

L'essentiel des Côtes du Rhône

Côtes du Rhône



Côtes du Rhône



L'univers des Côtes du Rhône



Galets roulés



Syrah



Muscat

Le vignoble des Côtes du Rhône s'étend sur les rives du Rhône **entre Lyon et Avignon**. L'art du vigneron est d'avoir su exploiter cette **diversité de sols, de climats et de cépages** pour produire sur chaque parcelle des vins appropriés.

Les vignes jouissent d'un climat **semi continental** entre Vienne et Valence, où le **cépage syrah** s'exprime à merveille. Ces vins accompagnent merveilleusement la gastronomie lyonnaise, faite de plats cuisinés (pot-au-feu, andouillettes, quenelles...) et tous les fromages crémeux, tout en douceur et subtilité.

De Montélimar en Avignon, le climat est typiquement **méditerranéen** et le **cépage grenache** domine. Il apporte, associé à la syrah et au mourvèdre, des notes épicées qui réjouissent la cuisine du sud, faite de légumes variés, d'agneau et de poissons grillés...

Faites-vous plaisir ! L'éventail des Côtes du Rhône est assez large pour contenter tous vos goûts et convenir en toutes circonstances.

A.O.C : cette mention vous garantit l'existence d'un lien étroit entre le produit et son terroir. Une zone géographique délimitée, un sol, un climat, une sélection de cépages fins et aromatiques, des faibles rendements, un savoir-faire viti-vinicole. La notion d'Appellation d'Origine Controlée existe en Côtes du Rhône depuis 1937.

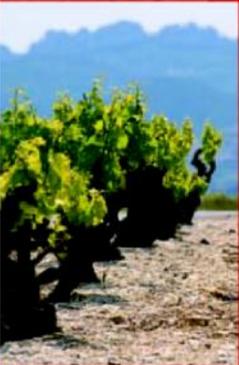
Cépage : le cépage indique la variété de plant de vigne utilisée. Les arômes propres à chaque cépage sont contenus dans la pellicule des raisins.

Un peu d'histoire :

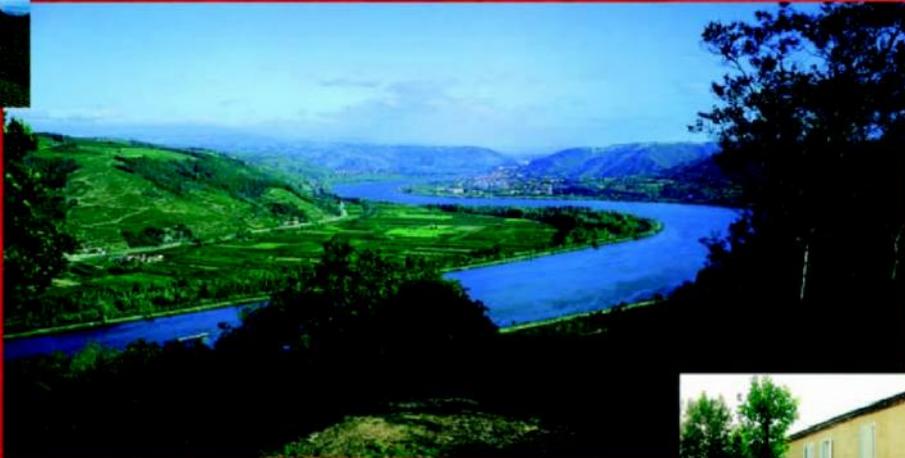
Les vins Côtes du Rhône étaient déjà connus à l'époque des Romains, où on dégustait avec plaisir les « vins de Vienne ».

Bien sûr, les papes descendus en Avignon au XIV^{ème} siècle, ont fait prospérer ce vignoble. Aujourd'hui, ce sont des vins particulièrement appréciés dans les plus grands restaurants, aussi bien en France qu'aux Etats Unis, où les célèbres critiques américains leur confèrent des notes exceptionnelles.

Dentelles de Montmirail



Terroir granitique



Le saviez-vous ?

Le Théâtre Antique, l'Arc de Triomphe d'Orange et le centre historique d'Avignon sont classés par l'UNESCO comme patrimoine mondial.

Quelques chiffres :

- 60 000 hectares.
- 7 000 exploitations viticoles.
- 386 millions de bouteilles.
- 145 pays consomment des Côtes du Rhône.
- 1 million de bouteilles de Côtes du Rhône vendues chaque jour.



Nord des Côtes du Rhône



liage en Côte Rôtie

Côtes du Rhône :

171 communes et 6 départements :
Vaucluse, Gard, Drôme, Ardèche, Rhône, Loire.
40 000 hectares.

Côtes du Rhône Villages :

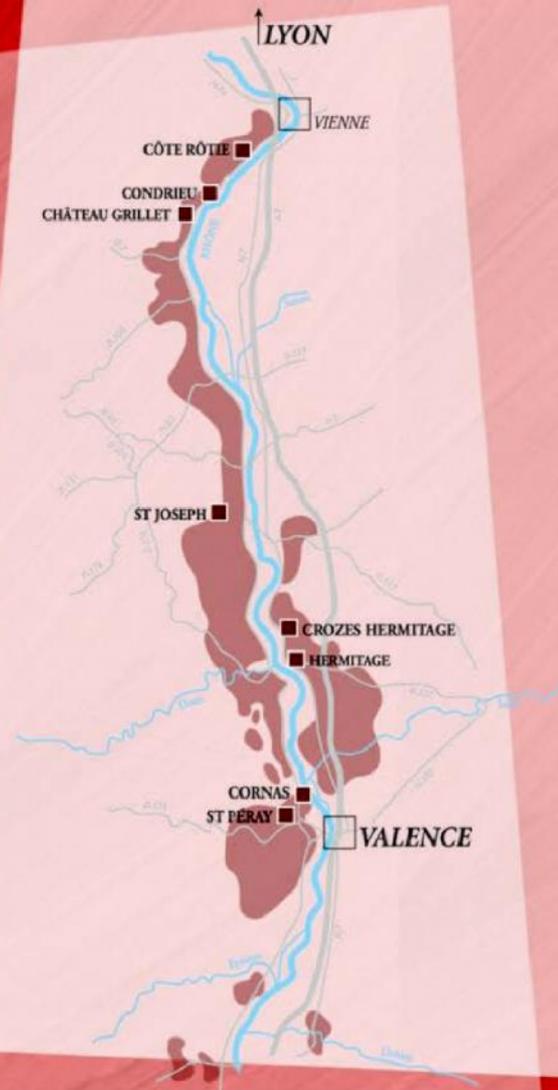
90 communes dont 18 peuvent accoler le nom du village à l'AOC Côtes du Rhône Villages :

- ◆ Cairanne, Chusclan, Laudun, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Rasteau, Roaix, Rochegude, Rousset les Vignes, Sablet, Saint Gervais, Saint Maurice, Saint-Pantaléon les Vignes, Séguret, Signargues, Valréas, Visan.
8 000 hectares.

■ Crus des Côtes du Rhône :

Au nombre de 15.

- ▲ 2 Vins Doux Naturels :
Muscat de Beaumes-de-Venise
et Rasteau.
12 000 hectares.





Du plaisir quotidien à la bouteille très recherchée !

Les Côtes du Rhône :

Avant tout, il y a les **Côtes du Rhône**, ces vins francs et généreux qui accompagnent si bien les plats de tous les jours. Simples à découvrir, ils sont faciles à aimer.

Principalement **rouges**, ils sont puissants et ronds, francs et simples. Ils se boivent jeunes « sur le fruit » idéals pour un plaisir immédiat. Ils développent des arômes subtils de fruits (du bouquet de fruits frais - fraise, framboise - aux fruits noirs bien mûrs...) Ils sont destinés à de nombreuses alliances gourmandes. **Ce qui caractérise les Côtes du Rhône, c'est leur générosité !**

En **Rosé**, les Côtes du Rhône se font gourmands. Compagnons agréables de quelques olives ou pistaches, mais aussi de côtelettes d'agneau ou de cassolettes de légumes, ils feront aussi la joie de vos plateaux télé... Chercher les framboises ou les groseilles qui caractérisent leurs goûts, peut être un jeu amusant...

Les Côtes du Rhône **blancs** sont fleuris, onctueux... eux aussi se dégustent en apéritif et les poissons grillés les réclameront !

Les Côtes du Rhône Villages :

Les **Côtes du Rhône Villages** respirent la garrigue, le thym, et les autres senteurs des collines méridionales et transmettent à merveille **l'ardeur du grenache** et **le côté épicé de la syrah**. Avec eux, ce sont nos vacances qui reviennent. **Ce sont des vins de convivialité.**

Vous voulez varier les plaisirs, choisissez nos « Villages » ils vous séduiront par leur rapport « qualité - plaisir » !

Les Crus des Côtes du Rhône :

Ce sont les seigneurs des Côtes du Rhône. Ils sont reconnus dans le monde entier, qu'ils proviennent de la colline de l'Hermitage ou des coteaux de Gigondas. Le terroir de chacun a été scruté par les experts avant de lui accorder la distinction suprême. Connaissez-vous la puissance d'une Côte Rôtie ou d'un Cornas, la finesse d'un Saint-Joseph ou l'onctuosité d'un Condrieu ?

Savez-vous que Tavel est le seul Cru entièrement rosé, premier rosé de France et considéré comme le rosé de la gastronomie ?

En matière d'accord mets et vins, deux règles coexistent :

L'accord dit « ton sur ton » qui consiste à marier des mets et des vins aux caractéristiques communes comme un Côte du Rhône avec une côte de boeuf grillée ou un Saint-Péray avec un parmentier de chou fleur au saumon.

L'accord dit « de contraste » qui joue sur l'opposition mets et vin comme le Muscat de Beauges-de-Venise et le roquefort.

Le Saviez vous ?

3,5 ha : AOC Château Grillet

Un des plus grands vins blancs de France, et la plus petite Appellation des Côtes du Rhône.



Pour en savoir plus

L'incontournable « **Tourisme et Vignobles** »

Guide des meilleurs caveaux de dégustation en Vallée du Rhône et des activités et loisirs autour du vin.

L'indispensable « **Tout savoir sur nos vins** »

Chaque appellation est expliquée en quelques lignes (terroir, élaboration et accords mets et vins).

Et bien évidemment, le site des Côtes du Rhône

www.vins-rhone.com

Inter-Rhône

6 rue des trois Faucons . 84024 Avignon Cedex 1. France

Tél. : 33.(0)4.90.27.24.00 - Fax : 33.(0)4.90.27.24.89



Côtes du Rhône

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.