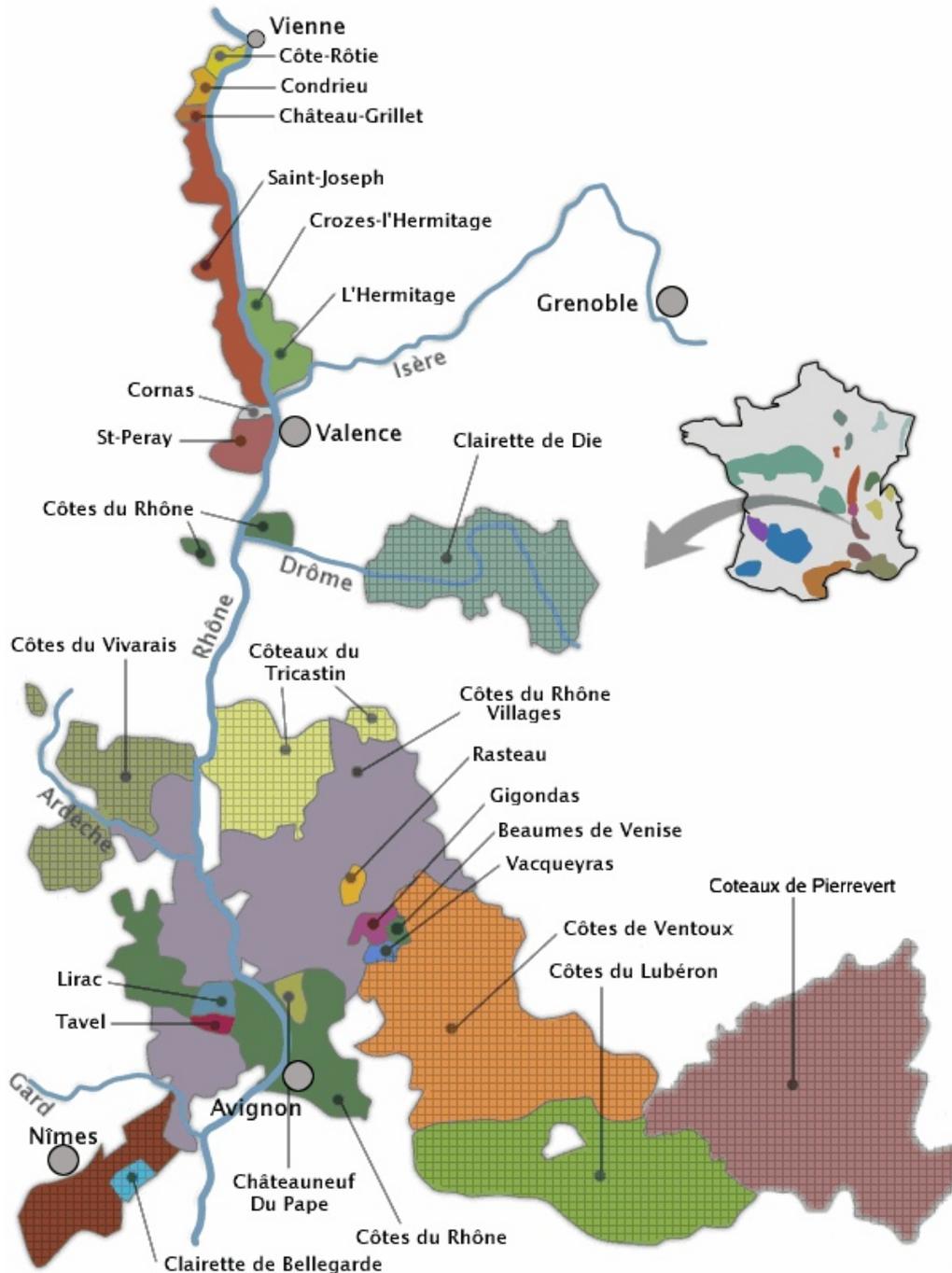


# Le vignoble de la vallée du Rhône



## Situation géographique

Le vignoble, qui s'étend sur plus de 200 km entre le sud de Lyon et le sud d'Avignon, peut se séparer en 2 parties :

- ◆ La zone septentrionale :
- ◆ La zone méridionale :

Départements

## Historique

Implanté par les Grecs (5 siècles av J.C.) et développé lors du passage des Romains dans la région, le vignoble de cette région faillit disparaître avec les invasions barbares mais il survécut grâce aux monastères présents dans la région.

Le nom des côtes du Rhône pris naissance au XIXème siècle et en 1937, les Côtes du Rhône accèdent à la reconnaissance officielle de l'INAO avec l'A.O.C.

## Climat

Zone septentrionale :

Zone méridionale :

## Sols

La zone septentrionale est marquée par des sols granitiques, sur les pentes on trouvera des épandages caillouteux (les cailloux sont bénéfiques pour la vigne) et des sols caillouteux/argilo-calcaire dans la vallée.

## Cépages

### Principaux Rouges



G

S

M

### Cépages secondaires :

Carignan noir, Cinsault noir, Counoise noire, Muscardin noir, Camarèse ou Vaccarèse noir, Terret noir, Grenache gris  
La syrah est le seul cépage autorisé pour les rouges de la zone septentrionale.

### Principaux Blancs



R

M

V

G

C

B

Cépages secondaires blancs : Picpoul blanc, Ugni blanc

## Appellations

**Attention**, les vins des Côtes-du-Rhône n'incluent pas toutes les appellations présentées sur la carte, par exemple les Côtes du Ventoux ou du Lubéron n'en font pas partie. Il faut donc distinguer les zones qui ont droit à l'appellation des Côtes du Rhône des autres que l'on regroupera sous le nom "*d'autres vins de la Vallée du Rhône*" (zones hachurées sur la carte), mais il n'y a pas d'appellation officielle de ce nom.

Fonctionnement des appellations des Côtes du Rhône :

- ◆ A.O.C.
- ◆ A.O.C.
- ◆ A.O.C.

## • A.O.C. Côtes du Rhône ● ● ●

### Rive droite du Rhône

- ● A.O.C. Côte Rôtie
- ● A.O.C. Château Grillet
- ● A.O.C. Condrieu
- ● A.O.C. Saint Joseph
- ● A.O.C. Cornas
- ● A.O.C. Saint Péray
- ● ● A.O.C. Lirac
- ● A.O.C. Tavel

## Autres vins de la Vallée du Rhône :

- ● ● A.O.C. Coteaux du Tricastin
- ● ● A.O.C. Côtes du Ventoux
- ● ● A.O.C. Châtillon en Diois
- ● A.O.C. Clairette de Die
- ● A.O.C. Crémant de Die
- ● A.O.C. Côteaux de Die
- ● ● A.O.C. Côtes du Luberon
- ● ● A.O.C. Coteaux de Pierrevert
- ● ● A.O.C. Côtes du Vivarais
  - ◆ A.O.C. Côtes du Vivarais + commune
  - ◆ ● A.O.C. Oragnac l'Aven
  - ◆ ● A.O.C. Saint Montan
  - ◆ ● A.O.C. Saint Rémèze

### Rive gauche du Rhône

- ● ● A.O.C. Hermitage
- ● ● A.O.C. Crozes–Hermitage
- ● ● A.O.C. Côtes du Rhône villages
  - ◆ A.O.C. côtes du Rhône villages + commune : Rochegude, Rousset Les Vignes, Saint Maurice sur Eygues, Saint Pantaléon, Beaumes de Venise, Cairanne, Rasteau, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas et Visan
- ● ● A.O.C. Châteauneuf du Pape
- ● ● A.O.C. Gigondas
- ● ● A.O.C. Vacqueyras

Légende : ● Appellation en rouge ● Appellation en blanc ● Appellation en rosé **Zone septentrionale** **Zone méridionale**

## Caractères des vins

### 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 :

Si 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. A noter que le Château Grillet ne représente qu'une parcelle de 4 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 Lubéron et dans les Coteaux de Die. Issus d'assemblages divers (sauf pour les coteaux de Die : clairette), plus léger 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 son les 2 appellations qui produisent le plus de vins rosés dans cette région (Tavel ne fait que du rosé) , 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 marssane 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 la méthode traditionnelle.

*Température de service : entre 6 et 8 °c*

## **Les vins doux naturels**

La région produit deux vins doux naturels : le muscat de Beauges–de–Venise et le Rasteau. Le Muscat de Beauges–de–Venise est très célèbre pour sa qualité, issu de cépage muscat blanc à petits grains, c'est un muscat bien équilibré aux parfums de raisins très mûrs et d'oranges confites. Le Rasteau est un vin doux naturel rouge ou blanc élaboré à partir de grenache rouge et blanc ou gris, ce produit se rapproche un peu du Porto mais avec plus de finesse. A noter que le Rasteau existe aussi sous l'appellation Rasteau Rancio.

## **Autres produits autour du vin....**

La région a également deux appellations sur les eaux de vies :

- ◆ Eau–de–vie de vin des Côtes du Rhône
- ◆ Eau–de–vie de marc des Côtes du Rhône

Photos cépages par [Vitis.org](http://Vitis.org) Copyleft 2001 [Toussaint Frédéric](#) avec la participation de [Stéphane Vigne](#) corrections : [Laurent Michy](#)