



Dossiers

## Vignoble de la Vallée du Rhône



Par : Vin Social Club  
date de publication: vendredi 01 Nov 2013



Le vignoble de la vallée du Rhône s'étend du Sud de Lyon jusqu'au Sud d'Avignon. Après le Bordelais, c'est le deuxième de France en superficie et en production. Sur 250 km, dans la vallée du Rhône. Dans 6 départements, 250 communes sont concernées par la viticulture ainsi que 5 000 à 6 000 exploitations viticoles.

Un rappel, les vallées des grands fleuves ont toujours été favorables à l'agriculture, donc à l'activité humaine sous toutes ses formes.

Du Valais suisse à la Camargue Méditerranéenne, le Rhône est le 1er fleuve français par son débit (1 690 m<sup>3</sup>/s). Il fait 812 km de long, dont 290 km en Suisse où il reçoit l'eau d'origine glaciaire de 200 affluents avant de se jeter dans le lac Léman. A Lyon, la Saône, lui amène ses eaux d'origine pluviales. C'est le seul fleuve reliant l'Europe du Nord à la Méditerranée. Aujourd'hui "dompté", le Rhône a eu le temps de déposer dans son immense vallée – et ce jusqu'au début du 20ème siècle – des galets, graviers et



sédiments alluvionnaires. On en comptait de 20 à 30 millions de tonnes par an, contre 8 à 10 millions à ce jour.

L'histoire de ce vignoble est ancienne. Quatre siècles avant J-C, il y avait déjà des vignes à Marseille. Cinq siècles plus tard, la Vallée du Rhône est plantée. Dès le 14<sup>e</sup> siècle, les Papes, en Avignon, favorisent le développement du vignoble, le célèbre Châteauneuf-du-Pape.

C'est à Châteauneuf-du-Pape, qu'un visionnaire élabora en 1930 la première "charte de qualité" qui donnera ensuite naissance à la notion d'AOC. Il s'agit de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, dit le Baron Roy. Vigneron, il consacra sa vie à la défense de la qualité.

L'AOC identifie le produit, le terroir d'origine, le savoir faire du producteur, la qualité et la quantité de la production, le respect d'un cahier des charges et la normalisation de l'étiquetage. La renommée mondiale de nos vins, outre la typicité et la diversité de nos terroirs, doit beaucoup à la notion d'AOC.

Les régions du vignoble de la vallée du Rhône :

La vallée du Rhône se divise en deux zones très différentes (géologie, climat, cépages). Leur lien, le Rhône, véritable passage entre deux mondes très contrastés, le Massif central avec ses granites et ses pluies et la Méditerranée avec son mistral qui s'oppose à sa chaleur. Cette vallée, si diversifiée, le Rhône l'a façonnée pour notre plus grand plaisir.

- Au Nord : 4 700 ha pour 200 000 hl/an. De Vienne à Valence. Façonnée par l'activité volcanique des Vosges (granite), c'est la partie septentrionale du vignoble de la vallée du Rhône. Le climat est de type tempéré. Les coteaux sont escarpés, les surfaces petites et entourées de murets (chalis). C'est dans ce cadre que va s'exprimer un cépage roi : la syrah.

- Au Sud : 71 000 ha pour 2,8 millions d'hl/an. De Montélimar à Arles. C'est la partie méridionale du vignoble de la vallée du Rhône. Le Rhône y a charrié ses cailloux, ses limons. C'est un bassin sédimentaire. Le climat est du type méditerranéen. Le mistral, vent froid et sec, venant du Nord, descend le long de la vallée du Rhône. S'il peut réguler les excès d'humidité, il peut aussi trop assécher lors des étés secs. Il prévient enfin certaines maladies.

### Les cépages des vins de la vallée du Rhône

Grace à 27 cépages, les vignerons produisent 3 millions d'hl par an sur 75 000 hectares.

80 % en rouge, 14 % en rosé et 6% en blanc.

Les cépages rouges :



3 principaux : grenache, mourvèdre, syrah.

(La syrah est le seul cépage autorisé pour les rouges de la zone septentrionale (Nord)).

12 secondaires : marselan, muscat noir, vaccarèse, cinsault, picpoul noir, clairette rose, calitor, counoise, carignan noir, grenache gris, terret noir, muscardin.

Les cépages blancs :

2 principaux : viognier, marsanne

10 secondaires : roussanne, picpoul blanc, muscat blanc, clairette, grenache blanc, bourboulenc, vermentino ou rolle, maccabeo. picardan, ugni blanc.

## Les appellations du vignoble de la Vallée du Rhône AOC

### Nord (Septentrional)

Château-Grillet

Condrieu

Cornas

Côte-Rôtie

Crozes-Hermitage

Hermitage

Saint-Joseph

Saint-Péray et Saint-Péray Mousseux

### Sud (Méridional)

Beaumes-de-Venise

Châteauneuf-du-Pape

Châtillon-en-Diois

clairette-de-Bellegarde

clairette-de-Die

Costières-de-Nîmes

Coteaux-de-Die

Côtes-du-Rhône-Villages

Côtes-du-Rhône-Villages Cairanne

Côtes-du-Rhône-Villages Chusclan

Côtes-du-Rhône-Villages Laudun

Côtes-du-Rhône-Villages Massif-d'Uchaux

Côtes-du-Rhône-Villages Plan-de-Dieu

Côtes-du-Rhône-Villages Puyméras



Côtes-du-Rhône-Villages Roaix  
Côtes-du-Rhône-Villages Rochegude  
Côtes-du-Rhône-Villages Rousset-les-Vignes  
Côtes-du-Rhône-Villages Sablet  
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais  
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Maurice  
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Pantaléon-les-Vignes  
Côtes-du-Rhône-Villages Séguret  
Côtes-du-Rhône-Villages Signargues  
Côtes-du-Rhône-Villages Valréas  
Côtes-du-Rhône-Villages Visan  
Côtes-du-Vivarais  
Crémant-de-Die  
Gigondas  
Grignan-les-Adhémar  
Lirac  
Luberon  
muscat-de-Beaumes-de-Venise  
Rasteau  
Rasteau Rancio  
Tavel  
Vacqueyras  
Ventoux  
Vinsobres

### Les appellations dites périphériques

Châtillon en Diois (Drôme)  
clairette de Die (Drôme)  
Coteaux de Die (Drôme)  
Crémant de Die (Drôme)  
Coteaux du Tricastin (Drôme)  
Côtes du Vivarais (Ardèche et Gard)  
Muscat de Beaumes (Vaucluse)  
Luberon (Vaucluse)  
Rasteau (Vaucluse)  
Ventoux (Vaucluse)

### Les 15 grands crus des Côtes du Rhône :

Dans le vignoble septentrional

Côte-Rôtie

Condrieu



Château Grillet  
Saint-Joseph  
Cornas  
Saint-Péray  
Hermitage  
Crozes-Hermitage

#### Dans le vignoble méridional

Beaumes de Venise  
Châteauneuf-du-Pape  
Gigondas  
Vacqueyras  
Tavel  
Lirac  
Vinsobres

### Quelques vins typiques de la Vallée du Rhône

#### Nord

Condrieu : 167 ha pour 6 265 hl/an. Rive droite du Rhône. Blanc à 100 %. Mono cépage : le viognier. Vinifié en sec ou demi-sec. La puissance aromatique est hors du commun. Fleurs, fruits, musc, pain d'épice, tabac. Une robe or pâle à reflets verts. À boire frais et jeune.

Côte-Rôtie : 275 ha pour 9 972 hl/an. Rive droite. Rouge à 100 %. Une particularité, c'est le seul cru du Nord à pouvoir ajouter, parfois, à la syrah (cépage rouge) du viognier (cépage blanc) à hauteur de 20 % maximum. La syrah donne des vins tanniques, colorés. La robe est rouge rubis, le nez est délicat, grâce au viognier la palette aromatique est fabuleuse. 2 zones typiques : la côte blonde, plus riche en viognier, donc plus aromatique et la côte brune plus intense, plus tannique, plus puissant et à bon potentiel de garde.

Saint-Joseph : 1 201 ha pour 41 915 hl/an. Rive droite. Rouges à 90 %, blancs pour 10 %. Syrah pour les rouges, qui donne des vins fins et élégants voire puissants. Des arômes d'épices de violette, une robe d'un rouge profond. Il évoluera sur le cuir grâce à un très bon potentiel de garde.

Cépages marsanne et roussanne pour les blancs. Une belle robe jaune à reflets verts, des arômes d'acacia, d'aubépine, de chèvrefeuille, parfois miel. Idéal avec du poisson.

Crozes-Hermitage : 1 534 ha pour 66 150 hl/an. Rive gauche. 91 % de Rouges et 9 % de Blancs. Syrah pour les rouges. Robe rouge grenat, fruits rouges, arômes floraux. Moyenne garde.



Marsanne et roussanne pour les blancs. Vins secs, frais, fruités de couleur dorée. Moyenne garde.

Hermitage : 136 ha pour 4 434 hl/an. Rive gauche. 70 % de rouges et 30 % de blancs. Une minuscule enclave de légende sur 3 communes : Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage. Certainement l'une des collines du Paradis. Aux rouges à base de syrah, on peut ajouter 15 % de roussanne et de marsanne. Les rouges se gardent longtemps et développent des arômes épicés, cassis, violette. La robe est rouge rubis.

Les blancs se conservent bien, c'est rare. L'Hermitage blanc est gras, fruité, sur la noisette, les fleurs, le tilleul. Peut se garder plusieurs décennies.

Cornas : 128 ha pour 4 210 hl/an. Rive droite. 100 % rouge. 100 % syrah. Un mono cépage produit sur une seule commune, Cornas. Un petit bijou, sur des coteaux plein Sud protégés du vent. La robe est sombre, presque noire. Vins de longue garde aux arômes puissants de chocolat lorsqu'ils sont jeunes et qui évoluent ensuite sur les fruits noirs, les épices, le cuir, le poivre.

## Sud

Vinsobres : 445 ha pour 15 271 hl/an. Rive gauche. Nous sommes dans la Drôme provençale. 100% en rouge. Uniquement sur la commune de Vinsobres. Cépages : grenache 70 %, syrah 20 % et mourvèdre 10 %. Les obligations de cette AOC : assemblage de 2 cépages minimum, comprenant au moins 50 % de grenache. Résultat, des vins rouges à la robe pourpre. Arômes de fruits frais. Jeunes, ils sont sur la cerise et le cassis. En se bonifiant, ils iront vers la griotte, épices, poivre. Très bon potentiel de garde.

Rasteau : 887 ha pour 30 299 hl/an. 100 % en rouge. Cépages : grenache noir, mourvèdre, syrah, carignan noir. Les obligations de cette AOC : 50 % de grenache noir et 20 % de syrah et mourvèdre. La couleur de la robe est intense, arômes de fruits noirs, de violette, d'épices (syrah). Sur d'autres terroirs, le mourvèdre apportera des tanins, des arômes de sous-bois et de fruits confits. Très bon potentiel de garde.

Il existe une production de vins doux naturels : Rasteau (40 ha, 1 145 hl/an) et Rasteau Rancio.

Gigondas : 1 228 ha pour 37 015 hl/an. 99 % en rouge et 1 % en rosé. Cépages : grenache noir, mourvèdre, syrah. Uniquement sur la commune de Gigondas. Les obligations de cette AOC : 80 % maximum de grenache noir, 15 % minimum de syrah et de mourvèdre. Tous les autres cépages de l'appellation "Côtes du Rhône" sont autorisés dans la limite de 10 %. Vins rouges chatoyants, corsés, puissants, charpentés, tanniques, fortement alcoolisés. Arômes de fruits rouges et noirs qui évolueront sur les arômes de sous-bois, de truffe. Très bon potentiel de garde

Vacqueyras : 1 432 ha pour 44 656 hl/an. 96 % rouge, 3 % blanc, 1 % rosé. Cépages : grenache, mourvèdre, cinsault, syrah, viognier entres autres. C'est un vignoble très particulier, au moins 13 cépages utilisés. Encépagement traditionnel mais climat méridional sec grâce au mistral. La palette aromatique est très large. Jeunes, les vins sont sur la cerise noire, la mûre, les fruits confits, la figue. Ils évolueront sur des notes de cuir, de gibier. Vins charpentés, riches, puissants. Garde moyenne.

Beaumes-de-Venise : 626 ha pour 20 784 hl/an. 100 % rouge. Cépages : grenache, mourvèdre, cinsault, syrah, carignan, counoise. Terroir exceptionnel qui donne ce vin si particulier. Ça sent bon la Méditerranée. Merci dame nature et vive la diversité ! Les assemblages sont subtils. Vins rouges couleur cerise à pourpre. Les arômes : fruits rouges, réglisse, épices. Le potentiel aromatique se conservera dans le temps en évoluant vers des notes de sous-bois.



Bonne garde.

Existe en muscat Beaumes de Venise : 482 ha pour 10 501 hl/an. Vin doux naturel à base de muscat noir et blanc.

Châteauneuf-du-Pape : 3 173 ha pour 92 609 hl/an. 94 % en rouge et 6 % en blanc. Cépages : grenache, mourvèdre, clairette, grenache blanc, cinsault, syrah, marsanne, muscadin, roussanne, counoise, vaccarèse, picardan, bourboulenc. C'est une star, connue dans le monde entier. Un terroir homogène, 13 cépages, le climat le plus sec des côtes du Rhône. Résultat, une grande richesse aromatique, sur les fruits rouges, le cuir. Le nez est puissant. En bouche, il explose et gagne à être dégusté après quelques années. Très bonne garde sur plusieurs décennies.

Les blancs à base de grenache blanc, clairette, bourboulenc et roussanne ont une robe dorée, tout en douceur, à la limite du moelleux. Les arômes sont sur les fleurs, les fruits et évolueront sur le miel et le boisé. 5/7 ans de garde.

Tavel : 917 ha pour 36 397 hl/an. 100% rosé. Cépages : grenache noir, mourvèdre, clairette, cinsault, syrah, calitor, clairette rose, picpoul blanc, bourboulenc. Surnommé le "Roi des Rosés", malgré la concurrence il tient sa place et progresse constamment. Les sols sablonneux, les galets lui donnent un goût inimitable. La robe va du saumoné au rubis. Le nez est sur les fruits rouges, les amandes, les notes épicées. A boire frais, mais ne pas le limiter à l'apéritif. Sa complexité lui permettra d'accompagner bien des plats. Il a également un potentiel d'évolution. Garde moyenne.

### Autres AOC

Clairette-de-Die : 1 500 ha pour 100 000 hl/an. Difficile de parler des vins de la Vallée du Rhône sans rendre hommage à la Clairette-de-Die. C'est un vin blanc effervescent très ancien, décliné en blanc, rouge ou rosé en vins tranquilles. Les cépages : muscat blanc à petits grains (75 %) et clairette blanche. 4 AOC : Clairette-de-Die, Crémant-de-Die, Coteaux-de-Die et Châtillon-en-Diois. Faible teneur en alcool : de 7 à 9°.

A boire frais, ces vins fins effervescents, appelés autrefois, un peu péjorativement "mousseux", surprendront à la dégustation par leurs arômes fruités de pêche ou d'abricot ou leurs notes florales de rose, d'églantine. A boire frais, à 6° à 8°C dans les 2 ans. À l'apéritif, ne la coupez pas avec du sirop, c'est du gâchis.

Costières-de-Nîmes : 3 534 ha pour 177 854 hl/an. 51 % rouge, 8 % blanc, 41 % rosé. Cépages : grenache noir, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan. En Blanc : clairette, grenache blanc, bourboulenc, ugni blanc, marsanne, roussanne, rolle. C'est la fin du Rhône, le début de la Camargue et la limite avec le vignoble du Languedoc. Ce sont des vins faciles à boire, à l'aise en toute circonstances. Les rouges sont fruités, veloutés, frais. Les blancs sont fruités et charnus, aux arômes d'agrumes. Les rosés sont légers, secs aux notes florales.

Ventoux : 5 983 ha pour 258 751 hl/an. 66 % en rouge, 4 % en blanc et 30 % en rosé. Cépages : grenache noir, mourvèdre, cinsault, syrah, carignan noir. Le Mont du Ventoux a des versants alpins et d'autres méditerranéens. On compte 4 vignobles bien distincts.

1) Entre Vaison-la-Romaine et Aubignan : Mont Ventoux

2) De Carpentras à Bedoin : le piémont du Ventoux

3) De Pernes-les-Fontaines à Méthamis : les coteaux de la Nesque

4) De Gordes à Apt en passant par Roussillon : les Monts du Vaucluse.

Les rouges du Ventoux sont sur des notes de fruits rouges, cassis ou mûres. Les rosés sont des vins de plaisir souples et



fruités. Les blancs sont sur les fleurs (iris), l'acacia, les agrumes. Un vignoble en pleine et excellente mutation.

Luberon : 3 312 ha pour 153 365 hl/an. 60 % en rouge, 4 % en blanc et 36 % en rosé. Cépages : grenache noir, mourvèdre, cinsault, syrah. Le vignoble le plus méridional de la vallée du Rhône. Obligatoirement issus de l'assemblage de plusieurs cépages. Les rouges sont souples, amples, fruités, gourmands, aux arômes de cassis, mûres, framboises. Les rosés vont du très pâle au rose vif. Ils sont sur la fraise, la groseille, des notes épicées. Ils sont frais et gouleyants. Les blancs sont vifs, frais, aromatiques, sur le pamplemousse et la pêche, le miel.

