

KIT PÉDA GO

2025



Cofinancé par
l'Union européenne

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



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



SOM
MAI
RE

O

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



LES AOP DES CÔTES DU RHÔNE

6 5 4

3 2 1



6 5

LES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

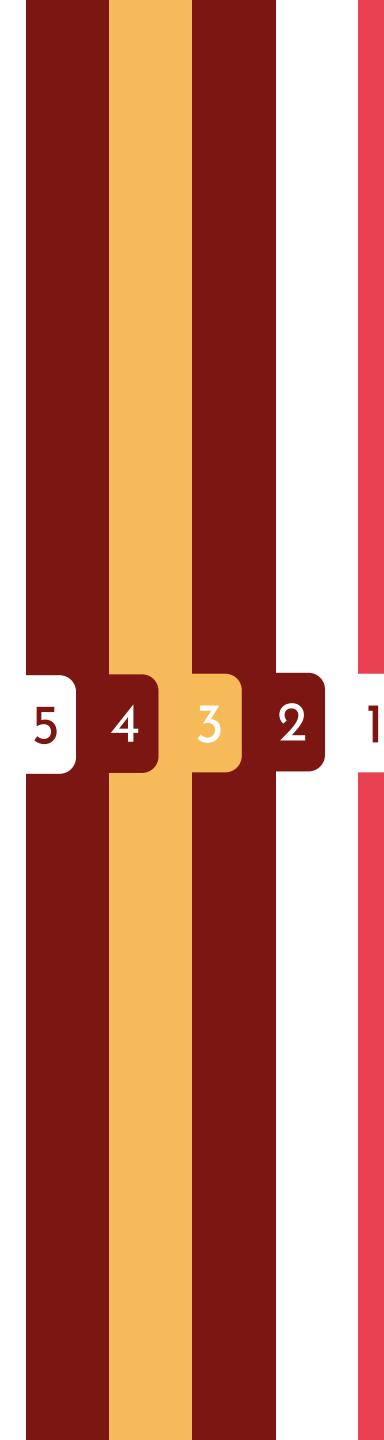
4 3 2 1





LA RICHESSSE DU RHÔNE

6



5 4 3 2 1



LES GRANDS PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION

6 5 4 3 2 1





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**

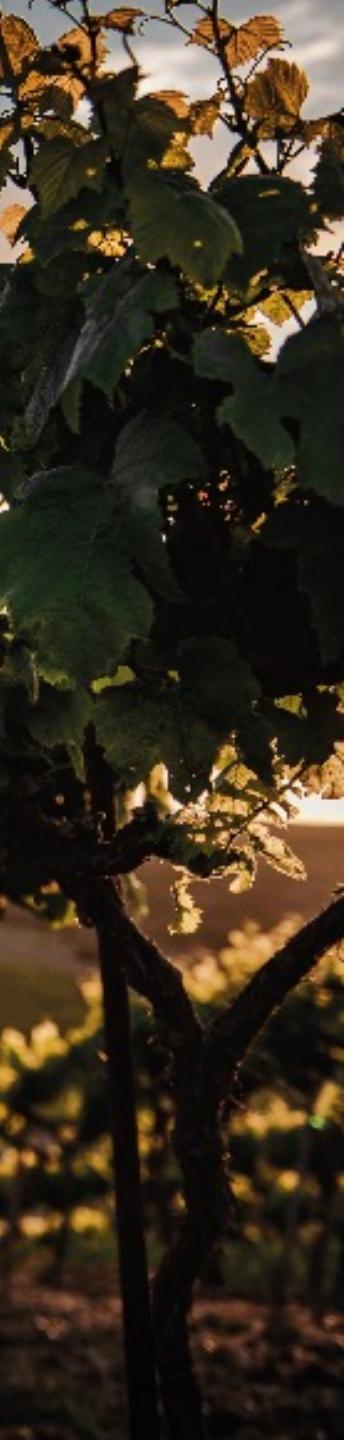
INTRO DUC TION

1.1



LA PRODUCTION MONDIALE DE VIN EN 2024





LA PRODUCTION MONDIALE DE VIN EN 2024



ITALIE	41,0 Mhl*
FRANCE	36,9 Mhl*
ESPAGNE	33,6 Mhl*
ETATS UNIS	23,6 Mhl*
ARGENTINE	10,9 Mhl*
AUSTRALIE	10,2 Mhl*

Source : OIV 2025

LA FRANCE
SECOND
PRODUCTEUR
MONDIAL

UNE PRODUCTION
MONDIALE ESTIMÉE
À 230 Mhl
EN 2024

SOIT
-3%

**20
24**

LE VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE EN FRANCE EN 2024

* estimations

AOC VAL DE LOIRE 2023

36 905 ha / 1 909 681 hl

BORDEAUX (AOC) 2024

95 206 ha / 3 338 210 hl

BERGERAC / DURAS*

11 300 / 450 000 hl

SUD OUEST 2023

7 236 / 235 262 hl

ROUSSILLON (AOC) 2023

10 928 / 252 801 hl

IGP PAYS D'OC 2022

120 000 / 6 800 000 hl

CHAMPAGNE 2023

33 608 ha / 2 433 722 hl

ALSACE (AOC) 2023

15 475 ha / 991 155 hl

BOURGOGNE 2023

32 301 ha / 1 898 805 hl

BEAUJOLAIS (AOC) 2023

12 067 ha / 586 785 hl

VALLÉE DU RHÔNE

2024

63 307 ha
2 165 446 hl

PROVENCE (AOC) 2023

27 440 ha / 1 130 139 hl

LANGUEDOC 2022

31 215 ha / 741 034 hl

LA VALLÉE DU RHÔNE EN QUELQUES CHIFFRES 2024

PLUS DE 2000 ANS DE PRODUCTION DE VINS

PLUS DE 2000 ANS
DE PRODUCTION DE VINS

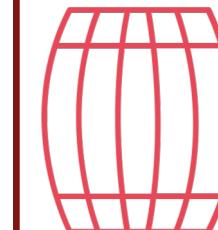
2^e VIGNOBLE
D'AOP FRANÇAIS



32
APPELLATIONS



35
CÉPAGES
(20 rouges / 15 blancs / 6 VIFA)



**1418 CAVES
PARTICULIÈRES**
**87 CAVES
COOPÉRATIVES**
**374 MAISONS
DE NÉGOCES**

63 300 ha
2,2 millions hl
DONT 22% EN BIO
(volume)



75% Rouges
13% Rosés
12% Blancs

COMMERCIALISATION



EXPORT
797 000 hl



FRANCE
1 368 000 hl



TOTAL
2 165 000 hl

VALLÉE DU RHÔNE, DEUXIÈME
VIGNOBLE D'AOP EN FRANCE



et inoubliable.

32 APPELLATIONS SELON LA RÉGLEMENTATION

21

- 1 AOP CÔTES DU RHÔNE (incluant les Eaux de Vie)
- 1 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES (incluant les 21 Villages)
- 18 AOP CRUS (Rasteau incluant Cru et VDN)
- 1 AOP MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

11

- 1 AOP CLAIROUDE DE DIE
- 1 AOP CRÉMANT DE DIE
- 1 AOP CHÂTILLON-EN-DIOIS
- 1 AOP COTEAUX DE DIE
- 1 AOP CLAIROUDE 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



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

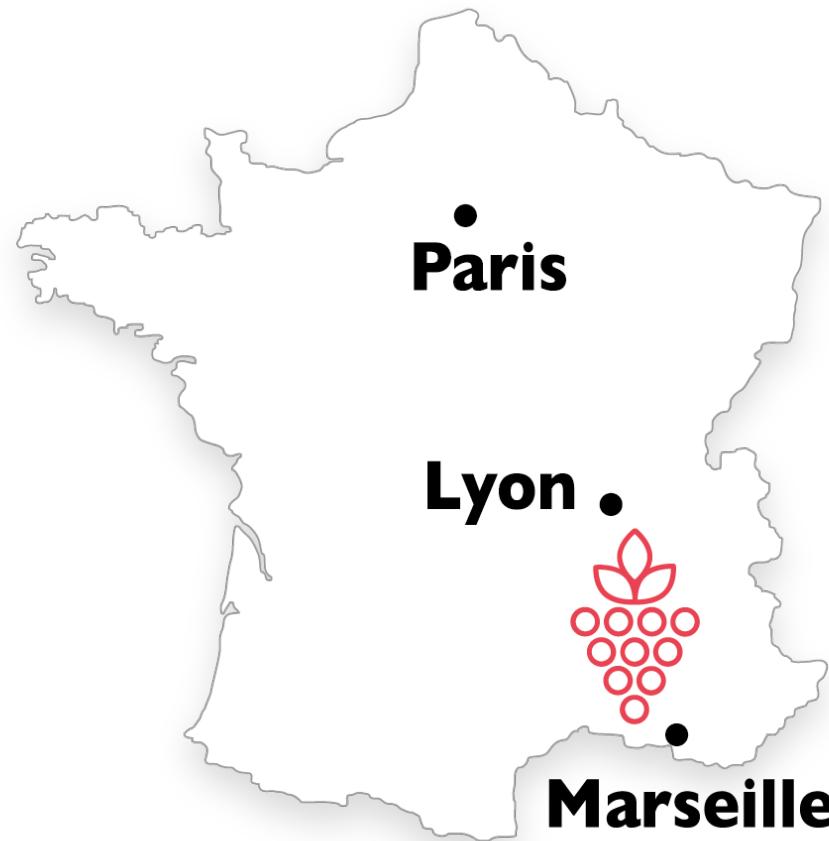
environ
25 %

- 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

FRANCE



LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

○ Les villes principales

■ Aire de l'AOC Côtes du Rhône

■ Aire mixte des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages

📍 Les 21 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques

📍 Les 18 Crus AOC des Côtes du Rhône

📍 Les 2 Vins Doux Naturels

■ AOC Clairette de Die et vins du Diois

■ Aire mixte des AOC Châtillon-en-Diois et Clairette de Die

■ AOC Costières de Nîmes

■ Aire Mixte des AOC Clairette de Bellegarde et Costières de Nîmes

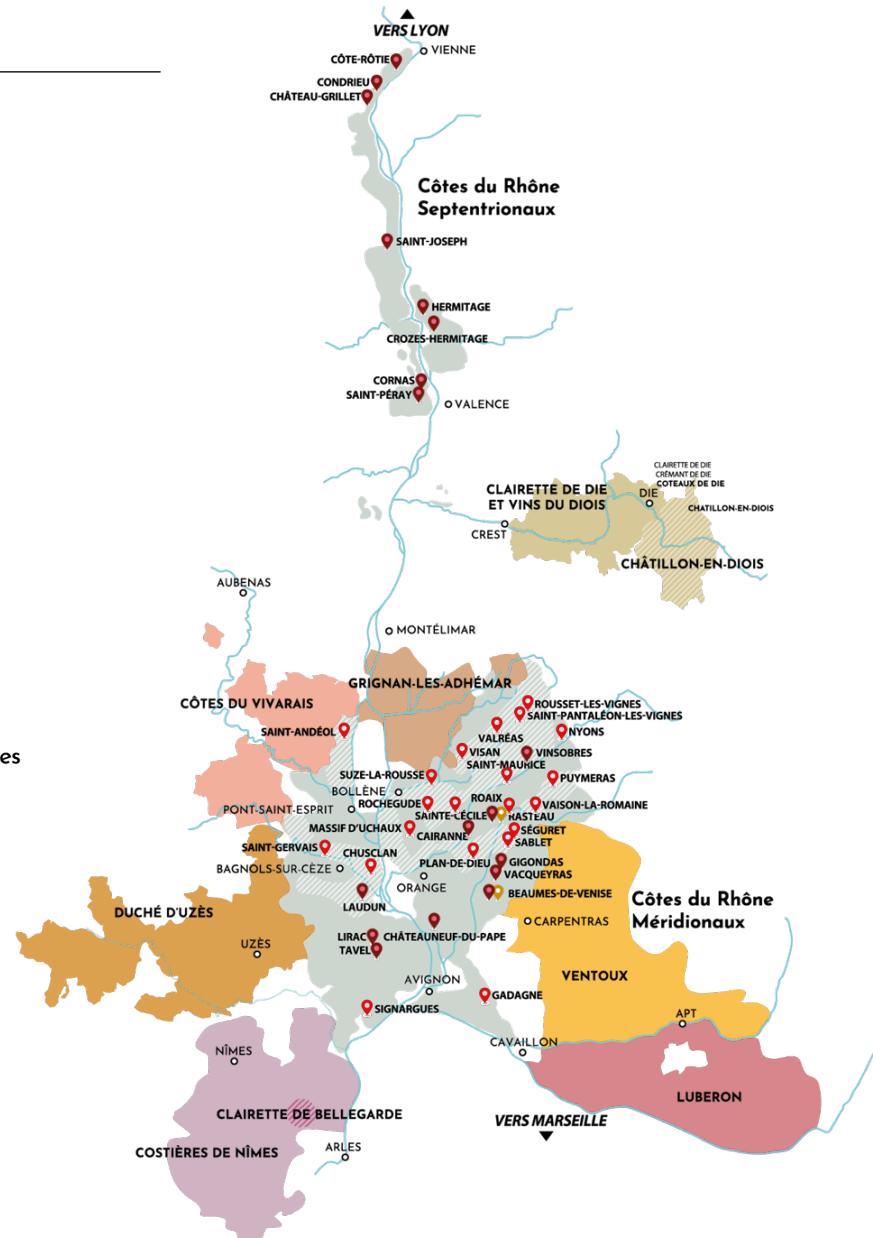
■ AOC Côtes du Vivarais

■ AOC Duché d'Uzès

■ AOC Grignan-les-Adhémar

■ AOC Luberon

■ AOC Ventoux



FRANCE



LES REPÈRES HISTORIQUES

1.2





UN VIGNOBLE BI-MILLÉNAIRE

2 000 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 AVOIR 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.



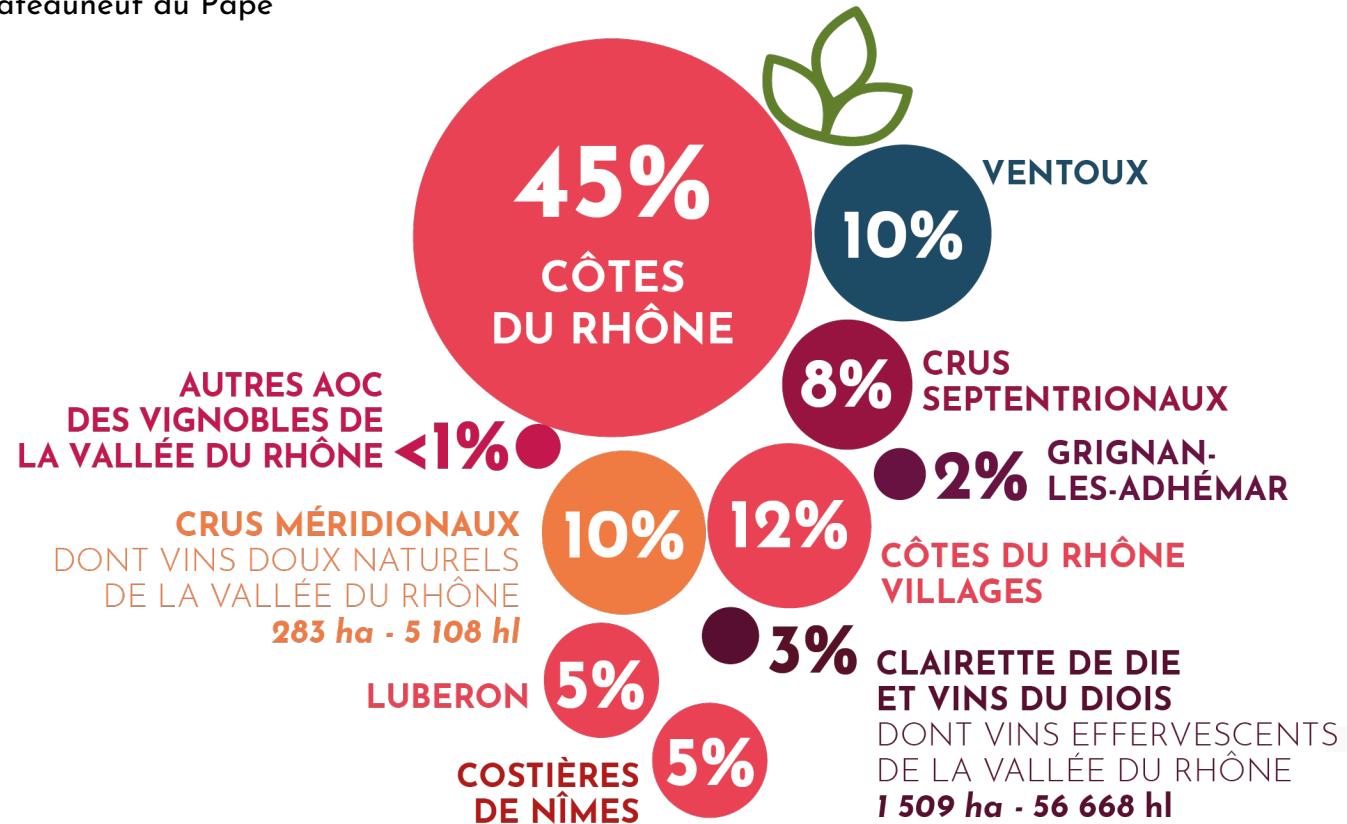
LA PRODUC TION

1.3



LA PRODUCTION RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE 2024 PAR AOP

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs,
ODG, Inter Rhône 2024, hors Châteauneuf du Pape

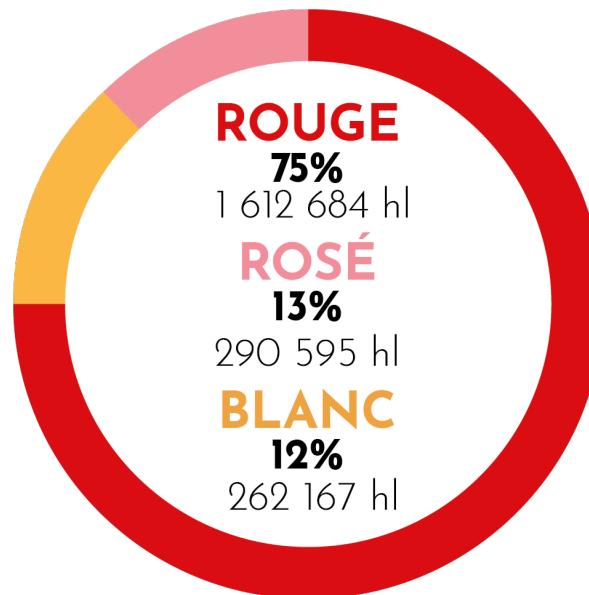


LA PRODUCTION

RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE 2024

PAR COULEUR

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs,
ODG, Inter Rhône 2024, hors Châteauneuf du Papes



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

2019	2020	2021	2022	2023	2024
2 796 833 hl	2 708 642 hl	2 553 289 hl	2 608 964 hl	2 426 290 hl	2 165 446 hl

UN VIGNOBLE EN MOUVEMENT



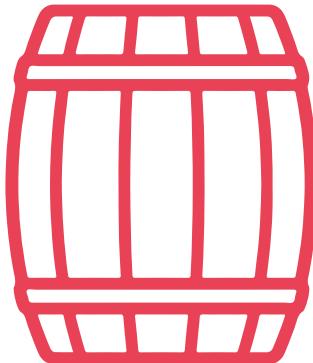
DE PLUS EN PLUS DE CRUS DES CÔTES DU RHÔNE



2000

13 crus

2005

Beaumes-
De-Venise2006
Vinsobres2010
Rasteau2016
Cairanne2024
Laudun

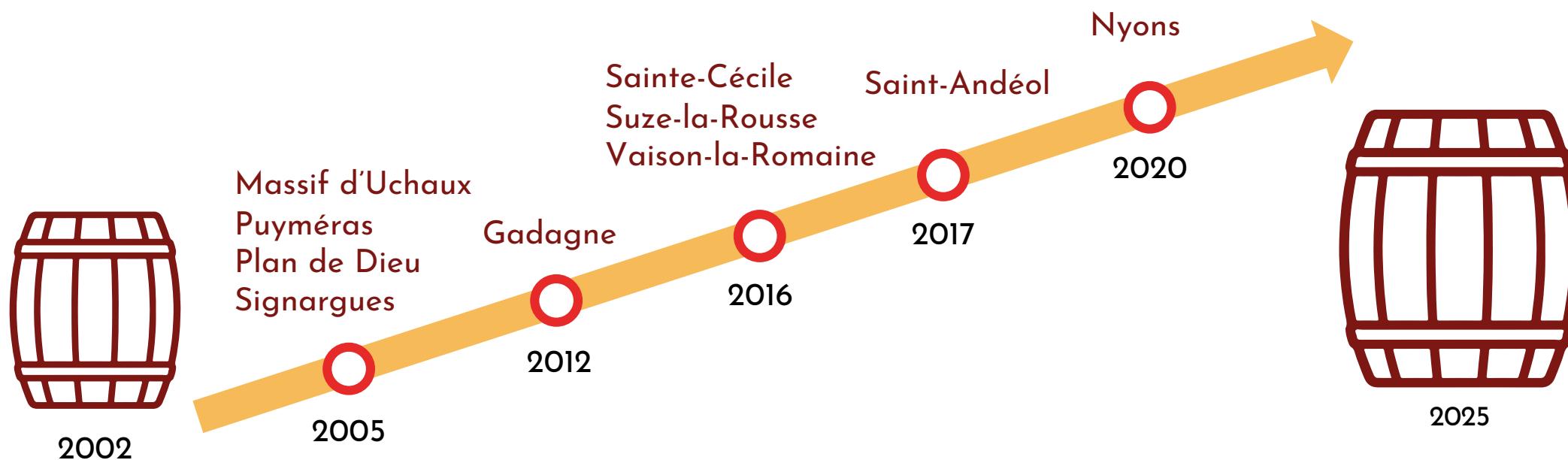
18 crus

2025

UN VIGNOBLE EN MOUVEMENT



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



12
NOMS GÉOGRAPHIQUES
DE L'AOP CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

21
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 2024

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

FRANCE

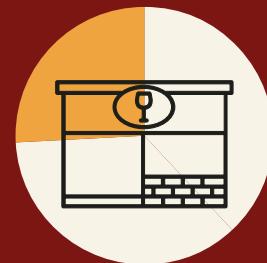
GRANDE DISTRIBUTION



38%

846 919 hl
113 M bouteilles
dont 134 811 hl
en Hard Discount (français)

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



26%

590 227 hl
79 M bouteilles

EXPORT



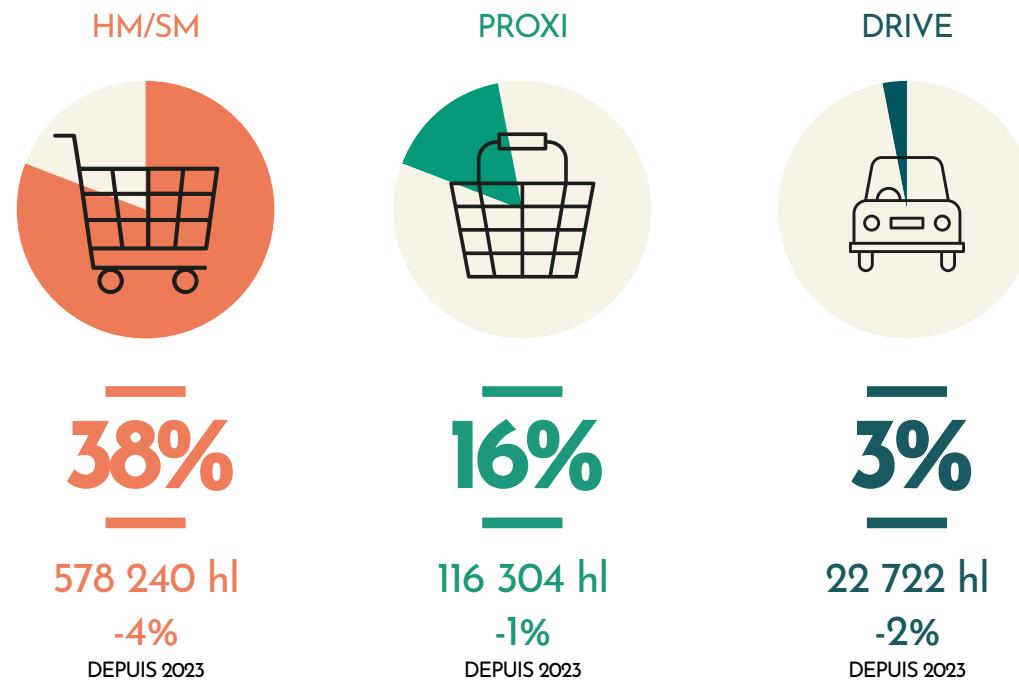
36%

796 742 hl
106 M bouteilles

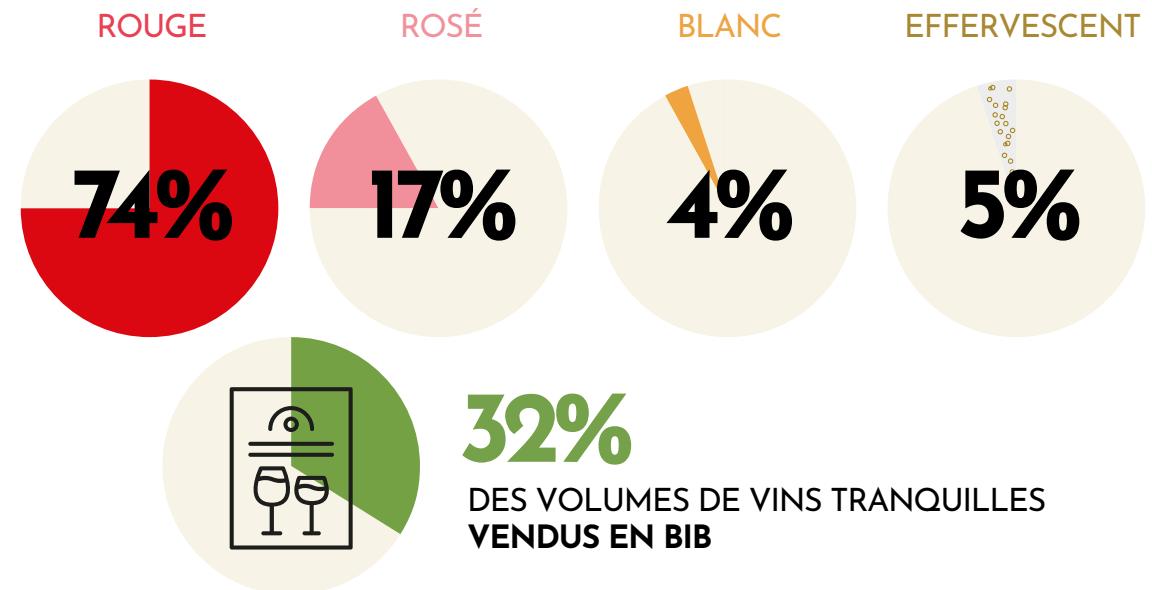
LA COMMERCIALISATION DES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

PAR CIRCUITS DE DISTRIBUTION EN 2024

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



RÉPARTITION PAR COULEUR EN 2024

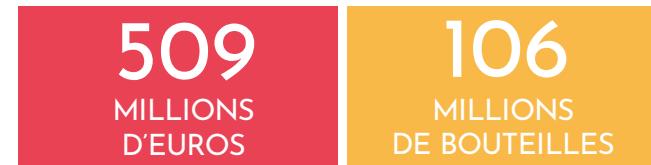


LES EXPORTATIONS DES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

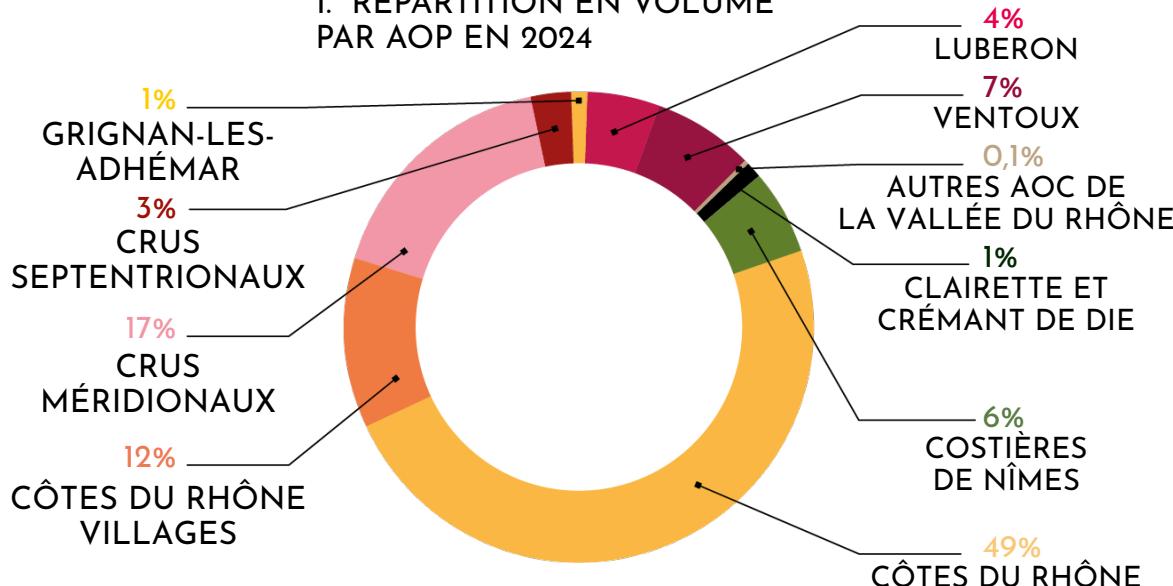
1 MILLION DE BOUTEILLES VENDUES CHAQUE JOUR DONT PLUS D'1/3 À L'EXPORT

RÉPARTITION DES EXPORTATIONS EN VOLUME EN 2024

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



1. RÉPARTITION EN VOLUME
PAR AOP EN 2024

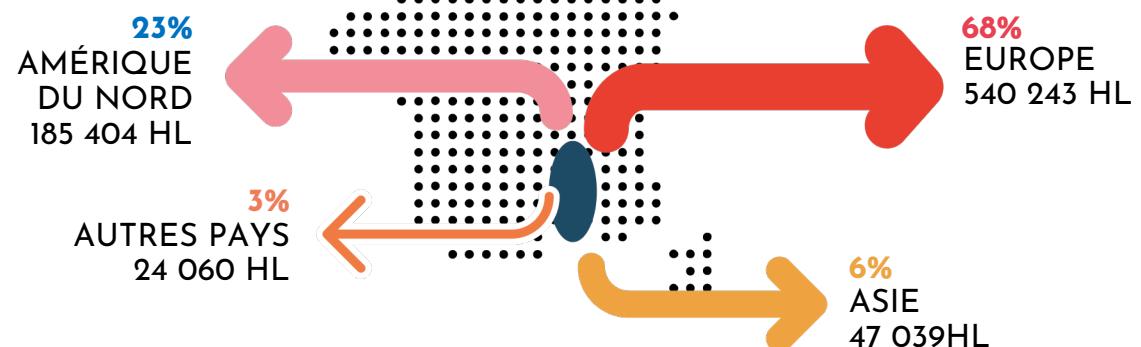


TOP 10 DES DESTINATIONS EXPORT POUR LES VINS AOP DE LA VALLEE DU RHÔNE EN 2024

BELGIQUE	19%
ROYAUME UNI	16%
USA	13%
CANADA	10%
ALLEMAGNE	8%
SUÈDE	6%
SUISSE	3%
DANEMARK	3%
PAYS BAS	3%
NORVÈGE	3%



REPARTITION EN VOLUME PAR ZONE GEOGRAPHIQUE EN 2024



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

VIG

VIN AVEC
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE

VIN DE FRANCE

VIN D'ITALIE

VIN D'ESPAGNE

**VIN DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE**

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

Pas de cahier des charges

Pas de contraintes agronomiques et culturelles

Tout cépage inscrit au catalogue des variétés autorisées.

Possibilité de mentionner cépages et millésime sur l'étiquette.

Pas de nom d'exploitation.

IGP

Cahier des charges *

Dénomination

Conditions de production

Zone géographique

(Au moins 85 % des raisins doivent en être issus)

Encépagement

Conduite du vignoble

Rendement,

Transformation

Etiquetage :

(Possibilité de mentionner millésime et cépages, nom "d'exploitation excepté "Château" ou "Clos")

Lien à la zone géographique

Obligations déclaratives

Organisation et règles de contrôle

AOP

Cahier des charges *

Règles plus contraignantes que pour IGP

Dénomination

Conditions de production

Aire parcellaire délimitée

Encépagement

Conduite du vignoble

Rendement

Transformation

Lien à la zone géographique (facteurs naturels et humains)

Obligations déclaratives

Organisation et règles de contrôle

* « 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
Usages locaux, loyaux et constants





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.

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 promotion des Appellations de la région de production.

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 en **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 que :

- 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 MATURETÉS 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



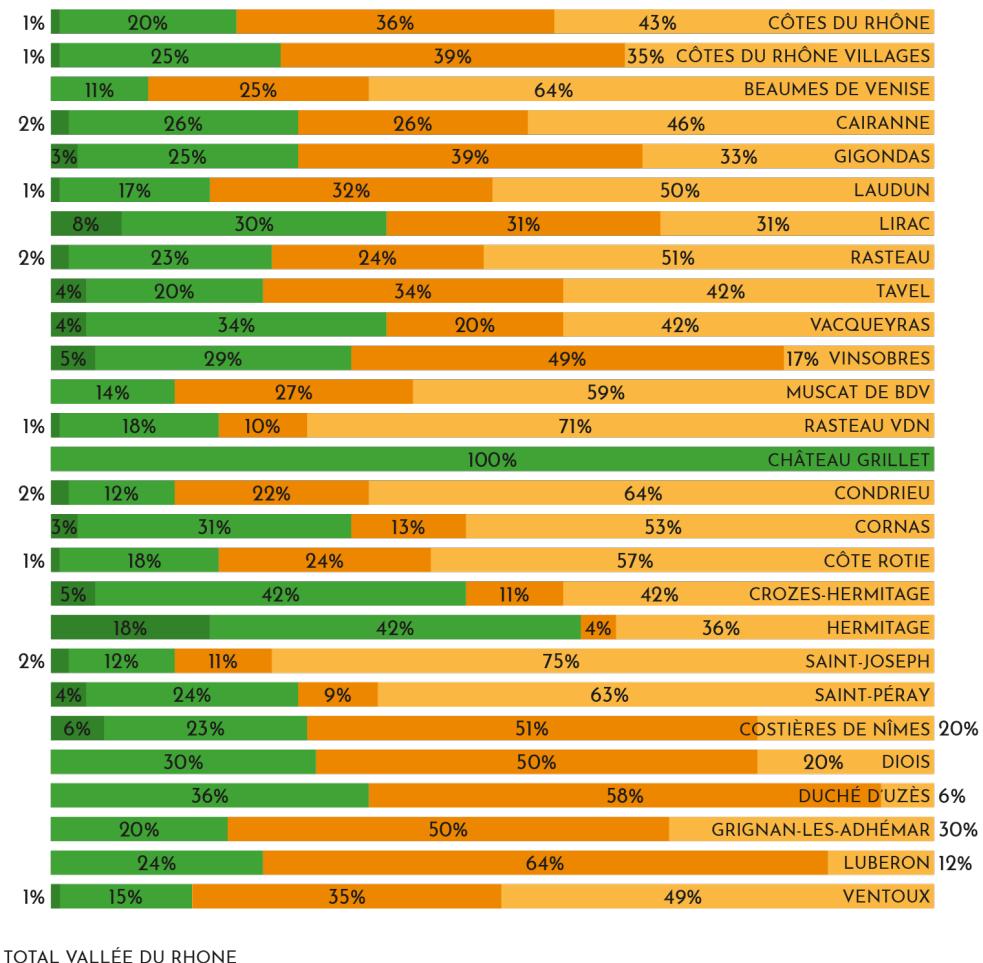
LES RÉCOLTES 2024 CERTIFIÉES BIO ET HVE

RÉPARTITION DES RÉCOLTES EN VOLUMES 2024 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/Terra Vitis et conventionnel sur la récolte 2024.

Sources : Syndicats de producteurs, ODG, Inter Rhône

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



HVE3

EN VALLÉE DU RHÔNE
LE HVE3 PRÉSENTE
37% EN VOLUME
34% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2024

BIO

EN VALLÉE DU RHÔNE
LE BIO PRÉSENTE
22% EN VOLUME
24% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2024

A photograph showing a man in a dark t-shirt and a white hard hat pouring beer from a tap into a glass. He is wearing a black apron over his shirt. A woman in a light-colored dress stands behind him, looking towards the camera. In the foreground, two bottles of beer are visible: one clear bottle with a dark cap and one dark bottle with a red cap. The background is a bright, outdoor setting with green trees.

LE GOÛT DE L'AVENIR

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

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.

The Demeter logo consists of the word "demeter" in white lowercase letters on an orange background, with a teal horizontal bar underneath.

BIODYVIN



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.

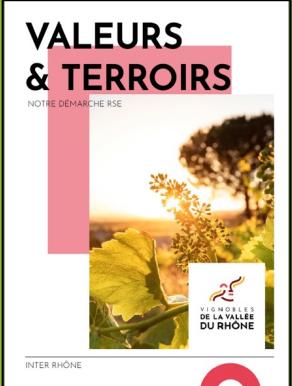


RSE - RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est définie par la Commission Européenne comme « l'intégration volontaire, par les entreprises, de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes ».

Pas de certification mais une labellisation selon la norme ISO 26000, autour de 7 principes : la gouvernance de la structure, les droits humains, les conditions et relations de travail, la responsabilité environnementale, la loyauté des pratiques, les questions relatives au consommateur et à la protection du consommateur, les communautés et le développement local.



UNE DEMARCHE RSE STRUCTURANTE POUR L'INTERPROFESSION

Engagée dans une démarche RSE depuis 2021, Inter Rhône a été Labellisé Engagé RSE en 2022; niveau Confirmé.

Cette démarche est intitulée **Valeurs & Terroirs**, deux notions qui encapsulent la philosophie d'Inter Rhône. Elle est structurée autour de trois axes stratégiques :

1. L'Humain au cœur de nos préoccupations
2. Un vignoble performant
3. Un acteur engagé sur son territoire et pour la filière



LES TECHNIQUES D'ÉLABORATION EN VALLÉE DU RHÔNE

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

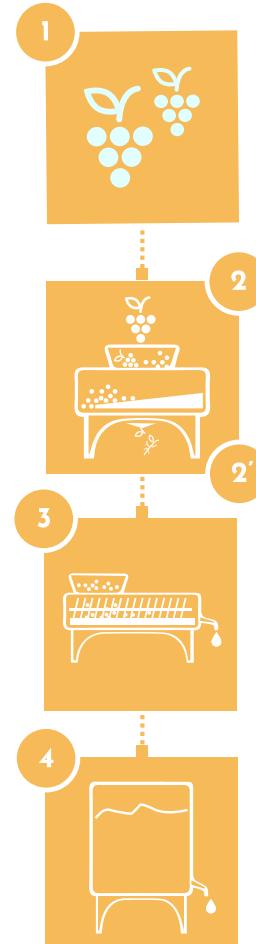
LES TYPES DE VINIFICATION

2.1



ÉLABORATION VIN BLANC

METHODE PRESSURAGE DIRECT



Vendange et 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.

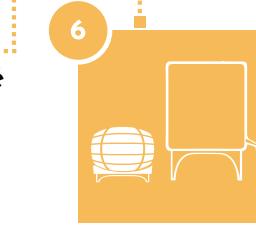
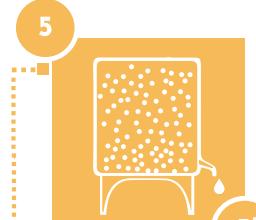
Foulage (facultatif) :

un léger écrasement des baies de raisin, qui facilite l'écoulement du jus.

Pressurage :

L'extraction du jus de raisin doit être effectuée 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

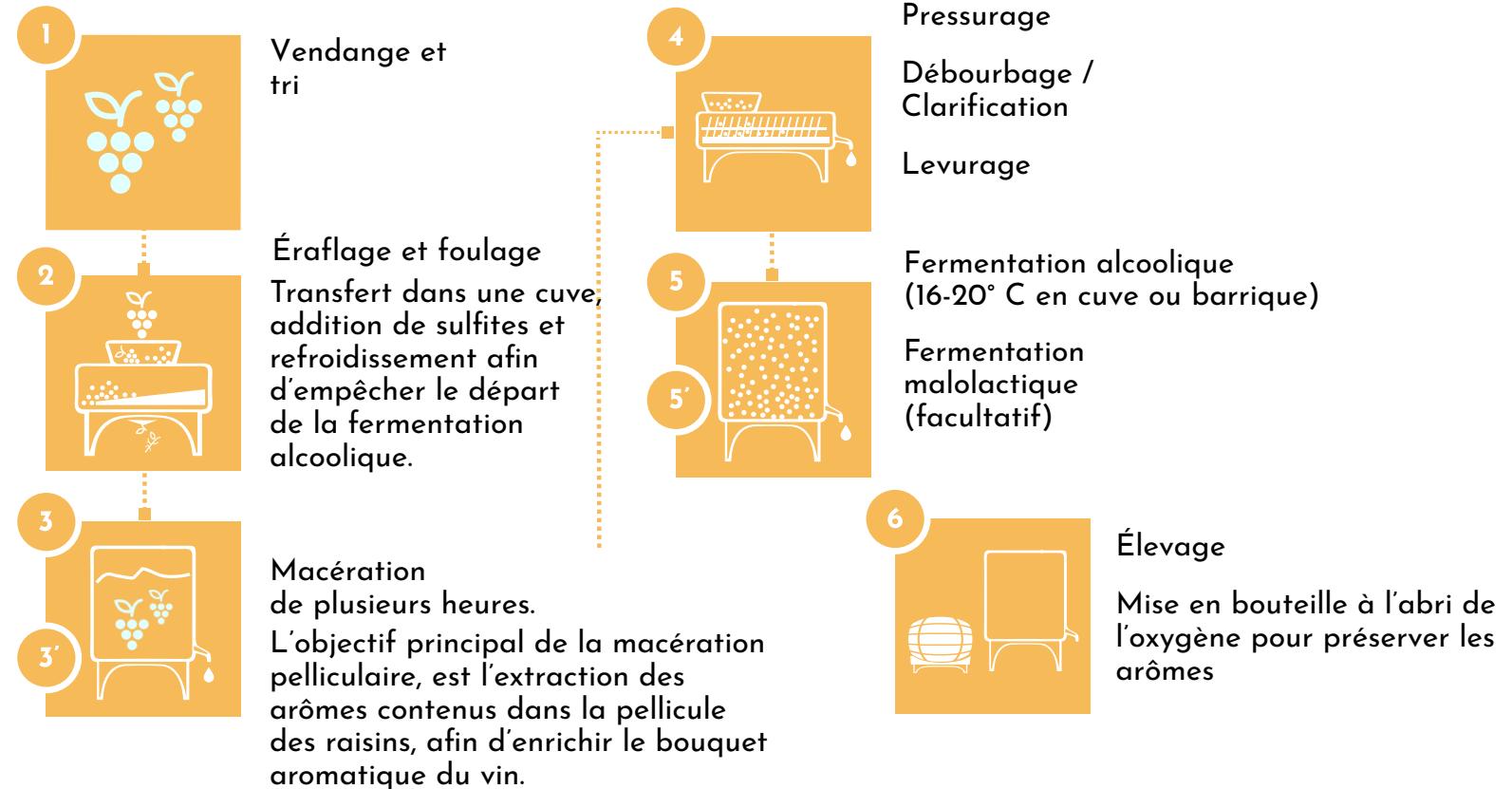
Fermentation malolactique (facultatif) : entraîne une baisse de l'acidité et une stabilisation du vin tout en modifiant ses caractéristiques aromatiques et gustatives

Élevage sur lies :

contribue à la stabilité du vin et à sa richesse aromatique et gustative.

ÉLABORATION VIN BLANC

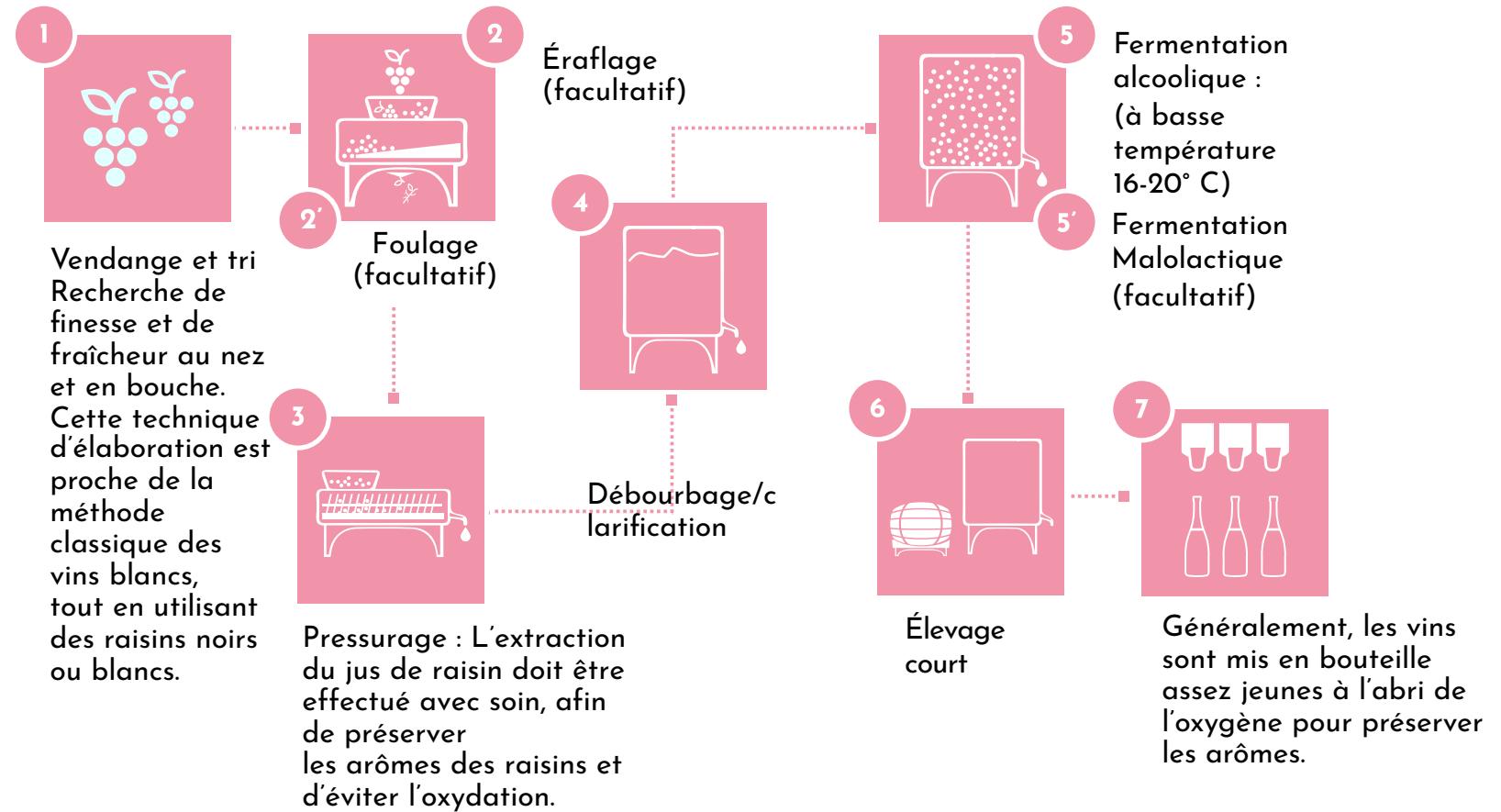
MÉTHODE AVEC MACÉRATION PELLICULAIRE



ÉLABORATION

VIN ROSÉ

MÉTHODE PRESSURAGE DIRECT



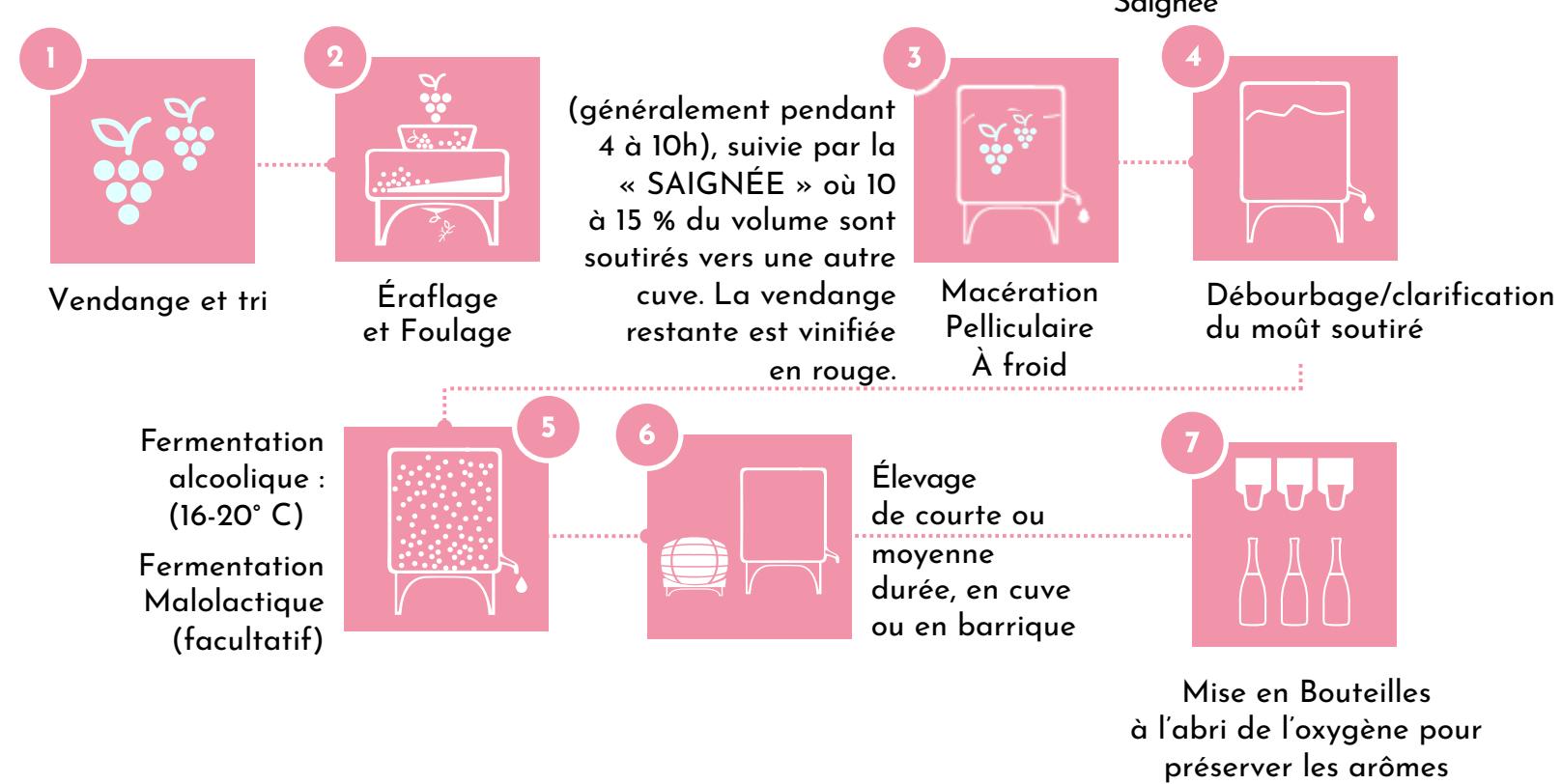
ÉLABORATION

VIN ROSÉ

MÉTHODE PAR SAIGNÉE

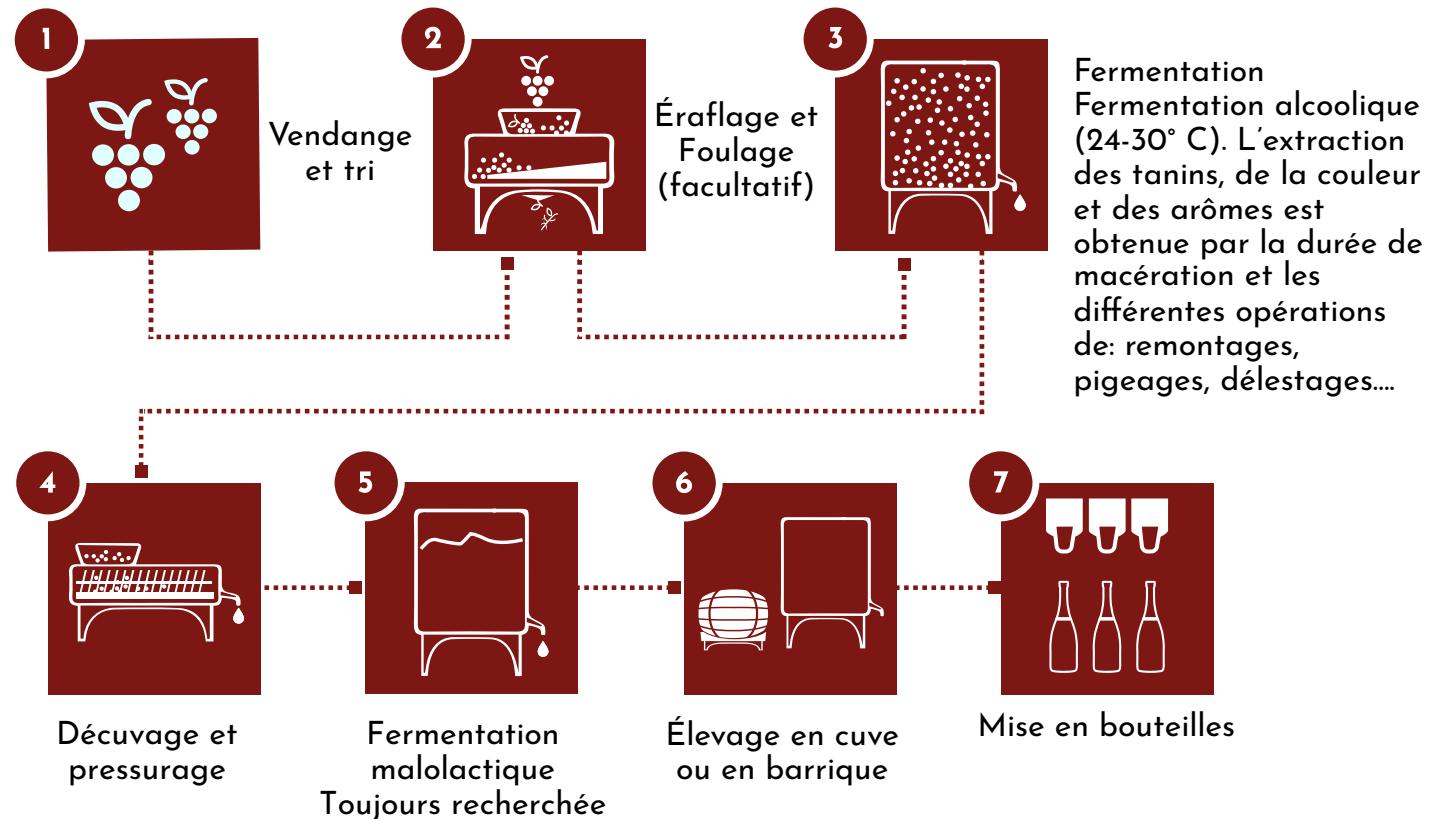
Recherche de couleur, d'arômes gourmands et de volume en bouche.

Cette technique produit simultanément du vin rosé et du vin rouge. Sa popularité décroît en faveur des vins rosés de macération.



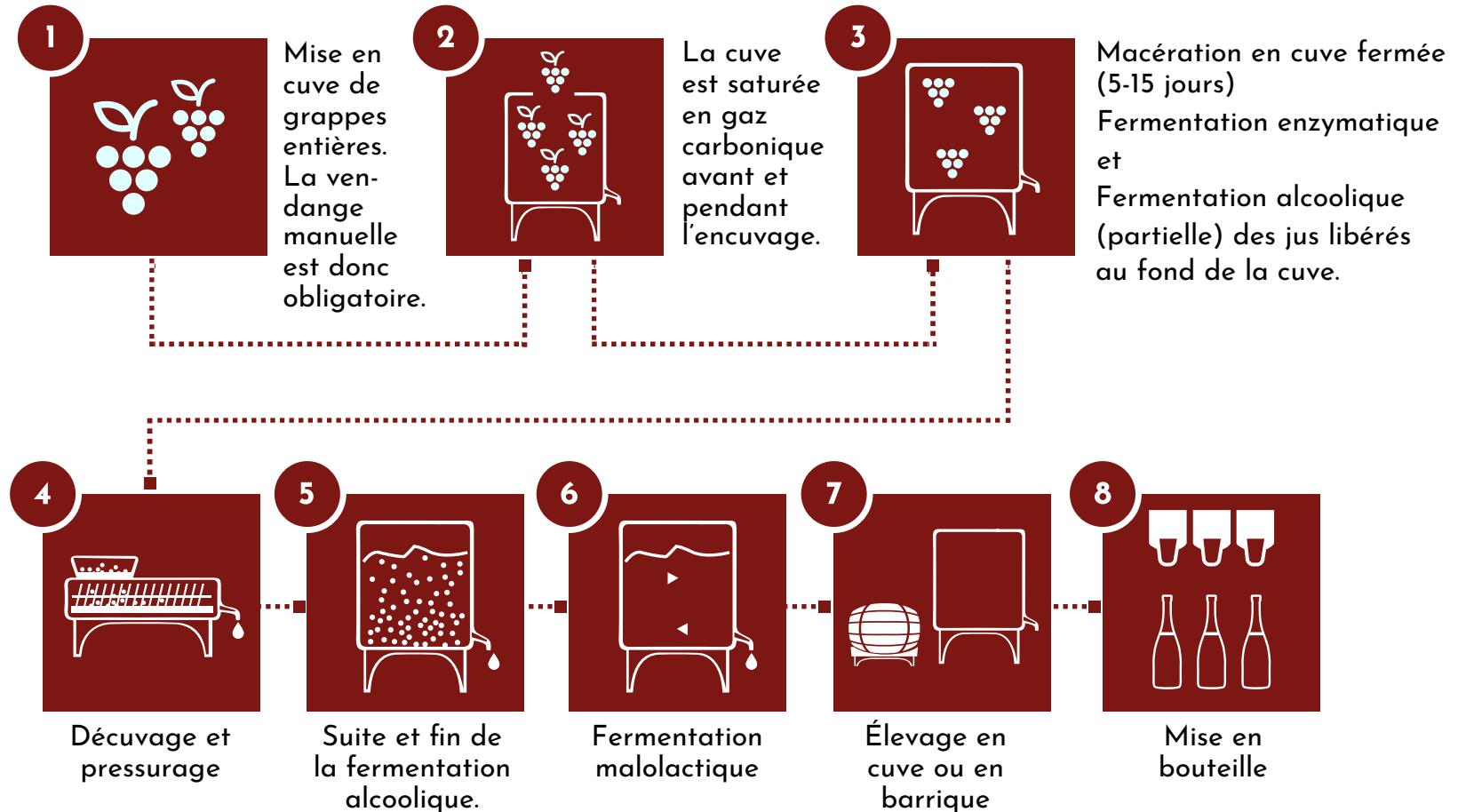
ÉLABORATION VIN ROUGE

MÉTHODE CLASSIQUE



ÉLABORATION VIN ROUGE

MÉTHODE MACÉRATION CARBONIQUE

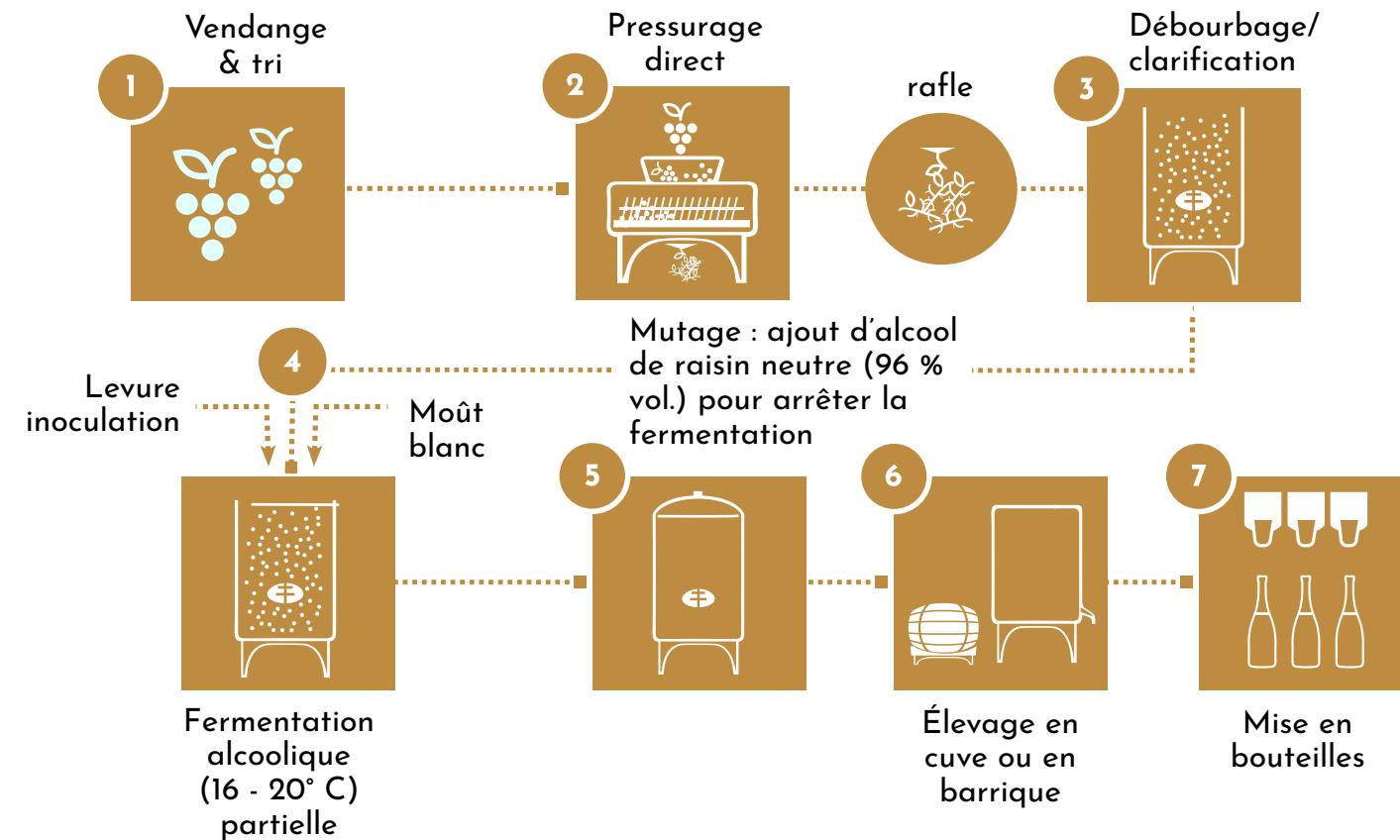


ÉLABORATION

VINS DOUX NATURELS (VDN)

MÉTHODE VIN DOUX NATUREL BLANC

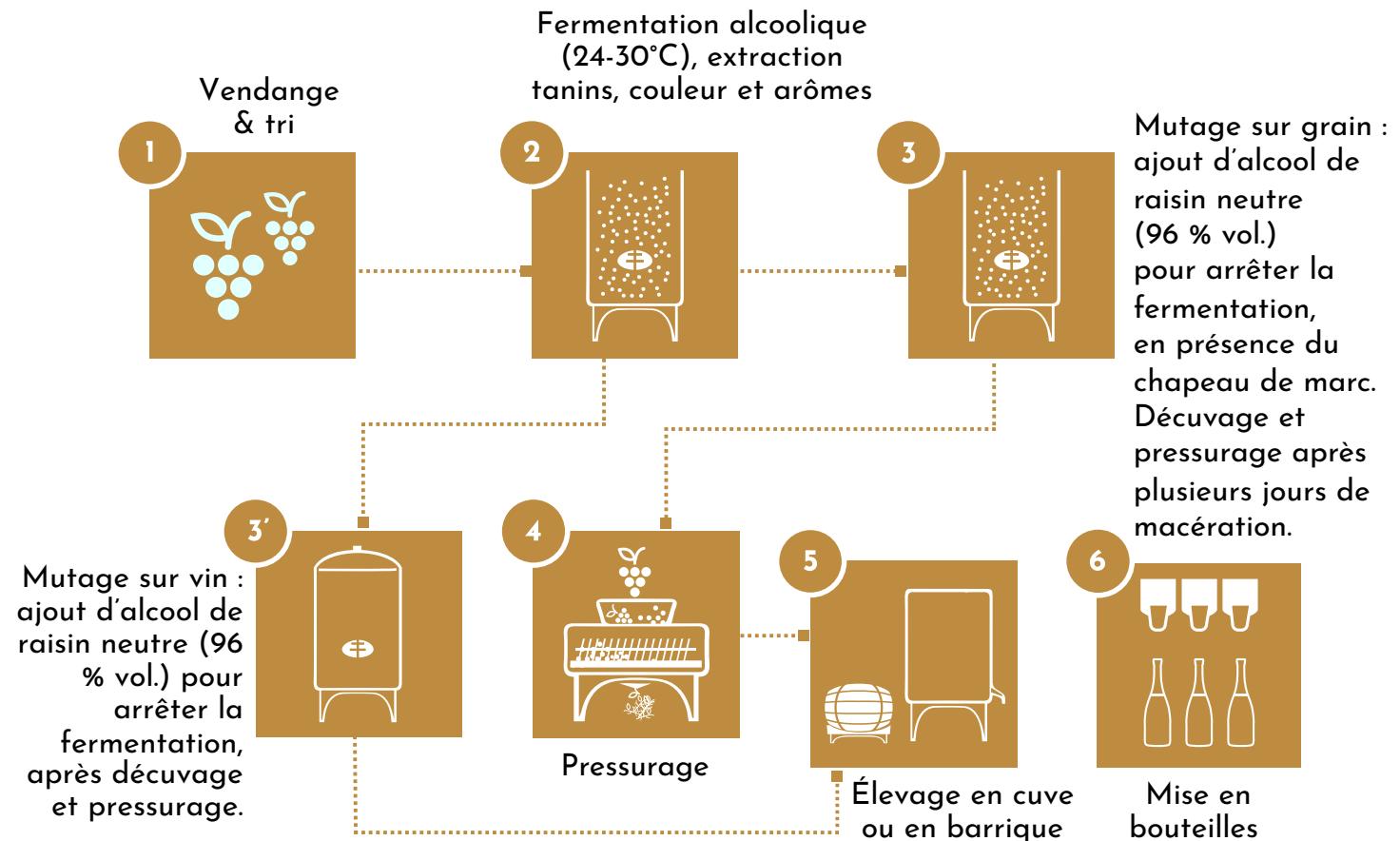
CÉPAGES : Muscat petits grains ou Grenache. L'ajout d'alcool (96 %vol.) au moût arrête la fermentation alcoolique et préserve une partie des sucres naturels dans le vin.



ÉLABORATION

VINS DOUX NATURELS (VDN)

MÉTHODE VIN DOUX NATUREL ROUGE



ÉLABORATION

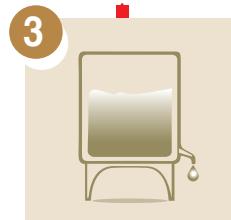
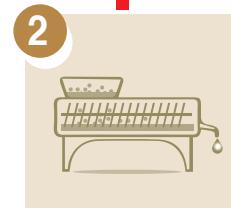
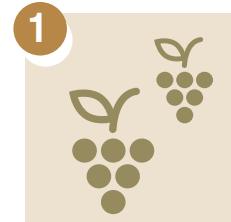
VINS NATURELLEMENT DOUX

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).



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

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 d'obtenir des vins blancs frais & équilibrés.

Le choix du contenant - cuve ou barrique - affectera l'aromatique et le goût du vin.

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

ÉLABORATION

VINS EFFERVESCENTS CRÉMANT, CLAIROUDE DE DIE & SAINT-PÉRAY

MÉTHODE TRADITIONNELLE

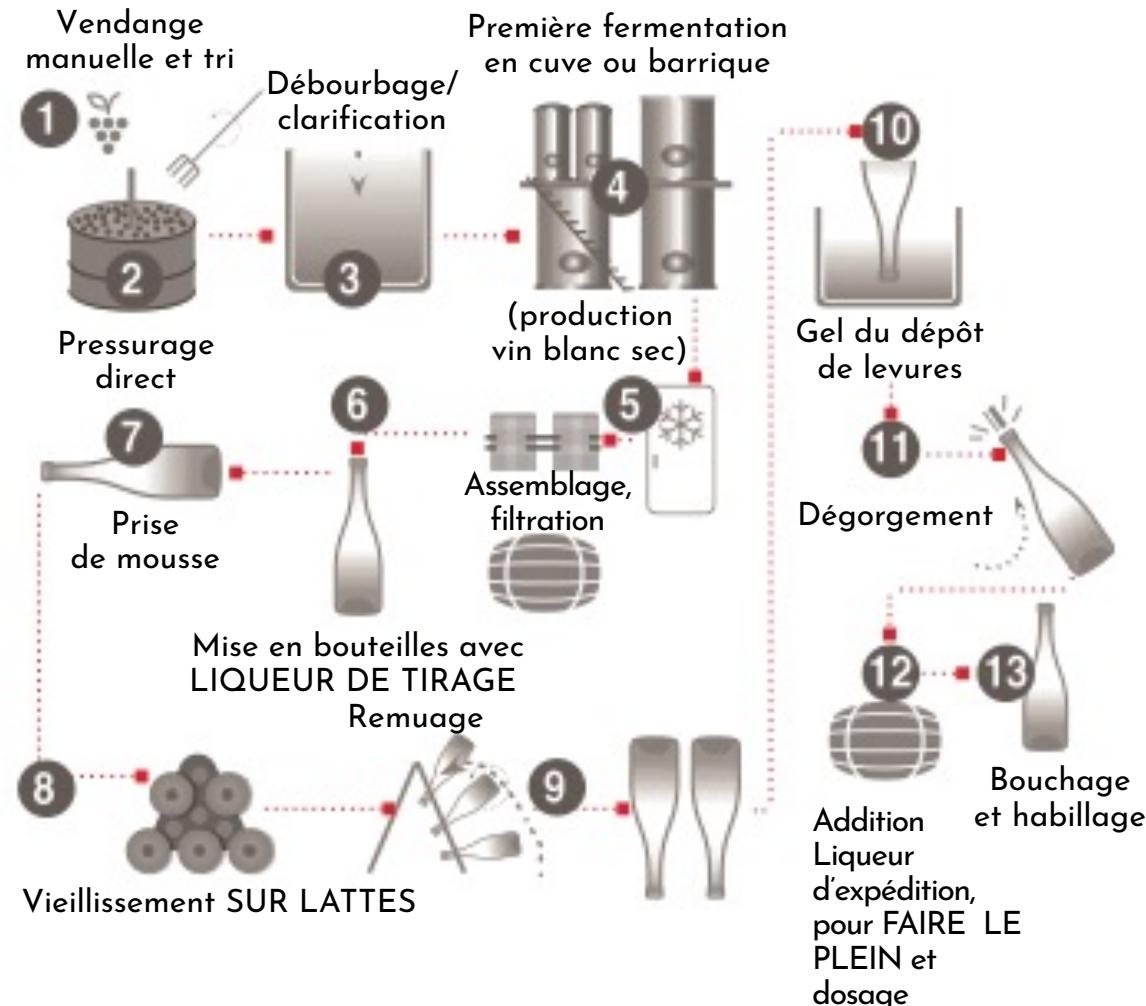
CRÉMANT DE DIE

Vin effervescent élaboré avec la méthode traditionnelle.

Avant la création de l'appellation « CRÉMANT », ces vins étaient également appelés Clairette de Die.

CLAIROUDE 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.

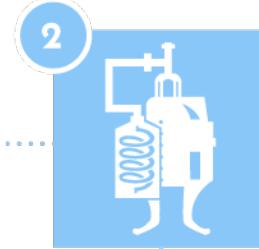
Le dosage et l'ajout de liqueur sont interdits.

ÉLABORATION

MARC DES CÔTES DE RHÔNE



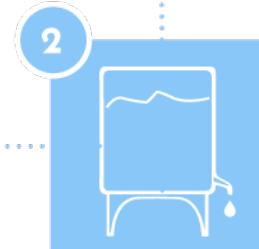
1
Vins rouges :
décuvage et
pressurage
(pendant ou après
la fermentation)
> collecte du marc
Le marc présente un
titre alcoométrique
volumique
supérieur à 5%.



2
Distillation
du marc
Au plus tard le
31 mars suivant
la récolte.



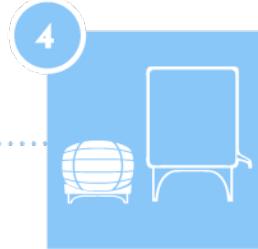
1
Vins blancs et rosés :
pressurage (avant la
fermentation)
> collecte du marc.



2
Fermentation
alcoolique du marc
Le marc présente un
titre alcoométrique
volumique supérieur
à 5%.



3
Obtention
de l'eau de vie
L'eau-de-vie produite
présente un titre
alcoométrique
volumique inférieur
ou égal à 72%.

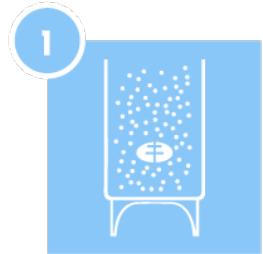


4
Elevage
- En cuve minimum 3 mois
 > « blanche »
- En fût: minimum 5 ans
 > « vieux marc »
- En fût, minimum 10 ans
 > « hors d'âge », avec ou
sans mention de l'année
de distillation.

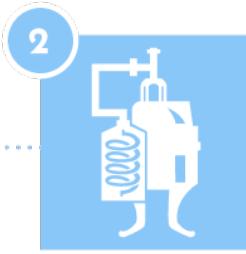


ÉLABORATION

FINE DES CÔTES DU RHÔNE



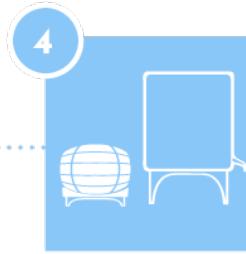
Vins AOP Côtes du Rhône ou Crus des Côtes du Rhône



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'AS SEM BLAGE

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'ÉLEVAGE

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
21 noms géographiques**
- 5 LES 18 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

1937 : CONSÉCRATION DES
AOC CÔTES DU RHÔNE**21**

APPELLATIONS

**29**

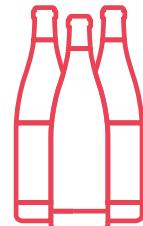
CÉPAGES

(18 rouges / 11 blancs / 3 VIFA)



**1137 CAVES
PARTICULIÈRES**
**53 CAVES
COOPÉRATIVES**
**352 MAISONS
DE NÉGOCES**

49 150 ha
1,6 millions hl



85% Rouges
7% Rosés
8% Blancs

COMMERCIALISATION



41%



59%

EXPORT
662 500 hlFRANCE
953 350 hlTOTAL
1 615 850 hl

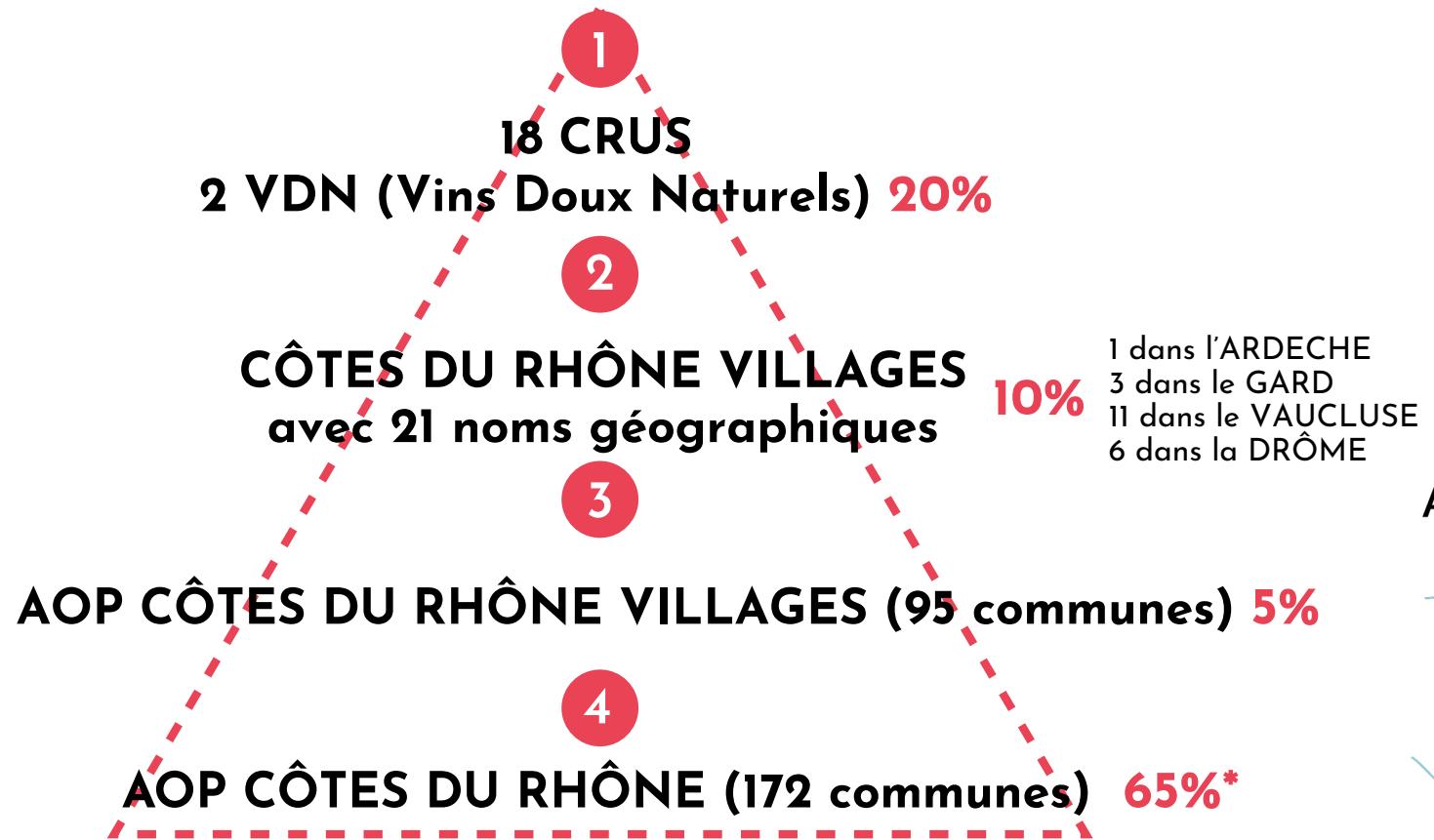
Sources : DR, DREV, syndicats de producteurs, Inter Rhône 2024 - hors Châteauneuf du Pape

21**1 AOP CÔTES DU RHÔNE****1 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES (incluant les 21 villages nommés)****18 CRUS (Rasteau incluant Cru et VDN)****1 AOP MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE**

PRÉSENTATION

LES AOP DES CÔTES DU RHÔNE

LA HIÉRARCHIE DES DÉNOMINATIONS



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 **23 CÉPAGES** et **4 VIFA**
- **1937 : DATE DE CONSÉCRATION** de l'AOP Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône



CÔTES DU RHÔNE



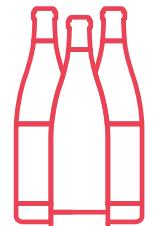
PRÉSENTATION

AOP CÔTES DU RHÔNE

1937 : CONSÉCRATION DES AOC CÔTES DU RHÔNE

**1**

APPELLATION

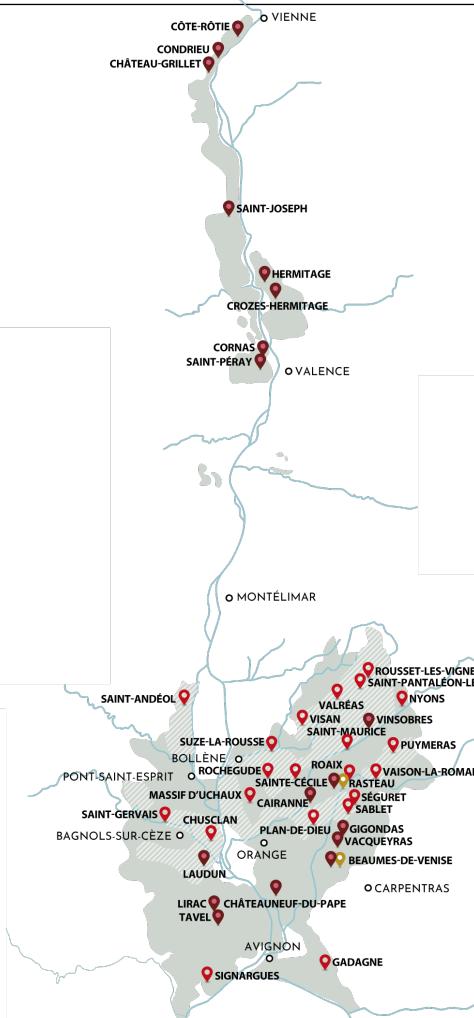
**23**CÉPAGES
(15 rouges / 8 blancs / 4 VIFA)**738 CAVES
PARTICULIÈRES
50 CAVES
COOPÉRATIVES
238 MAISONS
DE NÉGOCES****28 500 ha
975 000 hl
(Production)****83% Rouges
9% Rosés
8% Blancs**EXPORT
370 500 hlFRANCE
749 500 hlTOTAL
1 120 000 hl

Sources : DR, DREV, syndicats de producteurs, Inter Rhône 2024 - hors Châteauneuf du Pape



CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



83% 8% 9%

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 2024

28 462 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
974 144 HL

PART DE L'EXPORT
34%

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2024

	BELGIQUE
	19%
	USA
	16%
	UK
	12%

L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

3.3



L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

95 Communes :



LÉGENDE

- Aire d'appellation Côtes du Rhône Villages
- Appellation Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques
- 95 communes

21 noms géographiques
(désignations géographiques complémentaires) :



PRÉSENTATION

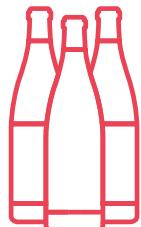
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

TOTAL CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

8000 ha - 248 000 hl

**1**

APPELLATION

**20**CÉPAGES
(12 rouges / 8 blancs / VIFA)**392 CAVES
PARTICULIÈRES**
**39 CAVES
COOPÉRATIVES**
**99 MAISONS DE
NÉGOCES****Production CDRV**
2 670 ha / 82 740 hl**CDRV NOMMÉS**
5 335 ha / 165 250 hl**96% Rouges**
1% Rosés
3% BlancsEXPORT
73 235 hlFRANCE
155 625 hlTOTAL
228 860 hl

Sources : DR, DREV, syndicats de producteurs, Inter Rhône 2024 - hors Châteauneuf du Pape



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

LÉGENDE



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre,
Syrah



Bourboulenc, Clairette,
Grenache, Marsanne,
Roussanne, Viognier



Grenache, Mourvèdre,
Syrah



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 2024
8 007 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
247 998 HL

PART DE L'EXPORT
33%

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2024



UK
32%



USA
16%



BELGIQUE
14%

L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

avec 21 noms
géographiques

3.4



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AVEC 21 NOMS GÉOGRAPHIQUES

6

Dans la Drôme

ROCHEGUDE



ROUSSET-LES-VIGNES



SAINT-MAURICE



SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES



SUZE-LA-ROUSSE



NYONS



3

Dans le Gard

CHUSCLAN



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



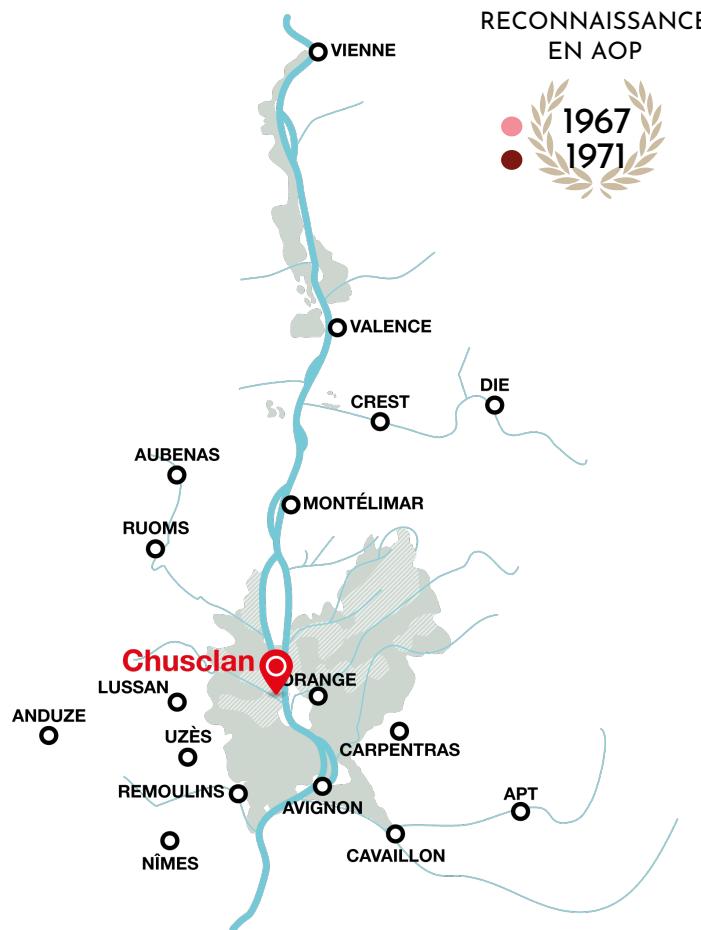
VISAN





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 2024
200 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
6 795 HL

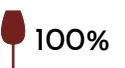
+ D'INFOS

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

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Réglisse,
Notes poivrées,
Épices

BOUCHE



Puissance
Fraîcheur

SOLS



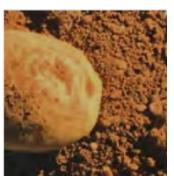
CAILLOUTEUX

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 2024

117 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 442 HL

+ D'INFOS

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



MASSIF d'UCHAUX
Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée

 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES MASSIF D'UCHAUX



COULEURS



100%

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 2024
161 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2024
4 048 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
 Epices

BOUCHE



Équilibre
 Longueur
 Rondeur
 Fraîcheur

SOLS



CAILLOUTEUX

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



CALCAIRES

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

+ D'INFOS

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

 SOUS L'INFLUENCE
 DU MISTRAL ET DU PONTIAS

 SURFACE DE PRODUCTION 2024
 73 HA

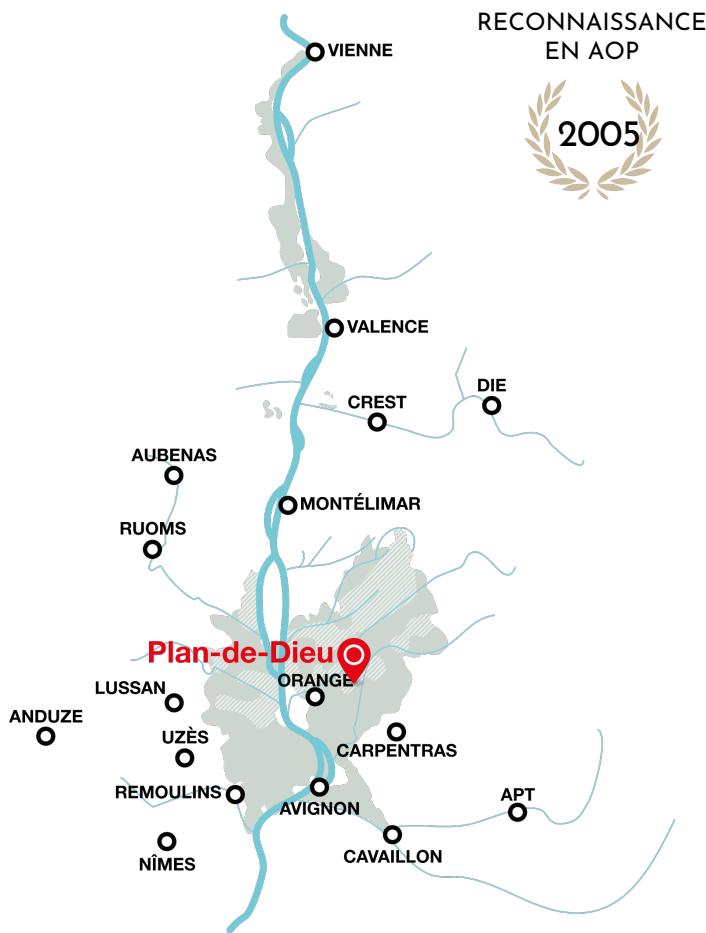
 PRODUCTION TOTALE EN 2024
 2 713 HL



Plan de Dieu

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU



COULEURS



100%

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



SOUIS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2024

1 219 HA



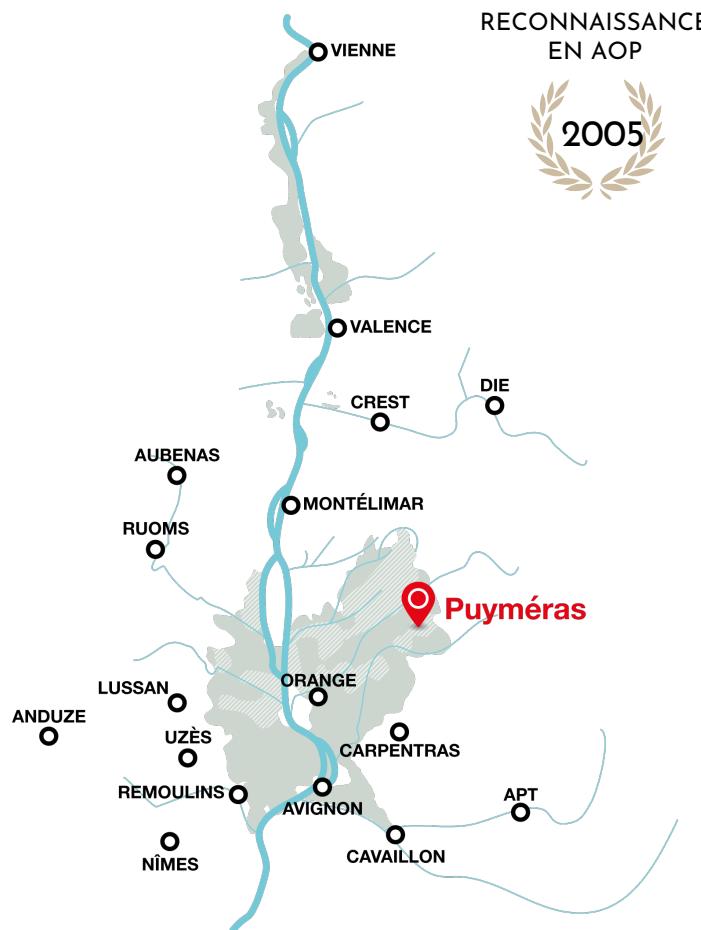
PRODUCTION TOTALE EN 2024

41 793 HL

+ D'INFOS

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

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PUYMÉRAS



COULEURS



100%

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.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

SOUS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
15 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
486 HL

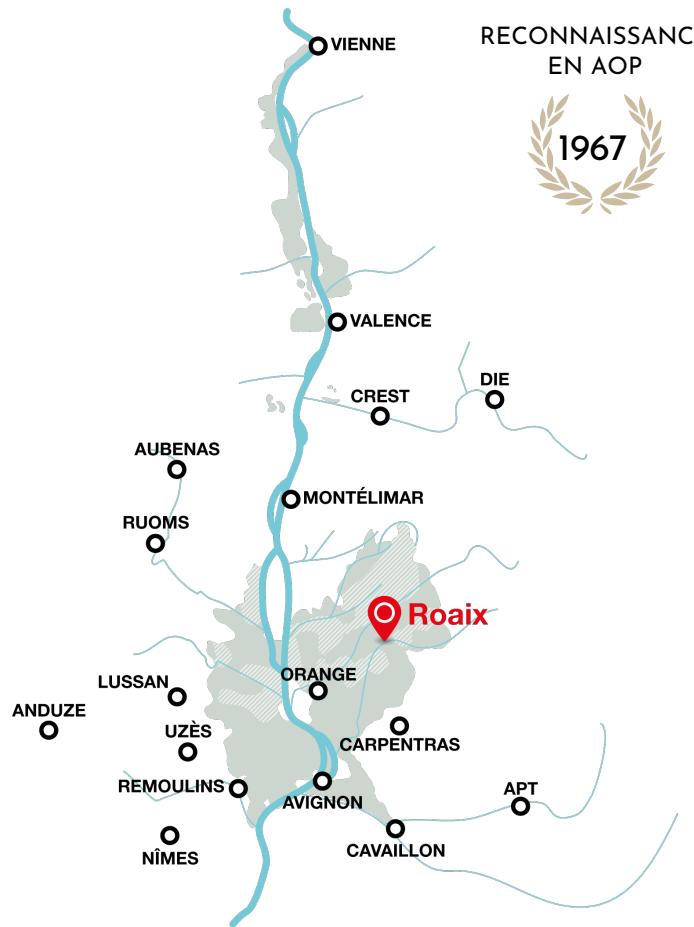
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROAIX



RECONNAISSANCE
EN AOP



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

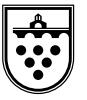
PEU INFLUENCÉ PAR
LE MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
125 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
3 682 HL

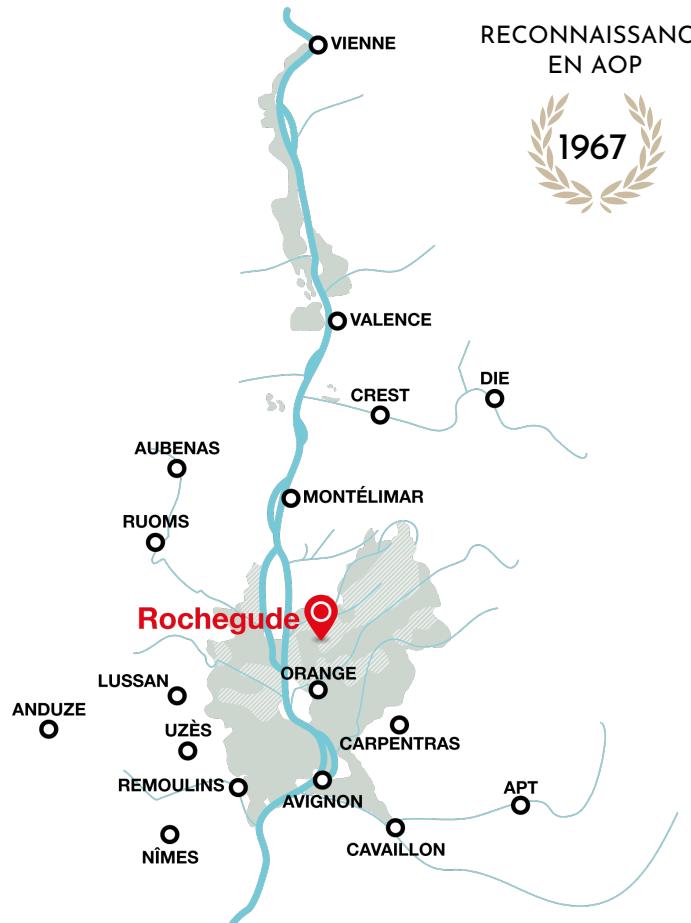
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

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 2024
124 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
3 067 HL

+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

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 2024
21 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
590 HL

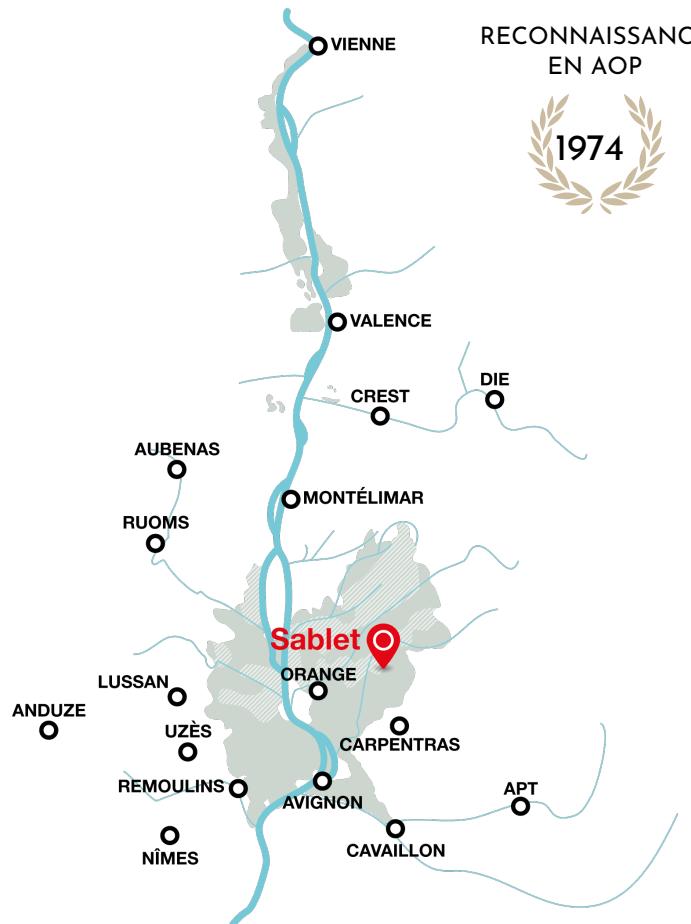
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

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 2024
351 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
10 756 HL

+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-ANDEOL



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



NEZ



BOUCHE



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.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



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



SURFACE DE PRODUCTION 2024

56 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024

1 658 HL

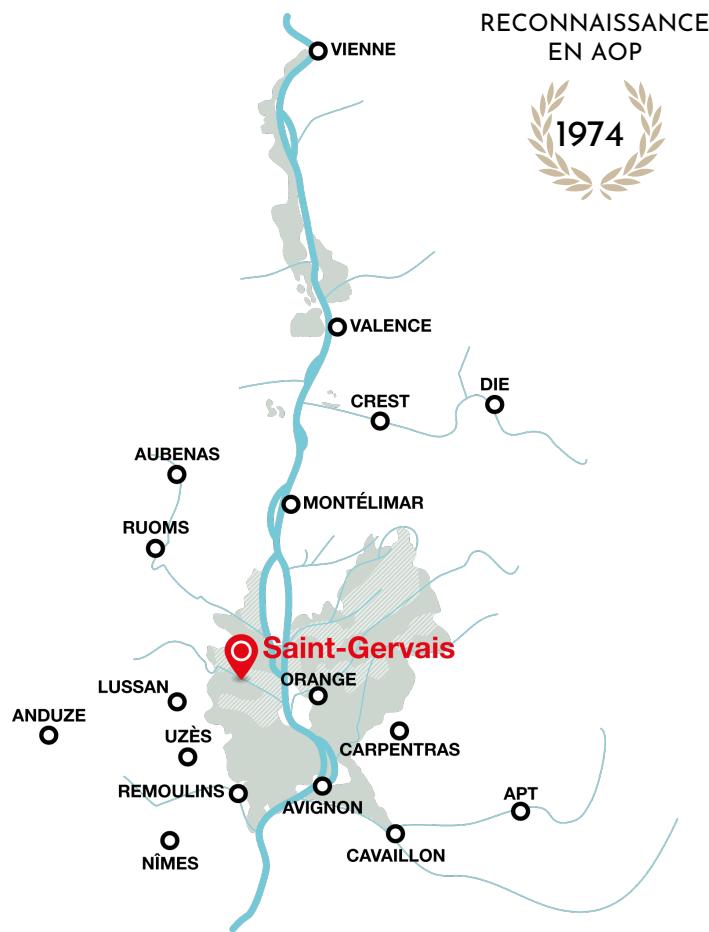
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-GERVAIS



RECONNAISSANCE
EN AOP



1974

COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre



Bouboulenc,
Clairette, Grenache
blanc, Marsanne
Roussanne,
Viognier



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 2024

71 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

2 327 HL

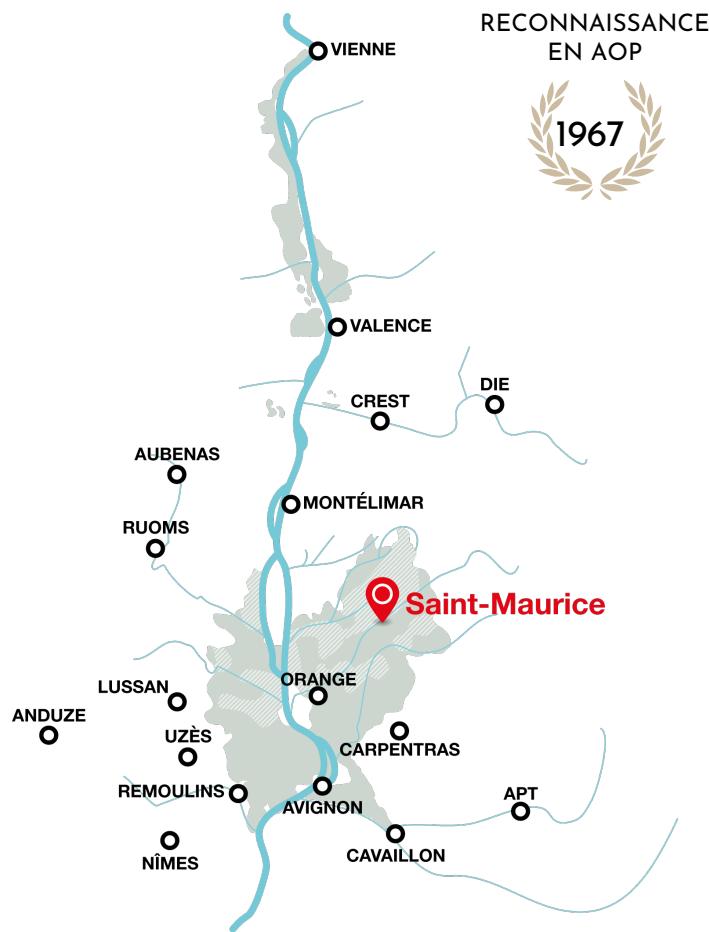
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-MAURICE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre



Bourboulenc,
Grenache blanc
Clairette, Marsanne
Roussanne,
Viognier



Fruits noirs
Fruits rouges



Violette
Notes Florales

BOUCHE



Elégant
Soyeux



Vivifiant
Rafraîchissant

SOLS



CALCAIRES

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

PEU INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
106 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
3 313 HL

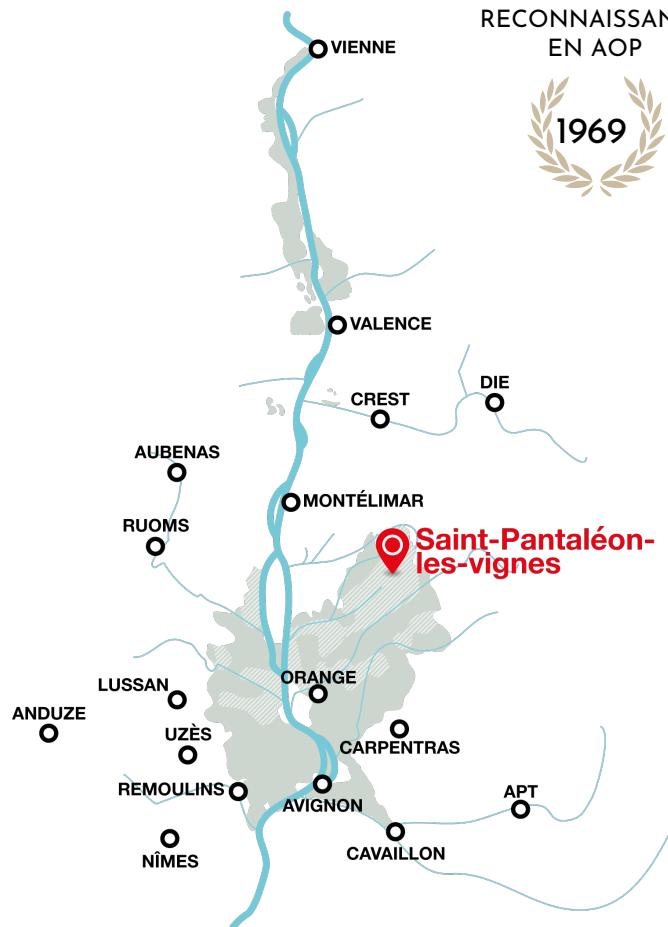
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

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



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache blanc,
Mourvèdre, Syrah



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 2024

21 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

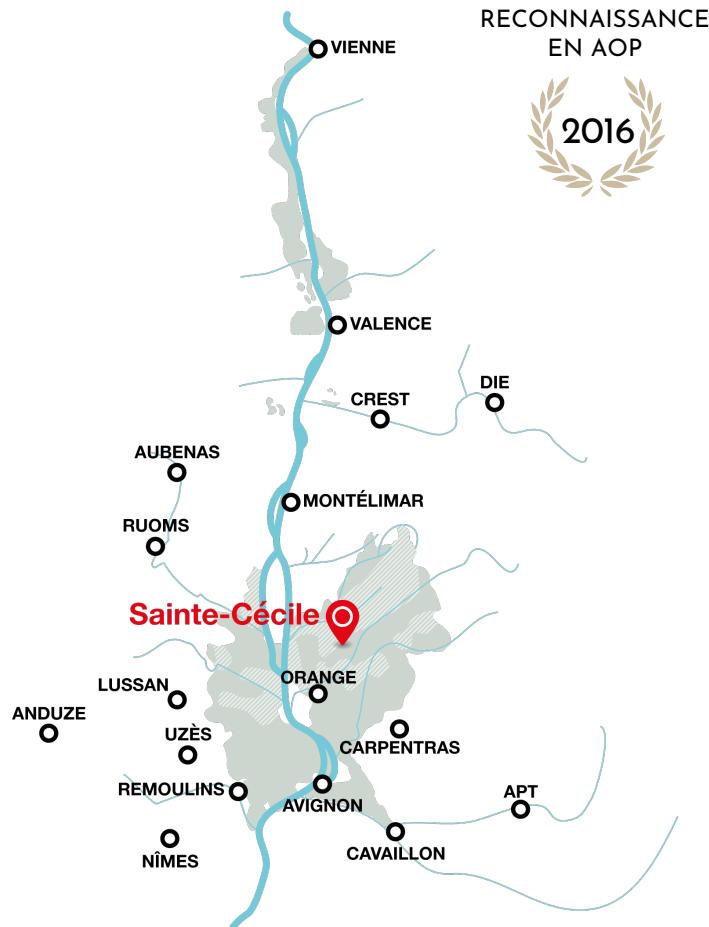
680 HL



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 2024
301 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
9 489 HL

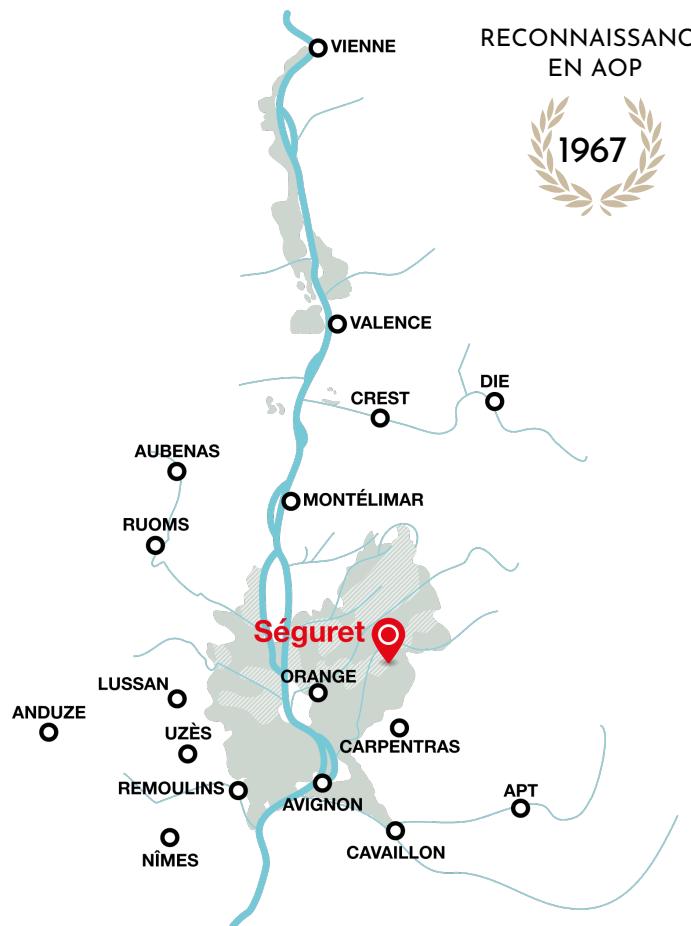
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SÉGURET



RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Mourvèdre,
Syrah



Bourboulenc, Clairette
Grenache blanc,
Marsanne, Roussanne,
Viognier



Grenache, Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Vanille
Réglosse



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,
fruîtes.



ARGILEUX

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

CLIMAT
MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
485 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
14 361 HL

+ D'INFOS

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



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SIGNARGUES



COULEURS



100%

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 2024
513 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
17 410 HL

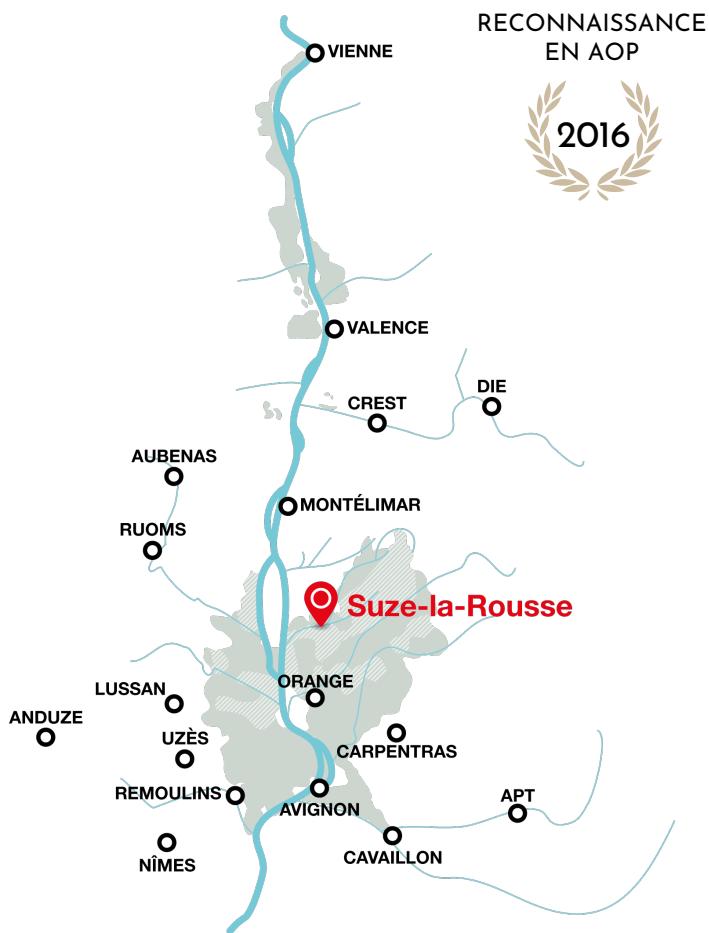
+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SUZE-LA-ROUSSE



RECONNAISSANCE
EN AOP



2016

COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges
Garrigue

BOUCHE



Elégant
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



SOUIS FORTE INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2024

183 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 978 HL

+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES



AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VAISON-LA-ROMAINE



RECONNAISSANCE
EN AOP



2016

COULEURS



100%

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 2024

188 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024

6 214 HL

+ D'INFOS

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



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VALRÉAS



COULEURS



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 2024
457 HA

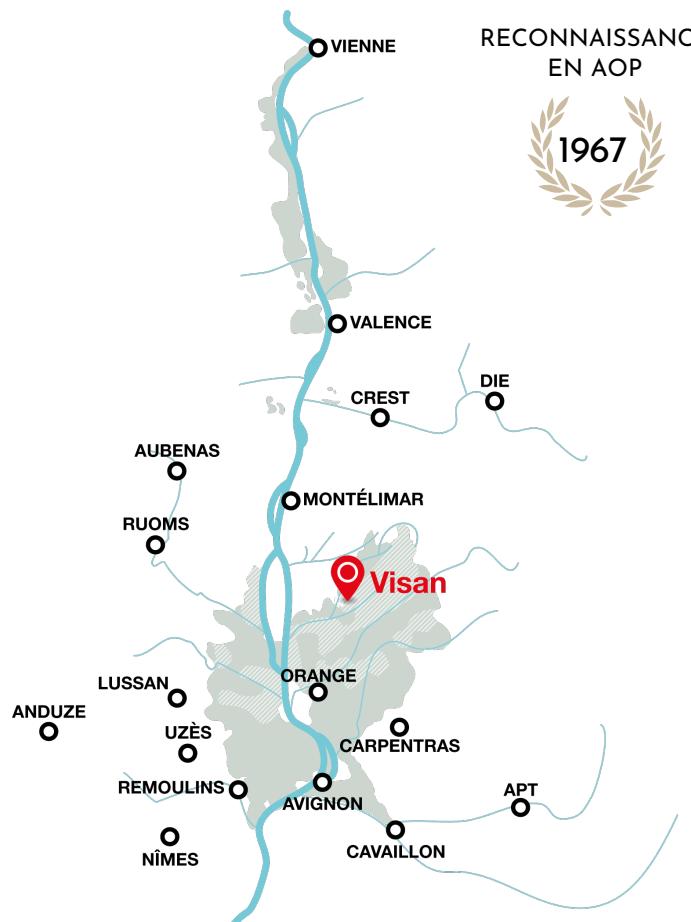
PRODUCTION TOTALE EN 2024
11 855 HL

+ 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 2024
547 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
15 603HL

+ D'INFOS

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

LES CRUS DES CÔTES DU RHÔNE

3.4



LES 18 CRUS CÔTES DU RHÔNE ET LES 2 VDN

8 CRUS
Côté NORD

CHÂTEAU-
GRILLET

10 CRUS
Côté SUD

BEAUMES
DE VENISE

CONDRIEU

CAIRANNE

CORNAS

CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE

CÔTE-RÔTIE

GIGONDAS

CROZES-
HERMITAGE

LAUDUN

HERMITAGE

LIRAC

SAINT-JOSEPH

RASTEAU

SAINT-PÉRAY

TAVEL



VACQUEYRAS



VINSOBRES

2 VDN
Vins Doux Naturels

MUSCAT DE
BEAUMES-
DE-VENISE



RASTEAU VDN

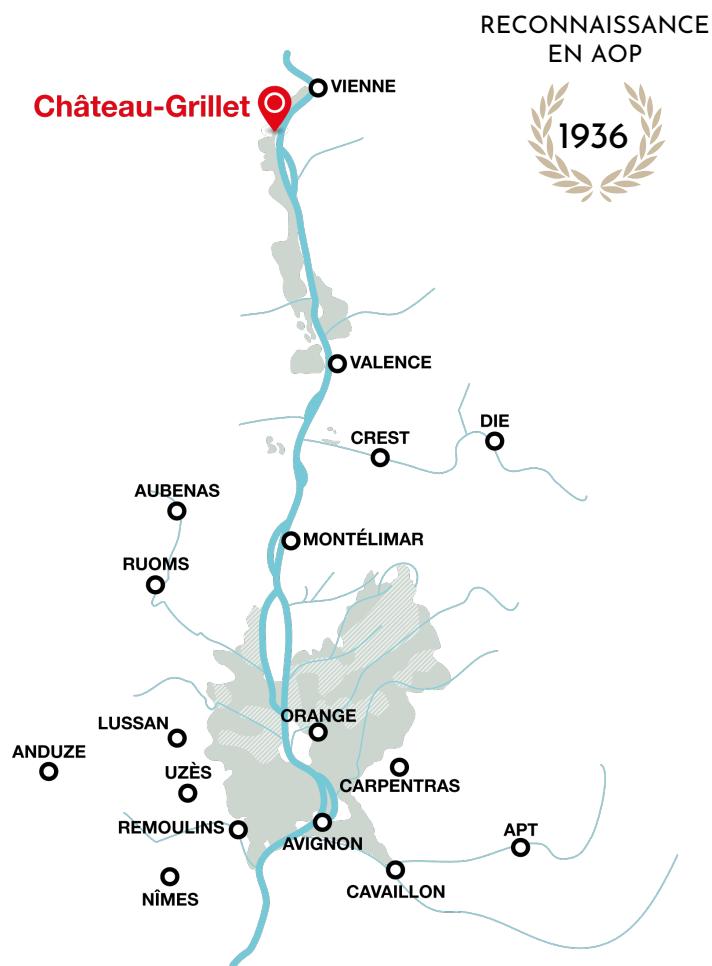




CHATEAU-GRILLET

APPELATION CHATEAU-GRILLET CONTRÔLÉE

AOP CHÂTEAU-GRILLET



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Viognier

NEZ



Fleur blanches,
Pêche, Abricot

BOUCHE



Rondeur,
Onctuosité

SOLS



GRANITIQUES

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

CLIMAT CONTINENTAL



SURFACE DE PRODUCTION 2024

4 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

96 HL

PART DE L'EXPORT

1%

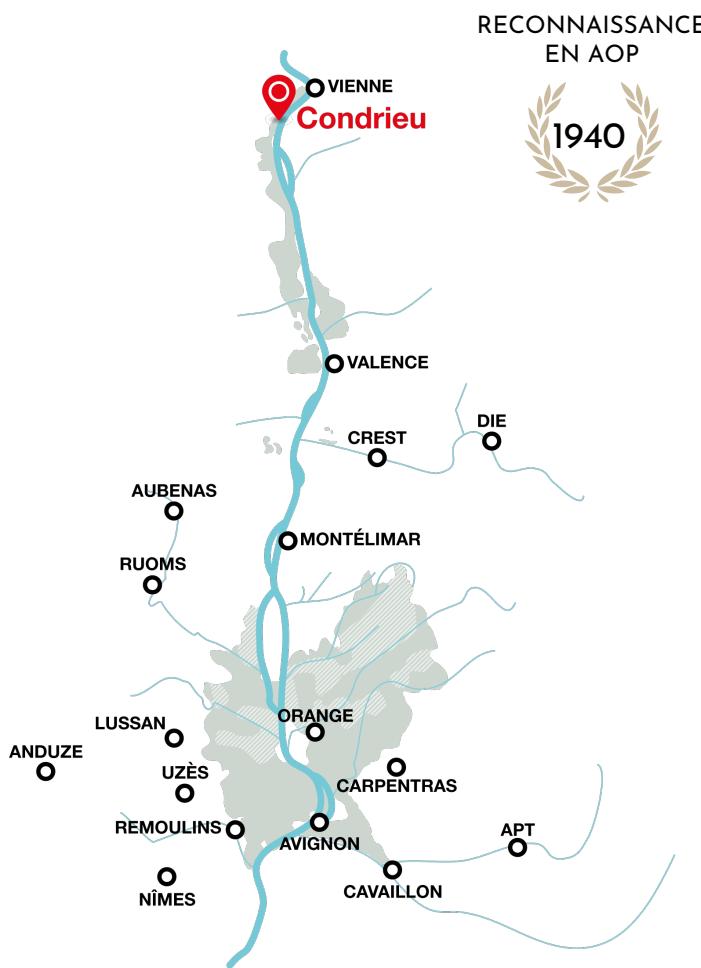
+ D'INFOS

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

CONDRIEU

SYNDICAT DES VIGNERONS DE L'AOP CONDRIEU

AOP CONDRIEU



RECONNAISSANCE
EN AOP



1940

COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Viognier

NEZ



Abricot, Pêche,
Violette

BOUCHE



Onctueux
Généreux

SOLS



GRANITIQUES

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

CLIMAT

CONTINENTAL



MÉSOCLIMAT DIT
« LYONNAIS »

SURFACE DE PRODUCTION 2024

221 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

7 167 HL

PART DE L'EXPORT

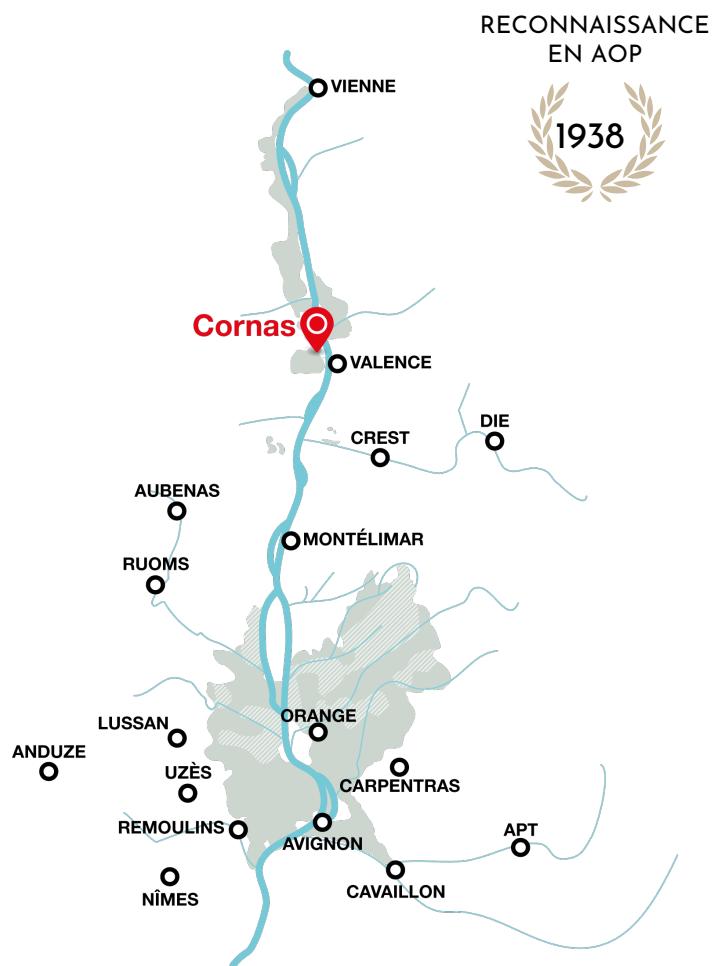
30%

+ D'INFOS

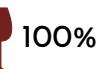
www.vin-condrieu.fr
www.vins-rhone.com



AOP CORNAS



COULEURS



100%

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.

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES

SURFACE DE PRODUCTION 2024

164 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 938 HL

PART DE L'EXPORT

28%

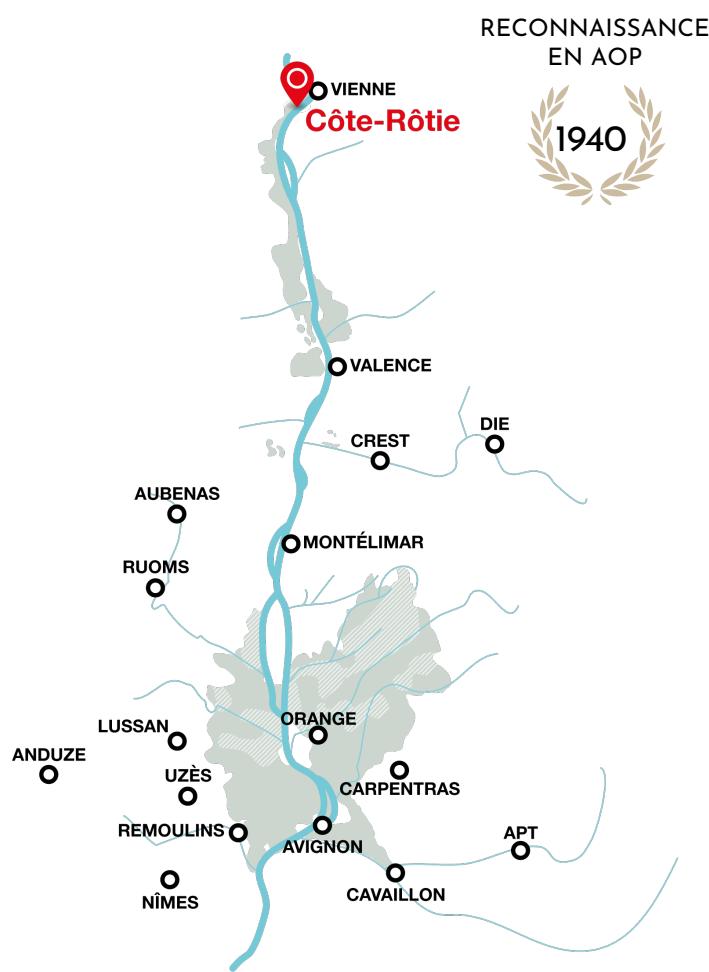
+ D'INFOS

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

Côte-Rôtie



AOP CÔTE-RÔTIE



COULEURS



100%

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.

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



DIT « LYONNAIS »
AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES

SURFACE DE PRODUCTION 2024

343 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

11 752 HL

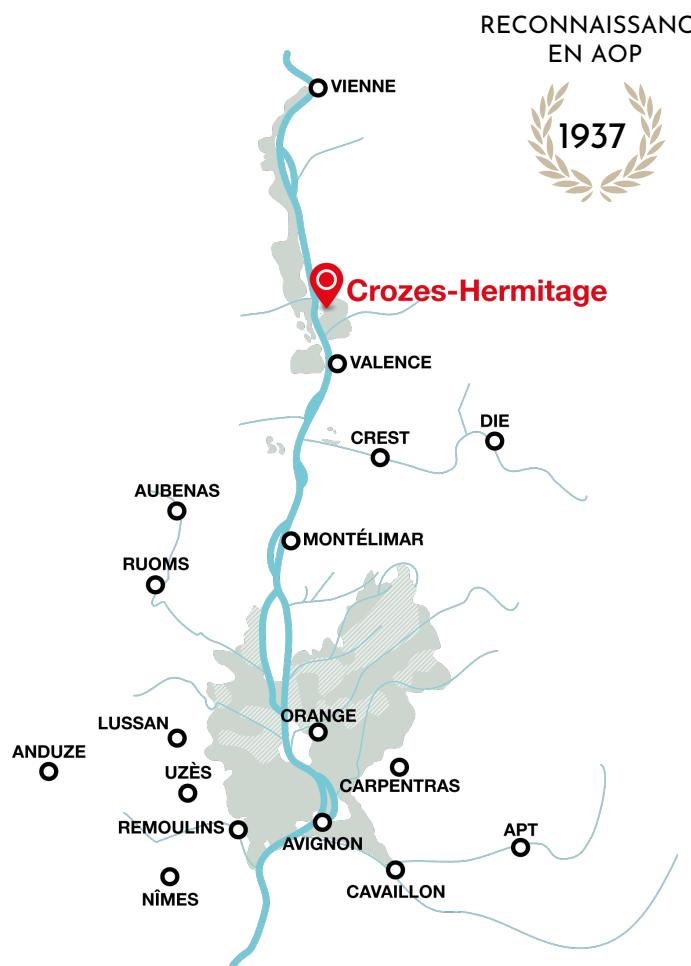
PART DE L'EXPORT

24%

+ D'INFOS

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

AOP CROZES-HERMITAGE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah



Marsanne,
Roussanne

NEZ



Fruits rouges,
Notes florales



Notes florales,
Fruits secs

BOUCHE



Fraîcheur
Élegance



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 2024

2 073 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

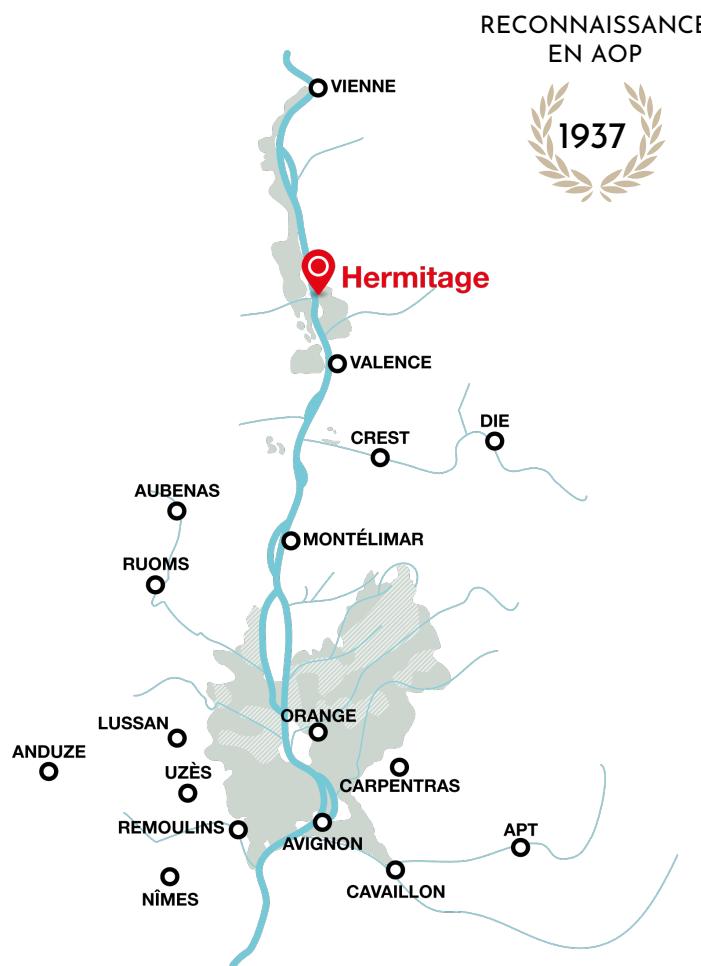
83064 HL

PART DE L'EXPORT

20%



AOP HERMITAGE



COULEURS



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 2024
136 HA

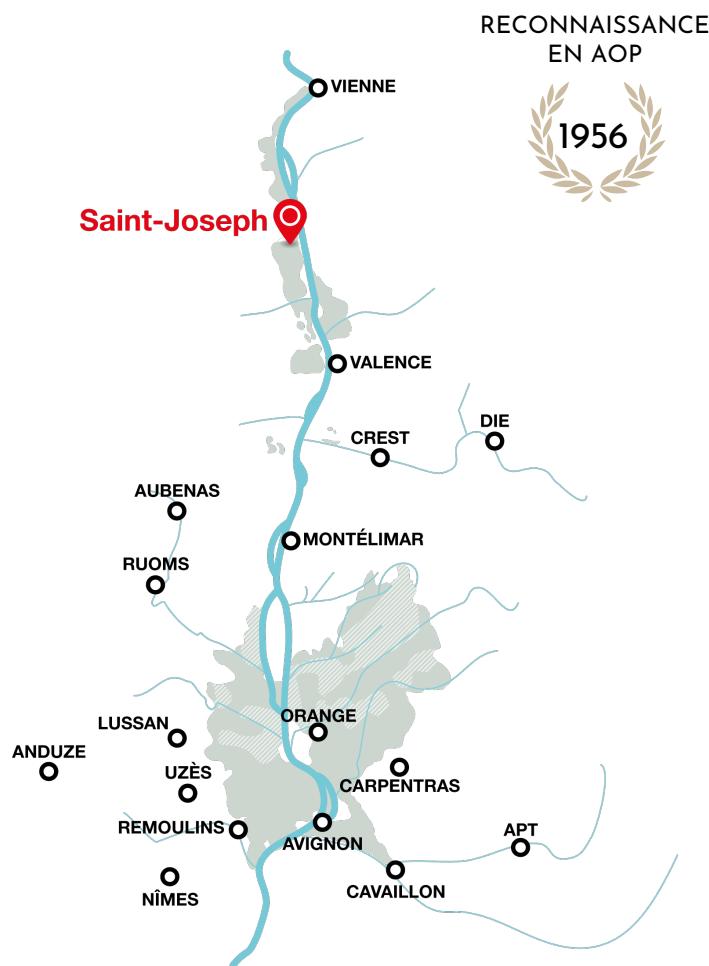
PRODUCTION TOTALE EN 2024
3 843 HL

PART DE L'EXPORT
42%



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

AOP SAINT-JOSEPH



COULEURS



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 2024
1 415 HA

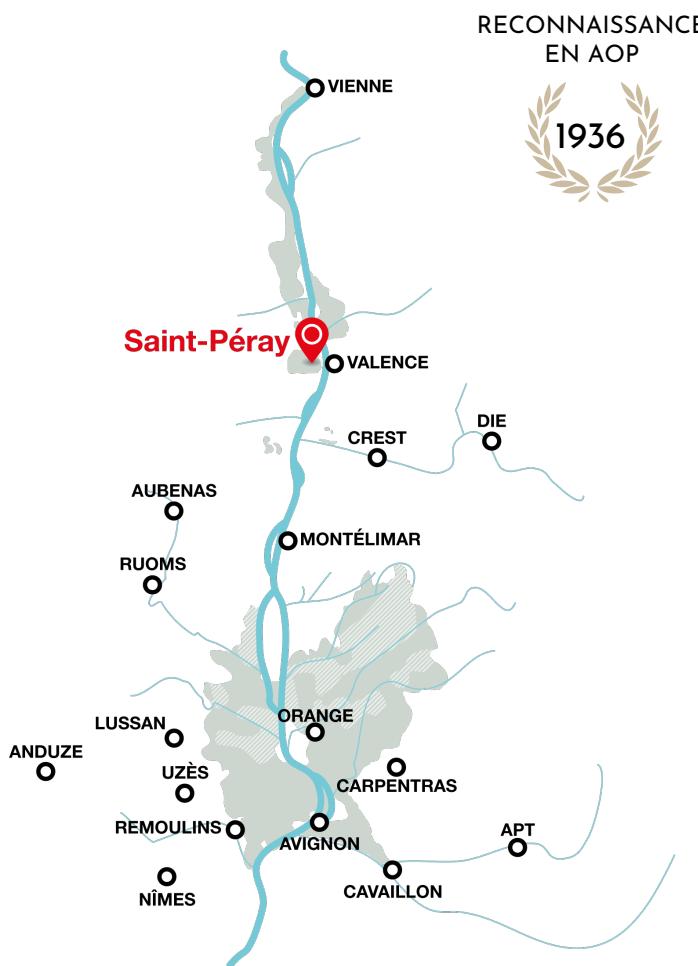
PRODUCTION TOTALE EN 2024
50 689 HL

PART DE L'EXPORT
13%

+ D'INFOS

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

AOP SAINT-PÉRAY



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 2024

116 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

3 075 HL

PART DE L'EXPORT

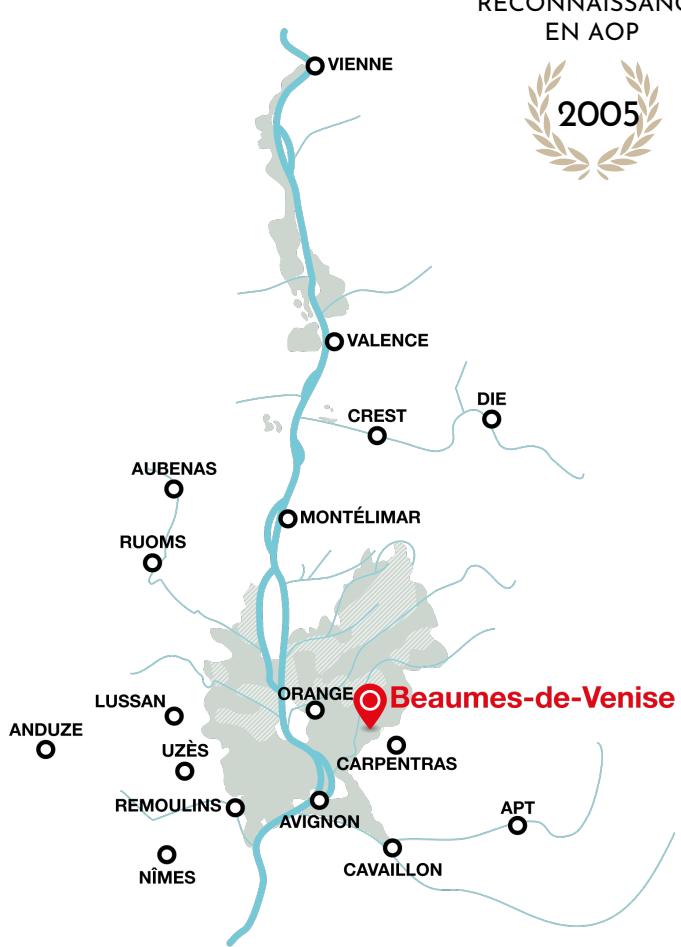
14%



BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

AOP BEAUMES-DE-VENISE

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache noir,
Syrah,
Mourvèdre

NEZ



Fruits rouges,
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 GRISÉS DU JURASSIQUE

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



TERRES ROUGES DU TRIAS

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



TERRES BLONDÉS

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

+ D'INFOS

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

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024

729 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

22 238 HL

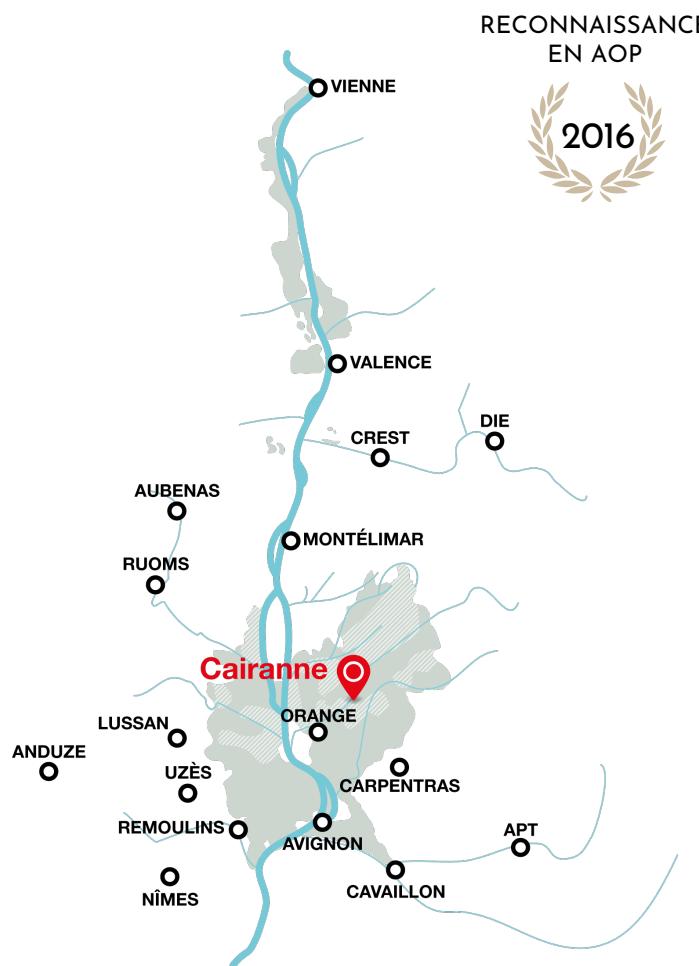
PART DE L'EXPORT

4%



CAIRANNE
CRU DES CôTES DU RHôNE

AOP CAIRANNE



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 2024
889 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
26 776 HL

PART DE L'EXPORT
40%

AOP GIGONDAS



COULEURS

98% 1% 1%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Cinsault



Clairette, Roussanne,
Marsanne, Grenache
blanc, Piquepoul blanc



Grenache, Cinsault,
Syrah, Mourvèdre

NEZ



Mûre, Truffe



Fenouil, anis,
pamplemousse, fleur de
sureau



Violette, Cassis

BOUCHE



Minéral
Structuré



Frais
Salin



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.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
1 205 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
33 363 HL

PART DE L'EXPORT
45%

+ D'INFOS

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

AOP LAUDUN


 RECONNAISSANCE
EN AOP


COULEURS



73%



27%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah


 Clairette, Grenache,
Roussanne, Viognier

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.

NEZ


 Fruits noirs, Fruits
Rouges, Épices

 Notes Florales, Fruits
jaunes, Fruits exotiques

BOUCHE


 Rondeur
Finesse

 Fraîcheur
Richesse, Finesse

+ D'INFOS

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN


 SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL

 SURFACE DE PRODUCTION 2024
589 HA

 PRODUCTION TOTALE EN 2024
17 307 HL



LIRAC

Un Cru grandeur Nature

AOP LIRAC



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Cinsault



Clairette, Grenache
blanc, Roussanne,
Bourboulenc



Grenache, Cinsault,
Syrah, Mourvèdre



Fruits rouges/noirs,
Épices



Pêche blanche,
Notes florales, Acacia



Fraise,
Framboise,
Pêche



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.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
852 HA

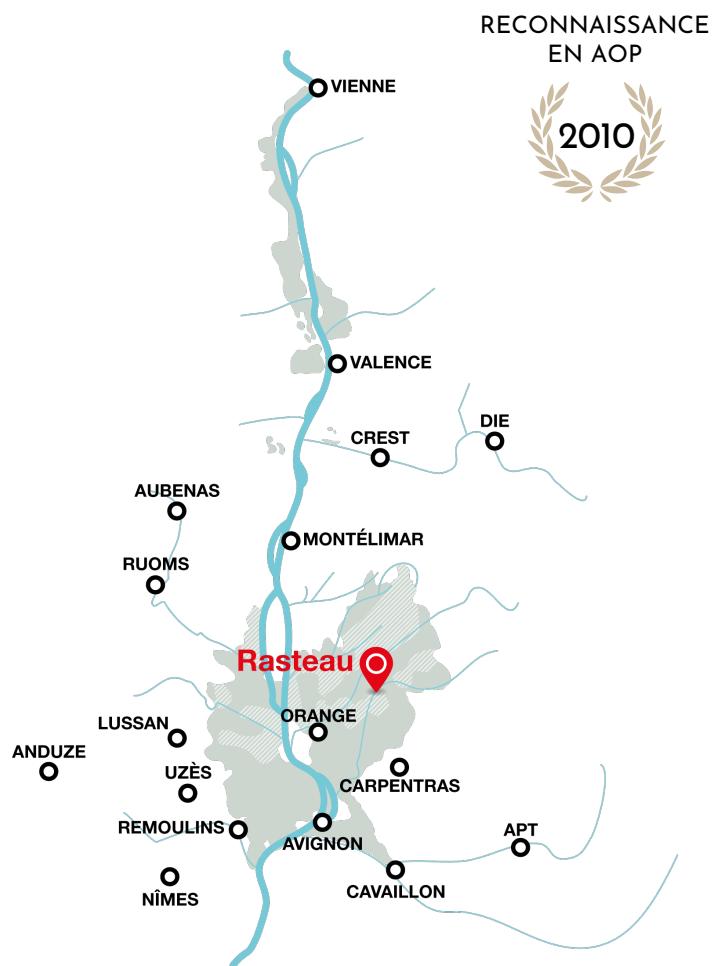
PRODUCTION TOTALE EN 2024
17 182 HL

PART DE L'EXPORT
43%

+ D'INFOS

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

AOP RASTEAU



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



NEZ



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 2024
935 HA

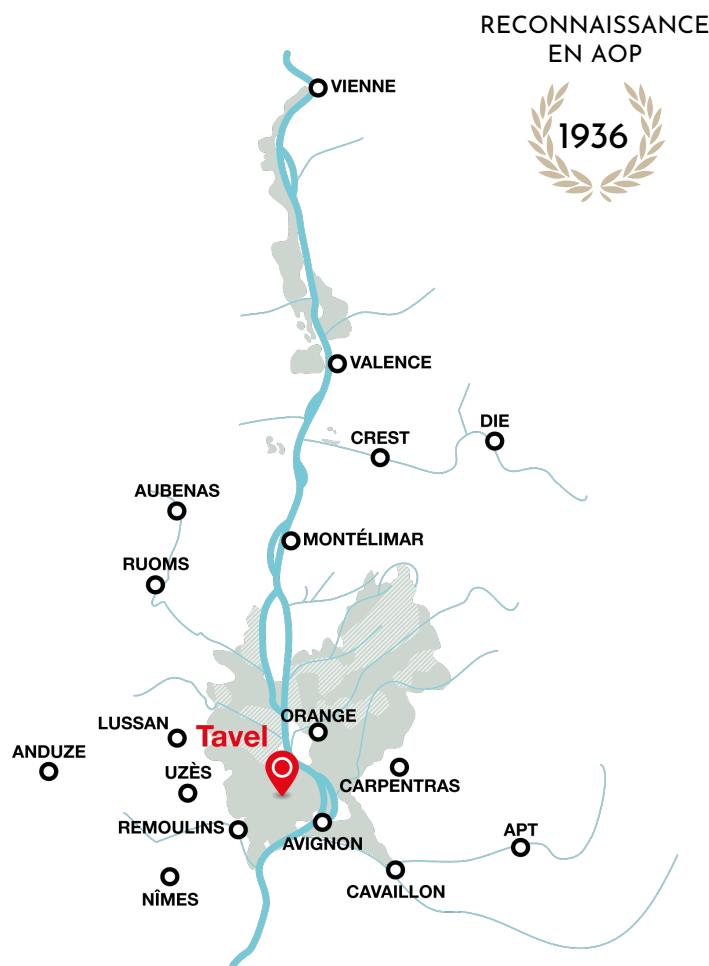
 PRODUCTION TOTALE EN 2024
28 635HL

 PART DE L'EXPORT
27%

+ D'INFOS

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

AOP TAVEL



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Bourboulenc,
Cinsault, Clairette,
Mourvèdre,
Piquepoul,
Syrah, Grenache

NEZ



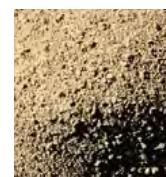
Fraise,
Framboise

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 2024

731 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

19 492 HL

PART DE L'EXPORT

34%



AOP VACQUEYRAS

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



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.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
1 445 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
40 703 HL

PART DE L'EXPORT
26%

+ D'INFOS

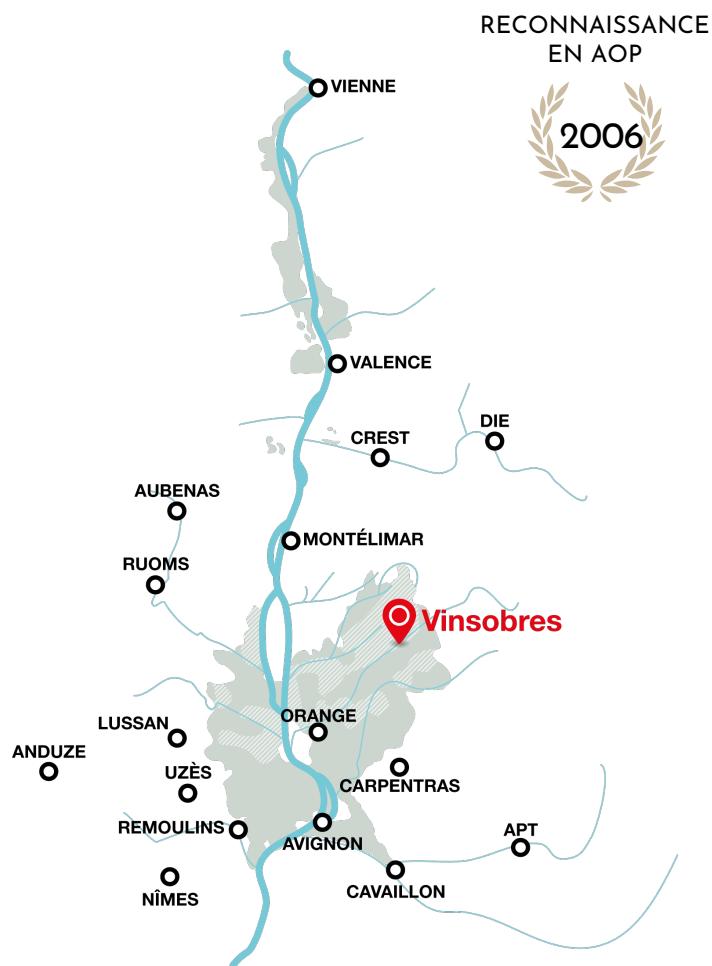
www.aocvacqueyras.com
www.vins-rhone.com

CRU
CÔTES DU RHÔNE

VACQUEYRAS



AOP VINSOBRES



COULEURS



100%

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.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL
ET DU PONTIAS



SURFACE DE PRODUCTION 2024
550 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024
18 278 HL



PART DE L'EXPORT
20%

+ D'INFOS

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



BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

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 BLONDÉS

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU
MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
264 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
4 557 HL

PART DE L'EXPORT
3%

+ D'INFOS

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

AOP VIN DOUX NATUREL RASTEAU



COULEURS



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 2024
19 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
551 HL

PART DE L'EXPORT
1%

+ D'INFOS

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



EAU DE VIE
DES
CÔTES DU RHÔNE

EAUX-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE

CÔTE-RÔTIE
CONDRIEU
CHÂTEAU-GRILLET

O VIENNE
RECONNAISSANCE
EN IG



2008

SAINTE-JOSEPH
HERMITAGE
CROZES-HERMITAGE
CORNAS
SAINT-PÉRAY
VALENCE

MONTÉLIMAR

VINSOBRES
BOLLÈNE
CAIRANNE
RASTEAU
PONT-SAINT-ESPRIT
BAGNOLS-SUR-CÈZE
LAUDUN
LIRAC
TAVEL
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
AVIGNON

COULEURS



100%

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.

+ D'INFOS

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DU MISTRAL



SURFACE DE PRODUCTION 2024
28 462 HA

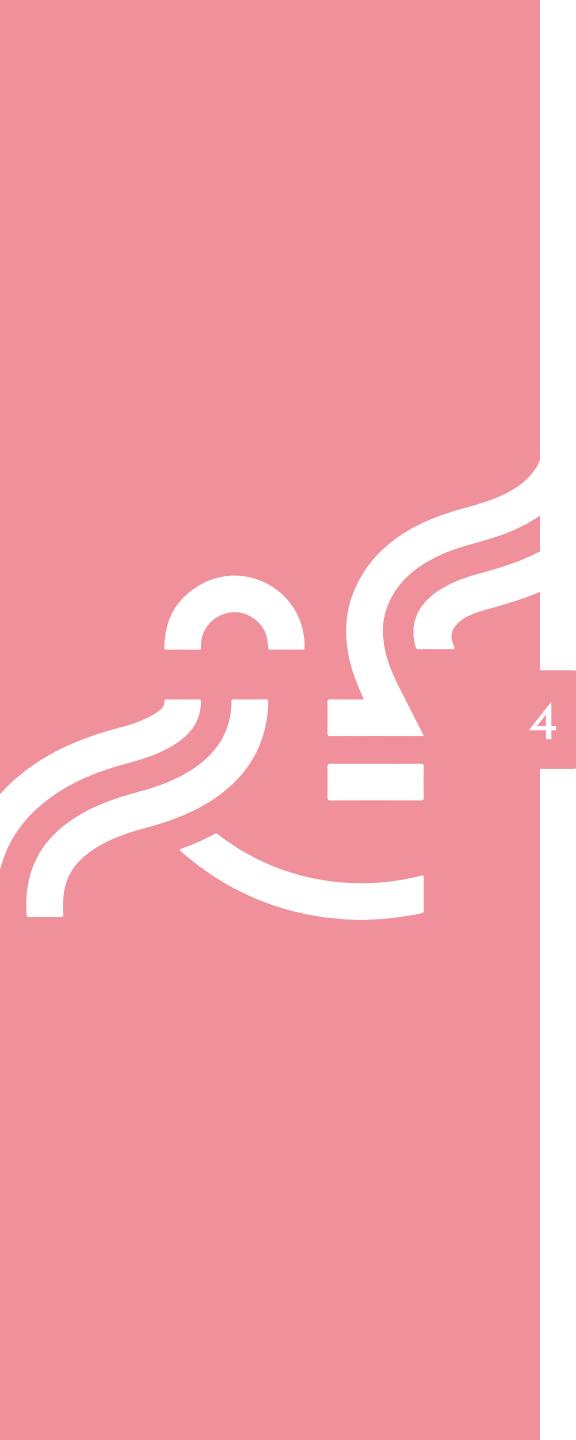


PRODUCTION TOTALE EN 2024
EAU DE VIE DE VIN
DES CÔTES DU RHÔNE

9 HL
D'ALCOOL PUR

EAU DE VIE DE MARC
DES CÔTES DU RHÔNE

59 HL
D'ALCOOL PUR



LES AOP DE LA VALLÉE DU RHÔNE

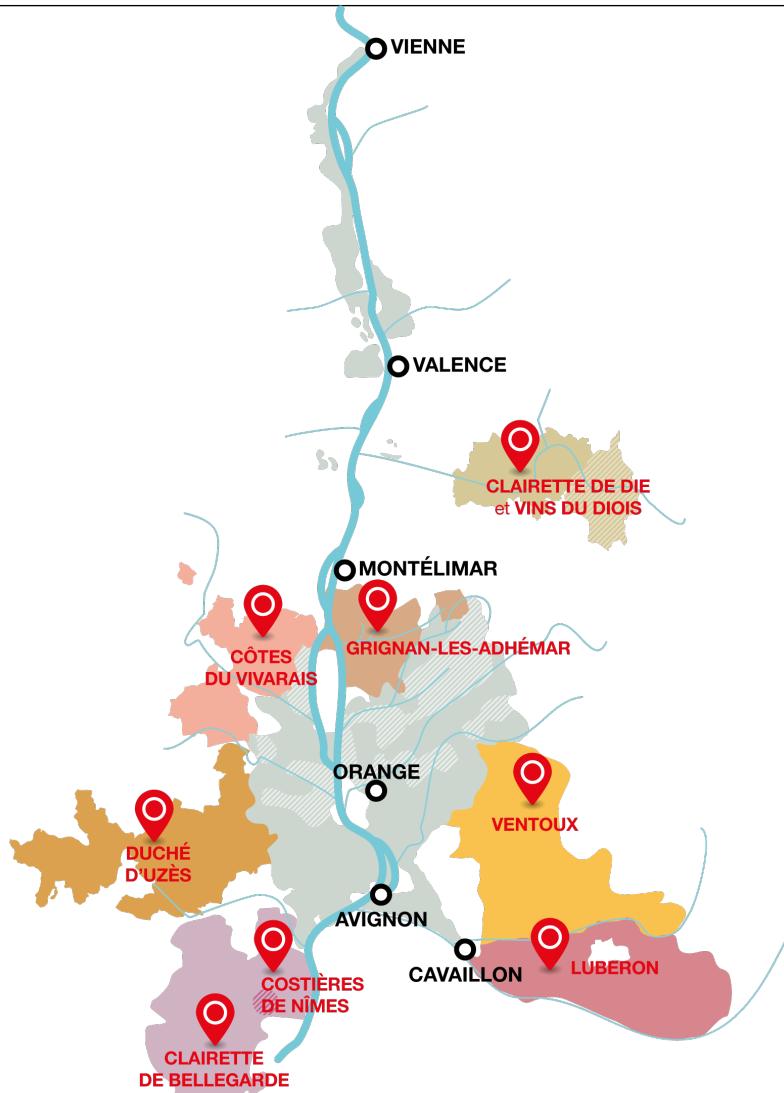
- 1 PRÉSENTATION**
- 2 CÔTES DU VIVARAISS**
- 3 CLAIRETTE DE DIE ET VINS DU DIOIS**
- 4 GRIGNAN-LES-ADHÉMAR**
- 5 CLAIRETTE DE BELLEGARDE**
- 6 COSTIÈRES DE NÎMES**
- 7 DUCHÉ D'UZÈS**
- 8 LUBERON**
- 9 VENTOUX**

PRÉ SENTA TION

4.1



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



1 ARDÈCHE
CÔTES DU VIVARAIS

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

3 GARD
CLAIROUETTE DE BELLEGARDE
COSTIÈRES DE NÎMES
DUCHÉ D'UZÈS

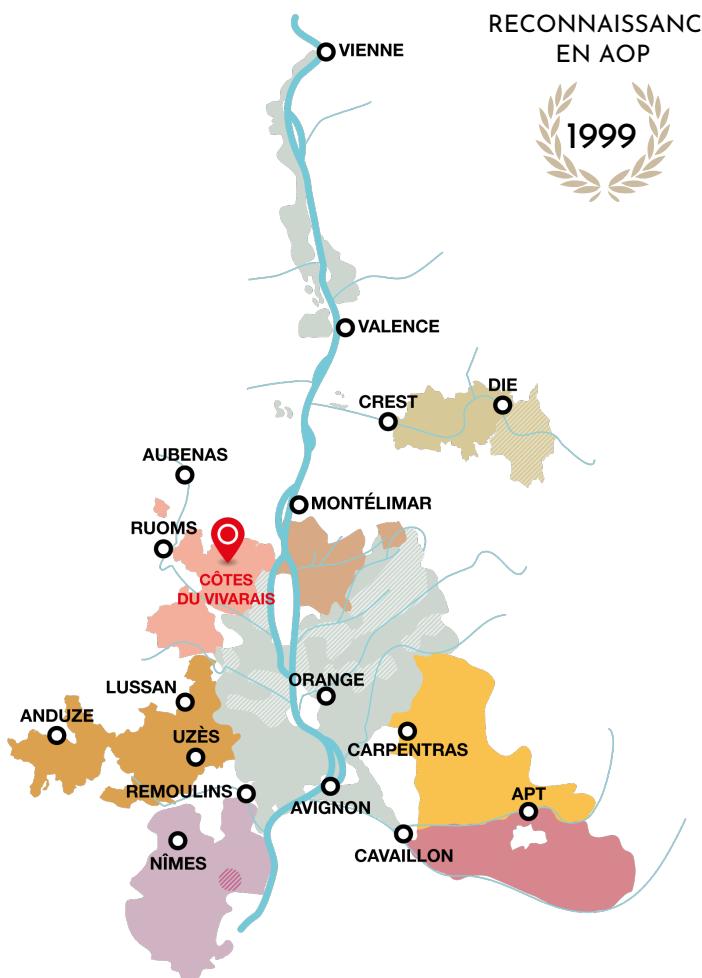
2 VAUCLUSE
LUBERON
VENTOUX





Côtes du
Vivarais
AOP

AOP CÔTES DU VIVARAIS



COULEURS



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 2024

139 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024

4 457 HL



PART DE L'EXPORT

2%

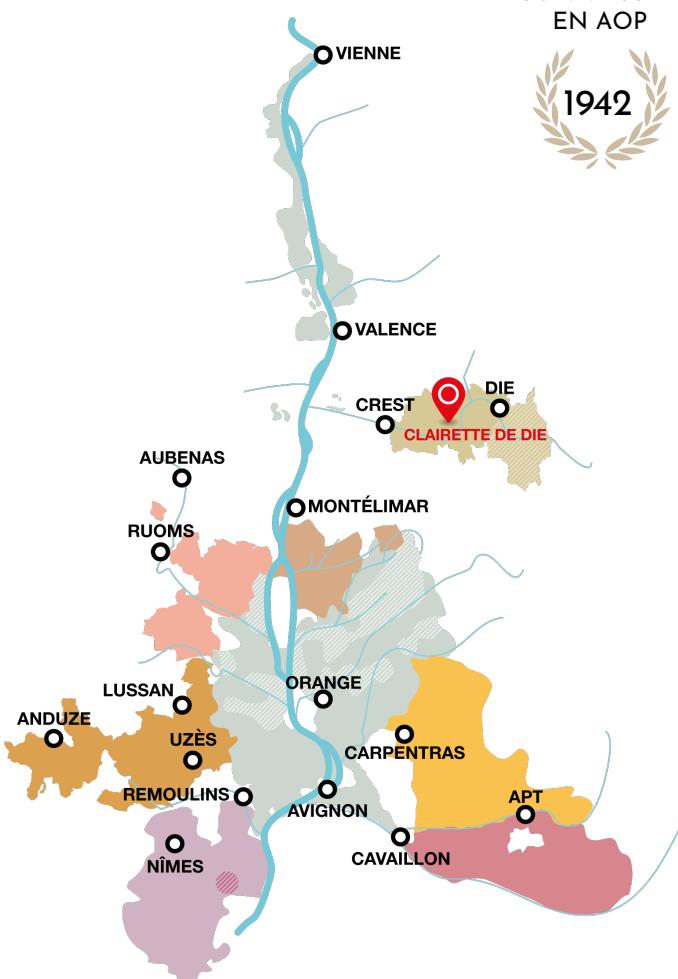
+ D'INFOS

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



AOP CLAIRETTE DE DIE

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS

100%
EFFERVESCENT

CÉPAGES PRINCIPAUX



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



Méthode Brute
Clairette



Fleurs blanches,
Fruits à chair blanche



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 2024
1 443 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
53 675 HL

PART DE L'EXPORT
11 %

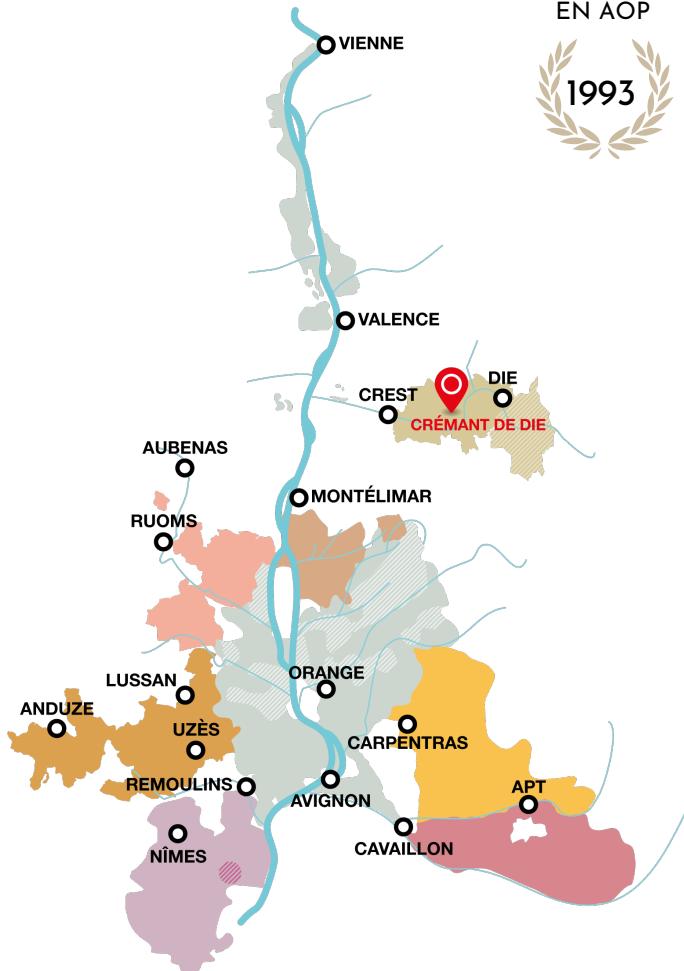
PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2024

- BELGIQUE 53%
- SUISSE 27%
- PAYS BAS 6%



AOP CRÉMANT DE DIE

RECONNAISSANCE
EN AOP



COULEURS



100%
EFFERVESCENT
CÉPAGES
PRINCIPAUX



NEZ
Clairette blanche,
Aligoté, Muscat à
petits grains blancs



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.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



AVEC L'INFLUENCE DU
CLIMAT MONTAGNARD DU
VERCORS



SURFACE DE PRODUCTION 2024
66 HA



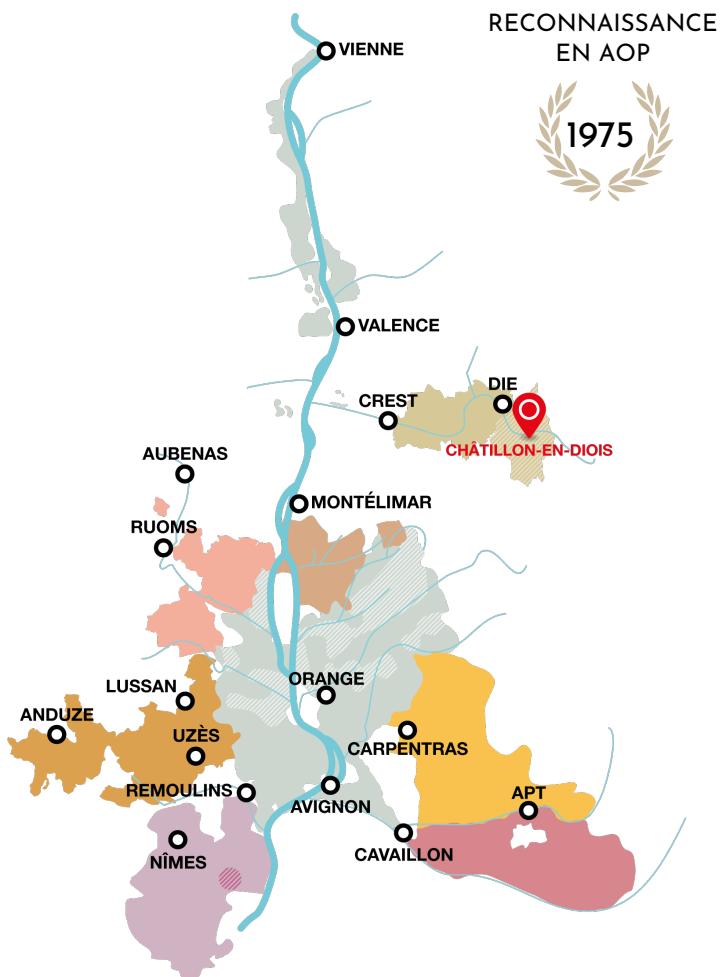
PRODUCTION TOTALE EN 2024
2 994 HL

+ D'INFOS

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



AOP CHÂTILLON-EN-DIOIS



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Gamay, Syrah,
Pinot noir



Aligoté,
Chardonnay



Gamay, Syrah,
Pinot noir

NEZ



Notes
fuitées



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'agrume.

CLIMAT

CONTINENTAL TEMPÉRÉ



AVEC L'INFLUENCE DU
CLIMAT MONTAGNARD DU
VERCORS



SURFACE DE PRODUCTION 2024

28 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024

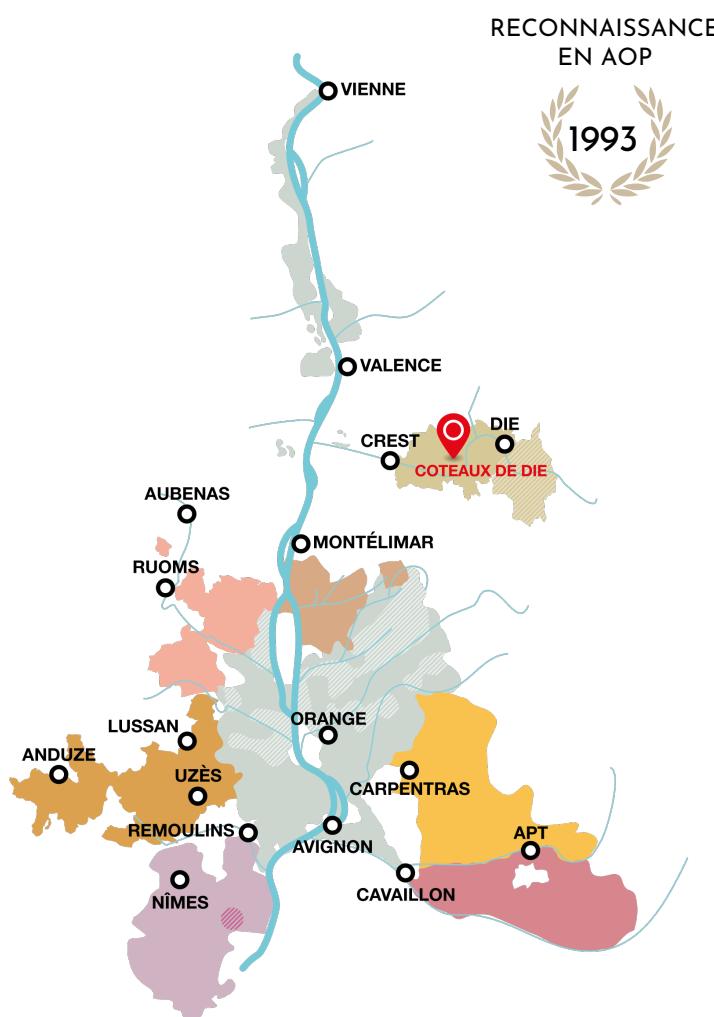
670 HL

+ D'INFOS

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



AOP COTEAUX DE DIE



COULEURS



100%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Clairette blanche

NEZ



Notes florales,
Fruits à chair blanche

BOUCHE



Equilibre

SOLS



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



MARNES CALCAIRES
Vins frais et vifs
sur des notes
d'agrume.



TERRASSES ALLUVIALES CALCAIRES
Vins ronds
et fruités.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



AVEC L'INFLUENCE DU CLIMAT MONTAGNARD DU VERCORS

SURFACE DE PRODUCTION 2024

6 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

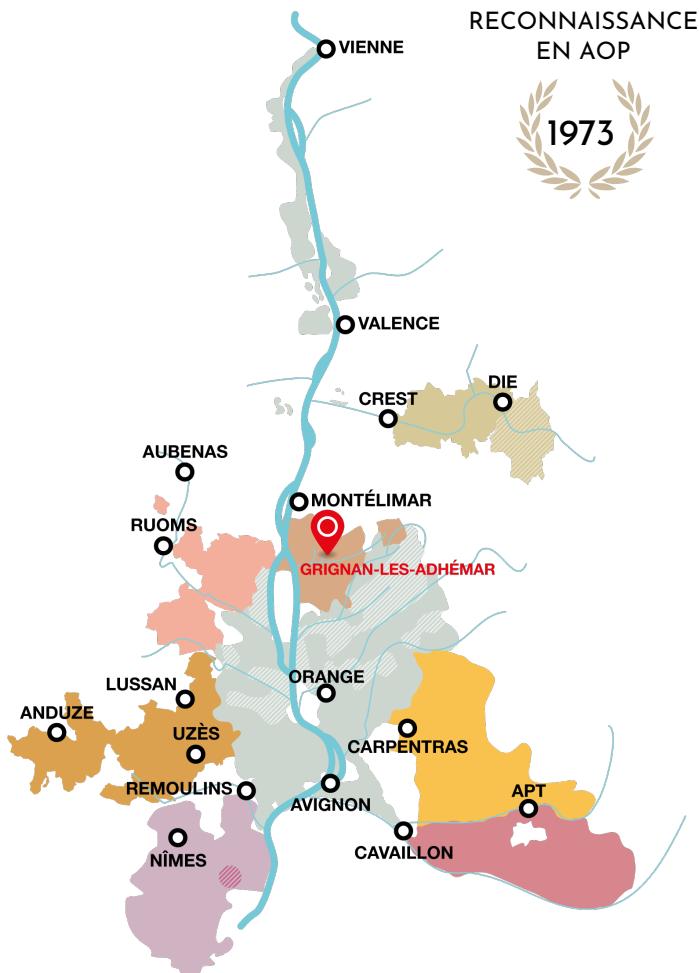
256 HL

+ 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

AOC
Grignan-les-Adhémar

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

INFLUENCÉ PAR LE MISTRAL

SURFACE DE PRODUCTION 2024
1 170 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
37 105HL

PART DE L'EXPORT
13%

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2024

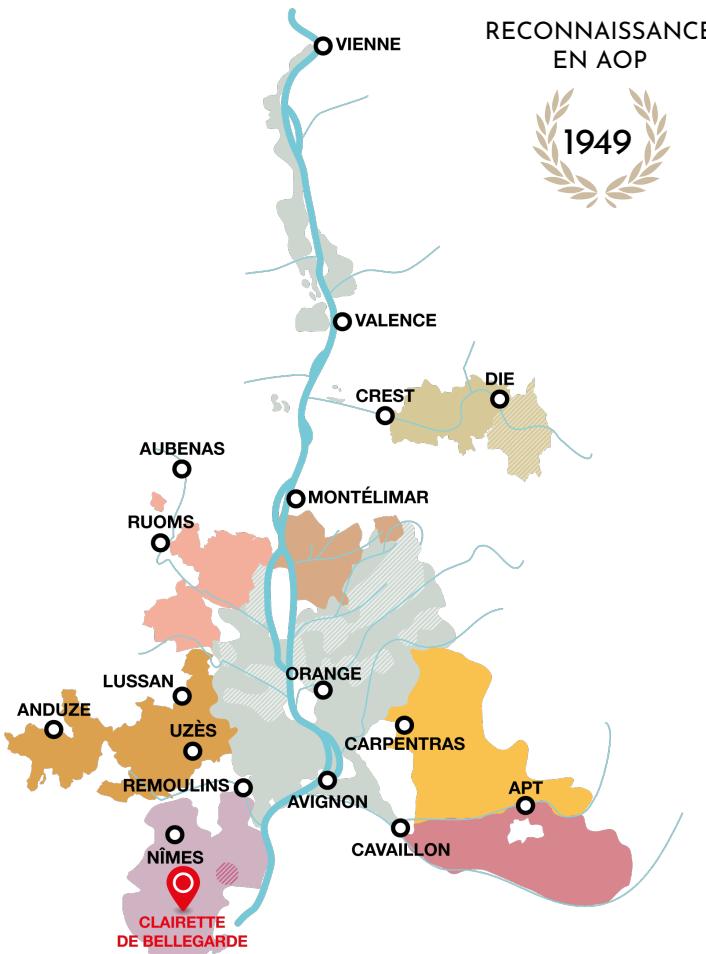
PAYS BAS
49%

BELGIQUE
18%

ALLEMAGNE
10%



AOP CLAIROUDE DE BELLEGARDE



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Clairette blanche

NEZ



Fleurs blanches
Genêts, Poire,
Miel, Tilleul

BOUCHE



Fraîcheur
Salinité

SOLS



ARGILEUX

Vins riches en alcool,
arômes puissants.



CAILLOUTEUX

Vins puissants,
riches en alcool.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



SOUS L'INFLUENCE
DES BRISES MARINES



SURFACE DE PRODUCTION 2024

9 HA

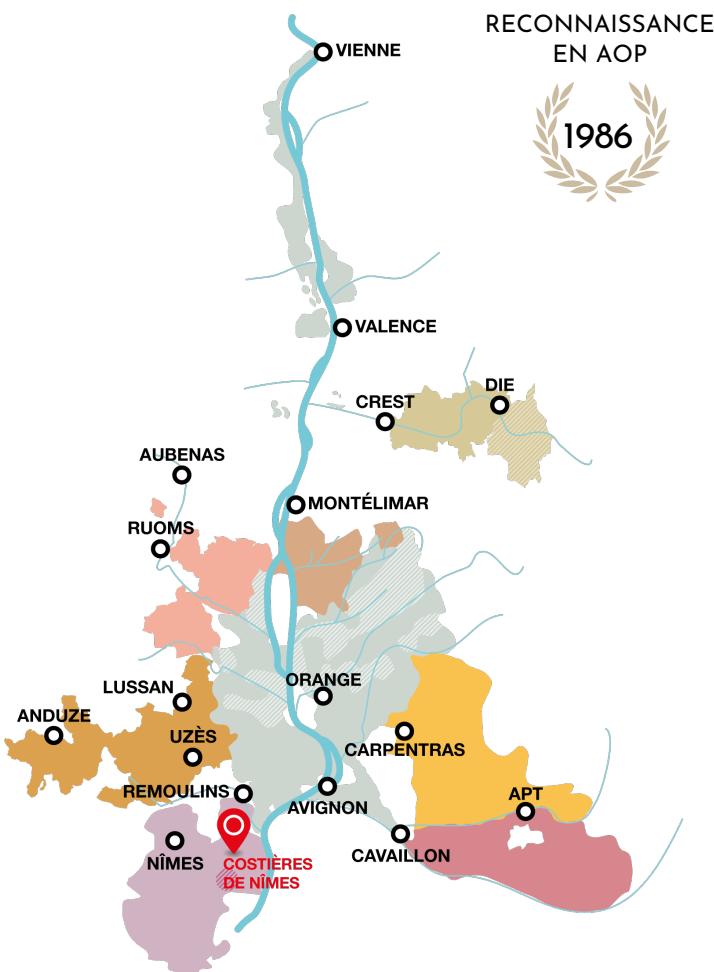


PRODUCTION TOTALE EN 2024
436 HL

+ D'INFOS

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

AOP COSTIÈRES DE NÎMES



RECONNAISSANCE
EN AOP



1986

COULEURS



42% 11% 47%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah, Grenache,
Mourvèdre



Roussanne, Grenache
blanc, Marsanne



Grenache, Mourvèdre,
Syrah

NEZ



Fruits rouges
Mûre, Violette



Notes florales
Agrumes



Fruits rouges, Agrumes,
Fruits exotiques

BOUCHE



Fraîcheur
Velouté



Charnu
Salinité



Fraîcheur
Fruité

SOLS



SABLES

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



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 2024

2 540 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2024
110 510 HL



PART DE L'EXPORT
30%

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2024



BELGIQUE

18%



UK

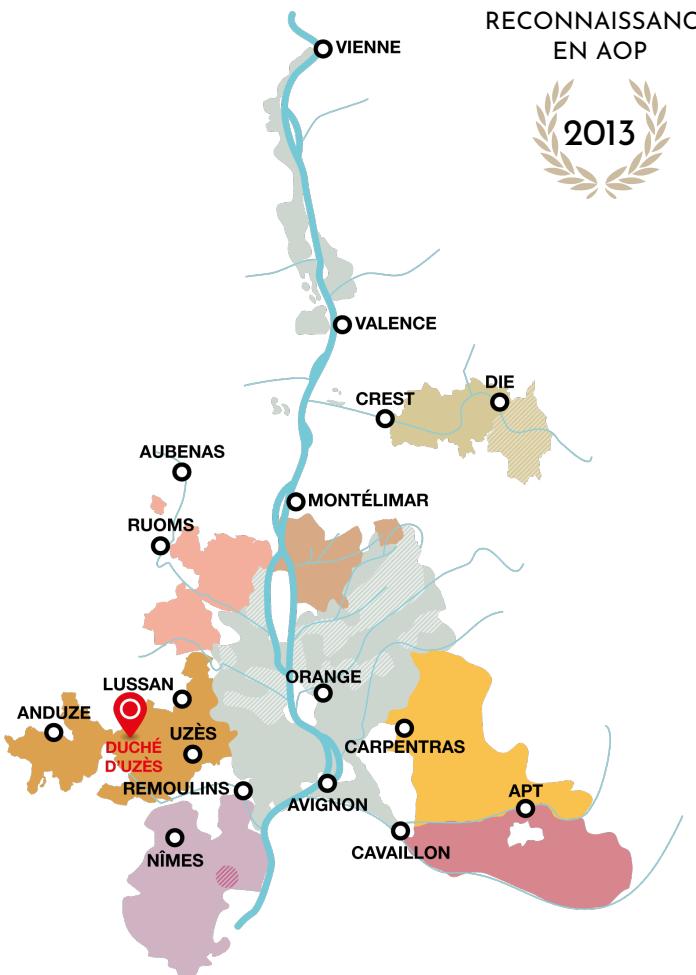
17%



ALLEMAGNE

16%

AOP DUCHÉ D'UZÈS



COULEURS



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah



Viognier, Grenache blanc,
Roussanne, Marsanne
Rolle



Grenache, Syrah

NEZ



Notes fruitées, Épices,
Régлиsse



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.

CLIMAT MÉDITERRANÉEN



SURFACE DE PRODUCTION 2024 294 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024 9 595 HL



PART DE L'EXPORT 7%

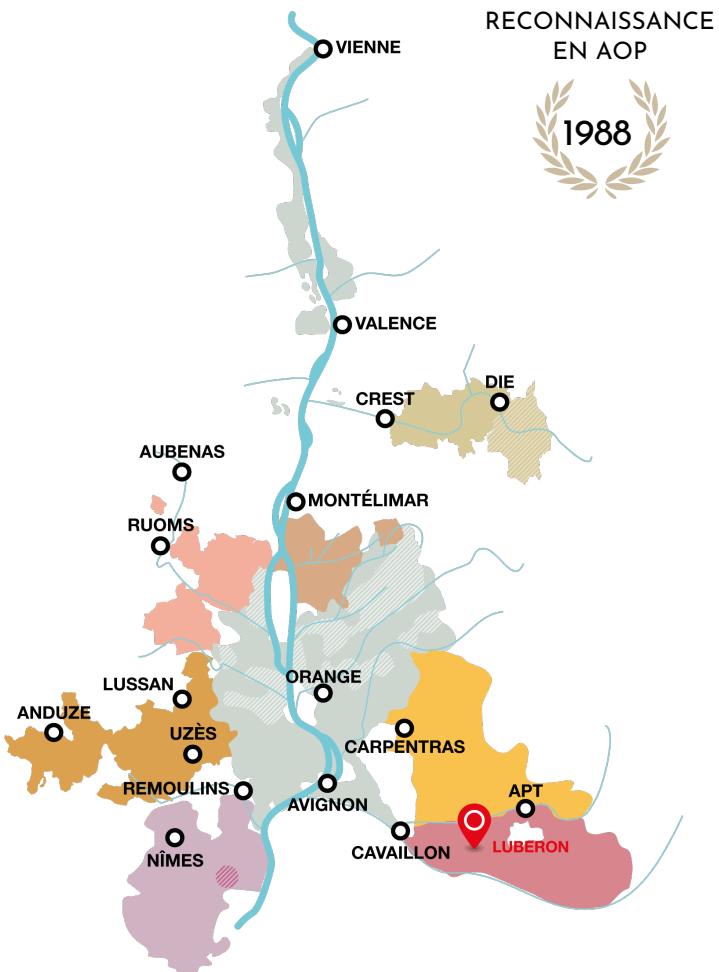
+ D'INFOS

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



LUBERON
au rythme des couleurs

AOP LUBERON



COULEURS



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 2024
3 021 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024
118 210 HL

PART DE L'EXPORT
28 %

PRINCIPAUX MARCHÉS
À L'EXPORT EN 2024

- ALLEMAGNE 27%
- BELGIQUE 23%
- UK 15%

AOP VENTOUX



COULEURS



58% 9% 33%

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre



Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Viognier, Rolle (Vermentino), Bourboulenc, Marsanne



Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

NEZ



Épices, Baies noires, notes truffées



Fruits à chair blanche, fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches



Epices, baies noires, fruits rouges, notes florales

BOUCHE



Fraîcheur, Rondeur, Structure, Souplesse



Fraîcheur, Vivacité, Elégance



Rondeur, Vivacité, Fraîcheur

SOLS



ARGILEUX

Vins colorés, arômes puissants, tanniques.



CALCAIRES

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



SABLES

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



CAILLOUTEUX

Vins puissants, structurés, vins de garde.

+ D'INFOS

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

CLIMAT MÉDITERRANÉEN

INFLUENCÉ PAR LE MISTRAL ET LES MONTAGNES

SURFACE DE PRODUCTION 2024

5 442 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2024

211 691 HL

PART DE L'EXPORT

27%

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2024



CANADA
42%



BELGIQUE
20%



UK
6%



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.

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

• 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 d'Orange)



Température 14,2 °C



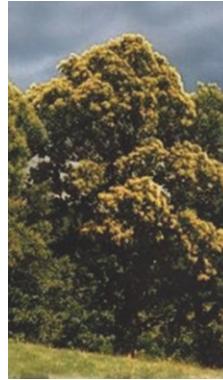
Ensoleillement 2 740 heures



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
CHALETS

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

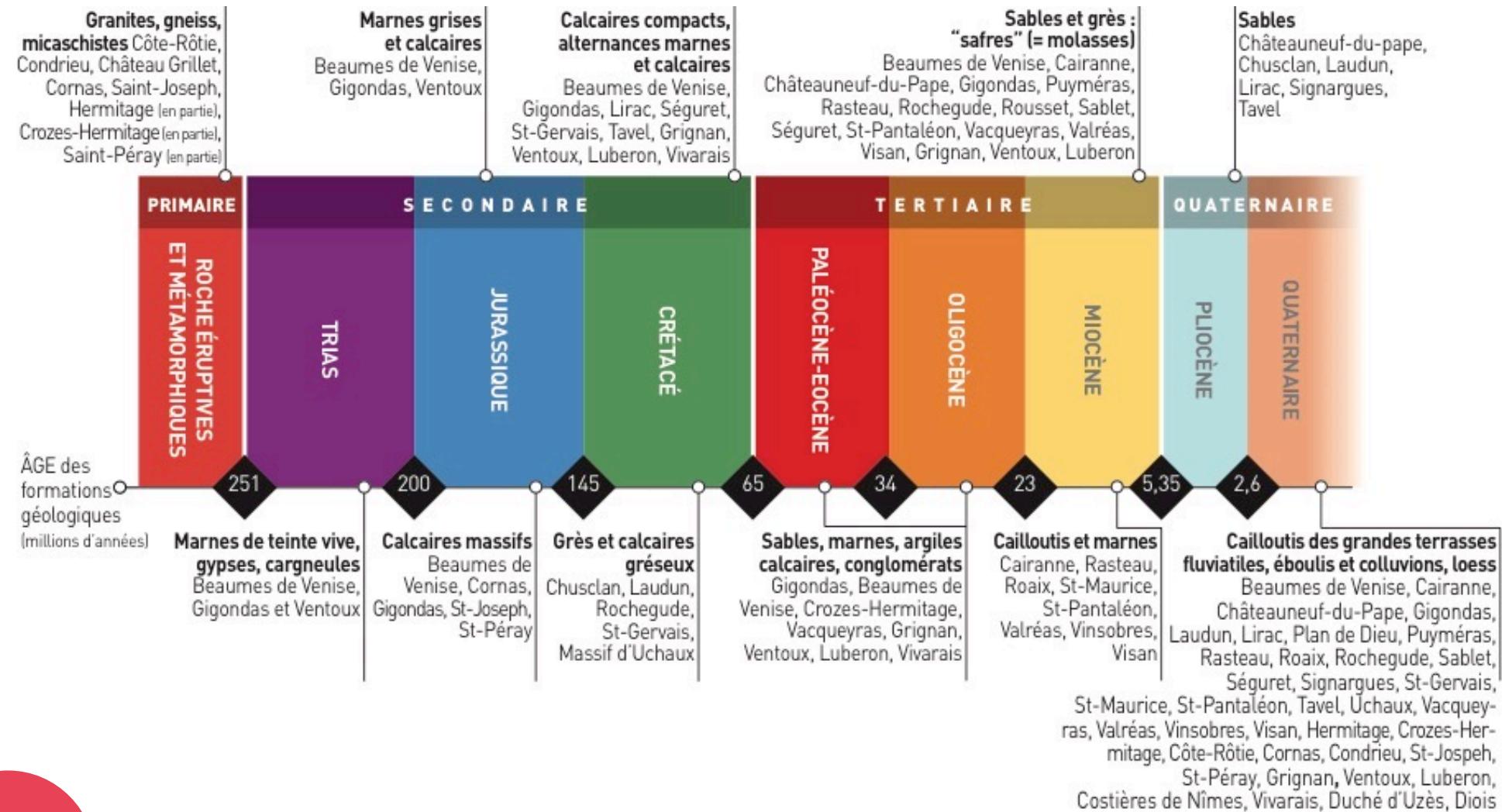


LAVANDES



LA POSITION DES TERROIRS

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

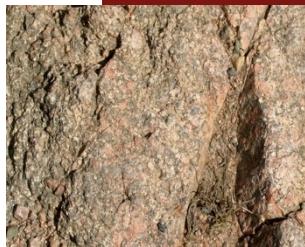


HISTOIRE GEOLOGIQUE DE LA VALLEE DU RHONE



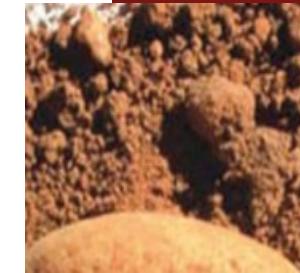
LES PRINCIPAUX SOLS DU NORD

SOLS GRANITIQUES



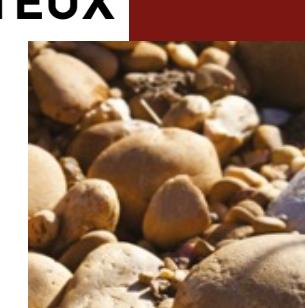
Vins structurés,
couleurs intenses,
finesse, bon
équilibre acide.

SOLS ARGILEUX



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

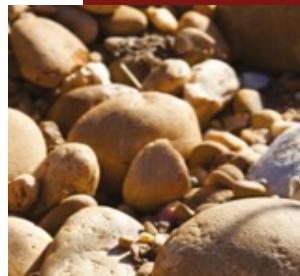
SOLS CAILLOUTEUX



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 colorés,
riches en alcool,
arômes intenses,
tanniques.

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 :

35 CÉPAGES POUR LES AOC VDR

20 rouges / 15 blancs

et 6 variétés autorisées exclusivement à fins d'adaptation

29 CÉPAGES POUR LES AOC CDR

(incluant les CDR, Villages, et Crus)

18 rouges / 11 blancs

Et 3 variétés autorisées exclusivement à fins d'adaptation

23 CÉPAGES POUR L'AOC CDR

15 rouges / 8 blancs

Et 4 variétés autorisées exclusivement à fins d'adaptation

20 CÉPAGES POUR L'AOC CDR Villages

12 rouges / 8 blancs

Et 4 variétés autorisées exclusivement à fins d'adaptation

CÉPAGES DES VINS ROUGES ET ROSÉS

Grenache noir
Syrah
Mourvèdre
Carignan
Cinsault

Clairette rose
Counoise
Grenache gris
Marselan
Muscardin

Piquepoul noir
Terret noir
Brun argenté (ou Vaccarèse ou Camarese)
Caladoc
Couston

*À noter pour les AOC Rouge :

L'utilisation de Muscat à petit grain (Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise, Crémant de Die), Calitor (Tavel) et Piquepoul gris (Châteauneuf-du-Pape, Tavel), Pinot noir et Gamay (Châtillon-en-Diois)

Les VIFA : Vidoc (CDR et CDRV), Montepulciano et Morrastel (Costières de Nîmes)

CÉPAGES DES VINS BLANCS

Grenache Blanc
Clairette Blanche
Viognier

Roussanne
Marsanne
Piquepoul blanc

Bourboulenc
Ugni Blanc

*À noter pour les AOC Blanc :

Muscat à petit grain (Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise), Macabeu (Costières de Nîmes, Vin Doux Naturel / Rasteau), Rolle (Costières, Luberon, Ventoux, Duché D'Uzès), Picardan (Châteauneuf-du-Pape), Chardonnay (Châtillon-en-Diois) et Aligoté (Châtillon-en-Diois et Crémant de Die), Carignan blanc (Tavel)

Les VIFA : Floréal (CDR et CDRV), Souvignier gris et Tourbat (Costières de Nîmes)



LES CÉPAGES DES VINS ROUGES

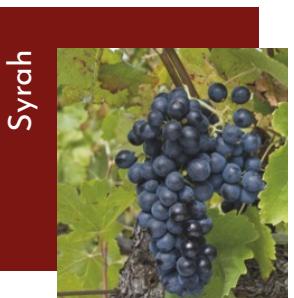
3 PRINCIPAUX

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...

Le **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

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 DES VINS ROUGES

« ACCESSOIRES »

Cinsault



Carignan



Counoise



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

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.

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 DES VINS ROUGES

« ACCESSOIRES »

Muscadin



Vaccarese



Picquepoul



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 ou BRUN ARGENTÉ ou CAMARESE

Cépage vauclusien, 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 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 DES VINS ROUGES

« ACCESSOIRES »

LA RICHESSE DU RHÔNE | LES CARACTÉRISTIQUES DES CÉPAGES



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



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.

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.

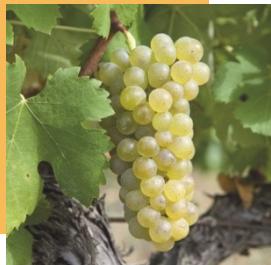


LES CÉPAGES DES VINS BLANCS COMMUNS À L'ENSEMBLE DES VIGNOBLES

Marsanne



Viognier



Clairette



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

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).

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 DES VINS BLANCS DANS LE VIGNOBLE

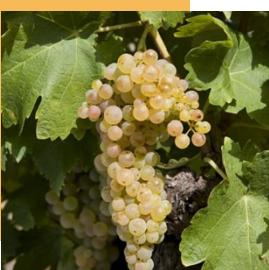
Bourboulenc



Piquepoul



Ugni blanc



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 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

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 DES VINS BLANCS DANS LE VIGNOBLE

Muscadet



Picardan



Maccaféo



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

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.

MACCAFÉO

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 VARIÉTÉS D'INTÉRÊT À FINS D'ADAPTATION DANS LE VIGNOBLE

Une **VIFA**, ou Variété d'Intérêt à Fin d'Adaptation, est une variété autorisée dans certaines appellations à titre expérimental, notamment pour répondre aux attentes environnementales et sociétales. Par exemple, c'est pour leur résistance aux maladies que sont le mildiou et l'oïdium que le Floréal, le Vidoc et le Souvignier gris sont mis à l'essai en Vallée du Rhône, dans les vignobles des Côtes du Rhône ou des Costières de Nîmes.

Les VIFA sont le fruit d'une procédure mise en place par le CNAOV (Comité National des AOC Viticoles) : les opérateurs qui le souhaitent peuvent ainsi planter et utiliser ces variétés, à hauteur de 5% de l'exploitation et de 10% de l'assemblage au maximum, dans le cadre de conventions visant à observer le comportement de ces variétés sur les différentes parcelles et dans les vins, pendant une période d'observation de 10 ans.

À date en avril 2025, les cahiers des charges des appellations suivantes intègrent des VIFA :

- **AOP Côtes du Rhône** : Carignan blanc B, Floréal B, Rolle (Vermentino) B, Vidoc N
- **AOP Côtes du Rhône Villages** : Carignan blanc B, Floréal B, Rolle (Vermentino) B, Vidoc N
- **AOP Costières de Nîmes** : Montepulciano N, Morrastel N (aussi appelé Minustellu ou Graciano), Piquepoul blanc B, Souvignier gris Rs, Tourbat B



LE CYCLE DE LA VIGNE

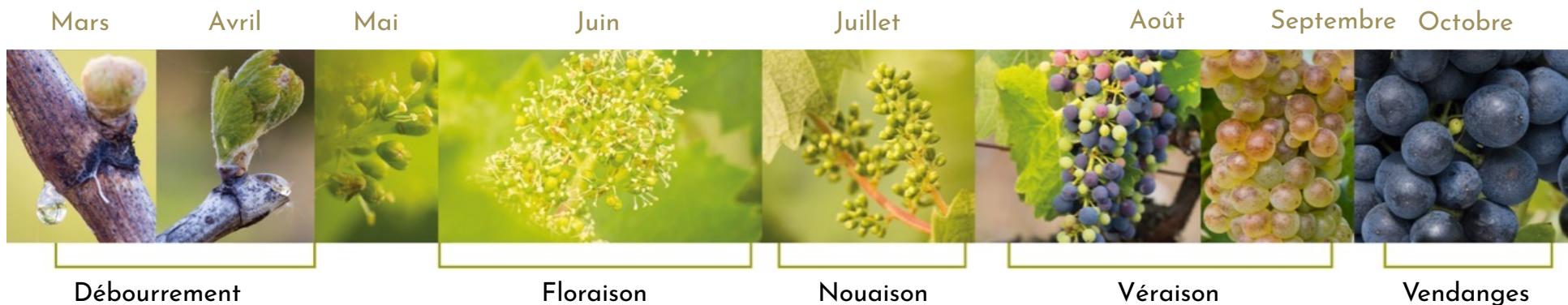
5.3





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 CONDUISTE DE LA VIGNE

5.4





LES MODES DE CONDUITES DE LA VIGNE

LES TAILLES AUTORISÉES :



EN GOBELET



EN GUYOT
(TAILLE LONGUE
POUR LE VIOGNER)



EN CORDON DE ROYAT

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**

PRINCIPAUX ARÔMES

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

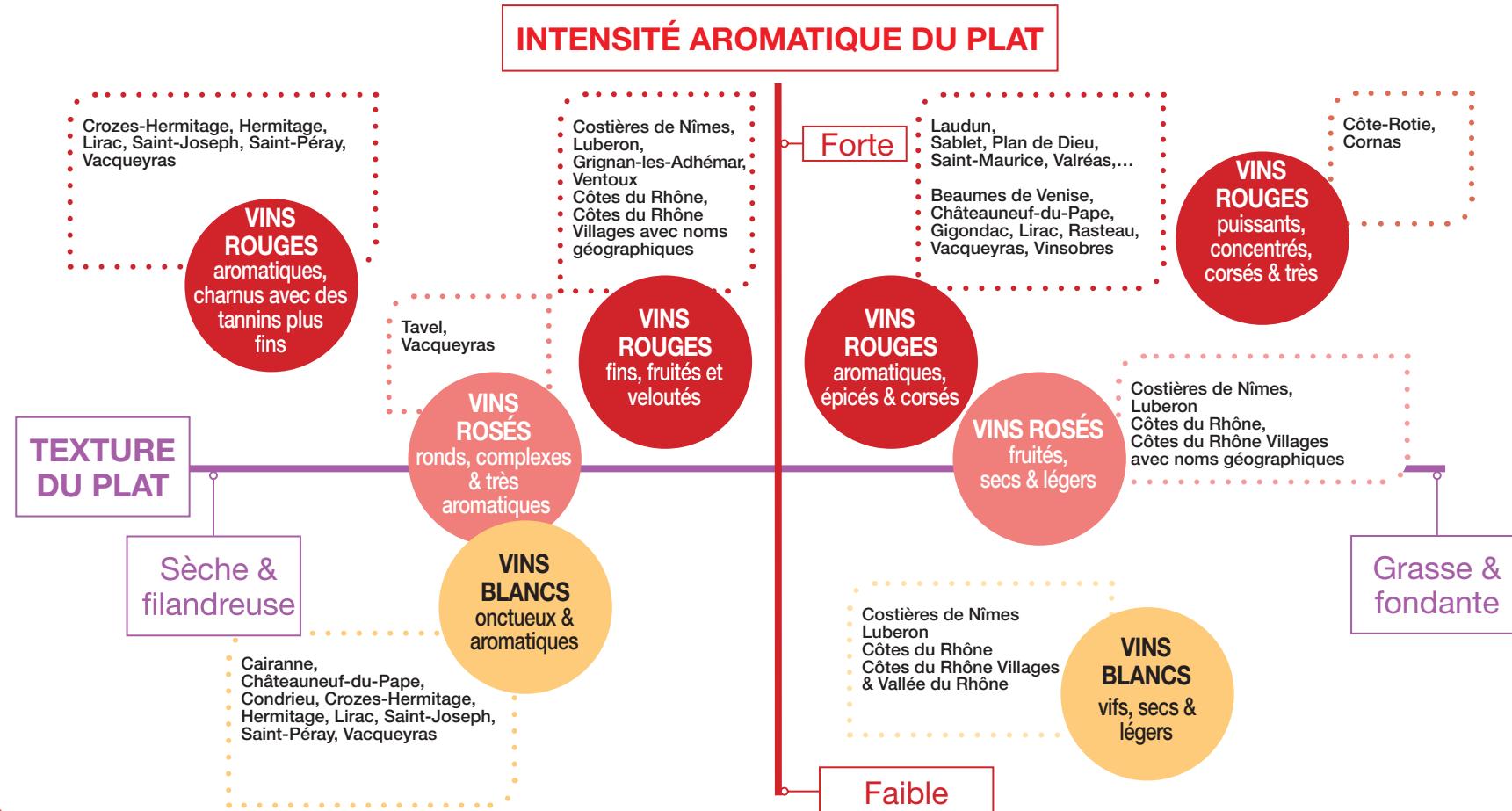
6.2





LES GRANDS PRINCIPES D'ACCORDS METS ET VINS

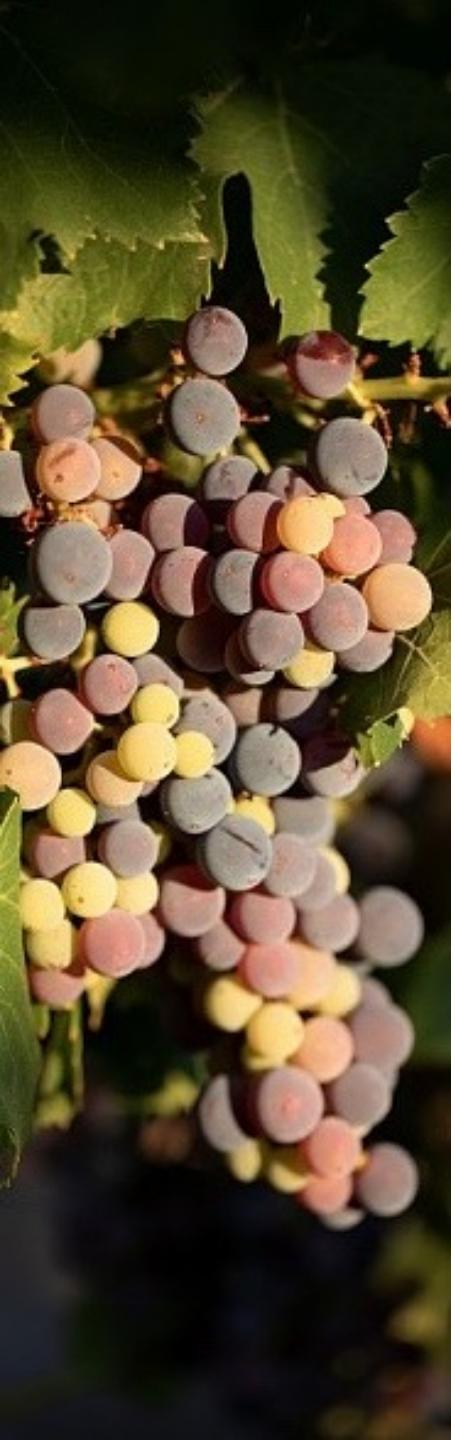
INTENSITÉ AROMATIQUE DU PLAT





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



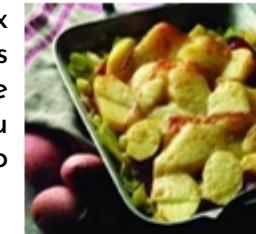
ACCORDS METS ET CRUS SEPTENTRIONAUX

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

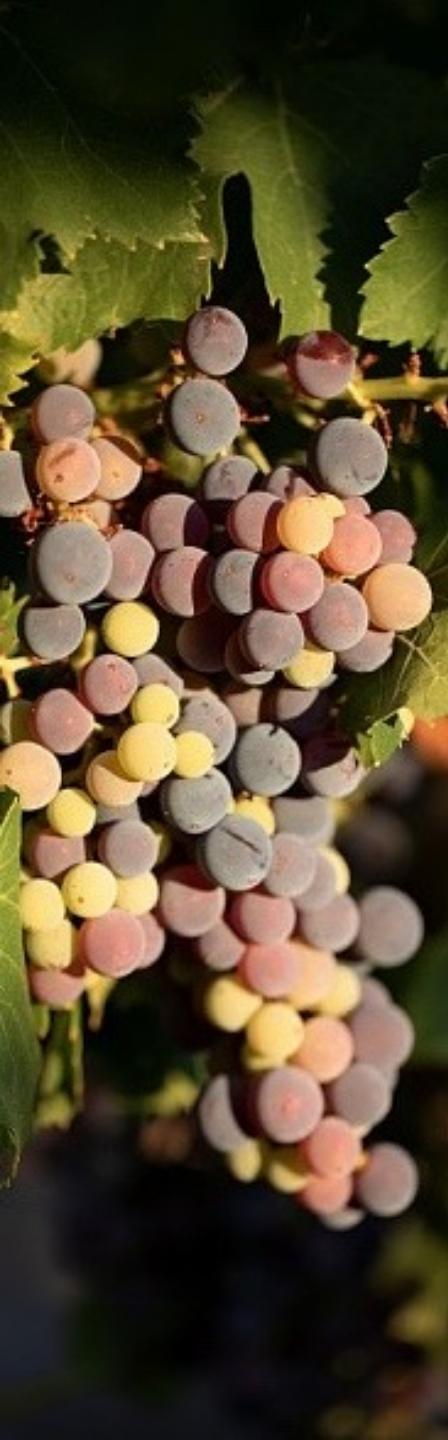
Mini pavés d'agneau farci



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



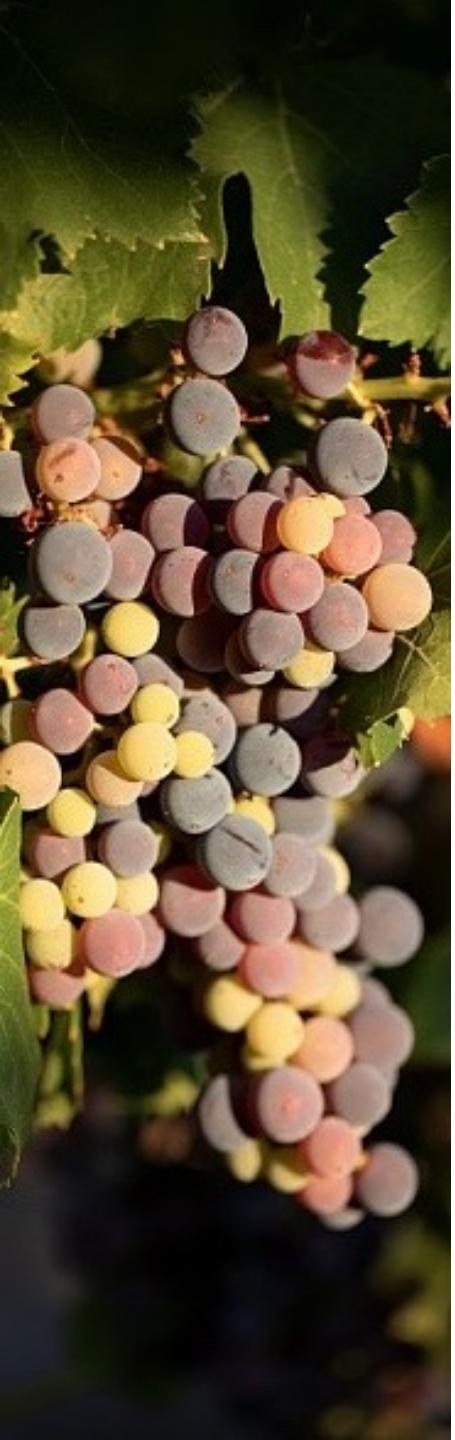
EAUX DE VIE DES CÔTES DU RHÔNE

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

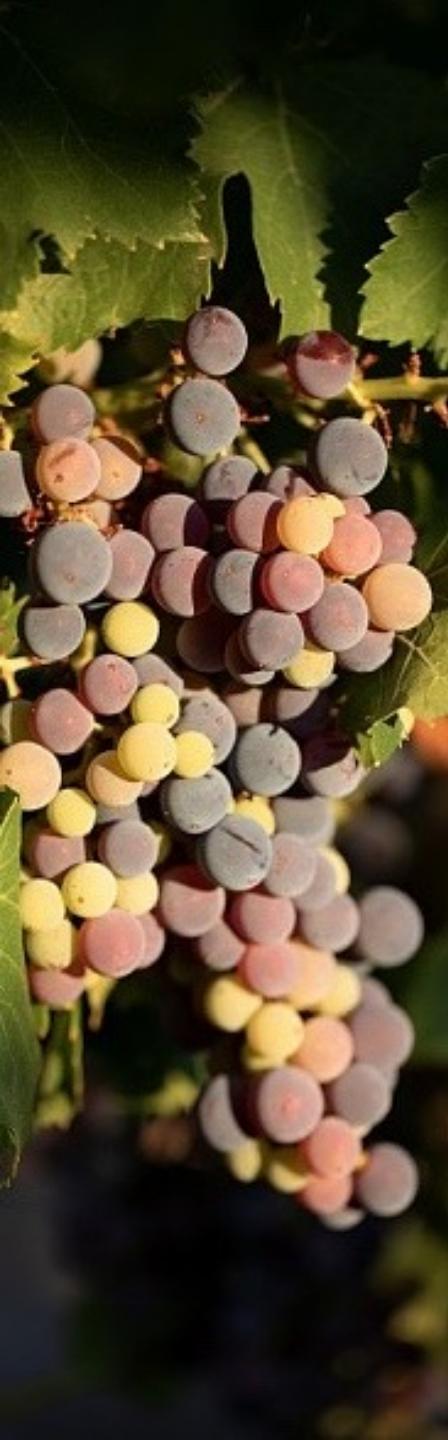
Club sandwich tout rouge



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

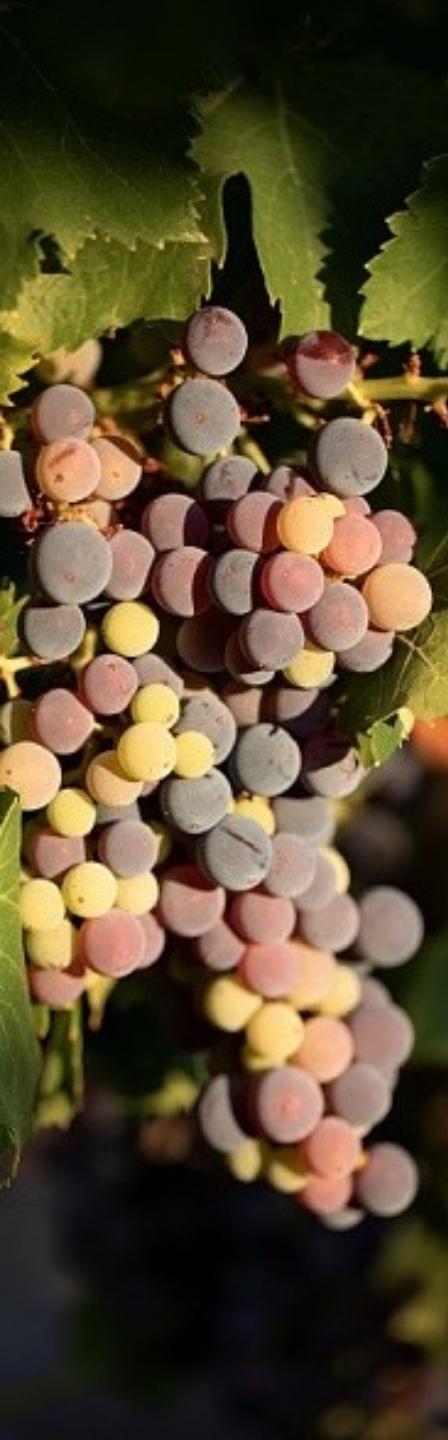
Sucettes de palmiers feuilletés façon pizza



Taboulé au poulet, amandes & cranberries

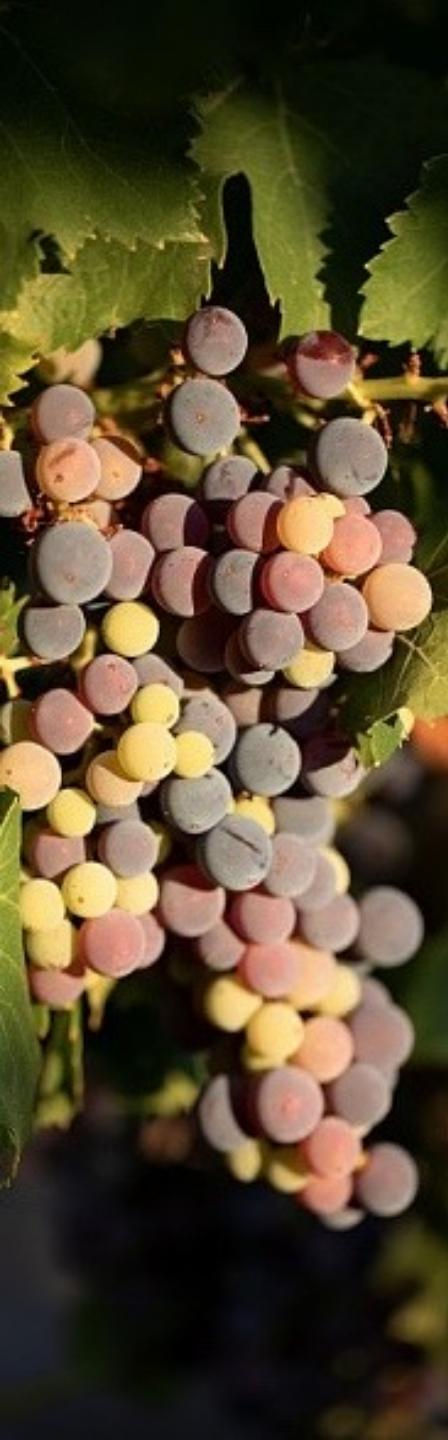


Daube d'agneau corsica





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
poulpes
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

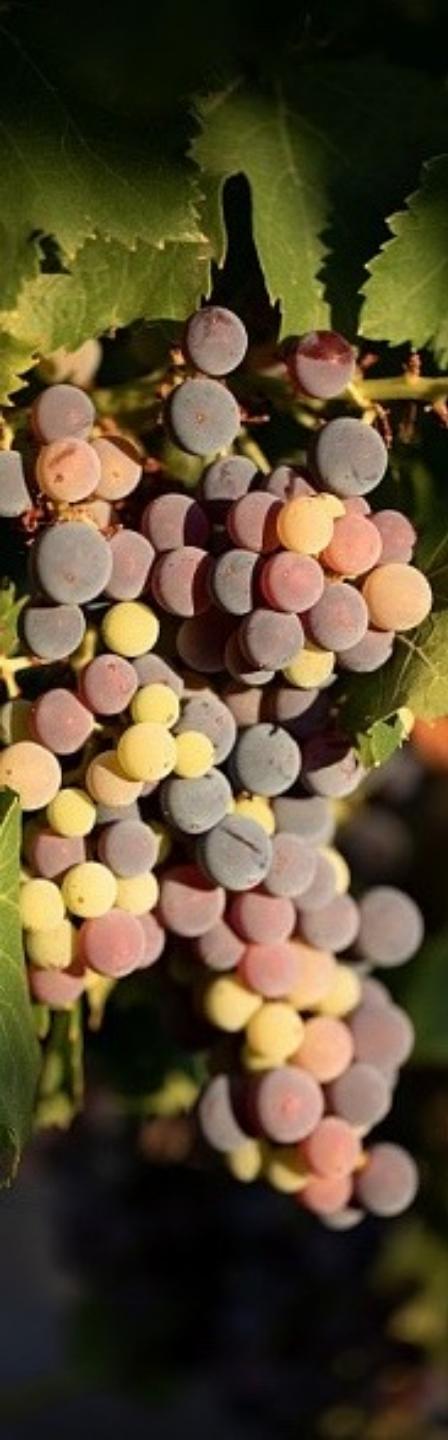


Rouge
Bœuf
à la ficelle





ACCORDS METS ET AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GRIGNAN-LES-
ADHÉMAR

VINS DU DIOIS

COTEAUX DE DIE

LUBERON

VENTOUX

Blanc
Ravioles de
Romans



Blanc
Terrine
de foie gras
de canard



Blanc
Cabillaud
poêlé
au lait de
coco
& curry



Rosé
Sashimi de
saumon aux
légumes
croquants



Rosé
Curry
de porc à la
mangue



Rosé
Terrine de
truite fumée



Rouge
Pâté
de foie gras
à
l'alsacienne



Rouge
Terrine de
foie gras
à la
compotée
de raisins



Rouge
Boudin noir
poêlé aux
pommes





ACCORDS METS ET VINS EFFERVESCENTS

**BLANC
SAINT- PÉRAY**

**CLAIRETTE
DE DIE**

**CRÉMANT
DE DIE**

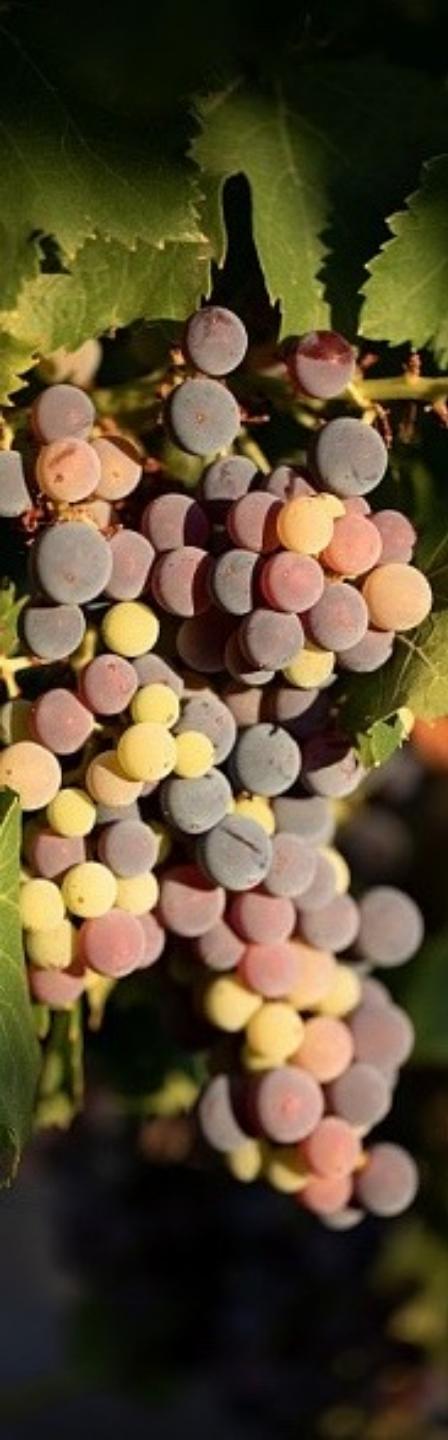
Terrine
parmentière
aux harengs
fumés



Tarte aux
fruits



Pressé
de
poireaux
au saumon
fumé



TEMPÉRATURES 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

Vin blanc sec et jeune



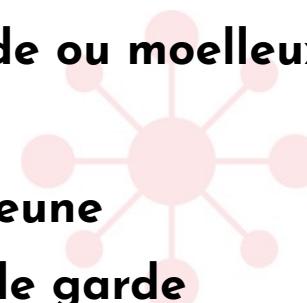
8/10°C

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



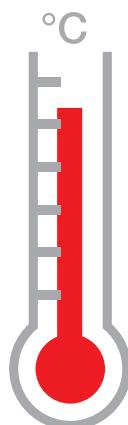
8/10°C

Vin effervescent



6/8°C

TEMPÉRATURE



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

BLAN ROSÉ ROUG

Vin jeune

Argentée
Jaune vert
Jaune paille
Jaune or
Dorée
Ambrée

Parme
Violine
Pétale de rose
Saumonée
Orange
Cuivrée

Violacée
Rubis
Rouge
Franc
Grenat
Tuilée
Rouge Brun

Vin épanoui

Vin évolué

DENSITÉ APPARENTE

Très fluide, Fluide, Dense, Sirupeux

EFFERVESCENCE

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

2

INTENSITÉ

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

QUALITÉ

Franc, Net, Fin, Élégant, Racé, Original

DIVERSITÉ

Simple, Monocorde, Nuancé, Riche, Complexé

CARACTÈRES

Minéral, Végétal, Floral, Fruité, Épicé, Empyreumatique, 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, tanique

AUTRES SENSATIONS

Picotements amertume

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

RETRO-OLFACTION Comparaison avec olfaction directe

Moins expressif, continuité, enrichissement

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

Acide + Alcool Plein, Profond, Consistant, Puissant

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
Complet
Complexe

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

4

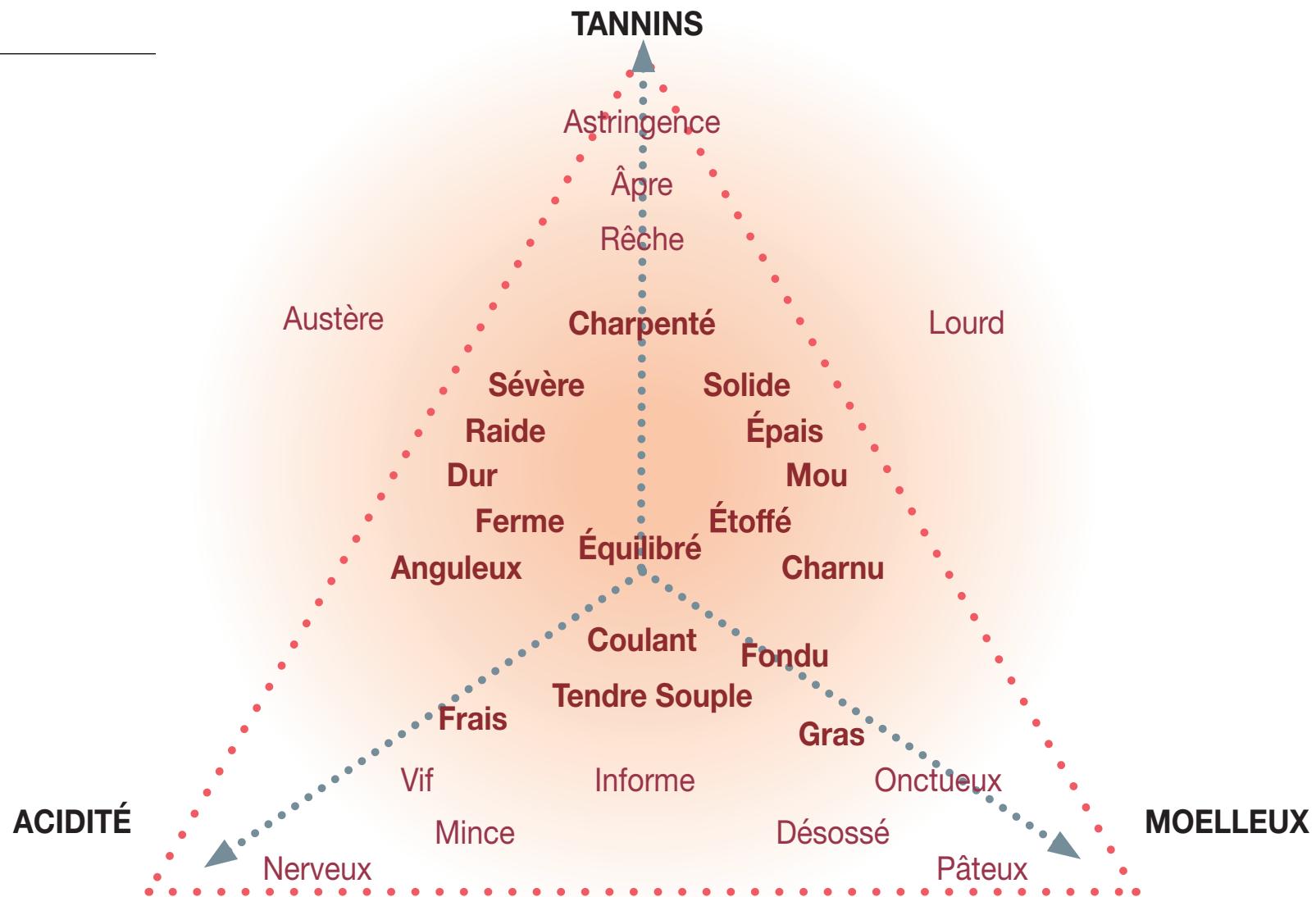
ÉQUILIBRES GUSTATIFS

6.3





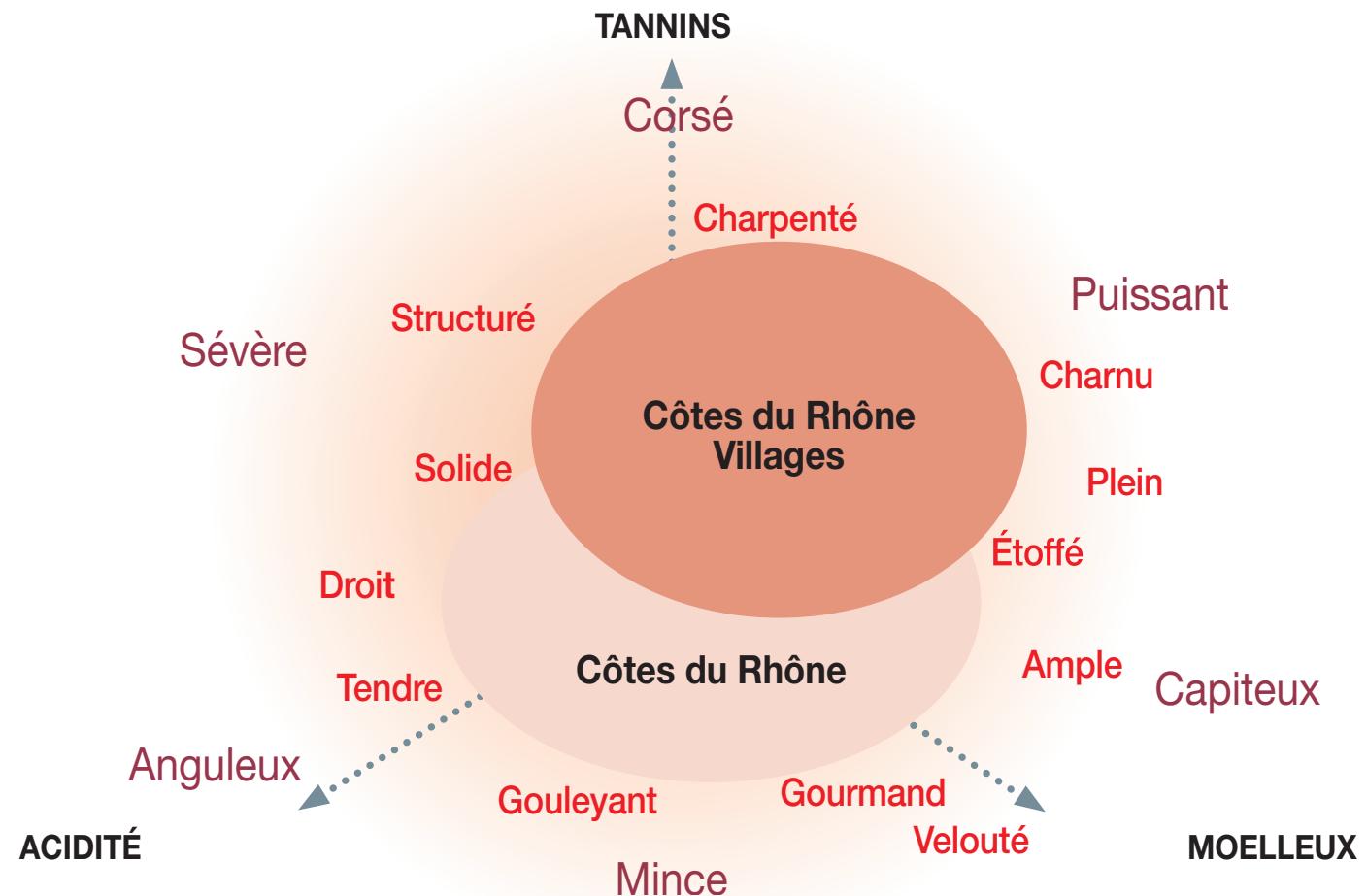
ÉQUILIBRE GUSTATIFS ROUGES





ÉQUILIBRE GUSTATIFS DES CÔTES DU RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

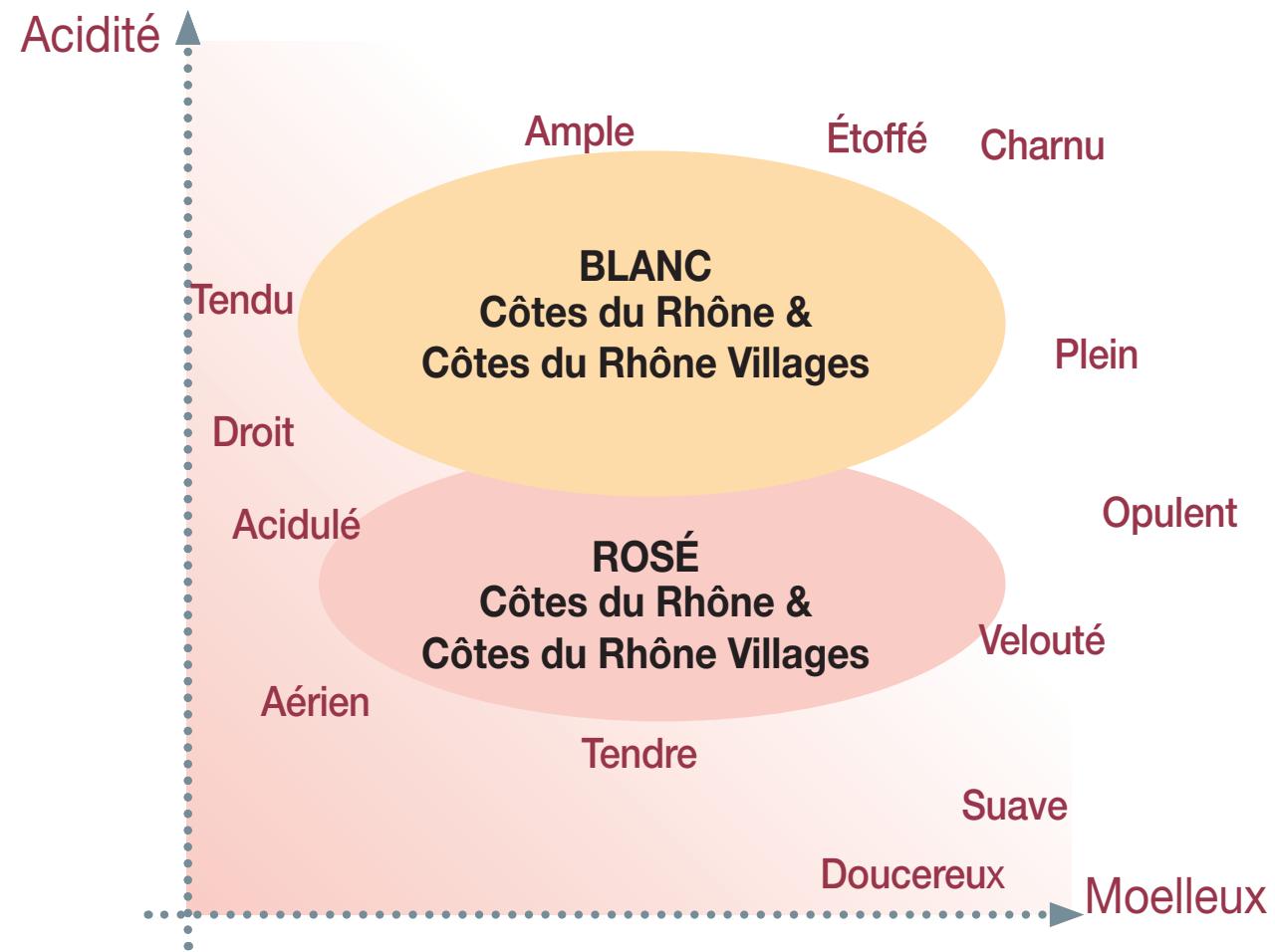
ROUGES





ÉQUILIBRE GUSTATIFS DES CÔTES DU RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

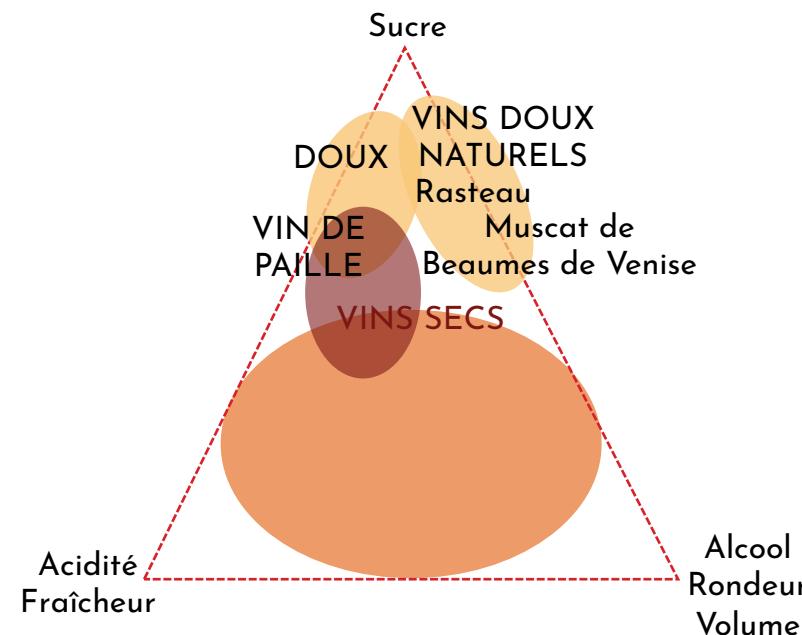
BLANCS ET ROSÉS



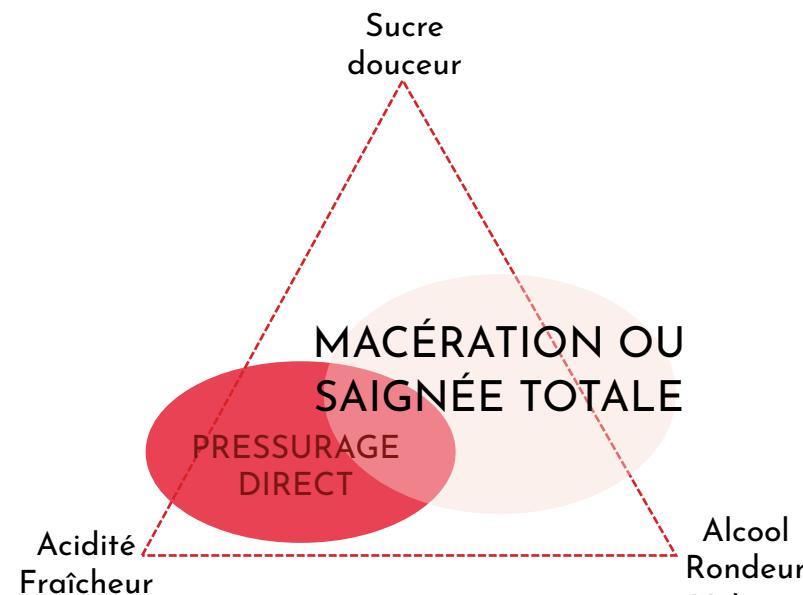


ÉQUILIBRE GUSTATIFS

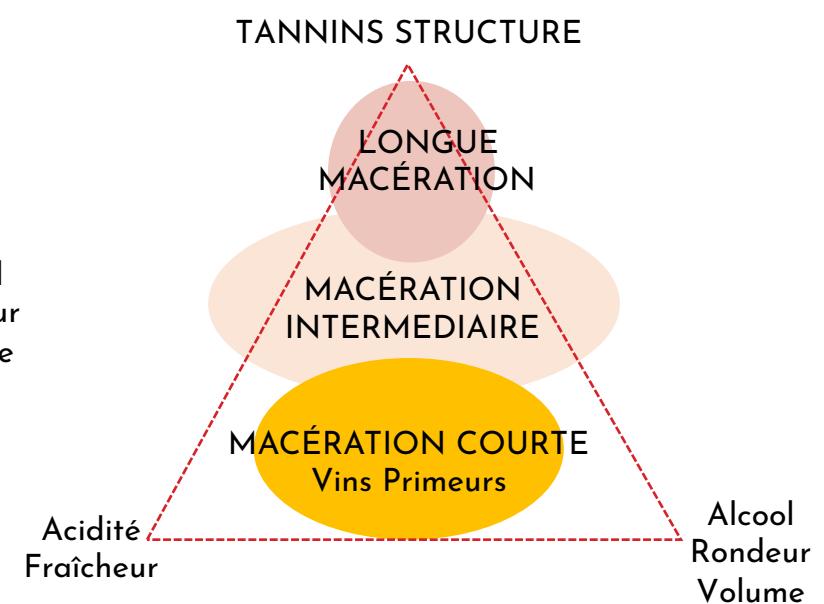
DES VINS BLANCS



DES VINS ROSÉS



DES VINS ROUGES



L'ESSENTIEL 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

32 AOP :

- 18 Crus (avec Rasteau Cru & Rasteau VDN)
- 1 Muscat de Beaumes-de-Venise AOP
- 1 Côtes du Rhône Villages (avec 21 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



www.vins-rhone.com

Suivez-nous sur :



Ecole des vins des vignobles de la Vallée du Rhône



Vidéos Connexion vignoble



Vignobles de la Vallée du Rhône

Photothèque Inter Rhône.



Cofinancé par
l'Union européenne



Application mobile