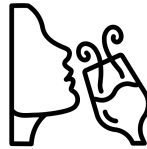


Manuel de dégustation

Les vins du Rhône méridionale



Présentation



Le vignoble des Côtes-du-Rhône méridionales s'étend de Montélimar à Avignon sur les départements de la Drôme , de l'Ardèche , du Vaucluse , et du Gard .

Il est planté de part et d'autre des deux rives du Rhône de Donzère à l'embouchure de la Durance, sur des coteaux et des plateaux à des altitudes variées.

Le climat dans le vignoble méridional de la vallée du Rhône

Le climat est de type méditerranéen très sec, marqué par le Mistral.

Ce climat est plus nuancé, plus humide, pour les vignobles proches des massifs montagneux: Mont Ventoux, Dentelles de Montmirail ...



VALLEE DU RHÔNE



Géologie - Pédologie du vignoble méridional de la vallée du Rhône

La Vallée du Rhône méridionale est un bassin sédimentaire, plusieurs fois recouvert par la mer et par des lacs au secondaire et au tertiaire.

Le relief a été modelé en coteaux, terrasses et plateaux par le soulèvement des Alpes, l'effondrement du couloir Rhodanien, et les grandes quantités d'alluvions charriées par le Rhône et ses affluents.

Sur les coteaux, les sols sont argilo-calcaires, en plaine ils sont caillouteux, alluvions du Rhône.

En rive droite: sols squelettiques, sables et grès calcaires.

En rive gauche : molasses sableuses et gréseuses, alluvions anciennes graveleuses et cailloux roulés.

Production A.O.C

Superficie: 69 000 ha Production: 3 440 000 hl/an

Encépagement

Pour les vins blancs: Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Viognier.

Pour les vins rouges et rosés: Grenache noire, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, et Carignan

De nombreux cépages accessoires viennent compléter les assemblages, dont des proportions définies au cahier des charges de chaque appellation.

La région des Côtes-du-Rhône méridionales produit des vins d'une grande diversité. Ils sont élaborés par l'assemblage de deux ou plusieurs cépages principaux et accessoires plantés sur des sols complexes et variés.

Les trois couleurs de vins sont élaborés, avec une majorité de vins rouges et rosés. L'aire de production étant très étendue, les vins présentent des caractères différents, mais on en général, ils sont:

Vins rouges: corsés, tanniques, souples, aromatiques.

Vins rosés secs: légers, fruités, notes de fruits rouges. L'appellation Tavel, produit uniquement des vins rosés secs, riches, puissants, avec une robe soutenue.

Vins blancs secs: secs et aromatiques. Le vin blanc de Châteauneuf-du-Pape est remarquable, un des plus grands vins de France.

Vins Doux Naturels: La vallée du Rhône méridionale produit deux remarquables vins doux naturels:

Le Rasteau vin doux naturel « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé », selon l'élevage il porte la mention "hors d'âge ou Rancio"

Le Muscat Beaumes-de-Venise vin doux naturel blanc , rouge ou rosé à base des cépages Muscat à petits grains blancs et rouges.

Les types de bouteilles

La bouteille traditionnelle est la bouteille dite "rhodanienne" pour l'ensemble des appellations. Les vins de Tavel sont embouteillés en "flûte" ou "véronique" avec incrusté sur le col le logo du syndicat du cru de Tavel. Les bouteilles d'appellation Châteauneuf-du-Pape portent les armoiries pontificales en relief.

AOC Tavel

Le vignoble est situé sur la commune de Tavel, dans le département du Gard sur la rive droite du Rhône. La culture de la vigne dans la région remonte au Ve siècle avant JC. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les romains. Situé sur un important axe de communication et en position idéale pour se développer. Différents vestiges datant de cette période, tels que des fragments d'amphores décorées de grappes de raisin datant de cette période ont été retrouvés. Tavel obtiendra en 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée et deviendra ainsi le premier rosé de France.

C'est un des rares rosés que l'on puisse avantageusement laisser vieillir

Le Grenache noir sert de base à l'élaboration du Tavel. La robe rosée de ces vins peut se décliner du saumoné au rose soutenu des rubis. Leur nez complexe de fruits rouges évolue vers des notes moelleuses de fruits à noyaux et d'amandes, tandis que leur bouche ample et ronde révèle une grande puissance aromatique, soutenue par des touches épicées

AOC Côtes du Rhône Villages

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

La vigne pousse ici depuis l'époque romaine et ce ne sont pas moins de 95 communes qui constituent le vignoble des Côtes du Rhône Villages. De la Drôme Provençale aux rives de la Durance à l'est et de l'Ardèche au Pont du Gard à l'ouest. Selon la nature des sols, vous rencontrerez un large éventail de Côtes du Rhône Villages.

L'assemblage des vins de l'AOC Côtes du Rhône Villages repose sur une palette de 20 cépages.

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

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

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

AOC Rasteau

Orienté plein Sud, ce village du Haut-Vaucluse perché sur une colline de 200 mètres, se dresse face aux Dentelles de Montmirail. Le vignoble relativement abrité du Mistral est planté sur des sols très variés, au relief très accidenté.

Fort de la qualité de cette production et du dynamisme des vignerons, l'AOC Rasteau s'est hissée au rang de Cru des Côtes du Rhône en 2010.

Rasteau est également connu pour sa production de Vin Doux Naturel.

Les vins de l'AOC doivent contenir 50% de Grenache minimum. Le Grenache Noir est le cépage Roi du vignoble de Rasteau. C'est un cépage vigoureux, résistant au vent et à la sécheresse. Il est parfaitement adapté au terroir de Rasteau et à ses coteaux bien exposés, peu fertiles et secs. Issu de vieilles vignes, il produit des vins capiteux, structurés aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Au Grenache, on associe la Syrah et le Mourvèdre pour obtenir des vins équilibrés. La Syrah, originaire des crus des Côtes du Rhône Septentrionaux, est d'implantation plus récente à Rasteau. Elle donne des vins à la couleur intense, fins et complexes, aux notes de fruits noirs, de violette et d'épices. Le Mourvèdre est réservé aux terroirs les mieux exposés et produit des vins tanniques et très structurés, aux arômes de sous-bois et de fruits confits. Parmi les autres cépages, on citera : le Carignan, cépage traditionnel des vignobles du pourtour méditerranéen, exigeant en chaleur, résistant à la sécheresse et au vent, adapté aux terroirs chauds et secs de Rasteau. Dans ces conditions peu fertiles, il donne des vins de belle couleur, structurés et aptes au vieillissement.

AOC Châteauneuf-du-Pape

Cru reconnu dès 1936, l'appellation Châteauneuf-du-Pape produits des vins tranquilles blancs et rouges, sur la rive gauche du Rhône.

Le climat méditerranéen bénéficie de l'influence du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, favorisant l'ensoleillement et réduisant la pluviométrie (moins de 650 mm par an). Ce secteur est l'un des plus secs de la Vallée du Rhône, avec un fort ensoleillement d'environ 2800 heures par an, notamment pendant la période estivale, propice à la maturité des baies.

L'aire d'appellation se déploie sur des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à de l'argile rouge, et des sols de sables et de grès.

L'appellation s'étend sur 5 communes du Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône, à proximité immédiate du fleuve.

Le Grenache noir est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique.

Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages Grenache blanc, Clairette et Roussanne, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.