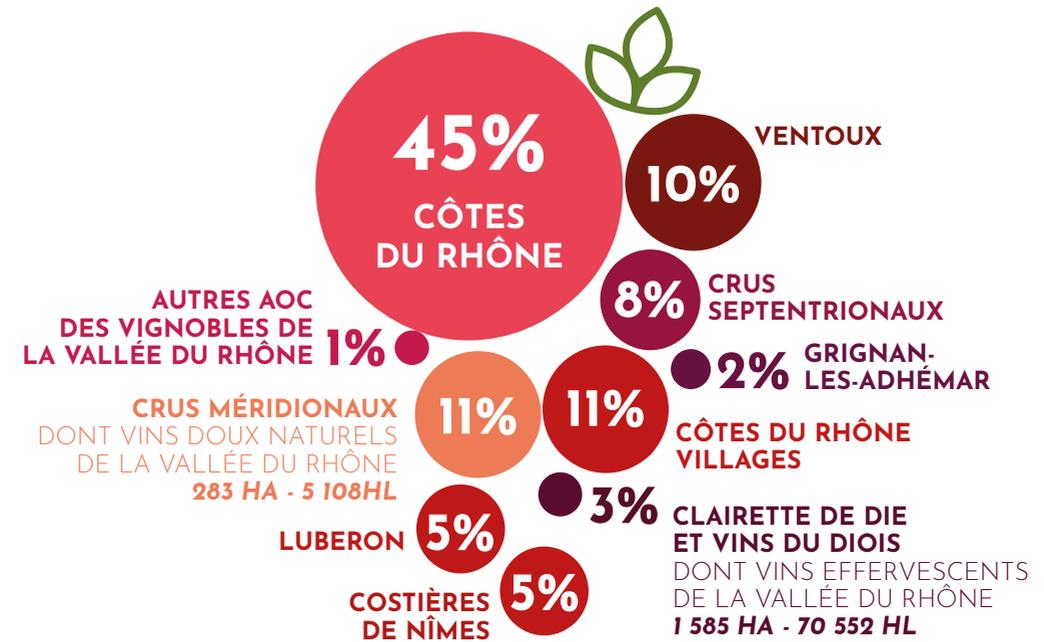


LES APPELLATIONS PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



LES IG EAUX DE VIE DES CÔTES DU RHÔNE

LES AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE DANS LEUR AIRE DE PRODUCTION



LE VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

2ÈME

VIGNOBLE D'AOC DE FRANCE

REPRÉSENTE

9%

DES SURFACES DU VIGNOBLE FRANÇAIS

LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE



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

IDENTITÉ ET HISTOIRE

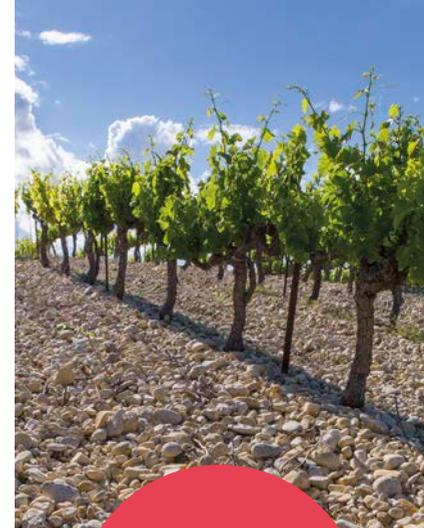
« Imaginez ! **250 km du nord au sud, 418 communes...** Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est tout un monde à découvrir, un univers changeant qui s'enroule et se déroule autour d'un axe fluide : le Rhône, fleuve-roi, charriant cailloux et Histoire. **Le Rhône, c'est le trait d'union, l'élément fédérateur 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. À 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 roches détritiques (le sable, le lœss, le limon...) 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 sol : 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.

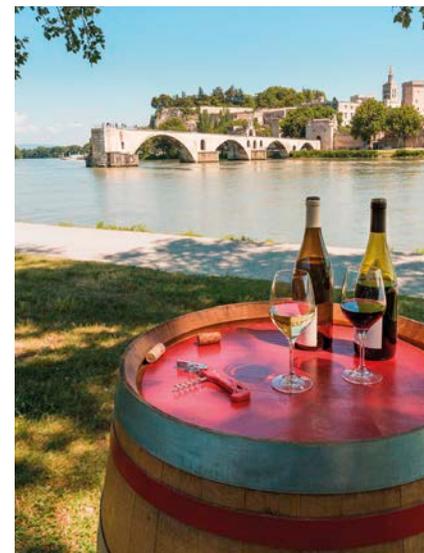


Le granite, le sable, le calcaire et l'argile, roches-mères de la Vallée du Rhône, sont essentiels dans la régulation de l'alimentation en eau de la vigne.

UN VIGNOBLE PARMIS LES PLUS ANCIENS

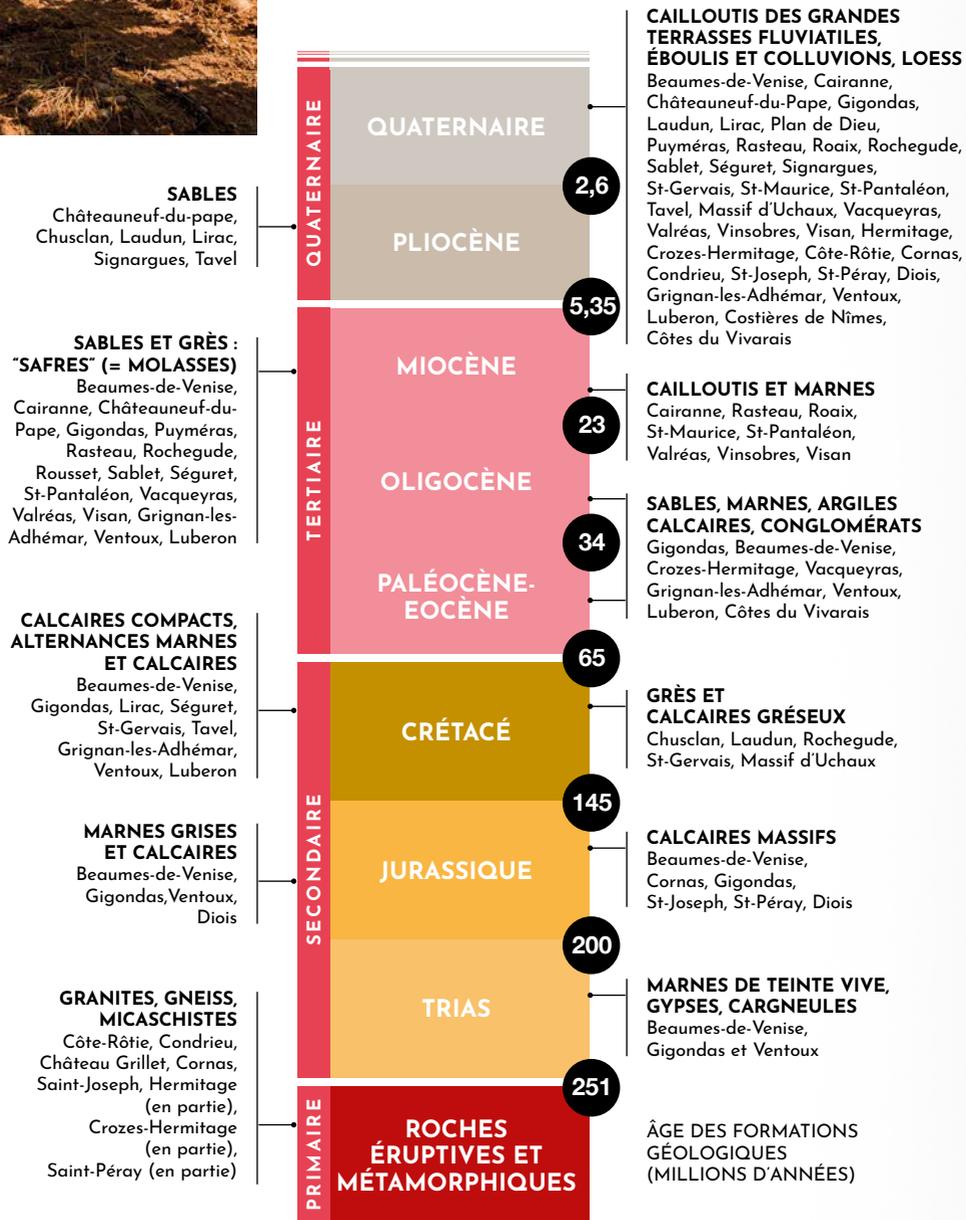
Au IV^e siècle avant notre ère, à l'époque grecque, la vigne est cultivée à Marseille. Au nord de la Vallée du Rhône, elle se développe à partir du 1^{er} siècle avant JC... et le vignoble fait alors concurrence aux vignobles italiens. C'est entre 50 et 80 ans de notre ère qu'est construite la villa 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.

Les 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 : labourage, 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 SOLS ET TYPICITÉS

POSITION DES TERROIRS DE LA VALLÉE DU RHÔNE SUR L'ÉCHELLE DES TEMPS GÉOLOGIQUES



GRANITIQUES
Vins structurés et avec de la minéralité. Couleurs intenses, finesse, bon équilibre acide.



CAILLOUTEUX
Vins avec de la profondeur et de la pureté, vins de garde.



CÔTÉS NORD ET SUD



ARGILEUX
Vins colorés, ronds, grande expression aromatique et fruités.



CÔTÉS NORD ET SUD

TERRE DE CONTRASTE

Fruit d'une histoire tectonique mouvementée, la vallée du Rhône est un véritable coffre-fort pour les géologues ! Elle alterne une combinaison de formations géologiques qui procurent aux vins rhodaniens une richesse et une diversité particulièrement subtiles. Au nord, ils puisent leur expression dans le granit, le schiste et le calcaire. Au sud, ils se nourrissent de sols encore plus variés allant des sables, marnes, calcaires blancs, argiles jaunes, rouges ou bleues, les galets roulés, les cailloutis et les argiles-calcaires.



CALCAIRES
Vins élégants avec de la minéralité et de la tension.



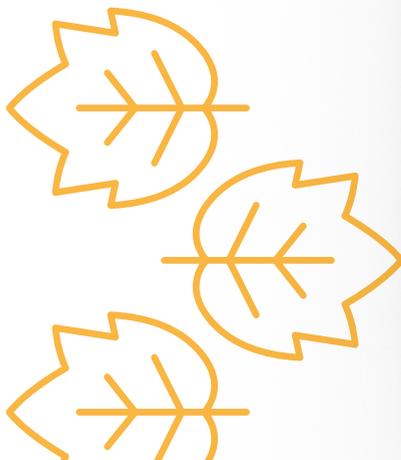
SABLES
Vins subtils, fins, frais, et élégants, avec des tanins modérés.

LES CÉPAGES DES VIGNOBLES AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE



37 CÉPAGES

C'est le nombre de cépages utilisés dans l'élaboration des vins de la Vallée du Rhône. Au Nord, la Syrah règne sur les rouges, le Viognier et la Marsanne sur les blancs. Au Sud, le Grenache combiné à la Syrah, au Mourvèdre, ainsi qu'au Carignan et au Cinsault, composent les rouges et les rosés. Les blancs s'harmonisent autour du Grenache blanc, de la Clairette, de la Marsanne, de la Roussanne et du Viognier. Récemment, un nouveau cépage, le Marselan, est entré dans la composition des rouges.



LE GRENACHE NOIR offre 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 fraise. En vieillissant ses tanins se fondent, révélant alors les délicieux arômes de la garrigue environnante, d'épices et de poivre...



LA SYRAH est un cépage affirmé. Elle permet des vins colorés, aromatiques et délicats quoique charpentés. Elle exhale, dans les rouges, des senteurs fruitées (fruits rouges et noirs : framboise, groseille, myrtille, mûre) et florales (violette, réséda), et même épicées (truffe, poivre, réglisse, menthol). La Syrah donne aussi naissance à de jolis rosés fruités.



LE MOURVÈDRE donne un vin très coloré, corsé et structuré. Dans ses vins jeunes, il dégage des arômes de poivre et de fruits noirs (cassis, mûre) avec des touches végétales de garrigue ou de laurier. En vieillissant, il s'épanouit 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.



LE CINSULT 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.



LE GRENACHE BLANC est une variante du Grenache Noir, il produit des vins généreux, élégants, fruités avec des notes anisées.



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 CLAIRETTE est un cépage typiquement méridional qui s'exprime avec des arômes de fruits blancs (pomme, abricot, pêche), de fleurs (tilleul) et une belle élégance en bouche.

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), de fruits secs et de miel.

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



L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Il est un art tout particulier que cultivent les vignerons de la Vallée du Rhône : celui de l'assemblage des cépages qui permet aux vins de s'exprimer avec une palette aromatique incroyablement large.



Ces assemblages ont inspiré de nombreux vignobles du nouveau monde où l'expression « Rhône Blend » permet de désigner des vins d'inspiration rhodanienne. Un bel hommage !



3 COULEURS

Grâce à la diversité de ses terroirs et de ses cépages, conjugués au climat et aux expositions, la Vallée du Rhône produit des vins rouges, blancs et rosés.

Fruités, ronds, gourmands ou épicés, robustes et structurés, les rouges offrent de nombreuses associations en cuisine allant de simples grillades aux plats en sauces. Les blancs vifs et frais, fruités et ronds, ou généreux et complexes, se prêtent aussi à d'innombrables suggestions. Les rosés, fruités, délicats ou généreux, sont complices de multiples saveurs.



NAISSANCE D'UNE AOC



LE VIN DES PAPES

Au XIII^e siècle, le Roi de France Louis VIII cède au Pape Grégoire X le Comtat Venaissin. Dès le XIV^e 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^e siècle et durant 200 ans, le port de Roquemaure (Gard) devient un grand centre d'expédition par voie fluviale. La « Coste 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^e siècle que la Coste 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'AOC... ET DES AOC !

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 porte-parole 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'AOC : 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'AOC et la garantie de qualité constituent une motivation collective pour tout le vignoble.



UN ROMAN FLEUVE

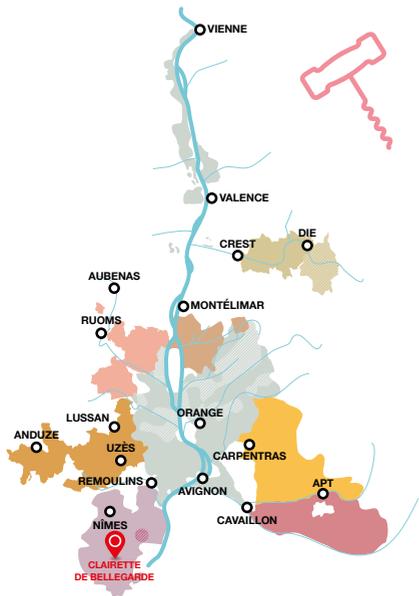
Passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, la Vallée du Rhône déploie ses vignobles sur six départements. Traversée toute entière par le Rhône, elle tire sa force de ce fleuve riche et puissant qui lui prête son caractère, autant qu'il sculpte son terroir. Située entre 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 vignerons et maisons de négoce de produire des vins de qualité dans le respect de l'environnement. Leurs vins, ciselés et inspirés par leur grande variété de cépages et de terroirs, séduisent les amateurs de vins dans le monde entier.

HIÉRARCHIE DES VINS AOC DES CÔTES DU RHÔNES





LES APPELLATIONS PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE

Confiance d'un vin blanc d'expression. Ici une poignée de vigneron perpétue la culture d'un cépage méconnu mais expressif. Le vignoble de l'appellation Clairette de Bellegarde est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Arles et Nîmes. À Bellegarde, l'identité Camarguaise résonne grâce aux taureaux et se mêle à la culture provençale. Originalité parmi les vignobles de la Vallée du Rhône méridionale, la Clairette de Bellegarde est un vin monocépage, élaboré exclusivement à partir de Clairette blanche. Ce cépage unique et rare dont le patrimoine ampélographique et la filiation génétique n'ont toujours pas été percés, est un vrai mystère ! C'est aussi une appellation où 90% des vignes sont cultivées en agriculture biologique.

Déguster l'appellation Clairette de Bellegarde, c'est ouvrir la porte sur un vignoble confidentiel et un vin rare au cœur de la Terre d'Argence.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

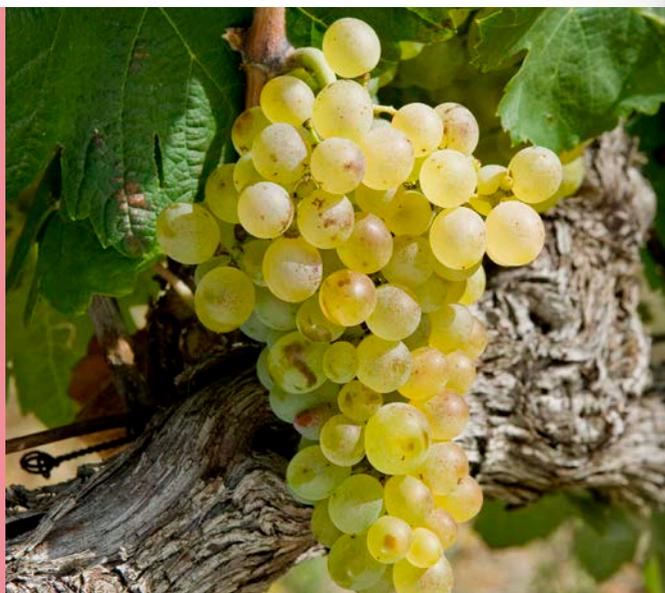
9 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

436 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

46 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Produisant des vins blancs secs tranquilles uniquement, l'AOC Clairette de Bellegarde utilise exclusivement comme cépage la Clairette blanche. D'abord implanté pour ses qualités productives, ce cépage atypique a su au fil du temps se laisser apprivoiser pour délivrer des vins tranquilles mêlant fraîcheur et salinité à une pointe d'amertume.

Cépage rustique et résistant, la Clairette est particulièrement adaptée au climat de Bellegarde. Les parcelles les plus anciennes datent de 1929 et font preuve d'une grande longévité. Dans sa jeunesse, ce cépage exprime fraîcheur et salinité, révélant des arômes de fleurs blanches, de genêts ou encore de fruits comme la poire. En évoluant, elle gagne en rondeur, en amplitude et développe des arômes de miel et de tilleul.



HISTOIRE

L'histoire du vignoble de l'AOC Clairette de Bellegarde est intimement liée à l'implantation de la vigne par les Grecs dans la région puis au développement du vignoble par les Romains. Par la suite, sur le territoire à l'embouchure de la Camargue, les moines - ici de l'abbaye de Saint-Roman - développent à leur tour la viticulture sur la Terre d'Argence. Les vins de «clairette» sont connus et appréciés depuis le XV^e siècle. En 1774, un état de production en muids par communauté de la paroisse du diocèse de Nîmes cite la commune de Bellegarde pour l'importance de sa production. Ce territoire est fortement marqué par la présence de

l'eau avec le Rhône, le Petit Rhône, les ruisseaux et vallats, le Canal du Rhône à Sète et le canal d'irrigation Philippe Lamour. La Clairette de Bellegarde est reconnue appellation d'origine depuis 1949.



GÉOGRAPHIE

L'aire d'appellation Clairette de Bellegarde se compose de deux terrasses - Coste Rouge et Coste Canet - bordant le village historique de Bellegarde, le long du Canal du Rhône à Sète. Ces plateaux sont tous deux composés d'un épais cailloutis villafranchiens et d'argile rouge, sur des sables et marnes bleues du Pliocène.



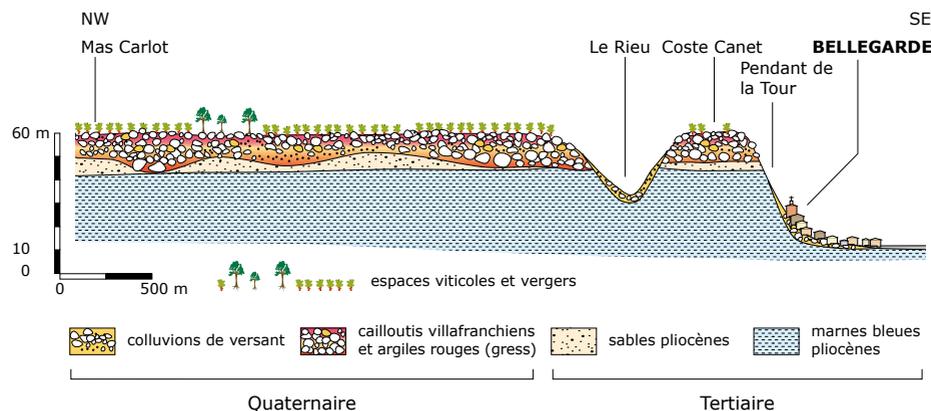
CLIMAT

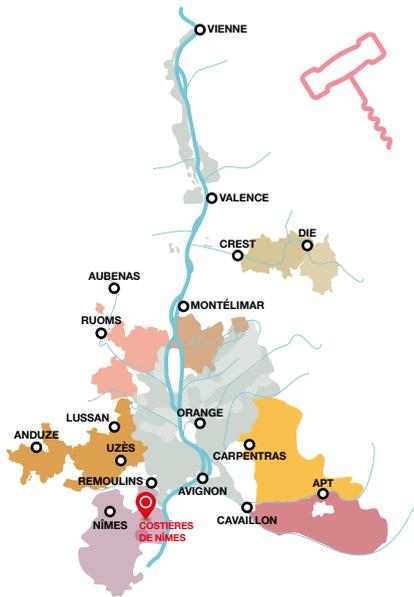
Le vignoble de la Clairette de Bellegarde est marqué par un climat méditerranéen et influencé par la puissance du Mistral en sortie de couloir rhodanien. Sa proximité avec la Camargue place ce vignoble sous l'influence des brises marines venues de la Méditerranée dont la fraîcheur préserve les vignes et leurs fruits lors des fortes chaleurs estivales.



SOLS

Le terroir de l'appellation est marqué par la présence de galets roulés. Le sol y est argileux avec une forte proportion de galets roulés siliceux (60% de galets dans les premiers mètres du sol). La Clairette blanche s'épanouit parfaitement dans ces sols qui lui permettent d'affronter un climat souvent sec et des épisodes orageux en automne.





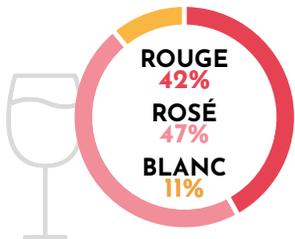
AOC COSTIÈRES DE NÎMES

Déroulant ses vignes depuis la ville romaine dont il porte son nom, le vignoble de l'appellation est le trait d'union entre la Provence et la Camargue. Il mêle paysages de garrigues et vue sur les étangs. Fort de ses 2000 ans d'histoire, le vignoble bénéficie d'éléments de terroir exceptionnels : une terrasse rhodanienne constituée de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance, la vigueur des cépages rhodaniens, les brises thermiques méditerranéennes et le Mistral ! Le vignoble des Costières de Nîmes est majoritairement orienté vers les vins rouges, complétés par les rosés et les blancs. Pionnière en matière de protection de l'environnement et des paysages, l'appellation compte aujourd'hui plus de 30% de ses vignes en agriculture biologique grâce aux projets menés depuis plus de 10 ans comme la Charte Paysagère et Environnementale des Costières de Nîmes.



CÉPAGES ET SAVEURS

Pour les rouges et les rosés, Syrah, Grenache et Mourvèdre sont les cépages rois, à hauteur de 50% au moins des assemblages, complétés par le Carignan, le Cinsault et le Marselan. Pour l'élaboration des vins rosés, il est possible d'incorporer les cépages blancs de l'appellation. L'assemblage des vins rouges permet un caractère très affirmé de fruits noirs mûrs, présentant une structure tannique racée et veloutée tout en préservant une finale fraîche.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

2 540 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

110 510 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

44 HL/HA

PART DE L'EXPORT

30%



Les blancs peuvent se révéler expressifs et vifs mais peuvent aussi trouver complexité et rondeur après une période d'élevage. Grenache blanc, Roussanne et Marsanne ont la part belle et peuvent être complétés par le Viognier, la Clairette, le Rolle (Vermentino), le Bourboulenc et le Macabeu en cépages secondaires.



GÉOGRAPHIE

Limité au nord par la vallée du Gardon, le vignoble s'étend sur 40 Km, entre la plaine basse du Petit Rhône et les marais de la Petite Camargue.



CLIMAT

Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen, caractérisé par une période de sub-sécheresse de juin à fin août, avec des influences marines venues de la Méditerranée apportant de la fraîcheur. Les pluies sont rares et le Mistral y joue son rôle d'assainissant naturel.



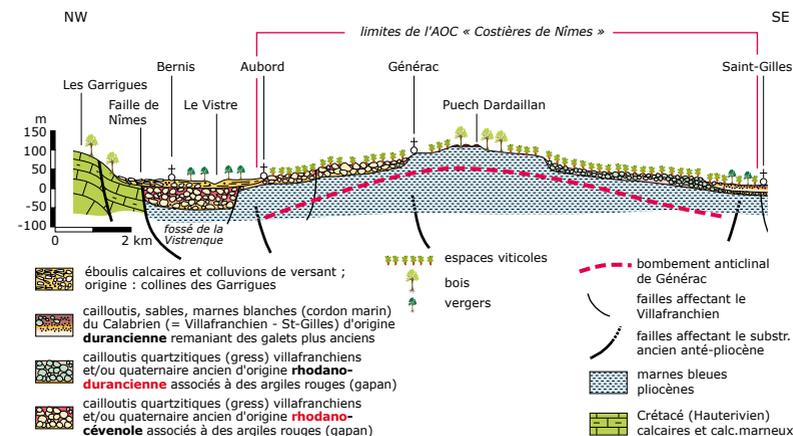
SOLS

Le terroir des Costières de Nîmes est constitué de cailloutis déposés au quaternaire par le Rhône et la Durance, localement appelés Grès. Ces alluvions caillouteuses présentes sur une épaisseur de 5 à 15 mètres sont enveloppées d'un sable dont la couleur varie du jaune clair au rouge foncé. 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. La masse chaude formée par les galets en été face à l'effet tempérant des brises marines, renforcent les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, préservant ainsi la fraîcheur et la pureté des raisins.



HISTOIRE

La présence de la vigne est attestée depuis l'Antiquité. En 31 av. J-C, les légionnaires romains victorieux de la campagne égyptienne, s'installent à Nîmes. L'As au crocodile, emblème de la ville de Nîmes et de l'appellation, symbolise la soumission de l'Égypte à Rome en référence à la bataille d'Actium. En 280 Cassius Severanius, gouverneur de la Narbonnaise, ordonne de replanter les vignes de Costières de Nîmes. Au Moyen Âge, l'Abbaye de Saint Gilles du Gard devient le siège de la commanderie de Langue d'oc des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem étant à l'origine du développement du vignoble. Au XIV^e siècle, les vins de Saint-Gilles, de Nîmes et de la Costière sont parmi les plus prisés de la Cour pontificale d'Avignon. Au XVII^e siècle, la culture de la vigne est facilitée par la construction du canal du Midi et surtout, par sa liaison avec le Rhône via Sète. En 1955, Philippe Lamour crée le canal du Bas-Rhône et du Languedoc amenant l'eau du Rhône vers le sud du Gard et l'est de l'Hérault. Il devint le chef de file de la viticulture gardoise en prônant une politique de qualité. D'abord Président du syndicat des Costières du Gard (VDQS depuis 1951), puis Président des Vins Délimités de Qualité Supérieure. Costières du Gard est reconnue AOC par l'INAO en 1986. L'appellation modifie son nom en 1989 en devenant Costières de Nîmes.



AOC CÔTES DU RHÔNE

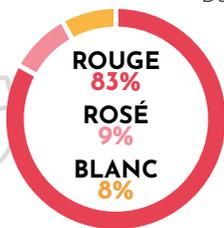


Suivez le fleuve !

Le long de ses méandres et de ses berges douces, les vignobles de l'appellation Côtes du Rhône s'épanouissent sur 172 communes et des terroirs riches et variés... sous le même soleil généreux. Prenez le temps de les explorer : tous surprennent par leur diversité et la force de leur caractère. Parmi eux, on décèle des pépites souvent insoupçonnées. Les vignerons de l'AOC Côtes du Rhône travaillent ensemble, chaque jour pour un même objectif : vous garantir leurs meilleurs vins, de la culture à l'assemblage. Car une chose est sûre : à dominante rouge, les vins de cette AOC sont tous généreux, fins, équilibrés et épicés.

CÉPAGES ET SAVEURS

L'appellation autorise un total de 27 cépages.



Dans les vins rouges, le Grenache, cépage majoritaire, apporte fruité, chaleur et rondeur. La Syrah et le Mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenues aptes au vieillissement.

Les vins rouges et rosés doivent être issus de l'assemblage de 2 au moins des cépages principaux, que

soit le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. Ils sont complétés à hauteur de 40% au maximum par les cépages dits accessoires. Le Grenache doit obligatoirement être présent, à l'exception des vins produits dans la partie septentrionale, qui peuvent être issus d'un seul des cépages principaux.

Pour les vins blancs, les cépages principaux sont le Bourboulenc, la Clairette, le Grenache blanc, la Marsanne, la Roussanne et le Viognier. Grâce à l'assemblage, ils marient arômes et fraîcheur.

HISTOIRE

La Vallée du Rhône a toujours été un passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale ou atlantique. 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^e et XVIII^e siècles marquent le progrès de la viticulture rhodanienne.

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. » Cette

notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 par la consécration de l'AOC - Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

GÉOGRAPHIE

Les vignobles de l'appellation s'étendent de Vienne à Avignon. L'appellation Côtes du Rhône comporte 172 communes sur six départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse), d'une superficie d'environ 30 000 ha.

CLIMAT

Méditerranéen, bercé par le mistral qui l'assainit. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.

SOLS

L'appellation regroupe cinq principaux types de sols. Les sols à galets aux terres argileuses, les sols caillouteux et les sols d'épandage caillouteux (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 lœssiques 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.

SURFACE DE PRODUCTION 2024
28 462 HA

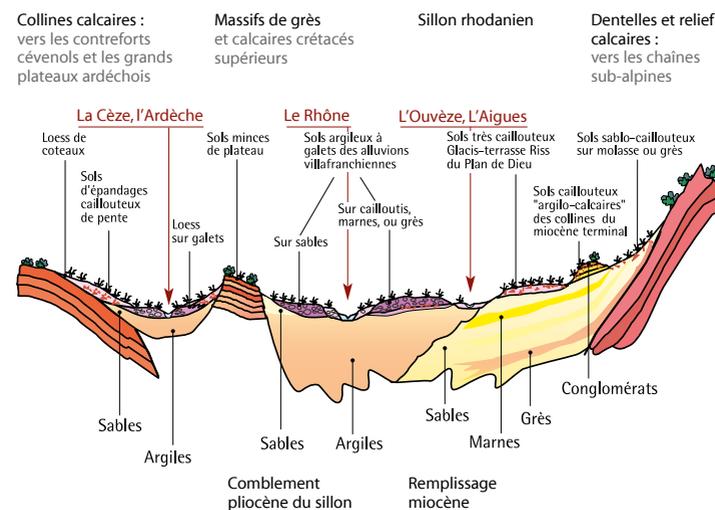
PRODUCTION TOTALE EN 2024
974 144 HL

RENDEMENT MOYEN 2024
34 HL/HA

PART DE L'EXPORT
34%



Coupe transversale de l'Appellation Côtes du Rhône





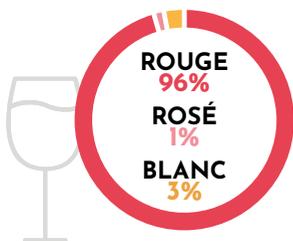
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



DE LA GÉNÉROSITÉ ET DU CARACTÈRE !

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.

La vigne pousse ici depuis l'époque romaine et ce ne sont pas moins de 95 communes qui constituent le vignoble des Côtes du Rhône Villages. De la Drôme Provençale aux rives de la Durance à l'est et de l'Ardèche au Pont du Gard à l'ouest, partez à la découverte de ces villages juchés sur leur promontoire afin d'y dénicher les plus belles pépites. Selon la nature des sols, vous rencontrerez un large éventail de Côtes du Rhône Villages, mais une chose est sûre, il vous faudra plus d'une journée pour en faire le tour !



SURFACE DE PRODUCTION 2024

8 007 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

247 998 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

31 HL/HA

PART DE L'EXPORT

33%



CÉPAGES ET SAVEURS

L'assemblage des vins de l'AOC Côtes du Rhône Villages repose sur une palette de 24 cépages.

Le Grenache est le cépage roi des vins rouges : il doit obligatoirement faire partie de l'assemblage. Avec la Syrah et le Mourvèdre, ces trois cépages principaux doivent représenter au moins 66% de l'assemblage. Ces vins généreux, élégants et fins, sont à recommander à table avec une grande diversité de plats : gibiers, daube, légumes farcis, salades gourmandes, rôtis, fromages.

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 chèvre 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'AOC Côtes du Rhône Villages qui compte aujourd'hui 95 communes. Elles sont réparties dans les 4 départements du sud du vignoble : l'Ardèche, la Drôme, le Gard et le Vaucluse. Reconnus pour leur spécificité, 21 noms géographiques peuvent figurer sur l'étiquette : dans la Drôme : Nyons, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice, Saint-Pantaléon-les-Vignes et Suze-la-Rousse.

Dans le Vaucluse : Gadagne, Mas-sif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Sainte-Cécile, Séguret, Vaison-la-Romaine, Valréas et Visan.

Dans le Gard : Chusclan, Saint-Gervais, et Signargues.

En Ardèche : Saint-Andéol.

Ce sont les Côtes du Rhône Villages avec nom géographique.

- Aire de l'AOC Côtes du Rhône
Côtes du Rhône production aera
- Aire mixte des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages
- Les 18 Crus AOC des Côtes du Rhône
18 Côtes du Rhône Crus AOC
- Les 2 Vins Doux Naturels
- Les 21 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques
21 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name
- Les villes principales
Main cities



GÉOGRAPHIE

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



CLIMAT

On trouve le même climat que pour l'AOC Côtes du Rhône mais les critères pris en compte, sont appliqués avec plus de rigueur compte tenu des règles de production de cette appellation. Climat de type méditerranéen sous l'influence du mistral. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.



SOLS

On trouve les mêmes sols que dans l'AOC Côtes du Rhône mais les critères pris en compte, sont appliqués avec plus de rigueur compte tenu des règles de production de cette appellation. Généralement, les sols argilo-calcaires caillouteux donnent des vins denses, généreux, colorés, amples, charnus aux arômes puissants. Les sols arides et caillouteux offrent des vins agréables, élégants, fins et fruités.



AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



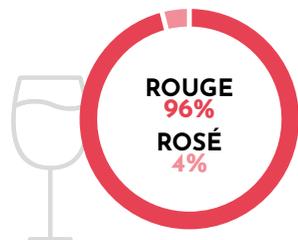
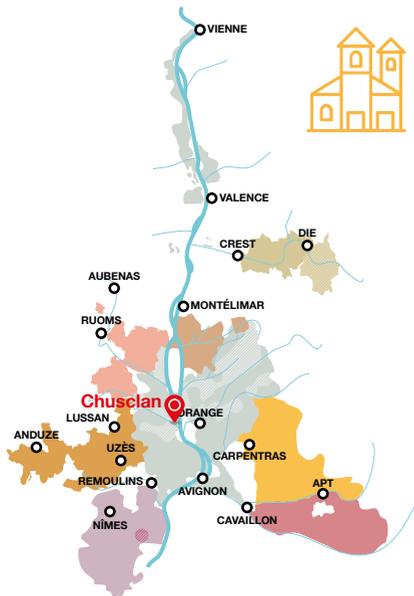
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

CHUSCLAN

La Cèze est un affluent du Rhône, l'abreuvant par l'ouest. Le vignoble qui tapisse la vallée de la Cèze et grimpe sur les coteaux environnants constitue le Côtes du Rhône Villages Chusclan. Jusque dans les années 1970, elle était célèbre pour ses rosés, mais les vignerons se sont depuis presque entièrement tournés vers les vins rouges.

De profonds bancs de sable et de grès donnent à ces vins richesse et finesse ; les sols caillouteux apportent profondeur et concentration. Les vins sont souples, doux et ont un goût de succulents fruits rouges réchauffés par le soleil et d'épices. Le Grenache et la Syrah sont les principaux cépages, mais l'abondance de Carignan cultivé ici ajoute de la fermeté et une teinte sombre envoûtante dans le verre.

Aujourd'hui, leurs vins rosés sont rares, mais ils sont toujours aussi délicieux ; d'une couleur tantôt pâle, tantôt profonde, mais toujours riches en saveurs et dans un style typiquement rhodanien. Ils sont issus du Cinsault et du Grenache noir, mais surtout d'un cépage rare, spécifique à la Vallée du Rhône, la Clairette rose. C'est un cépage magnifiquement floral, et Chusclan en cultive plus que tout autre Village Nommé. Les racines de Chusclan sont profondes, et le Village sait s'adapter aux temps qui passent.



CÉPAGES ET SAVEURS

Avec au minimum 66% de Grenache, Syrah et Mourvèdre, dont obligatoirement une proportion de Grenache, les vins rouges de Chusclan sont généreux en alcool, avec une belle robe rouge foncé. Capiteux, ces vins ont des arômes de fruits rouges et d'épices. Vins de semi-garde, ils sont à déguster généralement avant leur cinquième année.

Les vins rosés de Chusclan ont des arômes de pamplemousse et de fruits des bois.



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.



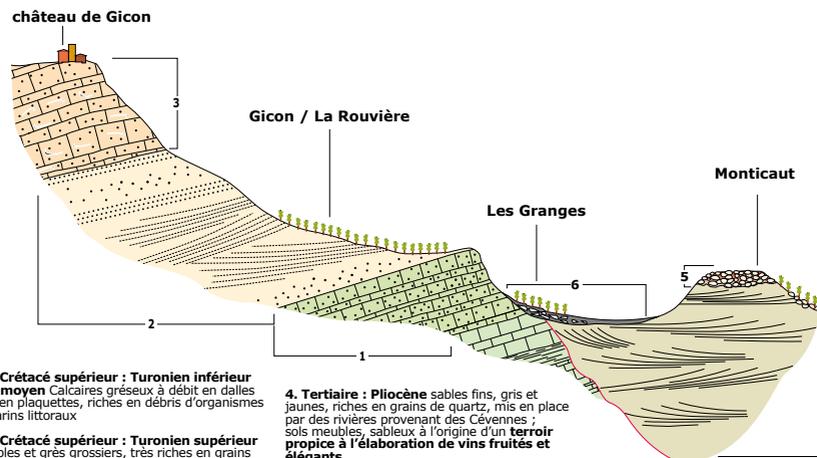
SOLS

L'appellation recouvre des pentes et terrasses caillouteuses et quelques zones sableuses. Sa géologie est variée : calcaire marneux, grès massifs, alluvions...



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^e siècle, le village dépendait de la Viguerie d'Uzès qui portait le nom de la « Coste du Rhône ». Les vins de Chusclan sont réputés de longue date. Au XVII^e siècle, Olivier de Serres en louait la valeur. Leur caractère gai et ensoleillé faisait la joie des amis de Mme 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... ». Le Côtes du Rhône Chusclan fut consacré Côtes du Rhône Villages Chusclan en 1967 pour les rosés et en 1971 pour les rouges.



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 fluviale 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

SURFACE DE PRODUCTION 2024

200 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

6 795 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

34 HL/HA





AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

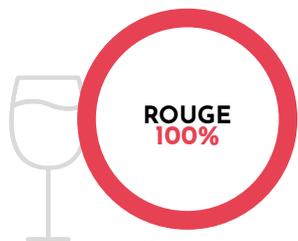
GADAGNE

Gadagne est une terre de pierres et de vent. Les vignes se frayent un chemin à travers de profonds lits de galets, les galets roulés rendus célèbres par Châteauneuf-du-Pape, et que l'on retrouve dans tout le Rhône méridional. L'intrépide Gadagne se situe au sud de son célèbre voisin, et c'est le plus méridional de tous les Villages Nommés. La dénomination est restreinte aux vignobles les plus caillouteux, et seuls les vins rouges sont autorisés. Avignon n'est qu'à 20 minutes en voiture, et lors de la Papauté d'Avignon au XIV^e siècle, les papes qui y résidèrent reconnurent rapidement la qualité de ces sols. Des piliers en pierre patinée indiquant les propriétés papales se trouvent encore dans les vignes. Ce sont des vins robustes, musclés, structurés et issus de cépages locaux.



CÉPAGES ET SAVEURS

Produits uniquement en rouge, les vins sont élaborés à partir du Grenache, associé 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 est le fil conducteur de chaque vin.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

117 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 442 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

29 HL/HA



HISTOIRE

La présence de vigne à Châteauneuf-de-Gadagne remonte à 500 ans après JC. Des ventes de vins de Gadagne ont été enregistrées dès le XV^e 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 est une pré-occupation 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 fut créé. Celui-ci permet d'observer les caractéristiques des vins d'appellation Côtes du Rhône en regroupant toutes les variétés ayant droit à l'AOC et ainsi atteindre l'optimum qualitatif. Ses 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. On compte sept metteurs en marché dont une cave coopérative et six caves particulières.

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'AOC Gadagne s'étend sur 5 communes du Vaucluse : Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Morières-lès-Avignon, Saint-Saturnin-lès-Avignon et Vedène.



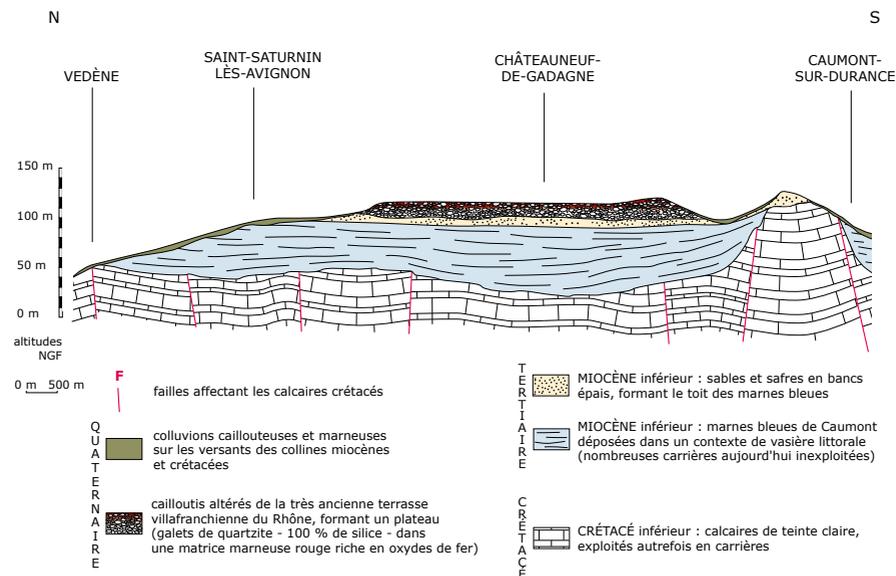
CLIMAT

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



SOLS

Le vignoble est constitué d'un long plateau de galets roulés, d'une altitude moyenne de 115 mètres.





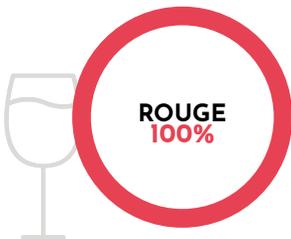
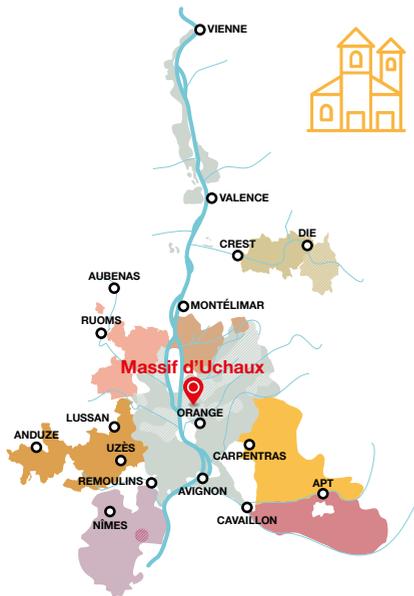
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

MASSIF D'UCHAUX

Cette colline densément boisée, au nord de Châteauneuf-du-Pape, intéresse depuis longtemps les scientifiques grâce à sa diversité de plantes, d'insectes et d'animaux.

Maintenant, elle intéresse aussi les amateurs de vin. On est ici proche du Rhône, mais une fois à l'abri de ces denses forêts, on pourrait presque l'oublier - on dirait un autre monde. Le massif d'Uchaux est connu depuis deux mille ans comme un site magique pour la culture de la vigne, mais jusqu'à récemment, les vignobles sont restés de la taille d'un timbre-poste; rendre cultivables les sols gréseux et calcaires est un travail éreintant.

Mais une fois qu'elles se sont installées, les vignes peuvent plonger profondément dans la roche-mère elle-même. Il faut de la conviction pour être vigneron ici. Les vignes noueuses doivent lutter pour produire une récolte dans ces sols pauvres, et les rendements sont minuscules. Mais les vins rouges qui en résultent ne ressemblent à rien d'autre dans la région. Ils ont des arômes de fruits rouges, évoquant les fraises des bois et les framboises, incrustés de notes de poivre rose et d'épices comme la noix de muscade. Une vive acidité les traverse, créant un style de vin brillant qui peut se développer avec bonheur et durer des années en bouteille. Le Massif d'Uchaux est un coin caché des Côtes du Rhône qui produit des vins enchanteurs.



CÉPAGES ET SAVEURS

L'AOC Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux est réservée aux vins rouges uniquement. Composés obligatoirement de Grenache noir, accompagné de Syrah et de Mourvèdre (à hauteur de 66% minimum pour ces 3 cépages principaux), ils offrent une palette aromatique riche et complexe, d'une subtile minéralité soutenue par une charpente tannique fine et racée. Produits par des vignerons attachés à exprimer la quintessence de leur terroir, ce sont des vins d'une étonnante fraîcheur en bouche, mais au caractère trempé, aptes au vieillissement.



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 XV^e 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 en appellation Côtes du Rhône Villages, et le Massif d'Uchaux est consacré Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique en 2005.



GÉOGRAPHIE

La dénomination s'étend sur les communes de Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Sérignan-du-Comtat et Uchaux dans le Vaucluse. Le paysage en coteaux très boisés varie de 100 à 280 mètres d'altitude.



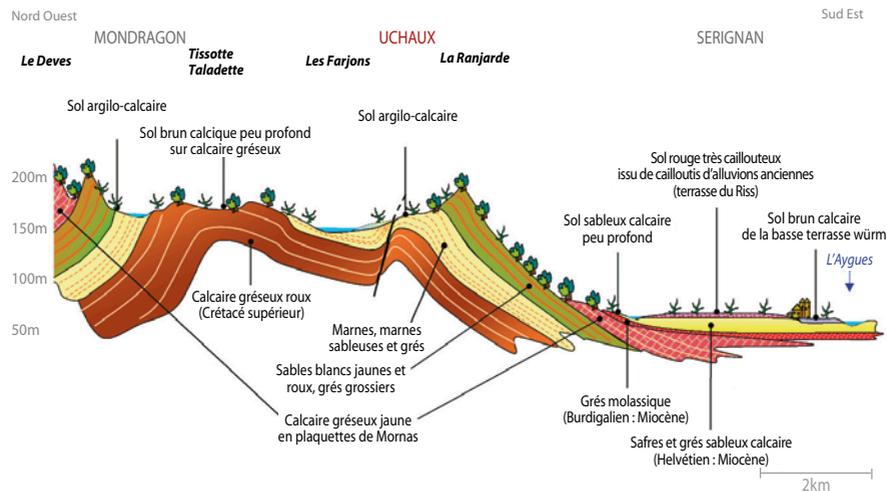
CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne,



SOLS

Constitué lors du Crétacé supérieur, à la fin de l'Ere secondaire, le terroir du Massif d'Uchaux est majoritairement calcaire, très caillouteux. Sa richesse en grès silico-calcaire confère à l'appellation son caractère distinct. Les vignobles sont installés en coteaux, avec une bonne exposition au sud qui favorise, grâce à l'emménagement de la chaleur par les pierres, une bonne croissance et maturation de la vigne. L'apport hydrique est équilibré pour un mûrissement optimal des arômes. Favoriser la biodiversité en faisant cohabiter la vigne avec la flore et la faune de la région est un parti pris fort pour les vignerons de la dénomination. Il participe à renforcer le caractère particulier de ce terroir.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

161 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 048 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

25 HL/HA





AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

NYONS

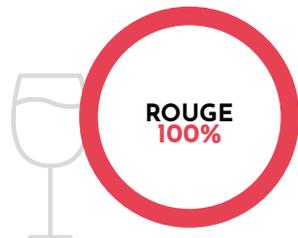
Nyons est le plus récent de tous les Villages Nommés, et a obtenu ce statut en 2020.

C'est aussi l'un des plus hauts en termes d'altitude, avec des vignes cultivées entre 200 m et 500 m d'altitude. Dans le contexte d'un réchauffement du climat, de plus en plus de viticulteurs regardent vers le haut - les terroirs de montagne n'ont jamais été aussi attractifs.

Nous sommes ici vers la frange orientale des Côtes du Rhône, dans les contreforts des montagnes des Baronnies. Les vignes sont plantées autour de Nyons même et de trois villages environnants : Mirabel-aux-Baronnies, Piégon et Venterol. La production est exclusivement en rouge, assemblant généralement deux tiers de Grenache à un tiers de Syrah.

Il fait frais ici. Toute la région est balayée par le mistral, mais les vignobles sont bénis par un courant d'air supplémentaire qui vient des Alpes, connu sous le nom de Pontias.

La légende raconte qu'un saint homme du nom de Césaire captura ce vent venu d'ailleurs, et l'apporta ici en le transportant dans son gant. Les vigneronns lui doivent beaucoup : le vent contribue à l'état sanitaire des vignes et les rafraîchit, apportant une fraîcheur aérienne aux vins. La région est célèbre depuis longtemps pour ses olives et ses travées de lavande colorée, c'est une partie magnifique des Côtes du Rhône - version altitude.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

73 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

2 713 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

37 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Les cépages majoritaires restent le Grenache Noir, la Syrah et le Mourvèdre, ainsi que les autres cépages accessoires. Les trois cépages principaux représentent au minimum 66% de l'assemblage. Intenses et complexes, ce sont des vins structurés d'une grande finesse, équilibrés, peu astringents avec une intensité tannique moyenne. Une persistance aromatique et une rondeur délicate sont à relever également en fin de dégustation. Des notes de fruits rouges frais, de baies noires (cassis, mûre, fraise, cerise, myrtilles), de fruits cuits (confiturés, fruits à l'alcool), d'épices (poivre, réglisse...), des notes fumées et grillées sont présentes dans nos cuvées et garantes de l'expression de l'appellation.



HISTOIRE

Depuis sa création en 1923, actrice économique phare du territoire nyonsais, la Coopérative s'investit dans la valorisation de l'image des vins et du terroir en AOC, et s'engage année après année dans une démarche d'optimisation de la qualité. Cette démarche de qualité a vu naître en amont, côté vignoble, la mise en place de sélection parcellaire rigoureuse, en adaptant les pratiques agronomiques. Côté cave, les techniques de vinification ont évolué, afin d'obtenir des cuvées Côtes du Rhône Villages très qualitatives et fidèles à la typicité des vins du terroir nyonsais.



GÉOGRAPHIE

Située en Drôme Provençale sur les quatre communes suivantes : Nyons, Mirabel aux Baronnies, Piégon et Venterol.



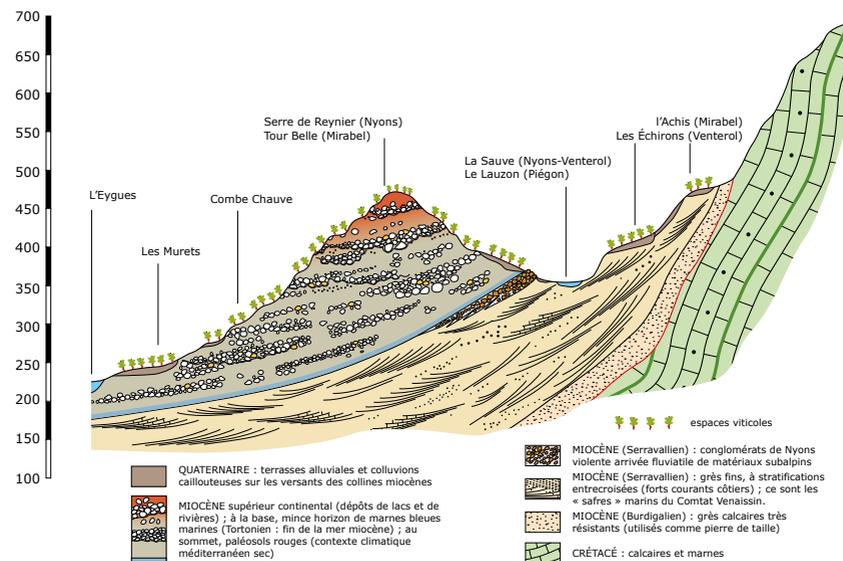
CLIMAT

S'appuyant sur les reliefs préalpins des Monts des Baronnies, le vignoble du Nyonsais s'élève entre 210 et 500 mètres d'altitude. Situé sur la marge septentrionale des Côtes du Rhône méridionales, sa pluviométrie y est plus élevée que dans la zone centrale de l'appellation et son climat est notamment marqué par l'influence bénéfique d'un vent local, le « Pontias », qui protège la vigne des maladies fongiques.



SOLS

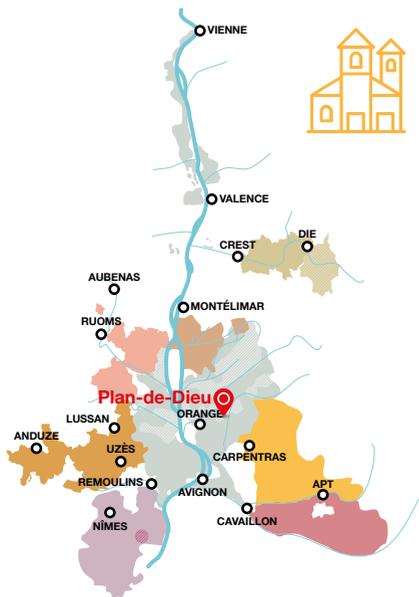
Le terroir composé de colluvions, graviers issus de l'érosion des coteaux et l'amplitude thermique importante permettent aux vins de conserver du fruit et de la fraîcheur et leur apportent ainsi leur typicité.





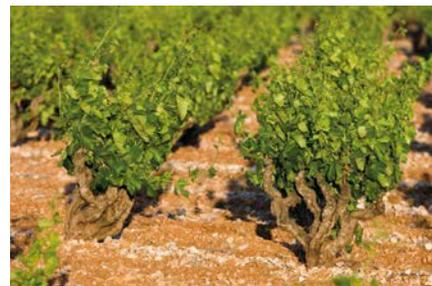
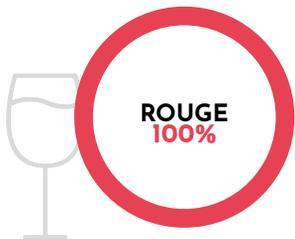
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

PLAN DE DIEU



C'est en se hissant sur l'une des collines environnantes que l'on peut voir à quel point la plaine du Plan de Dieu est vaste. Il y a des centaines d'années, c'était une forêt grouillante de bandits. Pour la franchir, il fallait faire ses prières au tout-puissant avant de tenter sa chance. Aujourd'hui, en lieu et place d'arbres, cette vaste terrasse plaine est couverte de vignes à perte de vue. Il se fait plus de vin ici que dans n'importe quel autre Village Nommé. La plaine est située entre deux rivières - l'Aygues et l'Ouvèze - qui se jettent dans le Rhône par sa rive est. Pendant des milliers d'années, ces rivières ont établi un lit profond de galets et d'argile, parfait pour la culture de la vigne, qui se prélassait désormais au soleil et bénéficie de l'influence rafraîchissante du vent du nord.

Cet endroit ensoleillé donne un vin profondément savoureux, voire musclé, qui regorge de parfums de baies forestières et d'herbes séchées, prenant en vieillissant des notes coriaces de bois et de cuir. Si vous aimez les vins rouges amples, généreux et corsés, le Plan de Dieu est un don du ciel.



GÉOGRAPHIE

La dénomination 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 l'influence du mistral.

SOLS

Ce terroir assez uniforme correspond à la vaste terrasse alluviale formée par l'Aigues et l'Ouvèze à l'époque du Riss il y a 2 ou 300 000 ans, surmontée de cailloutis calcaires datant de l'Ere du Quaternaire. Ces cailloutis reposent soit sur de l'argile bleue du Pliocène, soit sur des safres gréseux, assurant des remontées d'humidité qui préservent relativement la croissance de la vigne pendant la sécheresse estivale.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les cépages de l'AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu sont constitués majoritairement de Grenache noir, complété par de la Syrah et du Mourvèdre. Cet assemblage donne ici des vins concentrés en arômes, à saveur riche alliant fruits rouges, épices et parfums de garrigue, qui évoluent avec le temps vers des tonalités de cuir, d'anis et de réglisse...



HISTOIRE

Le lien de Plan de Dieu (Plan Dei) avec la vigne apparaît dès sa première mention 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. 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.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

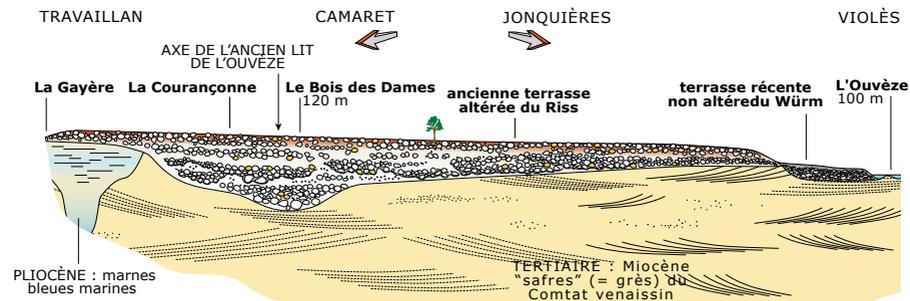
1 219 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

41 793 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

34 HL/HA



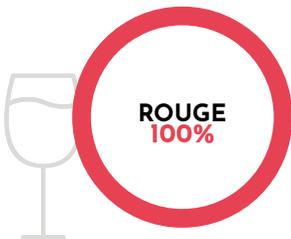
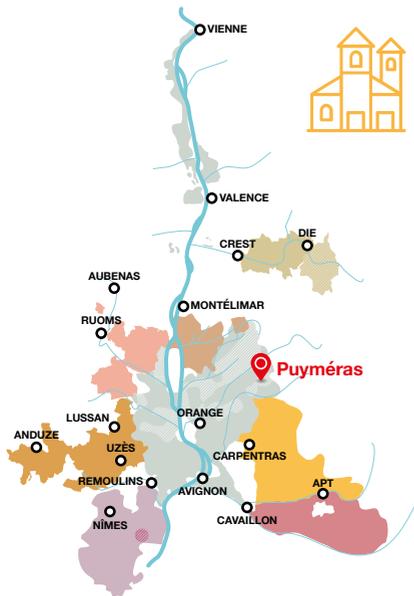


AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

PUYMÉRAS

Si la chaleur estivale devient trop forte, on trouve toujours dans les Côtes du Rhône des terres plus fraîches, plus en altitude, où l'on peut prendre l'air - comme le Parc Naturel Régional préservé des Baronnies, entre les Alpes et le Mont Ventoux. Le village de Puyméras se situe sur les contreforts montagneux, là où les terres commencent à s'élever. Au sein de sa dénomination, il est rejoint par d'autres villages pittoresques tels que Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Saint-Romain-en-Viennois et Faucon, pour former ensemble l'une des plus belles et des plus pastorales des dénominations des Côtes du Rhône. La vigne elle aussi se plaît dans ces climats frais. Les vignobles spectaculaires et vallonnés de Puyméras s'élèvent jusqu'à 400 m au-dessus du niveau de la mer et sont entre-coupés d'oliviers et de champs de lavande qui se balancent au vent.

On n'élabore ici que des vins rouges, dans un style relativement léger, cristallin et brillant. Comme les voisins des dénominations en contrebas, on y cultive Grenache, Syrah et Mourvèdre. Les vigneron raffolent aussi du Cinsault dont les grosses baies juteuses apportent de l'harmonie aux vins. Étrangement, il semble presque que les vigneron de Puyméras parviennent à embouteiller un peu d'air frais dans leurs vins rouges, tous empreints de senteurs montagnardes et de fraîcheur aérienne.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

15 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

486 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

33 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

L'AOC Côtes du Rhône Villages Puyméras ne concerne que les vins rouges. Ils comprennent obligatoirement du Grenache noir, et leur assemblage repose à plus de 66% sur les cépages principaux que sont le Grenache noir, la Syrah et le Mourvèdre. Les vins rouges de l'AOC offrent des arômes de fruits à noyaux dans leurs premières années et évoluent avec le temps vers des notes de cuir et de truffe. 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, plus de 10 000 ans avant notre ère. On y trouve également des traces de la colonisation romaine (tombe 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, seuls ses vignobles ont survécu au gel de 1956. Quelques oliviers et arbres fruitiers perdus dans les vignes témoignent encore

de ce passé agricole arboricole. Classé AOC 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 mètres d'altitude. La dénomination réunit Mérindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze dans la Drôme, et Faucon, Saint-Romain-en-Viennois et Puyméras dans le département du Vaucluse.



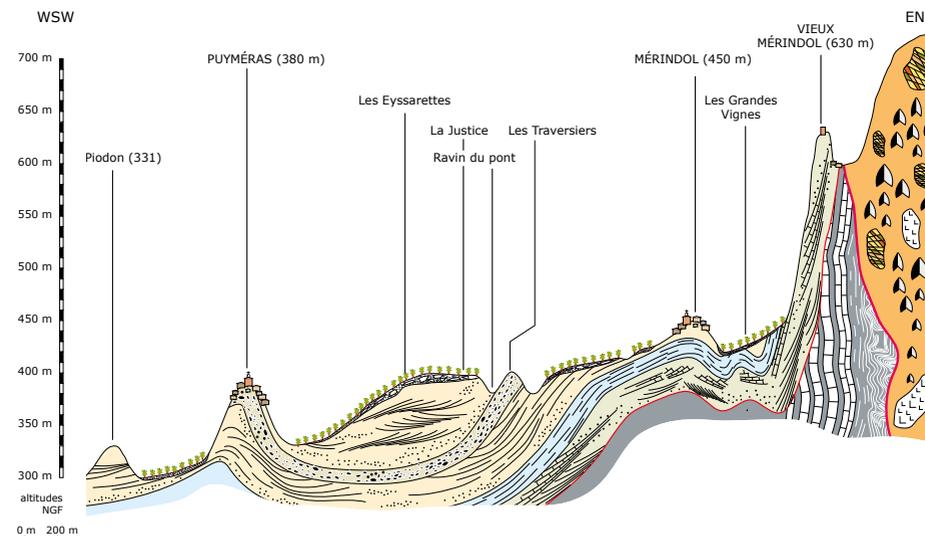
CLIMAT

Climat de type méditerranéen mais plus frais, sous l'influence du Mont Ventoux qui culmine à 1912 m d'altitude.



SOLS

Le terroir de la dénomination est constitué de terrasses caillouteuses composées de galets roulés et de lauzes anguleuses, recouvert d'une terre fine, rouge sablo-caillouteuse.





AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

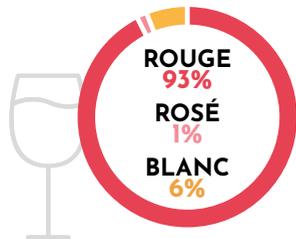
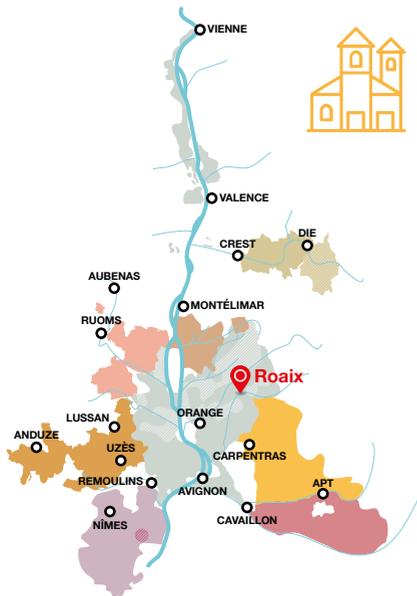
ROAIX

Au cœur des Côtes du Rhône s'étend une immense colline argilo-calcaire, la montagne de Ventabren. Sa face sud est partagée par deux Crus : Cairanne à l'ouest, Rasteau à l'est. Mais continuez à longer la colline vers l'est après Rasteau, et vous arrivez au village voisin de Roaix. Ce petit village est totalement entouré de vignes : plus de 85% des terres cultivées sont consacrées à la viticulture. Quand le terroir s'y prête à la perfection, pourquoi se contenter d'une demi-mesure ?

Roaix est un paradis non seulement pour les vignes, mais aussi pour les promeneurs. Partez des terrasses sablonneuses situées en dessous du village et prenez de la hauteur jusqu'au sommet caillouteux : vous aurez alors la chance de profiter d'une des plus belles vues sur les montagnes environnantes, tout au long de votre chemin.

A l'arrivée, débouchez une bouteille de Roaix rouge, et vous goûterez à un vin qui rappelle par le style ses deux célèbres voisins, sans y être tout à fait identique. Les vignes exposées au sud de Rasteau captent les rayons du soleil toute la journée, mais, à Roaix, l'orientation à l'est expose les vignobles au soleil matinal, avant de leur offrir de l'ombre dans l'après-midi.

Le résultat est un fruité juteux, une grande profondeur, combinés à un équilibre divinement agréable. Les blancs et les rosés sont élaborés en petites quantités, mais ils ne manquent jamais d'impressionner - les vins blancs en particulier ont beaucoup de caractère. Encouragés par ce succès, les vigneron plantent peut-être plus de raisins blancs... s'ils trouvent de la place !



SURFACE DE PRODUCTION 2024

125 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 682 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

29 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

L'assemblage des vins rouges comprend obligatoirement du Grenache noir. Avec la Syrah et le Mourvèdre, ces trois cépages principaux représentent au moins 66% de l'assemblage des vins rouges. Ils partent d'un bouquet d'arômes de fruits rouges et noirs pour évoluer avec le temps vers des notes de cuir et de truffe. Ce sont des vins de grande garde, pouvant attendre plus de dix ans. Vinifiés par saignée ou par pressurage, les rosés des Côtes du Rhône Villages Roaix peuvent être gardés 2 ans.

Pour les blancs, le Grenache blanc, la Clairette, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc et le Viognier dominent les assemblages.



HISTOIRE

Roaix se trouve sur la route de l'étain qui passait par la Vallée du Rhône pendant l'Âge du Bronze. Un hypogée (site funéraire) atteste l'occupation des lieux dès l'Âge du Cuivre. Au XII^e 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 connut un nouvel élan de ses vignobles. La cave coopérative de Roaix-Séguret a été fondée en 1960. C'est la plus récente du département. Le vignoble fut reconnu en appellation Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique en 1967.



GÉOGRAPHIE

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



CLIMAT

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



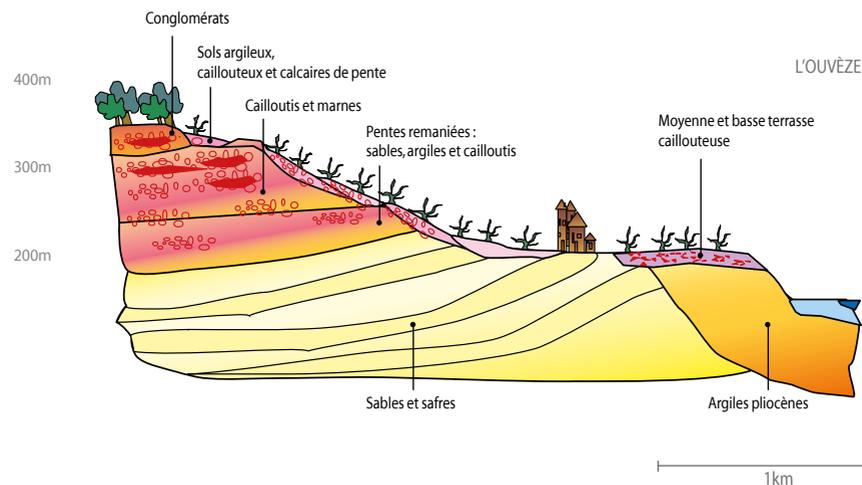
SOLS

Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses de l'Ouvèze et pentes d'argile rouge décalcifiée.



Nord Ouest

Sud Est





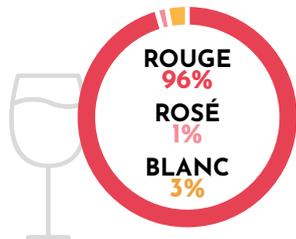
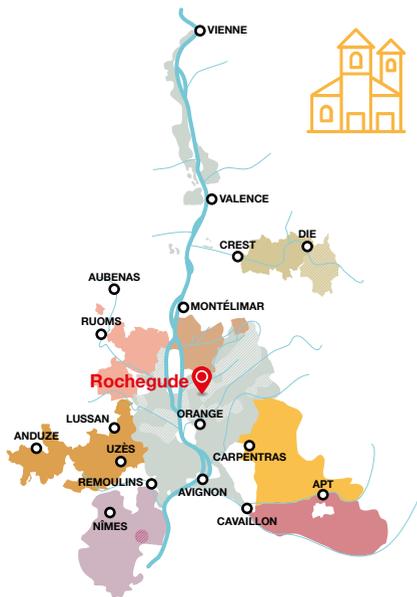
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ROCHEGUDE

Même en France, rares sont les lieux qui peuvent se targuer de racines remontant à 2 000 ans d'Histoire. Mais Rochegude en fait partie ; mentionné par l'empereur Domitien dès le 1er siècle après JC. Plus récemment, il a également été reconnu par d'autres amateurs de vin célèbres, parmi lesquels l'ancien président américain Thomas Jefferson, tombé sous le charme au cours de sa visite dans la région à la fin du XVIII^e siècle.

Le style a évolué avec le temps, mais ce qui n'a pas changé, c'est le terroir. Sur des sols plus ou moins plats ou en pente, les vignes descendent d'un coteau rocheux vers des terres de sable, d'argile et de silex en contrebas. Une telle diversité est une force : les vignerons peuvent assembler ces terroirs entre eux pour créer des styles variés de vin rouge (et même un peu de blanc et de rosé). Ces vins rouges généreux et réchauffés par le soleil sont majoritairement issus du Grenache et de la Syrah, mais le Carignan est lui aussi plébiscité ici, apportant densité et charme à l'assemblage.

Aujourd'hui, le flambeau de la dénomination Rochegude est porté par une poignée de vignerons fidèles et une solide cave coopérative, tournant ce vin historique vers un avenir prometteur, où il saura être apprécié par les générations futures.



CÉPAGES ET SAVEURS

L'encépagement des vins rouges de l'appellation doit être constitué de Grenache, accompagné de Syrah et/ou de Mourvèdre. Il en résulte ici des vins denses, très colorés et charpentés qui peuvent attendre quelques bonnes années. Leurs notes de fruits mûrs évoluent vers des arômes grillés et boisés en fin de garde. Pour les blancs, le Grenache blanc, la Clairette, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc, le Viognier sont au cœur de l'assemblage. Ce sont des vins équilibrés et fruités, d'une belle intensité aromatique avec des notes fruitées.



HISTOIRE

L'empereur Domitien cite les vins de Rochegude à plusieurs reprises. Son intendant Cassius Severianus, à qui fut confiée la reconstitution du vignoble gaulois, y séjourna. Pour preuve, une vigne porte encore de nos jours le nom de « La Cassieuse ». Au XVIII^e siècle, la renommée et la qualité du vignoble s'accélérent sous l'impulsion du marquis d'Acqueria. Ce dernier, viticulteur avisé, introduit d'Espagne des plants de qualité supérieure, de Tinto et de Xérés. Cette constance dans l'amélioration qualitative débouche sur le classement de Rochegude en Côtes du Rhône Villages communal en 1967.



GÉOGRAPHIE

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



CLIMAT

Climat de type méditerranéen sous l'influence du mistral.



SOLS

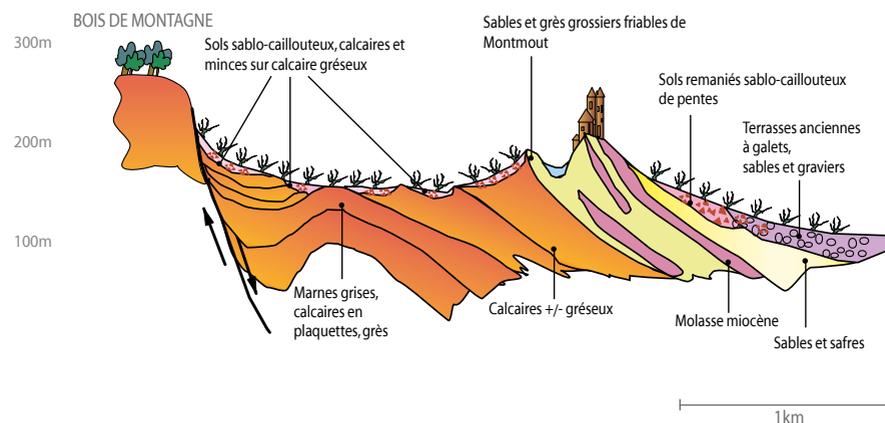
Argiles rouges ; des grès perméables et légers et des zones siliceuses.



Sud - Sud Ouest

Nord - Nord Est

LA GOURGUE



SURFACE DE PRODUCTION 2024

124 HA

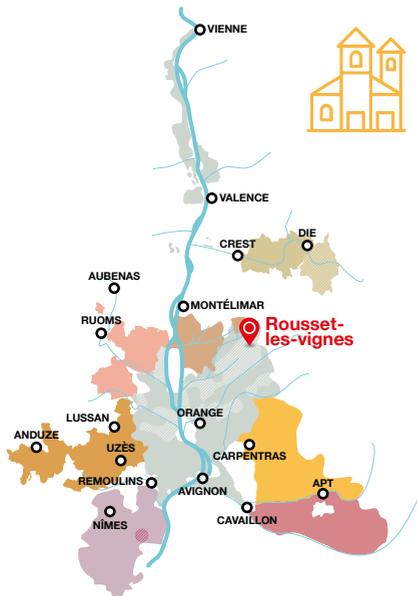
PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 067 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

25 HL/HA





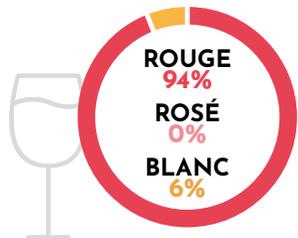
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ROUSSET-LES-VIGNES

Vues plongeantes, routes escarpées en se rendant à Rousset-les-Vignes, on n'est pas loin des chemins empruntés par Hannibal pour monter vers les Alpes ! Accroché au massif montagneux de la Lance, ce village est l'un des plus au nord des Côtes du Rhône méridionales.

C'est aussi, avec ses 300 hectares dont 20 en production Côtes du Rhône Villages Rousset-les-Vignes, l'un des plus confidentiels. Au XV^e siècle, le cadastre relevait déjà plusieurs qualités de terre propice à la culture de la vigne, signe du potentiel de ce terroir. Depuis, les géologues ont levé son secret. Les collines de safre où s'enracinent les vignes sont constituées d'un mélange de sable et de fossiles de coquillages 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. Sur le haut de la colline, ils se font plus corsés et structurés. Ils marient les cépages phares des Côtes du Rhône. Les rosés jouent, quant à eux, le registre des fruits.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

21 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

590 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

28 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

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

Les rosés 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 Marsanne, la Roussanne et le Vioignier sont les principaux cépages utilisés dans les assemblages.



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^e siècle et le IV^e siècle av. J.C. Fait remarquable, les formes de ces récipients montrent de fortes influences gauloises (coupes carénées). Au cours du XI^e 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^e siècle, le cadastre relevait sur ce terroir 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.



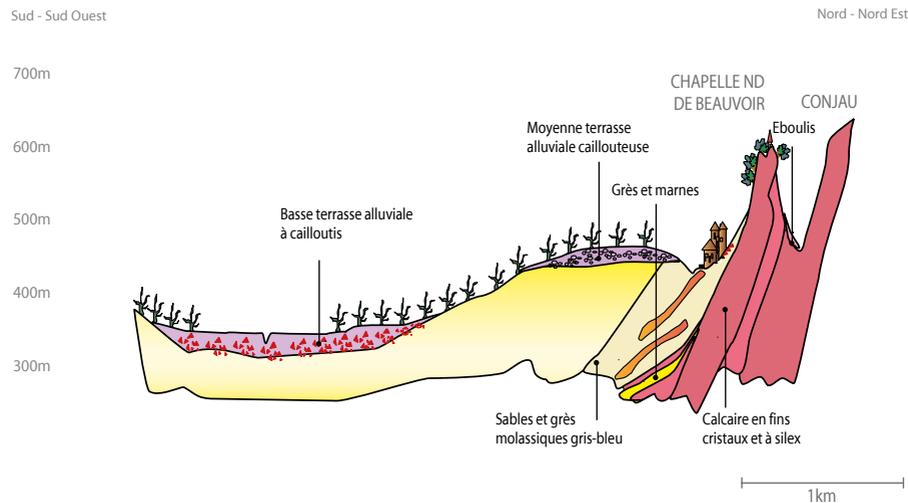
CLIMAT

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



SOLS

Pentes élevées de coteaux gréseux et caillouteux.





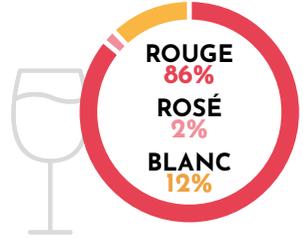
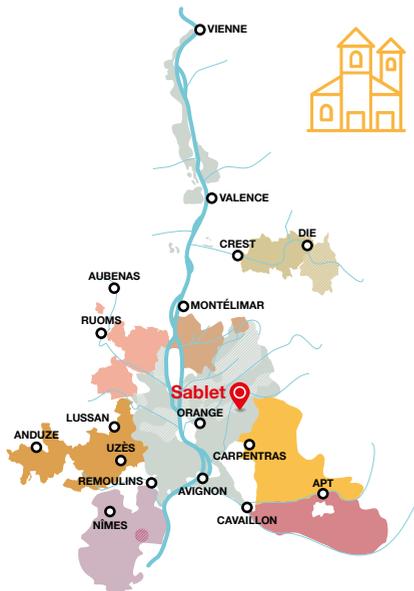
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SABLET

Les vins de Sablet sont aussi charmants que le village est adorable, avec le clocher de son église jaillissant au-dessus des toits au milieu du village. Sablet se situe au pied des Dentelles de Montmirail à côté du joli village de Gigondas. Les vignobles s'étendent autour du village jusqu'aux rives de l'Ouvèze et s'élèvent jusque sur les pentes des collines au-dessus.

Les vins y sont réputés pour leur finesse sans pareille. Quel en est le secret ? Le nom lui-même est un indice. Sablet fait référence au sable, dont d'immenses bancs se trouvent près du village, et sont la clé de l'élégance du vin. Ce terroir de sable produit des vins rouges typés aux textures délicates, juteux tout en restant nets et denses. Leurs saveurs de fruits rouges sont aussi nettes et brillantes que des rubis.

Les vins blancs sont une spécialité ici - sur la rive est du Rhône, aucun village nommé ne produit plus de vin blanc que Sablet. Leur cépage de prédilection est la Clairette, le cépage blanc, réputé pour sa fraîcheur. Les autres cépages phares de la vallée du Rhône trouvent tout de même très bien sols à leurs pieds. La dénomination fait aussi de beaux rosés. Blancs comme rosés affichent ce style raffiné qui a fait de Sablet l'un des Villages Nommés les plus recherchés des Côtes du Rhône.



CÉPAGES ET SAVEURS

L'assemblage des vins rouges doit comprendre le Grenache noir, complété par de la Syrah ou du Mourvèdre pour représenter au minimum 66% de la cuvée. Bien en chair, ces vins livrent des arômes de fruits noirs mûrs, de violette et de fruits secs.

Les rosés, très confidentiels, sont parfaits pour accompagner un repas.

Pour les blancs, les cépages principaux sont le Grenache blanc, la Clairette blanche, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc et le Viognier. Structurés, ils s'entourent de notes épicées et vanillées.



HISTOIRE

Les plus anciennes traces d'occupation humaine remontent ici à la colonisation romaine. La vocation viticole de Sablet a été initiée par les Comtes de Toulouse, pour être confirmée au XIV^e siècle par la papauté d'Avignon, alors propriétaire de la région. Elle se poursuivit jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Le vignoble fut anéanti par le phylloxéra. Hasard de l'histoire, c'est un Sablétaïn qui, en inventant la machine à greffer, permit de le reconstituer. Sablet a acquis ses lettres de noblesse, Côtes du Rhône Villages communal, en 1974. Sablet est célèbre pour sa Journée du Livre le 3^e week-end de juillet qui réunit chaque année de nombreux écrivains, li-

braires, 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 vigneron de Sablet.



GÉOGRAPHIE

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



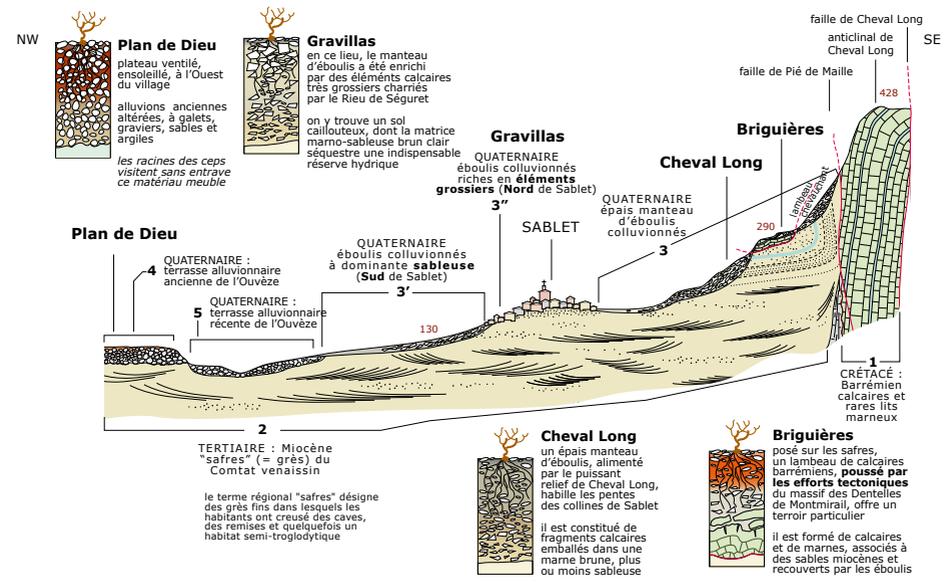
CLIMAT

Type méditerranéen sous l'influence du mistral.



SOLS

Sableux, argiles rouges décalcifiées, mélangées à des cailloux de dimensions variées ; sols de grès rouges.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

351 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

10 756 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

31 HL/HA





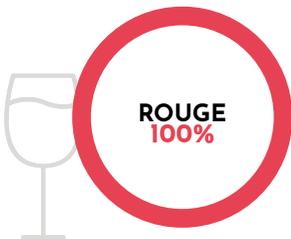
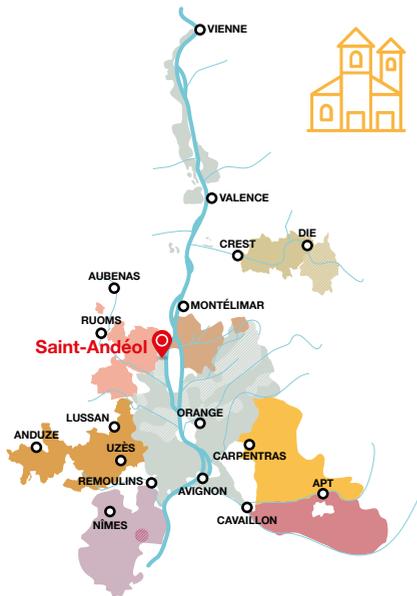
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SAINT-ANDÉOL

Reconnu en 2017, Saint-Andéol est l'un des plus jeunes des Villages Nommés. C'est aussi l'un des plus petits en superficie. Mais déjà son succès fait tourner les têtes - force est de constater qu'il s'agit d'un grand terroir, dont les vins se distinguent par leur style et leur typicité.

C'est le seul Village Nommé d'Ardèche, situé à la pointe la plus méridionale du département, au confluent de deux grandes rivières. La jonction des cours d'eau a donné naissance à des collines ondulantes, couvertes de gros galets, parfaites pour la culture du Grenache et de la Syrah, tandis qu'au nord percent des éclats de calcaire affûtés. La dénomination comprend quatre villages de la rive ouest du Rhône qui ont tous un saint dans leur nom : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint-Martin d'Ardèche et Bourg-Saint-Andéol.

Certains des domaines ici ont des centaines d'années d'existence. Mais loin de se cantonner à ses habitudes, ce vignoble a toujours été - et est toujours - un foyer d'expérimentation. Les vignerons locaux ont un fort sentiment d'indépendance, et souvent un caractère affirmé, presque rebelle. C'est peut-être pour cette raison qu'il a fallu si longtemps aux vignerons locaux pour revendiquer leur droit et créer cette appellation. Mais maintenant que c'est chose faite, Saint-Andéol est un nom à surveiller.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

56 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

1 658 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

29 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

L'AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol ne concerne que les vins rouges. Leur assemblage comprend obligatoirement du Grenache. Avec la Syrah et le Mourvèdre, ces trois cépages doivent représenter au moins 66% de l'assemblage des vins.



HISTOIRE

Autrefois appelée « Bergoïata », ce village doit ce nom d'origine celtique à sa position élevée sur un rocher dominant le Rhône. Son nom actuel qui remonte au XV^e siècle, perpétue la mémoire d'Andéol, premier martyr local en 208 après JC. Encore aujourd'hui le village de Bourg Saint-Andéol, nommé village de caractère en 1998, regorge de nombreux monuments historiques comme des hôtels du XV^e siècle, mais aussi religieux comme des chapelles, des églises et le Palais des Evêques de Viviers qui prouvent la forte présence de saints locaux. D'ailleurs au VI^e siècle, le village est désigné Diocèse consacré à Saint Vincent (un des premiers de France). La culture de la vigne daterait aussi de l'Antiquité. En effet des archéologues ont trouvé des preuves d'une occupation romaine importante dans la plaine viticole d'Alba la Romaine où en travaillant les terres, les vignerons dégageaient des pierres de tailles et des fragments de marbre. On retrouve également une

fabrique d'amphores à Saint-Just d'Ardèche utilisées pour le transport, car les vins de la région étaient déjà appréciés à Rome. En 2017, l'INAO décide d'anoblir les vins de Saint-Andéol en lui conférant un nom spécifique de village.



GÉOGRAPHIE

Son territoire s'étend sur 4 communes aux portes Sud des Gorges de l'Ardèche : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint-Martin d'Ardèche et Bourg-Saint-Andéol.



CLIMAT

La fraîcheur naturelle de l'Ardèche permet aux raisins de garder leur fruité malgré le soleil du Sud, omniprésent. Assaini par le Mistral, le vignoble bénéficie également d'une forte influence des Cévennes sur la pluviométrie (Effet Foehn).

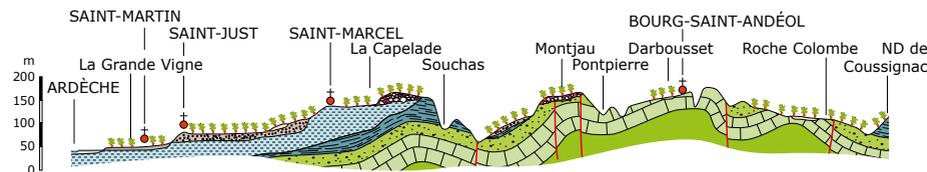


SOLS

Sols à galets roux ou violacés avec un horizon argileux rouge, riche en fer. Argilo-calcaire avec des argiles rouges d'altération du calcaire Urgonien avec éclats calcaires.

Sud-Sud-Ouest

Nord-Nord-Est



- Colluvions et placages de loess
- Quaternaire : très basse terrasse
- Quaternaire : terrasse récente du Würm
- Quaternaire : terrasse dite de SAINT-JUST (Mindel)
- Quaternaire : terrasse ancienne du Villafanchien

- Pliocène inférieur marnes marines
- Crétacé : Gargasien marnes noires
- Crétacé : Bédoulien supérieur marnes grés-glaucouneuses
- Crétacé : Bédoulien inférieur faciès Urgonien (calcaires en gros bancs)
- Crétacé : Barrémien supérieur calcaires en gros bancs



AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

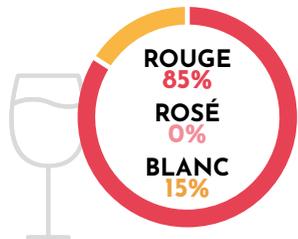
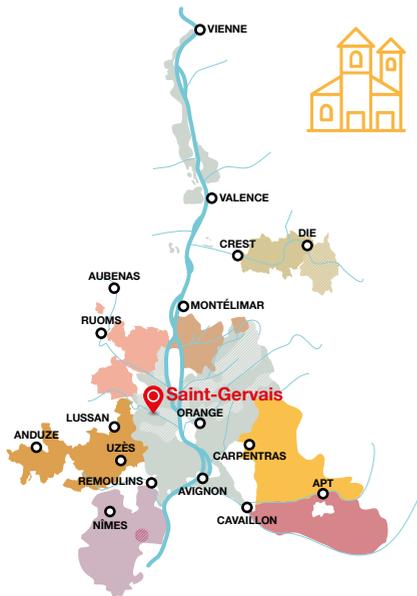
SAINT-GERVAIS

Le village de Saint-Gervais est situé sur la rive ouest du Rhône, au nord de Lirac, secrètement niché dans la vallée de la Cèze. Traditionnellement, les vignes sont cultivées sur les plaines, à proximité des jolies fermes blanches de la commune. Plus récemment cependant, les terres plus élevées et plus au nord ont été implantées et cultivées - et la qualité est passée à la vitesse supérieure. Aujourd'hui, cette petite dénomination dépasse largement les attentes que l'on pourrait en avoir.

Le grès et l'argile des terres situées en contrebas donnent aux vins un caractère juteux et généreux. Hissez-vous sur les deux plateaux situés au-dessus du village et les sols sont tout autre - les éclats de calcaire blanc percent le sol. La maturation est plus lente et plus tardive ici et les vins crépitent d'énergie. La plupart sont rouges, mais la proportion de vins blancs est inhabituellement élevée - près de 10% des volumes.

Les rouges sont un assemblage classique de Grenache, Syrah et Mourvèdre, soutenu par du Carignan et du Cinsault ; les vins sont vibrants, aux saveurs de petits fruits rouges et noirs avec des notes d'épices exaltantes. Pour ce qui est des vins blancs, attendez-vous à des assemblages de Viognier, Roussanne, Grenache Blanc, Clairette et Ugni Blanc, donnant des notes charnues de fruits du verger avec des arômes floraux et herbacés. Dans les deux couleurs, la fraîcheur est vive et donne aux vins une belle longévité en bouteille.

En raison de sa petite taille et de sa localisation quasi-confidentielle, Saint-Gervais ne compte plus que quelques producteurs. Mais ces vins vibrants attirent des vignerons établis plus loin mais qui commencent à s'intéresser et à faire l'expérience de ce terroir, avec succès. Et avec ce regain d'intérêt, la renaissance de Saint-Gervais a commencé.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

71 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

2 327 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

33 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

L'assemblage des vins rouges doit comprendre le Grenache noir, complété par de la Syrah ou du Mourvèdre pour représenter au minimum 66% de la cuvée. Ces vins peuvent être gardés quelques années.

Pour les blancs, les cépages principaux sont le Grenache blanc, la Clairette blanche, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc et le Viognier. Les blancs de Saint-Gervais sont généralement à boire jeunes.



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 Sarrasins et les Wisigoths sont également passés par Saint-Gervais au cours de leurs migrations, laissant derrière eux quelques sites funéraires.

Pendant des siècles, la polyculture y est restée le principal système d'exploitation agricole. 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.



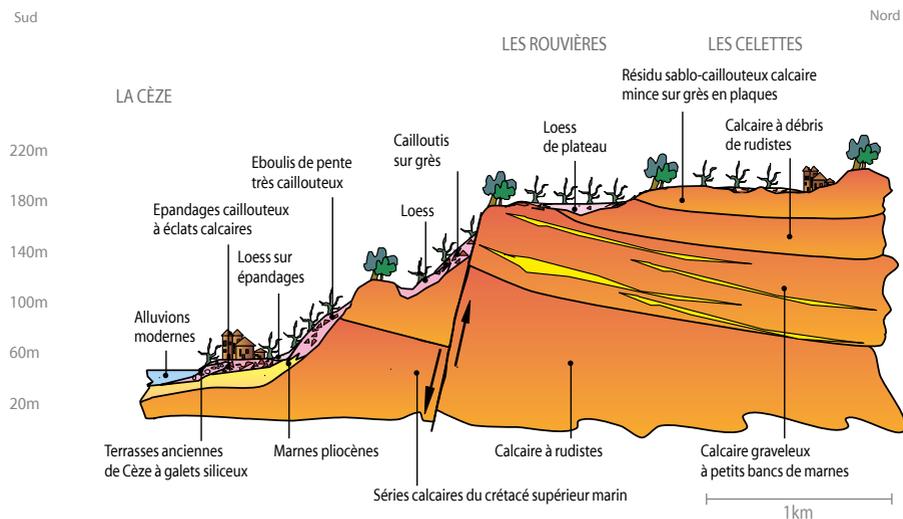
CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne.



SOLS

Gréseux sur pentes d'argiles rouges ; sols à cailloutis sur le plateau.



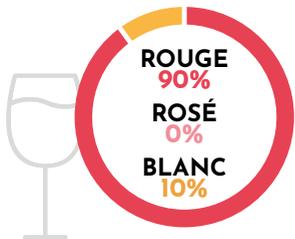
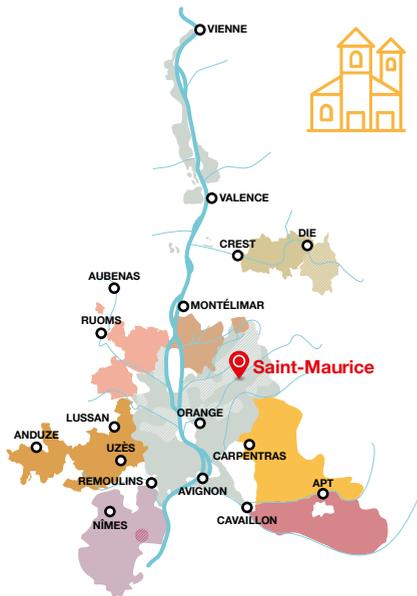


AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SAINT-MAURICE

Dans la partie nord des Côtes du Rhône méridionales, un long coteau orienté plein sud surplombe l'Aygue. Il est si parfait pour la culture de la vigne que de nombreuses appellations s'y trouvent. Il y a un Cru, Vinsobres, à l'est, et des Villages Nommés comme Visan à l'ouest. Entre les deux se trouve une fine section qui porte le nom de Saint-Maurice. Nous sommes peut-être dans la Vallée du Rhône méridionale ici, mais il se dégage de Saint-Maurice une atmosphère nettement septentrionale. Les hautes vignes vallonnées sont entourées de bois et forêts, qui contribuent à former un milieu ombragé et abrité. Le choix des cépages est tourné lui aussi vers le nord. Le Grenache reste roi, mais la Syrah occupe un bon tiers de l'encépagement. Autour de 10% de la production est en blanc, ce qui est une haute proportion pour un Village Nommé, et là encore les cépages ont une inflexion nordique : Viognier, Marsanne et Roussanne, avec un peu de Grenache Blanc donnant aux assemblages cette richesse méridionale indéniable. Sans oublier des rosés croquants et frais.

Il y a peu de vigneron qui embouteille sous l'étiquette Saint-Maurice, et la qualité est toujours au rendez-vous. Qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, ce qui distingue ces vins, c'est leur vivacité et leur tension. En goûter un, c'est comme apercevoir un oiseau rare - un effet saisissant et un moment à chérir.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

106 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 313 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

31 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Les rouges se montrent élégants sans excès de puissance, corsetés de tanins fins et soyeux. Leur assemblage repose sur le Grenache, accompagné de Syrah et de Mourvèdre, à hauteur de 66% au moins. Ils peuvent se garder quelques années.

Les rosés, à boire jeunes, sont vivifiants et rafraîchissants au palais.

Dans la composition des blancs dominent le Grenache blanc, la Clairette, la Marsanne, la Roussanne, le Bourboulenc et le Viognier. Ce sont des vins qui sentent la violette et les fleurs blanches. À déguster sans attendre.



HISTOIRE

De nombreux objets (poteries, amphores, pièces de monnaie) ont été retrouvés au XIX^e 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^e 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^e siècle, le marquis de la Charce, gouverneur du Nyonsais, vante les mérites des vins de

Saint-Maurice. En 1953, ils entrent dans la famille des Côtes du Rhône et en 1967 deviennent des Côtes du Rhône Villages communaux.



GÉOGRAPHIE

Le vignoble s'étend sur la commune 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. Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement maximum



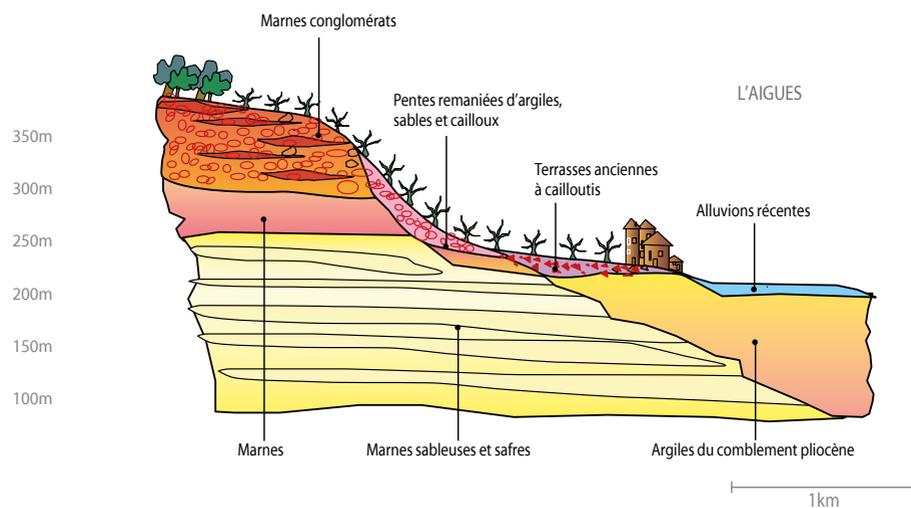
SOLS

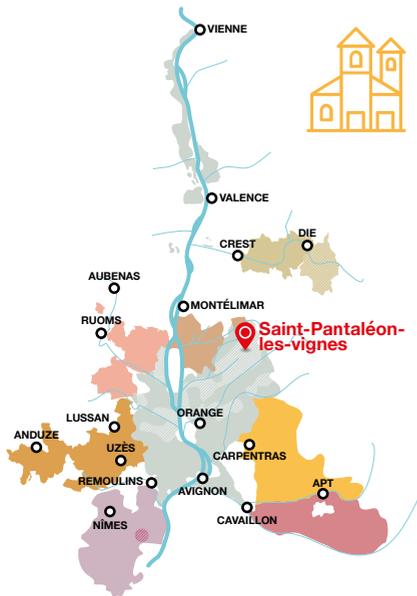
Argilo-calcaires plus ou moins graveleux ; zones gréseuses plus légères.



Nord

Sud



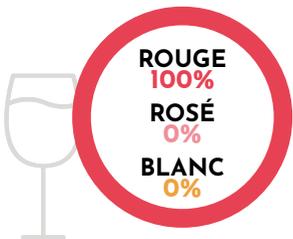


AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES

La vigne pousse dans ce petit village depuis des siècles. Aussi, en 1918, le conseil municipal, désireux de faire reconnaître cette particularité, propose d'ajouter « les Vignes » au nom de la commune Saint-Pantaléon, ce qui fut fait dans la foulée. 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 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.

Elevé au statut de Village Nommé en 1969, et bien que pouvant produire des vins dans les trois couleurs, il se concentre sur les vins rouges, à partir des cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et un peu de Cinsault. Ce coin frais de la Vallée du Rhône lui confère un style de vin rouge qui se distingue par la vivacité de sa fraîcheur et de son éclat.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins de l'appellation tirent leur force d'un assemblage équilibré. Principaux cépages employés, le Grenache, vigoureux et fertile, qui résiste au vent et à la sécheresse et confère rondeur, arômes fruités et épicés... et la Syrah, avec sa richesse aromatique et ses tanins marqués. Même si les rouges sont très majoritaires, l'AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Pantaléon-les-Vignes se décline aussi en rosés fruités et en blancs frais.



CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne. Bercé par le mistral qui l'assainit, le vignoble bénéficie surtout d'un exceptionnel climat à quatre temps : deux saisons sèches, deux saisons pluvieuses. Les étés sont chauds et secs, les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.



SOLS

Le terroir de Saint-Pantaléon-les-Vignes 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 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 et un fruit intact. Les sols argileux apportent une certaine fraîcheur très appréciée lors des millésimes chauds qui ont une tendance à se multiplier ces dernières années.



HISTOIRE

L'histoire de l'AOC est intimement liée au vin : on estime que la consommation y a débuté dès le milieu du VI^e siècle avant JC. De nombreux vases à vin et récipients vinaires sont ainsi fabriqués dans la région. Au X^e 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.



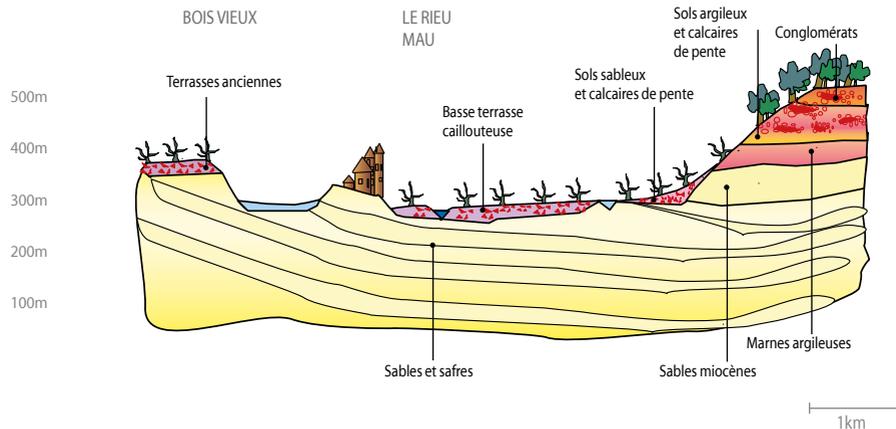
GÉOGRAPHIE

Le vignoble est situé sur la commune de Saint-Pantaléon-les-Vignes, au sud du département de la Drôme, sur la route de Nyons.



Nord - Nord Ouest

Sud - Sud-Est



SURFACE DE PRODUCTION 2024

21 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

680 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

33 HL/HA





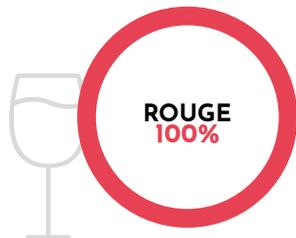
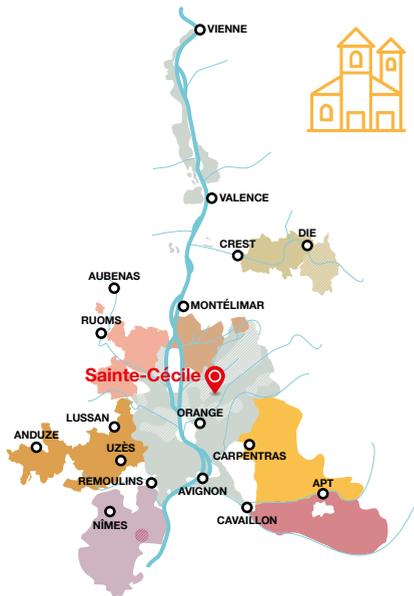
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SAINTE-CÉCILE

Le premier village nommé a été reconnu en 1967. Les règles étaient un peu différentes à l'époque. A l'origine, l'intégralité de la commune et de ses terres environnantes pouvaient être inclus dans l'aire délimitée, mais aujourd'hui ce sont le terroir et sa limite géographique et géologique précise qui déterminent ces limites, comme c'est certainement le cas pour Sainte-Cécile, qui figure parmi les plus récents des 21 villages nommés, officiellement reconnu en 2016.

Plutôt que d'englober simplement le vignoble communal de Sainte-Cécile-les-Vignes, la dénomination Sainte-Cécile comprend des vignobles sur cinq communes adjacentes, situées au cœur des Côtes du Rhône : Sainte-Cécile-les-Vignes, Sérignan-du-Comtat, Suze-la-Rousse, Travaillan et Tulette. La partie sud (appelée garrigue) est une grande terrasse alluviale plate, avec des marnes brunes intercalées entre la roche-mère de grès et les galets alluviaux en surface. La terrasse nord, plus récente, de plus petite taille, est légèrement plus basse en altitude et présente des marnes blanches et non brunes près de la surface.

L'argile et les marnes libèrent progressivement l'eau stockée, ce qui est extrêmement bénéfique dans ce terroir ensoleillé parfois sujet à la sécheresse. Le Grenache et la Syrah s'y épanouissent, et les vigneron plantent aussi beaucoup de Mourvèdre, ajoutant de la substance et de la complexité à l'assemblage. Ce paradis de la vigne produit ainsi des vins rouges profonds, onctueux et harmonieux.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

301 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

9 489 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

32 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Comme pour les autres appellations du sud des Côtes du Rhône, le vignoble des Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile est marquée par la prédominance du cépage Grenache, puis viennent la Syrah, le Mourvèdre, le Carignan et le Cinsault.



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 Boiseaumarié, 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.



GÉOGRAPHIE

L'aire parcellaire délimitée en AOC Côtes du Rhône Villages sur le territoire de l'aire géographique Sainte-Cécile représente 1 370 hectares et s'étend sur 5 communes (Sainte Cécile les Vignes, Sérignan du Comtat et Travaillan en Vaucluse ; Suze la Rousse et Tulette dans la Drôme).



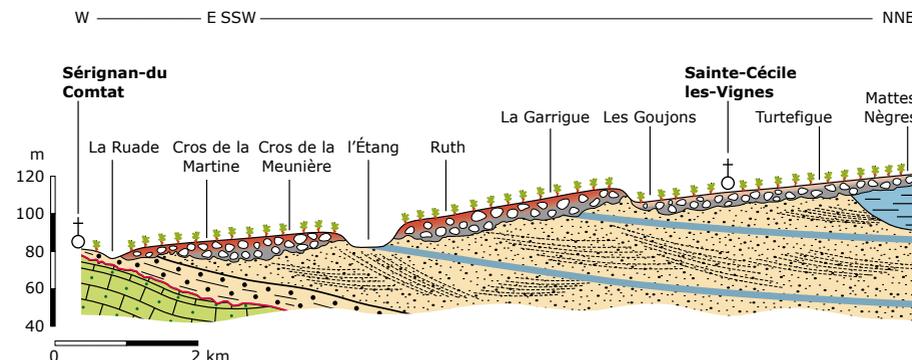
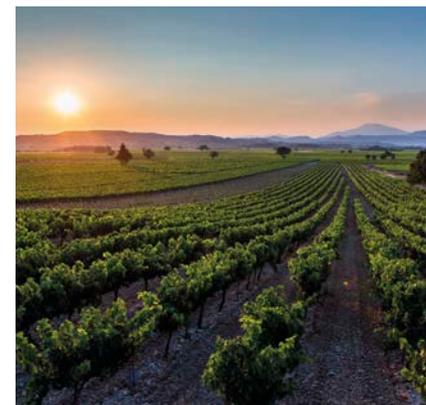
CLIMAT

De type méditerranéenne 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 argilo-limoneux avec des cailloux de différentes tailles. Au sud, l'aire d'appellation est formée de cailloux roulés calcaires sur sol argilo-sableux.



Nota : la pente des terrasses est identique à celle du profil en long de l'Aygues, qui coule actuellement à l'Est de l'aire de l'AOC Sainte-Cécile-les-Vignes

- QUATERNAIRE : cailloutis de la terrasse alluviale de l'Aygues (Wurm : - 25 000 ans) faiblement altérés en surface (limons gris et beiges)
- QUATERNAIRE : cailloutis de la terrasse alluviale de l'Aygues (Riss : - 300 000 ans) altérés en surface (argiles brunes)

- PLIOCÈNE marnes sableuses bleues
- MIOCÈNE « sables » du Comtat : grès tendres et marnes
- MIOCÈNE « sables » du Comtat : grès grossiers
- CRÉTACÉ du massif d'Uchaux : calcaires gréseux et marnes

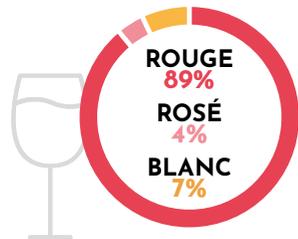
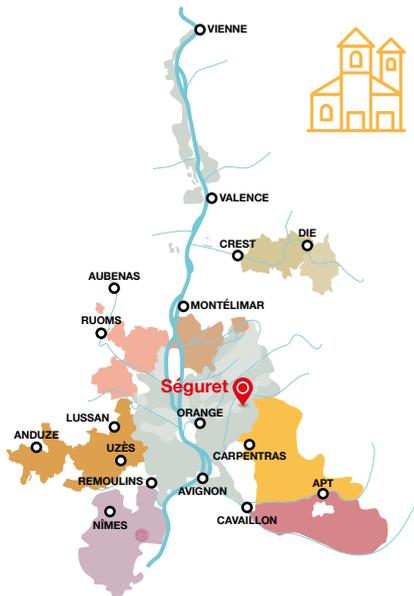


AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SÉGURET

Les Dentelles de Montmirail forment l'un des paysages les plus saisissants des Côtes du Rhône : un éperon montagneux près du Mont Ventoux, orné de crénelages calcaires que survolent des rapaces. Le village de Séguret, qui compte parmi les plus beaux villages de France, trône à ses pieds. Naturellement protégé par le coteau où il se niche, il tire son nom du mot provençal signifiant « sûr ». En termes de superficie, il figure parmi les plus grands Villages Nommés, avec une partie des vignobles entourant le village lui-même, tandis que d'autres sinuent à flanc de colline jusqu'à la rivière en contrebas, et d'autres encore semblent escalader le flanc de la montagne, directement dans les Dentelles. Chacune de ces zones apporte quelque chose de différent aux assemblages. De la concentration pour la terrasse inférieure, de la finesse pour les sables autour du village, et de la fraîcheur sur le terroir montagnard. Ce qui en résulte est une gamme de vins rouges magnifiquement équilibrés, à la vivacité admirable et à la longévité impressionnante. Les rosés sont également très prisés - Séguret est le premier Village Nommé en termes de production de vins rosés.

La dénomination produit par ailleurs tout autant de vin blanc que de rosé, les deux réussissant à allier fraîcheur et intensité de saveurs. Quelle que soit la couleur, si vous voyez Séguret sur la carte des vins, vous savez que vous êtes entre de bonnes mains.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

485 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

14 361 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

30 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins rouges sont constitués de Grenache, accompagné de Syrah et de Mourvèdre (66 % de l'assemblage au minimum). Ce sont des vins à la robe rouge sombre, profonde, et aux reflets chatoyants. Le nez marque des notes de vanille et de moka, suivies d'arômes de confiture et de réglisse. La bouche est grasse et concentrée en attaque, ensuite les tanins persistent sur des notes torréfiées.

Les rosés sont des vins à la robe rose chair. Le nez joyeux associe le bonbon anglais et les fraises écrasées, sur une bouche grasse aux arômes de fruits rouges.

Les vins blancs sont constitués majoritairement de Roussanne et de Marsanne. Ce sont de jolis vins à la robe jaune paille et au nez doux, très floral, avec des notes de pêche blanche, de poire et des arômes d'agrumes. La bouche est très grasse en attaque avec une belle finesse aromatique.



HISTOIRE

Les traces de colonisation romaine à Séguret apportent les premiers indices sur la culture de la vigne dans la région. On y a retrouvé un autel dédié à Silvain, le dieu au maillet de tonnelier. 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^e siècle, sous l'autorité des

Comtes de Toulouse puis des Princes d'Orange. Au XIII^e siècle, le Comtat devient terre papale. Les écrits de l'époque mentionnent le vin de Séguret comme « vin de requête », grâce à sa renommée. La première confrérie de vignerons à placer à sa tête une femme, la « baylesse », a été créée à Séguret en 1685. Les vignerons de Séguret l'ont fait renaitre en 1985 sous le nom de la Confrérie des Chevaliers du Gouste-Séguret Compagnons de Saint-Vincent. Le vignoble a été consacré en 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.

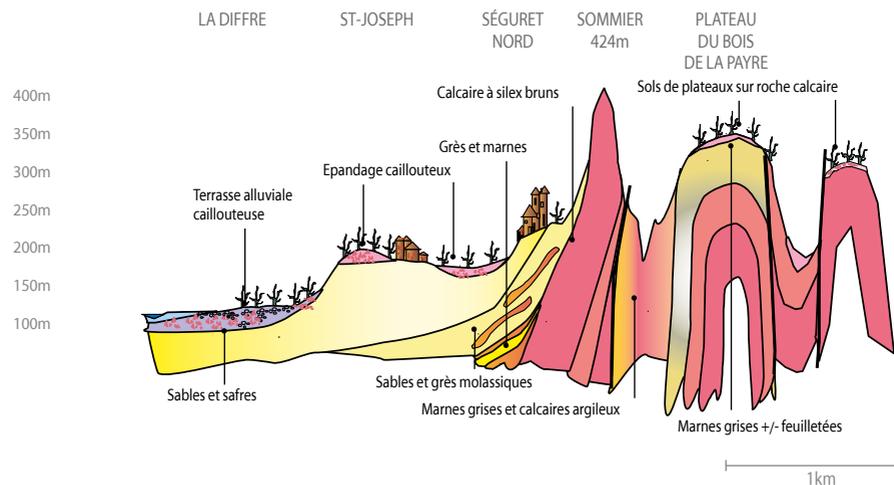


SOLS

Le vignoble se situe entre la terrasse principale de marnes argilo-calcaires située entre 140 et 150 m d'altitude, et les coteaux qui enserrant le village à 250 m d'altitude. D'autres coteaux et terrasses quelquefois escarpés, s'étagent de 250 à 350 m, sur des terrains caillouteux.

Ouest - Sud Ouest

Est - Nord Est





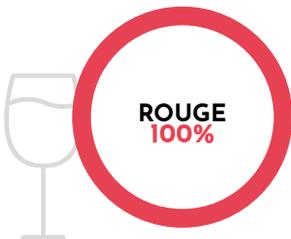
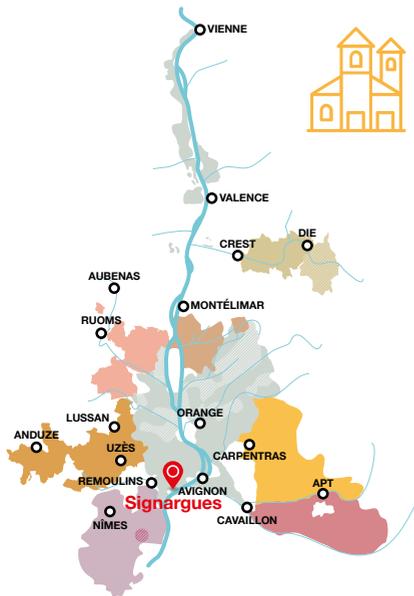
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SIGNARGUES

Si la vallée du Rhône devait sa célébrité à un type de sol en particulier, ce serait pour les galets roulés, ces pierres de rivière lisses et ovales que l'on rencontre partout dans les Côtes du Rhône. Signargues est le plus méridional de tous les Villages Nommés de la rive ouest du Rhône, et ses vignobles en sont couverts - par endroits, vous pouvez creuser sur plus d'un mètre avant d'atteindre l'argile et le sable sous les galets. Il n'y a cependant pas de commune appelée Signargues sur la carte : le nom fait référence au sang versé lors des invasions diverses de l'Histoire.

Cette zone soumise aux rafales déchaînées du Mistral est avant tout le royaume des vins rouges. Le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault s'associent pour donner des vins musclés d'une concentration et d'une puissance rares, même pour la Vallée du Rhône. Ce sont des vins profondément savoureux, aux arômes de mûres et d'herbes de Provence séchées.

Ces galets roulés sont connus depuis des siècles pour offrir des vins d'une grande densité et puissance, avec un côté juteux et savoureux. Si vous cherchez un vin en lien avec les forces de la nature, tournez-vous vers Signargues.



GÉOGRAPHIE

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

CLIMAT

Avec une altitude moyenne de 150 mètres au-dessus du Rhône, il est de type méditerranéen, chaud et sec et très influencé par le mistral.

SOLS

Terrasses de galets roulés sur des sables ou des marnes du Pliocène rougis par l'oxyde de fer.

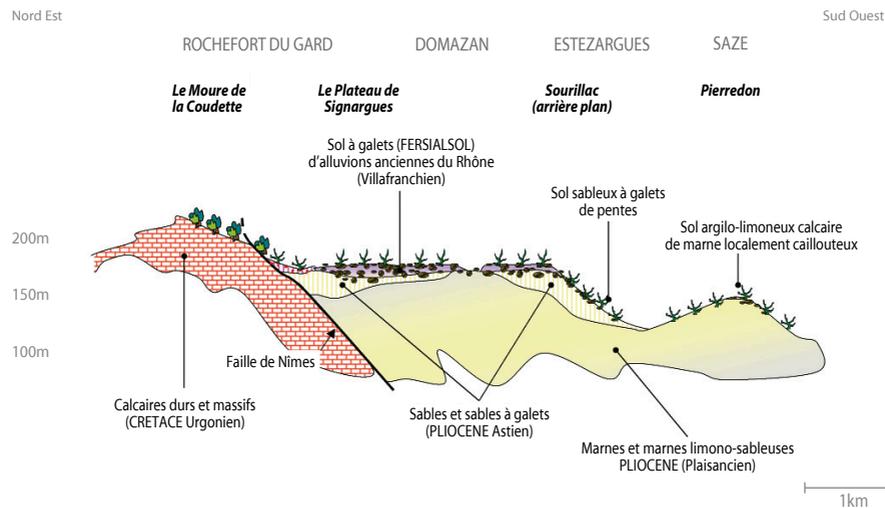
CÉPAGES ET SAVEURS

La dénomination Signargues ne concerne que les vins rouges. Subtils, élégants et racés, leur encépagement doit comporter du Grenache, complété par de la Syrah et/ou du Mourvèdre. Pour les apprécier au meilleur de leur forme, il faut les réserver en cave deux à cinq ans.

HISTOIRE

Le plateau de Signargues fut occupé lors de la colonisation romaine. Des vestiges subsistent, telle la statuette à double-face de Bacchus et celle d'Ariane, retrouvées par un archéologue, et qui résident aujourd'hui au musée du Louvre à 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.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

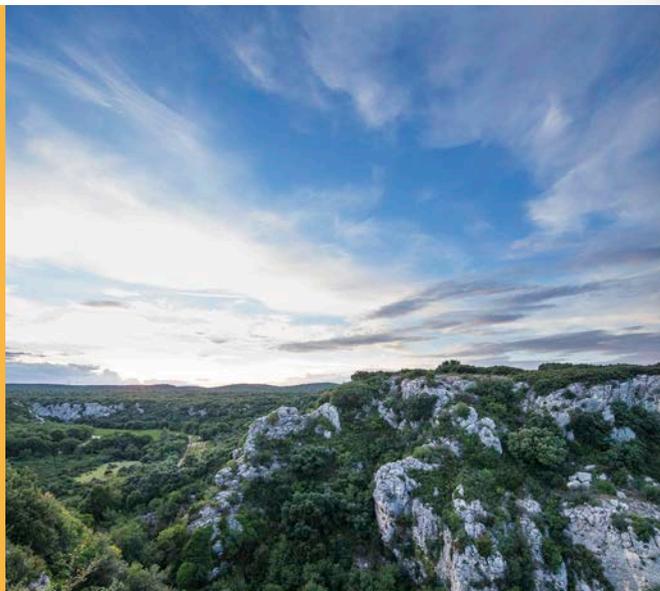
513 HA

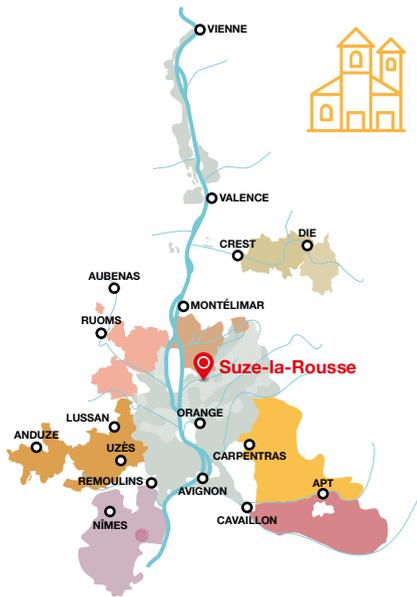
PRODUCTION TOTALE EN 2024

17 410 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

34 HL/HA





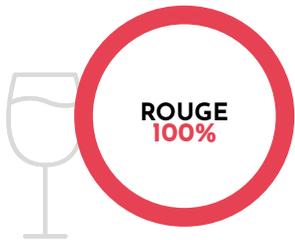
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

SUZE-LA-ROUSSE

Le château de Suze-la-Rousse domine le village de sa hauteur. Ce n'est pas un château de conte de fées, mais un imposant édifice fortifié en pierre, érigé sur un promontoire rocheux. Grimpez au sommet de l'une de ses tourelles et vous pourrez voir les vignobles verdoyants qui s'étendent dans toutes les directions dans la vallée en contrebas.

Au 12^{ème} siècle, le château était la propriété des Princes d'Orange, mais il abrite depuis 1978 l'Université du Vin, un établissement de renommée internationale où des étudiants viennent de toute la France pour apprendre tous les aspects de la production et du commerce du vin. Ils en profitent généralement pour apprécier et déguster les excellents vins locaux - et souvent y apporter leur contribution.

Ce Village Nommé de la Drôme Provençale ne produit que des vins rouges, à partir de Grenache, de Syrah, de Mourvèdre et souvent avec une bonne proportion du robuste Carignan. Les terroirs en plaine sont d'anciens lits de rivières inondés de soleil et ventilés par le mistral, produisant des vins concentrés et audacieux qui pourraient accompagner n'importe quel banquet royal. Ils rappellent le château lui-même : solide et robuste, mais résultant d'un savoir-faire inégalé et démontrant un souci du détail sans faille.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

183 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 978 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

27 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Le vignoble est composé de Grenache, de Syrah, de Carignan, de Mourvèdre et Cinsault. Les rouges sont intenses avec des arômes complexes de fruits rouges sur un lit de garrigue. Leur potentiel de garde est de cinq à huit ans.



CLIMAT

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



SOLS

Le vignoble 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.



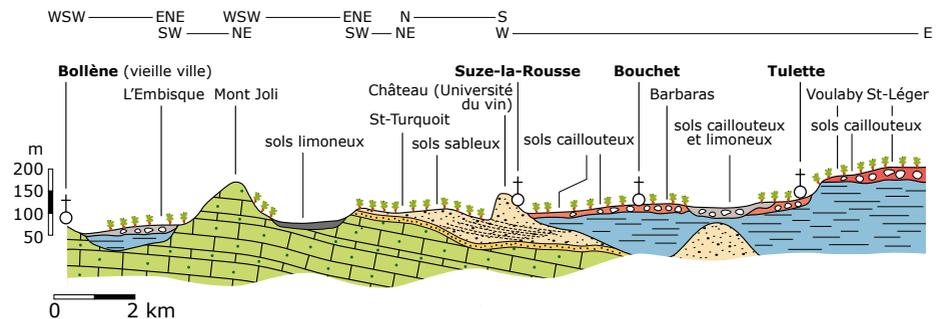
HISTOIRE

La forteresse médiévale de Suze-la-Rousse, édiée 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.

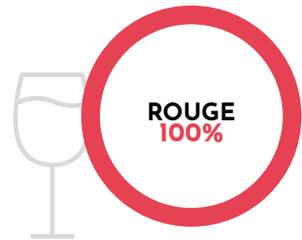
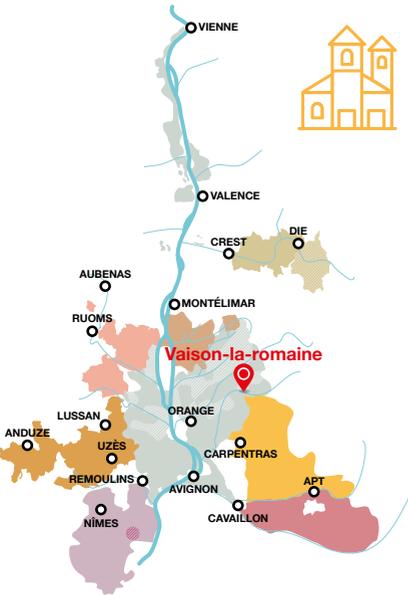


GÉOGRAPHIE

L'aire parcellaire délimitée en AOC Côtes du Rhône Villages sur le territoire de l'aire géographique Suze-la-Rousse représente 1935 hectares (dont 200 ha en production) et s'étend sur quatre communes : Suze-la-Rousse, Bouchet, Tulette dans la Drôme et Bollène en Vaucluse.



- QUATERNAIRE : colluvions marnées
- QUATERNAIRE : cailloutis de la terrasse alluviale du Lez et de l'Hérin (Würm) : - 25 000 ans) faiblement altérés en surface (limons gris et beiges)
- QUATERNAIRE : cailloutis de la terrasse alluviale de l'Aygues (Riss : - 300 000 ans) altérés en surface (argiles brunes)
- QUATERNAIRE : cailloutis de la terrasse alluviale de l'Aygues (Mindel : - 500 000 ans) très altérés en surface (argiles brun-rouge)
- PLIOCÈNE marnes sableuses bleues
- MIOCÈNE « safres » du Comtat : grès tendres et grossiers
- MIOCÈNE : Burdigalien calcaires gréseux
- CRÉTACÉ de Bollène : calcaires gréseux et marnes



AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

VAISON-LA-ROMAINE

Ce Village Nommé est situé sur une succession de collines vallonnées situées dans la partie orientale des Côtes du Rhône, juste avant que le relief ne devienne franchement montagneux. La majorité des parcelles est sur le versant nord, l'autre partie sur le flanc est. Cette situation géographique et l'altitude sont propices au plein épanouissement de la vigne. Autant d'atouts pour des vins qui offrent une belle personnalité faite de fraîcheur, minéralité et buvabilité.

Les vignes ont été implantées ici par les Romains, et de nombreux vestiges antiques ont été retrouvés dans le bourg - d'où le nom de «La Romaine». La ville allie des architectures médiévale et moderne, qui se combinent pour créer l'un des lieux les plus charmants à visiter du Vaucluse. Après avoir visité les ruines, promenez-vous sur le pont romain et dans les rues pavées sinueuses de la haute ville pour admirer un panorama des vignobles environnants qui se dessinent au loin. La dénomination tire son nom du village de Vaison-la-Romaine, mais le vignoble s'étend sur quatre autres anciens villages rattachés à Vaison-la-Romaine: Saint-Marcellin-lès-Vaison, Villedieu, Buisson et Saint-Roman-de-Malegarde.



CÉPAGES ET SAVEURS

Le vignoble de l'AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine est composé des cépages traditionnels des Côtes du Rhône : de Grenache et de Syrah et de Mourvèdre.

Cet assemblage donne des vins aux notes épicées, aux senteurs de garrigues. Un bel équilibre entre fraîcheur et générosité. Leur potentiel moyen de garde est 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 XVII^e siècle (1600 pour Villedieu, 1625 pour Vaison-la-Romaine).



GÉOGRAPHIE

Le vignoble se situe sur le massif géologique de Rasteau, Cairanne et Roaix, jusqu'aux portes de Valréas. Il s'étend sur 5 communes vauclusiennes : Vaison-la-Romaine, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Villedieu, Buisson et Saint-Roman-de-Malegarde.



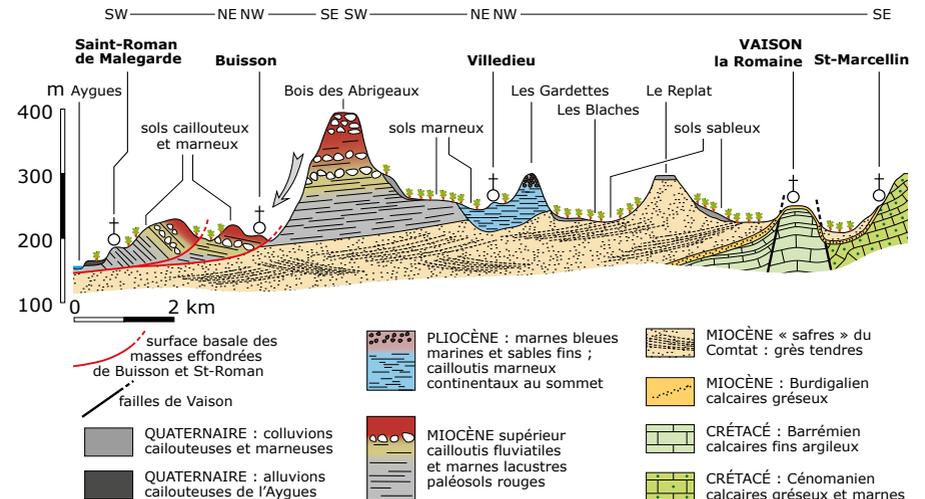
CLIMAT

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

À base argileuse et calcaire, les sols assurent une alimentation hydrique équilibrée. Essentiellement situés sur des marnes à galets du Miocène supérieur et du Pliocène, mais aussi sur des marnes et cailloutis et des conglomérats à galets avec marnes et limons colorés, ces sols favorisent l'expression d'arômes et de tanins d'une grande finesse.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

188 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

6 214 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

33 HL/HA





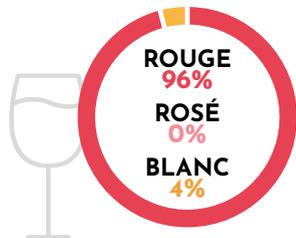
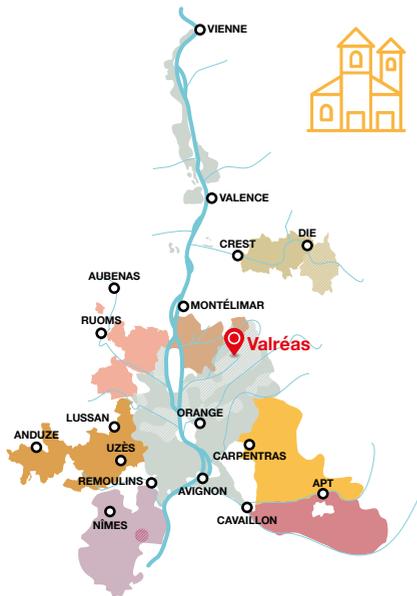
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

VALRÉAS

La légende raconte qu'un jour alors qu'il voyageait, le pape Jean XXII, épuisé, a bu un verre de Valréas et que cela lui redonna santé et énergie. Quoi qu'il en soit il appréciait certainement beaucoup ces vins - au point qu'il annexa les terres dont ils provenaient, afin de s'assurer qu'il ne serait jamais à court.

Aujourd'hui, le vignoble de Valréas s'étend sur des kilomètres dans toutes les directions autour du cœur du village, ce qui en fait le troisième plus grand Village Nommé de la rive est du Rhône. Cette oasis verdoyante du nord des Côtes du Rhône méridionales est protégée tout autour par des collines et des montagnes. Cet emplacement lui offre un environnement relativement frais, où les vignes sont encore rafraîchies par les courants d'air qui descendent des sommets environnants.

Il fait peut-être relativement frais ici, mais le soleil d'été brûle suffisamment pour faire mûrir le Grenache, la Syrah, le Carignan et le Mourvèdre, qui composent les vins rouges vibrants et énergiques de Valréas. Le rosé est rare, mais les vins blancs ont le vent en poupe, mêlant le Viognier, la Marsanne et la Roussanne au Grenache blanc, ce cépage blanc méridional merveilleusement opulent. Comme les vins rouges, les vins blancs bénéficient d'une fraîcheur vivace et d'un équilibre éclatant. Buvez un verre si vous avez besoin d'un remontant - certains amateurs de vin ne jurent que par ça !



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins rouges s'expriment sur les fruits rouges (framboise, groseille, cassis) et jouent dans le registre de la finesse, du soyeux et de la fraîcheur, laquelle leur procure un exceptionnel potentiel de garde, dix ans et plus. Leur encépagement doit contenir de Grenache, accompagné de Syrah et/ ou de Mourvèdre.

Les vins blancs sont gras et aromatiques et sont un assemblage de cépages suivants : Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier. Ils sont frais, à boire jeunes. Les rosés se montrent très fruités.



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 retrouvées ici. La fondation de Valréas remonte au IX^e 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 le domaine à Humbert de Montauban 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'an-

nexer ces terres, sources de miracle pour en disposer à volonté. Plus tard, il prit possession de Richerenches et de Visan. L'Enclave des Papes était née ! Valréas devint ainsi sa capitale 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 sous l'influence du vent des Alpes.



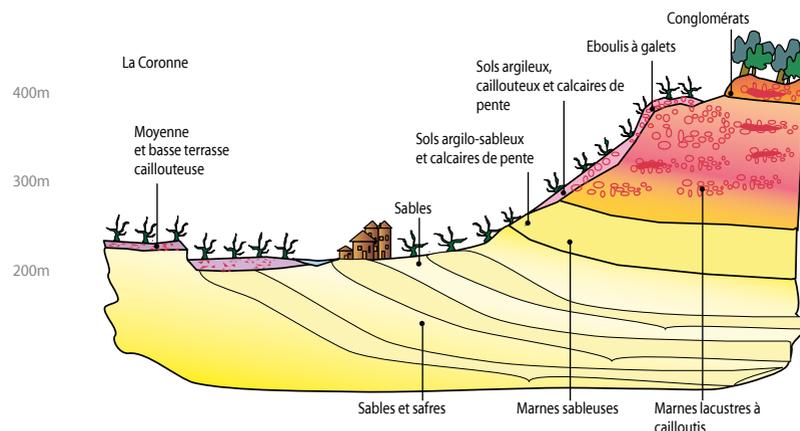
SOLS

Coteaux en terrasses d'argile rouge, plus ou moins caillouteux.



Nord Ouest

Sud Est



1km

SURFACE DE PRODUCTION 2024

457 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

11 855 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

26 HL/HA



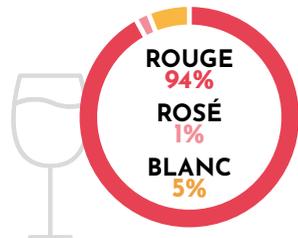
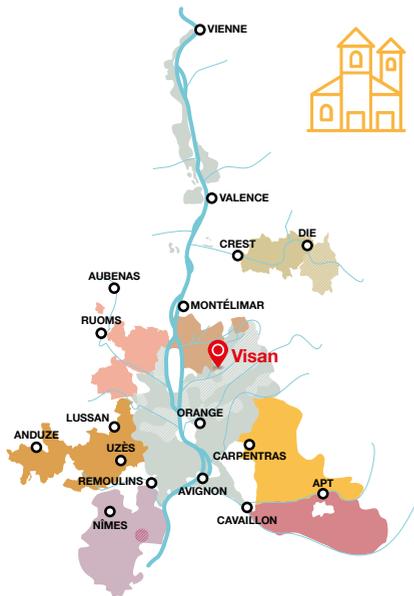


AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

VISAN

Comment se fait-il que certains des meilleurs vins du monde proviennent des plus beaux endroits ? C'est certainement le cas avec Visan. Promenez-vous dans le village dans la fraîcheur du matin, quand l'air exhale le parfum des jasmins blancs qui grimpent sur les murs en grès des vieilles maisons. En passant près de leurs portes en bois sculpté vous apercevrez des jardins verdoyants au travers des portails en métal ornés. Avec pour seul fond sonore le chant des cigales. C'est l'un des Villages Nommés les plus importants en taille de la rive est du Rhône, niché dans la partie nord des Côtes du Rhône méridionales. Les vignes entourent le village depuis des siècles, elles s'étendent dans la plaine en contrebas et remontent derrière le village à la recherche des sites les mieux exposés.

Jusqu'à assez récemment, cette terre était dédiée aux vins rouges fins et vibrants. Plus récemment, cependant, les vigneron ont découvert à quel point les cépages blancs s'y épanouissent, produisant de succulents vins blancs aux parfums de pêche et d'abricot. De plus en plus de vins rosés y sont produits également. L'association d'un site au nord des Côtes du Rhône méridionales, de vignes en altitude et de vents rafraîchissants apporte la fraîcheur indispensable aux trois couleurs. En attendant de pouvoir visiter le village et ses vignobles, goûtez à sa beauté par ses vins.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

547 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

15 603 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

29 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins rouges de l'appellation héritent de la puissance et de la rondeur du Grenache, du fruité de la Syrah et de la persistance aromatique du Mourvèdre. Ils possèdent un avantageux potentiel de garde.

Les rosés fruités et poivrés sont bien agréables. On les apprécie dans leur prime jeunesse.

Les blancs aux notes d'agrumes sont élaborés avec du Grenache blanc, de la Clairette, du Bourboulenc et du Viognier. Ce sont des vins à boire assez jeunes mais l'expérience montre qu'ils peuvent être conservés pendant 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. La vigne y était déjà implantée sous Probus, au III^e siècle. Dès 1250, Visan possédait son pressoir communal. Un temps propriété des Templiers, Visan devient terre papale en 1344. 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. Durant 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 1966, Visan fut classé en Côtes du Rhône Villages Visan.



GÉOGRAPHIE

Le vignoble est situé sur la commune de Visan, dans le département du Vaucluse.



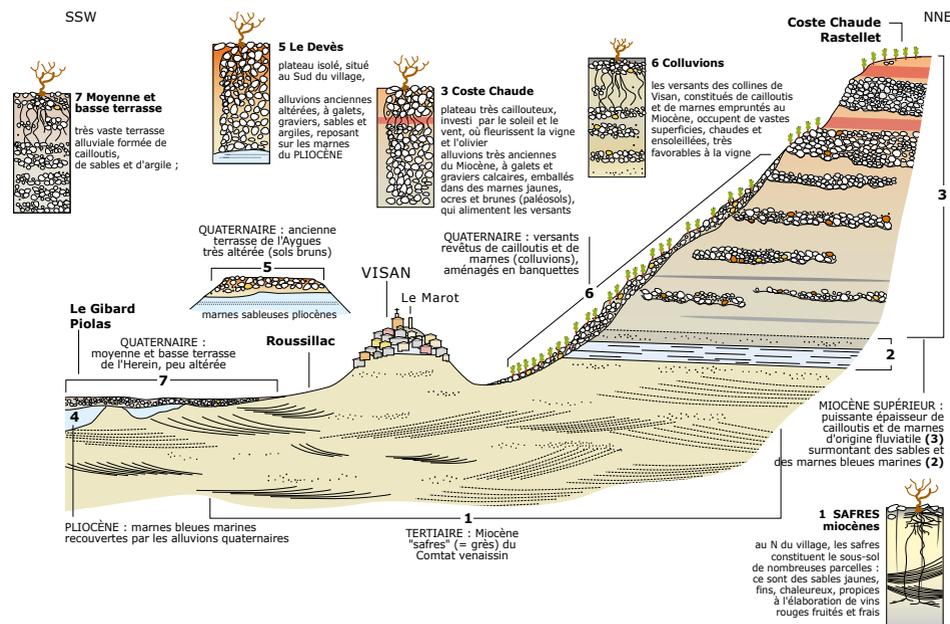
CLIMAT

Climat de type méditerranéen, fortement influencé par le mistral.



SOLS

Caillouteux, associés à des marnes et à des sables.





**LES CRUS
DES CÔTES DU
RHÔNE PAR ORDRE
ALPHABÉTIQUE**



AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

BEAUMES-DE-VENISE

Le vignoble fertile qui donne naissance aux vins de Beauges-de-Venise, emprunte ses paysages à la Toscane... Vignes et oliviers s'y côtoient sur une terre préservée par des vigneronniers qui allient une agriculture raisonnée à l'amour d'un terroir insolite, riche et précieux. Le nom « de Venise », s'il est riche d'évocations romantiques, ne doit pourtant rien à la ville... C'est une déformation de « de Venisse », c'est-à-dire « du Comtat Venaissin ». Situé au pied des Dentelles de Montmirail, le terroir est constitué de trois types de sols et notamment, « le trias », ce sol exceptionnel qui permet la culture d'un vin spécifique.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins de Beauges de Venise sont issus d'un assemblage de cépages, dont obligatoirement le Grenache noir.

La proportion des cépages principaux (Grenache noir) et complémentaires (Syrah et Mourvèdre) est supérieure ou égale à 60% dans l'assemblage. D'autres cépages secondaires tels que le Carignan, Cinsault, Counoise et des cépages blancs, complètent la palette et vont permettre d'apporter une touche originale pour apparaître comme la signature du vigneron.

Les gradients d'altitude de 50 à 500m, qui forment le vignoble de Beauges de Venise, permettent un équilibre entre

élégance, fraîcheur et finesse. Au nez, les vins développent une palette aromatique complexe dominée par des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre, cassis), complétés par des notes épicées et des accents de garrigue typiques de la Vallée du Rhône méridionale.

En bouche, et selon les pratiques des vigneronniers, on retrouve structure et rondeur avec des tanins fins mais présents. Les vins sont équilibrés entre puissance et fraîcheur avec une finale persistante et un bon potentiel de garde (pour les dégustateurs les plus patients !).

SOLS

Les vins de Beauges-de-Venise doivent en grande partie leurs personnalités à trois terroirs majeurs : Le Trias est le nom donné à la période la plus ancienne de l'ère secondaire. Normalement enfouie à 1 500 mètres de profondeur dans la région, c'est l'émergence des Dentelles de Montmirail qui a permis de remonter les dépôts du Trias en surface autour des villages de Suzette et La Roque Alric par un phénomène de compression nommé « Diapir de Suzette » unique en Vallée du Rhône. Ces sols cultivables, peu profonds, d'une fertilité très faible, permettent aux céps implantés de ne subir aucun stress ni par la sécheresse, ni par l'humidité. Composés de terre fine couleur ocre (présence de fer) durcissant lors des périodes de sécheresse, elle conserve cette porosité via des fissures.

Les Terres Blanches du Crétacé sur la commune de la Roque Alric, sont un sol argilo-calcaire marneux. Pour s'y développer, les racines de vigne tapissent les blocs de calcaire d'où elles extraient les sels minéraux nécessaires à leur croissance. Ce terroir, cultivé essentiellement en terrasses, reçoit un maximum d'ensoleillement.

Les Terres Grises du Jurassique se situent au nord du village de la Lafare. Adossé au versant sud-est du massif des Dentelles de Montmirail, ce terroir est principalement constitué de marnes noires oxfordiennes. Elles sont composées de limon, d'argile et de sable. Les coteaux sont protégés du mistral par les Dentelles de Montmirail. Leur orientation Est, Sud-Est leur permet d'avoir un ensoleillement optimal et leur assure une maturation homogène.

HISTOIRE

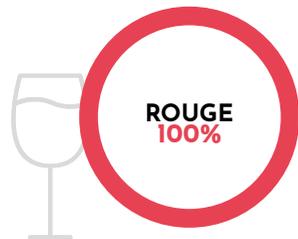
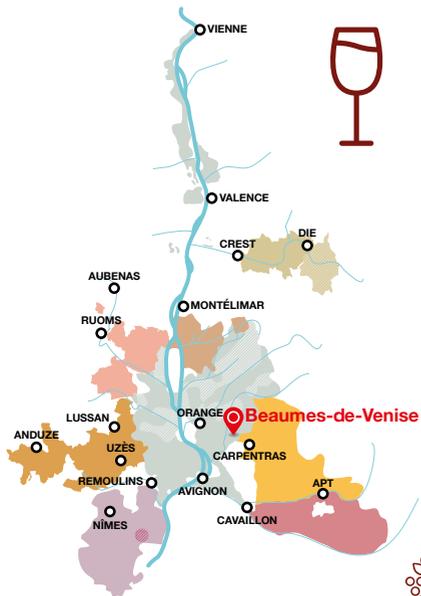
La vigne est présente à Beauges-de-Venise depuis l'Antiquité. Après la destruction d'une grosse partie du vignoble par le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, le vignoble connaît un nouvel essor au début du XX^e siècle. En 1957, Beauges-de-Venise intègre l'aire de production des Côtes du Rhône. En 1978, les vigneronniers de Beauges-de-Venise accèdent à la catégorie supérieure et peuvent produire du Côtes du Rhône Villages Beauges-de-Venise. Le 9 juin 2005, les rouges de Beauges-de-Venise accèdent au rang suprême des Crus des Côtes du Rhône.

GÉOGRAPHIE

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

CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne et protégé du mistral par le relief.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

729 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

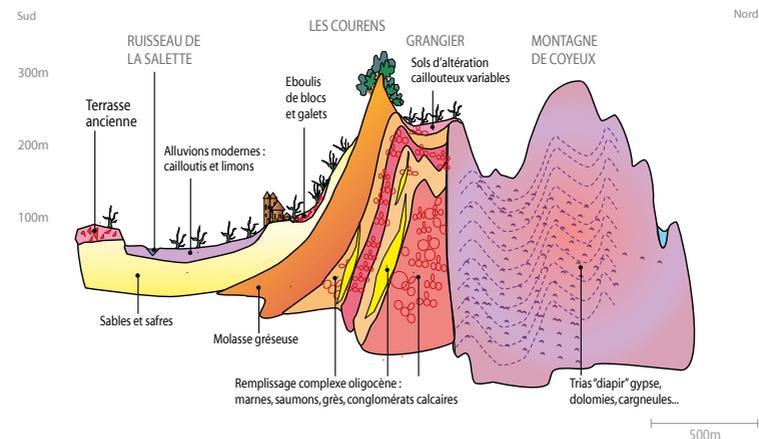
22 238 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

31 HL/HA

PART DE L'EXPORT

4%





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

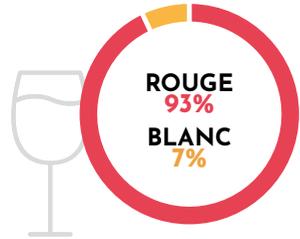
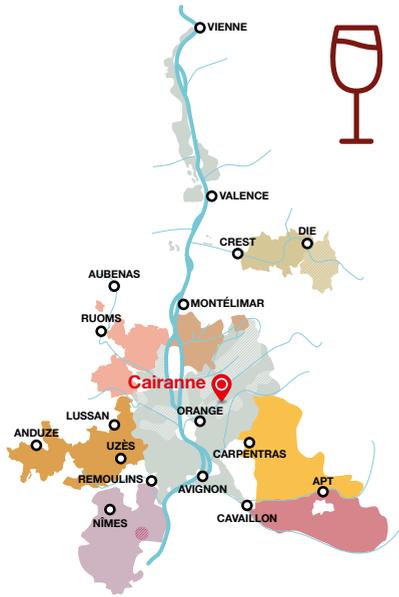
CAIRANNE

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. L'atout de l'appellation : un esprit « village » entretenu depuis plusieurs générations de vignerons qui ont fait de leur vin et de leur métier un artisanat pour l'excellence.

CÉPAGES ET SAVEURS

Pour les vins rouges : le Grenache domine pour l'encépagement aux côtés de la Syrah et du Mourvèdre qui ont trouvé ici un terroir de prédilection. Peuvent y être associés, les cépages tels que le Cinsault ou encore de vieux pieds de Carignan qui ramènent un bel équilibre acidité/alcool. Les vins rouges se caractérisent par des arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, la douceur et la suavité des tanins prédominent, donnant une finale élégante, équilibrée et complexe.

Pour les vins blancs : Les cépages principaux sont la Clairette, le Grenache blanc et la Roussanne. D'autres cépages peuvent y être associés tels que le Bourboulenc, le Viognier, la Marsanne et le Piquepoul blanc.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

889 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

26 776 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

30 HL/HA

PART DE L'EXPORT

40%



HISTOIRE

En 1929, un petit groupe de viticulteurs, dont Monsieur Rieu, favorable à la politique du Baron Leroy, 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 promotion des vins du village. Dès 1953, la possibilité est offerte, aux vignerons, d'apposer le nom de la commune sur les bouteilles de Côtes du Rhône produites à Cairanne. En 1967, l'appellation Côtes du Rhône Villages Cairanne est officialisée. Voulant aller plus loin dans la reconnaissance de la qualité de leurs vins, les vignerons déposent, en 2008, un dossier d'accession en appellation locale. Le 29 juin 2016, Cairanne est officiellement reconnu en tant que Cru des Côtes du Rhône.

GÉOGRAPHIE

Le village de Cairanne est situé dans le nord-ouest du Vaucluse, à deux pas de l'Enclave des Papes et de la frontière départementale avec la Drôme. L'AOC s'étend sur la seule commune de Cairanne.

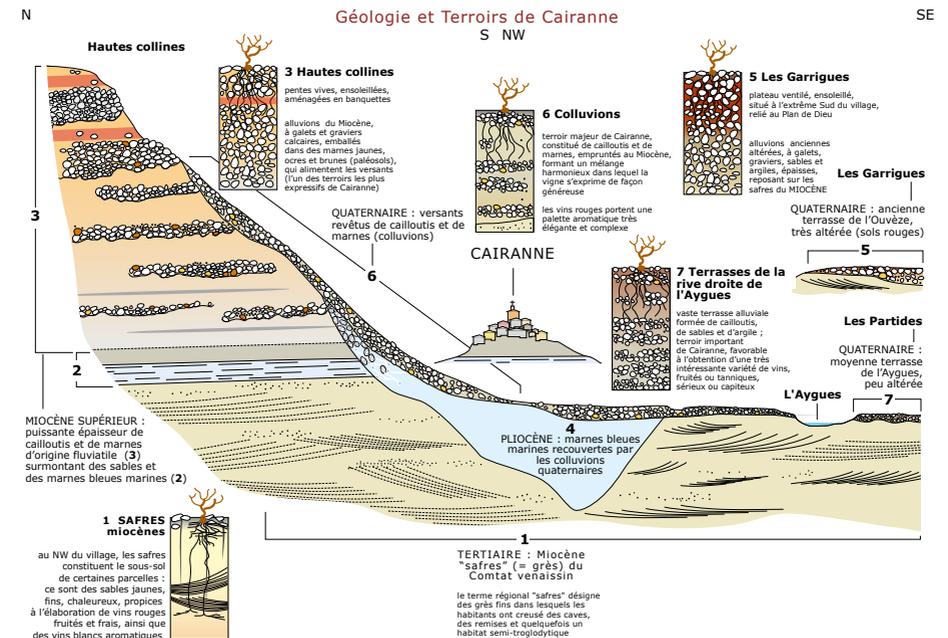
CLIMAT

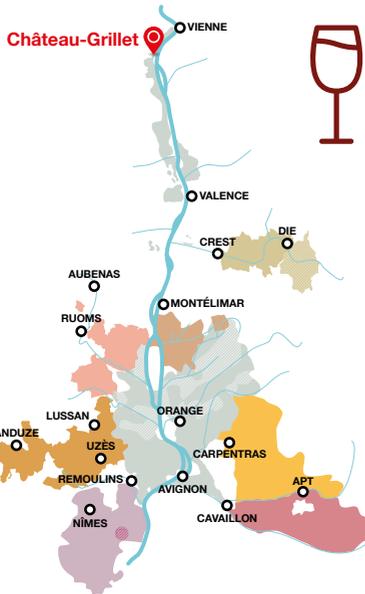
Climat méditerranéen sec et chaud, caractérisé par un important ensoleillement et une influence forte du Mistral.

SOLS

Les terrasses de l'Aygues, à l'ouest, sont formées de cailloutis, d'argiles et de sables fins. Les substrats sableux favorisent l'existence de tanins délicats qui procurent aux vins finesse et fraîcheur.

Les coteaux du miocène, au nord, encore appelés « Montagne du Ventabren », constituent l'un des terroirs majeurs de Cairanne. L'érosion y a taillé dans la masse des cailloutis calcaires à rares silex, alternant avec des marnes. Ce terroir procure aux vins des arômes de fruits noirs et d'épices, tout en complexité et en profondeur. Les garrigues, au sud du village, se constituent d'alluvions caillouteuses qui reposent sur des matériaux à grains fins datant de l'âge tertiaire. Ce plateau ventilé et ensoleillé offre un équilibre propice à des maturités optimales qui apportent générosité et gourmandise aux vins.





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

CHÂTEAU-GRILLET

Château-Grillet pourrait tirer son nom des coteaux « grillés » ou brûlés par le soleil qui, à l'origine, dominaient le château. Il désigne à la fois la bâtisse, le lieu-dit et le vignoble, qui sont inscrits au patrimoine national français depuis le 15 mai 1976 pour leur beauté et leur ancienneté.



CÉPAGES ET SAVEURS

Vin blanc 100% Viognier, à la robe claire et brillante, très aromatique il offre avec le temps des parfums de miel, de pêche et d'abricot. L'acidité est présente mais discrète par rapport à la sensation de rondeur et d'onctuosité en bouche. Elevé en fûts de chêne ou en cuve durant deux ans, c'est un vin de garde dont la richesse s'exprime avec plénitude au-delà de 10 ans.



HISTOIRE

Dans l'Antiquité, l'histoire de Château-Grillet se confond avec celle de Condrieu. Ces vignobles auraient été plantés par l'empereur Probus à partir de plants ramenés de Dalmatie au III^e siècle après JC. Si cette version de l'origine du vignoble

est supposée, les preuves d'antériorité de son implantation et de la culture viticole qui en découle abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées parmi lesquelles l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin. Le développement initial du vignoble de cette région est donc probablement lié à la paix romaine qui permit aux Allobroges dont le territoire englobait une partie de la rive droite du Rhône, en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et par la même le droit de planter de la vigne.

Ce vignoble est cité régulièrement dans les chroniques des voyageurs dès les XVII^e et XVIII^e siècle ! Les vins de Château-Grillet seront présents dans les caves des plus grands. Un inventaire dressé en 1814 après le décès de l'impératrice Joséphine de Beauharnais, révèle la présence parmi les meilleurs crus de « deux cent-quatre vingt seize bouteilles de vin de Château-Grillet ».

Son histoire est très liée à celle de Condrieu, cependant elle s'en distingue car ce château a toujours été la propriété de bourgeois lyonnais. Aujourd'hui le célèbre petit domaine appartient à un seul propriétaire. Château-Grillet a été reconnu AOC en 1936.



GÉOGRAPHIE

Situé entre les communes de Vérin et Saint-Michel-sur-Rhône (département de la Loire), sur la rive droite du Rhône, au sud de la ville de Vienne.



CLIMAT

Véritable amphithéâtre exposé au sud, le vignoble de Château-Grillet bénéficie d'un microclimat exceptionnel, chaud et ensoleillé, protégé des vents du nord.

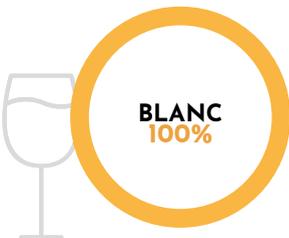


SOLS

Le cépage Viognier règne ici en véritable roi et donne naissance à des vins d'une grande tension, intensité et minéralité. Il s'épanouit sur des sols issus de deux formations géologiques :

- Une formation ancienne de Granite à Biotite (ère primaire), roche constituée de Quartz, de Feldspaths et de Micas, dont l'altération donne des sols sableux plus ou moins argileux.
- Une formation plus jeune correspondant à des dépôts de Loess (dépôts éoliens de l'ère quaternaire), se retrouvant très ponctuellement dans des dépressions du vignoble.

Ces sols pauvres, sains et bien drainés offrent les conditions idéales pour produire de grands vins et le sous-sol fissuré permet à la plante de plonger aisément ses racines pour puiser eau et éléments minéraux.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

4 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

96 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

26 HL/HA

PART DE L'EXPORT

1%

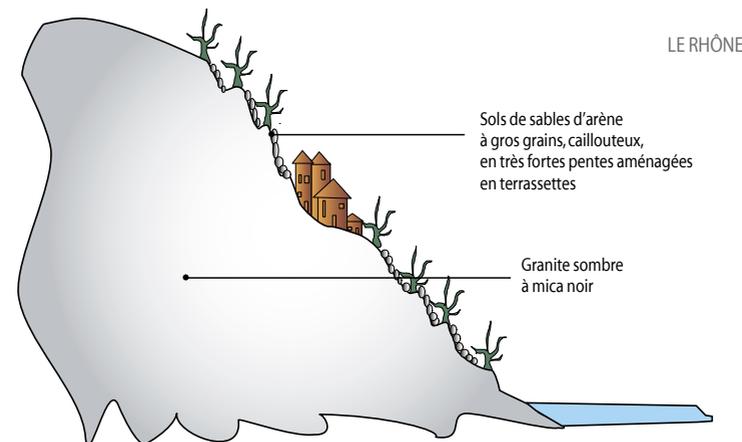


Nord - Nord Est

Sud - Sud Est

250m

165m



Sols de sables d'arène à gros grains, caillouteux, en très fortes pentes aménagées en terrassettes

Granite sombre à mica noir

LE RHÔNE



AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

CONDRIEU

Tout au Nord de la Vallée du Rhône, 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, en terrasses étroites. L'amateur de vin saura s'éloigner du village pour arpenter les labyrinthes de vignes qui couvrent ses coteaux et puiser, au flanc de ses vertigineuses falaises de granit, ce fameux cru blanc doré, délicat et aromatique. Aujourd'hui, l'AOC compte 200 hectares de superficie et est devenue une référence mondiale, notamment aux USA.



CÉPAGES ET SAVEURS

Le Viognier, cépage unique du Condrieu, lui confère fraîcheur et équilibre. Dans le verre, sa robe est d'or pâle avec quelques reflets verts. Frais mais très parfumé, le Condrieu propose des notes florales de violette ou fruitées de mangue, de pêche blanche et d'abricot. Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac. Il s'apprécie dans sa jeunesse et donne également de remarquables vins de garde.



HISTOIRE

La culture du Viognier remonterait à l'époque Grecque. L'empereur Domitien l'a fait arracher autour de 92 après JC. car il disait que le vin avilissait les armées. L'empereur Probus fit replanter le vignoble vers 280 après JC. en déclarant qu'il rendait les hommes meilleurs. D'abord village gallo-romain,



BLANC
100%

SURFACE DE PRODUCTION 2024

221 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

7 167 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

32 HL/HA

PART DE L'EXPORT

30%



Condrieu devient la propriété de l'Église de Lyon. Au XII^e 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 et Curnonsky le cite comme un des plus grands vins blancs de France. Il connaît par la suite des temps difficiles : le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30 et l'industrialisation conduisent presque à son abandon. Dans les années 50, il ne reste bientôt plus qu'une dizaine d'hectares cultivés, sur trois communes : Condrieu, Vérin et Saint Michel. Maintenu tout de même par quelques vigneron passionnés de Viognier, le vignoble renaît dans les années 80 : on replante les coteaux abandonnés et reconstruit les murettes. En 1986, l'aire d'appellation est révisée pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le Viognier atteint ses meilleures maturités.



CLIMAT

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



SOLS

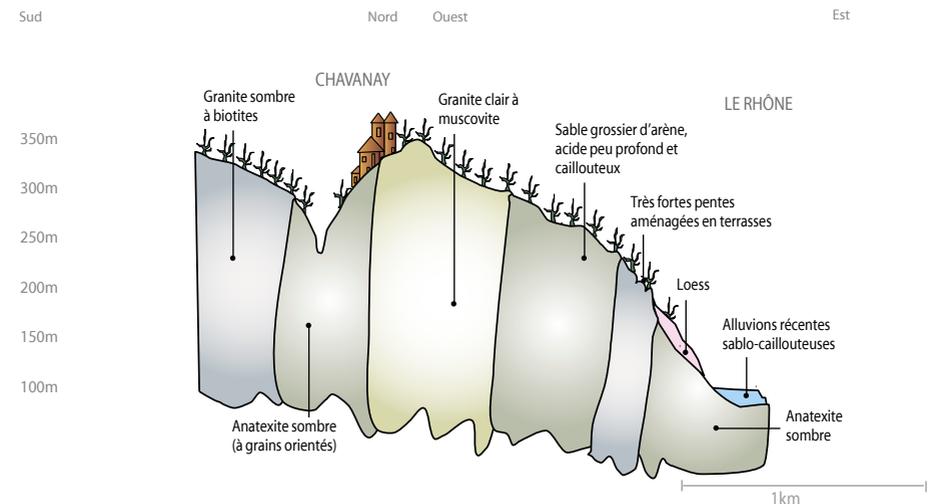
La rive droite de la Vallée du Rhône, entre Saint Romain en Gal et Serrières, est caractérisée par la présence d'une topographie extrêmement contrastée : les alluvions récentes du Rhône, ces terrasses sans relief, viennent frapper les pentes très vives qui assurent le passage entre ces dernières et le "plateau de Pélussin". Le vignoble y grandit, accroché à la roche-mère grâce à des « chayées » nombreuses et étroites qui exigent un soin permanent. Depuis l'ère primaire, les roches ont subi de nombreuses transformations. Aujourd'hui, le granite sain occupe les parties profondes des affleurements. À l'intérieur de la frange altérée, la roche a une allure friable et les fractures sont riches en argiles.

Ces fissures privilégient l'enracinement et la pleine santé des vignes de Condrieu, notamment en raison de la réserve hydrique fournie par les argiles. L'épiderme de cette frange, toujours peu épais sur les pentes, est constitué de minéraux altérés ou intacts, de fragments de roches et d'argiles. Les chayées retiennent cette partie meuble, ce qui permet la formation d'un sol plus riche en matière organique.



GÉOGRAPHIE

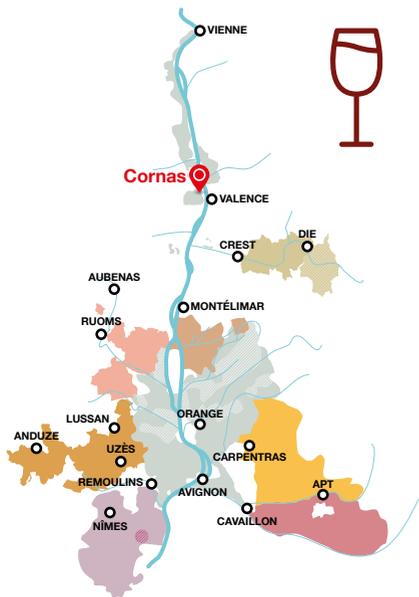
Le vignoble s'étend sur 200 hectares au carrefour de 3 départements. Il est réparti sur 7 communes : Condrieu, St Michel sur Rhône, Vérin, Chavanay, Saint Pierre de Boeuf, Mallevall et Limony, dans les départements du Rhône, de la Loire et de l'Ardèche.



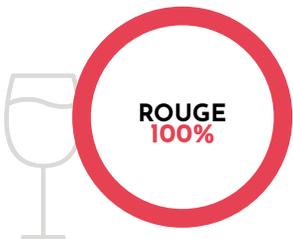


AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

CORNAS



Sur la rive droite du Rhône, le vignoble est implanté sur le versant Est du Massif Central sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés Est et Sud-Est, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. La Syrah, unique cépage de l'appellation, exprime ici toute sa puissance.



CÉPAGES ET SAVEURS

Comme tous les crus septentrionaux rouges, le Cornas est élaboré à partir de Syrah qui est le seul cépage autorisé sur toute l'aire d'appellation. Le terroir permet l'expression de sa puissance, et confère à ses vins une matière riche et une couleur sombre, presque noire. Ces vins de longue garde recèlent des arômes de fruits noirs qui en vieillissant, prennent une finale épicée et « réglissée » à mesure que les tanins s'arrondissent. Les vins évoluent vers des arômes de cuir, de poivre et de truffe.



HISTOIRE

Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'Antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premières « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au X^e 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.



GÉOGRAPHIE

L'aire d'appellation, située sur des coteaux abrupts exposés Est et Sud-Est, de 125 à 400 m d'altitude. Elle 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.



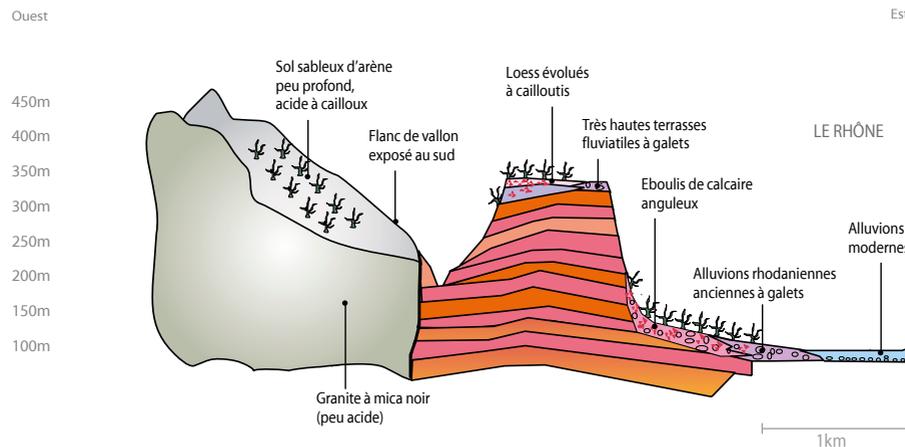
CLIMAT

Climat de forte influence méditerranéenne.



SOLS

Les vignobles y sont plantés sur des coteaux escarpés, sur lesquels ont été aménagées d'étroites terrasses instables, les « chaillées ». Le sol est composé essentiellement de granits souvent décomposés donnant naissance à des sables argileux appelés « gores », situés entre deux failles calcaires (Rocher de Crussol et Rocher de Rochepertuis). À ces gores s'ajoute un dépôt limoneux, avec une exception au Nord où domine le calcaire.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

164 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 938 HL

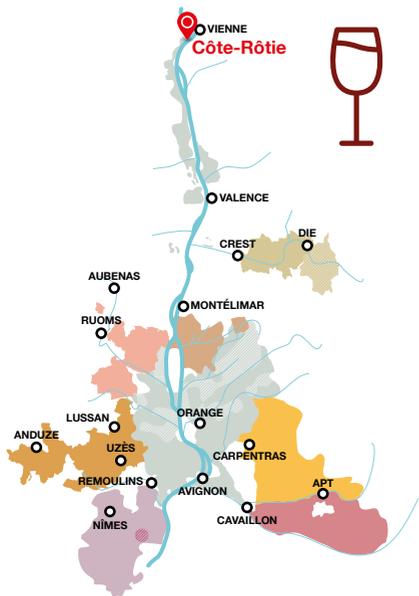
RENDEMENT MOYEN 2024

30 HL/HA

PART DE L'EXPORT

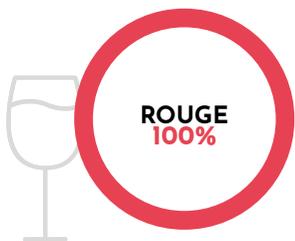
28%





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE CÔTE-RÔTIE

Ici, pas de pente douce : sur la rive droite du Rhône, les vins de Côte-Rôtie tirent leur nature de l'extrême verticalité des coteaux de l'appellation, parfois inclinés à plus de 60 degrés. Le vignoble, très étroit, est implanté sur des terrasses larges de quelques dizaines de ceps seulement. Située à quelques kilomètres de Lyon, c'est l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône. Côte-Rôtie est élevée, élaboré et protégé par la centurie de Probus : une centaine de vigneron passionnés qui œuvrent sur le vignoble et ses 60 domaines. Ce cru prestigieux naît de la Syrah, qui, associée au Viognier, permet l'expression d'une très grande délicatesse aromatique et de tanins d'une finesse remarquable. Sa belle robe rubis, son nez complexe et élégant d'épices, de fruits rouges ou noirs et de violette, sa charpente et son caractère racé en font un vin très recherché... En janvier, le Marché aux vins d'Ampuis, est depuis 1928 LE rendez-vous incontournable de l'appellation.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

343 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

11 752 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

34 HL/HA

PART DE L'EXPORT

24%



CÉPAGES ET SAVEURS

Côte-Rôtie est le seul cru rouge des Côtes du Rhône du Nord à pouvoir complanter et assembler du Viognier (jusqu'à 20%) à la Syrah. La Syrah, donne des vins de qualité, très colorés et riches en tanins. 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 précis concernant Ampuis et la Côte-Rôtie datent ainsi du VI^e siècle. Durant le Moyen Âge et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis s'accroît encore et au XVIII^e 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 vigneron 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.



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.



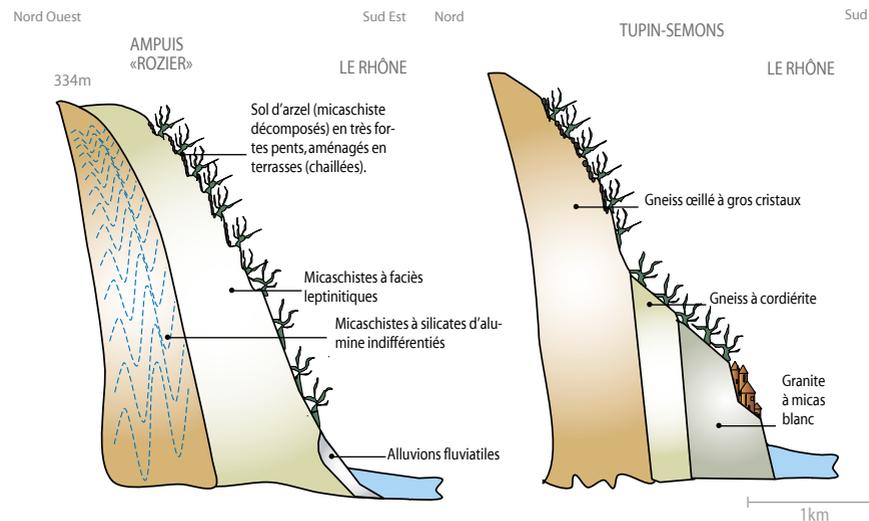
CLIMAT

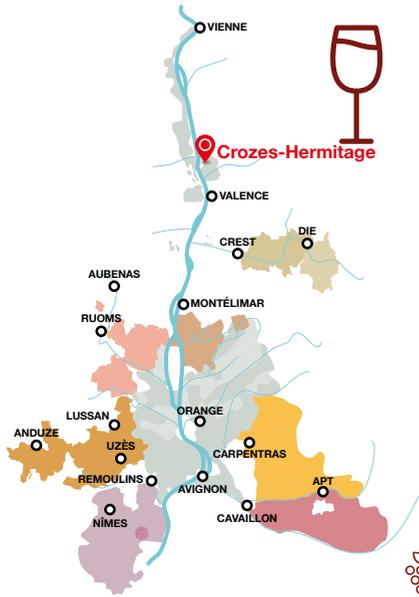
L'appellation, exposée au sud et très peu sensible aux vents du nord, présente les caractéristiques d'un climat continental tempéré qualifié de « Lyonnais » : les hivers sont tempérés, les étés chauds et les précipitations relativement régulières. L'influence méditerranéenne se fait sentir par un vent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



SOLS

Très abruptes, les pentes des coteaux de Côte-Rôtie peuvent parfois dépasser les 60 degrés. L'appellation Côte-Rôtie est située sur des roches métamorphiques : avec au nord, des sols de couleurs bruns reposant sur une roche-mère de Micaschistes et avec au sud, des sols de couleurs blonds reposant sur une roche-mère de Gneiss et de Migmatites. En Côte-Rôtie, la roche mère présente de nombreuses fractures permettant aux racines des vignes de puiser l'eau et leurs éléments nutritifs.





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

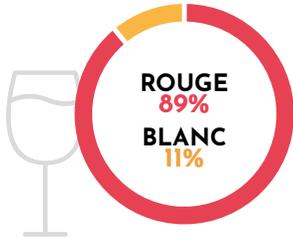
CROZES-HERMITAGE

Du Prêt-à-Porter... de luxe ! Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45^{ème} parallèle, se déploie le plus grand vignoble des appellations septentrionales, sur 11 communes de la Drôme : le Vignoble de Crozes-Hermitage. Prestigieux cru, le Crozes-Hermitage se décline en rouges, élaborés à partir de la Syrah, et en blancs issus de Roussanne et Marsanne. Le Crozes-Hermitage rouge s'affirme comme un vin élégant, d'équilibre et de plaisir.



CÉPAGES ET SAVEURS

Pour les rouges : la Syrah offre un bel équilibre entre le fruit et les tanins. Gourmands et tendres, leur robe est rouge grenat et leur nez est composé de fruits rouges et d'arômes floraux, même si certains vigneron jouent la carte de la robustesse charmeuse. Vin de moyenne garde, il peut se savourer dès sa prime jeunesse. Frais dans les premières années, il acquiert au fil des ans des notes plus animales d'épices et de cuir. Les blancs, issus de Marsanne et de Roussanne, ont une belle couleur dorée, gras en bouche mais secs et équilibrés. Ils dévoilent aussi un joli nez floral qui recèle des pointes de fruits secs.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

2 073 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

83 064 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

40 HL/HA

PART DE L'EXPORT

20%



HISTOIRE

Entre 1769 et 1780, les terres issues du vignoble de Vienne sur la rive gauche étaient constitués d'un important vignoble à Gervans, Erôme, Crozes, jouxtant celui du coteau de l'Hermitage avec la Chapelle et Muret ainsi qu'un autre vignoble sur les hauteurs de Mercurol. La zone d'appellation fut longtemps occupée majoritairement par des vergers (centre et sud) ou par des friches (nord). 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 AOC Hermitage. Il faut attendre 1952 pour que le décret englobe les dix autres communes environnantes. Ce n'est qu'après l'extension de l'appellation que le vignoble se développa.

GÉOGRAPHIE

Le vignoble 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. Il est situé à 20 km au nord de Valence et à 3 km au nord du village de Tain-l'Hermitage.

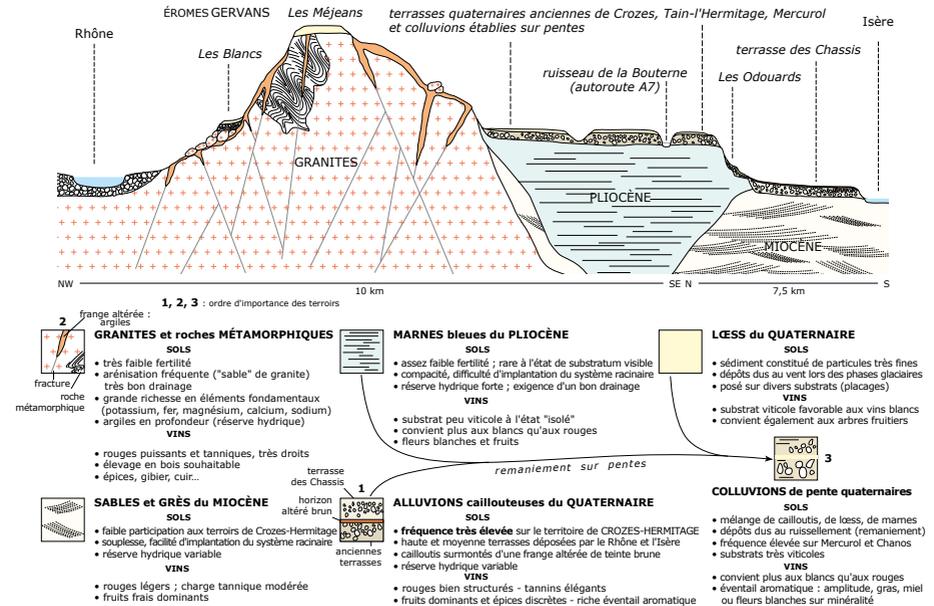
CLIMAT

Le vignoble de Crozes-Hermitage, très étendu, subit une double influence... Au nord, il est tem-

péré, avec un vent quasi permanent qui assèche l'air le long du couloir rhodanien. Porteur de beau temps et de fraîcheur en été, il amène également un froid glacial en hiver. Provenant du Sud, il annonce généralement l'arrivée de perturbations orageuses. L'influence du climat méditerranéen se fait aussi sentir... L'ensoleillement élevé (environ 2 400 heures par an) se double d'étés chauds et secs. Les hivers, froids sans excès, sont de type semi-continental. La pluviométrie est modérée et les pluies sont particulièrement importantes à la fin de l'été (effet cévenol).

SOLS

Le vignoble est vaste et les sols sont assez divers. La partie la plus importante, située au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage est composée de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses (les Chassis, les Sept Chemins...). 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 ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Servas et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de lèss.





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

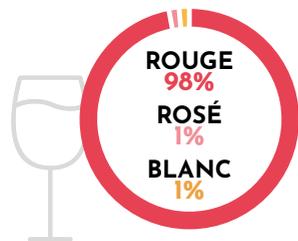
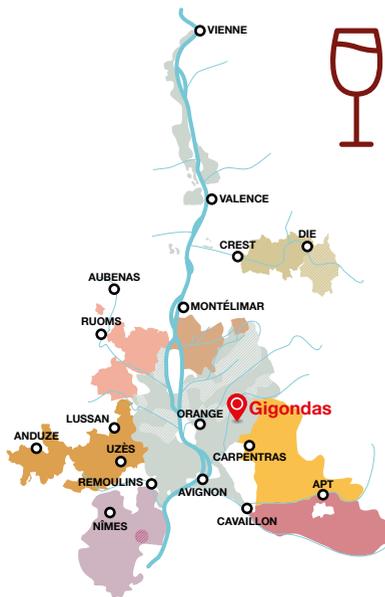
GIGONDAS

Un site hors du commun, naturel et protégé. Des coteaux façonnés par la main de l'Homme pour accueillir la vigne. Lové au pied des Dentelles de Montmirail dont les « racines » nourrissent celles des vignes du sommet de l'appellation, Gigondas recèle des merveilles. Les sols de calcaire gris qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques. Ils produisent ainsi des vins rouges aux arômes de fruits kirschés évoluant vers des notes de sous-bois et de truffe avec l'âge. Des rosés chatoyants et complexes aux notes de fruits rouges, d'amande et d'épices. Et des blancs à partir du millésime 2023.

CÉPAGES ET SAVEURS

Les Gigondas offrent un bouquet riche, aux arômes fins, fruités et épicés et une couleur ensoleillée, qui va du rubis au grenat foncé. Le nez dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs. En bouche, le Gigondas est corsé avec une attaque charnue.

Pour les rouges : le Grenache Noir (50% minimum), libérant toute l'expression de sa puissance dans des vins rouges chatoyants aux tanins marqués, au corps charpenté et doté d'une grande aptitude au vieillissement. La Syrah et le Mourvèdre renforcent leur couleur grenat et épicent leurs arômes. Tous les autres cépages de l'AOC Côtes du Rhône Villages sont autorisés.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

1 205 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

33 363 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

28 HL/HA

PART DE L'EXPORT

45%



Pour les rosés, le Grenache noir doit être majoritaire (50% minimum). Les blancs, reconnus à partir du millésime 2023, doivent comprendre au moins 70% de Clairette blanche.

GÉOGRAPHIE

Le vignoble est situé sur la commune de Gigondas, dans le département du Vaucluse.



CLIMAT

Climat d'influence méridional chaud et sec, avec 2 800 heures d'ensoleillement annuel, il est contrasté et soumis au mistral, vent dominant.



SOLS

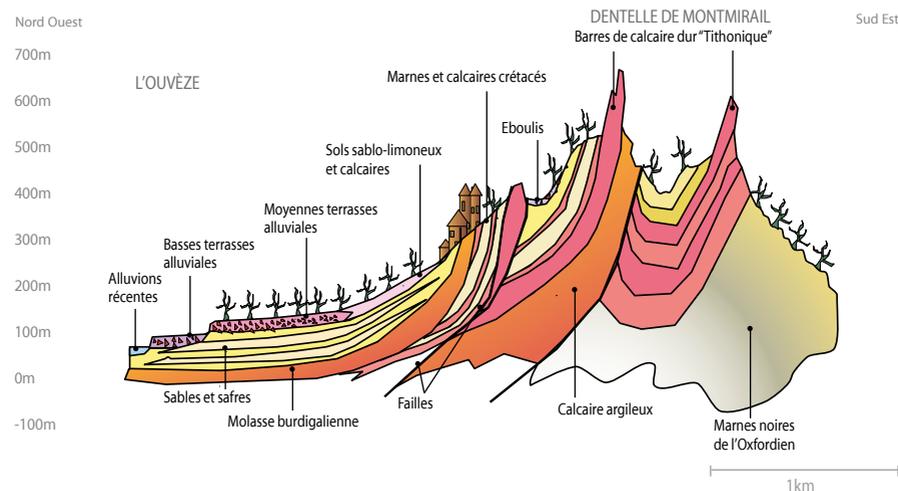
Ils sont composés de grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse, d'origine Mindélienne, qui s'étendent jusqu'au pied des Dentelles de Montmirail. Leur perméabilité élevée permet un ressuyage rapide des parcelles. Ces sols, riches en argiles, sont caractéristiques des terroirs de grands crus. Mais laissons Eugène Raspail le décrire :

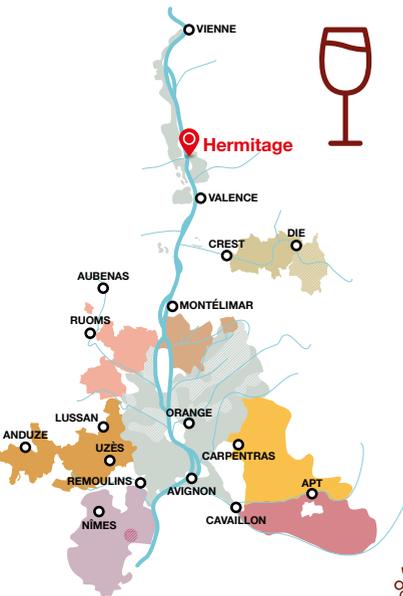
« Le relief du territoire de Gigondas présente trois chaînes principales et parallèles, courant de l'ouest au nord-est, suivant une courbe dont le centre serait au nord-ouest. La ligne de faite de ces trois chaînes se compose d'un calcaire gris appartenant au terrain jurassique. Du côté du midi, la première ligne recouvre les argiles noires de l'oxfordien. Au nord, la troisième ligne est recouverte par le terrain néocomien inférieur, par le gault, les grès verts et la craie chloritée. Les deux vallées intermédiaires (Col d'Alsau, la Buissière) appartiennent exclusivement au terrain néocomien inférieur. Dans cette seconde vallée, au quartier du Cayron, les marnes argileuses alternent avec des bancs d'un calcaire bleu et jaune. »



HISTOIRE

Concernant l'origine du nom Gigondas, deux hypothèses s'affrontent. La première : il le tirerait de gignit undas, « surgi des eaux », à l'image de ce terroir de montagne recelant un gigantesque réservoir souterrain. La seconde : d'origine latine, jucunda, qui veut dire « joyeux » et s'inspirerait, soit de Jucundus, premier propriétaire du lieu, soit de sa position agréable et des plaisirs de la chasse alentour... soit encore du plaisir du vin lui-même. 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 XII^e siècle. En 1591, les statuts de la communauté de Gigondas, attestent déjà d'un commerce des vins et au 18^e siècle, ce sont les dates de vendanges qui sont réglementées. Fin XIX^e et début XX^e, 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 replante de nombreux vignobles sur les coteaux. Gigondas est le premier Côtes du Rhône Villages qui accède au rang de Cru, le 6 janvier 1971.





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

HERMITAGE

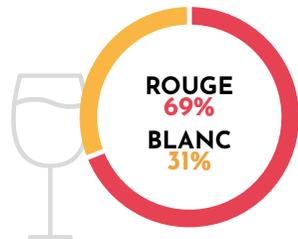
Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce Cru. Au commencement, la colline accueille un ermitage fondé en 1224 par Gaspard de Stérimberg. Ce chevalier de Blanche de Castille, de retour de la croisade des Albigeois - et las de les pourfendre, choisit 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...



CÉPAGES ET SAVEURS

Les rouges, à base de Syrah, peuvent recevoir un ajout de 15% de Roussanne et/ou de Marsanne. Sa robe est d'un rouge rubis profond et soutenu. En prenant de l'âge, ce vin puissant, charnu et vigoureux acquiert alors une étonnante rondeur et une grande souplesse. Dotés d'une grande capacité de vieillissement (environ 30 ans), les meilleurs millésimes gagnent en finesse et en harmonie au fil du temps et développent d'exquises notes de violette, d'épices et de cassis.

Les blancs, issus des cépages Marsanne et Roussanne, ont une superbe robe jaune doré, d'une rare onctuosité. Ils dé-



SURFACE DE PRODUCTION 2024

136 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 843 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

28 HL/HA

PART DE L'EXPORT

42%



veloppent des arômes crémeux et mielleux de noisette, de pêche et d'abricot et on y décele même des fragrances d'iris, de narcisse et de tilleul.



CLIMAT

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



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 au Saint. Il semble que le nom d'Hermitage ne soit apparu qu'au XVII^e siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIII^e siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche 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 AOC en 1937.



SOLS

Ce terroir historique est constitué d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires (diversité qui explique la présence de lieux-dits dans l'appellation : Bessards, Greffieux, Méal, Rocoules, 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 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, la partie centrale se divise en deux : sur la partie supérieure, dite le Méal, le sol est calcaire et siliceux avec en surface des galets roulés. Il produit les vins les plus solaires de l'appellation grâce notamment à son exposition plein sud. Sur le bas, désigné sous le nom des Greffieux, la terre, issue du ravinement, est relativement plus fertile. Enfin, les quartiers des Murets et des Dionnières possèdent un sol argileux et une pente beaucoup moins accentuée. Son confinement à l'est est cependant un grand terroir de blancs.

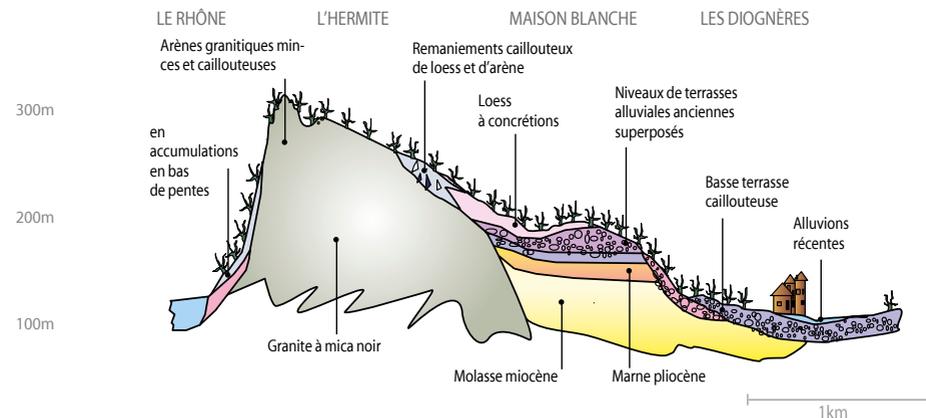


GÉOGRAPHIE

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

Nord Ouest

Sud Est

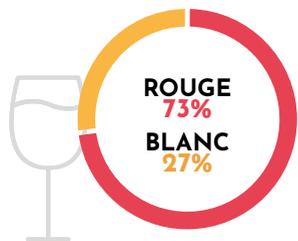
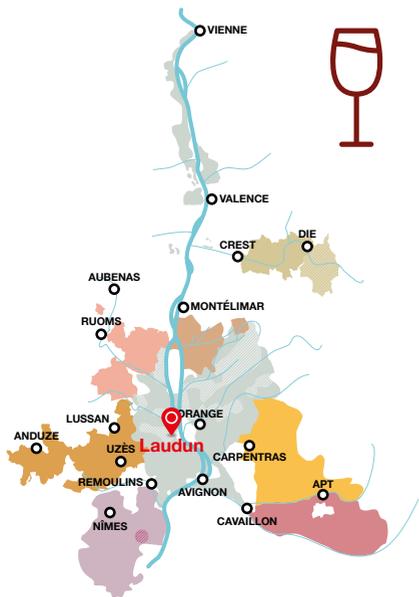




AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

LAUDUN

Aujourd'hui, la majorité de la famille des Côtes du Rhône et crus sont des rouges. Mais remontez 300 ans en arrière, et c'était la rive ouest qui était la plus connue - et leurs vins blancs étaient particulièrement appréciés. Ils furent même servis dans les cours royales d'Henri IV et de Louis XII. Laudun, au cœur de la rive ouest, ou rive droite, produit toujours aujourd'hui des vins blancs très recherchés. Près de 30% de sa production est en blanc. Ses sols plus sablonneux qu'ailleurs donnent aux vins une fraîcheur et une concentration qui en font un style de vin blanc très rafraîchissant. Comme partout dans les Côtes du Rhône méridionales, les assemblages sont de mise, jouant avec des cépages comme le Grenache Blanc, la Clairette, la Roussanne et le Viognier pour trouver le parfait équilibre. Les vignobles de Laudun recouvrent la vallée de la Tave, un cours d'eau qui traverse l'aire d'appellation avant de rejoindre le Rhône. Les sols plus caillouteux apportent une belle rondeur à leurs vins rouges, avec beaucoup de Syrah apportant des épices et de la texture au charnu du Grenache. Les vignes grimpent sur les collines environnantes et se nichent dans les clairières boisées où elles peuvent trouver fraîcheur et ombre. Les goûts et les tendances changent au fil des siècles, mais Laudun élabore toujours des vins blancs - et rouges - dignes d'un roi.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

589 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

17 307 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

29 HL/HA



CÉPAGES ET SAVEURS

Les blancs, à dominante Grenache blanc et Clairette blanche, complétés de Roussanne et de Viognier bien adaptés à ce terroir, se remarquent par leur finesse et leur fruité. Ce sont des vins dont on apprécie l'équilibre entre tension et mûri.

Les vins rouges de l'appellation, souples et fins, ont la puissance et la rondeur du Grenache, le bouquet floral de la Syrah et la longueur aromatique du Mourvèdre. Ces vins à potentiel aromatique important peuvent être appréciés jeunes mais supportent bien le vieillissement.



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. Ce point d'observation permettait aux Romains de surveiller le Rhône, axe de circulation essentiel de la région. 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^e siècle. Laudun appartient à la célèbre et traditionnelle « Coste du Rhône Gardoise ». Les vins de Laudun ont obtenu leur classement parmi les Côtes du Rhône Villages avec désignation géographique en 1967 et ont été reconnus Cru des Côtes du Rhône en 2024.



GÉOGRAPHIE

L'aire d'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.



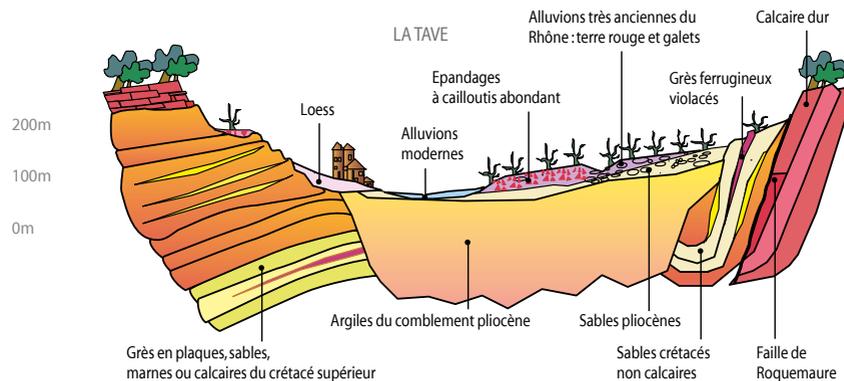
SOLS

Les vignes sont implantées sur des sols légers sableux et des sols caillouteux d'éboulis calcaires ou de galets roulés. La diversité des sols confère aux vins de Laudun une palette aromatique riche et variée pour ses blancs comme ses rouges.



Nord

Sud



1km



AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

LIRAC

Lirac est l'un des crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône... Il grandit, préservé et tranquille, à l'écart des sentiers battus. Pourtant, la vigne y est cultivée depuis l'Antiquité et déjà au Moyen-Âge, ce vignoble sur « la Côte » du Rhône faisait parler de lui pour la qualité de ses vins.

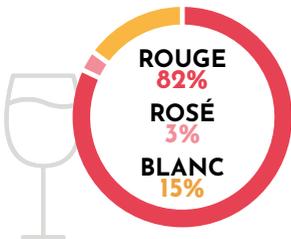
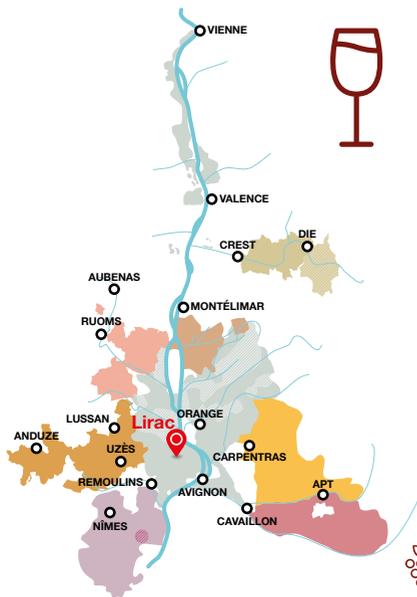
L'appellation s'étend sur les meilleurs sols de quatre communes du Gard et se décline en trois couleurs. L'assemblage de vins issus de terroirs différents permet d'obtenir le style Lirac : puissant, structuré et aromatique, mais frais et toujours élégant. Une pépite à découvrir absolument !



CÉPAGES ET SAVEURS

En rouge : le Grenache noir, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault offrent une robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices. En vieillissant, ils tendent vers le cuir, la réglisse, la truffe et le cacao. Équilibrés, ils mêlent en bouche une belle puissance tannique et une rondeur caractéristiques. Leur potentiel de vieillissement est important.

En rosé : avec le Grenache noir, la Syrah et le Cinsault on est séduit par la fraise, la framboise et les fruits rouges. Onctueux mais dynamiques, la bouche est ample à la finale fraîche avec une très belle intensité aromatique.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

852 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

17 182 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

20 HL/HA

PART DE L'EXPORT

43%



En blanc : le Grenache blanc, le Bourboulenc, la Roussanne et la Clairette auxquels se mêlent en mineur le Piquepoul blanc, la Marsanne ou le Viognier donnent aux vins une robe claire et lumineuse. Ils révèlent des notes florales et fruitées. Avec le temps, ils évoluent vers le miel et les plantes de garrigue.

HISTOIRE

La vigne figure parmi les ressources locales depuis deux millénaires. Au XVI^e siècle, 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. La commune de Saint-Laurent-des-Arbres porte encore les traces de ce passé fastueux : ancienne enclave du diocèse d'Avignon, elle abritait une vigne, appartenant aux évêques. Celle-ci, entourant le château du village, facilement reconnaissable avec son donjon à échauquette, produisait suffisamment de vin pour envoyer, de l'autre côté du fleuve, à titre de dîme, « cinq vaisseaux de vin rouge, pris à ras de cuve ». En 1904, le Comte Henri de Régis de Gattimel 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'ère romaine. L'AOC Lirac est classé cru des Côtes du Rhône le 14 octobre 1947.

GÉOGRAPHIE

Situé à 15 kilomètres au Nord-Ouest d'Avignon, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard sur 3 communes, dont Roquemaure, le berceau des Côtes du Rhône, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas, sur la rive droite du Rhône.

CLIMAT

Influence méditerranéenne avec un ensoleillement exceptionnel (2 700 heures par an).

SOLS

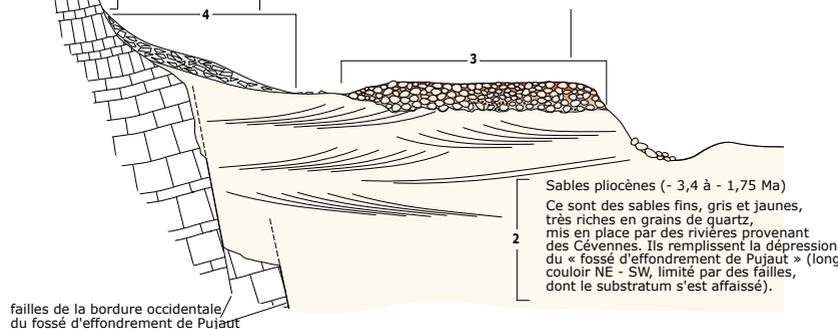
Aux extrémités de l'AOC - principalement sur la commune de Lirac, le vignoble est implanté sur les plateaux calcaires du Gard, recouverts d'une pellicule d'argile rouge et de cailloutis. Bien drainé, ce terroir donne des vins puissants, aux tanins solides et à l'important potentiel de garde. Au centre, comme à Saint-Laurent-des-Arbres, le vignoble est formé d'anciennes terrasses alluviales du Rhône, composées de galets de quartz roulés et d'argile rouge charriés depuis les Alpes, le tout posé sur un lit de sable. Ces terrasses précieuses ont la même origine géologique (ère quaternaire) que Châteauneuf-du-Pape. Enfin, les pentes de ces terrasses laissent apparaître des sables mêlés de petits galets provenant des éboulements successifs de terrain. C'est le cas à Saint-Génies-de-Comolas, où les vins rouges sont plus fins et moins tanniques.

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 recombinaés 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.

Éboulis à éléments calcaires (Quaternaire - 10 000 ans)
Les reliefs crétacés livrent aux versants des fragments calcaires qui forment des « couches » dont les limites aval viennent alimenter les affleurements de sables pliocènes





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

RASTEAU

Orienté plein Sud, ce village du Haut-Vaucluse perché sur une colline de 200 mètres, se dresse face aux Dentelles de Montmirail. Le vignoble relativement abrité du Mistral est planté sur des sols très variés, au relief très accidenté, permettant la production de vins rouges secs dotés d'une forte typicité. Fort de la qualité de cette production et du dynamisme des vignerons, l'AOC Rasteau s'est hissée au rang de Cru des Côtes du Rhône en 2010.

Rasteau est également connu pour sa production de Vin Doux Naturel, reconnu depuis 1944.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins de l'AOC doivent contenir 50% de Grenache minimum. Le Grenache Noir est le cépage Roi du vignoble de Rasteau. C'est un cépage vigoureux, résistant au vent et à la sécheresse. Il est parfaitement adapté au terroir de Rasteau et à ses coteaux bien exposés, peu fertiles et secs. Issu de vieilles vignes, il produit des vins capiteux, structurés aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Au Grenache, on associe la Syrah et le Mourvèdre pour obtenir des vins équilibrés. La Syrah, originaire des crus des Côtes du Rhône Septentrionaux, est d'implantation plus récente à Rasteau. Elle donne des vins à la couleur intense, fins et complexes, aux notes de fruits noirs, de violette et d'épices. Le Mourvèdre est réservé aux terroirs les mieux exposés et produit des vins tanniques et très structurés,



ROUGE
100%

SURFACE DE PRODUCTION 2024

935 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

28 635 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

31 HL/HA

PART DE L'EXPORT

27%



aux arômes de sous-bois et de fruits confits. Parmi les autres cépages, on citera : Le Carignan, cépage traditionnel des vignobles du pourtour méditerranéen, exigeant en chaleur, résistant à la sécheresse et au vent, adapté aux terroirs chauds et secs de Rasteau. Dans ces conditions peu fertiles, il donne des vins de belle couleur, structurés et aptes au vieillissement.



CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne. L'exposition sud des coteaux, légèrement protégés du mistral, favorise la sur-maturation des grappes.



SOLS

On y trouve à la fois des terres de composition argilo-calcaires, des sols squelettiques sur marne et des sols rouges sur grès. Chaque porte-greffe est choisi en fonction de la typologie du terrain pour arriver à cultiver la vigne dans les meilleures conditions. De nombreuses parcelles sont recouvertes de galets roulés. Ils ont été amenés des Alpes par l'Ouvèze lors de la fonte des glaciers il y a plus de 18 millions d'années. Ces galets ont la particularité d'accumuler la chaleur le jour pour la restituer à la vigne la nuit, favorisant ainsi la concentration des raisins. La vigne, en période estivale, doit chercher plus en profondeur les ressources dont elle a besoin pour se développer. Grâce à son système racinaire, elle a un stress hydrique moindre, ce qui permet une maturation optimale des raisins. Les sols « pauvres » de Rasteau permettent l'élaboration de vins de grande qualité.



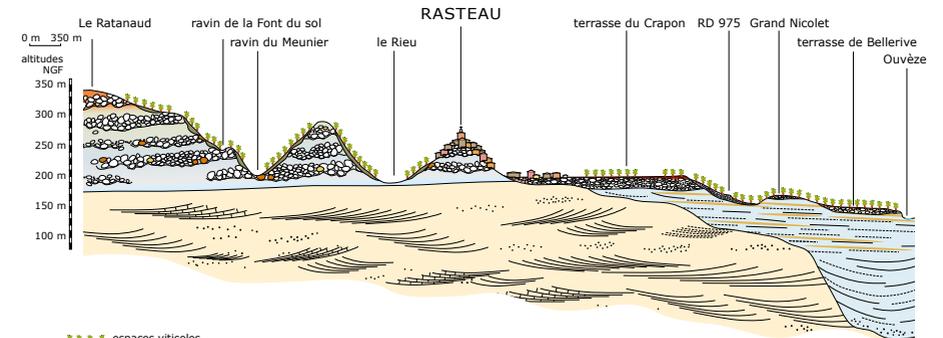
HISTOIRE

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^e siècle, il est devenu l'un des plus importants du Vaucluse, connu essentiellement pour ses vins doux naturels. En 1870, le phylloxera détruit le vignoble, et l'on recourt alors aux porte-greffes américains. En 1935, les vignerons décident de renouer avec l'histoire et élaborent un Vin Doux Naturel à Rasteau. En 1944, l'AOC Rasteau est reconnue pour ses Vins Doux Naturels. En 1966, les vins rouges secs produits sur la commune de Rasteau intègrent la catégorie des Côtes du Rhône Villages. Depuis 2010, Rasteau vin tranquille est désormais au rang de Cru.



GÉOGRAPHIE

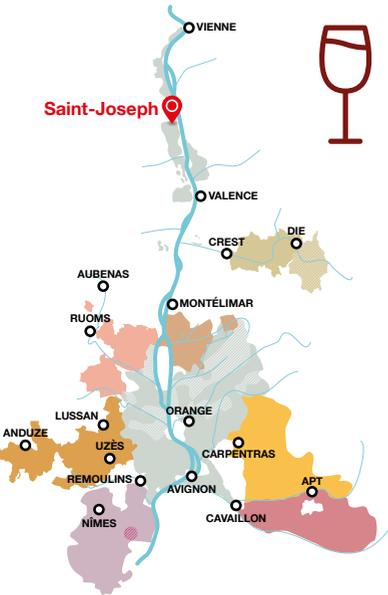
Le vignoble de l'AOC s'étend sur la plupart des terres du village, dans le département du Vaucluse.



espaces viticoles

- Q U A T E N R A I R E colluvions caillouteuses sur les versants des collines miocènes
- U A T E R colluvions caillouteuses sur les versants du Crapon
- N A I R E cailloutis modérément altérés de la terrasse de Bellèrive = terrasse du Plan de Dieu
- I R E cailloutis altérés de la très ancienne terrasse de l'Ouvèze, localisés sur la colline du Crapon

- T E R P LIOCÈNE : marnes bleues, finement sableuses et sables fins marneux (à coquilles marines)
- R T I A I MIOCÈNE supérieur continental (dépôts de lacs et de rivières) ; à la base, mince horizon de marnes bleues marines (fin de la miocène) ; au sommet, paléosols rouges (contexte climatique méditerranéen sec)
- I R E MIOCÈNE (Serravallein) : 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



AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

SAINT-JOSEPH

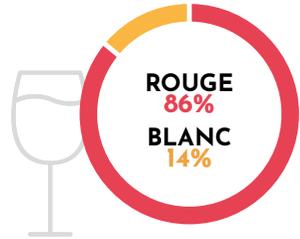
L'exigence pour nature ! Le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45^{ème} parallèle. Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVII^e siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.



CÉPAGES ET SAVEURS

Le cépage principal est la Syrah pour les rouges - même s'il est autorisé d'ajouter 10% de Roussanne et/ou de Marsanne - ce qui permet d'en affiner la puissance. La Syrah donne des vins puissants aux arômes d'épices poivrées avec une pointe de violette. Elle confère aux vins leurs plus belles notes sombres et aromatiques.

Les blancs, équilibrés et gourmands, présentent une belle robe jaune aux reflets verts et une structure variable selon l'assemblage. La Roussanne produit des vins de grande qualité, fins, au bouquet aromatique remarquable d'abricot, d'aubépine, de café vert et de chèvrefeuille, avec des notes discrètes de narcisse. La Marsanne demande un climat sec, chaud particulièrement ensoleillé. Rustique, vigoureuse, elle se contente



de sols pauvres. Elle donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent avec le temps d'arômes de noisettes.

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'AOC tient son nom d'un vignoble situé entre Tournon et Mauves. Déjà apprécié des grandes tables européennes et russes, le Saint-Joseph compte aussi Charlemagne parmi ses amateurs. On trouve la première trace écrite de ce vin au XVII^e siècle. Mais ce sont les moines du monastère à qui il appartient 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^e siècle, les vigneronns se réunissent en syndicat de protection de l'appellation Saint-Joseph. Le 15 juin 1956, l'AOC 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 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilherand, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud.

GÉOGRAPHIE

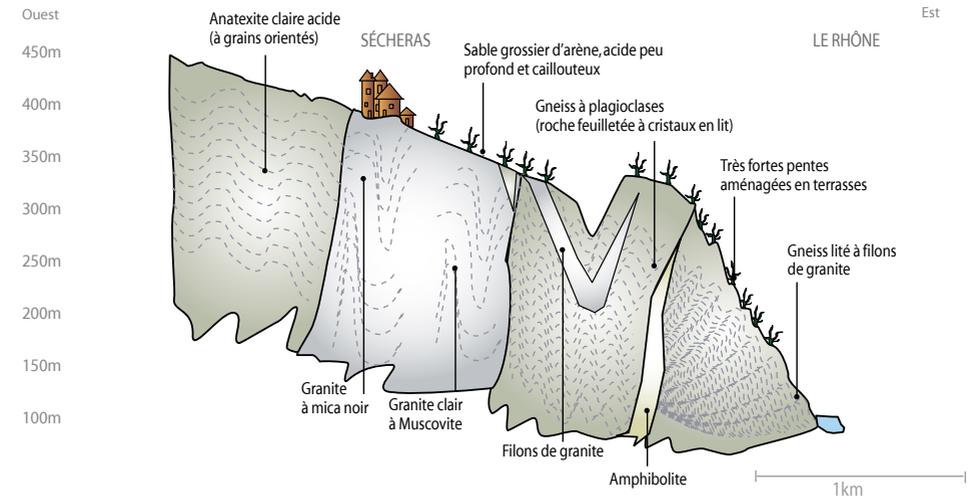
De Chavanay au nord à Guilherand-Granges au sud, le vignoble de l'appellation s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône. Il couvre 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.

CLIMAT

Les vignes sont soumises aux influences semi continentales, marquées par la combinaison d'influences continentales et méditerranéennes.

SOLS

Le vignoble est essentiellement installé en terrasses avec des pentes assez fortes, et ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage. La principale composante du sol de l'appellation est le granit, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont. La zone plus méridionale de Tournon est composée de marnes et de granits complexes, maigres et acides. La diversité des sols de l'aire d'appellation lui donne sa typicité et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments dont ils ont besoin pour s'épanouir.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

1 415 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

50 689 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

36 HL/HA

PART DE L'EXPORT

13%





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

SAINT-PÉRAY

Tendance tranquille ou agitée... Ce vin blanc original et unique vous propose un voyage dans la diversité. Sur 116 ha, le vignoble de Saint-Péray s'épanouit en pentes douces au pied du château de Crussol. Cet édifice posé sur cette colline en forme d'éperon calcaire surplombant la Vallée du Rhône, semble avoir, au même titre que la statue de la vierge surplombant le village, une influence bienveillante. Son terroir multiple, son climat exceptionnel, son relief racé et tourmenté donnent aux vins blancs de Saint-Péray un caractère unique. L'originalité du Saint-Péray : 6 % des vins produits par l'appellation sont effervescents par méthode traditionnelle.



CÉPAGES ET SAVEURS

Pur produit d'Ardèche, le Saint-Péray est le fruit de deux cépages, Marsanne et Roussanne. En assemblage ou en monocépage, les vins tranquilles sont légers, peu acides, présentent des arômes d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs, litchis frais, pêche blanche, pomme cuite, réglisse, violette, agrumes... La Roussanne, délicate et subtile, est un cépage noble qui produit des vins fins de très grande qualité, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et vieillissant très bien. Les éléments aromatiques originaux de ce cépage font penser à l'abricot, à l'aubépine, au café vert, au chèvrefeuille, au miel, au narcisse discret, à la racine d'iris...

BLANC
100%

SURFACE DE PRODUCTION 2024

116 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 075 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

26 HL/HA

PART DE L'EXPORT

14%



HISTOIRE

Au XV^e siècle, quittant l'enceinte du château de Crussol, les villageois s'installent dans la vallée du Mialan pour y cultiver leurs vignes. En patois de l'époque, le village de Saint-Pierre-d'Ay devient « Saint-Péray ». Déjà populaire, le vin de Saint-Péray est alors apprécié des Rois. À la révolution, il laïcise pourtant son nom : Saint-Péray devient pour un temps « Péray vin blanc ». Louis-Alexandre Faure, vigneron de l'appellation s'inspire de la méthode champenoise pour élaborer un vin mousseux pour la première fois, en 1829. Ainsi naît le premier vin effervescent de Saint-Péray. Le XIX^e sera l'apogée de la popularité des vins de Saint-Péray : les vins effervescents représentant alors 80% des volumes sont appréciés dans toute l'Europe, il accompagne les repas des plus grands, des tsars de Russie à la reine Victoria. Le pape Pie VII lui-même en vante les mérites. Le 8 décembre 1936 Saint-Péray accède au rang de Cru. Il fait partie des neuf premières AOC françaises. Le XX^e siècle est une période de reconstruction du vignoble. Suite à la crise phylloxérique, fin XIX^e, les vignerons et caves coopératives qui participent à la reconstruction du vignoble mettent progressivement l'accent sur les vins tranquilles. Depuis les années 2000, on voit venir de nouveaux négociants. Le nombre de metteurs en marché est en augmentation constante et la notoriété croît à nouveau.

GÉOGRAPHIE

Sur la rive droite du Rhône, à 5 km à l'ouest de Valence, côté Ardèche, son vignoble se limite à la commune de Saint-Péray ainsi qu'à une partie de la commune de Toulaud.



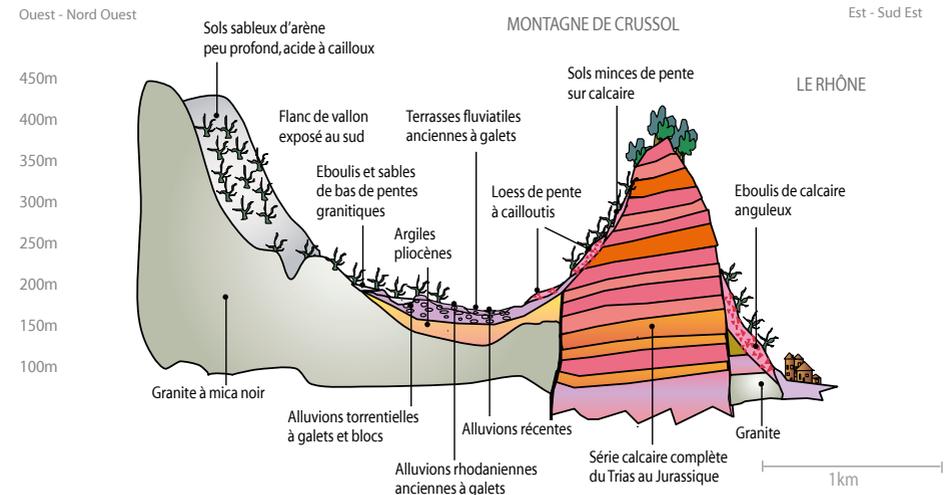
CLIMAT

Ses coteaux au relief tourmenté et un profond vallon provoquent un micro-climat un peu frais au sein d'une région continentale plus chaude.



SOLS

Son terroir s'enrichit d'une remarquable géodiversité, somme des modifications entraînées par quatre ères géologiques : au Primaire, les granites issus du magma des volcans du Massif central lui apportent sa très originale pointe de silice. Au Secondaire, l'océan alpin envahit le Sud-Est de la France : la montagne de Crussol expose ses calcaires du Jurassique qui contribuent à l'apport en calcium du terroir de Saint-Péray. Au Tertiaire, la colline de Crussol, encerclée par la montée des mers, devient une île. Les dépôts marins qui se forment alors sont pour beaucoup dans la nature argilo-calcaire des sols de l'appellation. Au Quaternaire, avec les grandes glaciations, les fines particules emportées par les vents forment les placages de loess. Enfin, la diversité de ce terroir se trouve parachevée par le Rhône, qui y dépose de nombreuses alluvions en provenance des Alpes.





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

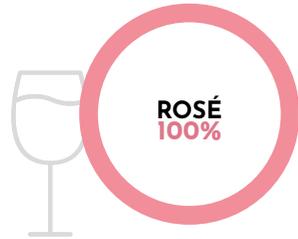
TAVEL

Attention, exception ! Les vins de Tavel sont tous des rosés... Mais quel rosé ! Le romancier Honoré de Balzac disait que c'est un des rares rosés que l'on puisse avantageusement laisser vieillir... Ses vins de fort caractère sont sans équivalent : complexes, charnus, denses et très aromatiques. Tavel, est le cru des gastronomes épicuriens et affranchis des codes. Ils comptent ainsi parmi les rares vins aptes à accompagner un repas de l'entrée jusqu'au dessert.



CÉPAGES ET SAVEURS

Le Grenache noir sert de base à l'élaboration du Tavel. La robe rosée de ces vins 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.



HISTOIRE

La culture de la vigne dans la région remonte au V^e siècle avant JC. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les romains. Situé sur un important axe de communication entre l'oppidum de Roquemaure et Nîmes, Tavel se trouvait en position idéale pour se développer. Différents vestiges datant de cette période, tels que des fragments d'amphores décorées de grappes de raisin datant de cette période ont été retrouvés. Cependant, le nom de « Villa Tavellis » qui va devenir au fil des ans Tavel apparaît pour la première fois dans des écrits du XIII^e siècle. Au milieu du XIV^e 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'AOC Tavel. Après le retour des Papes à Rome et jusqu'à la révolution, les vins de Tavel et de la région seront d'ailleurs exportés vers l'Italie. En 1902, les producteurs de vins de Tavel formèrent un syndicat de propriétaires-viticulteurs. 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. Tavel obtiendra en 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée et deviendra ainsi le premier rosé de France.

GÉOGRAPHIE

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

CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne, il subit une pluviométrie réduite, un ensoleillement de 2700 heures en moyenne par an, ainsi qu'un vent dominant : le mistral.

SOLS

Le terroir viticole de Tavel est composé de quatre zones distinctes. Une zone alluvionnaire générée par le Rhône qui se retrouve sur les coteaux des AOC Lirac et Tavel sous la forme d'alluvions anciennes recouvrant les basses et moyennes terrasses. Une zone sableuse, ensuite, datant du pliocène moyen, dont les sables se retrouvent entre Tavel et Roquemaure. Une zone de calcaires marneux déposés au cours du barrémien inférieur qui forment le massif de Ville-neuve-lès-Avignon, Les Angles et Tavel. Enfin, une zone de calcaire du Barrémien supérieur à faciès urgonien qui compose le massif de Tavel-Rochefort du Gard. Ce sont essentiellement des calcaires cristallins (argileux et récifaux) et des calcaires graveleux (calcaires détritiques).

SURFACE DE PRODUCTION 2024

731 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

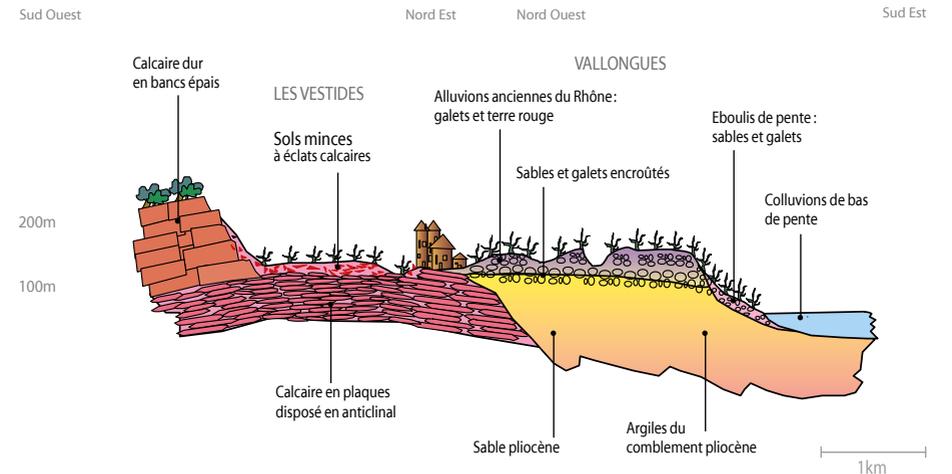
19 492 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

27 HL/HA

PART DE L'EXPORT

34%





AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

VACQUEYRAS

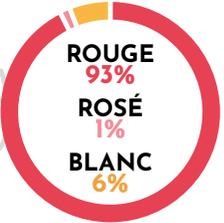
Entre terrasses escarpées, petits massifs boisés et large plateau de Garrigues, Vacqueyras se décline en trois couleurs. Protégé par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs qui confèrent à ses vins, une belle richesse aromatique. Les vins de Vacqueyras sont puissants au caractère affirmé mais qui se distinguent toujours par une fraîcheur et une finesse spécifique. Très souvent plébiscités comme étant une valeur sûre, Vacqueyras est ainsi devenu depuis 1998, le cru Officiel du Festival d'Avignon et assied sa notoriété auprès d'un public international.



CÉPAGES ET SAVEURS

Pour les rouges le cépage principal reste le Grenache noir, suivi de la Syrah et du Mourvèdre. Les vins rouges ont une robe profonde, d'un joli rouge à nuance rubis pour les vins jeunes, jusqu'à rouge sombre pour les vins de garde. Au nez, les fruits se détachent rapidement : cerise noire et mûre, avec des notes de fruits confits ou encore de figue. Des nuances épicées sont davantage marquées, avec des notes de cuir, de gibier, voire légèrement fumées. Ils sont charpentés, puissants et riches, avec un joli décor en fin de bouche.

Les rosés sont joliment colorés, au bouquet fruité et gourmand, ils séduisent par leurs arômes de fleurs et fraise des bois.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

1 445 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

40 703 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

28 HL/HA

PART DE L'EXPORT

26%



Les blancs, d'un beau jaune clair, aux reflets brillants sont issus de Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne et de Viognier. Ils ont un nez floral, aux notes d'acacia et de genêt, parfois accompagnées d'un léger fruité d'agrumes.



GÉOGRAPHIE

Le vignoble s'étend sur les deux communes de Vacqueyras et de Sarrigans 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. La saisonnalité des pluies est très marquée. Les températures sont très chaudes durant l'été.



SOLS

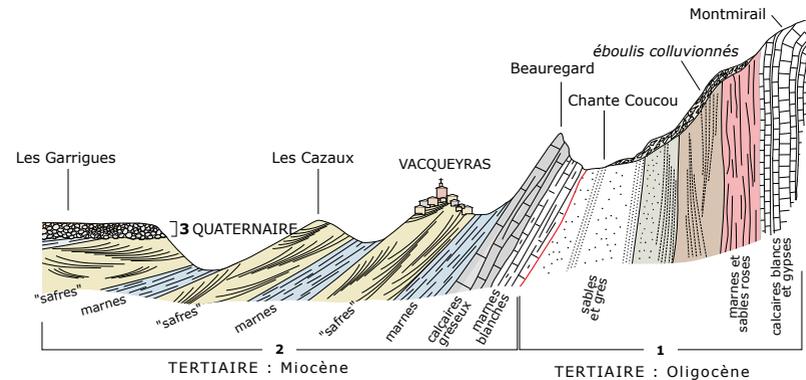
Au pied des Dentelles de Montmirail le terroir de cette AOC est composé de sols alluvionnaires et terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses des Garrigues.



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^e et I^{er} siècle avant Jésus-Christ. Les vestiges d'une villa romaine ont été retrouvés à Vacqueyras - Vaqueiras en provençal - qui tire son nom du latin Valléea Quadreria, vallée de pierres.

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 nom de commune. Enfin, Vacqueyras acquiert ses lettres de noblesse en appellation locale le 15 août 1990.



- 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, redressés 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.



AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE

VINSOBRES

Vinsobres offre des vins gourmands, élégants et agréables à boire alliant la finesse des crus du Nord et le caractère des crus du Sud.
Une pépite à découvrir.



CÉPAGES ET SAVEURS

Le Grenache, cépage traditionnel des Côtes du Rhône, représente plus de 70% des plantations sur la commune et est obligatoire dans l'assemblage. La Syrah, réussit particulièrement bien sur les parcelles un peu plus fraîches, associé au Mourvèdre. Équilibrés, les vins de Vinsobres présentent des tanins soyeux et élégants, ga-rants d'un excellent potentiel de garde. Gras et ronds, longs en bouche, ils sont tout en volume et gourmandise... On y relève des arômes de fruits frais et de fruits transformés. Jeunes, ils ont des notes de cerise et cassis, évoluant vers les confitures de cassis et griotte, épices, poivre et aromates. La surface bio du vignoble dépasse déjà les 30% et le reste est généralement en viticulture raisonnée. À Vinsobres les idées et les ambitions se bousculent, la relève est assurée par une nouvelle génération de jeunes vigneron.

ROUGE
100%

SURFACE DE PRODUCTION 2024

550 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

18 278 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

33 HL/HA

PART DE L'EXPORT

20%



HISTOIRE

Fief des Montauban, des Dauphins, des princes d'Orange et des d'Urre, le village de Vinsobres est d'abord occupé par les romains. Son nom dérive de Vinzobrio, qui en est la forme la plus ancienne, recensée en 1137. Il provient du pré-celtique vintio (hauteur) et du suffixe celte briga (montagne). C'est en 1633, que Joseph Marie de Suarès Evêque de Vaison-La-Romaine, 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 le premier Cru en Drôme provençale.

GÉOGRAPHIE

Vinsobres bénéficie d'un positionnement géographique atypique et favorable, faisant de lui un cru méridional à fortes consonances septentrionales. Le vignoble est perché à une altitude allant de 200 à 450 mètres, en terrasses, aux confins des Préalpes d'un côté, face au Mont Ventoux de l'autre.

CLIMAT

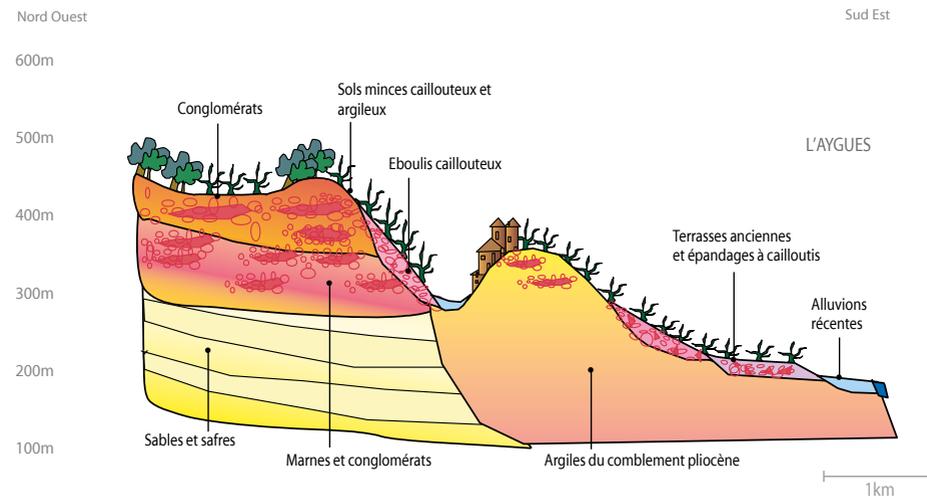
Un véritable microclimat protège le village et son amphithéâtre de vignes. Les étés sont chauds et secs, tandis que les vents locaux, le Mistral et le Pontias, rafraîchissent les journées pour le premier et les nuits pour le second.

SOLS

Orienté Nord Est/ Sud-Ouest et culminant à plus de 500 mètres, le terroir de collines de Vinsobres se caractérise par une grande diversité des sols. Leur potentialité et leur richesse apportent aux vins une grande complexité. La commune de Vinsobres se caractérise par une répartition en classes d'altitude homogène, de 184 mètres à 509 mètres, pour une moyenne de 325 mètres.

Le terroir de l'AOC se situe entre le bassin sédimentaire du Miocène de Valréas et celui du bassin de l'Aygues, ce torrent montagnard méditerranéen vieux de plusieurs millions d'années qui charrie des matériaux détritiques grossiers, arrachés aux reliefs alpins.

Quatre types de sols se succèdent... Entre 10 et 50 mètres d'altitude au-dessus du lit de l'Aygues, le terroir est constitué de replats ou coteaux à pente modérée. Ensuite, de 230 à 350 mètres d'altitude, les hauts coteaux des collines, qui dominent les parties alluviales, sont constitués de matériaux du Miocène moyen et supérieur. Ces marnes ou marnes sableuses marines puis continentales, sont couronnées par des marnes et conglomérats du miocène terminal particulièrement riches en éléments grossiers. Au sommet des collines, on trouve de hauts plateaux très caillouteux. Ces matériaux ont été entaillés, puis comblés au Pliocène par des marnes plus ou moins conglomératiques au nord-est du village.





AOC VIN DOUX NATUREL

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

Le Muscat de Beauges-de-Venise est unique dans la Vallée du Rhône. Ce vin doux naturel de réputation mondiale est issu uniquement du cépage Muscat à petits grains. Le vignoble s'étend sur des terrasses centenaires autrefois peuplées d'oliviers. Quelques-uns sont encore là, qui semblent veiller à l'épanouissement du Muscat de Beauges-de-Venise.

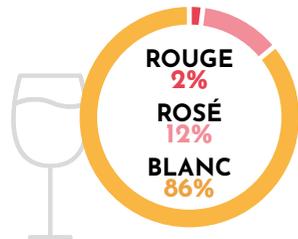


CÉPAGES ET SAVEURS

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

Les raisins doivent avoir une richesse en sucre d'au moins 252 g/l.

Le Muscat de Beauges de Venise est un vin doux naturel caractérisé par une fermentation interrompue par mutage (adjonction d'alcool vinique pur), permettant de conserver des sucres résiduels naturels et une intensité aromatique pronon-



cée. Leur robe peut varier de l'ambre au rosé et aller jusqu'au pourpre. En blanc, les Muscats de Beauges-de-Venise vont du jaune pâle au doré, avec des arômes de fleurs et de fruits exotiques, et une belle longueur en bouche.



HISTOIRE

Les traces d'occupation humaine à Beauges-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 1er 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 14^e siècle, le Pape Clément V, fin connaisseur fit planter une muscadière de 70 ha sur les coteaux de Beauges-de-Venise. Pendant les guerres de religions, au cours de la Renaissance, le vignoble manqua de disparaître. Il faut attendre le 18^e siècle pour que la production retrouve sa renommée, chantée par Joseph Roumanille et Frédéric Mistral.

À la fin du 19^e siècle, le phylloxéra détruit une nouvelle fois la plus grande partie du vignoble vaclusien. Après avoir été presque oublié, le Muscat de Beauges-de-Venise connaît un nouvel essor avec la reconstruction des vignobles

au début du 20^e siècle. L'AOC Vin Doux Naturel Muscat de Beauges-de-Venise fut 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 Beauges-de-Venise et d'Aubignan dans le département du Vaucluse.



CLIMAT

Climat d'influence méditerranéenne, chaud et sec avec un mistral tempéré par le massif des Dentelles de Montmirail.



SOLS

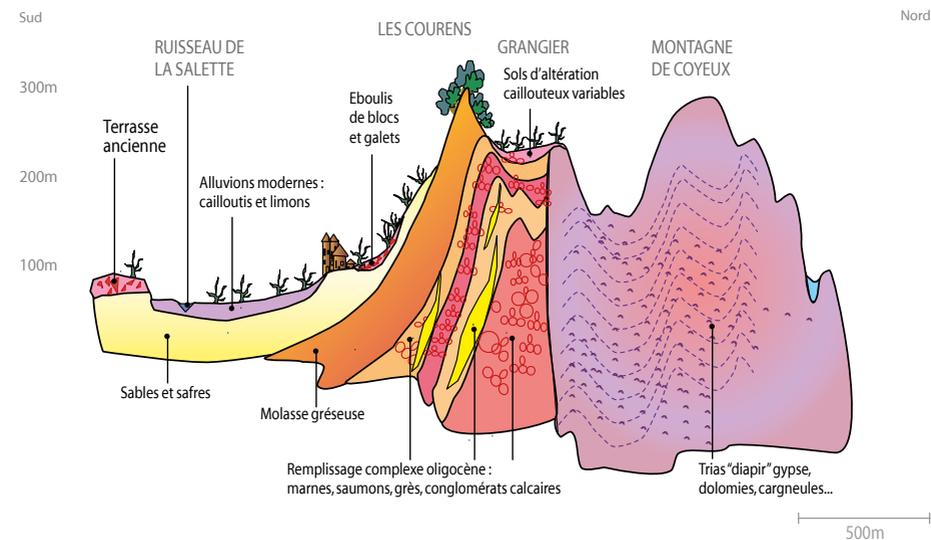
Composés de « Terres blondes » argilo-sableuses issues de l'érosion du « safre », roche tendre du Miocène (-15 millions d'années).

SURFACE DE PRODUCTION 2024
264 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
4 557 HL

RENDEMENT MOYEN 2024
17 HL/HA

PART DE L'EXPORT
3%

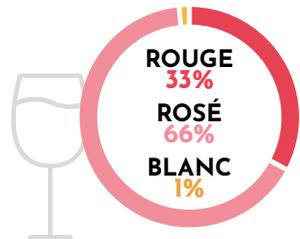
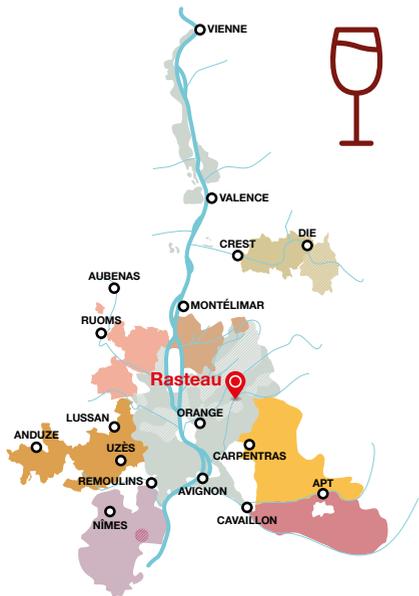




AOC VIN DOUX NATUREL

RASTEAU VIN DOUX NATUREL

Les Vins Doux Naturels de Rasteau sont hors normes. Elaborés à partir de Grenache noir, sur des terres caillouteuses et bien exposées au sud, ils sont issus de vignes âgées de 50 à 80 ans qui concentrent leur sève en donnant moins d'une bouteille par souche... Après des vendanges faites à la main, le moût en cours de fermentation est muté pour donner naissance à différents styles de vin doux naturel. À moins de 30 mois d'élevage, ils peuvent être Grenat, Blanc ou Rosé, selon leur vinification et leur couleur. Amples, intenses, équilibrés, ils séduisent par leurs saveurs fruitées. Au-delà de 30 mois, ils peuvent être Tuilés, Ambrés, puis Hors d'Âge après plus de 5 ans d'élevage. Il existe aussi un vin doux naturel Rancio, fruit de plusieurs années d'élevage et de maturation, dont le goût de noix typique ne laisse personne indifférent.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

19 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

551 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

29 HL/HA

PART DE L'EXPORT

1%



CÉPAGES ET SAVEURS

Le Vin Doux Naturel se décline dans les trois couleurs selon son assemblage, avec des qualifications différentes selon le temps d'élevage. Le Grenat, le Blanc et le Rosé sont élevés moins de 30 mois ; plus âgés, ils sont dénommés Tuilé (pour le Grenat) et Ambré (pour le Rosé et le Blanc). Ils peuvent aussi être « Hors d'Âge », après plus de 5 ans d'élevage, tandis que les vins « Rancio », d'une grande rareté, sont une catégorie à part entière, fruit de plusieurs années de maturation.

L'assemblage fait la part belle au Grenache : Grenache noir, Grenache gris et Grenache blanc doivent représenter un minimum de 90%, dont au moins 75% de Grenache noir pour les vins dénommés « grenat » ou « tuilé ». Les règles de production sont conformes à la législation sur les autres Vins Doux Naturels. Le mutage est obligatoire avec l'alcool neutre d'origine vinique titrant au moins 96% volumique, dans des proportions de 5% minimum et 10% maximum. La richesse minimum totale doit être de 15% volumique acquis en alcool. La richesse minimum naturelle en sucre du moût doit être de 252 g/L et celle du vin de 45 g/L.



HISTOIRE

En 1934, les vigneron 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. L'exposition au sud des coteaux de Rasteau favorise la surmaturation des grappes, ce qui rend difficile une vinification classique. En 1944, l'AOC Rasteau Vin Doux Naturel est officiellement reconnue.



GÉOGRAPHIE

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



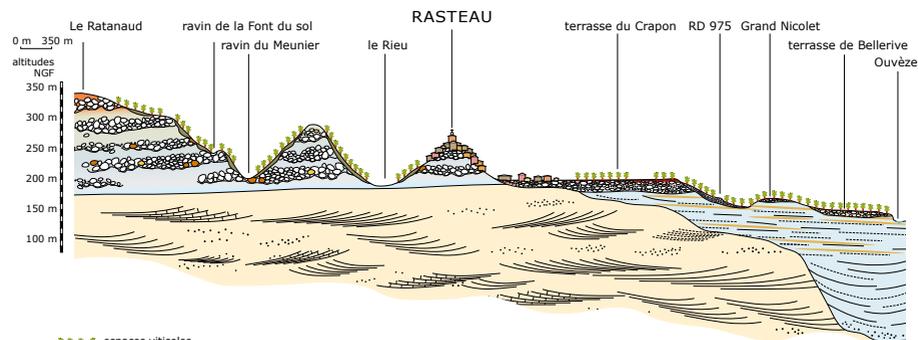
CLIMAT

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



SOLS

Similaires à ceux de l'appellation Rasteau : on trouve sur ce terroir des sols bruns calcaires, des sols maigres sur marnes et des sols rouges sur grès. L'exposition dominante au sud et la restitution de chaleur pendant la nuit par le sol caillouteux permet d'atteindre une maturation élevée des grappes.



espaces viticoles

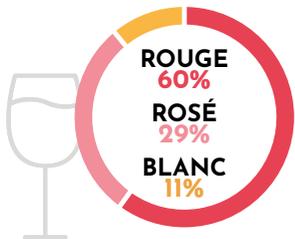
- Q U A T E R T A I R E : colluvions caillouteuses sur les versants des collines miocènes
- R E C E N T : colluvions caillouteuses sur les versants du Crapon
- N A I S S A N T : cailloutis modérément altérés de la terrasse de Bellèrive = terrasse du Plan de Dieu
- I R R A D I A N T : cailloutis altérés de la très ancienne terrasse de l'Ouvéze, localisés sur la colline du Crapon

- T E R T I A I R E : PLIOCÈNE : marnes bleues, finement sableuses et sables fins marneux (à coquilles marines)
- R E C E N T : 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 R R A D I A N T : MIOCÈNE (Serravallein) : 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



AOC CÔTES DU VIVARAIS

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 puise sa sève dans le plateau des Gras, scindé par les spectaculaires Gorges de l'Ardèche. Sculpté par le passage des eaux souterraines pendant plus de 15 000 ans, le sous-sol de la région recèle de fabuleux trésors cachés : grottes, avens (gouffres) et sources résurgentes. Parmi les plus grandes cavités du monde, l'exceptionnel aven d'Orgnac a été labellisé Grand site de France en 2004. C'est dans l'esprit de sauvegarde des merveilleux dons de la nature, mais aussi de recherche permanente de qualité, que les vignerons des Côtes du Vivarais vous inviteront à découvrir leurs « vins de cœur ».



SURFACE DE PRODUCTION 2024

139 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 457 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

32 HL/HA

PART DE L'EXPORT

2%



CÉPAGES ET SAVEURS

Les cépages retenus pour l'AOC Côtes du Vivarais sont, pour les vins rouges et rosés : le Grenache et la Syrah, complétés du Cinsault et du Marselan ; pour les vins blancs : le Grenache blanc, complété par la Clairette et la Marsanne, le Viognier et la Roussanne.

Les vins rouges de l'AOC ont des arômes de fruits noirs et d'épices, des tanins plutôt robustes et une jolie fraîcheur. Ils héritent leur caractère du Grenache qui leur apporte de la structure et empruntent son piquant à la Syrah. Les différentes cuvées présentent des variations de robe (rouge soutenu, rouge violet) et d'arômes.

Les rosés frais, issus des mêmes cépages que les rouges, montrent une robe et des arômes soutenus, grâce à la présence du Grenache noir. Les cépages Marsanne et Grenache blanc offrent aux vins blancs de l'appellation une minéralité et une fraîcheur surprenantes.



HISTOIRE

Des traces de culture de la vigne par la tribu gauloise des Helviens, datant de plus de 2000 ans, ont été retrouvées entre le Rhône et Cévennes. Néanmoins, son implantation s'est réellement développée au Moyen Âge. À la fin du XVI^e 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 nombreux et rustiques de ce vignoble, résistant bien aux maladies et au gel, permettaient alors une production abondante et économique. Au début du XX^e siècle les viticulteurs se sont re-

groupés en fondant des caves coopératives qui vinifient aujourd'hui encore la majorité de la récolte. À la fin des années 1950, une poignée de vignerons 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 vignerons 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 (AOC).



GÉOGRAPHIE

Le vignoble de l'AOC Côtes du Vivarais s'étend de part et d'autre des Gorges de l'Ardèche sur le plateau des Gras, à 250 mètres 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.



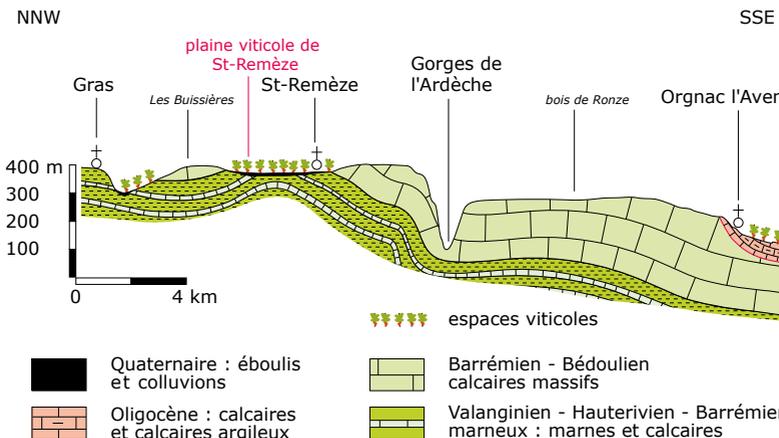
CLIMAT

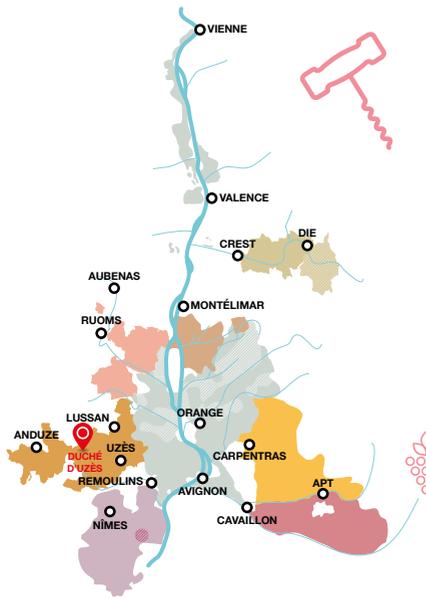
Climat d'influence méditerranéenne à tendance continentale, sous l'influence du Mistral.



SOLS

Les sols sont marneux ou calcaires et peu profonds. L'abondance de pierrailles permet aux vignes de bénéficier du réchauffement du sol au printemps et de la restitution nocturne de la chaleur emmagasinée pendant la journée.





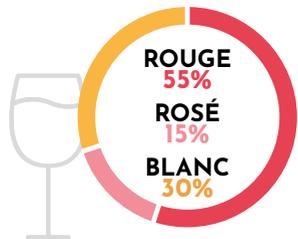
AOC DUCHÉ D'UZÈS

Issus de la fraîcheur des Cévennes mais toujours avec un tempérament méridional et une identité commune, les vins de Duché d'Uzès sont des virtuoses ciselés et aériens. La vigne est cultivée sur les versants ensoleillés conquis sur la garrigue. Ils sont déclinés dans les trois couleurs. Ce sont des vins d'assemblage élaborés à partir des grands cépages méditerranéens.

CÉPAGES ET SAVEURS

Les rouges sont issus de la Syrah (40% minimum) et du Grenache (20% minimum), parfois alliés au Carignan, au Mourvèdre ou encore au Cinsault. Allant du rubis vif au rouge sombre, avec des reflets violine, ces vins développent un bouquet d'épices, de fruits rouges et noirs, de réglisse et de garrigue. Certains expriment des notes florales, boisées et torréfiées. Ce sont des vins qui peuvent vieillir jusqu'à dix ans pour les cuvées à majorité de Syrah.

Les rosés, composés de Grenache (50% minimum), allié à la Syrah (20% minimum), parfois au Cinsault, offrent un nez fruité (arômes de fruits rouges) et élégant, avec des nuances à la fois fraîches et chaleureuse et une bonne persistance en bouche. Les blancs sont élaborés à partir de Viognier (40% minimum), de Grenache blanc (30% minimum), ainsi que de Marsanne, Roussanne et Rolle (20% minimum de l'assem-



SURFACE DE PRODUCTION 2024

294 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

9 595 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

33 HL/HA

PART DE L'EXPORT

7%



blage ensemble ou séparation). Jeunes, ils sont appréciés pour leur fraîcheur ; plus âgés, ils gagnent en minéralité.

HISTOIRE

Le vin de Duché d'Uzès, une histoire vieille de deux mille ans... Implantée dans la région depuis le VI^e siècle av J-C, la culture de la vigne se développe au Moyen Âge sous l'impulsion de l'Eglise. Sous Louis XIV, des vignes royales étaient cultivées dans le pays d'Uzège, sur la commune d'Arpaillargues-et-Aureilhac : le vin en était acheminé à Paris et à la Cour. Mais son meilleur chancre en est encore Racine. Séjournant à Uzès en 1661, il écrivit à un ami parisien que le vin est ici « le meilleur du royaume », arguant en un mot célèbre que « nos nuits sont plus belles que vos jours ». La vigne de Monsieur d'Uzès : la promenade des Marronniers et le parc, autrefois dépendances de l'Evêché, étaient plantés en vigne. Vers 1400, très fier de sa vigne, l'Evêque souhaita ouvrir une porte pour y accéder facilement. Il eut alors la plaisante idée de faire savoir dans la ville que pour le 1er 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 de Duché d'Uzès ont entrepris des démarches pour décrocher l'Appellation

d'Origine Contrôlée. Un chemin long, qui a débouché à l'obtention de l'AOC en juillet 2013.

GÉOGRAPHIE

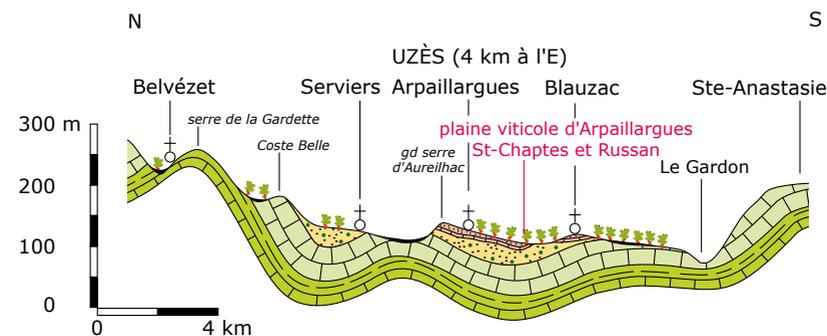
L'aire Duché d'Uzès s'étend entre Nîmes et Alès, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie est. L'ensemble est limité à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes ; au nord par le massif calcaire de Lussan qui culmine au mont Bouquet à 630 m ; à l'est et au sud par de vastes plateaux calcaires, souvent boisés qui le séparent des pays de Nîmes, de Sommières et de la Vallée du Rhône.

CLIMAT

Un climat au caractère méditerranéen, atténué par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs qui limitent cette influence marine. On observe de forts contrastes de température entre le jour et la nuit. Ceux-ci permettent aux vins de Duché d'Uzès de garder une belle vivacité et une fraîcheur en bouche, notamment sur les blancs.

SOLS

La géologie locale fait apparaître des formations variées telles que le grès, les marnes, les galets, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs... Ces formations se répètent dans le paysage pour composer cette mosaïque de sols qui fait la force du Vignoble du Duché d'Uzès.





AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Installés parmi les champs de lavande, de thym ou les vergers d'oliviers, sur d'anciennes terres truffières, les vignobles s'imbibent d'arômes, distillés sous le soleil généreux de la « Drôme provençale ».

La richesse de son patrimoine architectural ne fait qu'accroître le charme de cette région bénie des dieux avec ses châteaux, ses chapelles, ses remparts, ses ponts suspendus, ses lavoirs et ses statues ...

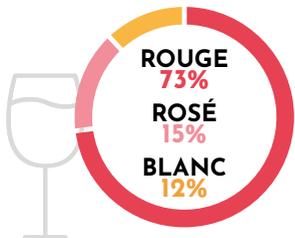
Les vins de Grignan-les-Adhémar y présentent un bel équilibre entre la gourmandise du Grenache et la puissance de la Syrah. Le style de cette AOC s'affirme au fil des ans, illustrant plus que jamais sa réputation de « vins séduction » .



CÉPAGES ET SAVEURS

Les rouges sont issus de la Syrah, du Grenache, du Carignan, du Mourvèdre et du Cinsault. Nouvellement introduit le Marselan apporte des notes fruitées et épicées. Allant du rubis vif au rouge sombre, avec des reflets violine, ces vins développent un bouquet d'épices, de fruits rouges et noirs, de réglisse et de garrigue. Certains expriment des notes florales, boisées et torrifiées. Ce sont des vins qui peuvent vieillir jusqu'à dix ans pour les cuvées à majorité de Syrah.

Les rosés, composés de Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et Mourvèdre offrent un nez fruité (arômes de fruits rouges)



SURFACE DE PRODUCTION 2024

1 170 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

37 105 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

32 HL/HA

PART DE L'EXPORT

13%



et élégant, avec des nuances à la fois fraîches et chaleureuses et une bonne persistance en bouche. Les blancs, élaborés à partir de Viognier, de Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Clairette. Jeunes, ils sont appréciés pour leur fraîcheur, plus âgés, ils gagnent en minéralité.



CLIMAT

Climat d'influence Méditerranéenne sous influence du mistral.



SOLS

D'une grande diversité géologique, ce qui donne naissance à une infinie variété de vins.

Le sous-sol est principalement argilo-calcaire ou sablonneux, mais la surface se métamorphose en fonction des zones. Quatre formations géologiques se distinguent au sein de l'aire d'appellation :

- Des galets ronds, charriés et polis par le Rhône. Les vins issus de ces sols se distinguent par leur complexité, leur générosité et une très grande richesse d'expression.
- Les hautes terrasses du Rhône (150 à 200m), aux sols argilo-calcaires, entourées de collines verdoyantes. De ces formations géologiques, les vins retiennent l'élégance et la rondeur allié à la puissance.
- Des terrains très caillouteux ou des graves. Dans ces terres argileuses, les vins s'arment de fermeté et s'habillent de robes sombres.
- En bordure du Rhône, des terrasses alluviales. Les vins issus de ces sols seront marqués par l'élégance et la souplesse en bouche.



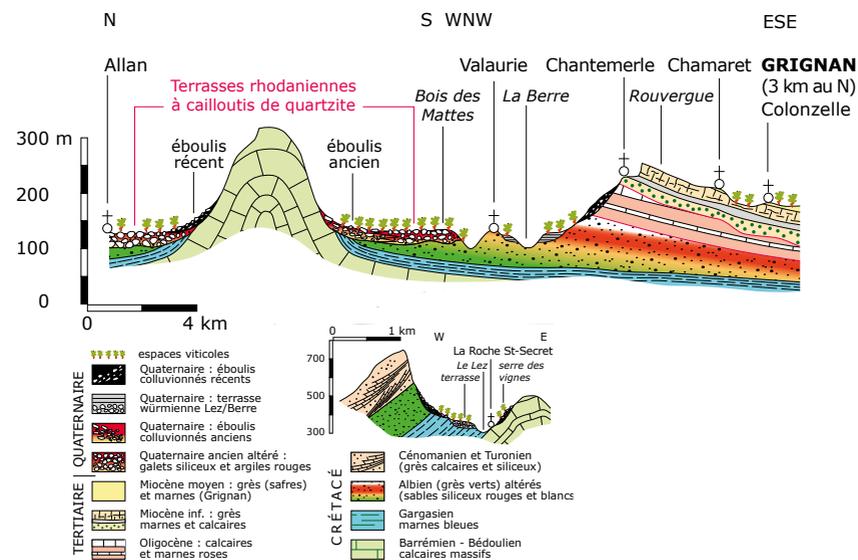
HISTOIRE

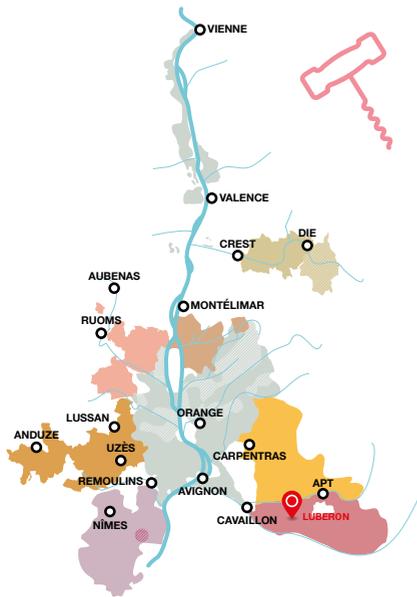
Les premiers pieds de vigne de Grignan-les-Adhémar furent plantés par les Phéniciens dès le V^e siècle avant JC. La région fut ensuite développée par les Romains, jusqu'à devenir l'un des plus riches pôles viticoles de la Gaule antique et médiévale, notamment grâce à la présence du Rhône, précieux axe de communication et de transports. Le vignoble renaît réellement au cours des années 1960. Classées Vins Délimité 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 du 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 au sud de Montélimar, entre le Dauphiné et la Provence, de Montélimar à Saint-Paul-Trois-Châteaux.





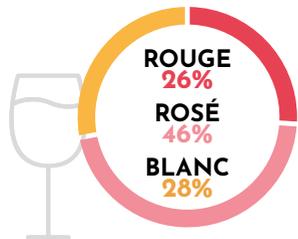
AOC LUBERON

Ce lieu emblématique de la Provence regorge de trésors architecturaux : châteaux, villages perchés... Son charme et sa douceur de vivre ont ainsi attiré de nombreux artistes, à l'instar de Picasso, Jean Giono, Nicolas de Staël, Camus... Aujourd'hui encore, le Luberon est toujours recherché pour la sérénité de ses sublimes paysages naturels. Les vignes ont pris possession d'une nature préservée au sein du Parc Naturel Régional du Luberon, admis par l'UNESCO dans le réseau mondial des réserves de biosphère. Implanté à une altitude qui varie entre 200 et 450 mètres, le vignoble jouit d'une grande amplitude thermique qui confère aux vins toute leur fraîcheur. Si l'appellation produit des vins des trois couleurs, les équilibres sont singuliers en Vallée du Rhône, avec une appellation produisant d'abord du rosé, suivi du blanc puis du rouge. Les rosés sont aromatiques, empreints de finesse et de vivacité. Les vins blancs ont une belle élégance auxquels le cépage Rolle (Vermentino) apporte ses notes d'agrumes. Les rouges sont équilibrés et ronds, avec une belle expression fruitée en bouche.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les blancs contiennent du Rolle (Vermentino), du Grenache blanc, de la Clairette, du Bourboulenc, de la Roussanne, de Marsanne, du Viognier et de l'Ugni blanc. Ces assemblages confèrent aux vins blancs de la vivacité, de l'élégance et une très belle palette aromatique allant du pamplemousse à la pêche pour les senteurs fruitées et du miel au pain grillé pour les cuvées plus complexes.



Les rouges et les rosés sont issus de l'assemblage de Syrah et de Grenache noir, complétés de Mourvèdre et de Cinsault. Les rosés présentent un joli dégradé de roses allant du rose très pâle au rose vif. Ils marquent en bouche par des arômes de fruits rouges (fraise, groseille) ou des notes plus exotiques. Les rouges sont ronds en bouche, fruités et gourmands, avec des arômes de cassis, mûres, framboises... quelquefois avec des notes poivrées, mais sans se départir de la fraîcheur qui caractérise l'appellation.



HISTOIRE

Le Luberon a une riche histoire derrière lui, qui remonte à la civilisation de Lagoza, vieille de 5000 ans. Des stèles anthropomorphes témoignent de la présence de ces premiers agriculteurs dans la région. Le vignoble y est implanté depuis l'Antiquité. Si les colons Grecs amenèrent avec eux du vin et sans doute les premiers cépages de vigne, ce sont les Romains qui développèrent les vignobles, surtout dans le pays d'Aigues. Un bas-relief représentant des tonneaux a été trouvé à Cabrières-d'Aigues, mais également des récipients vinaires (amphores, bonbonnes) 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 (du II^e et III^e siècle) 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, qui font du Luberon un lieu de résidence estivale. Après des épisodes plus ou moins fastes sous la Renaissance et pendant l'époque moderne, le développement du vignoble s'ac-

croît à la fin du XIX^e siècle, puis entre les deux guerres. À partir des années 70, d'importants travaux de modernisation du vignoble ont été réalisés par les vignerons de l'appellation. Ces efforts mènent à l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée 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, à l'exception de la Combe de Lourmarin qui sépare les massifs du « grand » et du « petit » Luberon.



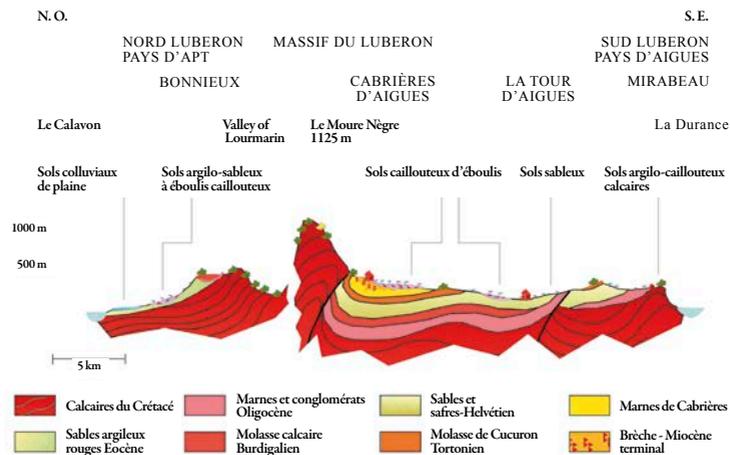
CLIMAT

Climat méditerranéen, influencé par l'altitude qui favorise de fortes amplitudes thermiques ainsi que des courants d'air froid en provenance des Alpes. Le Luberon est l'une des régions françaises les plus ensoleillées (2 600 heures d'ensoleillement par an), ce qui permet une bonne maturation des cépages. La nette baisse de température pendant la nuit permet à la vigne de se réhydrater et favorise une maturation douce.



SOLS

Diversifiés, les sols situés en moyenne altitude (200 et 450m) sont constitués de sables du miocène dans le pays d'Aigues, d'éboulis calcaires au pied de la montagne et de l'argile rouge dans la région d'Apt.



SURFACE DE PRODUCTION 2024

3 021 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

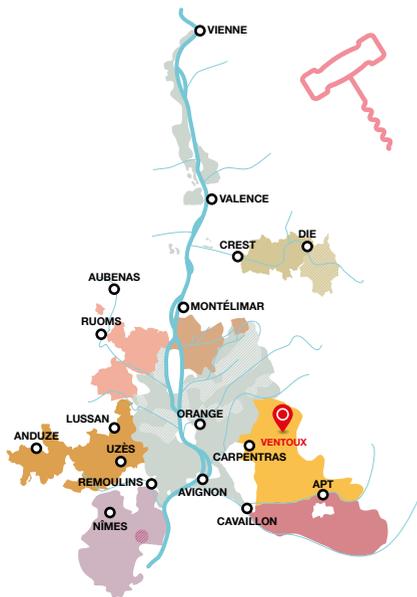
118 210 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

39 HL/HA

PART DE L'EXPORT

28%



AOC VENTOUX

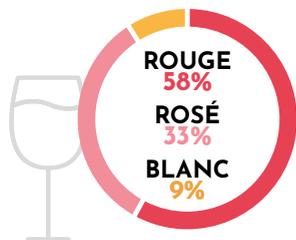
Au sud de la Vallée du Rhône et au cœur de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, l'AOC Ventoux s'étend sur un vignoble de 5 700 ha et sur deux Parcs Naturels Régionaux. Le Syndicat vigneron créé en 1949 devient l'AOC Ventoux en 1973. Il compte aujourd'hui un peu moins de 150 caves : 13 caves coopératives et 128 caves particulières. L'AOC Ventoux réunit une communauté de vignerons passionnés et dynamiques qui élaborent vins rouges, blancs et rosés reconnus pour leur fraîcheur et leur diversité aromatique. Grâce à l'influence de la montagne, qui culmine à 1912m, l'AOC bénéficie de l'un des climats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône. Dans ce cadre naturel exceptionnellement préservé, deux fois réserves de biosphères classées par l'UNESCO, les vignerons du Ventoux veillent sur l'environnement et les terres qui font sa richesse, et s'attachent à préserver une biodiversité animale et végétale hors du commun. Maillon essentiel de l'attractivité de la région, alliée de tous les acteurs locaux, l'AOC Ventoux valorise un terroir unique et s'engage avec tous les acteurs du territoire pour protéger le vivant, dynamiser la culture locale et élaborer des vins de qualité.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les vins rouges et rosés de l'appellation sont issus des cépages principaux : Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault et Mourvèdre.

Les vins rouges révèlent de belles robes grenat, ils sont ronds, souples et chaleureux. En bouche se dévoilent des arômes



épiciés et fruités qui évolueront vers des notes truffées. Ils possèdent une surprenante fraîcheur qui les démarque.

Les rosés surfent sur la vague nouvelle des vins de plaisir, qui se consomment tout au long du repas. Un panel de couleurs très variées se décline allant du saumon au rose plus soutenu. Le nez est profond, intense avec des arômes typiques de framboise et de cerise, des notes florales complètent le bouquet. La bouche est dense, très ronde mais avec une belle vivacité. Pour les vins blancs, les cépages principaux sont le Grenache blanc, la Clairette, la Roussanne, le Bourboulenc, le Rolle (Vermentino) et le Viognier. Ces assemblages confèrent aux vins blancs une belle acidité. Les vins blancs ont une robe jaune pâle avec de très beaux reflets verts. Le bouquet est caractérisé par des arômes de poire, de pomme, de fruits exotiques et d'agrumes, de fleurs blanches, complétés par des notes de vanille et coco. En bouche, on apprécie la délicatesse de ses arômes. La matière est ample, généreuse mais sans lourdeur.

GÉOGRAPHIE

Le vignoble se situe au sud de la Vallée du Rhône et au cœur de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, sur le territoire de 53 communes du département du Vaucluse.

Délimité au sud par le Calavon, il s'épanouit dans un site naturel classé deux fois réserves de biosphères classées par l'UNESCO et sur deux Parcs Naturels Régionaux (Mont-Ventoux et Luberon).



CLIMAT

Climat méditerranéen influencé par les montagnes (Mont Ventoux et Monts du Vaucluse) et le mistral. Climat le plus tardif du sud de la Vallée du Rhône, fortement influencé par la montagne qui du haut de ses 1912m apporte une fraîcheur unique.



SOLS

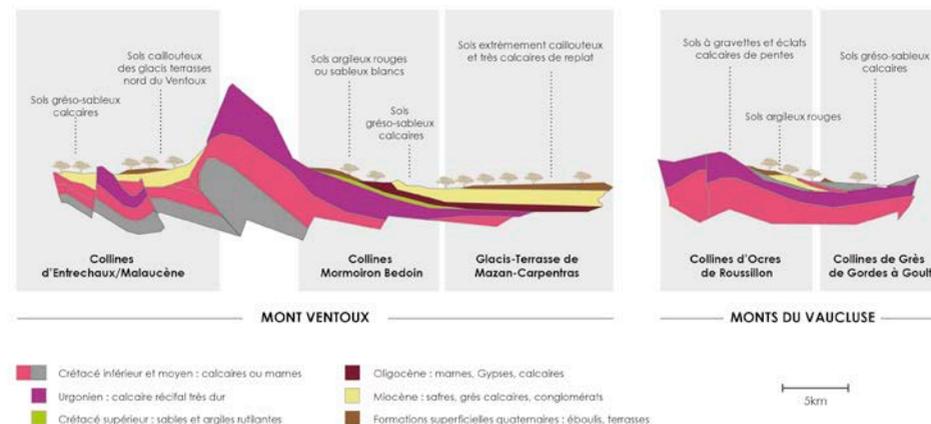
Terroirs constitués de sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Ventoux, ils présentent une étonnante variété de formations géologiques. On trouve ici principalement trois types de sols :

- sols rouges provenant de la dégradation du calcaire ;
- sols formés d'un mélange de sable et d'argile ocreuse ;
- sols détritiques recouverts par des galets roulés ou des éboulis calcaires détachés de la montagne.



HISTOIRE

L'AOC Ventoux a connu plusieurs évolutions depuis la création de son aire de production sous le nom de «Coteaux du Mont Ventoux et des Monts de Vaucluse» dans les années 40. En 1973, elle accède au statut d'Appellation d'Origine Contrôlée sous le nom de «Côtes du Ventoux», marquant une reconnaissance officielle de la qualité de ses vins. Puis, en 2009, l'appellation est rebaptisée avec son nom actuel «AOC Ventoux», affirmant son identité et son ancrage dans le patrimoine viticole de la région.



■ Crétacé inférieur et moyen : calcaires ou marnes
■ Oligocène : marnes, Gypses, calcaires
■ Urgonien : calcaire récifal très dur
■ Miocène : sables, grès calcaires, conglomérats
■ Crétacé supérieur : sables et argiles rutilantes
■ Formations superficielles quaternaires : éboulis, terrasses

SURFACE DE PRODUCTION 2024

5 442 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

211 691 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

39 HL/HA

PART DE L'EXPORT

27%





**LES VINS
DU DIOIS**



AOC VINS DU DIOIS

AOC CLAIRETTE DE DIE

Les Voconces, ancêtres des Diois, plongeaient les récipients contenant le vin en début de fermentation dans l'eau froide des torrents afin de le conserver pétillant. La Clairette de Die se dévoile comme le fleuron de la Vallée de la Drôme. C'est en effet la plus connue des appellations du Diois, et aussi la plus ancienne.

CÉPAGES ET SAVEURS

Clairette de Die Méthode Ancestrale : l'assemblage se compose d'au moins 75% de Muscat à petits grains (Muscat à petits grains blanc et Muscat à petits grains rouge), éventuellement complété de Clairette blanche et de Clairette rose. Sa robe est parsemée de fines bulles, pouvant aller du jaune très pâle au doré. Des parfums de fleurs blanches tels que la rose, l'églantine, le chèvrefeuille et les arômes de fruits à chair blanche se développent tout en finesse. C'est au cours de la fermentation en bouteille, que la prise de mousse a lieu naturellement. Une lente fermentation commence alors, pour ne pas perdre le sucre naturellement présent dans le raisin. Avant que le moût ne se transforme totalement en vin, Avec 100% de Clairette blanche, la Clairette de Die Brut est vinifiée selon la méthode traditionnelle, issue d'une seconde fermentation en bouteille. Sa mousse très fine initie une grande



SURFACE DE PRODUCTION 2024

1 443 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

53 675 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

37 HL/HA

PART DE L'EXPORT

11%



légèreté en bouche. Il s'agit d'un effervescent clair et limpide, empreint de délicatesse. Il est mis en bouteilles et conservé pendant plusieurs mois. Le sucre et les levures naturels sont ainsi enfermés dans la bouteille. Elle s'arrête spontanément lorsque le vin effervescent atteint 7 à 8% d'alcool.

HISTOIRE

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne au cours du II^e siècle avant J.C. En 70, Plinius l'Ancien, auteur romain, témoigne dans son « Histoire Naturelle » de la fabrication d'un vin pétillant chez les Voconces, (les ancêtres des Diois). La légende raconte que ce peuple aurait abandonné des jarres contenant du vin dans la rivière Drôme pendant tout un hiver et les aurait redécouvertes au printemps. Un précieux nectar, sucré et effervescent, serait né. On le connaît de nos jours sous l'appellation Clairette de Die. Le mot « clerette » apparaît pour la première fois en 1748 dans la correspondance d'un notaire de Châtillon-en-Diois. L'extension du vignoble s'est poursuivie pour atteindre son apogée au milieu du XIX^e siècle avec une surface du vignoble évaluée à 6 000 hectares. À partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1 000 hectares environ subsistent. D'abord vendue en tonneaux de 220 litres, c'est seulement en 1925 que commence à se développer la commercialisation de la Clairette de Die telle qu'on la connaît aujourd'hui : bouteille en verre, bouchon en liège et muselet pour une conservation optimale. Elle fut longtemps confinée dans sa région d'origine à cause des difficultés de liaison entre ce pays montagnard et la Vallée

du Rhône, et surtout à cause de l'instabilité de ce vin élaboré par la méthode ancestrale. Elle se fit enfin connaître au plan national grâce au désenclavement de cette région à la fin du XIX^e siècle. En 1942, la « Clairette de Die » est reconnue en appellation d'origine contrôlée.

GÉOGRAPHIE

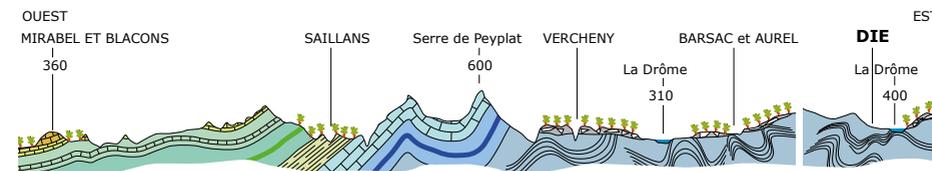
Ce vignoble de montagne, un des plus hauts de France est installé sur les versants dominant de la vallée de la Drôme. Les vignes nichées entre 200 et 700 mètres d'altitude, se succèdent sur des petites parcelles à flanc de coteau. Le territoire s'étend sur 30 communes.

CLIMAT

Un climat marqué par les influences méditerranéennes néanmoins dégradées par la proximité des reliefs montagnards du Vercors. Établi entre les Alpes et la Provence, ces deux influences lui permettent de profiter à la fois du soleil méditerranéen et de la fraîcheur alpine du Vercors. Les sommets sont enneigés tout l'hiver. En été, les journées sont très chaudes et les nuits plutôt fraîches.

SOLS

Le relief y est très tourmenté et marqué par l'érosion des chaînons subalpins du secondaire. Le paysage est fermé par de hautes falaises qui imposent leur présence. Le vignoble repose sur des matériaux issus de l'érosion de ces calcaires mais également sur des sols développés sur des formations constituées d'alternance de marnes noires et de calcaires argileux.



- | | | |
|--|--|---|
| Alluvions et éboulis | Crétacé inférieur Hauterivien inf. - calcaires | Jurassique supérieur calcaires |
| Crétacé inférieur Barrémien - calcaires | Crétacé inférieur Valanginien sup. - marnes et calcaires | Jurassique supérieur marnes et calcaires |
| Crétacé inférieur Hauterivien sup. - calcaires | Crétacé inférieur Valanginien - marnes | Jurassique moyen marnes grises plissotées |



AOC DU DIOIS

AOC CRÉMANT DE DIE

AOC COTEAUX DE DIE

AOC CHÂTILLON-EN-DIOIS

Vignoble de montagne, l'un des plus hauts de France, situé à plus de 400 m d'altitude en moyenne (certaines parcelles culminent à près de 700 m), il se niche au pied du Vercors sur les versants des chaînons subalpins méridionaux, qui ont été entaillés par la rivière Drôme et ses affluents.

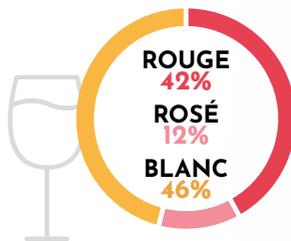
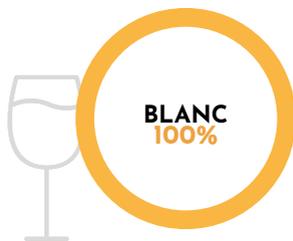
CÉPAGES ET SAVEURS

Pour le Crémant de Die :
L'assemblage se compose de Clairette blanche et d'Aligoté, avec jusqu'à 10% de Muscat à petits grains blanc. On retrouve des arômes de fruits verts au nez et en bouche la finesse des bulles qui allie richesse aromatique et fraîcheur finale.

CRÉMANT DE DIE

COTEAUX DE DIE

CHÂTILLON-EN-DIOIS



SURFACE DE PRODUCTION 2024

66 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

2 994 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

45 HL/HA

SURFACE DE PRODUCTION 2024

6 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

256 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

42 HL/HA

SURFACE DE PRODUCTION 2024

28 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

670 HL

RENDEMENT MOYEN 2024

24 HL/HA



Pour les Coteaux de Die :

Les vins sont issus du seul cépage Clairette blanche. Ils présentent généralement une couleur pâle, une finesse d'arômes floraux ou de fruits à chair blanche (pomme, coing, poire) et un bon équilibre en bouche entre corps et acidité.

Pour le Châtillon-en-Diois :

Les rouges et rosés sont composés d'un minimum de 60% de Gamay, complété de Pinot noir et/ou de Syrah. Les vins blancs sont élaborés à partir d'Aligoté et Chardonnay, ce qui donne des vins secs, frais, avec généralement des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Les vins rouges offrent une expression particulière, ils sont très fruités, avec des notes légèrement végétales (garrigue). Par ailleurs, la rondeur habituelle de ces vins est complétée par une structure souple et une note minérale en bouche. Les vins rosés présentent une couleur généralement rose pâle, des arômes de fruits rouges et une fraîcheur en bouche très caractéristique.

tion de cépages ou de type de vinification (vin tranquille ou mousseux). L'appellation Châtillon-en-Diois sera officialisée par le décret du 3 Mars 1975. En 1993 la réglementation distingue, parmi les vins mousseux de la Vallée de la Drôme, l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Die, mais aussi le savoir-faire et l'identité des vins tranquilles produits dans la même zone géographique, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée Coteaux de Die.

GÉOGRAPHIE

Leur territoire s'étend sur 30 communes de la Drôme où sont élaborées les AOC Coteaux de Die et Crémant de Die. La zone du vignoble pour Châtillon-en-Diois couvre 12 communes dont deux seulement pour les cépages noirs. Le coteau, dont l'altitude moyenne est d'environ 550 mètres, y bénéficie d'une belle exposition sud. Le vignoble bénéficie d'un mésoclimat particulier très propice à la culture de la vigne.

CLIMAT

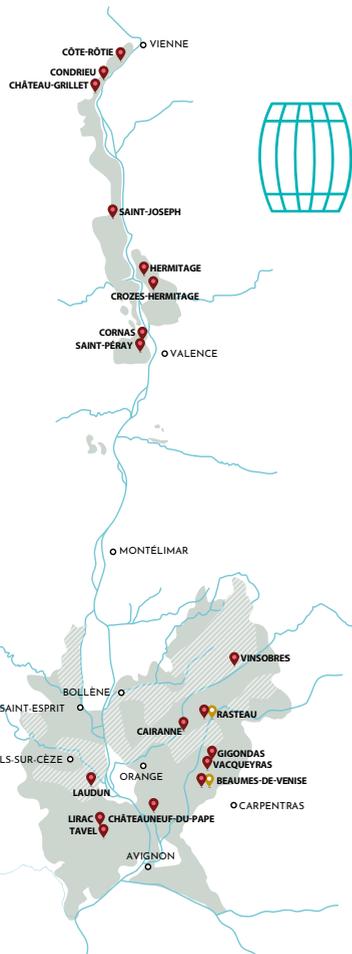
Climat méditerranéen avec des influences du climat montagnard du Vercors.

SOLS

Le relief y est très tourmenté et marqué par l'érosion des chaînons subalpins du secondaire. Le paysage est fermé par de hautes falaises qui imposent leur présence. Le vignoble repose sur des matériaux issus de l'érosion de ces calcaires mais également sur des sols développés sur des formations constituées d'alternance de marnes noires et de calcaires argileux.

HISTOIRE

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne au cours du II^e siècle av. JC. Au milieu du XIX^e siècle, la surface du vignoble atteint son apogée à 6000 hectares. Mais à partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1000 hectares environ subsistent. Ce n'est qu'en 1910 qu'intervient la reconnaissance en appellation d'origine réglementée avec une première délimitation réalisée sur 41 communes. En 1942 le terme « Clairette de Die » est reconnu en AOC et désigne l'ensemble des vins blancs sans distinc-



EAUX-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE

IG FINE DES CÔTES DU RHÔNE
IG MARC DES CÔTES DU RHÔNE

Issues du cycle de production des vins des Côtes du Rhône et de leurs crus, les eaux-de-vie des Côtes du Rhône sont reconnues par deux indications géographiques. L'une reconnaît le Marc des Côtes du Rhône, ou Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône, qui est issu de la distillation du marc de raisin.

L'autre concerne l'Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône, ou Fine des Côtes du Rhône, issue directement de la distillation du vin. Ces deux spiritueux peuvent aussi porter sur l'étiquette la dénomination d'un cru des Côtes du Rhône, si le marc ou le vin dont ils sont issus proviennent du cru en question.



CÉPAGES ET SAVEURS

Les eaux-de-vie sont élaborées à partir de matières premières répondant aux critères de production des vins de l'AOC Côtes du Rhône et des crus des Côtes du Rhône. Les cépages Grenache et Syrah sont ici dans leur terroir d'origine. Les rai-

sins sont produits à un rendement faible (30 à 50 hl/ha), ce qui contribue à la concentration des arômes que l'on retrouve dans les vins et les marcs. La distillation concentre ces arômes et l'élevage plus ou moins long apporte la finesse et la complexité qui caractérisent les eaux-de-vie.

Fine des Côtes du Rhône : l'eau-de-vie de vin blanche a des arômes de fruits (raisin, griotte), des notes florales et de la rondeur en bouche. L'eau-de-vie de vin vieillie sous bois, de couleur ambrée, présente des arômes floraux, fruités (noisette, pruneau...) et des notes de tabac, caramel, vanille...

Marc des Côtes du Rhône : l'eau-de-vie de marc blanche développe des arômes de fruits (raisin, cerise) avec des notes florales. L'eau-de-vie de marc vieillie sous bois a acquis au cours de son vieillissement une couleur ambrée, des arômes de réglisse, de fruits secs et de tabac avec parfois des touches de vanille.



ÉLABORATION

Les marcs proviennent du pressurage maîtrisé des raisins, au cours de la vinification. Issus de l'élaboration de vins rouges, ils présentent naturellement un degré d'alcool permettant la distillation. Issus de l'élaboration de vins blancs et/ou rosés, ils subissent une fermentation avant d'être distillés. La Fine est issue directement de la distillation du vin. À l'issue de la distillation, en sortie d'alambic, l'eau-de-vie présente un taux d'alcool inférieur ou égal à 72°. Cette eau-

de-vie est ensuite vieillie, avec un minimum de trois mois dans des contenants inertes pour la blanche. Les eaux-de-vie « vieilles » font l'objet d'un vieillissement sous bois d'au moins 5 ans, souvent en fûts anciens, et d'au moins 10 ans pour les eaux-de-vie « hors d'âge ».



HISTOIRE

La « Côte du Rhône » naît au XV^e siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès. Dans cette région viticole, les marcs et les vins ont parfois été distillés en vue de la production d'eau-de-vie, traditionnellement par des distillateurs ambulants se déplaçant de village en village ou se rendant directement sur les propriétés. La notoriété de ces eaux-de-vie leur vaut la reconnaissance en Appellation d'origine réglementée dès le 19 mars 1948. Elles sont inscrites au Journal Officiel en tant que dénomination en 1971, avant d'être reconnues et protégées en tant qu'Indications Géographiques en 2008.



GÉOGRAPHIE

L'aire géographique de production des eaux-de-vie est identique à l'aire d'appellation des Côtes du Rhône, qui s'étend sur 172 communes sur six départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse) pour une superficie d'environ 30 000 ha.



CLIMAT

Méditerranéen, bercé par le mistral qui l'assainit. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.



SOLS

L'appellation Côtes du Rhône regroupe de nombreux types de sols, influençant le profil des eaux-de-vie comme des vins par un effet de terroir : des sols à galets aux terres argileuses, des sols caillouteux, des sols d'épandage caillouteux, des sols loessiques, des sols sableux, mais aussi des sols granitiques et des sols calcaires.

SURFACE DE PRODUCTION 2024

28 462 HA

PRODUCTION TOTALE
IG SPIRITUEUX - MIL 2023
(HL D'ALCOOL PUR)

EAU DE VIE DE
VIN DES CÔTES
DU RHÔNE

**9 HL
D'ALCOOL PUR**

EAU DE VIE
DE MARC DES CÔTES
DU RHÔNE

**59 HL
D'ALCOOL PUR**



**NO
TES**

**NO
TES**



POUR EN SAVOIR PLUS
vins-rhone.com

INTER RHÔNE

**INTERPROFESSION DES VINS AOC
CÔTES DU RHÔNE ET VALLÉE DU RHÔNE**

6, rue des 3 Faucons - CS90513 - 84024 Avignon Cedex 1 - France
Tel. +33(0)4 90 27 24 00 - contact@inter-rhone.com - www.vins-rhone.com

MAISON DES VINS DE TAIN

485 Avenue des Lots - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0)4 75 07 88 81 - accueiltain@inter-rhone.com



**VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE**

Source de belles rencontres

Pour découvrir nos
Appellations d'Origine Contrôlée

vins-rhone.com

