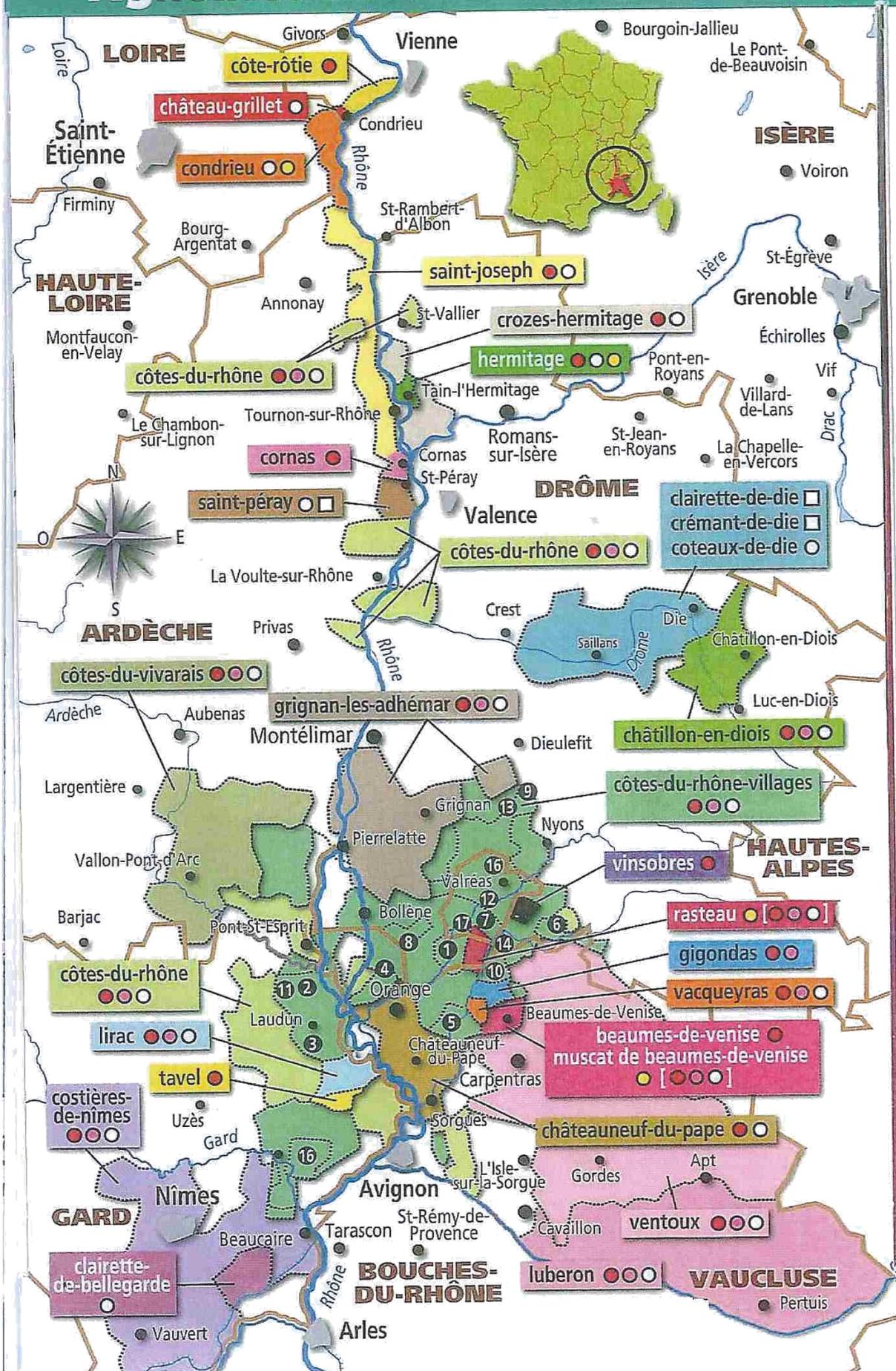




VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

Vignobles de la vallée du Rhône



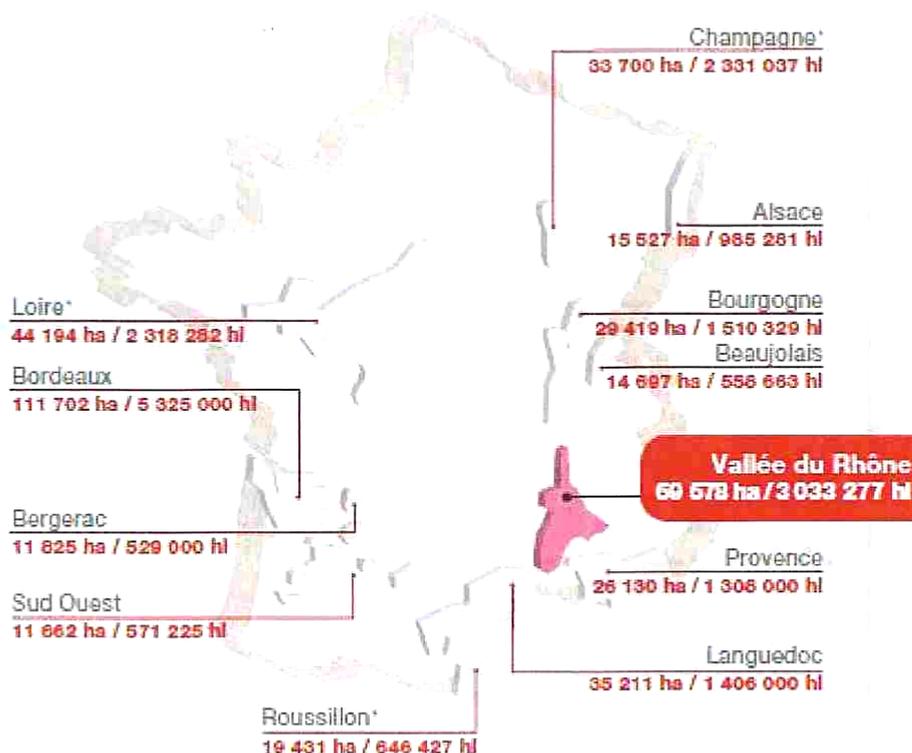
VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016



Le vignoble de la Vallée du Rhône 2015 en France

Source : Interprofessions françaises

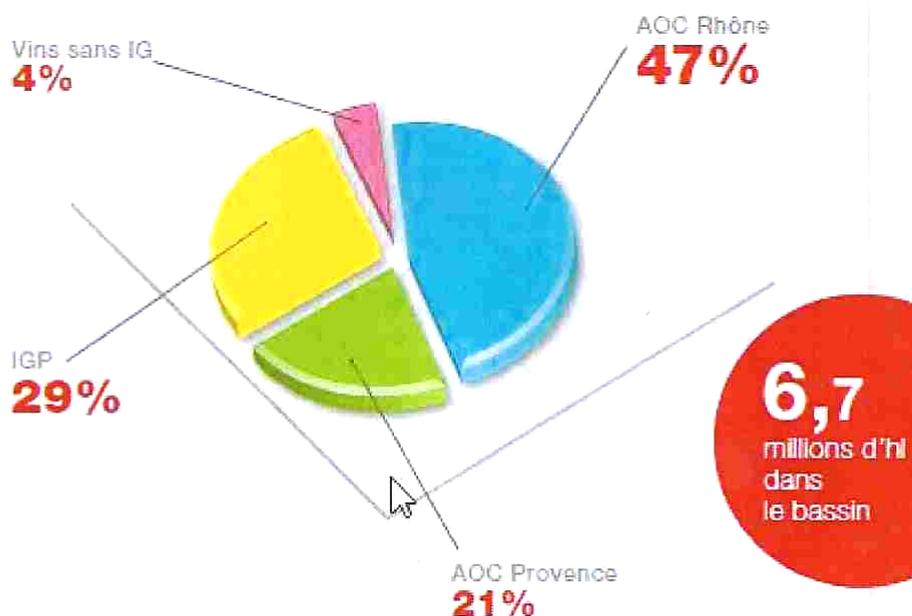


* Données 2014



Le vignoble de la Vallée du Rhône dans le bassin de production Rhône/Provence

Source : interprofessions, France Agrimer, chiffres 2014



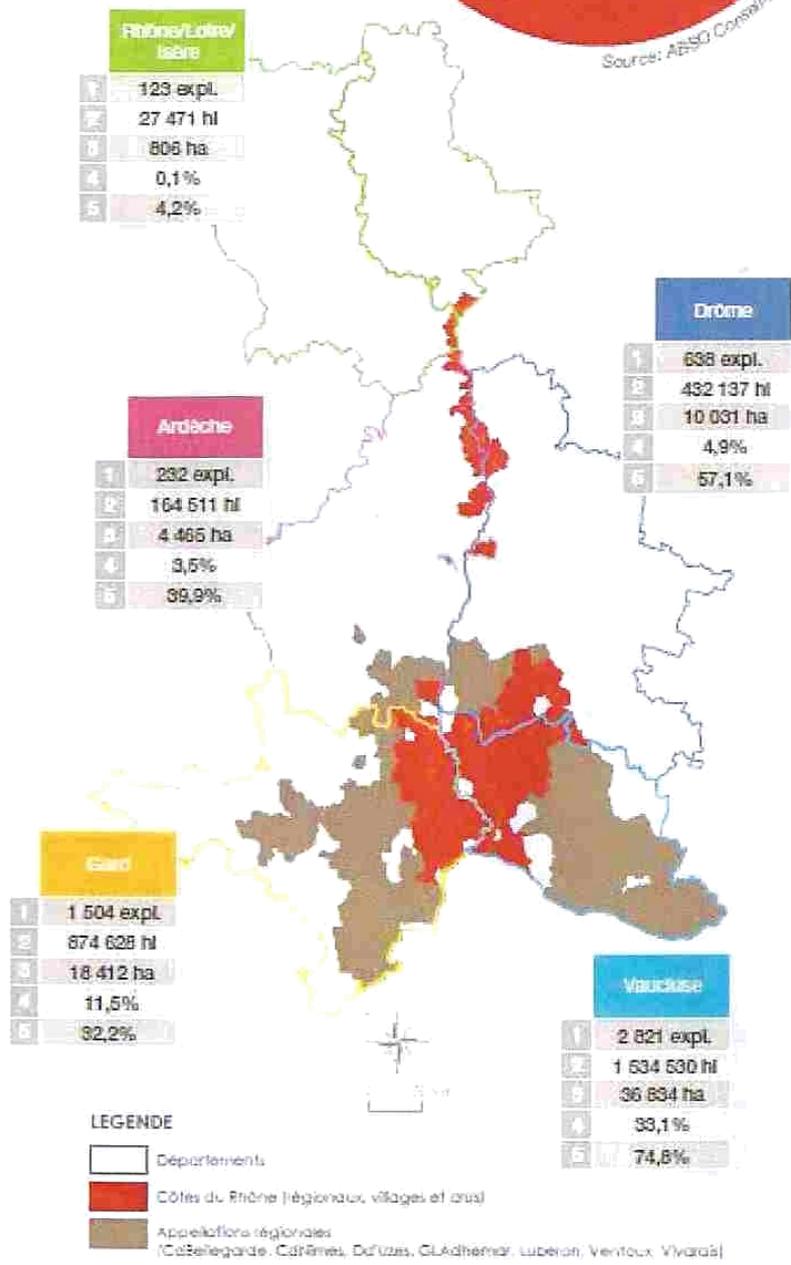
VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016



Le vignoble de la Vallée du Rhône en région

Source: Dousnes, Recensement agricole 2010, France Agrimer 2014



| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|---------------------------------------|---|---|
| Nombre d'exploitations viticoles (expl.) | Production AOC Vallée du Rhône 2015 (hl) | Surface AOC Vallée du Rhône 2015 (ha) | Part des AOC VDR dans les surfaces agricoles du département | Part des AOC VDR dans les surfaces viticoles du département |



VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

CONDRIEU

Départements : Rhône, Loire, Ardèche

Communes : Condrieu, St Michel sur Rhône, Vérin, Chavanay, St Pierre de Boeuf, Malleval, Limony

Surface de production : environ 170 ha

Granites décomposés, vignoble en terrasses, orientation sud/sud est, en altitude (250m environ)

Rendement moyen annuel : 29 hl/ha

Cépage : Viognier



Le vignoble de l'appellation Condrieu se situe dans la vallée du Rhône, à 40 Km environ au sud de Lyon, et à 10 Km de Vienne.

Les vignes croissent sur la rive droite du Rhône, sur les coteaux escarpés au pied du massif du Pilat.

La pente y est telle, souvent plus de 50 %, que seule la culture en terrasse est possible. Le seul cépage autorisé est le viognier doré.

La légende le dit originaire de Dalmatie, apporté en France par l'empereur romain Probus. Mais les dernières recherches sur le génome de la vigne montrent que son origine réelle est locale, et qu'il est, comme sa voisine et cousine la Syrah, issu de très anciennes variétés croissant au bord du Rhône.

Pour ne pas perdre la typicité du viognier d'origine, le Syndicat de l'Appellation a créé un conservatoire des souches anciennes les plus représentatives de la richesse du Viognier, pérennisant ainsi la qualité des vins de Condrieu.



VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

D'après les dernières recherches scientifiques, l'origine du viognier est à chercher dans les vignes sauvages des Côtes du Rhône septentrionales. En effet, pendant assez longtemps le viognier n'est connu que par le vin de Condrieu, sur une superficie assez réduite.

Il fut d'abord village gallo-romain avant de devenir la propriété de l'Eglise de Lyon. Le château qui domine la ville fut construit au XII^e siècle par l'archevêque, afin de résister aux multiples attaques de ces temps troublés. Condrieu, de même que St Michel et Vérin, fut le berceau des courageux mariniers du Rhône, qui pendant des siècles, assurèrent par voie d'eau les transports entre Lyon et Beaucaire.

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient, au XVI^e siècle le Chapitre lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble. Le marché aux vins de Condrieu, le plus ancien de la région disparut dans les années 50... faute de vignerons. Il ne resta bientôt plus qu'une dizaine d'hectares cultivés sur les 170 définis lors de la création de l'A.O.C. Condrieu en 1940 qui alors ne concerne que trois communes, Condrieu, Vérin et St Michel.

En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, St Pierre de Bœuf, Malleval et Limony la portant à 387 ha, mais la surface plantée n'est toujours que d'une dizaine d'hectares. On est en droit de s'interroger sur l'avenir de cette appellation comme le souligne un rapport d'un étudiant en 1975 intitulé "le viognier est-il condamné ?". Heureusement, le vignoble, maintenu à la force du poignet par quelques amoureux du viognier, bénéficia dans les années 80 du même dynamisme qui agitait les vignobles voisins de Côte Rôtie et St Joseph. Les coteaux abandonnés ont été replantés, les murettes sont maintenant reconstruites, la survie de l'appellation semble assurée.

En 1986 les vignerons de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

De tout temps, le vin de Condrieu était apprécié comme un vin doux, récolté souvent vers la Toussaint. C'est au début du XX^e siècle qu'apparaissent les vins secs et à partir des années 50, la majorité des Condrieu sont vinifiés dans cet esprit, quelques vignerons continuant de produire du Condrieu doux. Ce n'était plus alors forcément des vins récoltés à surmaturité, comme autrefois, mais souvent des vins dont la fermentation était arrêtée, procédé qui a maintenant presque totalement disparu.

Une fois la replantation du vignoble en bonne voie (il dépasse maintenant les 140 ha plantés), l'aire de production ramenée aux meilleurs coteaux, un certain nombre de vignerons, devant les années de très belles maturités fréquentes depuis 1990, ont essayé de retrouver le Condrieu doux d'autrefois. Les premières expérimentations ayant été satisfaisantes, de plus en plus de vignerons s'intéressent à ces vendanges surmaturées et en vinifient quelques barriques. Le total représente 3 à 4 % du volume total de l'appellation Condrieu. Les vins de Condrieu sont donc majoritairement des vins vinifiés en sec, mais très riches et parfumés, grâce au cépage viognier qui trouve ici la noblesse de son expression.

SAINT-JOSEPH

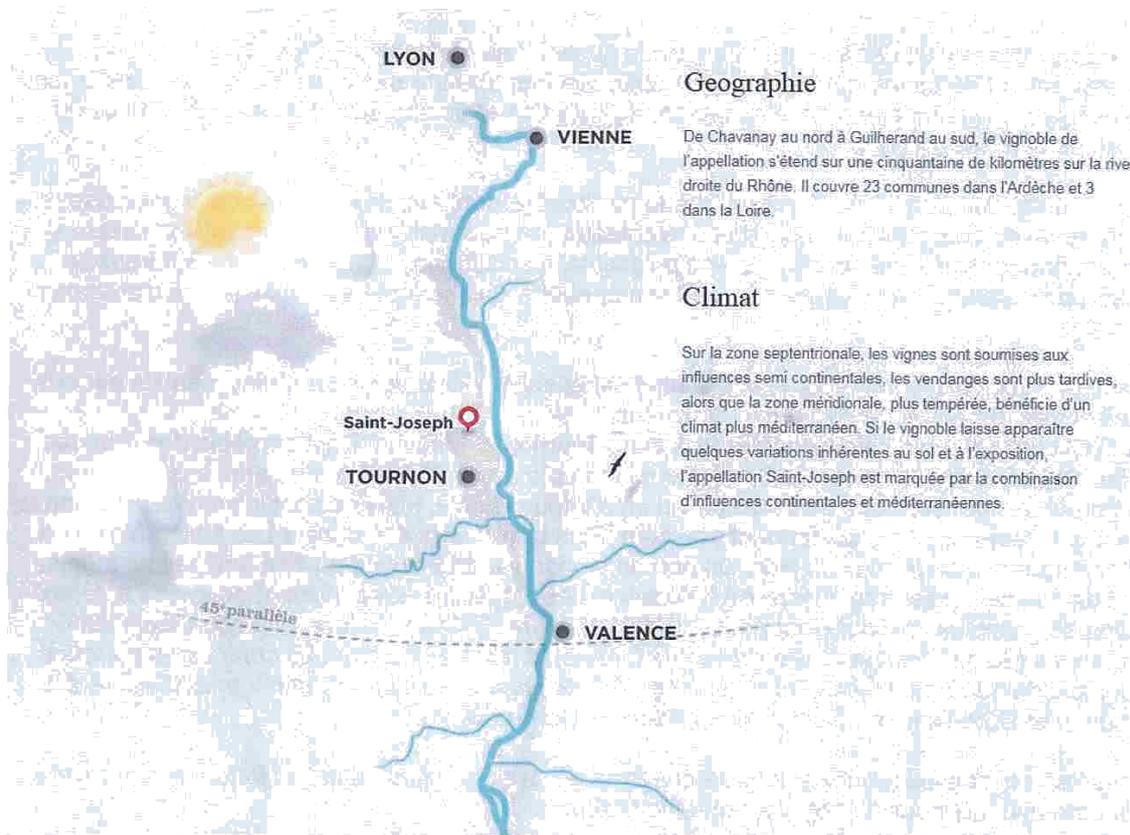
Départements : Loire, Ardèche

26 communes

Superficie de production : 1 211h (91% rouge, 9% blanc)

Rendement moyen annuel : 33hl/ha

Cépage : Syrah



Saint-Joseph : L'exigence pour nature ! Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ième parallèle. Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel.

L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah. Ce sont des vins à la fois puissants et fins, qui expriment des arômes de poivres et d'épices, accompagnés souvent d'une note de violette, mêlés de notes plus minérales. L'appellation produit également 10% de vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et Marsanne.

Les vigneronns de l'Appellation, à l'image de leur terroir, ont l'exigence pour nature afin de produire les meilleurs vins, mais ils ne sont pas austères pour autant : chaque année, l'Appellation accueille le Festival National des Humoristes.

Dans l'A.O.C. Saint-Joseph, 160 vigneronns produisent principalement des vins rouges et plus confidentiellement des vins blancs, en monocépage ou en assemblage. Le cépage est principalement la Syrah pour les rouges - même si depuis 1980, il est autorisé d'ajouter éventuellement 10% de



VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

Roussanne ou de Marsanne – ce qui permet d'en affiner la puissance.

Unique cépage rouge de l'appellation Saint-Joseph, la Syrah, qui donne des vins puissants aux arômes d'épices poivrées avec une pointe de violette, est vinifiée seule dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône. Elle confère aux vins de Saint-Joseph leurs plus belles notes sombres et aromatiques.

Les blancs, équilibrés et gourmands, présentent une belle robe jaune aux reflets verts et une structure variable selon l'assemblage. Leur vinification se fait en cuve inox ou métallique.

La Roussanne produit des vins de très grande qualité, fins, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et de bonne garde. Cépage noble, elle leur apporte une belle robe et un supplément aromatique et élégant d'abricot, d'aubépine, de café vert et de chèvrefeuille, avec des notes discrètes de narcisse.

La Marsanne demande un climat sec, chaud particulièrement ensoleillé. Rustique, vigoureuse, elle se contente de sols pauvres, mais de bons coteaux aux sols caillouteux favorisent son développement harmonieux. Elle donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent avec le temps d'arômes de noisettes.

Nés sous la colonisation grecque, le vignoble est ensuite cultivé par les romains, séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône.

L'A.O.C. tient son nom d'un vignoble situé entre Tournon et Mauves. Déjà apprécié des grandes tables européennes et russes, le Saint-Joseph compte aussi Charlemagne parmi ses amateurs. On trouve la première trace écrite de ce vin au XVII^{ème} siècle. Mais ce sont les moines du monastère à qui il appartient qui lui donnent son nom. Plus tard, il sera cité dans « Les Misérables » de Victor Hugo : « Mon frère lui fit boire un peu de ce bon vin de Mauves qu'il ne boit pas lui-même, car il dit que ce vin est très cher ». Au XX^e siècle, les vignerons se réunissent en syndicat de protection de l'appellation Saint-Joseph. Le 15 juin 1956, l'A.O.C. voit le jour. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1082 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilherand, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud.

Le vignoble est essentiellement installé en terrasses avec des pentes assez fortes, et ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage.

La principale composante du sol de l'appellation est le granit, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont ou en plaine. La zone plus méridionale de Tournon est composée de marnes et de granits complexes, maigres et acides.

La diversité des sols de l'aire d'appellation lui donne sa typicité et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments dont ils ont besoin pour s'épanouir.

CORNAS

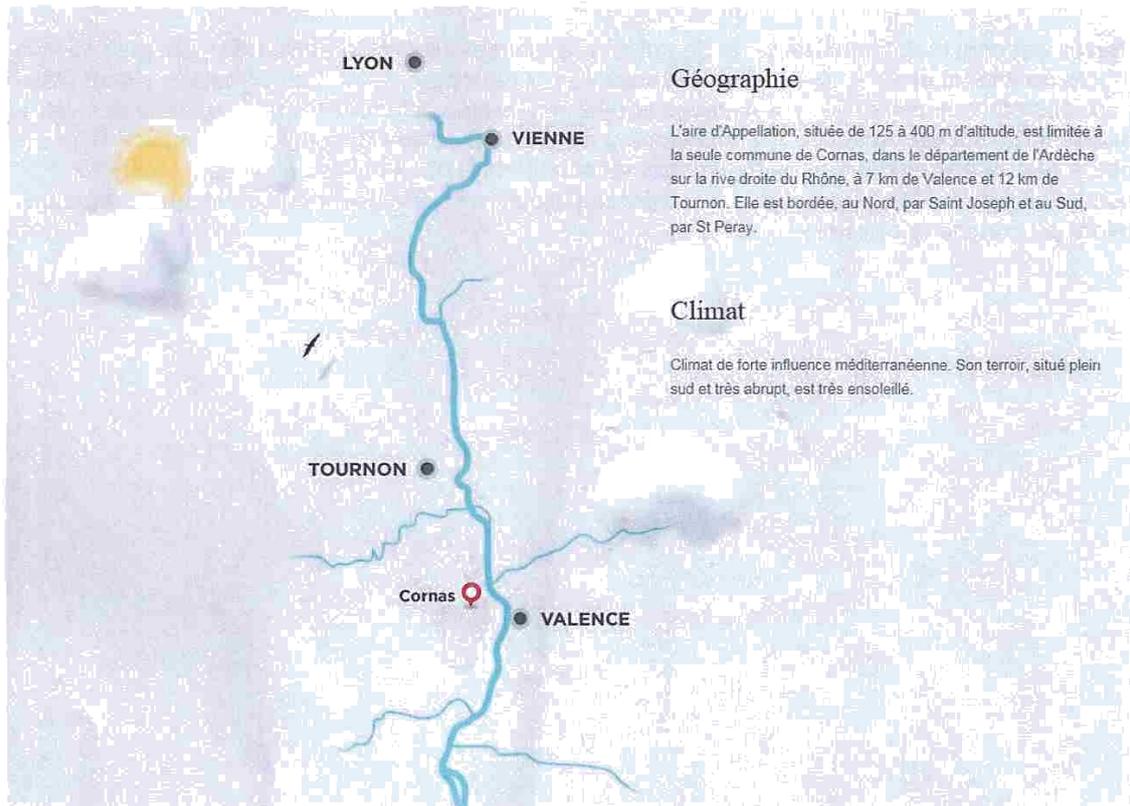
Département : Ardèche

Commune : Cornas

Superficie de production : 131h

Rendement moyen annuel : 30hl/ha

Cépage : Syrah



Sur la rive droite du Rhône, le vignoble est implanté sur le versant Est du Massif Central sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés plein Sud, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. En Celte, Cornas signifie d'ailleurs « Terre brûlée ». Cette orientation permet d'avoir une maturité précoce et c'est pourquoi l'appellation est la première à vendanger en rouge dans les Côtes du Rhône septentrionales.

La syrah, unique cépage de l'appellation, exprime ici toute sa puissance. Le Cornas est un vin rouge très foncé, presque noir, aux reflets violacés quand il est jeune, qui deviennent ambrés en vieillissant. C'est l'un des vins les plus charpentés de France. Ce sont des vins d'excellente garde dont les tanins s'arrondissent avec le temps et qui vont développer des arômes de fruits noirs, avec une finale épicée et « réglissée ».

Comme tous les crus septentrionaux rouges, le Cornas est élaboré à partir de Syrah qui est le seul cépage autorisé sur toute l'aire d'appellation. Le terroir permet l'expression de sa puissance, et confère à ces vins une matière riche et une couleur sombre, presque noire. Ces vins de longue garde recèlent des arômes de fruits noirs qui en vieillissant, prennent une finale épicée et « réglissée » à mesure que les tanins s'arrondissent. De chocolat torréfié quand ils sont jeunes, les vins de l'AOC évoluent vers des arômes de cuir, d'animal, de poivre et de truffe.



VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premiers « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La légende veut que Charlemagne lui-même, passant par Cornas en 840, ait goûté ce vin tant apprécié qu'il en ait fait expédier dans sa résidence d'Aix la Chapelle. Par la suite, Saint Louis, Louis XI, Charles Quint, Richelieu ou Louis XV feront partie de ses célèbres amateurs. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au Xe siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas, « entourée de vignes ». En 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ». L'obtention de l'Appellation date de 1938. Elle se limite alors aux 100 ha du seul territoire de la commune. Après 1960, elle reprend son élan et quadruple son volume.

Le terroir est constitué d'un hémicycle de collines, exposées plein Sud et Sud-Est, qui protègent le vignoble du mistral et donc des différences excessives de température. Les vignobles y sont plantés sur des coteaux escarpés, sur lesquels ont été aménagées d'étroites terrasses instables, les « chaillées ». Le sol est composé essentiellement de granits souvent décomposés donnant naissance à des sables argileux appelés « gores », situés entre deux failles calcaires (Rocher de Crussol et Rocher de Rochepertuis). A ces gores s'ajoute un dépôt limoneux, avec une exception au Nord où domine le calcaire.

SAINT-PÉRAY

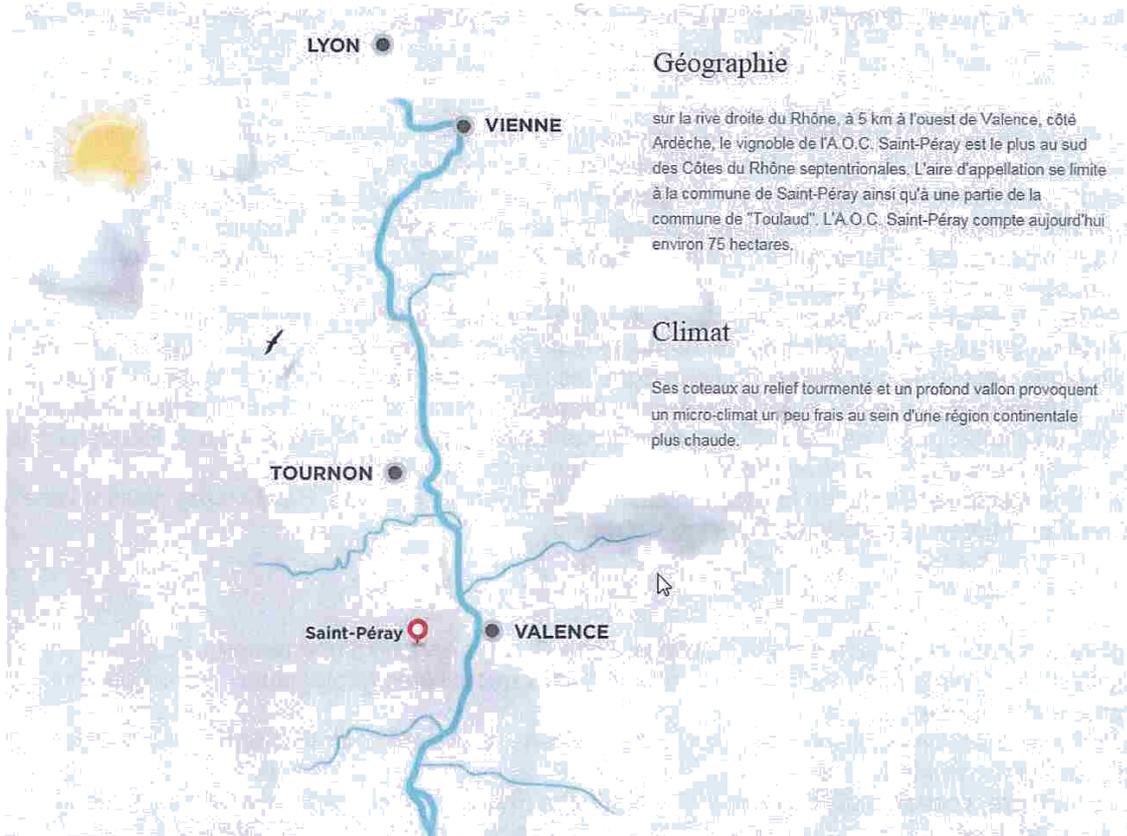
Département : Ardèche (07)

Communes : Saint-Péray , Touloud

Superficie de Production : 75 hectares

Rendement moyen annuel : 25hl/ha

Cépages : Marsanne, Roussane



Un blanc original ! Des bulles et des arômes... Sur 75 ha, le vignoble de Saint-Péray s'épanouit en pentes douces au pied du château de Crussol, sous l'influence bienveillante de la « colline de Crussol », cet éperon de calcaire qui lui donne son nom.

Situé sur la rive droite du Rhône, à l'ouest de Valence et côté Ardèche, l'A.O.C. Saint-Péray est la plus méridionale des Côtes du Rhône septentrionales. Et ça n'est pas sa seule originalité : Un tiers des vins produits par l'appellation sont... effervescents !

Son terroir de calcaire et de granit, son climat exceptionnel et son relief racé donnent aux vins blancs de Saint-Péray leur caractère unique.

Unique aussi, le vin effervescent de l'appellation est le seul mousseux de la Vallée du Rhône. La méthode « traditionnelle » fut apprise par les vignerons de l'appellation en 1829.

Aujourd'hui, ses vins tranquilles, couleur or pâle, sont subtils et frais, aromatiques et équilibrés et dégagent des notes florales et minérales. Assemblé à partir de Marsanne - souvent dominante - et de Roussane, le Saint-Péray effervescent se pare de notes de pain grillé, miel, et amandes... qui séduit les palais d'amateurs du monde entier.

Pur produit d'Ardèche, le Saint-Péray est le fruit de deux cépages, Marsanne et Roussane. Les vins tranquilles sont légers, peu acides, présentent des arômes d'abricot séché, acacia, cire



VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

d'abeille, coing, épices, fruits secs (amande, noisette et noix), litchis frais, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse, violette, agrumes...

La Roussane, délicate et subtile, est un cépage noble qui produit des vins fins de très grande qualité, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et vieillissant très bien.

Les éléments aromatiques originaux de ce cépage font penser à l'abricot, à l'aubépine, au café vert, au chèvrefeuille, au miel, au narcisse discret, à la racine d'iris...

La Marsanne demande un climat sec, chaud particulièrement ensoleillé. Rustique, vigoureuse, elle se contente de sols pauvres, mais de bons coteaux aux sols caillouteux favorisent son développement harmonieux. Elle donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent avec le temps d'arômes de noisettes.

Au XVème siècle, quittant l'enceinte du château de Crussol, les villageois s'installent dans la vallée du Mialan pour y cultiver leurs vignes. En patois de l'époque, le village de Saint-Péray devient « Saint-Péray ». Déjà populaire, le vin de Saint-Péray est alors apprécié des Rois. A la révolution, il laïcise pourtant son nom : Saint-Péray devient pour un temps « Péray vin blanc ».

En 1826, l'heure est à l'innovation : Louis-Alexandre Faure, vigneron de l'appellation, y produit un vin mousseux pour la première fois.

En 1829, inspiré de la méthode champenoise, naît le premier vin « pétillant » de Saint-Péray.

Le XIXème sera l'apogée de la popularité des vins de Saint-Péray : apprécié dans toute l'Europe, ce vin blanc, tranquille ou pétillant, accompagne les repas des plus grands, des tsars de Russie à la reine Victoria. Il inspire aussi les plus grands créateurs : Richard Wagner aurait ainsi composé Parsifal en s'imprégnant de Saint-Péray, tandis que Lamartine, Daudet, Maupassant, Baudelaire le citent dans leurs écrits. Le pape Pie VII lui-même en vante les mérites.

Le XXème siècle sera celui de la reconnaissance : le 8 décembre 1936, Saint-Péray devient l'une des neuf premières Appellations d'Origine Contrôlée.

Original et complexe, le terroir du vignoble de Saint-Péray s'enrichit d'une remarquable géodiversité. Somme des modifications entraînées par quatre ères géologiques, il a acquis un caractère absolument unique.

Au Primaire, les granites issues du magma des volcans du Massif central lui apportent sa très originale pointe de silice.

Au Secondaire, l'océan alpin envahit le Sud-Est de la France : la montagne de Crussol expose ses calcaires du Jurassique qui contribuent à l'apport en calcium du terroir de Saint-Péray.

Au Tertiaire, la colline de Crussol, encerclée par la montée des mers, devient une île. Les dépôts marins qui se forment alors sont pour beaucoup dans la nature argilo-calcaire des sols de l'appellation.

Au Quaternaire, avec les grandes glaciations, les fines particules emportées par les vents forment les placages de loess. Enfin, la diversité de ce terroir se trouve parachevée par le Rhône, qui y dépose de nombreuses alluvions en provenance des Alpes.

BEAUMES DE VENISE

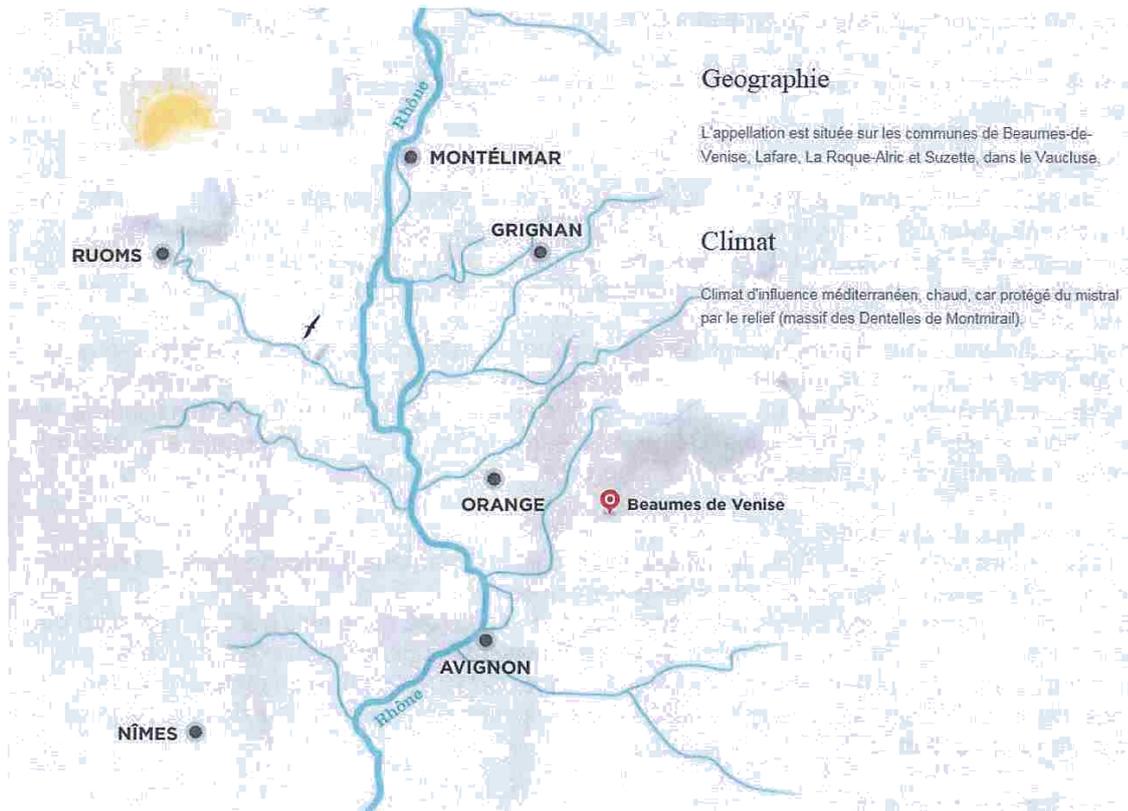
Département : Vaucluse

Communes : Beaumes de Venise, Lafare, Laroque-Alric, Suzette

Superficie de production : 630h

Rendement moyen annuel : 27hl/ha

Cépage : Grenache (50% minimum), Syrah (25 à 50%), Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Counoise
Cépages blanc autorisés à hauteur de 10%



Il emprunte ses paysages à la Toscane, ce vignoble fertile qui donne naissance aux vins des Beaumes-de-Venise... Vignes et oliviers s'y côtoient sur une terre préservée par des vignerons qui allient une agriculture raisonnée à l'amour d'un terroir insolite, riche et précieux.

Le nom "de Venise", s'il est riche d'évocations romantiques, ne doit pourtant rien à la ville... C'est une déformation de "de Venisse", c'est-à-dire "du Comtat Venaissin ou "Comtat Avignonnais". Situé au pied des Dentelles de Montmirail, qui forment des dalles rocheuses du jurassique, le terroir est constitué de trois types de sols ... et notamment d'une résurgence de roches, « le trias », ce sol exceptionnel qui permet la culture d'un vin spécifique. Classé au rang de cru en 2005, l'AOC produit des vins rouges aux couleurs soutenues, de rouge cerise à pourpre... et le célèbre vin doux naturel, le Muscat

Les vins de l'AOC tirent leur caractère d'un assemblage de cépages, dont les deux principaux sont le Grenache, qui constitue au minimum 50% de l'encépagement et la syrah, qui représente 25 à 50% de l'encépagement.

Le Grenache noir, riche en composés phénoliques apporte des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. La Syrah confère de la couleur, un potentiel aromatique et sa tenue dans le temps. Le Mourvèdre vient compléter les deux premiers cépages en apportant des arômes plus complexes de fruits noirs, cuir et sous-bois. Enfin les cépages secondaires tels que les Cinsault, Carignan,



VALLÉE DU RHÔNE

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

Counoise, ainsi que les cépages blancs, autorisés à hauteur de 10% maximum de l'appellation vont permettre d'apporter une touche originale qui pourra apparaître comme la signature du producteur.

Les premiers Muscats furent plantés à Beaumes vers 600 avant J.C. par les colons grecs. Dès 1309, le Pape Clément V et la Chambre apostolique possèdent une muscadière. Si les guerres de religions du Moyen-Age réduisent fortement le vignoble, les grands du royaume dégustent régulièrement le Muscat. En 1957, Beaumes de Venise intègre l'aire de production des Côtes du Rhône. En 1978, les vigneron de Beaumes-de-Venise accèdent à la catégorie supérieure et peuvent produire du Côtes du Rhône Villages Beaumes-de-Venise. Le 9 juin 2005, les rouges de Beaumes-de-Venise accèdent au rang des crus des Côtes du Rhône.

Les vins de Beaumes de Venise sont issus de trois terroirs majeurs qui vont donner à ce cru toute sa personnalité.

Les terres du Trias

Le Trias est le nom donné à la période la plus ancienne de l'ère secondaire. Normalement la couche géologique correspondante est enfouie à 1500 mètres de profondeur dans la région. L'émergence des Dentelles de Montmirail a permis de remonter ces dépôts en surface autour de la ville de Suzette par un phénomène de compression nommée « Diapir de Suzette » unique en Vallée du Rhône.

Les sols cultivables sont naturellement dérivés des passages les plus tendres. Ce sont des sols peu profonds, composés de terre fine couleur ocre. Cette couleur révèle la présence de fer. Cette terre se durcit lors des périodes de sécheresse, mais conserve cette porosité via des fissures, suffisante pour les chevelus et racelles. D'une fertilité très faible, ces sols permettent aux ceps implantés de ne subir aucun stress ni par la sécheresse, ni par l'humidité.

Terres blanches du Crétacé

Sur la commune de la Roque Alric, le sol est argilo-calcaire marneux. La roche mère est de couleur grisâtre pouvant s'orienter au rouge en présence de fer.

Il résulte d'une juxtaposition de marnes à couverture caillouteuse et de sols sur banc calcaire peu profond. Pour s'y développer, les racines de vigne tapissent les blocs de calcaire d'où elles extraient les sels minéraux nécessaires à leur croissance. Ce terroir, cultivé essentiellement en terrasses, reçoit un maximum d'ensoleillement, ce qui convient parfaitement aux deux cépages principaux, le Grenache et la Syrah.

Terres grises du jurassique

Situé au nord du village de la Lafare et adossé au versant sud-est du massif des Dentelles de Montmirail, ce terroir est principalement constitué de marnes noires oxfordiennes. Elles sont composées de limon, d'argile et de sable.

Facilement pénétrées par les racines, elles s'altèrent rapidement pour se transformer en vrai sol. Les coteaux sont protégés du mistral par les Dentelles de Montmirail. Leur orientation Est, Sud-Est leur permet d'avoir un ensoleillement optimal et leur assure une maturation homogène.