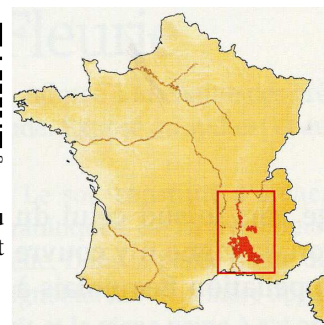


Le vignoble de la vallée du Rhône. <http://www.vins-rhone.com/>



□ **Superficie** : 73 100 Ha.







□ **Département** : Le vignoble des cotes du Rhône septentrionales : Le Rhône, la Loire, la Drome et l'Ardèche. Le vignoble des cotes du Rhône méridionales : La Drome, le Var et le Vaucluse.

□ **Climat** : Type méditerranéen marqué par le mistral, vent violent nécessaire et bénéfique au développement de la vigne. La saisonnalité très marquée des pluies, les températures chaudes et l'ensoleillement exceptionnel caractérisent également le climat de cette région.

□ **Production** : 3 650 000 HI

□ **Rendement de base moyen** : 50 HI/Ha

□ **Origine et historique de la vigne** : La vigne fut implantée dans le couloir rhodanien par les Phocéens dès le 6ème siècle avant J.-C. Ce sont ensuite les romains qui développèrent la vigne avec notamment le port de la ville de Vienne. A cette époque, Lyon est la capitale des gaules et le Rhône est l'axe principal de circulation. Ce sont ensuite les moines qui cultivèrent la vigne et en assurèrent la prospérité, notamment avec l'installation des papes en Avignon. Bousculé par la révolution, le vignoble bénéficie à partir du 19ème siècle d'un renouveau.

Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges		
Viognier 	Marsanne 	Roussanne 	Syrah 	Cinsault 	Grenache 
Les autres cépages : Clairette, grenache blanc, bourboulenc...			Les autres cépages : Mourvèdre, Carignan, counoise, piquepoul noir, Terret noir, muscardin...		

□ **Terroir** : Pas d'unicité mais une multiplicité des terroirs.

■ Les Principales appellations à retenir :

■ Les appellations communes :

Appellations	Situation géographique	Observations
Cotes du Rhône	Du sud de Lyon au sud d'Avignon : Rhône, Gard Loire, Ardèche, Drome, Vaucluse. 163 communes.	
Cotes du Rhône villages	Une centaine de commune sur les départements de l'Ardèche, de la Drome, du Gard et du Vaucluse.	Conditions de production plus restrictives. 16 noms de communes peuvent compléter l'A.O.C.

■ Les Côtes du Rhône septentrionales :

Appellations	Principaux Cépages	Observations
Côte-Rôtie	Syrah (au moins à 80%) et Viognier.	Ce vignoble passe pour être l'un des plus anciens. A.O.C. depuis 1940.
Condrieu	Viognier exclusivement	A.O.C. depuis 1940. On commence à élaborer des vins moelleux.
Château Grillet		Une des plus petite A.O.C. de France, un seul propriétaire (10 000 bouteilles par an). A.O.C. depuis 1936.
Saint Joseph	Syrah. Marsanne et Roussanne	Au départ, il y avait juste 6 communes qui avaient l'A.O.C. en 1956.
Cornas	Syrah exclusivement.	A.O.C. depuis 1939.
St Peray	Roussanne et Marsanne.	Surtout connu pour ces vins mousseux.
Hermitage	Id saint Joseph	Petite production de vin de paille. A.O.C. depuis 1937.
Crozes Hermitage	Id.	Ne pas confondre avec les Hermitages. A.O.C. depuis 1937.
Clairette et crémant de Die	Clairette : Muscat 75 % et clairette. Crémant : Clairette 100 %	Clairette est élaborée selon la méthode dioise (ancestrale) et le crémant selon la méthode traditionnelle.

■ Les Côtes du Rhône méridionales :

Appellation	Observations
Gigondas	
Vacqueyras	1% de la production en blanc et 4 % pour les vins rosés.
Chateauneuf du Pape	Considéré comme l'un des meilleurs vins du monde.
Tavel	Que du rosé.
Cotes du Lubéron	A.O.C. récente depuis 1988.



■ Les V.D.N. :

Appellation V.D.N.	Géographie	Cépages
Muscat Beames de Venise	Vaucluse	Muscat
Rasteau	Vaucluse.	Grenache 90 %...

■ **Conseil de service** : La diversité du vignoble fait que vous trouverez toujours un vin de la vallée du Rhône pour accompagner votre plat. Les rouges se servent chambré (18°), les blancs comme les rosés vers les 12°C. Rappelez vous, plus on baisse la température d'un, plus on cache ses défauts.