

KIT PEDA GO



 VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE

2024

PENSEZ-VOUS CONNAITRE LES VIGNOBLES
DE LA VALLÉE DU RHÔNE ?



Cofinancé par
l'Union européenne



SOM MAI RE

6

5

4

3

2

1





PRÉSENTATION DE LA VALLÉE DU RHÔNE

6

5

4

3

2

1





LES TECHNIQUES D'ÉLABORATION EN VALLÉE DU RHÔNE

6

5

4

3

2

1



LES AOP DES CÔTES DU RHÔNE

6

5

4

3

2

1





LES AOP
DE LA
VALLÉE DU
RHÔNE

6

5

4

3

2

1





6

LA RICHESSSE DU RHÔNE

5

4

3

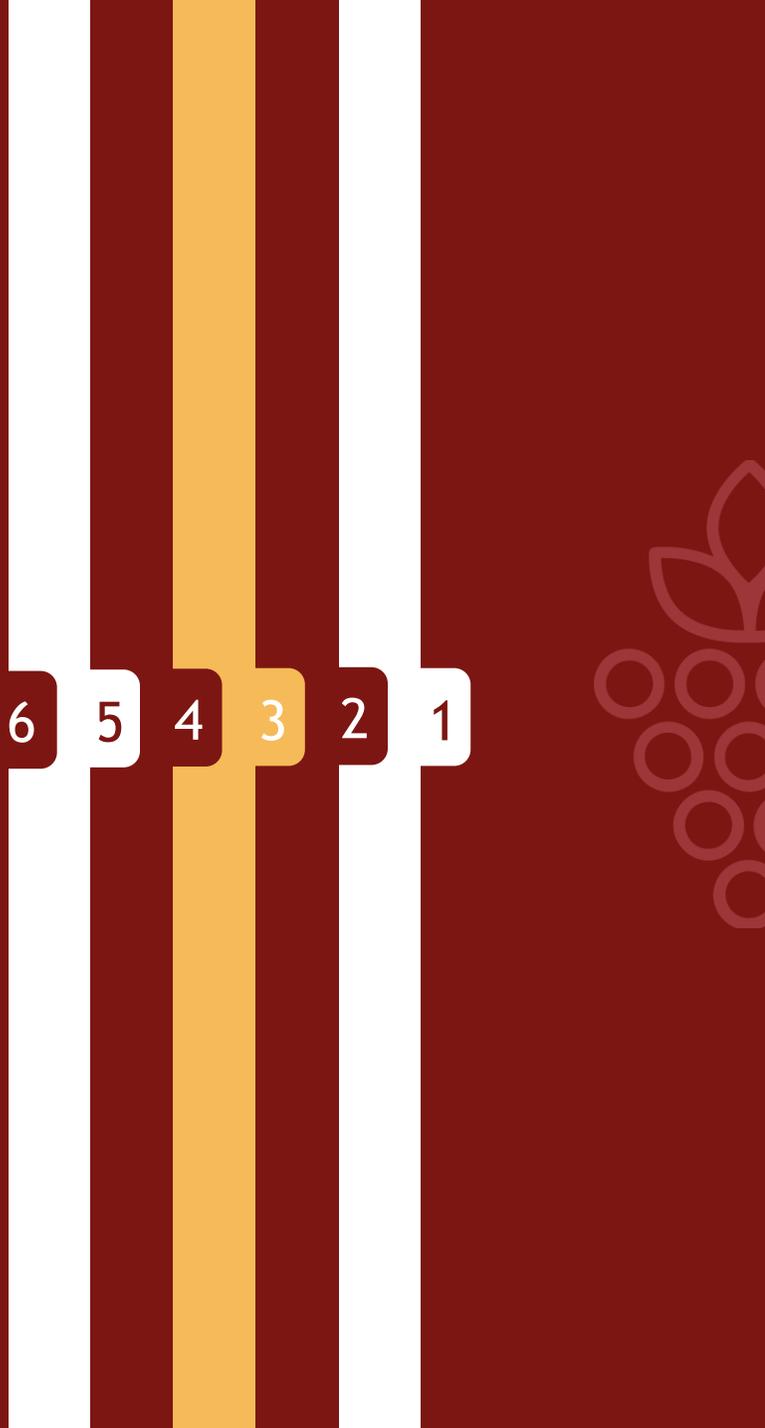
2

1



LES GRANDS PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION

6 5 4 3 2 1

The image features a dark red background. On the right side, there are six vertical bars of varying widths and colors: a thin white bar, a thin dark red bar, a thick gold bar, a thin dark red bar, a thin white bar, and a thin dark red bar. At the base of each bar is a small rectangular box containing a number from 6 to 1, decreasing from left to right. The box for the number 3 is highlighted in gold. In the top-left and bottom-left corners, there are white wavy lines. In the top-right corner, there is a faint, stylized illustration of a bunch of grapes with leaves.



PRÉSENTATION DE LA VALLÉE DU RHÔNE

- 1 INTRODUCTION
- 2 LES REPÈRES HISTORIQUES
- 3 LA PRODUCTION
- 4 LA COMMERCIALISATION
- 5 LES FACTEURS DE QUALITÉ
- 6 LE BIO ET LES LABELS

INTRO DUC TION

1.1



LA PRODUCTION MONDIALE DE VIN EN 2023



LA PRODUCTION MONDIALE DE VIN EN 2023



	FRANCE	45,8 MHLS	(-0,1%)	
	ITALIE	43,9 MHLS	(-12%)	
	ESPAGNE	30,7 MHLS	(-14%)	
	ETATS UNIS	25,2 MHLS	(+12%)	
	CHILI	10 MHLS	(-20%)	
	AUSTRALIE	9,9 MHLS	(-24%)	

1
LA FRANCE
PREMIER
PRODUCTEUR
MONDIAL

UNE PRODUCTION
MONDIALE
ESTIMÉE
À 242,2
MHLS
EN 2023
soit -8%

20
23

LE VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE EN FRANCE EN 2023

* estimations

AOC VAL DE LOIRE 2022

47 475 ha / 2 253 182 hl

BORDEAUX (AOC) 2022

107 748 ha / 3 888 273 hl

BERGERAC / DURAS*

11300 ha / 450 000 hl

SUD OUEST 2022

14 426 ha / 568 005 hl

ROUSSILLON (AOC)

13 263 ha / 391 844 hl

IGP PAYS D'OC 2022

120 000 ha / 6 800 000 hl

CHAMPAGNE

33 608 ha / 2 433 722 hl

ALSACE (AOC) 2022

15 529 ha / 911 094 hl

BOURGOGNE

32 301 ha / 1 898 805 hl

BEAUJOLAIS (AOC) 2022

13 500 ha / 510 000 hl

VALLÉE DU RHÔNE

64 467 ha / 2 426 214 hl

PROVENCE (AOC)

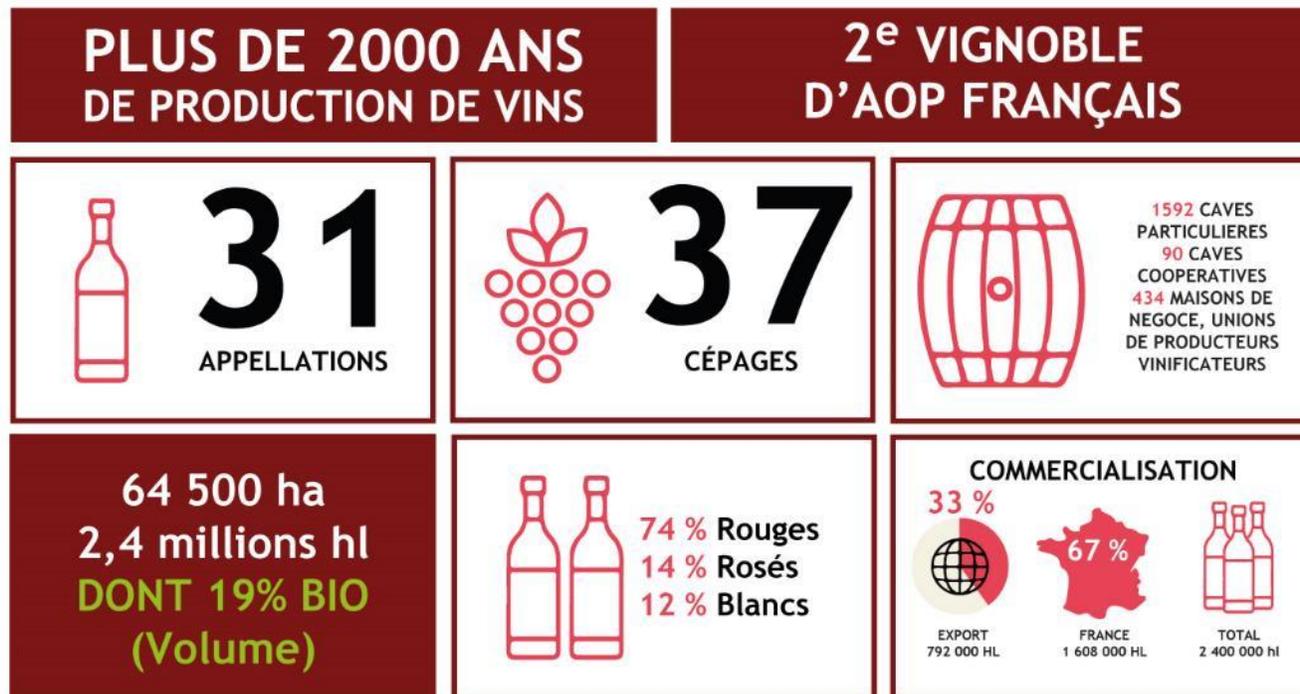
27 861 ha / 1 215 070 hl

LANGUEDOC 2022

33 000 ha / 1 200 000 hl

LA VALLÉE DU RHÔNE EN QUELQUES CHIFFRES 2023

PLUS DE 2000 ANS DE PRODUCTION DE VINS



VALLÉE DU RHÔNE, DEUXIEME VIGNOBLE D'AOP EN FRANCE

VIDÉO



31 APPELLATIONS SELON LA RÉGLEMENTATION

20

1 AOP CÔTES DU RHÔNE (incluant les Eaux de Vie)
1 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES (incluant les 22 Villages)
17 AOP CRUS (Rasteau incluant Cru et VDN)
1 AOP MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

11

1 AOP CLAIRETTE DE DIE
1 AOP CRÉMANT DE DIE
1 AOP CHÂTILLON-EN-DIOIS
1 AOP COTEAUX DE DIE
1 AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE
1 AOP COSTIÈRES DE NÎMES
1 AOP CÔTES DU VIVARAIS
1 AOP DUCHÉ D'UZÈS
1 AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR
1 AOP LUBERON
1 AOP VENTOUX



32

LES APPELLATIONS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

LES AOP
DES CÔTES
DU RHÔNE

environ
75 %

- L'AOP CÔTES DU RHÔNE
- L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
- LES CRUS CÔTES DU RHÔNE

LES AOP
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE

environ
25 %

- Clairette de Bellegarde
- Costières de Nîmes
- Côtes du Vivarais
- Clairette de Die & Vins du Diois
- Duché d'Uzès
- Grignan-les-Adhémar
- Luberon
- Ventoux



LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE



LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

- Les villes principales
- Aire de l'AOC Côtes du Rhône
- 📍 Les 22 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques
- 📍 Les 17 Crus des Côtes du Rhône
- 📍 Les 2 vins Doux Naturels
- AOC Clairette de Die et vins-en-Diois
- Aire mixte AOC Châtillon-en-Diois
- AOC Costières de Nîmes
- Aire Mixte AOC Clairette de Bellegarde
- AOC Côtes du Vivarais
- AOC Duché d'Uzès
- AOC Grignan-les-Adhémar
- AOC Luberon
- AOC Ventoux



LES REPÈRES HISTORIQUES

1.2





UN VIGNOBLE BI-MILLÉNAIRE

2000 ANS D'HISTOIRE

Les Grecs et principalement les Romains sont à l'origine du 1^{er} développement du vignoble de la Vallée
Le vignoble de Vienne, la villa gallo-romaine du Molard à Donzère restent les témoins permanents.

XIV^{ème} SIÈCLE

La Papauté d'Avignon marque le développement économique et la notoriété des Vignobles de la Vallée du Rhône.

XX^{ème} SIÈCLE

Début du mouvement coopératif, organisation de la filière viticole et consécration des AOP.

UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE



LE RHÔNE : AXE FÉDÉRATEUR DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Fleuve navigable : **1^{re} route commerciale** des vins de la région durant l'époque romaine.

Véritable trait d'union (200 km de long) entre nos terroirs de la partie septentrionale et méridionale

Le Rhône a nourri les coteaux du vignoble en minéraux en y déposant ses alluvions pendant des millions d'années.



Un bateau grandeur nature chargé d'amphores et de tonneaux illustre l'important trafic de marchandises sur le Rhône et du vin en particulier.



LA PRO DUC TION

1.3



LA PRODUCTION

RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE 2023

PAR AOP

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs,
ODG, Inter Rhône 2023, hors Châteauneuf du Papes

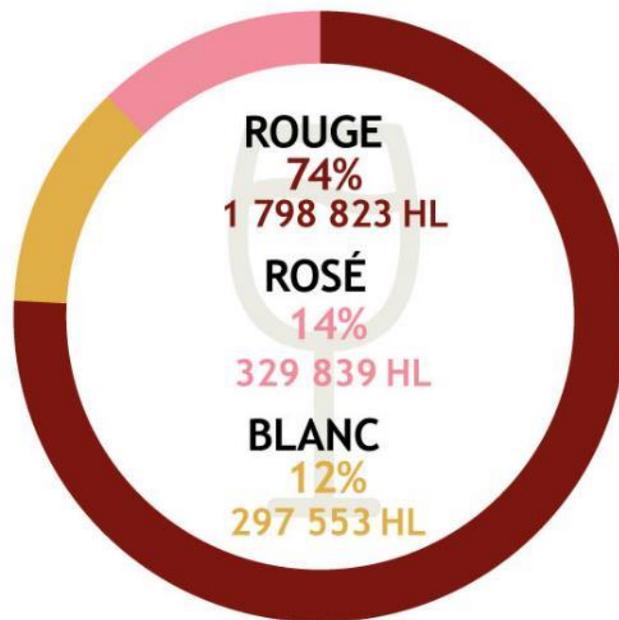


LA PRODUCTION

RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE 2023

PAR COULEUR

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs,
ODG, Inter Rhône 2023, hors Châteauneuf du Papes

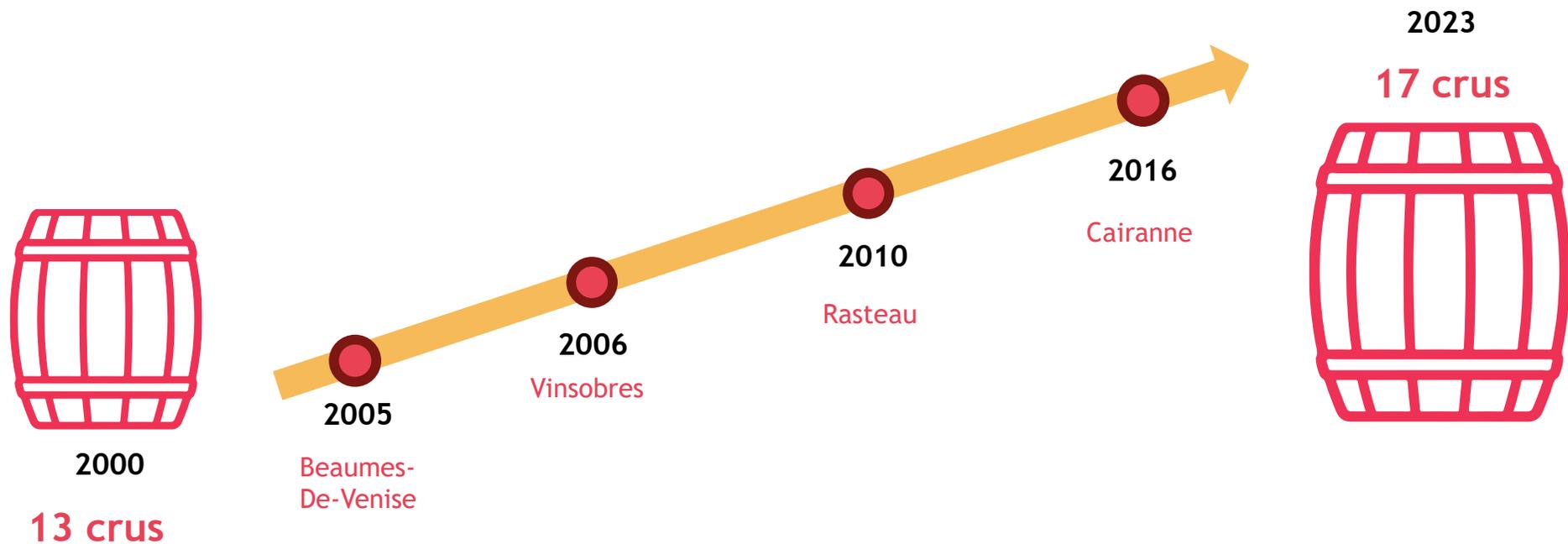


ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DES VIGNOBLES AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

2018	2019	2020	2021	2022	2023
2 766 465 HL	2 796 833 HL	2 708 642 HL	2 553 289 HL	2 608 964 HL	2 426 214 HL

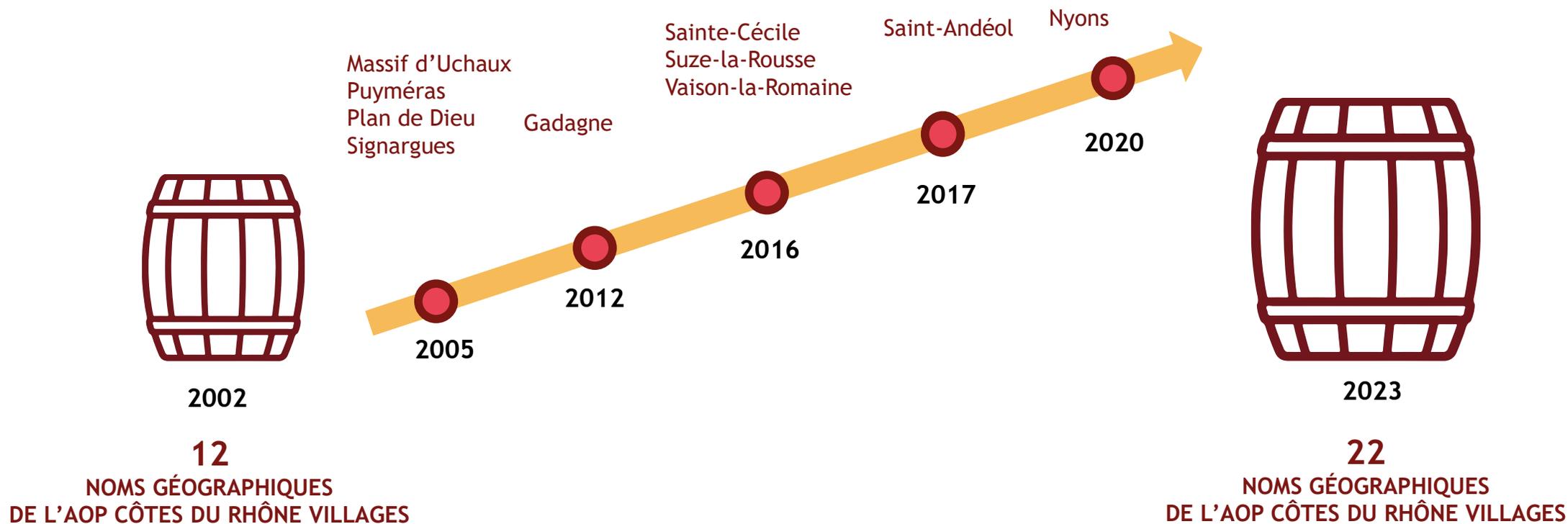
UN VIGNOBLE EN MOUVEMENT

DE PLUS EN PLUS DE CRUS DES CÔTES DU RHÔNE



UN VIGNOBLE EN MOUVEMENT

DE PLUS EN PLUS DE NOMS GÉOGRAPHIQUES DE L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



LA COMMER CIALISA TION

1.4



LA COMMERCIALISATION DES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

PAR CIRCUITS DE DISTRIBUTION EN 2023

En volume, en Millions de bouteilles. Sources : IRI, Kantar, Douanes Françaises, estimations Inter Rhône

FRANCE

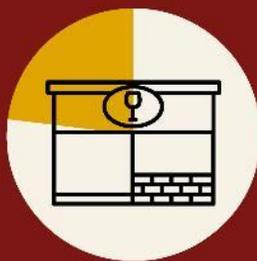
GRANDE DISTRIBUTION



38%

898 566 hl
120 M bouteilles
dont 152 370 hl
en Hard Discount
(français et allemand)
+ autre circuits GMS

RÉSEAUX TRADITIONNELS (VENTES DIRECTES, GROSSISTES & CHR, CAVISTES)



29%

699 171 hl
93 M bouteilles

EXPORT



33%

796 193 hl
106 M bouteilles

LA COMMERCIALISATION DES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

PAR CIRCUITS DE DISTRIBUTION EN 2023

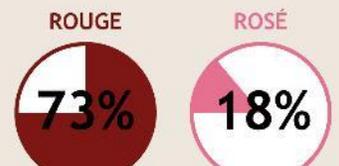
Vins tranquilles et Vins Effervescents - Sources : Panels IRI - concepts, hors Hard Discount

EN GRANDE DISTRIBUTION FRANCE

Vins tranquilles et Vins Effervescents - Sources : Panels IRI - Concepts, hors Hard Discount

491 MILLIONS
D'EUROS

99 MILLIONS
DE BOUTEILLES

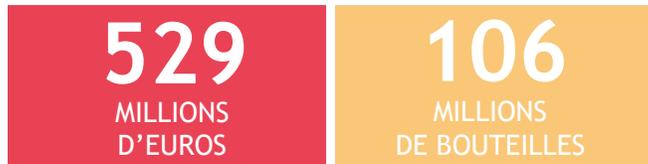


LES EXPORTATIONS DES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

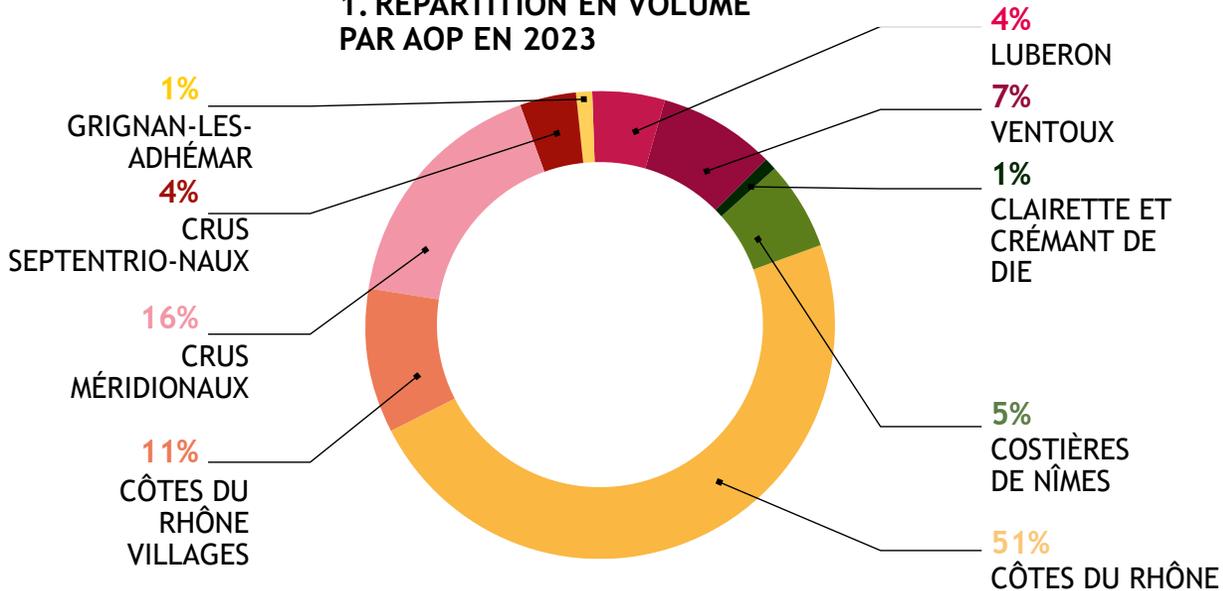
1 MILLION DE BOUTEILLES VENDUES CHAQUE JOUR DONT PLUS D'1/3 À L'EXPORT

RÉPARTITION DES EXPORTATIONS EN VOLUME EN 2023

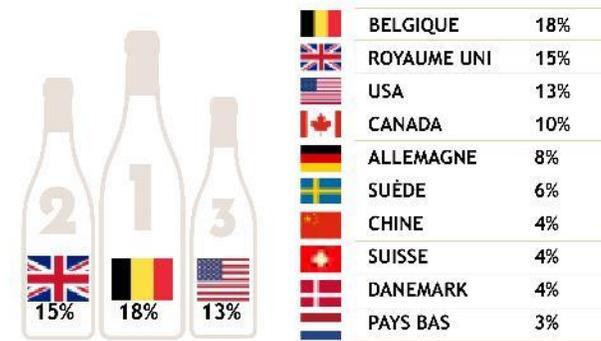
Sources : Douanes Françaises, estimations Inter Rhône -Vins Tranquilles et Vins Effervescents. Y compris Châteauneuf du Pape



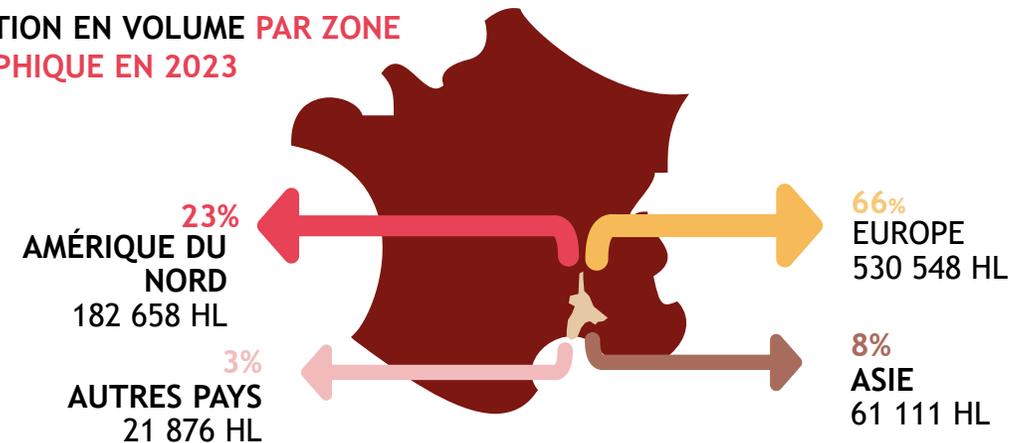
1. RÉPARTITION EN VOLUME PAR AOP EN 2023



TOP 10 DES DESTINATIONS EXPORT POUR LES VINS AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE EN 2023



REPARTITION EN VOLUME PAR ZONE GEOGRAPHIQUE EN 2023



LES FACTEURS DE QUALITÉ

1.5





LES FACTEURS DE QUALITÉ

LA SEGMENTATION EUROPÉENNE

Chaque syndicat de producteurs doit s'accorder sur les spécifications techniques de la production de chaque vin et revendiquer une origine géographique.

VSIG

VIN SANS
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE

VIN DE FRANCE

VIN D'ITALIE

VIN D'ESPAGNE

VIN DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE

VIG

VIN AVEC
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE

IGP



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE

AOP



APPELATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE

Depuis mai 2009,
le label AOP remplace le label
AOC qui reste toutefois un
prérequis indispensable à
l'attribution du signe
européen



VSIG / IGP / AOP

La réglementation européenne régit 3 catégories de vins.

VSIG	IGP	AOP
<p>Pas de cahier des charges</p> <p>Pas de contraintes agronomiques et culturelles</p> <p>Tout cépage inscrit au catalogue des variétés autorisées.</p> <p>Possibilité de mentionner cépages et millésime sur l'étiquette.</p> <p>Pas de nom d'exploitation.</p>	<p>Cahier des charges *</p> <p>Dénomination</p> <p>Conditions de production</p> <p>Zone géographique (Au moins 85 % des raisins doivent en être issus)</p> <p>Encépagement</p> <p>Conduite du vignoble</p> <p>Rendement</p> <p>Transformation</p> <p>Etiquetage :</p> <p>(Possibilité de mentionner millésime et cépages, nom "d'exploitation" excepté "Château" ou "Clos")</p> <p>Lien à la zone géographique</p> <p>Obligations déclaratives</p> <p>Organisation et règles de contrôle</p>	<p>Cahier des charges *</p> <p>Règles plus contraignantes que pour IGP</p> <p>Dénomination</p> <p>Conditions de production</p> <p>Aire parcellaire délimitée</p> <p>Encépagement</p> <p>Conduite du vignoble</p> <p>Rendement</p> <p>Transformation</p> <p>Lien à la zone géographique (facteurs naturels et humains)</p> <p>Obligations déclaratives</p> <p>Organisation et règles de contrôle</p>

* « Le cahier des charges décrit la spécificité du produit, définit ses conditions de production, de transformation et éventuellement de conditionnement et d'étiquetage, précise s'il y a lieu l'aire et les zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées et indique les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation. »



AOP = CONJUGAISON DE 3 FACTEURS PRINCIPAUX

ENCÉPAGEMENT

- Cépages principaux
- Cépages accessoires
- Cépages complémentaires

ENVIRONNEMENT GÉOGRAPHIQUE

- Climat et microclimat
- Sol et sous-sol
- Relief et exposition

SAVOIR-FAIRE

- Itinéraires techniques agronomiques et œnologiques





LES ACTEURS GARANTIS DE L'AOP

LE PRODUCTEUR

Auto-contrôle portant sur chaque point du cahier des charges.
Maîtrise des rendements / Suivi de la maturité
Récolte et tri de la vendange / Techniques de vinification.

ODG

Organisme De Défense et de Gestion, issu des syndicats de producteurs, réalise des contrôles internes.

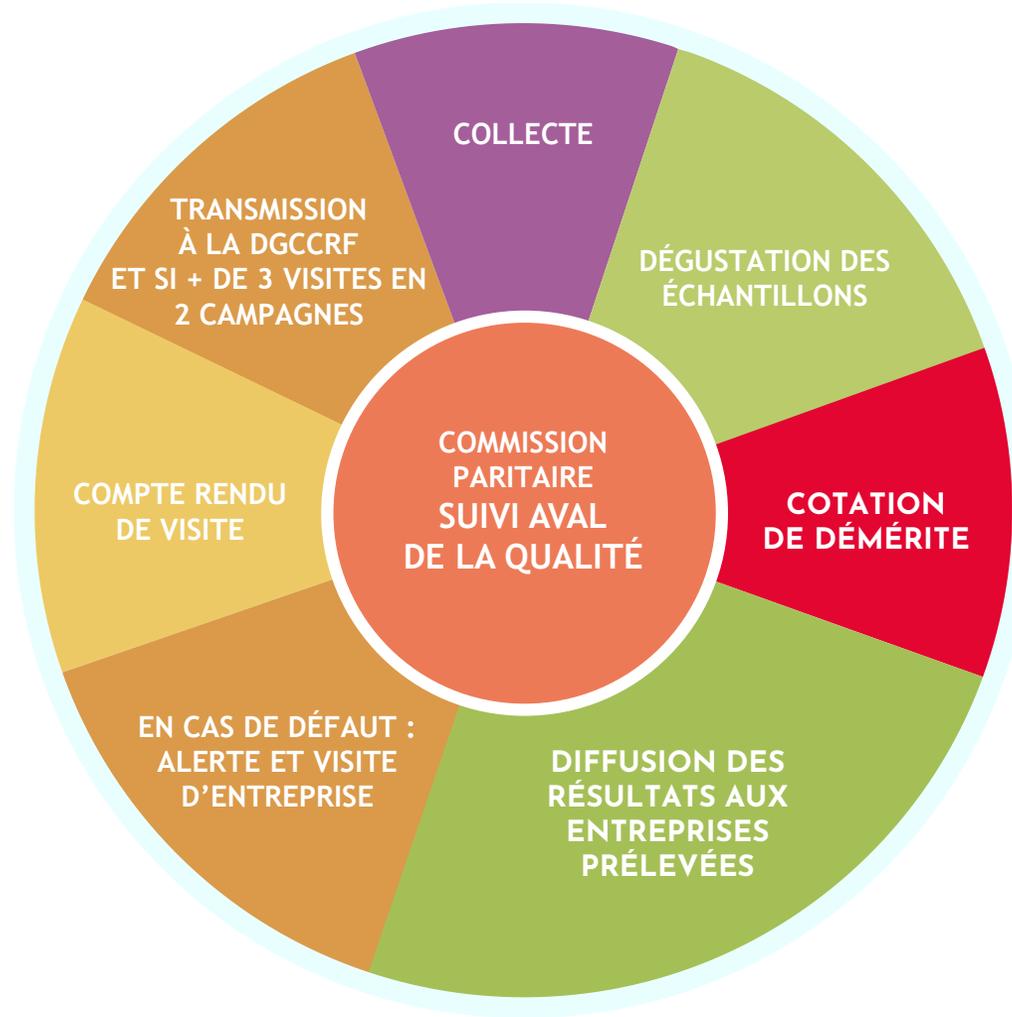
OI Organisme d'Inspection / OC Organisme Certificateur

Réalisent des contrôles internes et externes, ils sont choisis par les ODG et validés par l'INAO.

LES INTERPROFESSIONS

Assurent la défense et la promotion des Appellations de la région de production.

LES GARANTIES DE L'AOP PAR L'INTERPROFESSION



QUE FONT-ILS AILLEURS ?

- **EN EUROPE** : SIG, IGP et AOP sont des segmentations européennes. Dans la plupart des pays, la norme appliquée est la norme européenne, sans restriction spécifiques dans les cahiers des charges.
- **EN FRANCE**, Le vin d' IGP est l'expression d'un savoir-faire dans un lieu identifié. Le vin d'AOP est l'expression d'un terroir qui inclut le savoir-faire. 56% de la production est en AOP.
- **EN ITALIE** : les vins AOP (DOC, DOCG) ne représentent que 20 % de la production.
- **EN ESPAGNE** : 56 % de la production est en AOP (DO) avec la possibilité d'assembler des cépages traditionnels et des cépages internationaux.
- **AU PORTUGAL** : Assemblage de cépages traditionnels.
- **EN ALLEMAGNE et AUTRICHE**, la hiérarchie qualitative est surtout liée au niveau de maturité et donc de richesse en sucre lors de la récolte. On peut dire que le facteur climatique est particulièrement déterminant. Vins de qualité entre nos AOP et nos IGP.

AUTRES CONTINENTS :
Du continent américain à l'Australie et la Nouvelle Zélande, de plus en plus de zones viticoles sont identifiées par un nom géographique telles :

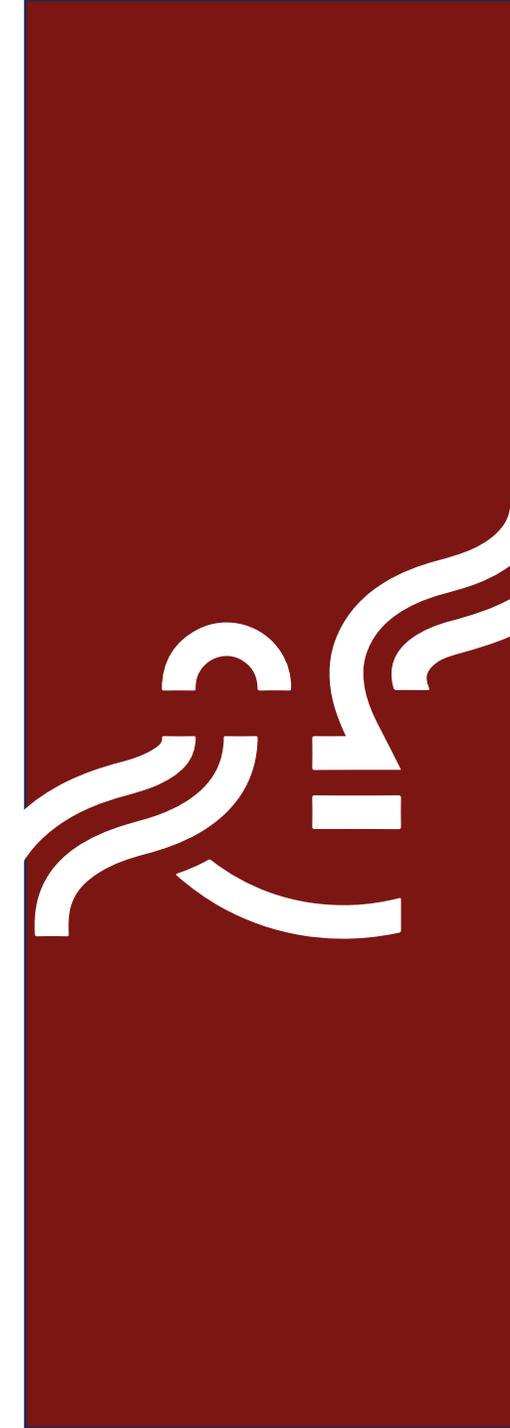
- **Napa Valley** en Californie (AVA - American Viticultural Areas).
- **Vallée d'Itata** au Chili.
- **Barossa Valley** en Australie et tant d'autres de par le monde.

Les utilisations de ces dénominations sont soumises à des conditions de provenance de la vendange et éventuellement de % minimal du cépage annoncé.

Si certains pays présentent ces zones comme des "Appellations", les normes de production se rapprochent plus de la logique des IGP que des AOP, sans les limites de rendement et de cépages.

LES FACTEURS DE QUALITÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE

- 1 DEUX ZONES CLIMATIQUES** DISTINCTES POUR 2 GRANDES FAMILLES DE VINS
- 2 UNE GRANDE DIVERSITÉ** DE TERROIRS ET DE CÉPAGES
- 3 UN ENSOLEILLEMENT** QUI CONDUIT A DES MATURITÉS PRÉCOCES ET TOUJOURS COMPLÈTES
- 4 UNE PALETTE DE VINS** POUR SATISFAIRE TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES OCCASIONS
- 5 UNE RÉGION DYNAMIQUE** QUI POURSUIT SA MONTÉE EN GAMME



LES VINS BIO

1.6



LES RÉCOLTES 2023

CERTIFIÉES BIO ET HVE

EN VALLÉE DU RHÔNE
LE HVE3 REPRÉSENTE
33% EN VOLUME
31% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2023

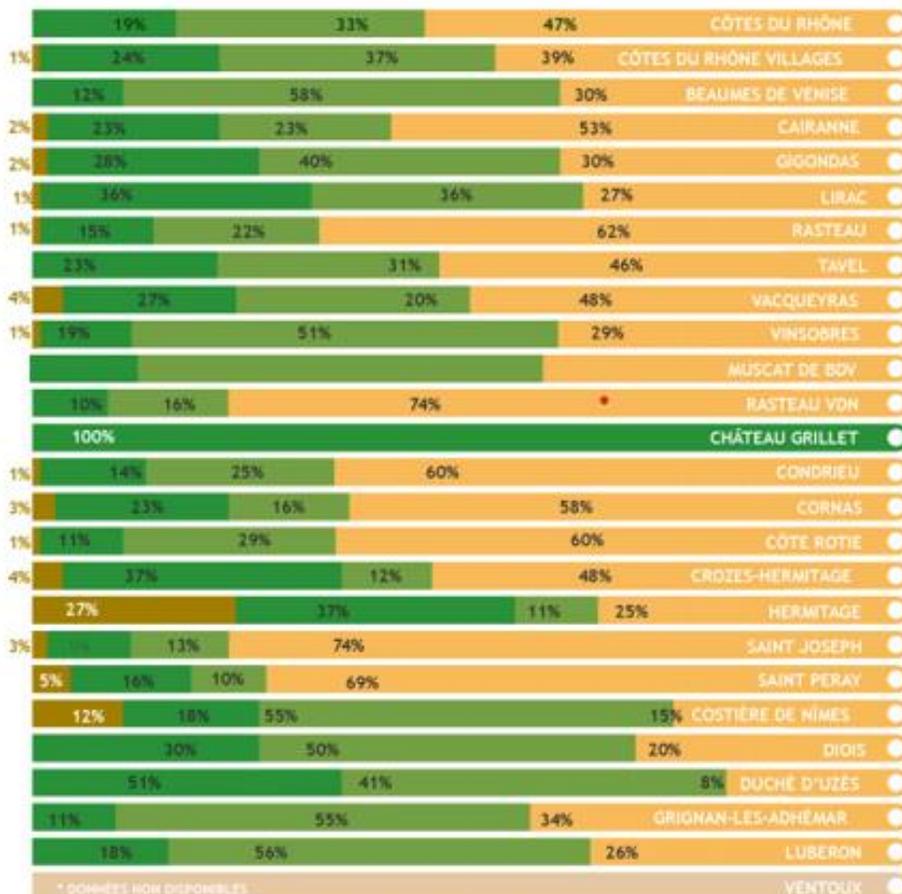
EN VALLÉE DU RHÔNE
LE BIO REPRÉSENTE
19% EN VOLUME
20% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2023

RÉPARTITION DES RÉCOLTES EN VOLUMES 2023 PAR CERTIFICATIONS / LABELS / CONVENTIONNELS ET PAR APPELLATIONS

Pour les appellations de la Vallée du Rhône dont on connaît la production en bio / biodynamie et HVE3, part en hl, des volumes certifiées / labélisés bio / biodynamie, HVE et conventionnel sur la récolte 2023.

Sources : Syndicats de producteurs, ODG, Inter Rhône

- VOLUME CONVENTIONNELLE (EN POURCENTAGE)
- VOLUME HVE3 (EN POURCENTAGE)
- VOLUME BIO (EN POURCENTAGE)
- VOLUME BIODYNAMIE (EN POURCENTAGE)



TOTAL VALLÉE DU RHONE



LE GOÛT DE L'AVENIR

VIDÉO



EN VALLÉE DU RHÔNE
LE HVE3 REPRÉSENTE
33% EN VOLUME
31% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2023

EN VALLÉE DU RHÔNE
LE BIO REPRÉSENTE
19% EN VOLUME
20% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2023

LA RÉGLEMENTATION DES VINS BIO



LES ORGANISMES INDÉPENDANTS AGRÉÉS : une vingtaine
Ex : ECOCERT / BUREAU VERITAS / AFNOR / CERTIS

NOMBRE D'ANNÉES EN CONVERSION : 3 ans

LABEL BIO : labels certifiant un mode de production respectueux de l'environnement

DÉFINITION

Il est régi par **une réglementation européenne commune** aux 27 états membres.
Ce règlement impose un cahier des charges encadrant les pratiques culturales et la vinification dont le respect est contrôlé chaque année par un organisme certificateur.

Les professionnels en bio utilisent exclusivement des produits d'origine naturelle pour traiter sa vigne. Les plus courants étant **le cuivre, le soufre et les insecticides végétaux**. Pour tous les produits issus de la filière agricole, 100 % des ingrédients doivent être bio ou au moins 95% d'entre eux dans le cas des produits transformés (si la part restante n'est pas disponible en bio), avec un maximum 0,9% d'OGM pour les produits transformés.



LES LABELS :

DEMETER - BIODYVIN

The logo for Demeter, featuring the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font on an orange rectangular background with a dark green wavy underline.

LABEL INTERNATIONAL créé en 1992.

Démarche valable pour toutes activités agricoles

Trois années de conversion

La certification AB est un prérequis

Formation technique à la biodynamie obligatoire

IL EXISTE 2 LABELS EN BIODYNAMIE : Demeter, le plus connu, pour lequel chaque domaine est contrôlé une fois par an, et Biodyvin délivré par le Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique.

SA PHILOSOPHIE : respecter l'équilibre entre les 4 éléments : la terre, l'eau, l'air et le soleil.

Une attention particulière est portée au sol. Le travail de la vigne tient compte du calendrier lunaire pour dynamiser et intensifier la vie organique grâce à l'application de préparations homéopathiques et à la phytothérapie. Le viticulteur s'efforce ainsi de corriger en amont les déséquilibres qui créent des maladies avant qu'elles n'apparaissent.



B I O D Y V I N

LES LABELS :

HVE - Haute Valeur Environnementale

ORGANISMES AGRÉÉS : une vingtaine

Ex : ECOCERT / BUREAU VERITAS / AFNOR / CERTIS

DUREE DE LA CERTIFICATION : 3 ans

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE L'EXPLOITATION créée en 2012



DÉFINITION

Le cahier des charges de l'HVE est mis en place par les Chambres d'Agriculture.

L'HVE (voie technique) est construite autour de 4 thématiques :

-LA BIODIVERSITÉ : % de la Surface Agricole Utile en infrastructures agro-écologiques, poids de la culture principale, nombre d'espèces végétales cultivées, présence de ruches..

-LA PROTECTION PHYTOSANITAIRE : surfaces non-traitées, utilisation de méthodes alternatives, enherbement inter-rang...

-LA FERTILISATION : bilan azoté, utilisation d'outils d'aide à la décision, pourcentage de la Surface Agricole Utile non fertilisé.

-LA GESTION DE L'EAU : utilisation d'outil d'aide à la décision, pratiques agronomiques mises en œuvre pour économiser l'eau, enregistrement des pratiques d'irrigation...

En 2023, la certification HVE représente 30% de la superficie du vignoble.

TERRA VITIS

LA CERTIFICATION TERRA VITIS créée en 1998

Démarche nationale spécifique à la filière vin

- Certification de l'exploitation et des vins qu'elle produit en s'appuyant sur les trois piliers du développement durable (environnement, social et économie)
- Le cahier des Charges Terra Vitis intègre les exigences HVE3, mais ne dispense pas d'un audit annuel

Mise en avant du réseau des Vignerons Engagés pour une viticulture responsable, ce qui favorise l'expérimentation de nouvelles pratiques et l'échange autour des résultats.

Pour obtenir la certification Terra Vitis, le vigneron s'engage à respecter son cahier des charges et est audité par un organisme indépendant chaque année.

Chaque étape du cycle de production est vérifiée pour garantir une qualité optimale du produit. Elle engage aussi à l'analyse de l'impact de l'exploitation sur ses parties prenantes (salariés, fournisseurs, consommateurs).

Elle s'intéresse à la gestion des abords de l'exploitation, la gestion des déchets, à l'enregistrement de toutes les pratiques et au choix des produits phytosanitaires appliqués.



LES TECHNIQUES D'ÉLABORATION EN VALLÉE DU RHÔNE

- 1 LES TYPES DE VINIFICATION
- 2 L'ASSEMBLAGE
- 3 L'ÉLEVAGE



2

LES TYPES DE VINIFI CATION

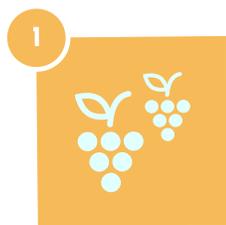
2.1



ÉLABORATION

VIN BLANC

MÉTHODE CLASSIQUE



Vendange & tri :

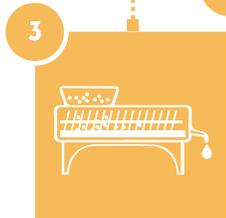
La maturité, ainsi que la sélection de grappes saines sont des facteurs primordiaux pour la qualité du vin.



Éraflage (facultatif) :

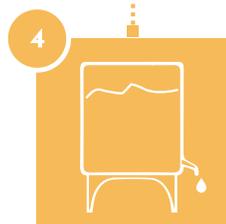
séparation des baies de la partie végétale de la grappe.

Foulage (facultatif) : un léger écrasement des baies de raisin, qui facilite l'écoulement du jus.



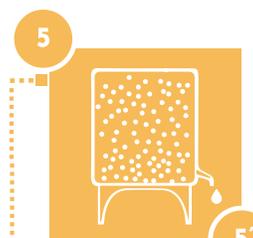
Pressurage :

L'extraction du jus de raisin doit être effectué avec soin, afin de préserver les arômes des raisins et d'éviter l'oxydation.



Débourbage/

clarification : Effectué à froid, avant fermentation, afin d'éliminer les particules végétales qui peuvent donner des goûts herbacés au vin.



Fermentation alcoolique :

effectuée à basse température (16-20°C). Le contrôle de la température permet de préserver les arômes. Le choix du contenant - cuve ou barrique impacte le profil aromatique du vin



Élevage sur lies :

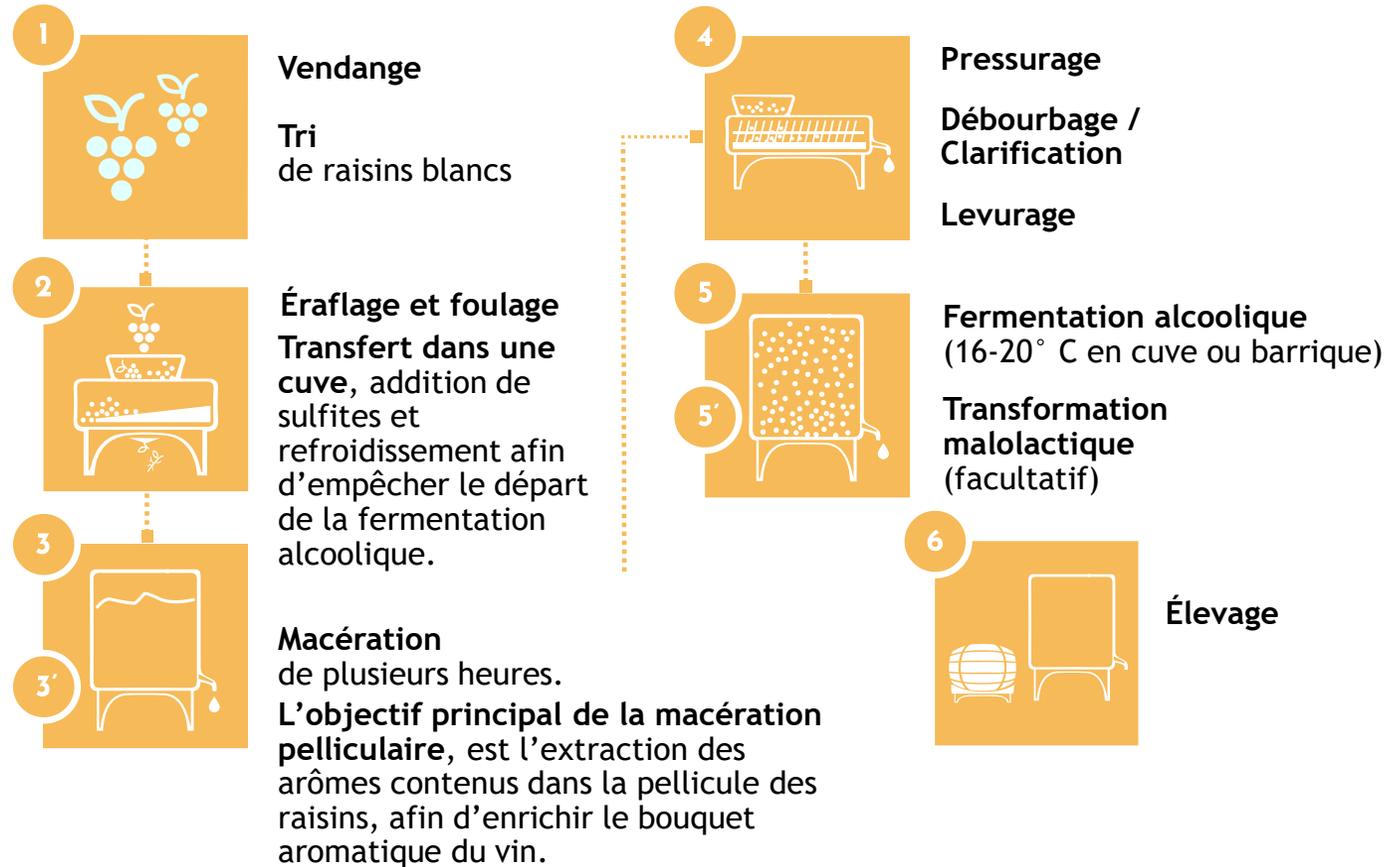
pratique répandue, qui contribue à la stabilité du vin et à sa richesse aromatique et gustative.

Transformation

malo-lactique (facultatif) : Peu pratiquée en Vallée du Rhône, la fermentation malolactique entraîne une baisse de l'acidité et une stabilisation du vin tout en modifiant ses caractéristiques aromatiques et gustatives

ÉLABORATION VIN BLANC

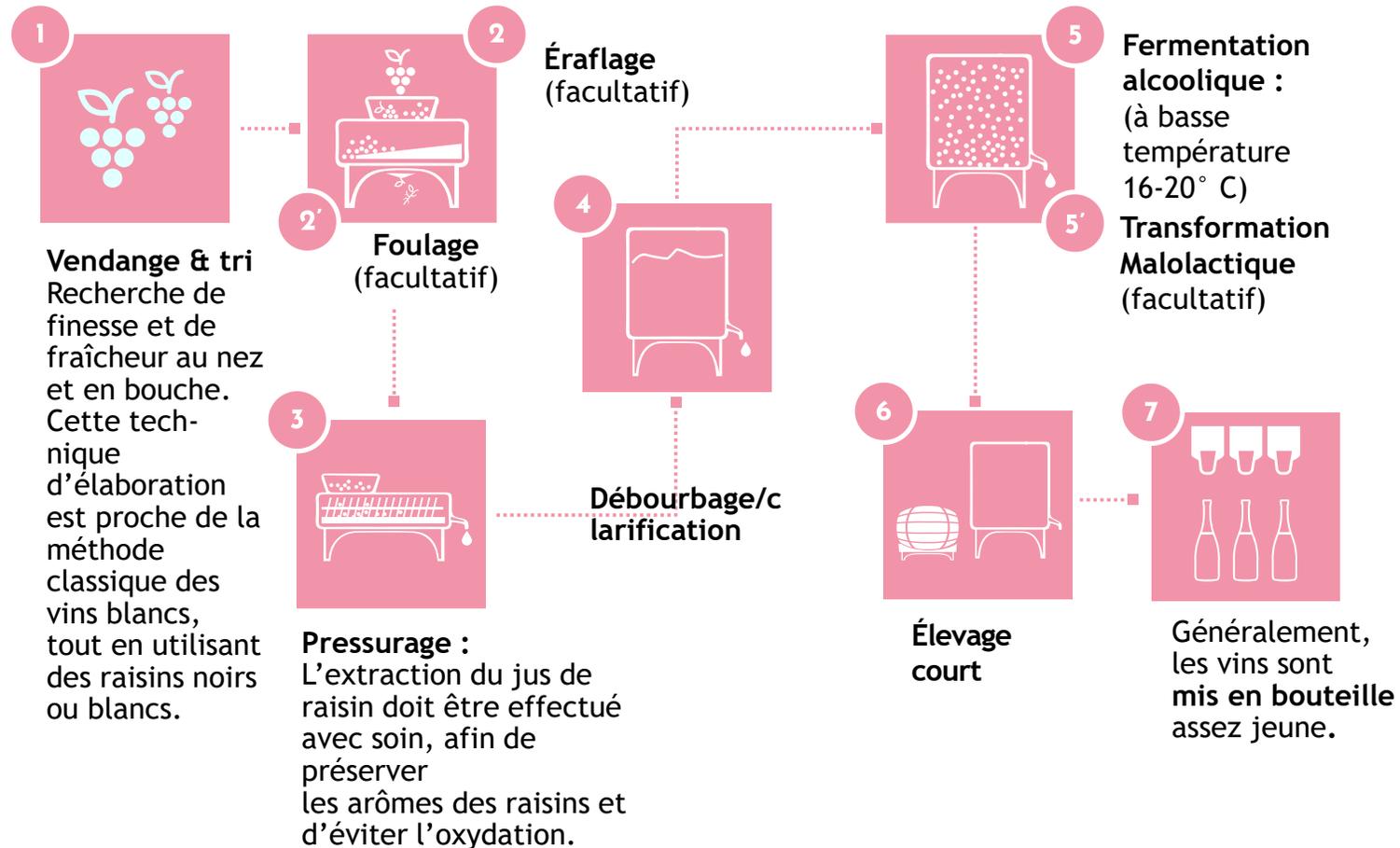
MÉTHODE AVEC MACÉRATION PELLICULAIRE



ÉLABORATION

VIN ROSÉ

MÉTHODE PRESSURAGE DIRECT

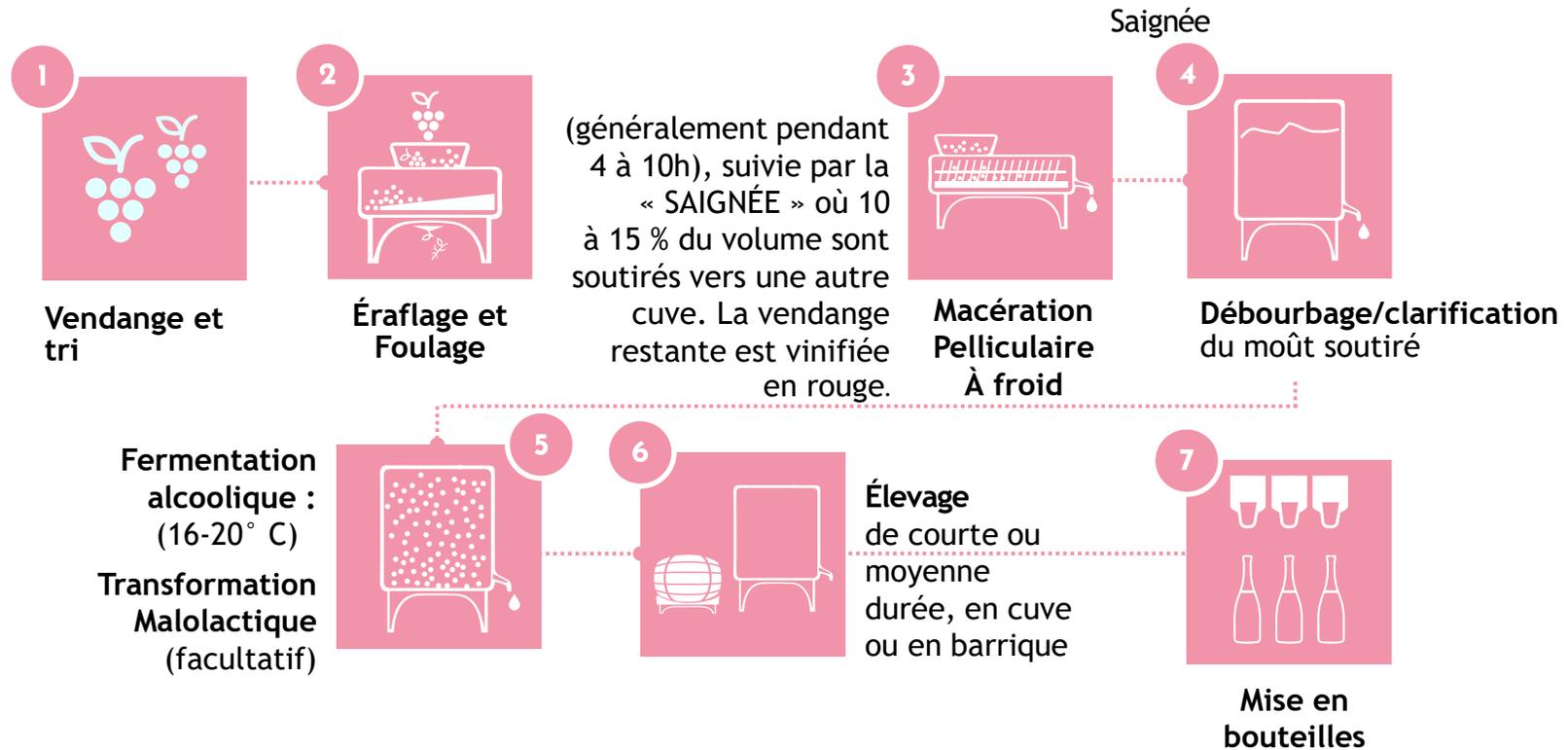


ÉLABORATION

VIN ROSÉ

MÉTHODE PAR SAIGNÉE

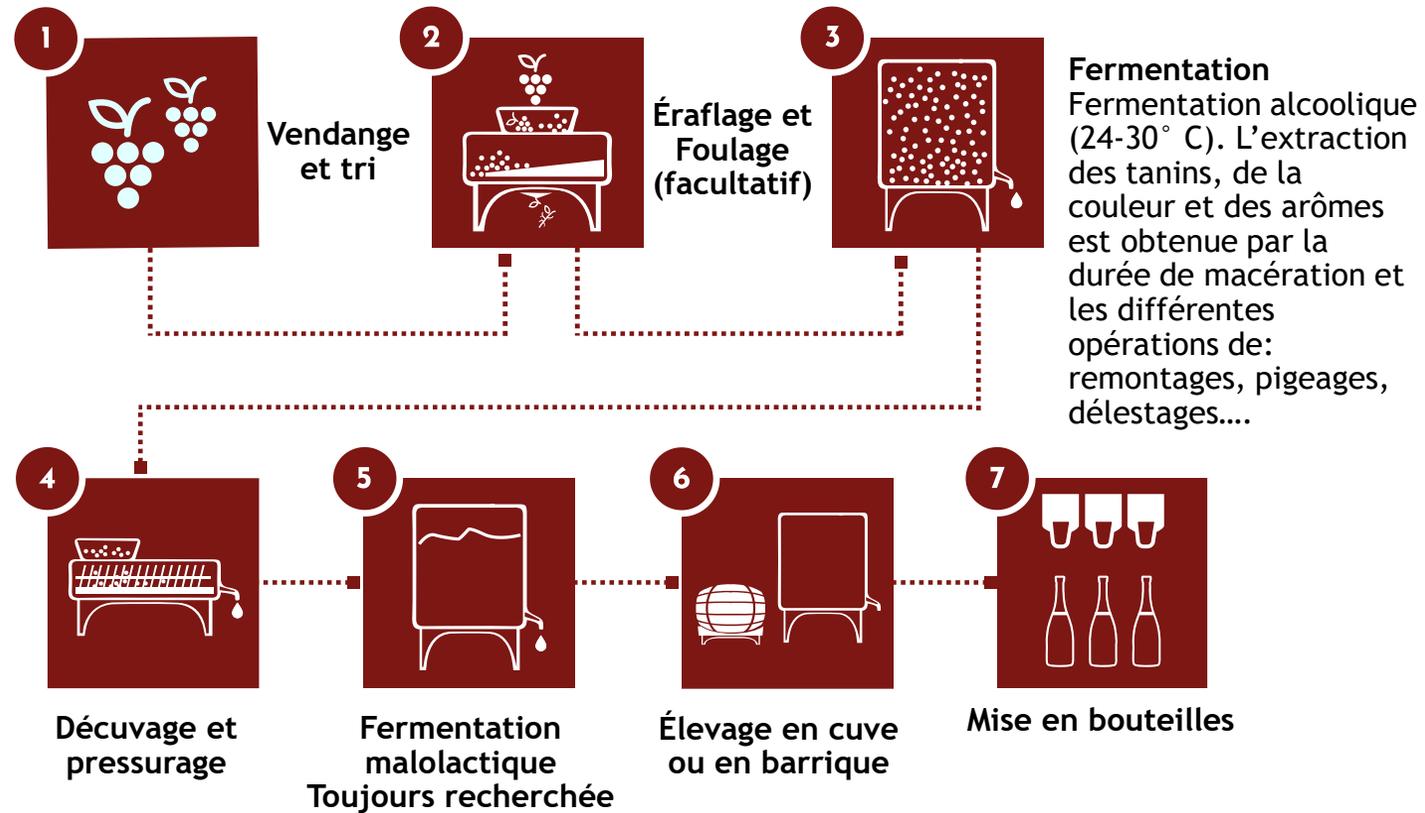
Recherche de couleur, d'arômes gourmands et de volume en bouche.
 Cette technique produit simultanément du vin rosé et du vin rouge. Sa popularité décroît en faveur des vins rosés de macération.



ÉLABORATION

VIN ROUGE

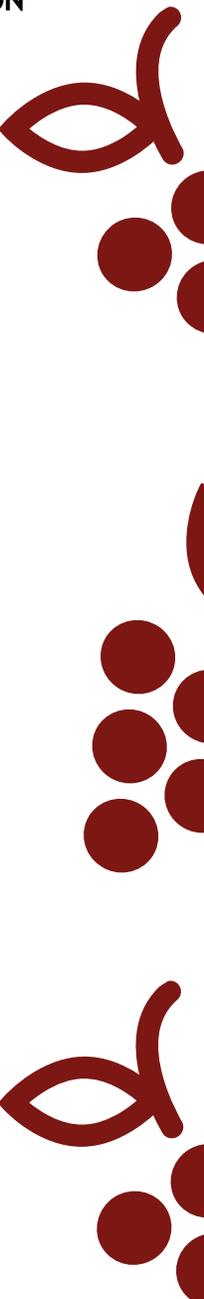
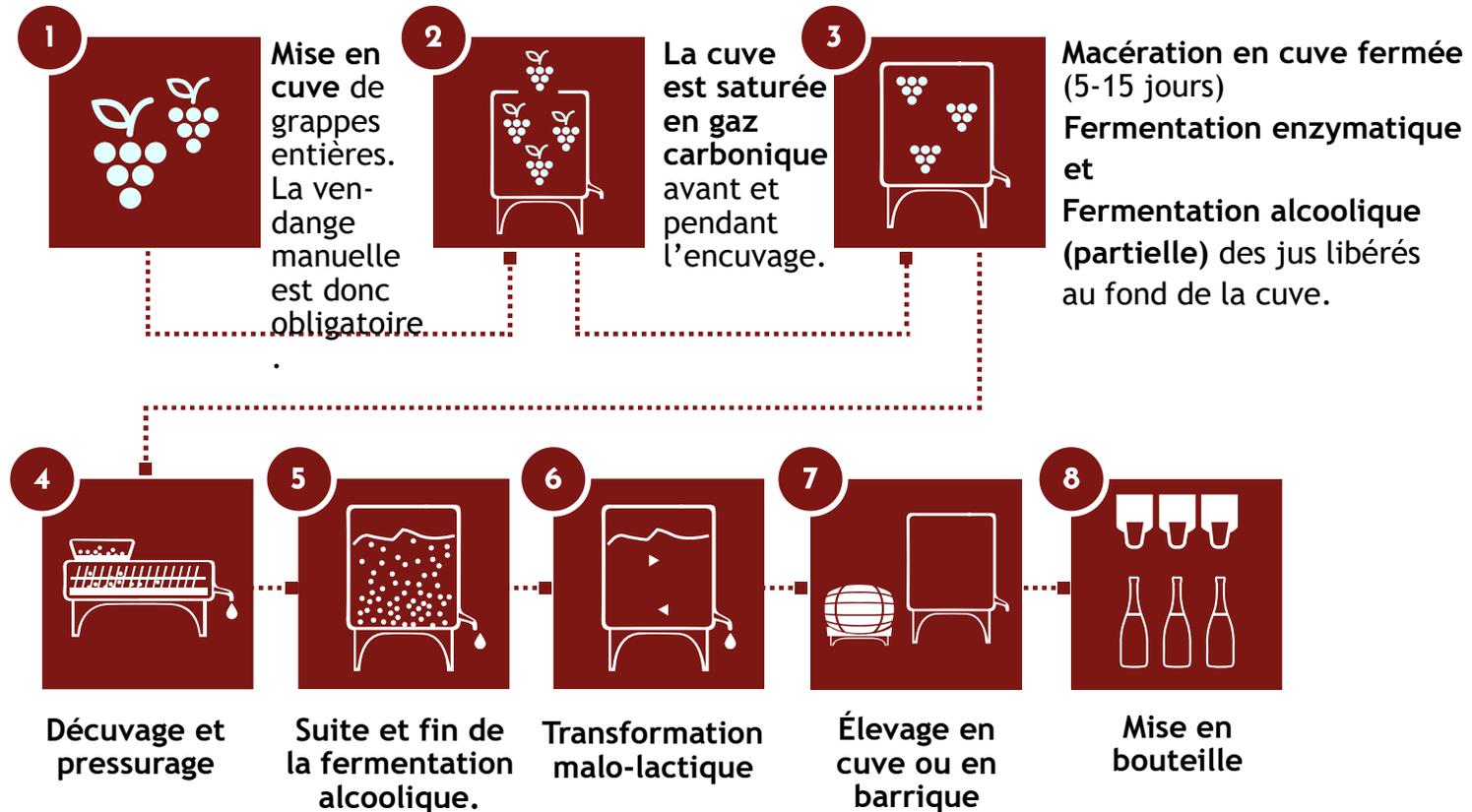
MÉTHODE CLASSIQUE



ÉLABORATION

VIN ROUGE

MÉTHODE MACÉRATION CARBONIQUE

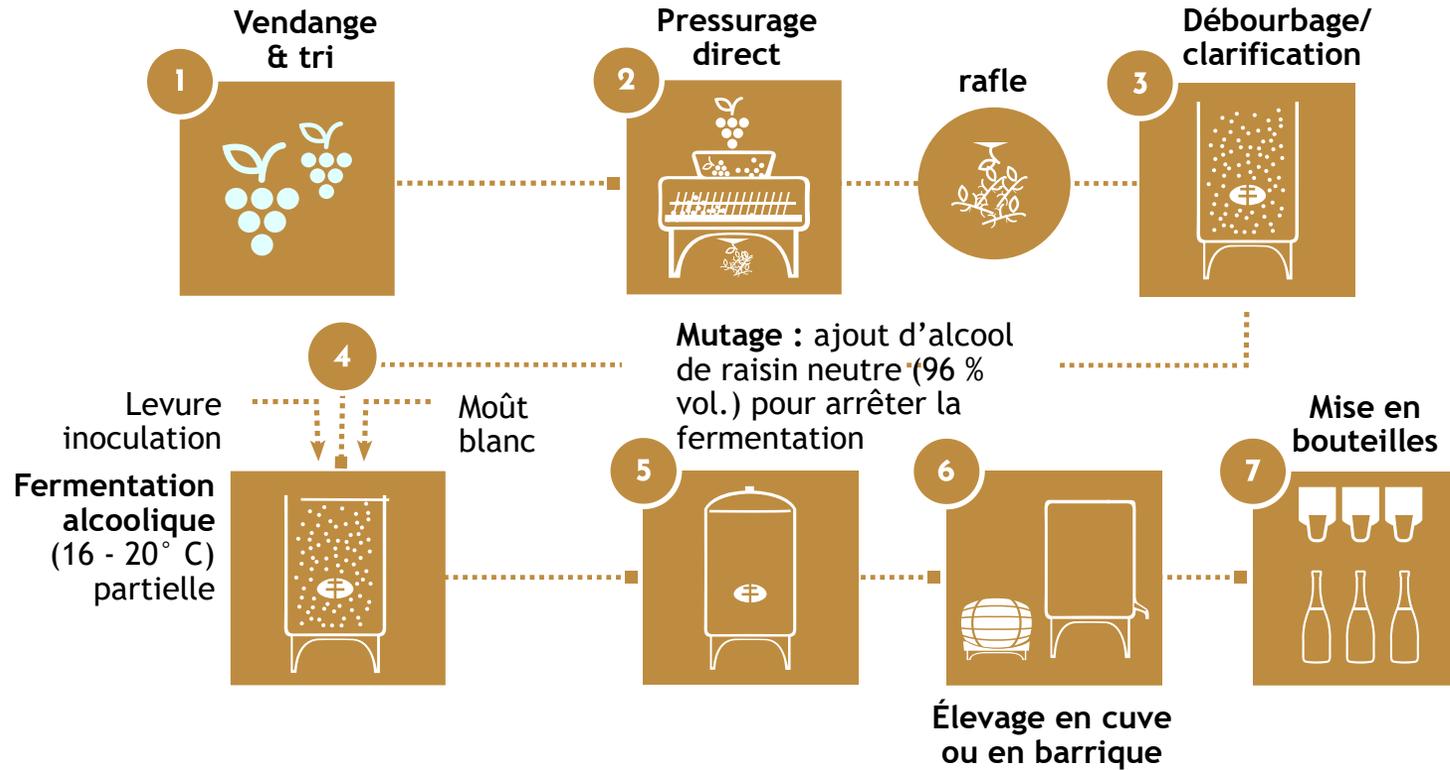


ÉLABORATION

VINS DOUX NATURELS (VDN)

MÉTHODE VIN DOUX NATUREL BLANC

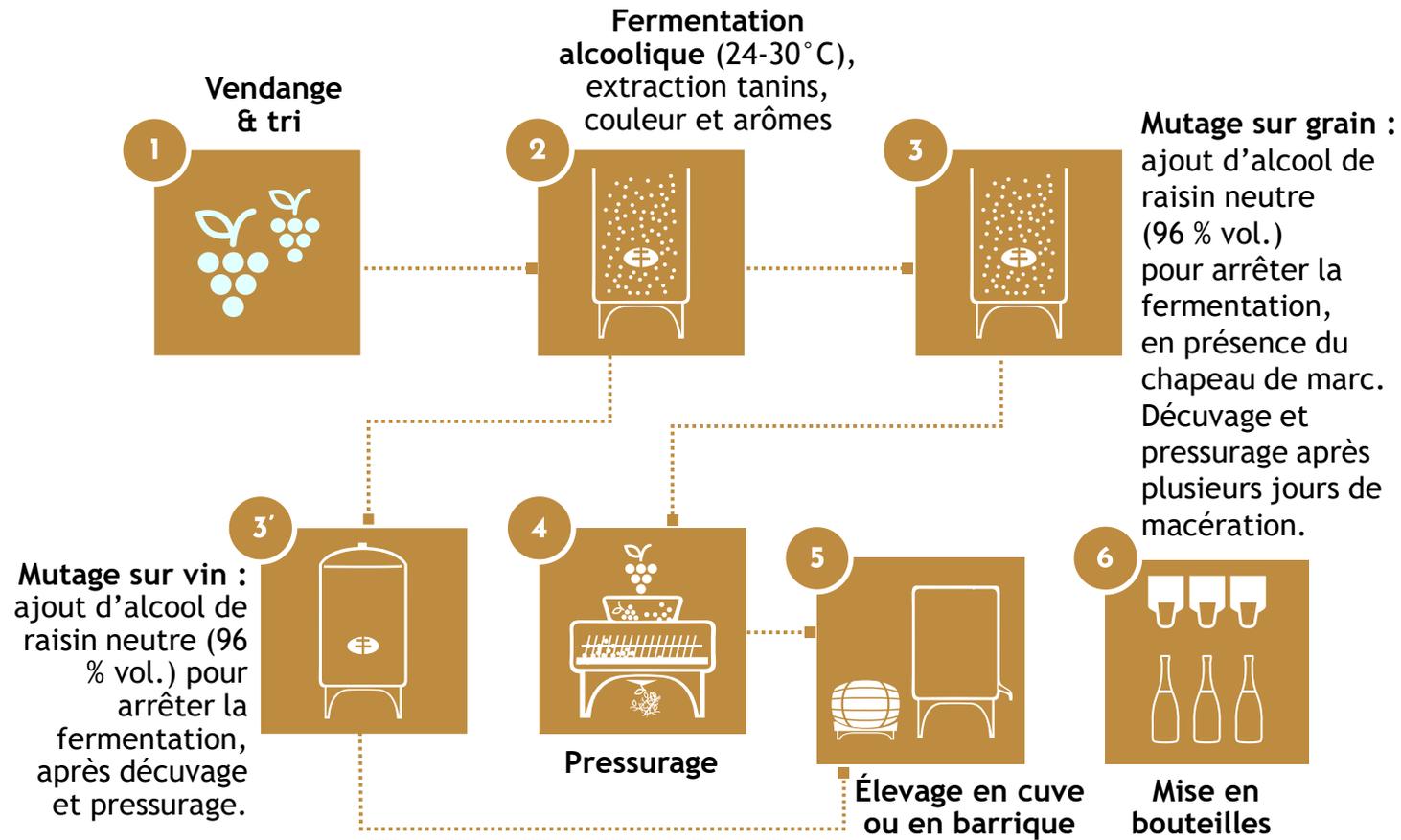
CÉPAGES : Muscat petits grains ou Grenache. L'ajout d'alcool (96 %vol.) au moût arrête la fermentation alcoolique et préserve une partie des sucres naturels dans le vin.



ÉLABORATION

VINS DOUX NATURELS (VDN)

MÉTHODE VIN DOUX NATUREL ROUGE



ÉLABORATION

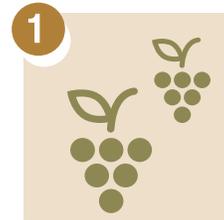
VINS NATURELLEMENT DOUX

MÉTHODE VIN NATURELLEMENT DOUX

VINS NATURELLEMENT DOUX EN VALLÉE DU RHÔNE

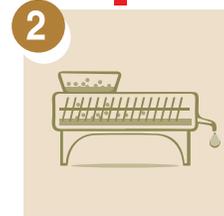
VINS TRÈS RARES, produits dans deux Crus de la Vallée du Rhône :

- **CONDRIEU**
passerillage sur souche.
- **HERMITAGE BLANC**
passerillage hors souche (vin de paille).



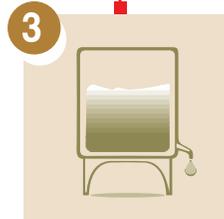
1

Vendange et tri :
La maturité, ainsi que la sélection de grappes saines sont des facteurs primordiaux pour la qualité du vin.



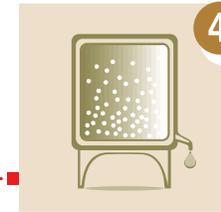
2

Pressurage :
L'extraction du jus de raisin doit être effectué avec soin, afin de préserver les arômes des raisins et d'éviter l'oxydation.



3

Débourbage/ clarification :
effectué à froid, avant fermentation, afin d'éliminer les particules végétales qui peuvent donner des goûts herbacés au vin.



4

Fermentation alcoolique : effectuée à basse température (16-20°C).
Le contrôle de la température permet d'obtenir des vins blancs frais & équilibrés.



5

Élevage sur lies :
pratique rependue, qui contribue à la stabilité du vin et à sa richesse gustative et aromatique.



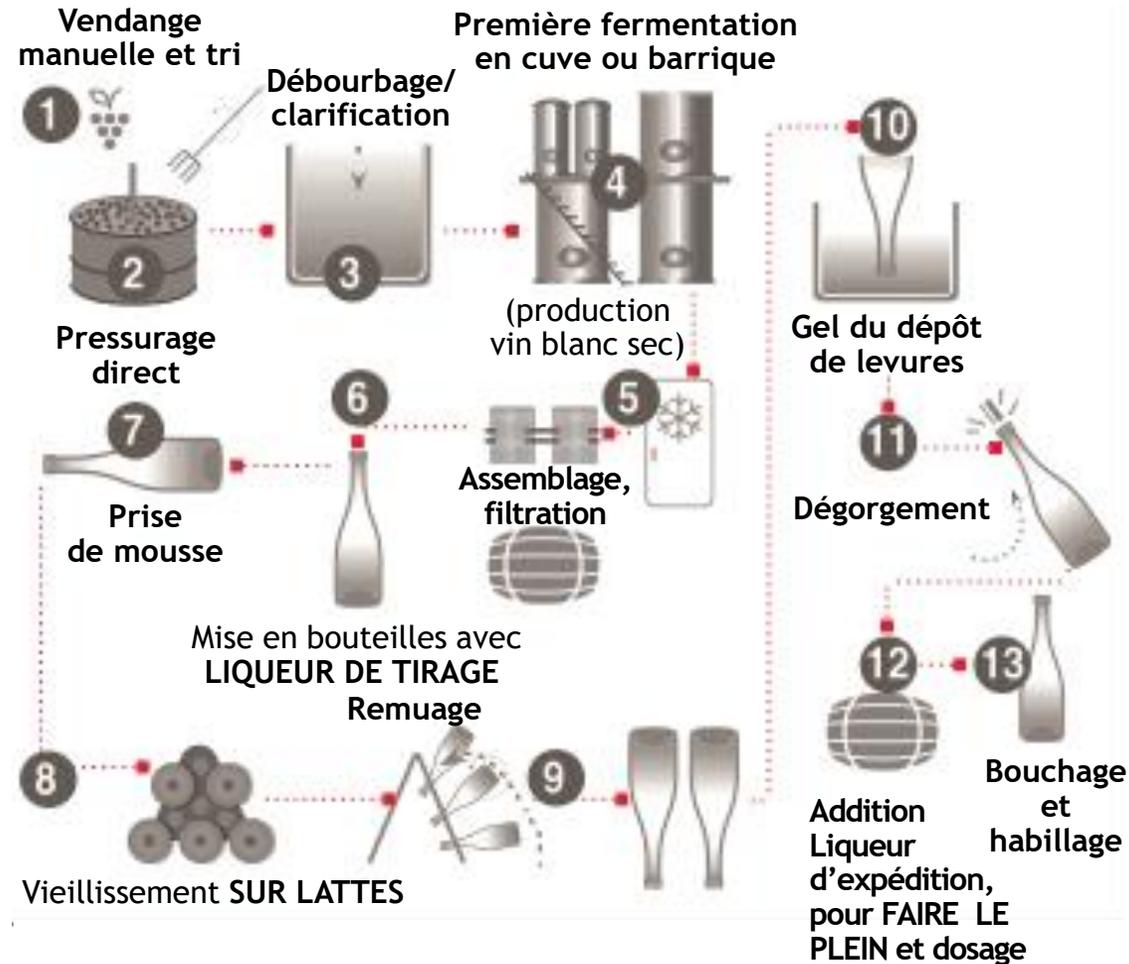
ÉLABORATION

VINS EFFERVESCENTS CRÉMANT, CLAIRETTE DE DIE & SAINT-PÉRAY

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CRÉMANT DE DIE
 Vin effervescent élaboré avec la méthode traditionnelle. Avant la création de l'appellation « CRÉMANT », ces vins étaient également appelés Clairette de Die.

CLAIRETTE DE DIE
 « Méthode Brut »
 (6% de la production).

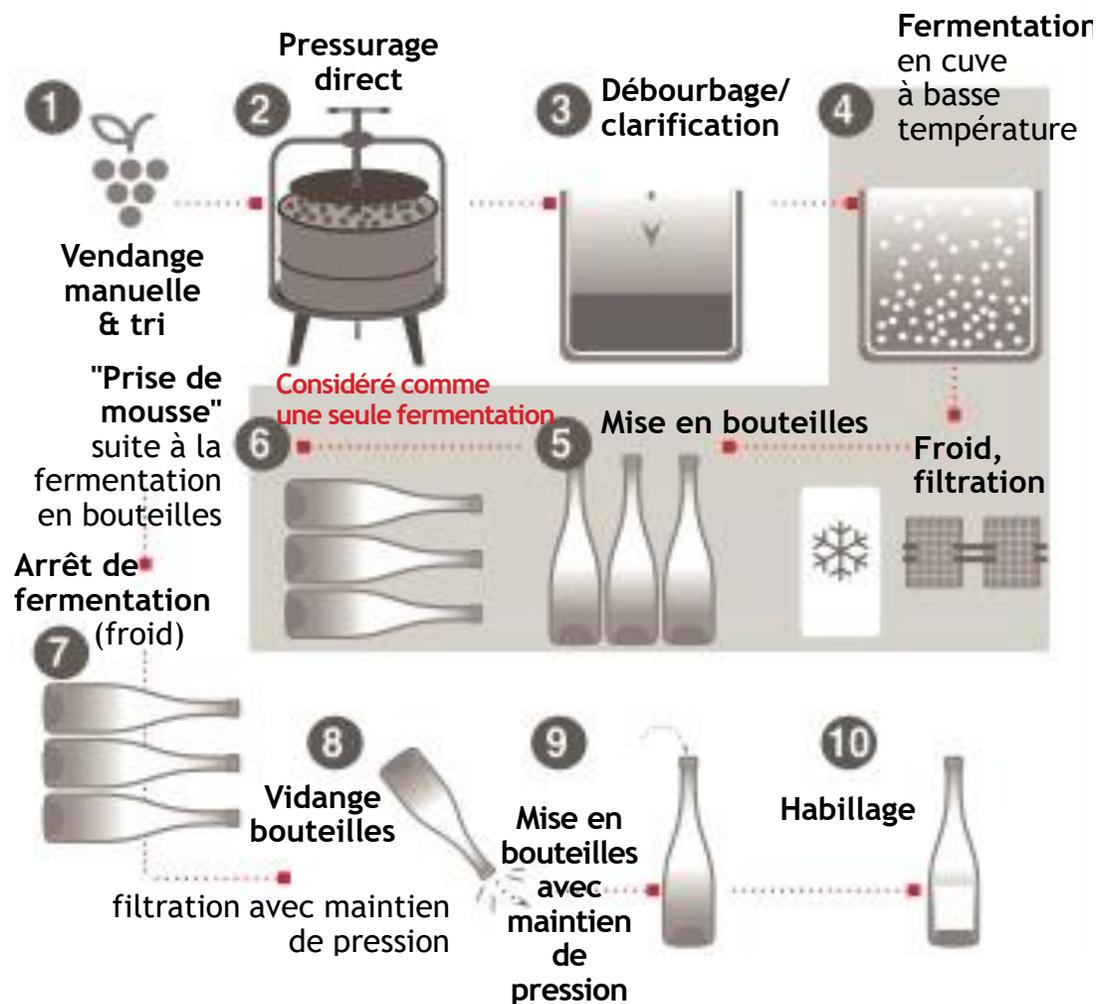


SAINT-PÉRAY
 l'unique cru de la Vallée du Rhône nord autorisé à élaborer des vins effervescents. Seuls les cépages Marsanne et Roussanne sont utilisés. La tradition des vins effervescents à Saint-Péray date depuis 1825.

ÉLABORATION

VINS EFFERVESCENTS CLAIRETTE DE DIE

MÉTHODE ANCESTRALE

**CLAIRETTE DE DIE**
(méthode ancestrale) :

La fermentation débute en cuve, stoppe puis reprend en bouteille.

Fermentation et vieillissement « sur lattes » au moins pendant 4 mois. Les lies sont enlevées par dégorgement ou « par transfert ».

Pendant ce processus, qui implique vidange, filtration et mise en bouteilles, le vin est maintenu sous pression, afin de préserver son effervescence.

LA CLAIRETTE DE DIE contient au moins 35 g/L de sucres résiduels.

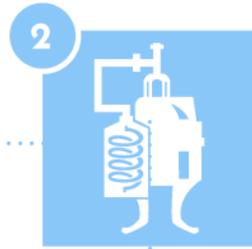
Le dosage et l'ajout de liqueur sont interdits.

ÉLABORATION

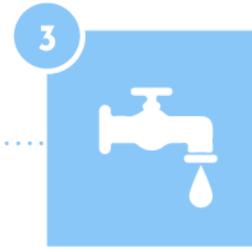
MARC DES CÔTES DE RHÔNE



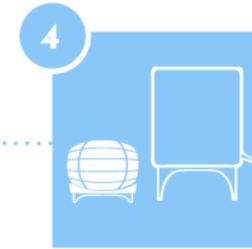
Vins rouges :
décuvage et
pressurage
(pendant ou après
la fermentation)
> collecte du marc
Le marc présente un
titre alcoométrique
volumique
supérieur à 5%.



**Distillation
du marc**
Au plus tard le
31 mars suivant
la récolte.



**Obtention
de l'eau de vie**
L'eau-de-vie produite
présente un titre
alcoométrique
volumique inférieur
ou égal à 72%.

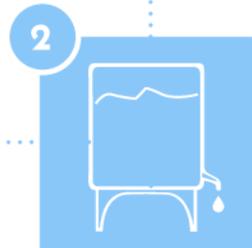


Elevage

- En cuve minimum 3 mois
> « blanche »
- En fût: minimum 5 ans
> « vieux marc »
- En fût, minimum 10 ans
> « hors d'âge », avec ou
sans mention de l'année
de distillation.



Vins blancs et rosés :
pressurage (avant la
fermentation)
> collecte du marc.

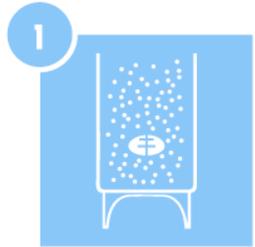


**Fermentation
alcoolique du marc**
Le marc présente un
titre alcoométrique
volumique supérieur
à 5%.

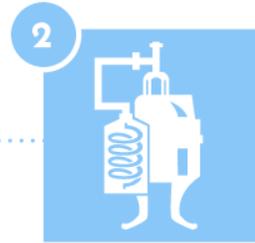


ÉLABORATION

FINE DES CÔTES DU RHÔNE



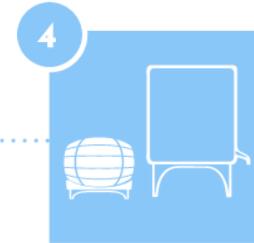
Vins AOP Côtes du Rhône ou Crus des Côtes du Rhône



Distillation du vin



Obtention de l'eau de vie
L'eau-de-vie produite présente un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72%.



Elevage

- En cuve, minimum 3 mois > « blanche »
- En fût, minimum 5 ans > « vieille »
- En fût, minimum 10 ans > « hors d'âge », avec ou sans mention de l'année de distillation.



L'ASSEMBLAGE

2.2



L'ART DE L'ASSEMBLAGE

LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE

Il existe plusieurs types d'assemblages possibles :

de cépages : c'est la pratique la plus courante en Vallée du Rhône. Le vigneron choisit l'encépagement de son vin c'est-à-dire les types de cépages qu'il sélectionne et assemble pour l'équilibre parfait du vin. La complémentarité de chaque cépage crée un vin complexe. La dégustation est l'outil principal de sélection.

de parcelles : le vigneron prend en compte l'âge des ceps, les types de sols, les microclimats, les topographies, les expositions des parcelles dont les vins assemblés sont issus,

d'élevages : le vigneron assemble des vins élevés dans différentes conditions, barrique en bois neuf ou pas, cuve inox ou béton.



L'É LE VAGE

2.3



L'ÉLEVAGE DES VINS

LA MATURATION DES VINS COMMENCE À PARTIR DE LA FIN DE LA FERMENTATION JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLES...

L'élevage a pour but de stabiliser le vin et d'enrichir ses caractères aromatiques et gustatifs.

Pendant l'élevage, le vin se dégaze lentement et se clarifie.



LES AOP DES CÔTES DU RHÔNE

- 1 PRÉSENTATION
- 2 L'AOP CÔTES DU RHÔNE
- 3 L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
- 4 L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES avec 22 noms géographiques
- 5 LES 17 CRUS DES CÔTES DU RHÔNE
- 6 LES 2 VINS DOUX NATURELS (VDN)
- 7 LES EAUX DE VIE DES CÔTES DU RHÔNE

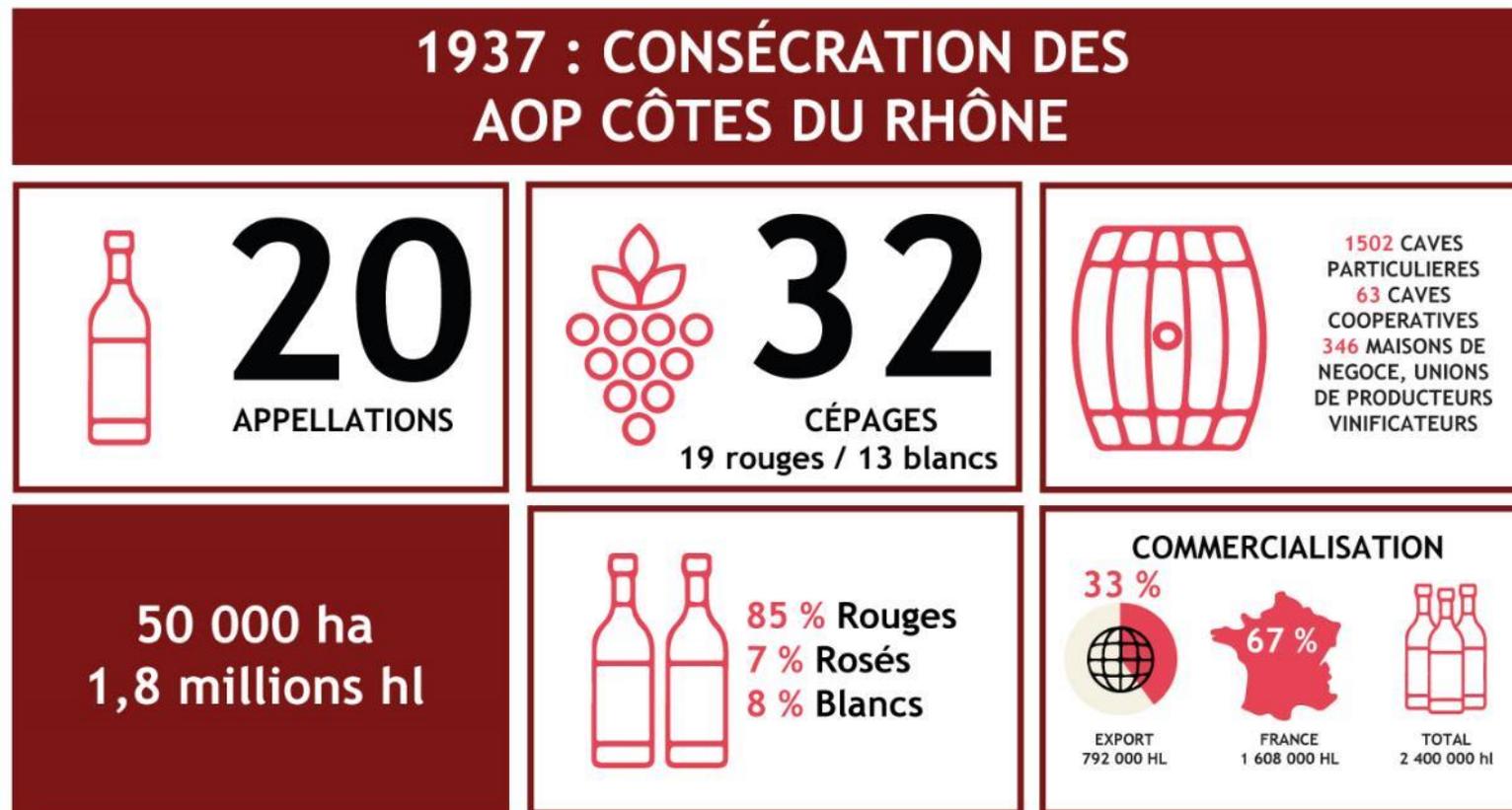
PRÉ SENTA TION

3.1



PRÉSENTATION

LES AOP DES CÔTES DU RHÔNE



Sources : DR, DREV, syndicats de producteurs, Inter Rhône 2023- hors Châteauneuf du Pape

20

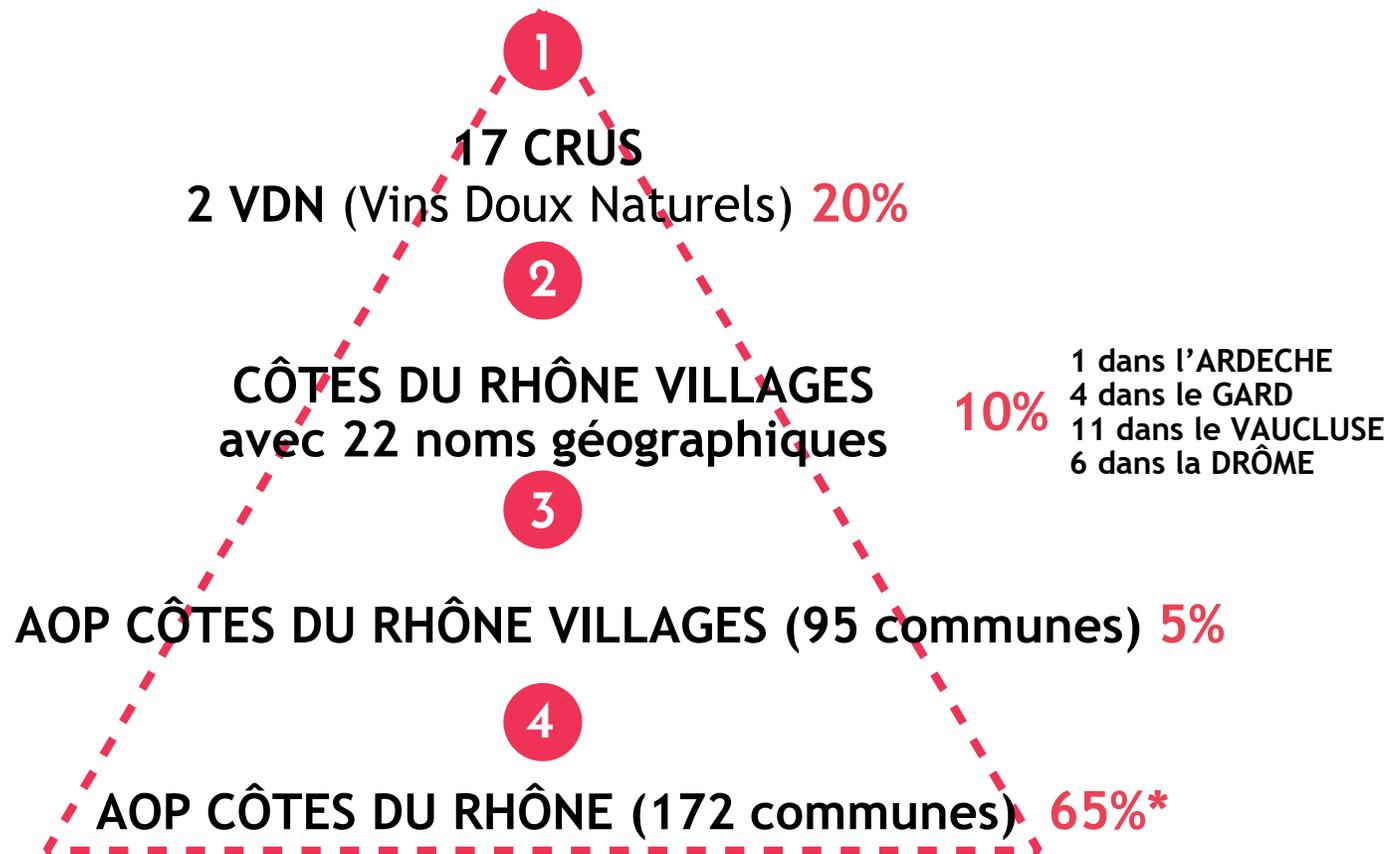


1 AOP CÔTES DU RHÔNE
1 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES (incluant les 22 villages)
17 CRUS (Rasteau incluant Cru et VDN)
1 AOP MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

PRÉSENTATION

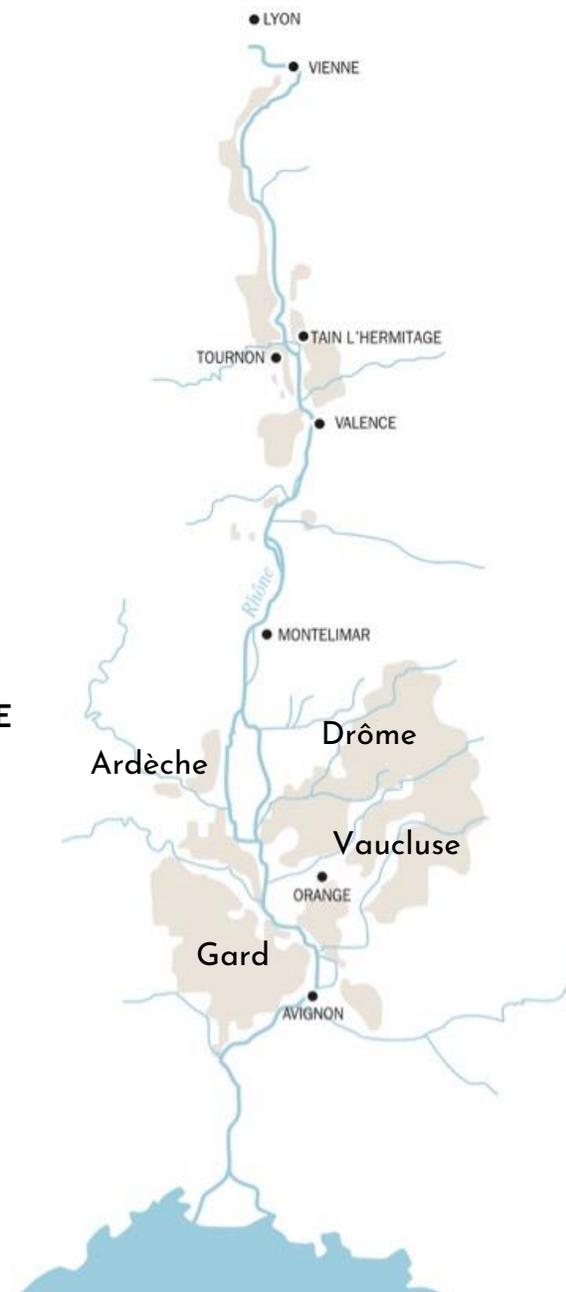
LES AOP DES CÔTES DU RHÔNE

LA HIÉRARCHIE DES DÉNOMINATIONS



* % de la production en volume de l'AOP Côtes du Rhône

Sources : DR, DREV, syndicats de producteurs, Inter Rhône 2023 - hors Châteauneuf du Pape



L'AOP CÔTES DU RHÔNE

3.2



L'AOP CÔTES DU RHÔNE

- **PRODUIT SUR 172 COMMUNES** sur des terroirs riches et variés... sous le même soleil généreux. L'AOP Côtes du Rhône est marquée par sa diversité et l'assemblage de nombreux cépages.
- **6 DÉPARTEMENTS**
ARDÈCHE / DRÔME / GARD / LOIRE / RHÔNE / VAUCLUSE
- **3 RÉGIONS ADMINISTRATIVES**
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES / PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR
OCCITANIE
- L'AOP Côtes du Rhône admet en tout **27 CÉPAGES**
- **1937 : DATE DE CONSÉCRATION** de l'AOP Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône



PRÉSENTATION

AOP CÔTES DU RHÔNE

1937 : CONSÉCRATION DES AOP CÔTES DU RHÔNE



1

APPELLATION



27

CÉPAGES

16 rouges / 11 blancs



460 CAVES
PARTICULIERES
40 CAVES
COOPERATIVES
119 MAISONS DE
NEGOCE, UNIONS
DE PRODUCTEURS
VINIFICATEURS

29 650 ha
1,2 millions hl



84 % Rouges
8 % Rosés
8 % Blancs

COMMERCIALISATION

33 %



67 %





CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

84% 8% 8%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Bourboulenc, Clairette, Grenache, Marsanne, Roussanne, Viognier



Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ



Épices
Notes fruitées



Notes florales



Notes fruitées

BOUCHE



Élégant
Généreux



Fraîcheur



Finesse
Équilibre

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

29 005 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

1 077 471 HL



PART DE L'EXPORT

34%

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2023



BELGIQUE

21%



USA

16%



UK

10%

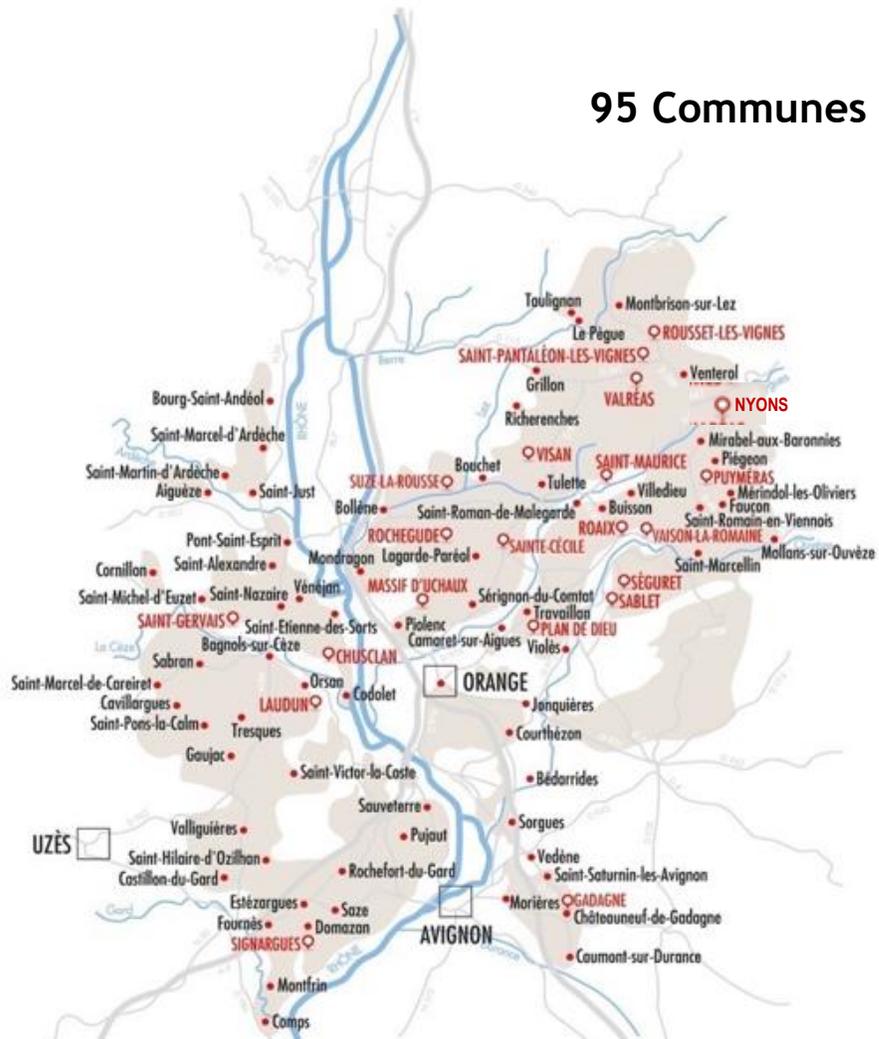
L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

3.3



L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

95 Communes :

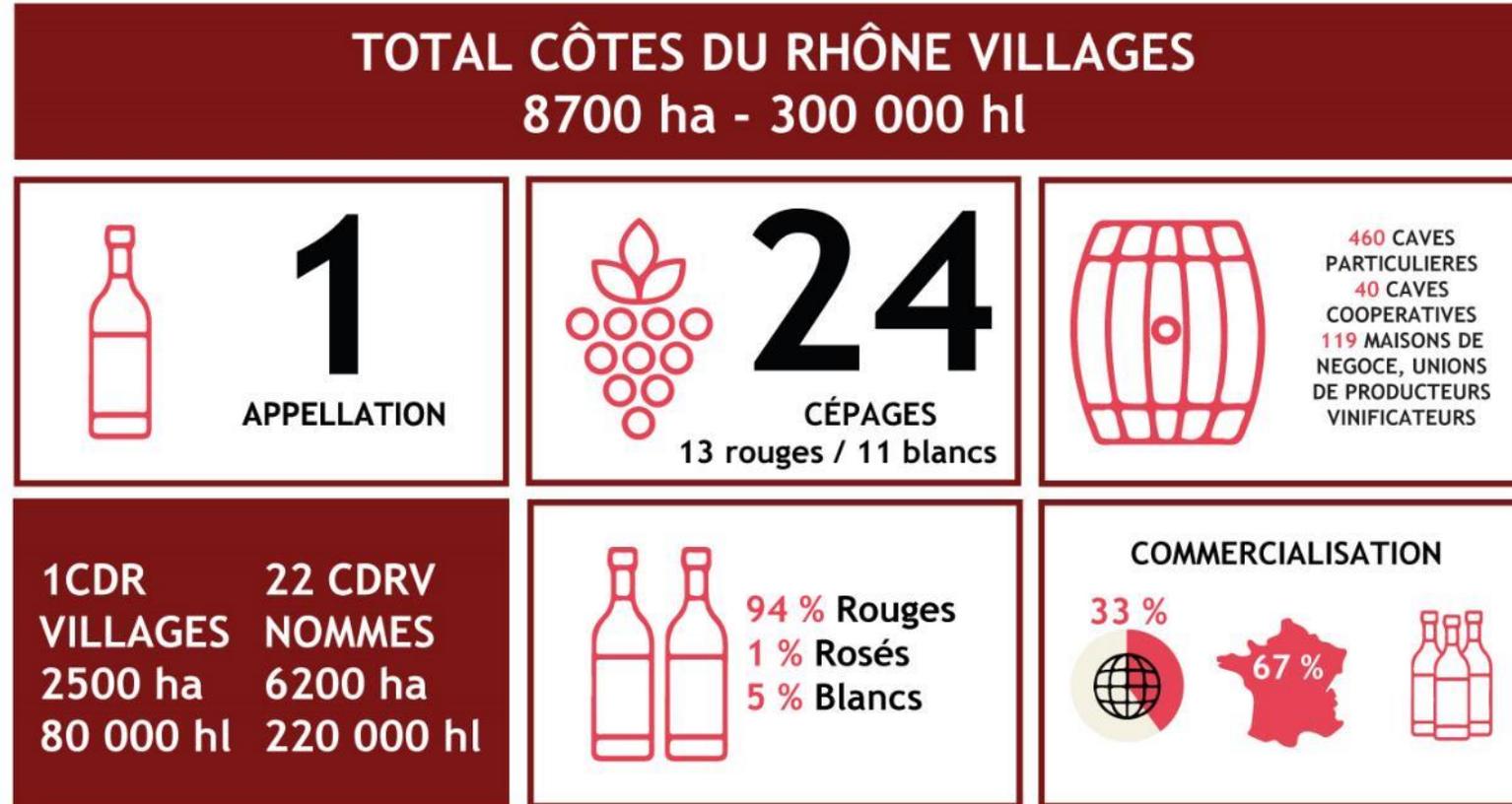


22 noms géographiques
(désignations géographiques
complémentaires) :



PRÉSENTATION

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

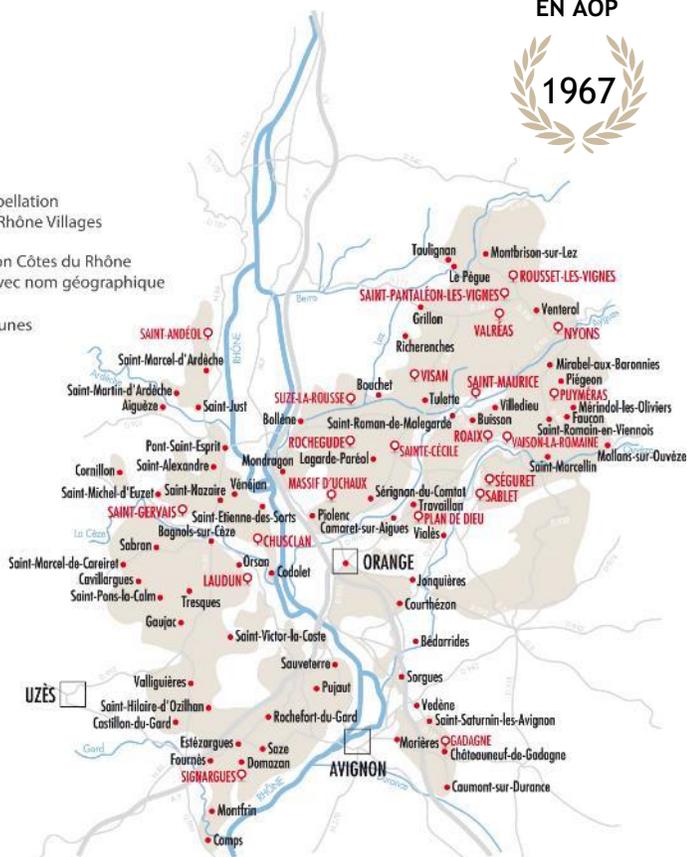




**CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES**

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

94% 5% 1%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Bourboulenc, Clairette, Grenache, Marsanne, Roussanne, Viognier



Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ



Épices
Notes fruitées



Notes florales



Notes fruitées

BOUCHE



Élégant
Généreux



Fraîcheur



Finesse
Équilibre

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

8 721 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

293 983 HL



PART DE L'EXPORT

33%

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2023



UK
37%



USA
16%



BELGIQUE
13%

LES 22 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES avec noms géographiques

3.4



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

AVEC 22 NOMS GÉOGRAPHIQUES

6
Dans la DRÔME

ROCHEGUDE



ROUSSET-LES-VIGNES



SAINT-MAURICE



SAINT-PANTALÉON-
LES-VIGNES



SUZE-LA-ROUSSE



NYONS



4
Dans le Gard

CHUSCLAN



LAUDUN



SAINT-GERVAIS



SIGNARGUES



1
Dans l'Ardèche

SAINT-ANDÉOL



11
Dans le Vaucluse

GADAGNE



MASSIF D'UCHAUX



PLAN DE DIEU



PUYMÉRAS



SAINTE-CÉCILE



ROAIX



SABLET



SÉGURET



VAISON-LA-ROMAINE



VALRÉAS



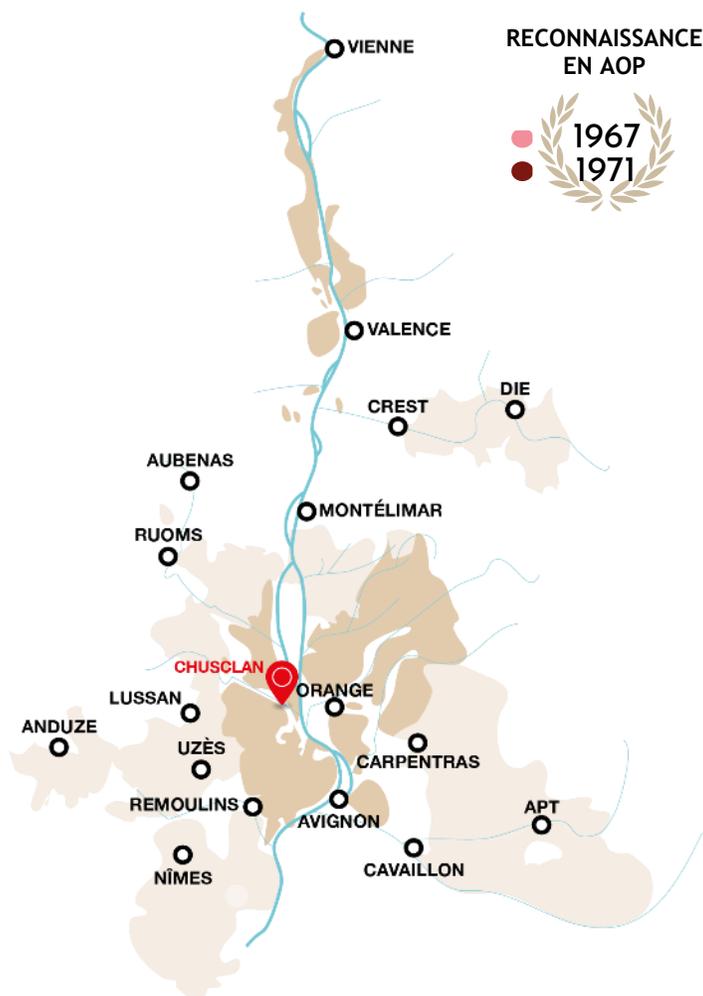
VISAN





CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre



Grenache, Syrah,
Mourvèdre

NEZ



Fruits rouges,
Épices



Fruits rouges,
Épices

BOUCHE



Onctueux
Fruité



Fraîcheur
Intensité

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



SABLES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

261 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

9 220 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



 Réglisse,
Notes poivrées,
Épices

BOUCHE



Puissance
Fraîcheur

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



SABLES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



AVEC PARFOIS
VENTS VIOLENTS



SURFACE DE PRODUCTION 2023

108 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

3 809 HL

+ D'INFOS

 www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LAUDUN



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

 70%  30%  0%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah



Clairette, Grenache,
Roussanne, Viognier

NEZ



Fruits noirs, Fruits
Rouges, Épices



Notes Florales, Fruits
jaunes, Fruits exotiques

BOUCHE



Rondeur
Finesse



Fraîcheur
Richesse, Finesse

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

591 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

22 390 HL

+ D'INFOS

www.vin-laudun.fr
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES MASSIF D'UCHAUX



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges
Epices

BOUCHE



Fraîcheur
Minéralité

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



 SURFACE DE PRODUCTION 2023

189 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

5 996 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES NYONS



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges
Épices

BOUCHE



Équilibre
Longueur
Rondeur
Fraicheur

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL ET DU PONTIAS



SURFACE DE PRODUCTION 2023

74 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

2 767 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Épices,
Réglisse,
Garrigue

BOUCHE



Dense
Concentré

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

1 170 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

41 871 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PUYMÉRAS



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Truffe
Cuir

BOUCHE



Fraîcheur
Puissance

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

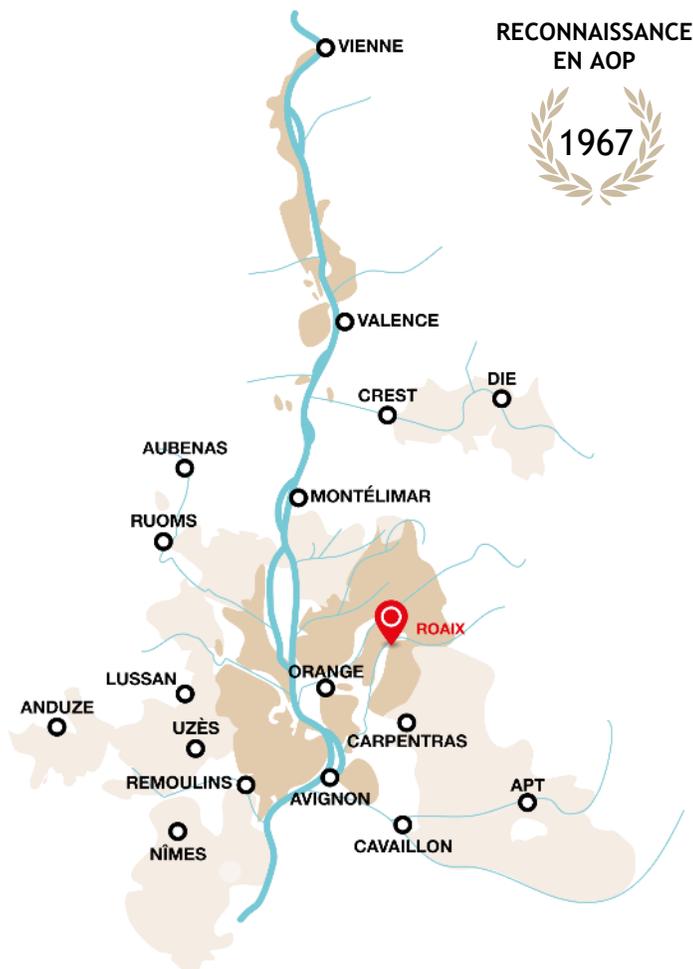
89 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

3 182 HL

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROAIX



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Bourboulenc, Clairette
Grenache blanc,
Marsanne, Roussanne
Viognier



Grenache, Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Truffe
Cuir



Notes florales
Agrumes



Notes florales
Agrumes

BOUCHE



Corsé
Structuré



Fraîcheur
Équilibre

SOLS



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



PEU INFLUENCÉ PAR
LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

138 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

4 272 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROCHEGUDE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Bourboulenc, Clairette
Grenache blanc, Marsanne,
Roussanne, Viognier



Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ



Fruits rouges
Framboise



Notes fruitées



Fruits rouges
Groseille

BOUCHE



Fraîcheur
Fruité



Rondeur
Fraîcheur



Arômatique
Équilibre

SOLS



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

132 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

4 181 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUSSET-LES-VIGNES



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX

-  Grenache, Mourvèdre, Syrah
-  Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne
-  Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ

-  Fruits rouges, Fruits noirs
-  Notes florales
-  Fruits rouges, Fruits noirs

BOUCHE

-  Souple
Structuré
-  Intense
Rond
-  Intense
Rond

SOLS



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

 PEU INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

21 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

642 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Clairette, Grenache, Roussanne, Viognier



Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ



Fruits Noirs
Violette



Épices
Vanille



Épices
Vanille

BOUCHE



Gras
Structuré



Puissant
Charnu



Puissant
Charnu

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

347 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

11 493 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-ANDÉOL

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges/noirs
Garrigue,
Épices
Truffe

BOUCHE



Équilibré
Velouté
Puissant

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques,
souples, ronds,
gras, floraux,
fruités.

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



CLIMAT MEDITERRANEEN
SOUS INFLUENCE DU MISTRAL
FORTE INFLUENCE DES
CEVENNES SUR LA PLUVIOMETRIE



SURFACE DE PRODUCTION 2023

72 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

2 550 HL

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-GERVAIS

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre



Bourboulenc,
Clairette, Grenache
blanc, Marsanne
Roussanne, Viognier

NEZ



Fruits rouges,
Notes florales



Notes florales

BOUCHE



Onctueux
Fruité



Gras
Éclatant

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

79 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

2 698 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-MAURICE

RECONNAISSANCE
EN AOP

1967



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre



Bourboulenc,
Grenache blanc
Clairette, Marsanne
Roussanne, Viognier

NEZ



Fruits noirs
Fruits rouges



Violette
Notes Florales

BOUCHE



Élégant
Soyeux



Vivifiant
Rafraîchissant

SOLS



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



PEU INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

108 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

3 854 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES



RECONNAISSANCE
EN AOP

1969

COULEURS

 100%  0%  0%

CÉPAGES PRINCIPAUX

 Grenache blanc,
Mourvèdre, Syrah

NEZ

 Notes fruitées
Epices

BOUCHE

 Finesse
Soyeux

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



 SURFACE DE PRODUCTION 2023

26 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

732 HL



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges,
Épices,
Garrigue

BOUCHE



Fraîcheur
Fruit
Structure

SOLS



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

364 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

12 583 HL

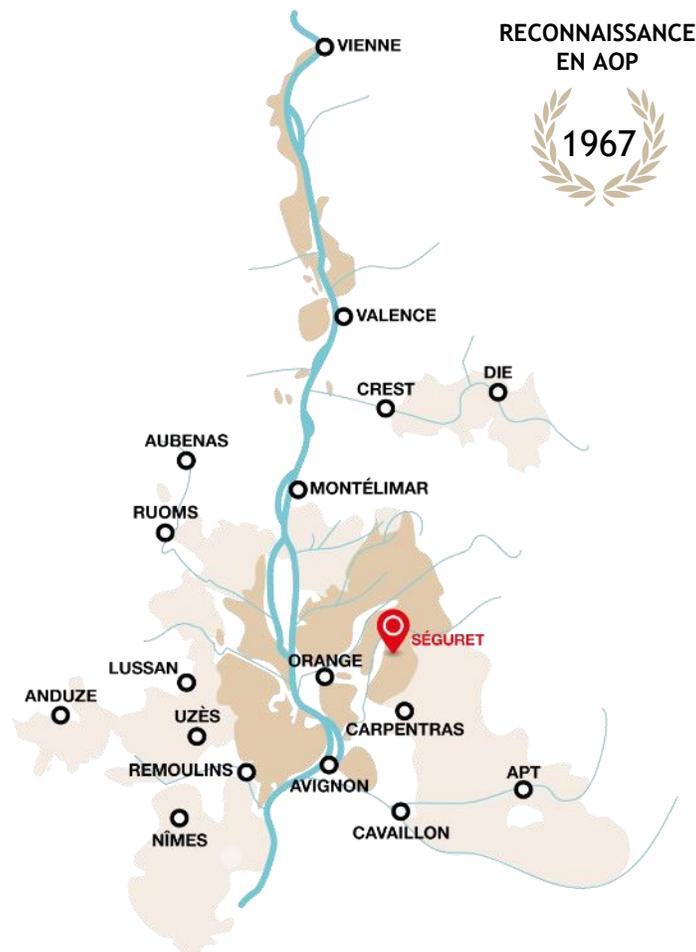
+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SÉGURET



COULEURS

90% 6% 4%

CÉPAGES PRINCIPAUX

- Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Bourboulenc, Clairette Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier
- Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ

- Vanille
- Réglisse
- Notes florales,
- Agrumes
- Fraise

BOUCHE

- Gras Concentré
- Gras, Fruité, Fraîcheur

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2023

468 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2023

15 009 HL

+ D'INFOS

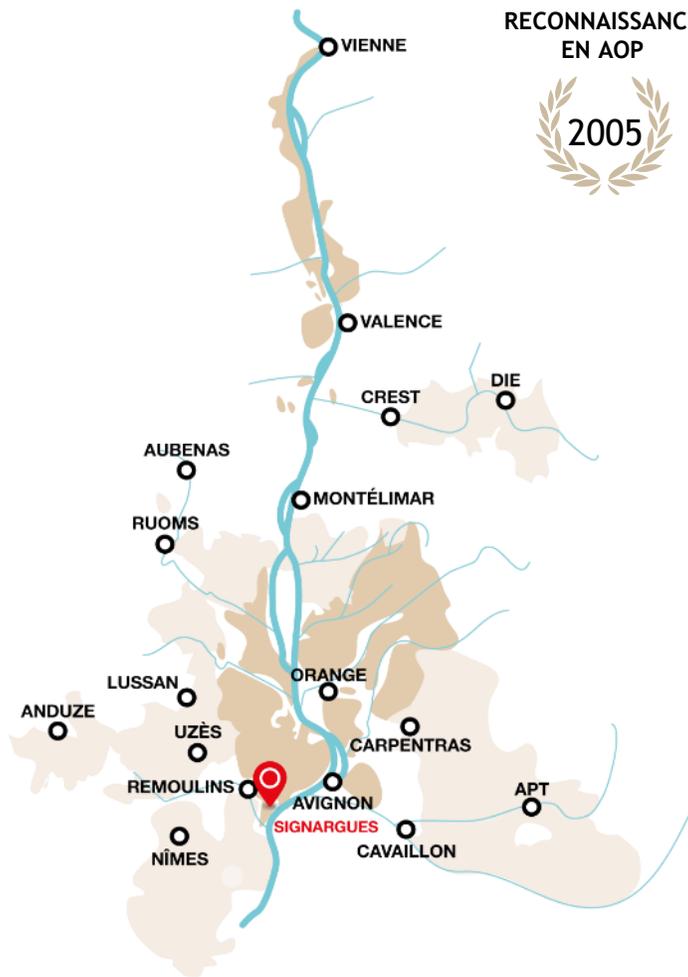
www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SIGNARGUES

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits noirs,
Mûre

BOUCHE



Subtil
Racé

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

502 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

18 752 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com





CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SUZE-LA-ROUSSE

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges
Garrigue

BOUCHE



Élégant
Charpenté

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

239 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

6 783 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VAISON-LA-ROMAINE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Épices
Garrigue

BOUCHE



Fraîcheur
Équilibre

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

209 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

6 816 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VALRÉAS



COULEURS

 96%  4%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier



Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ



Fruits rouges, Cassis



Pêche blanche



Notes très fruitées

BOUCHE



Soyeux Équilibré



Finesse Aromatique



Aromatique

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DES PRÉALPES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

466 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

14 392 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Bourboulenc, Clairette
Grenache blanc,
Marsanne, Roussanne
Viognier



Grenache, Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges, Épices,
Truffes



Agrume, Pêche blanche,
Abricot



Notes florales,
Notes poivrées

BOUCHE



Fruité
Caractère



Onctueux
Fruité

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

580 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

18 477 HL

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com

LES CRUS DES CÔTES DU RHÔNE

3.4



LES 17 CRUS CÔTES DU RHÔNE ET LES 2 VDN

8 CRUS Côté NORD

CHÂTEAU-GRILLET



CONDRIEU



CORNAS



CÔTE-RÔTIE



CROZES-
HERMITAGE



HERMITAGE



SAINT-JOSEPH



SAINT-PÉRAY



9 CRUS Côté SUD

BEAUMES
DE VENISE



CAIRANNE



CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE



GIGONDAS



LIRAC



RASTEAU



TAVEL



VACQUEYRAS



VINSOBRES



2 VDN Vins Doux Naturels

MUSCAT DE
BEAUMES-
DE-VENISE



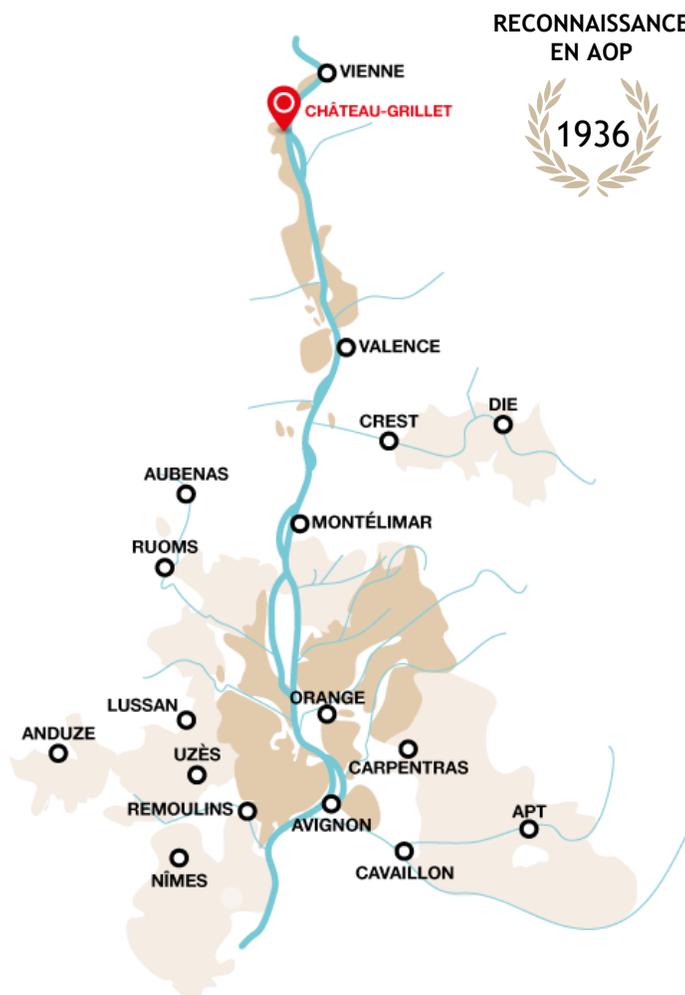
RASTEAU VDN



CHATEAU-GRILLET

APPELLATION CHATEAU-GRILLET CONTROLÉE

AOP CHÂTEAU-GRILLET



RECONNAISSANCE
EN AOP

1936

COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Viognier

NEZ



Fleur blanches,
Pêche, Abricot

BOUCHE



Rondeur,
Onctuosité

SOLS



GRANITIQUES

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

+ D'INFOS

www.chateau-grillet.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

CONTINENTAL



 SURFACE DE PRODUCTION 2023

4 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

121 HL



PART DE L'EXPORT

1%

AOP CONDRIEU



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Viognier

NEZ



Abricot, Pêche, Violette

BOUCHE



Onctueux
Généreux

SOLS



GRANITIQUES

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

CLIMAT

CONTINENTAL



MÉSOKLIMAT DIT
« LYONNAIS »



SURFACE DE PRODUCTION 2023

217 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

8 421 HL



PART DE L'EXPORT

30%

+ D'INFOS

www.vin-condrieu.fr
www.vins-rhone.com



AOP CORNAS

COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah

NEZ



Fruits noirs,
Épices

BOUCHE



Puissance
Structure

SOLS



GRANITIQUES

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



ARGILEUX

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

RECONNAISSANCE
EN AOP

1938



CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

150 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

5 086 HL



PART DE L'EXPORT

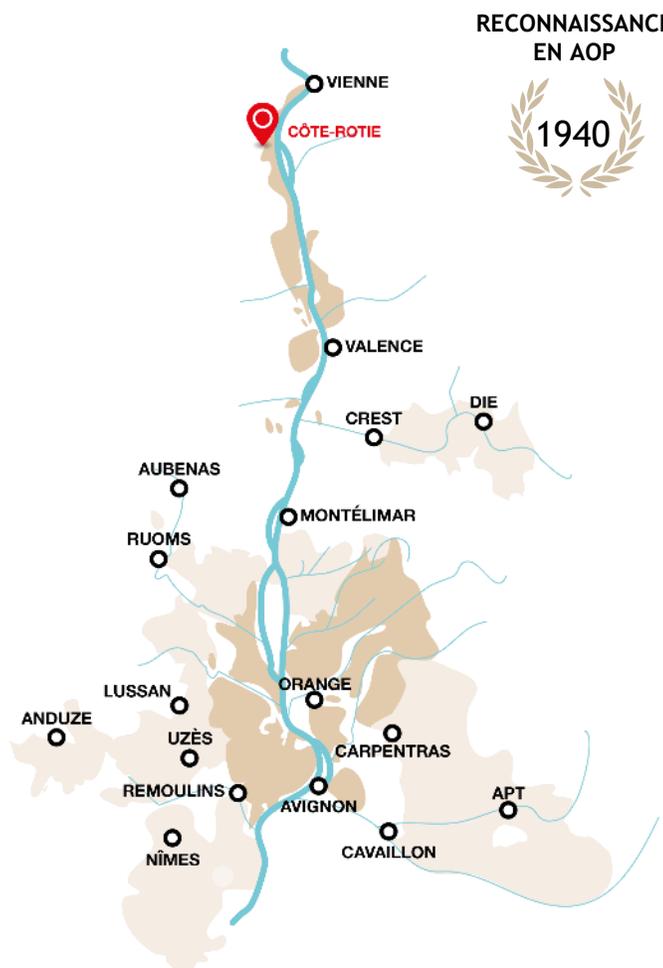
28%

+ D'INFOS

www.aoc-cornas.fr
www.vins-rhone.com



AOP CÔTE-RÔTIE



RECONNAISSANCE
EN AOP

1940

COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah,
Viognier

NEZ



Fruits rouges/noirs,
Violette

BOUCHE



Équilibre
Finesse
Grande longueur
Racé

SOLS



GRANITIQUES

Issus de roche-mère
métamorphique

- AU NORD :

Sols bruns issus de
Schistes

- AU SUD :

Sols blonds issus de
Gneiss et de
migmatites.

+ D'INFOS

www.cote-rotie.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



DIT « LYONNAIS »
AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

337 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

12 601 HL



PART DE L'EXPORT

24%

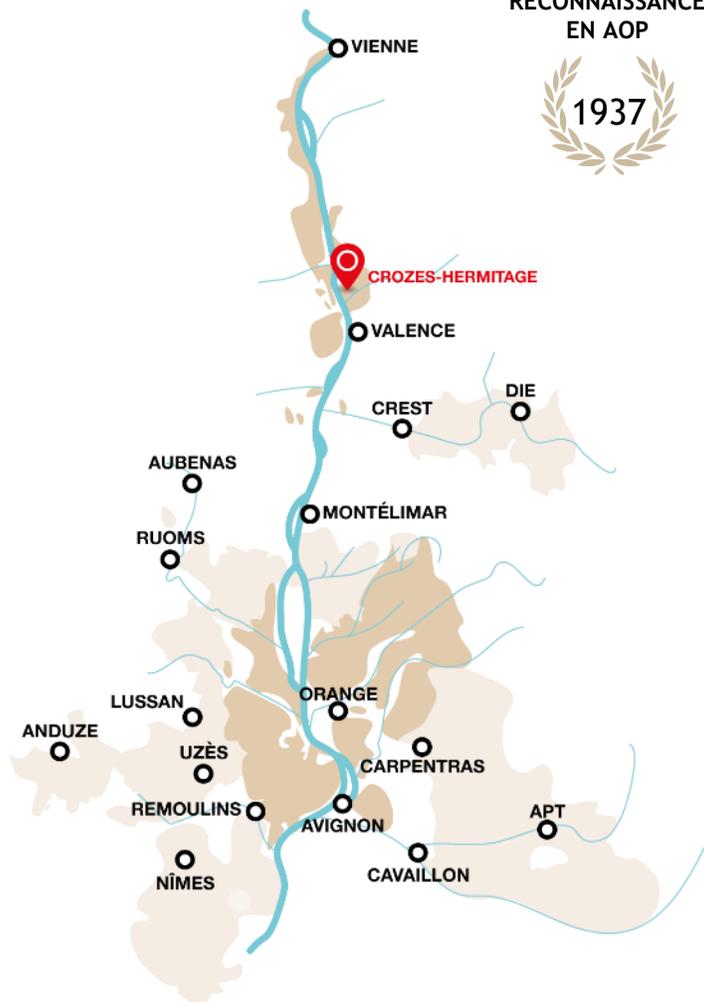
CROZES

HERMITAGE

AOP CROZES-HERMITAGE

RECONNAISSANCE
EN AOP

1937



COULEURS

89% 11%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah



Marsanne,
Roussanne

NEZ



Fruits rouges,
Notes florales



Notes florales,
Fruits secs

BOUCHE



Fraîcheur
Élégance



Équilibre
Gras

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

+ D'INFOS

www.crozes-hermitage-vin.fr
www.vins-rhone.com

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

2 007 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

81 389 HL



PART DE L'EXPORT

20%

Hermitage

ROUGE BLANC PAILLE



AOP HERMITAGE

RECONNAISSANCE
EN AOP

1937



COULEURS

68% 32%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah, Roussanne,
Marsanne



Marsanne,
Roussanne

NEZ



Violette, Épices,
Cassis



Notes florales,
Fruits secs

BOUCHE



Charnu
Rond



Onctuosité
Équilibre

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



SABLES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



GRANITIQUES

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

+ D'INFOS

[www.vins-rhone.com/fr/
appellation/hermitage](http://www.vins-rhone.com/fr/appellation/hermitage)

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

136 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

4 977 HL



PART DE L'EXPORT

42%



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

AOP SAINT-JOSEPH

RECONNAISSANCE
EN AOP

1956



COULEURS

86% 14%

CÉPAGES PRINCIPAUX

 Syrah, Roussanne, Marsanne

 Marsanne, Roussanne

NEZ

 Notes poivrées, Epices, Violette

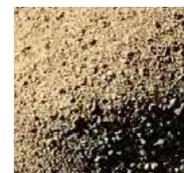
 Notes florales, Noisette

BOUCHE

 Puissant Aromatique

 Harmonieux Gourmand

SOLS



SABLES
Vins légers, frais, subtils, fins, élégants, peu tanniques.

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



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

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL

 AUX INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

1 375 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

50 583 HL

 PART DE L'EXPORT

13%

+ D'INFOS

www.aoc-saint-joseph.fr
www.vins-rhone.com



AOP SAINT-PÉRAY

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Marsanne,
Roussanne

NEZ



Abricot, Miel,
Pêche blanche

BOUCHE



Fraîcheur
Délicatesse
Concentration
Minéralité
Complexité

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



SABLES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



GRANITIQUES

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

+ D'INFOS

www.saint-peray.net
www.vins-rhone.com

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

111 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

3 905 HL



PART DE L'EXPORT

14%

AOP BEAUMES-DE-VENISE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache Noir,
Syrah

NEZ



Fruits rouges,
Réglice,
Épices

BOUCHE



Longueur
Équilibre
Finesse
Fraîcheur

SOLS



TERRES BLANCHES DU CRÉTACÉ

Sols formés il y a 100-140 millions d'années, cultivés en terrasses avec un ensoleillement maximal.



TERRES GRISES DU JURASSIQUE

Constituées de Marnes noires oxfordiennes, situées sur le versant sud des Dentelles de Montmirail qui abritent du Mistral.



TERRES GRISES DU JURASSIQUE

Sol riche permet aux ceps de ne subir ni sécheresse ni humidité.

+ D'INFOS

www.beaumesdevenise-aoc.fr
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

711 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

25 233 HL



PART DE L'EXPORT

4%



CAIRANNE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

AOP CAIRANNE



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre



Clairette,
Grenache blanc,
Roussanne

NEZ



Fruits rouges/noirs,
Épices



Notes florales,
Acacia, Agrumes

BOUCHE



Élégance
Équilibre



Élégance
Finesse

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

+ D'INFOS

www.cairanne-vin.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



INFLUENCÉ FORTEMENT
PAR LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

882 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

29 952 HL



PART DE L'EXPORT

40%

AOP GIGONDAS

RECONNAISSANCE
EN AOP

1971



COULEURS

98% 1% 1%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Cinsault, Mourvèdre



Clairette, Grenache
blanc, Bourboulenc,
Marsanne



Grenache, Cinsault,
Syrah, Mourvèdre

NEZ



Mûre, Truffe



Fleurs blanches,
Herbes aromatiques,
Agrumes



Violette, Cassis

BOUCHE



Minéral
Structuré



Frais
Long



Élégance
Fraîcheur

SOLS



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



SABLES

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



ARGILEUX

MARNO-CALCAIRES

Vins colorés,
arômes profonds
et tanniques.

+ D'INFOS

www.gigondas-vin.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

1 201 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

37 026 HL



PART DE L'EXPORT

45%

AOP LIRAC

COULEURS

86% 12% 2%

CÉPAGES PRINCIPAUX

-  Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
-  Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc
-  Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

NEZ

-   Fruits rouges/noirs, Épices
-   Pêche blanche, Notes florales, Acacia
-   Fraise, Framboise, Pêche

BOUCHE

-  Puissance
Rondeur
-  Fraîcheur
Intensité
-  Fraîcheur
Intensité

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

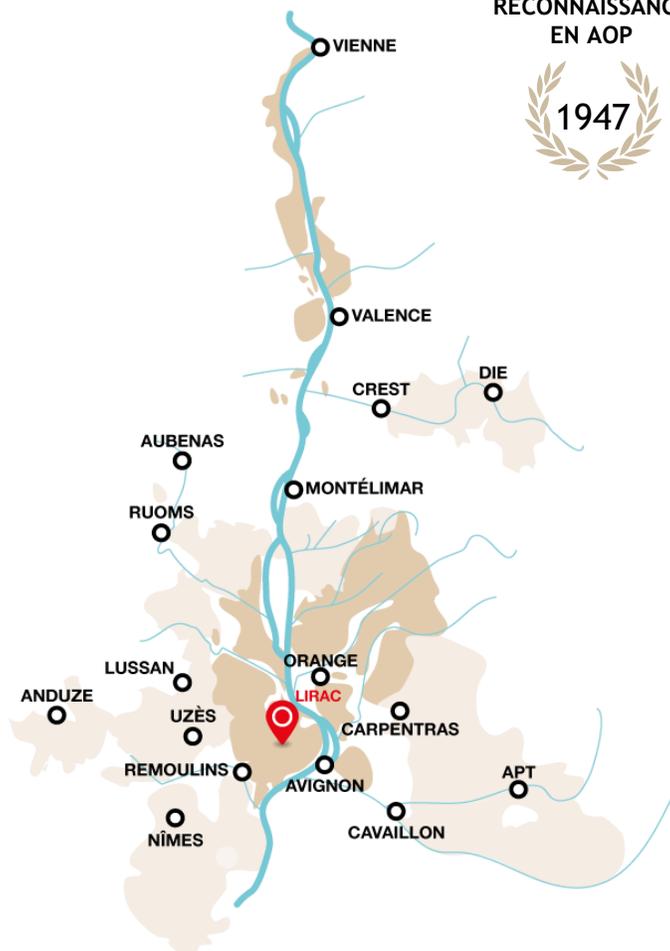
Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



GALETS ROULÉS

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

RECONNAISSANCE
EN AOP



CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

 SOUS L'INFLUENCE DU MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

841 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

29 267 HL

 PART DE L'EXPORT

43%

+ D'INFOS

www.vin-lirac.com
www.vins-rhone.com

AOP RASTEAU



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Syrah,
Mourvèdre

NEZ



Violette, Fruits
noirs, Épices

BOUCHE



Structure
Complexité

SOLS



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



SABLES

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



ARGILEUX

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



PEU INFLUENCÉ PAR
LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

963 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

32 084 HL



PART DE L'EXPORT

27%

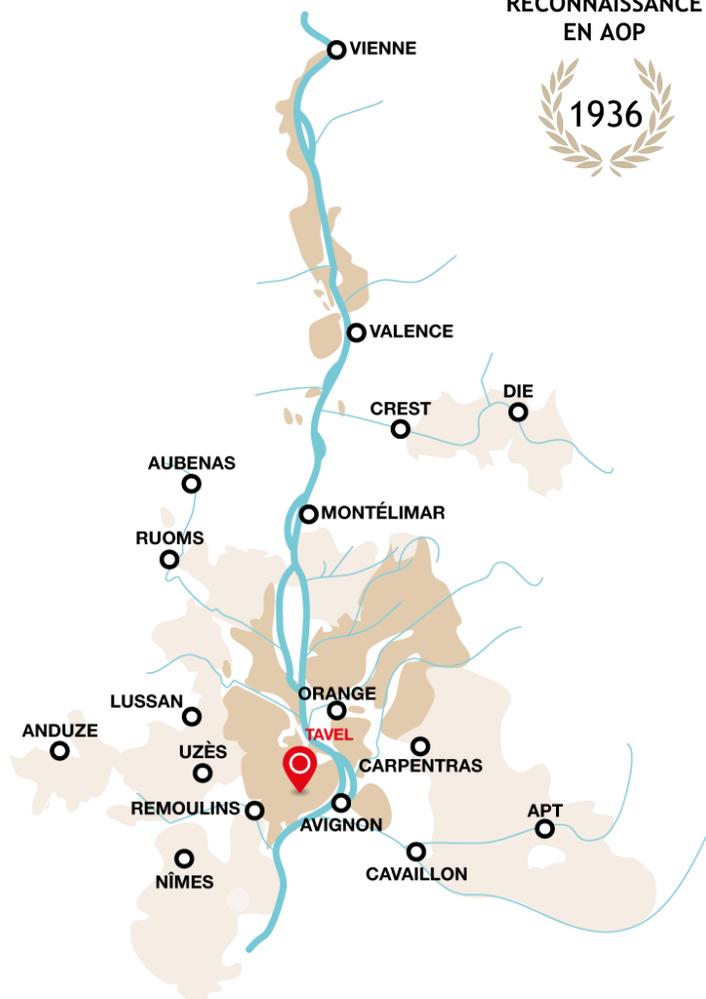
+ D'INFOS

www.vins-rasteau.com
www.vins-rhone.com



AOP TAVEL

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Bourboulenc,
Cinsault, Clairette,
Mourvèdre,
Picpoul,
Syrah, Grenache

NEZ



Fraise,
Framboise

BOUCHE



Charpenté
Fraîcheur

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

+ D'INFOS

www.vin-tavel.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

838 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

30 775 HL



PART DE L'EXPORT

34%

AOP VACQUEYRAS

COULEURS

93% 6% 1%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache



Bourboulenc, Clairette
Grenache blanc, Viognier
Roussanne, Marsanne



Cinsault, Grenache
Syrah, Mourvèdre

NEZ



Cerise, Mûre, Figue



Notes florales, Citron,
Fruits exotiques



Fruits rouges

BOUCHE



Charpenté
Finesse



Fraîcheur
Intensité



Fraîcheur
Ample

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

+ D'INFOS

www.aocvacqueyras.com
www.vins-rhone.com

RECONNAISSANCE
EN AOP



CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

1 472 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

43 419 HL



PART DE L'EXPORT

26%

AOP VINSOBRES



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Syrah

NEZ



Fruits rouges,
Fruits noirs,
Épices

BOUCHE



Puissance
Structure

SOLS



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



SABLES

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



ARGILEUX

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

+ D'INFOS

www.vinsobres.fr
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DU MISTRAL
ET DU PONTIAS



SURFACE DE PRODUCTION 2023

554 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

18 460 HL



PART DE L'EXPORT

20%

AOP MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX

-  Muscat à petits grains noirs
-  Muscat à petits Grains blancs
-  Muscat à petits Grains blancs et noirs

NEZ

-  Fruits rouges mûrs
-  Agrumes, Fruits exotiques
-  Notes florales, Fruits exotiques

BOUCHE

-  Souple Intense
-  Longueur Équilibre
-  Souple Gourmand

SOLS



TERRES BLONDES

Argilo-sableuses et issues de l'érosion du « safre », roche tendre du Miocène

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

 SOUS L'INFLUENCE DU MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

282 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

5 335 HL

 PART DE L'EXPORT

3%

+ D'INFOS

www.beaumesdevenise-aoc.fr
www.vins-rhone.com

AOP VIN DOUX NATUREL RASTEAU



COULEURS

 45%  5%  50%

CÉPAGES PRINCIPAUX

-  Grenache gris et blanc, Grenache noir
-  Grenache gris
Grenache blanc
-  Grenache gris et blanc, Grenache noir

NEZ

-   Fruits rouges, Épices, Pruneau
-   Agrumes, Poire
-   Fruit à noyaux, Épices, Miel

BOUCHE

-  Ampleur
Équilibre
-  Longueur
Équilibre
-  Ampleur
Équilibre

SOLS



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

 PEU INFLUENCÉ PAR LE MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

16 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

494 HL

 PART DE L'EXPORT

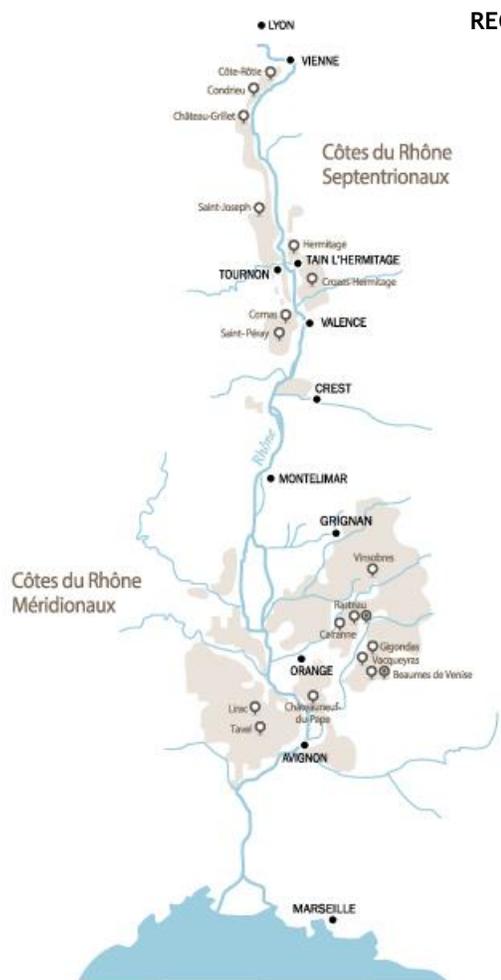
1%

+ D'INFOS

www.vins-rasteau.com
www.vins-rhone.com



EAUX-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Syrah

NEZ



Notes fruitées,
Notes florales,
Tabac
Caramel
Vanille

BOUCHE



Rondeur

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

29 647 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

EAU DE VIE DE VIN
DES CÔTES DU RHÔNE

7 HL
D'ALCOOL PUR

EAU DE VIE DE MARC
DES CÔTES DU RHÔNE

93 HL
D'ALCOOL PUR

+ D'INFOS

www.syndicat-cotesdurhone.com
www.vins-rhone.com



LES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

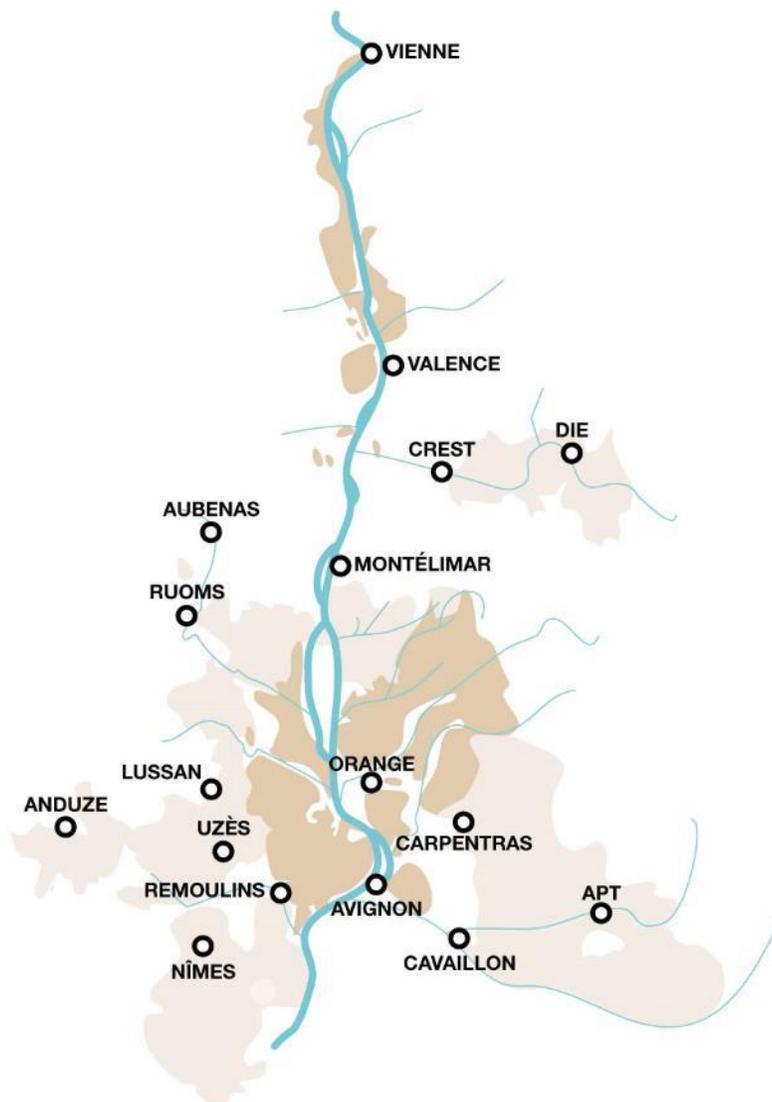
- 1 PRÉSENTATION
- 2 CÔTES DU VIVARAIS
- 3 CLAIRETTE DE DIE ET VINS DU DIOIS
- 4 GRIGNAN-LES-ADHÉMAR
- 5 CLAIRETTE DE BELLEGARDE
- 6 COSTIÈRES DE NÎMES
- 7 DUCHÉ D'UZÈS
- 8 LUBERON
- 9 VENTOUX

PRÉ SENTA TION

4.1



LES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE *(couleur et département)*



1 **ARDÈCHE**
CÔTES DU VIVARAIS



5 **DRÔME**
CLAIRETTE DE DIE
CRÉMANT DE DIE
CHÂTILLON-EN-DIOIS
COTEAUX DE DIE
GRIGNAN-LES-ADHÉMAR



3 **GARD**
CLAIRETTE DE BELLEGARDE
COSTIÈRES DE NÎMES
DUCHÉ D'UZÈS



2 **VAUCLUSE**
LUBERON
VENTOUX



AOP CÔTES DU VIVARAIS

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

 53%  10%  37%

CÉPAGES PRINCIPAUX

-  Grenache Syrah
-  Clairette, Grenache blanc, Marsanne
-  Grenache, Syrah, Cinsault

NEZ

-  Fruits noirs
Épices
-  Notes florales
Fruits exotiques
-  Fruits noirs
Épices

BOUCHE

-  Structuré
Robuste
-  Minéralité
Fraîcheur
-  Structuré
Robuste

SOLS



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

CLIMAT

CONTINENTAL TEMPÉRÉ

 INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES
ET DU MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

160 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

5 893 HL

 PART DE L'EXPORT

2%

+ D'INFOS

www.lesvinsdardèche.com
www.vins-rhone.com

AOP CLAIRETTE DE DIE

RECONNAISSANCE
EN AOP

1942



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Méthode Ancestrale
Muscat à petits grains blanc, Clairette, Muscat petits grains rouges



Méthode Brute
Clairette

NEZ



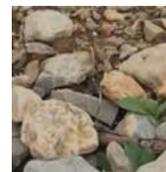
Fleurs blanches,
Fruits à chair blanche

BOUCHE



Léger
Délicat

SOLS



GRÈS CALCAIRES

Vins aromatiques, ronds. avec des notes de fruits à chair blanche.



MARNES CALCAIRES

Vins frais et vifs sur des notes d'agrumes.



TERRASSES ALLUVIALES CALCAIRES

Vins ronds et fruités.

+ D'INFOS

www.clairette-de-die.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



AVEC L'INFLUENCE DU CLIMAT MONTAGNARD DU VERCORS



SURFACE DE PRODUCTION 2023

1 545 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

68 608 HL



PART DE L'EXPORT

11 %

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2023



BELGIQUE

55%



SUISSE

26%



USA

5%

AOP CRÉMANT DE DIE

RECONNAISSANCE
EN AOP

1993



COULEURS

 100% EFFERVESCENT

CÉPAGES PRINCIPAUX

 Clairette blanche, Aligoté, Muscat à petits grains blancs

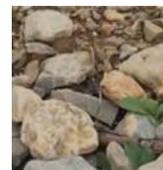
NEZ

  Agrumes, Fleurs blanches

BOUCHE

 Finesse
Finale Fraîche

SOLS



GRÈS CALCAIRES

Vins aromatiques, ronds. avec des notes de fruits à chair blanche.



MARNES CALCAIRES

Vins frais et vifs sur des notes d'agrumes.



TERRASSES ALLUVIALES CALCAIRES

Vins ronds et fruités.

+ D'INFOS

www.clairette-de-die.com
www.vins-rhone.com



CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

 AVEC L'INFLUENCE DU CLIMAT MONTAGNARD DU VERCORS

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

40 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

1 944 HL



AOP CHÂTILLON-EN-DIOIS



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

42% 46% 12%

CÉPAGES PRINCIPAUX

- Gamay, Syrah, Pinot noir
- Aligoté, Chardonnay
- Gamay, Syrah, Pinot noir

NEZ

- Notes fruitées
- Fleurs blanches, Agrumes
- Fruits rouges

BOUCHE

- Tannique Minéral
- Sec Fraîcheur
- Fraîcheur

SOLS



COLLUVIONS

Vins rouges et rosés
Aromatiques et fruités,
avec des tannins souples.
Vins blancs ronds et frais.



MARNES CALCAIRES

Vins frais et vifs sur des
notes d'agrumes.

CLIMAT

CONTINENTAL TEMPÉRÉ

AVEC L'INFLUENCE DU CLIMAT
MONTAGNARD DU VERCORS

SURFACE DE PRODUCTION 2023

37 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2023

1 693 HL

+ D'INFOS

www.clairette-de-die.com
www.vins-rhone.com





AOP COTEAUX DE DIE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Clairette blanche

NEZ



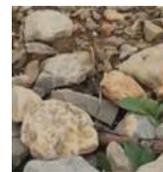
Notes florales
Fruits à chair blanche

BOUCHE



Équilibré

SOLS



GRÈS CALCAIRES

Vins aromatiques, ronds, avec des notes de fruits à chair blanche.



MARNES CALCAIRES

Vins frais et vifs sur des notes d'agrumes.



TERRASSES ALLUVIALES CALCAIRES

Vins ronds et fruités.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



AVEC L'INFLUENCE DU CLIMAT MONTAGNARD DU VERCORS



SURFACE DE PRODUCTION 2023

3 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

114 HL

+ D'INFOS

www.clairette-de-die.com
www.vins-rhone.com





AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX

- Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Marselan
- Viognier, Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne
- Grenache, Syrah, Cinsault

NEZ

- Fruits rouges, Épices
- Pêche blanche, Abricot, Miel
- Fruits rouges

BOUCHE

- Fraîcheur, Élégance
- Finesse, Équilibre
- Fraîcheur, Élégance

SOLS



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



SABLES

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

+ D'INFOS

www.grignan-adhemar-vin.fr
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

INFLUENCÉ PAR LE MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2023

1 228 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2023

44 706 HL

PART DE L'EXPORT

13%

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2023

PAYS BAS
33%

CHINE
26%

BELGIQUE
17%



AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Clairette

NEZ



Fleurs blanches
Genêts, Poire,
Miel,
Tilleul

BOUCHE



Fraîcheur
Salinité

SOLS



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

+ D'INFOS

www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DES BRISES MARINES



SURFACE DE PRODUCTION 2023

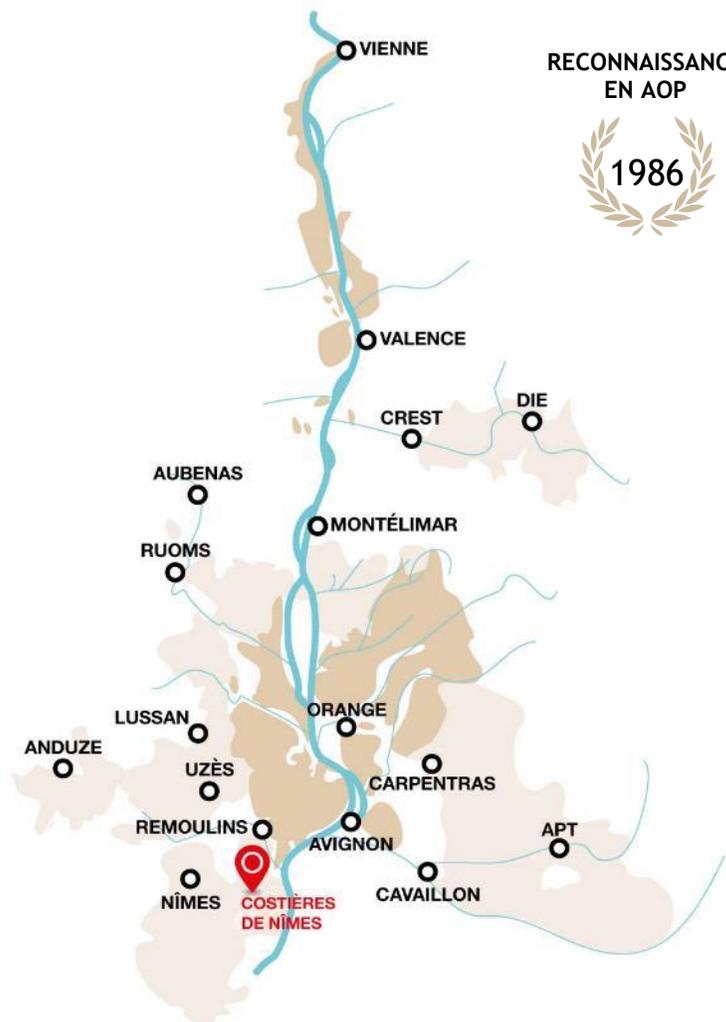
7 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

310 HL

AOP COSTIÈRES DE NÎMES



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX

- Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Grenache blanc, Marsanne, Roussanne
- Grenache, Mourvèdre, Syrah

NEZ

- Fruits rouges/noirs
- Notes florales Agrumes
- Fruits rouges/noirs

BOUCHE

- Fraîcheur Velouté
- Charnu Fraîcheur
- Fraîcheur Fruité

SOLS



SABLES

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



ARGILEUX

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants, riches en alcool, charpentés, vins de garde.

+ D'INFOS

www.costieres-nimes.org
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DES BRISES MARINES ET DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

2 702 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

140 868 HL



PART DE L'EXPORT

30%

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2023



BELGIQUE
17%



ALLEMAGNE
16%



CHINE
13%

AOP DUCHÉ D'UZÈS



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah



Viognier, Grenache blanc,
Roussanne, Marsanne
Rolle



Grenache, Syrah

NEZ



Notes fruitées, Épices,
Réglisse



Fruits à chair blanche,
Fruits secs, Notes florales



Fleurs blanches,
Baies rouges

BOUCHE



Intense
Charnu



Puissance, Intensité,
Aromatique



Fraîcheur
Vivacité

SOLS



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.



CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques, souples,
ronds, gras, floraux,
fruités.

+ D'INFOS

www.vinsducheduzes.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SURFACE DE PRODUCTION 2023

338 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

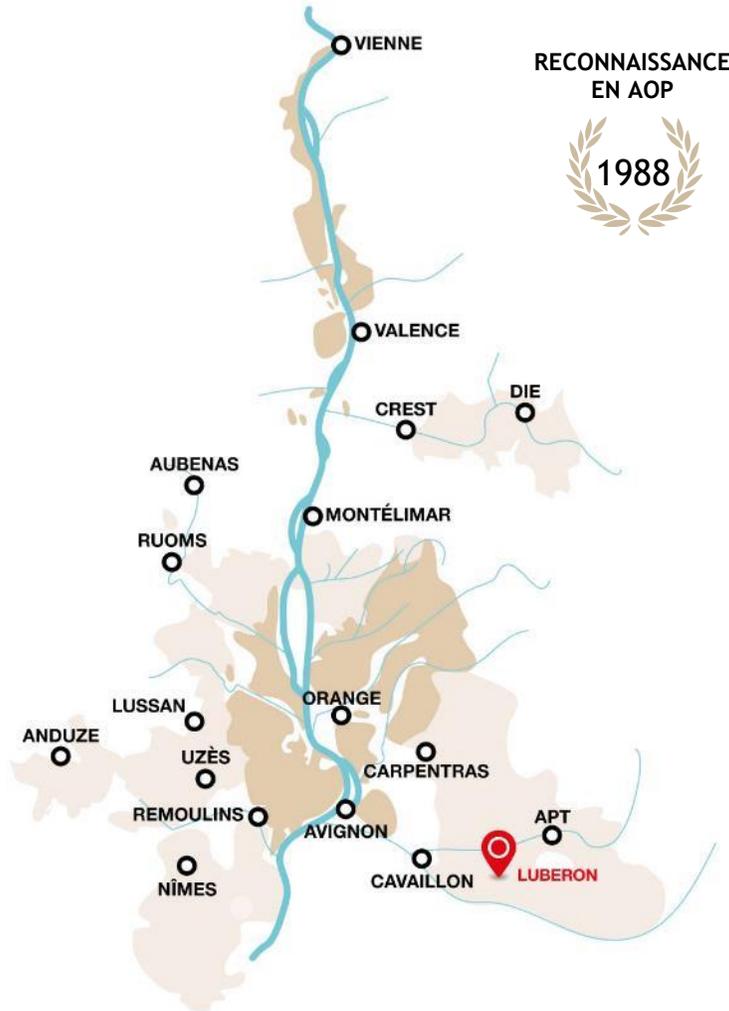
10 473 HL



PART DE L'EXPORT

7%

AOP LUBERON



COULEURS

 25%
  27%
  49%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah, Grenache, Mourvèdre



Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Marsanne, Rolle, Bourboulenc



Syrah, Grenache, Cinsault

NEZ



Fruits rouges, Épices



Notes florales, Agrumes, Fruits exotiques



Petits fruits rouges

BOUCHE



Équilibre
Élégance



Vivacité, Élégance,
Finesse



Fraîcheur
Élégance

SOLS



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



SABLES

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

+ D'INFOS

www.vins-luberon.fr
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



INFLUENCÉ PAR
LE MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2023

3 159 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2023

130 744 HL



PART DE L'EXPORT

28 %

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2023



ALLEMAGNE

33%



BELGIQUE

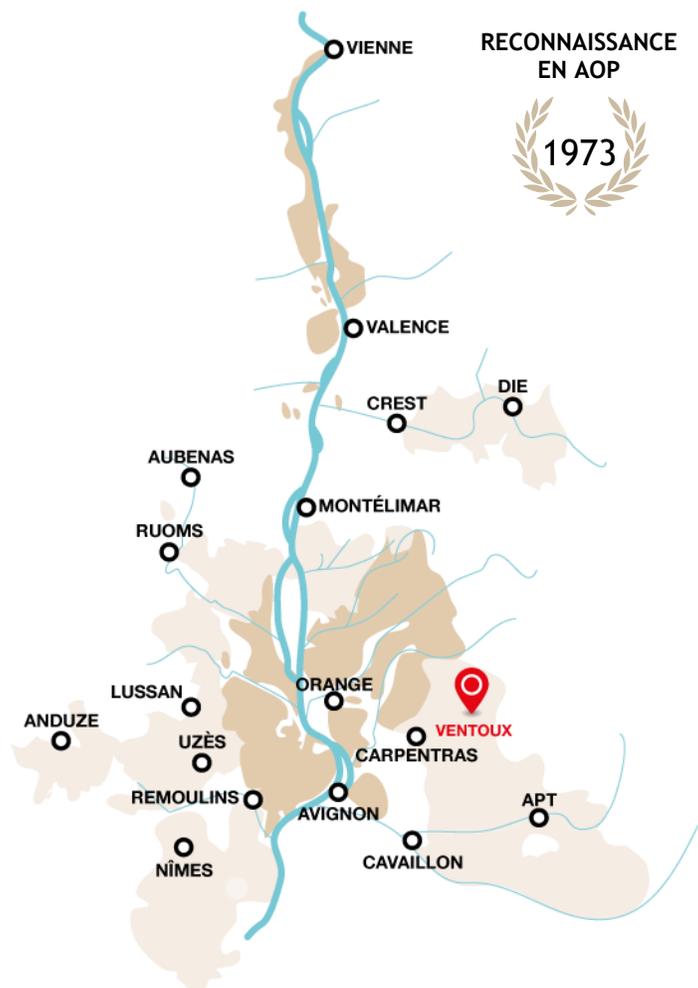
15%



UK

12%

AOP VENTOUX



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

60% 8% 32%

CÉPAGES PRINCIPAUX

-  Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre
-  Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Marsanne, Viognier, Rolle, Bourboulenc
-  Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

NEZ

-  Épices, Cassis, Mûre
-  Fruits exotiques, Agrumes
-  Épices, Cassis, Mûre

BOUCHE

-  Rondeur, Structure, Fraîcheur
-  Fraîcheur, Gourmand
-  Rondeur, Structure

SOLS



ARGILEUX

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



CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.



SABLES

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

+ D'INFOS

www.aoc-ventoux.com
www.vins-rhone.com

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

 INFLUENCÉ PAR
LE MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2023

5 424 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2023

230 230 HL

 PART DE L'EXPORT

27%

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2023

 CANADA
42%

 BELGIQUE
20%

 UK
12%

LA RICHESSE DU RHÔNE

- 1 LES CLIMATS, PAYSAGES, LES TERROIRS, LES SOLS
- 2 LES CARACTÉRISTIQUES DES CÉPAGES
- 3 LE CYCLE DE LA VIGNE
- 4 LES MODES DE CONDUITE DE LA VIGNE
- 5 LES REPÈRES DES CONDITIONS DE PRODUCTION



LES CLIMATS
LES PAYSAGES
LES TERROIRS
LES SOLS

5.1



LES CLIMATS

• AU NORD DU VIGNOBLE

De Vienne à Valence, la configuration très étroite de la vallée offre un climat de type continental tempéré caractérisé par une pluviométrie régulière - **700 à 900 mm.**

Un vent du nord froid et sec dénommé la bise assainit l'atmosphère, concentre et accélère la maturité.

• AU SUD DU VIGNOBLE

Le climat méditerranéen se caractérise par des étés et des hivers secs et une grande amplitude de la pluviométrie annuelle - **400 à 900 mm.**

- Luminosité privilégiée
- Températures clémentes
- Le vent « Mistral »
- Orages violents
- La sécheresse.

**Moyenne annuelle
sur les 20 dernières années**
(source : station météo secteur de Mercurol/Chanos -Curson)



Température **13,35 °C**



Ensoleillement **2 354 heures**



Pluviométrie **898 mm**

**Moyenne annuelle
sur les 20 dernières années**
(source : station météo secteur d'Orange)



Température **14,2 °C**



Ensoleillement **2 740 heures**



Pluviométrie **700 mm**

PAYSAGES DU NORD

La déclivité, les versants abrupts se prolongent en pentes douces où le mode de culture en terrasse permet une utilisation optimale de l'espace.



La végétation est constituée principalement de chênes, rouvres ou blancs et d'arbres à feuilles caduques.



ÉCHALAS
CHALET



NORD



PAYSAGES DU SUD

La vigne côtoie une végétation odoriférante. La garrigue, les cultures de lavande, les chênes truffiers, les oliviers, les chênes blancs et verts, les pins marquent l'environnement méridional.



CHÊNE
BLANC



OLIVIER

De vastes étendues planes accueillent la vigne et les cultures maraîchères, protégées des assauts du vent par des haies de cyprès et de peupliers

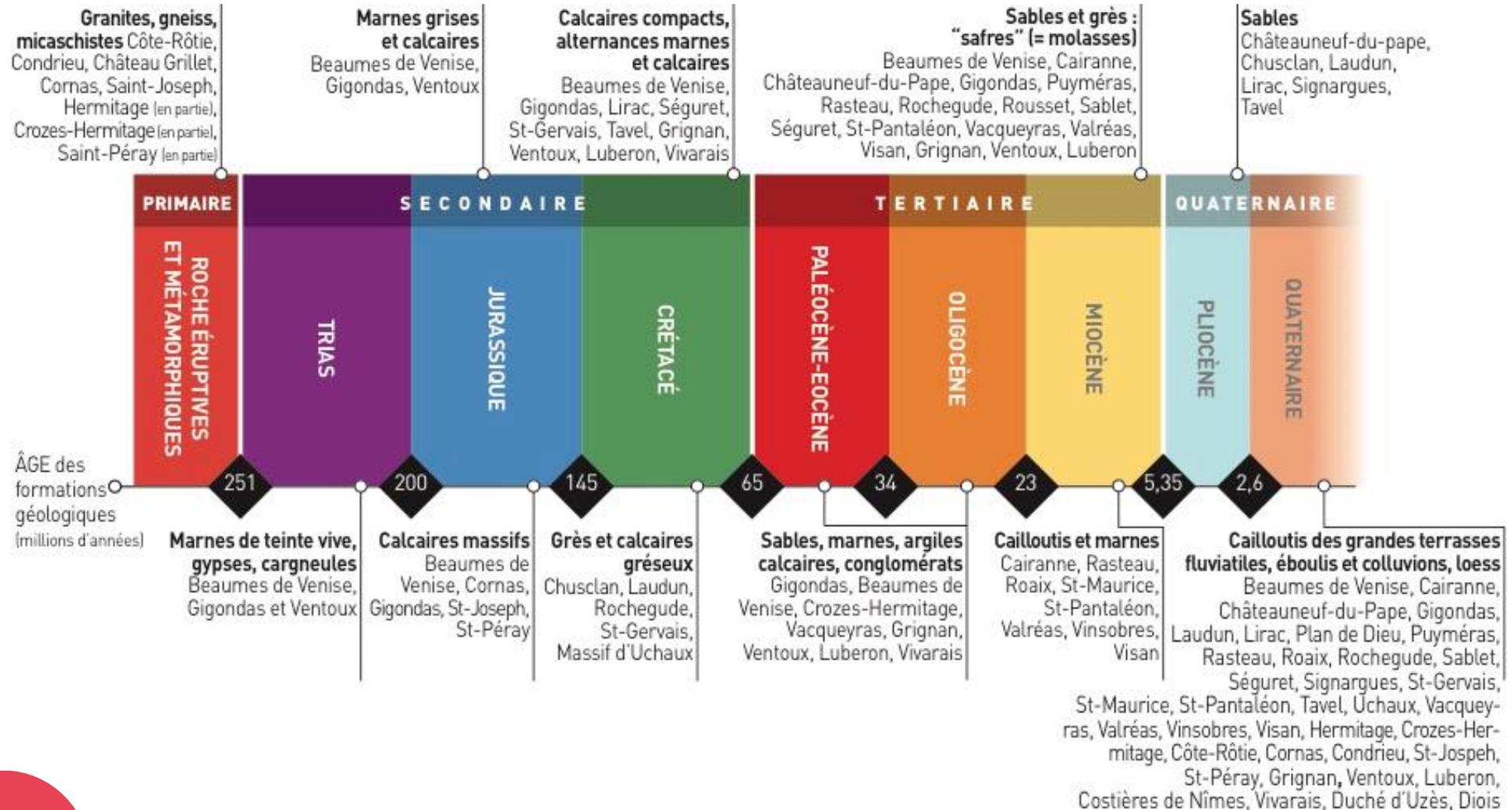


LAVANDES



LA POSITION DES TERROIRS

- Position des terroirs de la Vallée du Rhône sur l'échelle des temps géologiques



HISTOIRE GEOLOGIQUE DE LA VALLEE DU RHONE

VIDEO



LES PRINCIPAUX SOLS DU NORD

SOLS GRANITIQUES



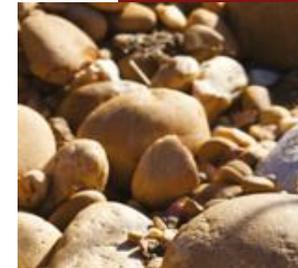
Vins structurés,
couleurs intenses,
finesse,
bon équilibre acide.

SOLS ARGILEUX



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

SOLS CAILLOUTEUX



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



LES PRINCIPAUX SOLS DU SUD

SOLS CAILLOUTEUX



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

SOLS ARGILEUX



Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

SOLS CALCAIRES



Vins légers,
aromatiques,
souples,
ronds, gras,
floraux,
fruités.

SOLS SABLEUX



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



LES CARACTÉ RISTIQUES DES CÉPAGES

5.2





LES CÉPAGES

LA RÉGLEMENTATION DE L'AOP ADMET L'UTILISATION DE :

37 CÉPAGES

POUR LES AOC VDR

21 rouges / 16 blancs

32 CÉPAGES

POUR LES AOC CDR

19 rouges / 13 blancs

27 CÉPAGES

POUR L'AOC CDR

16 rouges / 11 blancs

24 CÉPAGES

POUR L'AOC CDR Villages

13 rouges / 11 blancs

CÉPAGES ROUGES ET "ROSÉS"

(décret de juin 2015) - Cépages principaux :

Grenache Noir
Syrah
Mourvèdre
Carignan
Cinsault

Clairette Rose
Counoise
Grenache Gris
Marselan
Muscardin

Piquepoul Noir
Terret Noir
Vaccarèse ou camarese
Caladoc
Couston

**À noter pour les AOC Rouge :*

L'utilisation de **Muscat à petit grain** (Vin Doux Naturel Beauges de Venise, Crémant de Die), **Calitor** (Tavel) and **Picpoul Gris** (Châteauneuf-du-Pape, Tavel), Pinot noir et **Gamay** (Châtillon-en-Diois), **Vidoc** (VIFA)

CÉPAGES BLANC

Grenache Blanc
Clairette Blanche
Viognier

Roussanne
Marsanne
Piquepoul

Bourboulenc
Ugni Blanc

**À noter pour les AOC Blanc :*

Muscat à petit grain (Vin Doux Naturel Beauges de Venise), **Macabeu** (Costières de Nîmes, Vin Doux Naturel / Rasteau) , **Rolle** (**Côtes du Rhône VIFA**, Costières, Luberon, Ventoux, Duché D'Uzes), **Picardan** (Châteauneuf-du-Pape), **Chardonnay** (Châtillon-en-Diois) and **aligoté** (Châtillon-en-Diois et Crémant de Die), **Floréal** (VIFA), **Carignan blanc** (VIFA pour CDR et CDRV)





LES CÉPAGES ROUGES

3 PRINCIPAUX

Grenache



GRENACHE NOIR

Cépage vigoureux à port dressé facile à conduire. Il résiste parfaitement au vent violent ainsi qu'à la sécheresse. Ce cépage est particulièrement productif sur les coteaux secs et caillouteux mais très sensible à la coulure. Il est de précocité moyenne.

Le Grenache 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 un fruité et gras. Un gras incomparable en bouche, une véritable ampleur capiteuse et des arômes de cassis et de mûre. En vieillissant ses tanins se fondent, révélant alors les délicieux arômes de la garrigue environnante, d'épices et de poivre...

Syrah



GRENACHE GRIS est une mutation naturelle du grenache noir qui n'est pratiquement pas cultivée.

SYRAH

Cépage précoce, assez vigoureux et productif (mais grande variabilité selon les clones).

La Syrah est un cépage affirmé avec beaucoup de complexité. Elle permet d'élaborer des vins colorés, aromatiques, délicats et charpentés aptes au vieillissement.

Elle exhale avec grâce, 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.

Mourvèdre



MOURVÈDRE

Cépage tardif, vigoureux et moyennement productif. Il donne un vin coloré, corsé et structuré avec une grande capacité de vieillissement. Ses tanins veloutés sont d'une exceptionnelle finesse. Il apporte beaucoup de complexité aux assemblages.

Jeunes, ses vins dégagent des arômes de poivre et de fruits noirs (cassis, mûre) avec des touches végétales de garrigue, de laurier. En vieillissant, ils s'épanouissent vers des arômes plus complexes de truffe, sous-bois, cuir, de fruits confiturés, mais aussi de beaux effluves de gibier et d'épices. En rosé, il prolonge leur fraîcheur et enrichit les arômes.



LES CÉPAGES ROUGES

« ACCESSOIRES »

Cinsault



CINSAULT

De précocité moyenne, il est facilement productif, surtout en jeune vigne. Il est bien adapté aux terroirs difficiles chauds et secs. Il donne des vins peu colorés et peu tannique à l'acidité et aux degrés moyens, lorsque sa charge est régulée. Il peut apporter une réelle complémentarité aux cépages principaux avec des arômes élégants, fins, floraux et fruités, avec parfois des notes épicées. En bouche ses tanins sont souples. Il est particulièrement adapté aux vins rosés vinifiés par saignées et aux vins primeurs.

Carignan



CARIGNAN

Il est vigoureux et tardif, facilement productif, surtout en jeune vigne, les sols pauvres lui conviennent mieux. Soutient de l'acidité et de la structure des vins, il peut apporter une réelle complémentarité aux cépages principaux avec des arômes de garrigue, mûres et myrtilles. Il donne de bons résultats en macération carbonique.

COUNOISE

Cépage tardif très résistant à la sécheresse. Il produit des vins peu colorés, moyennement corsés, aux degrés raisonnables et aux arômes de feuillage, poivre vert, fruits mûrs. Idéal pour donner de la fraîcheur et de la finesse en assemblage.

Counoise



COUSTON

Cépage vigoureux, rameaux épais et poussants. Cépage très coloré et extrêmement tannique. Il donne des vins aux arômes puissants fruités. Nouveau cépage accessoire : encépagement plafonné Caladoc + Marselan + Couston à 10% en Côtes du Rhône. Non autorisé en CDR Villages, ni en Crus.

CALADOC

Cépage vigoureux et productif, très coloré et tannique. Il donne des vins équilibrés et intenses avec une bonne structure à des degrés moyens. Très bons résultats en rosé (pressurage direct). Nouveau cépage accessoire : encépagement plafonné Caladoc + Marselan + Couston à 10% en Côtes du Rhône. Non autorisé en CDR Villages, ni en Crus.



LES CÉPAGES ROUGES

« ACCESSOIRES »

Muscadin



MUSCARDIN

Cépage rare résistant à la sécheresse. Il donne des vins peu coloré et peu tannique mais avec une bonne acidité et des degrés moyens. Il est sensible à l'oxydation. Idéal pour donner de la fraîcheur et de la finesse en assemblage. Il contribue à la fraîcheur gustative et apporte une note florale au bouquet.

TERRET NOIR

Cépage productif devenu rare, il donne des vins légers et frais très peu coloré et peu tannique. Ses arômes sont fins et floraux, avec ses faibles degrés et sa bonne acidité, il peut atténuer la puissance des vins de Grenache et Syrah. Son profil est intéressant en rosé.

Vaccarese



VACCARESE ou BRUN ARGENTÉ ou CAMARESE

Cépage vaclusien, rustique et assez rare. Il donne des vins moyennement coloré et assez tannique. Peu généreux en alcool, il est complémentaire du Grenache, et contribue aux arômes de fruits mûrs et épices.

PIQUEPOUL GRIS

Le Picpoul ou Piquepoul gris a acquis ses titres de noblesses avec l'AOP languedocienne « Picpoul de Pinet ». C'est aussi un cépage qui a connu son heure de gloire avant le phylloxéra dans le sud de la Vallée du Rhône. Il est autorisé dans la composition du Châteauneuf-du-Pape et du Tavel.

Piquepoul



PIQUEPOUL NOIR

Cépage très rare, au bouquet assez riche de fleurs et de fruits, une forme élégante, peu tannique et fine. Cultivés dans le Gard et parfois à Gigondas.



LES CÉPAGES ROUGES

« ACCESSOIRES »

Marselan



MARSELAN

Ce cépage est le résultat du croisement entre les cépages cabernet sauvignon et grenache noir. Il donne un vin complexe, très coloré, très parfumé, riche en tanins souples et harmonieux. Sa typicité permet de constituer une base d'assemblage en raison de son potentiel très élevé en couleur et tanin.

CALITOR

Le Calitor est un cépage assez peu répandu en France. Cépage très productif, il apprécie les terres chaudes et sèches. Il est utilisé que dans le cru Tavel.

Calitor



PINOT NOIR

Le pinot noir donne des vins de couleur claire. Arômes de roses, de fruits rouges : cerise noire et cassis. Ses vins sont généralement forts en acidité et peu tanniques, mais leurs saveurs et leurs styles dépend aussi de l'endroit où il est cultivé et du savoir-faire du vigneron. Il s'agit d'un cépage de climat frais, cultivé pour dans l'AOC Châtillon-en-Diois.

GAMAY NOIR

Avec des caractéristiques proches de celles du pinot noir, le gamay est couramment connu comme le cépage majeur du Beaujolais, également cultivé dans certaines régions de Bourgogne. C'est un cépage de climat frais, cultivé dans l'AOC Châtillon-en-Diois où il donne des vins rouges, légers et fruités, à consommer jeunes, des vins rosés frais et friands.

CLAIRETTE ROSE

Très peu utilisée en Vallée du Rhône, elle est essentiellement réservée à l'élaboration de vins rosés. Cette clairette est une mutation rose de la clairette blanche.

MUSCAT NOIR À PETITS GRAINS

Le fruit est très sucré et juteux, marqué par une saveur fortement musquée. Le cépage muscat à petits grains noirs est excellent pour extraire un vin doux naturel. Ce dernier exhale une riche gamme d'arômes variant entre fleurs de citronnier, cire d'abeille et tilleul.

VIDOC

Le Vidoc est ce que l'on nomme VIFA : une Variété d'Intérêt à Fin d'Adaptation, autorisée dans certaines appellations à titre expérimental, notamment pour répondre aux attentes environnementales et sociétales. Plus précisément, c'est pour sa résistance aux maladies que sont le mildiou et l'oïdium que le Vidoc est mis à l'essai en Vallée du Rhône, notamment dans les vignobles des Côtes du Rhône.



LES CÉPAGES BLANCS

COMMUNS À L'ENSEMBLE DES VIGNOBLES

Marsanne



MARSANNE

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

ROUSSANNE

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).

Viognier



VIOGNIER

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).

Clairette



GRENACHE BLANC

Variante du Grenache Noir, originaire d'Espagne, le plus souvent assemblé, il est autorisé dans 34 AOC du sud de la France. Produit des vins généreux, élégants fruités avec des notes anisées.

CLAIRETTE

Cépage typiquement méridional, on lui attribuerait une origine romaine. De maturité plutôt tardive c'est un cépage très vigoureux. Il donne un vin riche en alcool, frais, au bouquet fin, aux notes florales, fruits à pépins et agrumes.



LES CÉPAGES BLANCS

DANS LE VIGNOBLE

Bourboulenc



BOURBOULENC

Cépage du sud de la France, présent dans 24 AOC, il est presque toujours utilisé en assemblage. De maturité tardive, ses vins vifs et légers aux notes de fleurs des champs et fruits frais apportent nuance et complémentarité aux autres cépages.

Piquepoul



PIQUEPOUL BLANC

Il dispose de divers synonymes tels que picpoul, picapoll, picpouille, avillo ou encore picapulla. Le Piquepoul produit un vin blanc neutre, sec et de moyenne qualité. En assemblage, il apporte une belle fraîcheur et peut donner des vins assez fins, typés et riches en alcool. Il est cultivé dans le Gard et parfois à Gigondas.

Ugni blanc



UGNI BLANC

Ce cépage est originaire d'Italie, et précisément de Toscane. Mais c'est de loin en France qu'il est le plus cultivé. Il est très vigoureux, et il faut limiter fortement ses rendements pour obtenir des vins de qualité. L'Ugni blanc donne un vin jaune pâle et sec. En assemblage, il apporte une touche acide qui peut relever certains cépages trop souples, et apporte finesse et fraîcheur.

ROLLE

Arrivé en France depuis l'Italie, ce cépage très cultivé en Provence (sous le nom de Rolle) et Corse, n'est autorisé en Vallée du Rhône que dans les AOP Luberon, Ventoux, Costières de Nîmes et Duché d'Uzès et à titre expérimental en AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

Il aime la chaleur et les terroirs secs et peu fertiles. Ses vins sont amples et aromatiques, arômes de fenouil sauvage, aubépine et agrumes le caractérisent.



LES CÉPAGES BLANCS

DANS LE VIGNOBLE

Muscat



MUSCAT À PETITS GRAINS

Il a une origine grecque, c'est celui qui a conquis toute la Méditerranée, d'abord en s'établissant sur la côte méditerranéenne française dans les bagages des Phocéens de Marseille.

Il est particulièrement bien adapté aux terroirs calcaires, mais il sait s'adapter à des teneurs en Argile plus ou moins importantes. Comme tous les Muscats, il nécessite chaleur et ensoleillement. Il a besoin d'une période de végétation longue, et de mûrir lentement.

CHARDONNAY

Le cépage Chardonnay, cépage au climat froid est certainement le plus populaire au monde. Il est cultivé dans l'AOC Châtillon-en-Diois. Fortement influencé par les sols, climat, viticulture et vinification. Le Chardonnay s'adapte bien à une multitude de terroirs. Fort en acidité et en arômes fruités et croquants, il peut être utilisé pour des vins légers à l'apéritif, ainsi que des vins complexes et hautement individuels

Picardan



ALIGOTÉ

Cépage rare, principalement cultivé en Bourgogne, mais aussi pour les AOC Châtillon-en-Diois et Crémant de Die. De couleur pâle, il offre un goût équilibré, léger et croquant, fruité avec des notes de pommes, citrons et fleurs.

PICARDAN

Originaire de la Vallée du Rhône, ce cépage blanc est aujourd'hui très peu employé. On le reconnaît à ses bourgeons cotonneux et ses feuilles assez larges. Ses grappes, de forme tronconique, portent des baies serrées. Elles sont d'une couleur plutôt rosée quand elles arrivent à maturité. Les fruits du picardan sont d'une saveur douce et leur arôme rappelle un peu le musc. Le picardan entre dans la composition du Châteauneuf-du-Pape.

Maccabéo



MACCABÉO

Il est reconnaissable par ses grandes grappes ailées volumineuses qui présentent une forme pyramidale. La chair est juteuse et sucrée. Il donne des vins fins, bien alcoolisés et fruités, peu acides. Ils possèdent une robe jaune paille. Utilisé en AOC Costières de Nîmes, Vin Doux Naturel et Rasteau.



LES CÉPAGES BLANCS

DANS LE VIGNOBLE

Carignan Blanc



CARIGNAN BLANC

Traditionnellement exclusif à l'appellation Tavel, le Carignan blanc est une "VIFA", une Variété d'Intérêt à Fin d'Adaptation, autorisée à titre expérimental dans les assemblages de l'AOC Côtes du Rhône Villages. Son intérêt réside dans sa vivacité, son profil fruité et floral, mais aussi sa résistance naturelle à la sécheresse. C'est une mutation du Carignan, traditionnellement noir.

Floréal



FLORÉAL

Le Floréal est ce que l'on nomme VIFA : une Variété d'Intérêt à Fin d'Adaptation, autorisée dans certaines appellations à titre expérimental, notamment pour répondre aux attentes environnementales et sociétales. Plus précisément, c'est pour sa résistance aux maladies que sont le mildiou et l'oïdium que le Floréal est mis à l'essai en Vallée du Rhône, notamment dans les vignobles des Côtes du Rhône.

LE CYCLE DE LA VIGNE

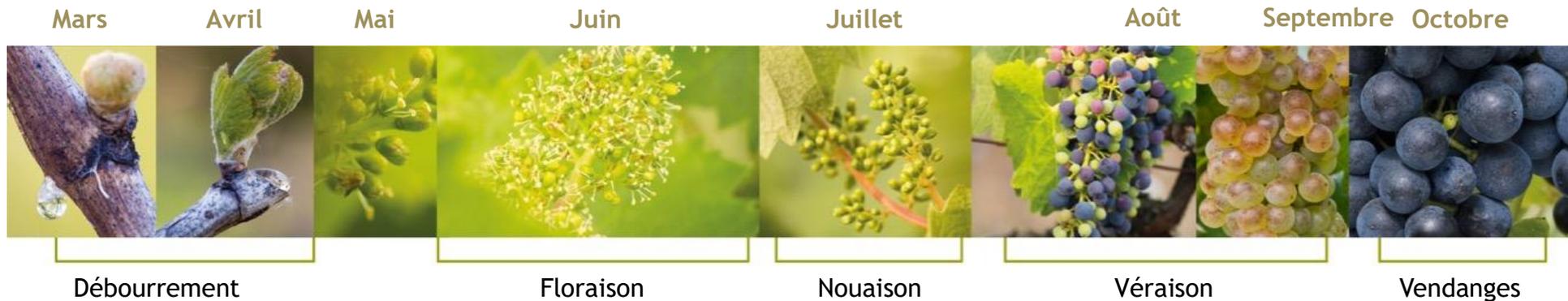
5.3





LE CYCLE DE LA VIGNE

- DÉBOURREMENT (AVRIL)
- FLORAISON (JUIN)
- NOUAISON (JUILLET)
- VÉRAISON (AOÛT), SCANDENT LE RYTHME DES SAISONS
- JUSQU'À LA VENDANGE QUI DÉBUTE VERS LA FIN AOÛT POUR SE TERMINER VERS MI-OCTOBRE.



LES MODES DE CONDUITE DE LA VIGNE

5.4



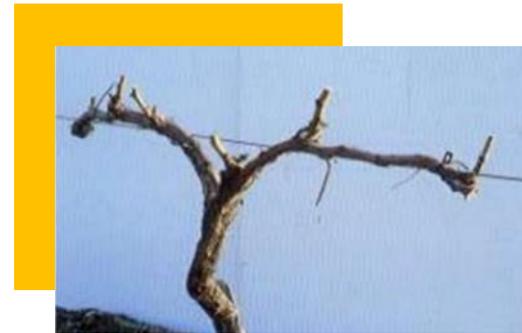


LES MODES DE CONDUITES DE LA VIGNE

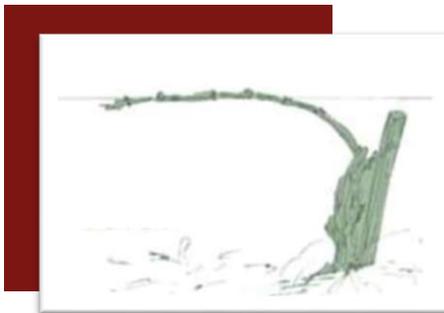
LES TAILLES AUTORISÉES :



EN GOBELET



EN CORDON DE ROYAT



EN GUYOT
(TAILLE LONGUE POUR
LE VIOGNER)



LES REPÈRES DES CONDITIONS DE PRODUCTION

5.5



LES REPÈRES DES CONDITIONS DE PRODUCTION

LES VINS DU NORD

- Majoritairement vins mono cépages
- Terroir principalement granitique
- Un climat de type continental tempéré.

LES VINS DU SUD

- Grand nombre de cépages issus d'assemblage
- Diversité des terroirs (calcaire, argile, sables, cailloux...)
- Climat de type méditerranéen.

UNE DIVERSITE SOURCE DE RICHESSES



LES GRANDS PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION

- 1 PRINCIPAUX ARÔMES
- 2 ACCORDS METS ET VINS
- 3 TEMPÉRATURES DE SERVICE
- 4 ÉQUILIBRES GUSTATIFS BLANCS
- 5 ÉQUILIBRES GUSTATIFS ROSÉS
- 6 ÉQUILIBRES GUSTATIFS ROUGES
- 7 L'ESSENTIEL À RETENIR

PRINCI PAUX ARÔ MES

6.1





LES PRINCIPAUX ARÔMES

LES VINS DES AOP DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE SONT CONNUS COMME DES VINS AUX PARFUMS DE FRUITS, D'ÉPICES OU DE GARRIGUE.

CÔTÉ NORD

VINS BLANCS : abricot, aubépine, acacia, violette, miel, mangue, noisette, tabac blond, épices...

VINS ROUGES : violette, fruits rouges, cacao, épices, cuir, vanille, sous-bois, truffe...

CÔTÉ SUD

VINS BLANCS : abricot, pêche, rose, genêt, tilleul, pomme, agrume, anis, fruits exotiques...

VINS ROSÉS : fruits rouges, (fraise, framboise, groseille), banane, cerise, pain grillé, caramel...

VINS ROUGES : fruits rouges, (cassis, fraise, framboise), pruneau, cerise, mûre, épices, poivre, cannelle, violette, café, tabac, réglisse, musc, venaison, sous-bois, truffe...

VINS DOUX NATURELS BLANCS (MUSCAT) : agrumes, fruits blancs, litchi, miel, verveine...

VINS DOUX NATURELS ROUGES (GRENACHE) : pruneaux, figues, dattes, noix, écorces d'orange

Eaux de Vie des Côtes du Rhône : tabac, caramel, vanille...



ACCORDS METS ET VINS

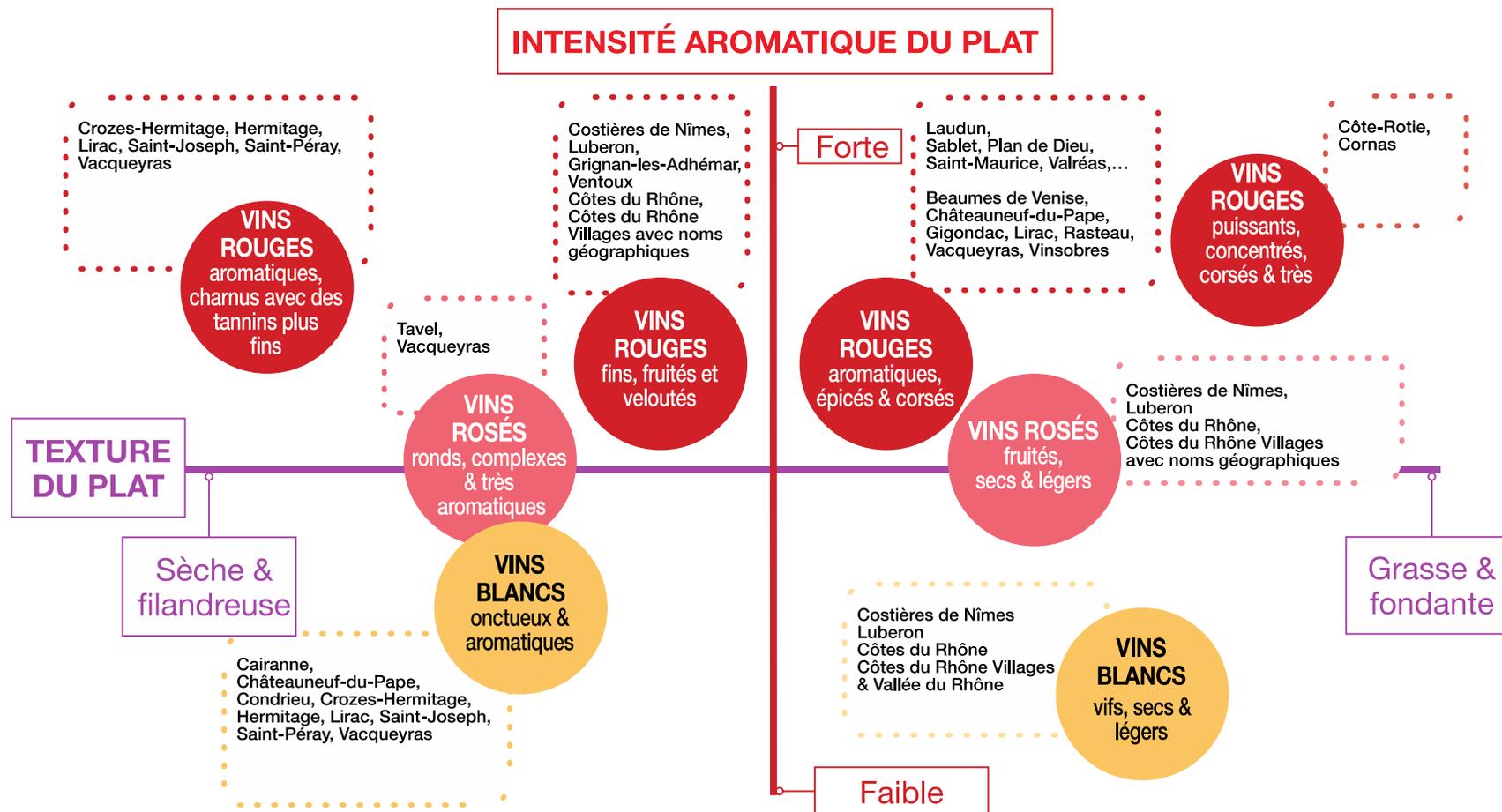
6.2





LES GRANDS PRINCIPES D'ACCORDS METS ET VINS

INTENSITÉ AROMATIQUE DU PLAT





LES GRANDS PRINCIPES D'ACCORDS METS ET VINS

INTENSITÉ AROMATIQUE DU PLAT

LES VINS BLANCS : Amis des mets à coloration claire :

Poisson de mer ou d'eau douce en sauce, quenelle, chèvre ou comté vieux ou fruité ...

LES VINS ROSES : «Ton sur ton » avec les préparations culinaires rosées :

Saumon, viande rosée grillée, petits légumes farcis, plat asiatique ou marocain épicée.....

LES VINS ROUGES : Plus la couleur est intense, plus les mets accordés peuvent être complexes :

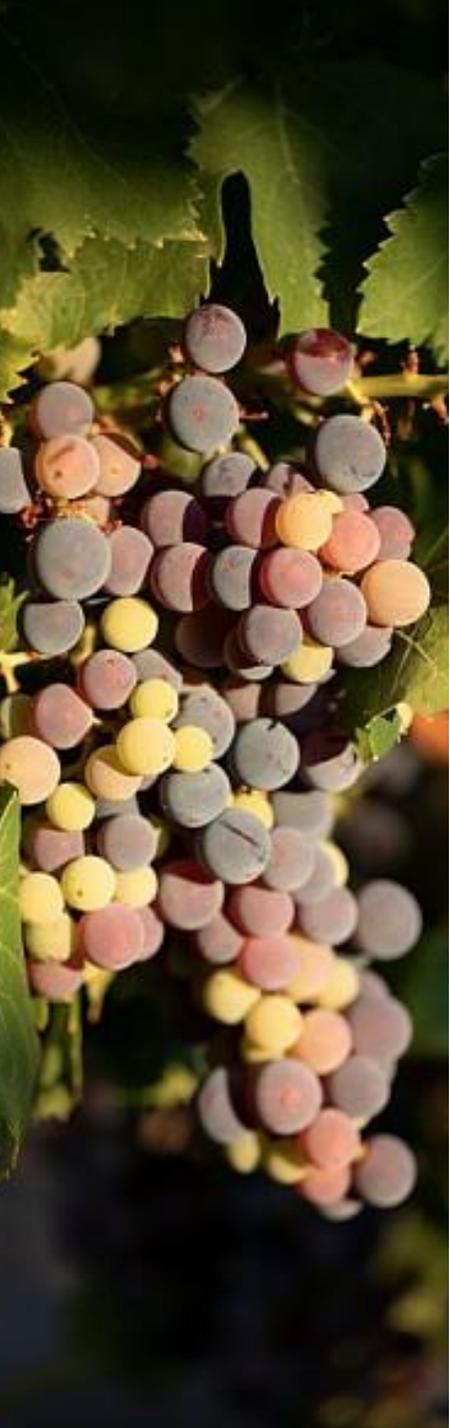
Charcuterie, Viande blanche, agneau, viande rouge, rôties en sauce, gibier...

LES VINS DOUX : La douceur du vin s'harmonise parfaitement avec l'acidité des mets

Tartes aux fruits à chair blanche, salade de fruits, chocolat, foie gras, roquefort

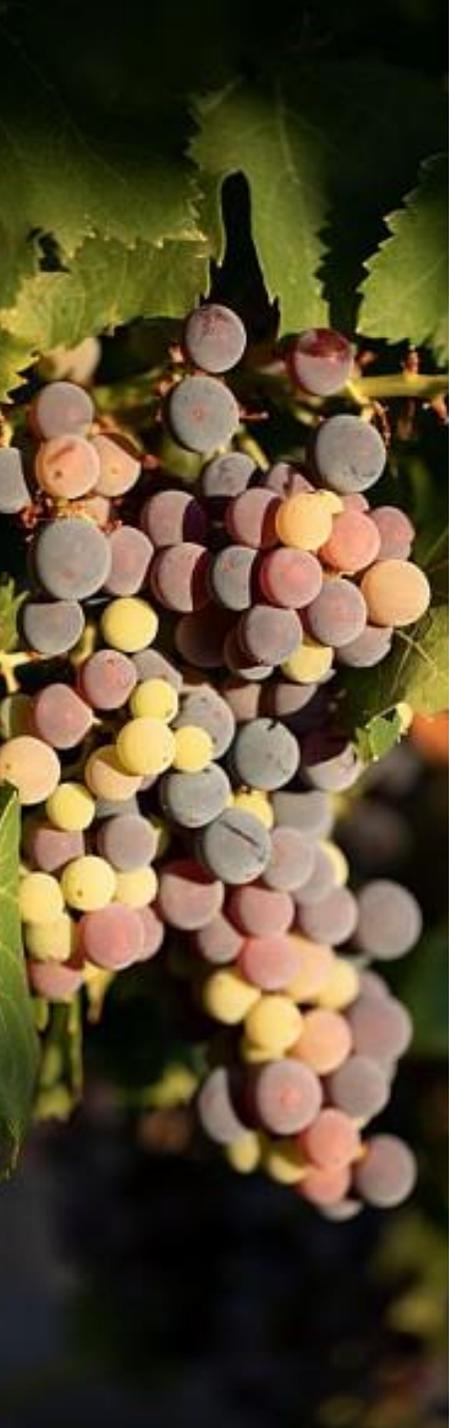
LES EAUX DE VIE DES CÔTES DU RHÔNE : Le côté brulant en accord avec les mets onctueux :

Truite fumée, saucisson, jambon, (Pata Negra), Gruyère, cake chocolat noir et amandes, cake châtaigne





ACCORDS METS ET CRUS SEPTENTRIONAUX



BLANC

Cannelloni
à la
Ricotta



Poireaux
pommes
de terre
au
manchego



Rôti de
porc confit
au citron et
au romarin



ROUGE

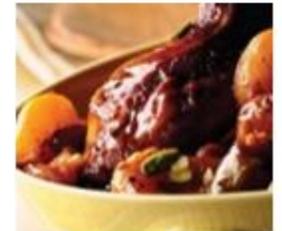
Épaule
d'agneau
confite,
purée aux
herbes



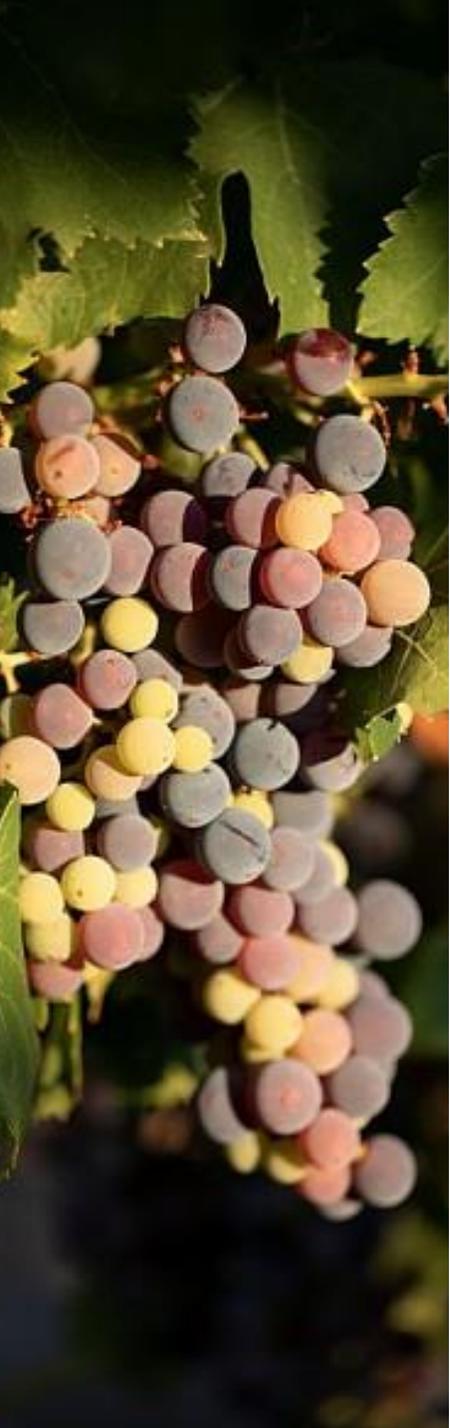
Œufs pochés
au lard,
sauce au vin
rouge



Lapin
mitonné
aux fruits secs



ACCORDS METS ET CRUS MÉRIDIONAUX



BLANC

Terrine de
foie gras
aux noix



Blanquette
d'agneau
au curry



Terrine de
maquereaux
aux
artichauts



ROSÉ

Charlotte
de radis
au chèvre
frais



Thon mi-
cuit au
sésame &
sauce Satay



Cake
aux tomates
séchées,
câpres
et basilic



ROUGE

Mini pavés
d'agneau
farci



Pan con
tomate,
pata negra
& rougets
grillés



Risotto
au poivron
rouge
et chips
de chorizo





ACCORDS METS ET VINS DOUX NATURELS

BLANC

Carpaccio
d'oranges
au sirop de
fraises



Pavlovas
aux fruits
de la passion

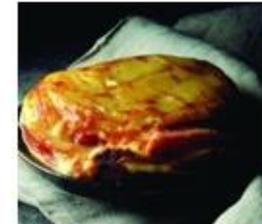


GRENAT

Cœur-coulants
au chocolat noir et
au piment



Timbale de
Salers aux
pommes
de terre



EAUX DE VIE DES CÔTES DU RHÔNE

MARC DES CÔTES DU RHÔNE
FINE DES CÔTES DU RHÔNE

Pata
Negra



Truite
fumée





ACCORDS METS ET AOC CÔTES DU RHÔNE



BLANC

Terrine de légumes aux œufs



Pintade au chou



Spaghettis coquillages & crustacés



ROSÉ

Gâteau pressé de légumes confits



Petits farcis provençaux



Petits flans de verdure



ROUGE

Club sandwich tout rouge



Travers de porc sauce barbecue maison



Macarons à la mûre





ACCORDS METS ET AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



BLANC

Roulés de
bresaola,
melon &
roquette



Terrine de
foie gras aux
topinambours



Cake aux
olives & au
jambon
blanc



ROSÉ

Terrine de
poivrons à
la brousse



Gâteau
d'omelettes
aux 3
parfums



Terrine de
raie aux
tomates



ROUGE

Sucettes de
palmiers
feuilletés
façon pizza



Taboulé au
poulet,
amandes &
cranberries



Daube
d'agneau
corsica





ACCORDS METS ET AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

COSTIÈRES DE NÎMES ET CLAIRETTE DE BELLEGARDE

Blanc

Terrine de
Saint-
Jacques



Rosé

Flan
d'asperges
à l'estragon



Rouge

Jarret de
veau au
miel de
romarin



CÔTES DU VIVARAIS

Blanc

Courges et
Saint-
Jacques
dorées



Rosé

Salade de
poules
sous les
glycines



Rouge

Terrine de
cèpes & de
shitakés au
confit de
canard



DUCHÉ D'UZÈS

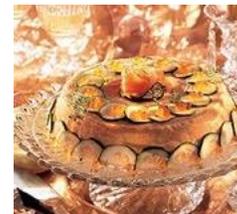
Blanc

Tarte aux
asperges,
bacon et
feta



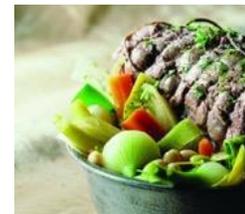
Rosé

Flan de
saumon,
sauce verte



Rouge

Bœuf
à la ficelle





ACCORDS METS ET AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Blanc

Ravioles de
Romans



VINS DU DIOIS

Rosé

Sashimi de
saumon aux
légumes
croquants



Rouge

Pâté
de foie gras
à
l'alsacienne



COTEAUX DE DIE

Blanc

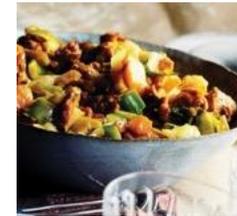
Terrine
de foie gras
de canard



LUBERON

Rosé

Curry
de porc à la
mangue



Rouge

Terrine de
au foie gras
à la
compotée
de raisins



VENTOUX

Blanc

Cabillaud
poêlé
au lait de
coco
& curry



Rosé

Terrine
de truite
fumée



Rouge

Boudin noir
poêlé aux
pommes





ACCORDS METS ET VINS EFFERVESCENTS

BLANC
SAINT- PÉRAY

CLAIRETTE
DE DIE

CRÉMANT
DE DIE

Terrine
parmentière
aux harengs
fumés



Tarte aux
fruits



Pressé
de
poireaux
au saumon
fumé



TEMPÉ RATURES DE SERVICE

6.3





LES TEMPÉRATURES DE SERVICE

Il ne suffit pas d'avoir su choisir et de conserver avec soin un bon vin, il faut aussi le traiter avec délicatesse et respecter ses affinités pour en tirer tout le plaisir qu'il peut vous donner.

VINS		TEMPÉRATURE	
Vin blanc sec et jeune→	8/10°C	
Vin de garde ou moelleux→	12°C	
Vin rosé→	10/12°C	
Vin rouge jeune→	13/15°C	
Vin rouge de garde→	15/18°C	
Vin Doux Naturel Blanc/Rouge→	8/10°C	
Vin effervescent→	6/8°C	

ÉQUILIBRE ET GOÛT

OBSERVER, DÉCRIRE, CONCLURE

1

LIMPIDITÉ

Opalescent, Voilé, Limpide

BRILLANCE

Satiné, Brillant, Cristallin

INTENSITÉ

Pâle, Légère, Soutenue, Foncée, Sombre

STADE D'ÉVOLUTION

NUANCES

BLANC ROSÉ ROUGE

Vin jeune	Argentée Jaune vert	Parme Violette	Violacée Rubis
Vin épanoui	Jaune paille	Pétale de rose	Rouge Franc
Vin évolué	Jaune or Ambrée	Saumonnée Cuivrée	Grenat Tuilée Rouge Brun

DENSITÉ APPARENTE

Très fluide, Fluide, Dense, Sirupeux

EFFERVESCENCE

Fines bulles visibles, Perlant, Pétillant / Mousse légère, dense / Bulles fines, Très fines

2

INTENSITÉ

Discrète, Légère, Affirmée, Forte, Très forte, Puissante, Exubérante

QUALITÉ

Franc, Net, Fin, Élégant, Racé, Original

DIVERSITÉ

Simple, Monocorde, Nuancé, Riche, Complexe

CARACTÈRES

Minéral, Végétal, Floral, Fruité, Épicé, Emphyreumatique, Balsamique, Animal

3

ATTAQUE

Vive, Fraîche, Franche, Ronde, Douce, Généreuse, Structurée

MILIEU DE BOUCHE : SENSATION SAPIDES & TACTILES

ACIDITÉ

Frais, vif, vert

ALCOOL

Léger, généreux, très généreux

SUCROSITÉ

Fondu, rond, gras

TANINS

Souple, tannique

AUTRES SENSATIONS

Picotements, amertume

Qualité des tanins : Épais, Serrés, Denses, Fins, Soyeux

RETRO-OLFACTION

Comparaison avec olfaction directe

Moins expressif, continuité, enrichissement

PROFIL DU VIN

VIN BLANC

Dominante Acide
Acidulé, Anguleux, Tendu

Dominante Alcool
Voluptueux, Chaleureux

Acidité + Alcool
Ample, Étoffé, Plein

Moelleux
Velouté, Suave, Doucereux

Acidité + Moelleux
Tendre, Friand, Gourmand

VIN ROUGE

Acide
Acidulé, Anguleux, Droit

Alcool
Charnu, Voluptueux, Vineux

Tanins
Solide, Charpenté, Corsé

Tanins + Acide
Structuré, Carré, Sévère, Austère

Tanins + Alcool
Plein, Profond, Consistant, Puissant

Acide + Alcool
Tendre, Gouleyant, Gourmand

FIN DE BOUCHE

Longueur aromatique : Éphémère, court, long, très long
Persistance gustative : Acidité, Alcool, Tanin, Rondeur, Consistance

JUGEMENT d'ensemble

Simple
Facile
Savoureux
Expressif
Original
Complexe

Très jeune
Encore jeune
Épanoui
Mûr
Évolué, À boire
À garder :
1-2 ans
3-5 ans
...

4

ÉQUILI BRES GUSTA TIFS

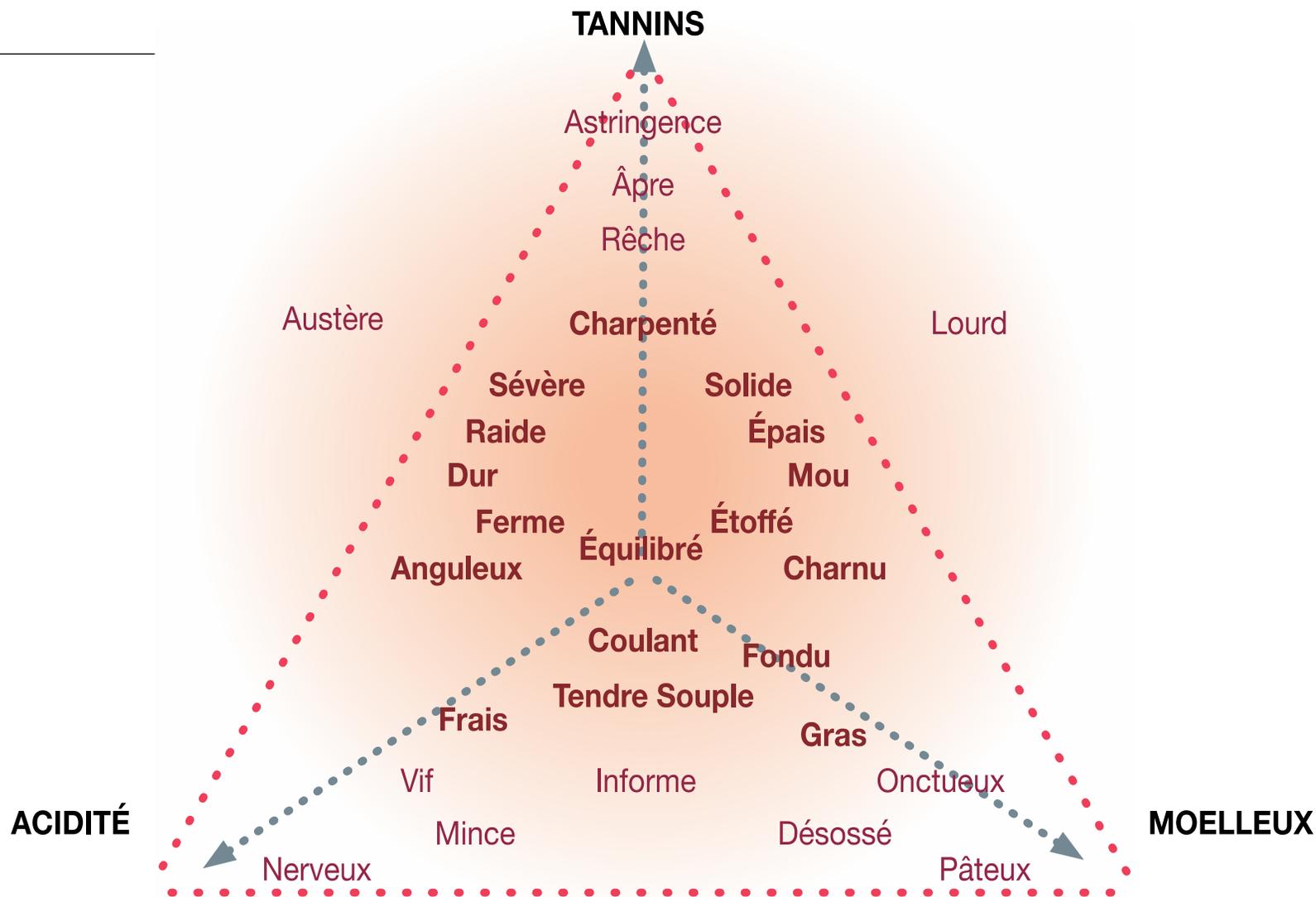
6.3





ÉQUILIBRE GUSTATIFS

ROUGES

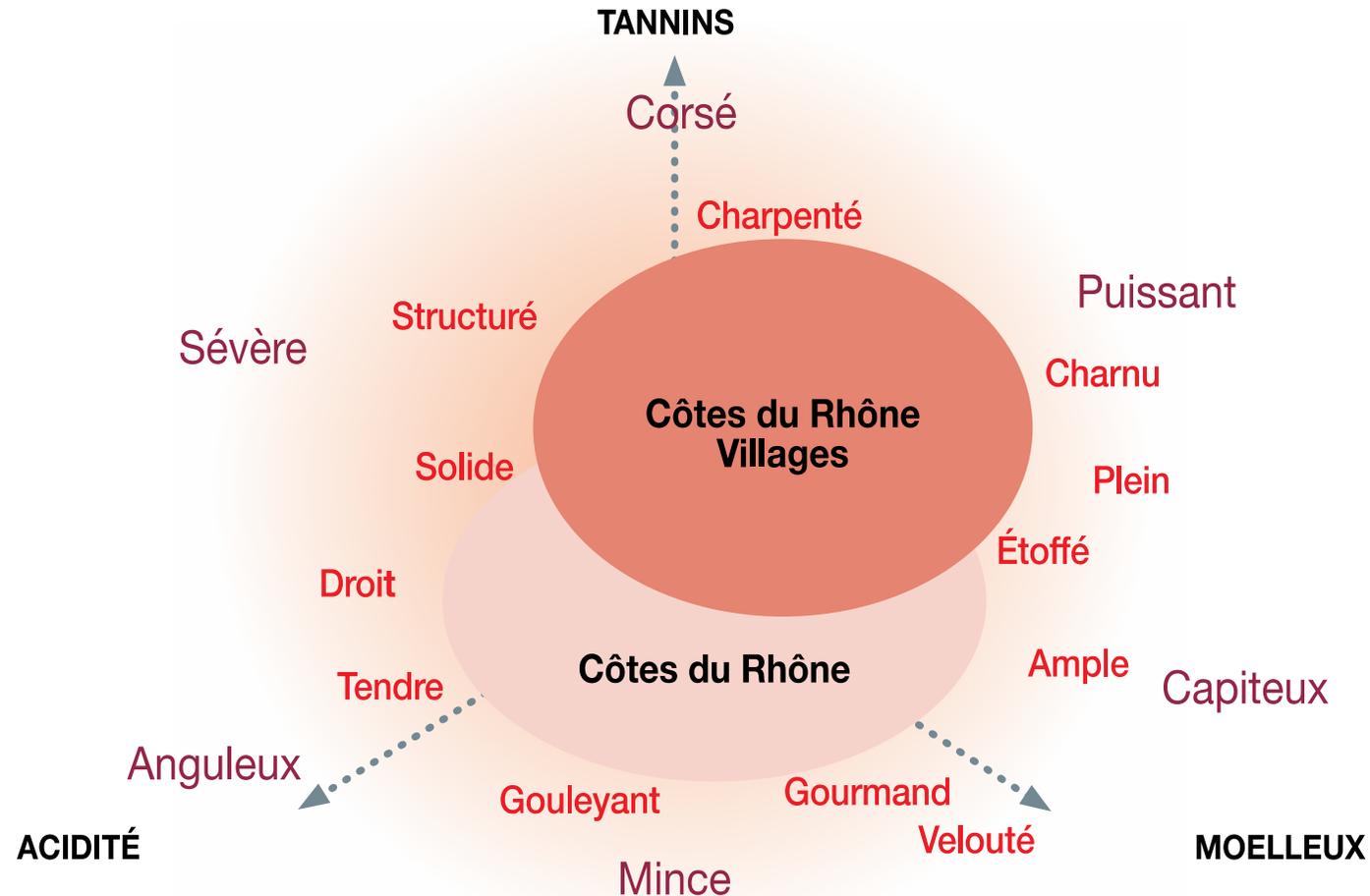




ÉQUILIBRE GUSTATIFS

DES CÔTES DU RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ROUGES

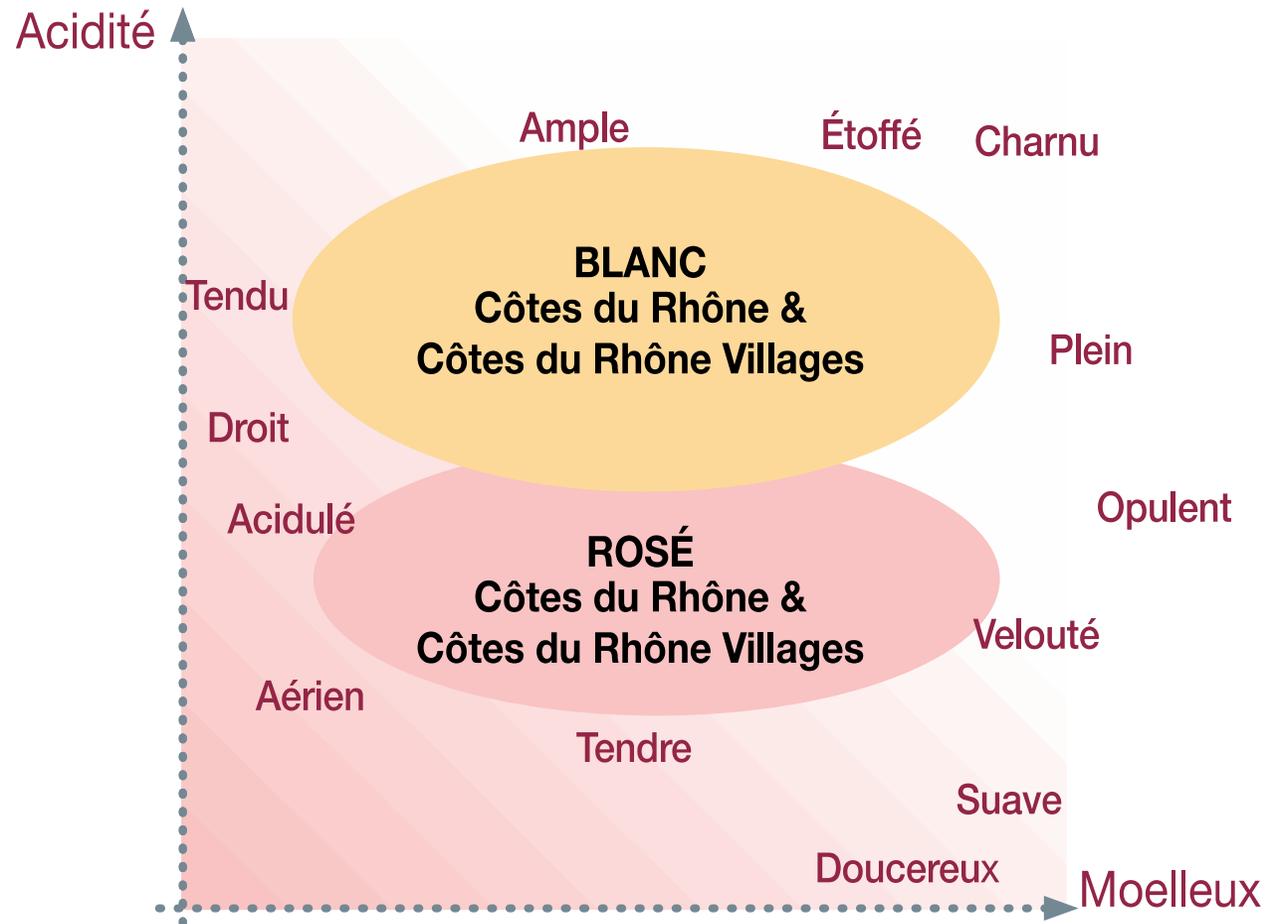




ÉQUILIBRE GUSTATIFS

DES CÔTES DU RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

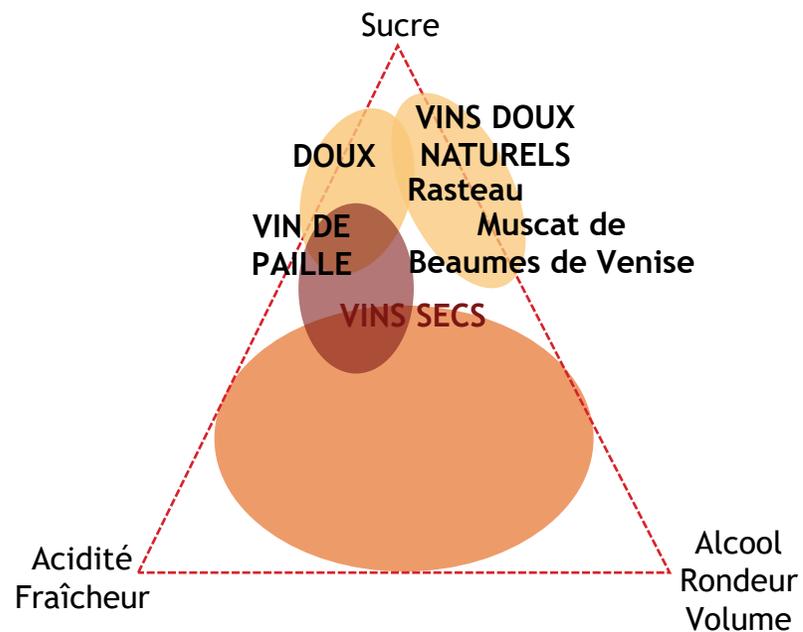
BLANCS ET ROSÉS



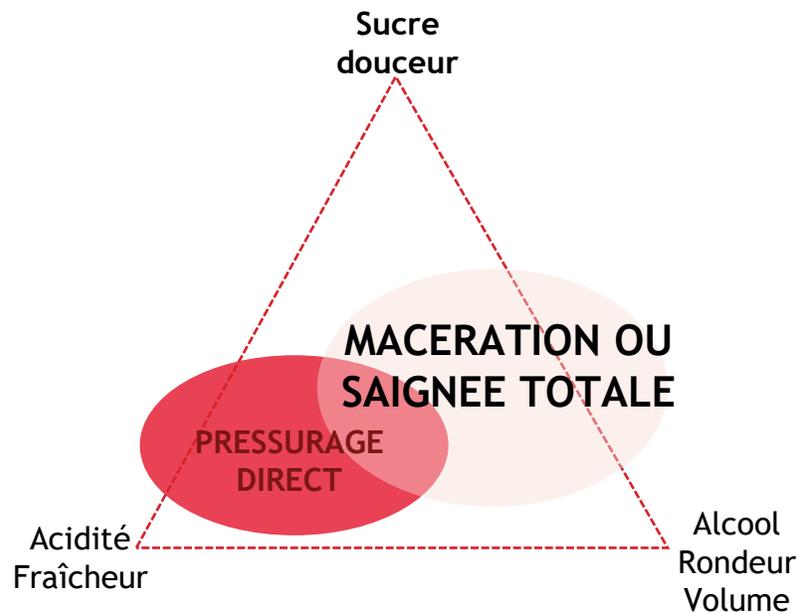


ÉQUILIBRE GUSTATIFS

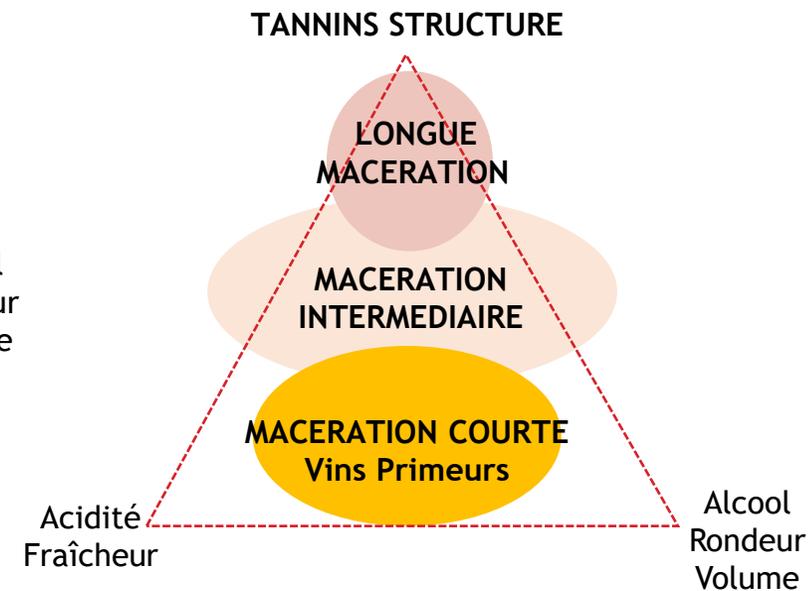
DES VINS BLANCS



DES VINS ROSÉS



DES VINS ROUGES



L'ESSEN TIEL À RETENIR

6.3



POINTS À RETENIR

LES VINS DU NORD

- Vins mono cépages
- Fraîcheur
- Finesse
- Structure
- Minéralité
- Garde moyenne à longue
- Valeur ajoutée élevée

LES VINS DU SUD

- Vins d'assemblage
- Puissance
- Générosité
- Diversité
- Garde courte à longue
- Régularité du climat
- Valeur ajoutée moyenne à élevée

POINT À RETENIR

LES VIGNOBLES DE VALLÉE DU RHÔNE

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

31 AOP :

- 17 Crus (avec Rasteau Cru & Rasteau VDN)
- 1 Muscat de Beaumes-de-Venise AOP
- 1 Côtes du Rhône Villages
(avec 22 noms géographiques)
- 1 Côtes du Rhône
- 11 Appellations de la Vallée du Rhône

PRODUITS TOUS TYPES
DE VINS

DEUXIÈME PLUS GRAND
VIGNOBLE D'AOP DE
FRANCE

L'AOP : UNE
GARANTIE DE QUALITÉ

MERCI



nathalier@lotnr.com



Cofinancé par
l'Union européenne

www.vins-rhone.com

Suivez-nous sur :



Application mobile



Ecole des vins des vignobles
de la Vallée du Rhône



Vidéos Connection vignoble



Vignobles de la Vallée du Rhône

Photothèque Inter Rhône.

