

Le vignoble de la Vallée du Rhône (Côtes du Rhône)

Localisation :

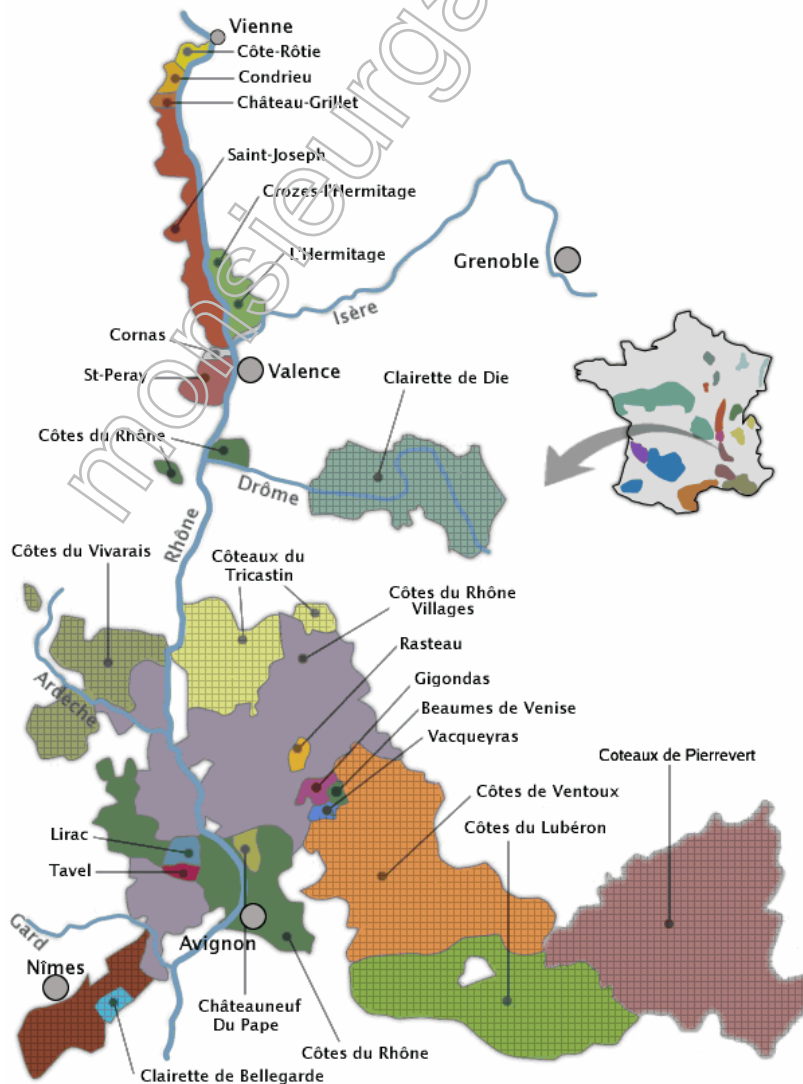
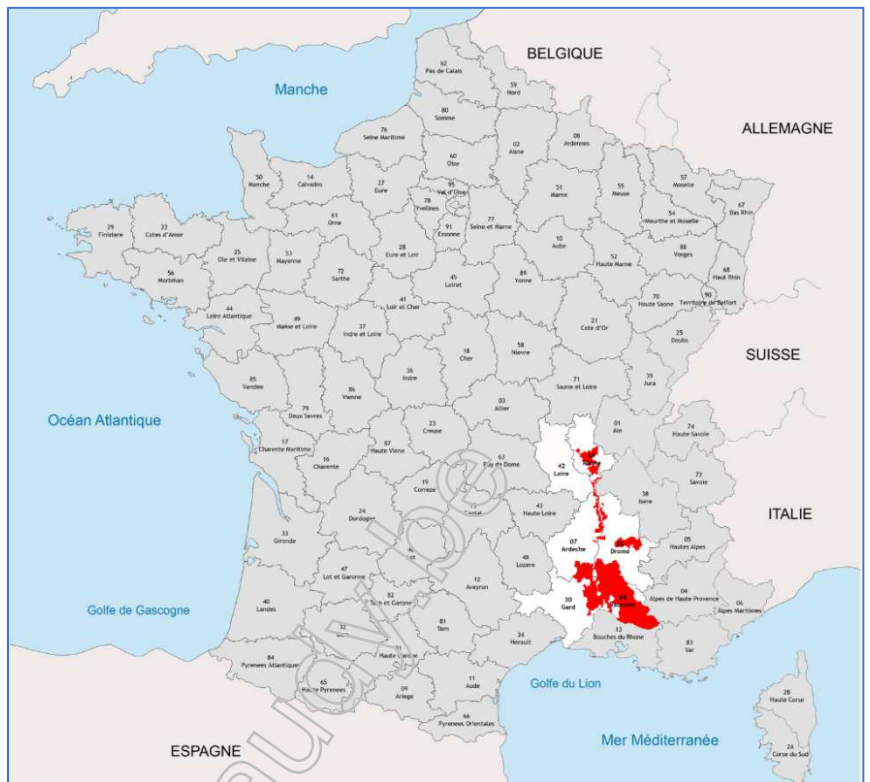
Le vignoble se répartit en deux grandes zones viticoles :

Les Côtes du Rhône septentrionales, de Vienne à Valence

Les Côtes du Rhône méridionales, de Montélimar à Avignon.

Autour de ces deux grands secteurs viticoles gravitent cinq vignobles satellites :

- le vignoble des **Côtes du Tricastin**,
- le vignoble du **Diois**,
- le vignoble des **Côtes du Ventoux**,
- le vignoble des **Côtes du Lubéron**
- le vignoble des **Côtes du Vivarais**.



Situation du vignoble du Rhône :

Le vin du Rhône est produit sur les départements du **Rhône**(69), de la **Loire** (42) de l'**Ardèche**(07), du **Gard**(30) de la **Drôme**(26) et du **Vaucluse**(84).

Superficie de la vigne dans le Rhône :

La taille du vignoble est d'approximativement 70.000 hectares classés en AOC-AOP.

Terroir de la région Rhône, Sol et Sous sol :

Le vignoble est planté sur des sols calcaires et granitiques.

Les Côtes du Rhône septentrionales sont caractérisées par des pentes très raides. Les conditions de cultures sont telles que les hommes qui ont fait le vignoble ont dû construire des murets de pierre, appelés « chalais ».

Ces « terrasses » composent essentiellement le paysage de ce secteur.



Lorsqu'on aborde la région des Côtes du Rhône sur une carte, il faut garder à l'esprit que le Rhône se jette dans la Méditerranée. Dès lors, le sens d'écoulement du fleuve se fait de haut en bas, ce pourquoi la rive gauche se lit à droite du Rhône et inversement...

On distingue également des différences de composition du sol entre la rive droite et la rive gauche ;



Les énormes galets roulés sont typiques de la région de Châteauneuf-du-Pape, et jouent un rôle thermorégulateur.

Cépages des vins du Rhône :

Les cépages qui composent le vignoble sont pour le vin rouge,

- La **syrach** (seul cépage autorisé dans la zone septentrionale)
- Le **grenache** (cépage principal en zone méridionale)
- Le mourvèdre
- Le gamay

On retrouve également le cépage Pinot Noir pour l'élaboration de l'appellation « Châtillon en Diois »

Pour le vin blanc,

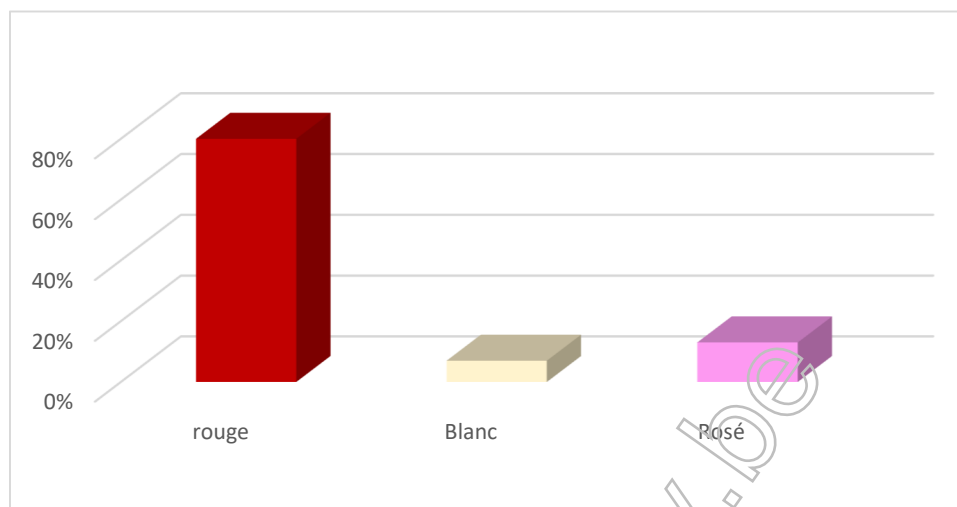
- le viognier
- la roussanne
- la marsanne
- le grenache blanc
- le bourboulenc
- le chardonnay

Les vins produits dans la zone septentrionale sont principalement des vins monocépages, alors qu'en zone méridionale, on retrouve plutôt des vins d'assemblage. Ci-dessous une liste (non exhaustive) de cépages secondaires :

Carignan , Carignan blanc, Cinsault, Clairette, Muscat blanc à petits grains, Picpoul blanc, gris et noir, Ugni blanc, ...

Vins produits dans le vignoble du Rhône :

La production de la région est de 80% de vins rouges , 13% de rosés, et 7% de blancs secs.



Les appellations du vignoble du Rhône :

Appellations génériques :

- Côteaux du Lyonnais
- Côtes du Rhône (+ *primeur* ou *nouveau*)
- Côtes du Rhône Villages

De plus, la vallée du Rhône produit 28 *Appellations d'Origine Contrôlée* (AOC-AOP) et 13 *Indications Géographiques Protégées* (IGP)

Appellations Septentrionales :

- Côte Rôtie
- Condrieu
- Château-Grillet
- Saint-Joseph
- Cornas
- Saint-Péray (+ mousseux)
- Hermitage
- Crozes-Hermitage
- Châtillon en Diois
- Clairette de Die

Appellations Méridionales :

- Tavel*
- Lirac
- Gigondas
- Vacqueyras
- Châteauneuf-du-pape
- Rasteau
- Côtes du Vivarais
- Beaumes de Venise
- Ventoux
- Vinsobres
- Luberon

* *Seule et unique appellation française à ne produire que du vin ROSÉ*

L'IGP offre plus de latitude aux vignerons pour produire des vins qui sortent des sentiers battus, en comparaison avec les AOC .

Les vins du Rhône ne manquent justement pas de terroirs multiples et de cépages divers pour produire de très bons vins en IGP. Vins rouges, blancs ou rosés, ils se positionnent sur des rapports qualité-prix très intéressants.

- IGP Ardèche
- IGP Collines Rhodaniennes
- IGP Comtés Rhodaniens
- IGP Coteaux des Baronies
- IGP Drôme
- IGP Méditerranée
- IGP Bouches du Rhône
- IGP Cévennes
- IGP Coteaux du Pont du Gard
- IGP Duché d'Uzès
- IGP Gard
- IGP Sables de Camargue
- IGP Vaucluse

Les Côtes du Rhône Villages...

Le décret du 2 novembre 1966 complété par celui du 25 août 1967 a mis en place l'**A.O.C. Côtes du Rhône Villages** qui, aujourd'hui, compte 95 communes. Elles sont réparties dans les 4 départements du vignoble méridional : l'Ardèche, la Drôme, le Gard et le Vaucluse.

Reconnus pour leur spécificité, 18 noms géographiques peuvent figurer sur l'étiquette :

- Dans la Drôme, 4 communes : *Rochegude, Rousset les Vignes, Saint-Maurice* et *Saint-Pantaléon-les-Vignes*
- Dans le Vaucluse, 10 communes : **Cairanne**, *Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas* et *Visan*
- Dans le Gard, 4 communes : *Chusclan, Laudun, Saint Gervais, et Signargues.*

Ce sont les Côtes du Rhône Villages avec nom géographique.

Les « Villages » possèdent un volume alcoolométrique 0,5% supérieur aux appellations « Côtes du Rhône »

Caractère des vins du Rhône...

Les vins rouges

Zone septentrionale : Les vins de la Côte-Rôtie et d'Hermitage sont les plus réputés. Elaborés à partir de la syrah (avec 20% de viognier autorisé pour la Côte-Rôtie et 15% de Roussane ou Marsanne pour l'Hermitage) ils déploient de puissants arômes de mûre accompagnés d'odeurs de chocolat et de fruits rouges. En bouche, ils se montrent puissants et riches en tanins. Ils sont à leur apogée après une décennie en cave. Les autres vins rouges produits dans le reste de cette zone septentrionale sont aussi de très bonne qualité, ce sont également des vins de garde.

Zone méridionale : Le Châteauneuf-du-pape est le plus célèbre, même si parfois sa qualité varie fortement d'un producteur à l'autre. Les Gigondas ont aussi bonne réputation, ce sont des vins bien charpentés aux arômes de fruits rouges bien mûrs, ils sont aussi très tanniques, ce qui en fait des vins parfois un peu austères

au premier abord. Dans l'ensemble, ce sont des vins rouges puissants qui s'accorderont mieux avec du petit gibier et des viandes en sauce (Coq au vin par exemple)

Température de service : entre 15 et 18 °c

Les vins blancs secs

Zone septentrionale : S'il ne faut retenir qu'un seul produit de cette zone, c'est le Condrieu. Elaboré à partir du seul cépage viognier, il est la référence absolue pour les viticulteurs du monde entier qui élaborent des vins à partir de ce même cépage. Il offre d'abord des arômes d'abricot confit pour ensuite ouvrir la porte à des arômes plus subtils de cardamome, cannelle et autres épices. En bouche il est le parfait équilibre entre structure et finesse, le tout avec une bonne longueur en bouche. Château Grillet, Hermitage et Crozes-Hermitage élaborent des vins en assemblage de roussanne et marsanne qui possèdent un agréable petit goût de noisette. Ces vins s'accorderont mieux sur des produits nobles tels que Saint-pierre et turbot ou Brochet et Sandre pour les poissons d'eau douce.

À noter que le Château Grillet ne représente qu'une parcelle de 4,75 hectares

Zone méridionale : La zone en appellation Côtes-du-Rhône produit très peu de vins blancs (sur Châteauneuf-du-pape surtout), on trouvera des vins blancs dans les Côtes du Luberon et dans les Coteaux de Die. Issus d'assemblages divers (sauf pour les coteaux de Die : clairette), plus légers et moins complexes que ceux de la zone septentrionale, ils s'accorderont mieux avec des poissons simplement grillés et soupe de poissons (ou bouillabaisse) .

Température de service : entre 9 et 11 °c

Les vins rosés

Lirac et Tavel sont les 2 appellations qui produisent le plus de vins rosés dans cette région, à température de service, ils se montrent agréables avec un joli bouquet floral. Ils s'accommoderont parfaitement avec des charcuteries et des volailles.

Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins mousseux

Saint-Peray et Die produisent des vins effervescents. Saint-Peray utilise de la roussanne et de la marsanne avec une élaboration en méthode traditionnelle. Deux vins sont produits à Die : la clairette, qui est élaborée à partir de muscat et de clairette selon la méthode ancestrale et le Crémant de Die qui est élaboré avec seulement de la clairette selon la méthode traditionnelle.

Température de service : entre 6 et 8 °c