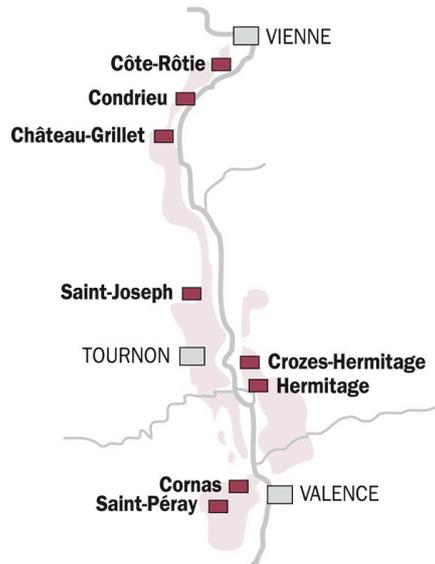


Cornas

Localisation

L'AOP Cornas fait partie des crus du Côtes du Rhône. Elle se situe dans le bas des Côtes du Rhône septentrionales, juste au-dessus de Valence, sur la rive droite du Rhône. Elle est située entre l'AOP Saint-Joseph et celle de Saint Peray. Le vignoble est de taille réduite, ne faisant que 145 hectares, tous situés sur la commune de Cornas en Ardèche.



source carte : <http://www.vins-rhone.com>

L'histoire :

La viticulture sur la zone est très ancienne, car axe de passage entre le sud et le nord de l'Europe. En Celte, Cornas signifie « Terre brûlée ». Les Romains ont séjourné dans la région, mais les premières traces de production et de commercialisation datent de la période allant du V^e siècle. Les plus anciennes traces écrites remontent à l'an mille.

Jusqu'en 1461, le Rhône constitue une réelle frontière, car le Dauphiné n'est pas encore rattaché à la France. De ce fait, les vins de Cornas, comme les autres vins de la région du Vivarais (Ardèche) sont essentiellement commercialisés dans l'arrière-pays sur la rive droite du Rhône grâce aux muletiers qui franchissent les montagnes en direction du Gévaudan, du Velay et jusqu'en Auvergne. Le vin servait alors de monnaie d'échange contre le blé de ces contrées.

Le Cornas connaît alors des difficultés pour gagner Paris par le fleuve, car de lourdes taxes sont mises en place par les villes de Lyon et de Macôn, sur les vins venant d'«en-bas». À la fin du XVII^e siècle, l'ouverture du canal de Briare permet de relier la Loire à la Seine ouvrant ainsi le marché parisien. À partir de cette date, la renommée du Cornas deviendra importante et leur prix relativement élevé.

La région sera durement touchée par le phylloxéra mais la présence du négoce permettra un redémarrage moins difficile que dans d'autres régions. Néanmoins, la pression de l'urbanisation de la ville de Valence, met en concurrence la vigne et la construction jugée à ce moment là plus rentable.

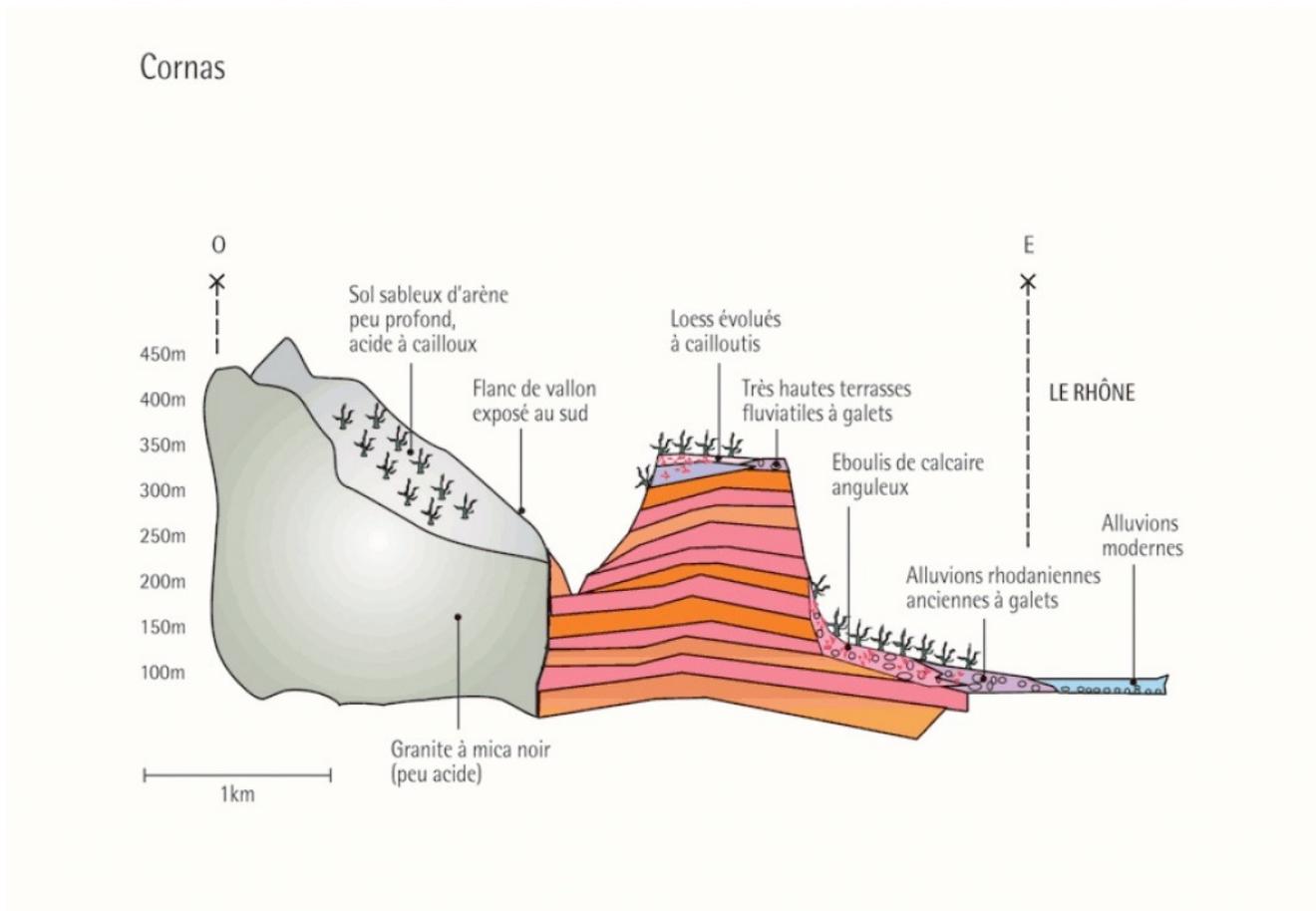
Le passé de Cornas fut glorieux, plus que celui de la Côte-Rôtie. Il était considéré à la fin du XIX^e siècle comme le deuxième grand vin du nord de la vallée du Rhône après l'Hermitage. Cette notoriété remonte au temps de la splendeur du négoce du village voisin, Saint-Péray, producteur de vin blanc.

En 1937, Cornas est fait partie de l'appellation Côtes du Rhône. En 1938, Cornas devient une appellation d'origine contrôlée communale. Il faut dire que le dossier était soutenu par le Baron Leroy, (vigneron à Châteauneuf-du-Pape), grand nom de la création des AOC (président-fondateur de l'INAO pendant 20 ans et président de l'OIV). Il a beaucoup œuvré pour mettre en avant les crus (AOC communales) de la vallée du Rhône.

Le négoce joue au XX^e siècle un rôle important. La maison Vidal-Fleury date de 1781, celles de Jaboulet et Delas des années 1880. Les négociants qui sont également vinificateurs et éleveurs bénéficient d'une bonne image de marque par rapport à d'autres régions (Bordelais, Languedoc).

On parle d'ailleurs de maison, voir de grande maison en parlant du négoce de qualité, comme en Champagne en Bourgogne ou en Cognac. La coopération est représentée par la cave coopérative de Tain l'Hermitage qui verra le jour en 1933. La première bouteille vendue par une cave particulière ne se fera qu'en 1952, soit 14 ans après l'accès à l'AOC. En 1980, seulement une vingtaine de producteurs vinifiaient et conditionnaient. Aujourd'hui ils sont 57.

Sol et exposition :



Source : coupe schématisée du vignoble de Cornas
source : Interrhône (www.vins-rhone.com)

Le vignoble est ouvert vers le sud, mais protégé par le massif des Arlettes au nord, faisant une sorte d'amphithéâtre. Cette orientation permet d'avoir une maturité précoce et l'appellation est la première à vendanger en rouge dans les Côtes du Rhône septentrionales. L'aire AOP est située sur des coteaux abrupts composés d'arènes granitiques (sols issus d'altérations de roches primaires éruptives de la famille des granites). On trouve au nord de la commune, un lambeau de roches sédimentaires de l'ère secondaire (le massif des Arlettes). Cette zone, constituée d'éboulis calcaire, constitue la frontière avec les Saint Joseph. La pente forte est compensée par la mise en place de terrasses et de murets. Sur les sols plus alluvionnaires situés en bas des coteaux, le vignoble s'étend sur des parcelles plus vastes et moins pentues. Le vignoble est en expansion est tant à s'étendre les collines sur des parcelles situées à plus de 250 m d'altitude.

Climat :

Le vignoble protégé par son amphithéâtre bénéficie d'un climat tempéré de «type lyonnais», c'est à dire semi-continentale avec des influences méditerranéennes, fortement nuancées ici par l'exposition sud et un abri naturel contre le vent du nord.

Cépage :

La syrah est le seul cépage de l'appellation. Autrefois on vinifiait du blanc à Cornas, à base de Marsanne et Roussanne comme à Saint Péray.

Économie :

Opérateurs : Il y a 73 opérateurs à Cornas dont 65 sont vinificateurs (57 caves particulières, 1 cave coopérative, 7 négociants)

Récolte : 3802 hl

Rendement de base : 40hl/ha

Volume produit par la coopération : 25%

Vente à l'export : 28%

Les maisons de négoce :

Les noms comme Jaboulet, Delas, Guigal sont souvent associés à une idée plutôt positive et concernent des vins relativement chers. Ces grandes maisons sont d'ailleurs situées sur la zone septentrionale de la vallée du Rhône. La maison Vidal-Fleury est la plus ancienne encore en activité, elle a été créée en 1781. Jaboulet et Delas sont créées au moment du grand boum viticole dans les années 1830, période de grande profusion de vin stimulée par l'essor industriel qui développe la taille des villes et par l'amélioration de la circulation sur route, mais aussi l'arrivée des chemins de fer.

La cave coopérative :

La seule cave coopérative qui vinifie du Cornas est la cave de Tain l'Hermitage. La cave de Tain l'Hermitage est le plus gros producteur des Côtes du Rhône nord, elle vinifie 50% des volumes. Elle a été créée relativement tôt en 1933, après la période mouvementée des crises de la vigne (phylloxéra, mildiou, oïdium) associée à la crise économique de 1929 à l'initiative du regroupement d'une centaine de viticulteurs. Le président fondateur est Jean-Louis Gambert de Loche (1884/1967). Il a été très actif pour la reconnaissance de l'AOC Hermitage en 1934. Il a légué à la cave 25 hectares de vigne en 1967, ce qui lui a donné une assise financière qui lui permet d'être assez innovante et performante. Aujourd'hui elle vinifie 1015 hectares, dont 890 en appellation. Il y a 390 associés coopérateurs.

elle produit :

- 25% de L'AOP Cornas

École du vin muscadelle

www.ecole-muscadelle.fr

06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

- 45% de L'AOP Crozes-Hermitage
- 19% de l'AOP Hermitage
- 15% de l'AOP Saint-Joseph
- 50% de l'AOP Saint Peray

Type de vins produits :

Le décret de l'AOP interdit l'utilisation des copeaux de chêne. il n'y a pas d'obligation pour le vieillissement. La syrah donne des arômes fruités, floraux, avec des notes de miel, d'épices (cannelle) et de tabac. Elle peut avoir un caractère réduit (arômes de réduction pouvant être assez soutenue, qui peuvent être perçus comme désagréables par les non initiés. Cette odeur part à l'aération en général. Cette odeur est due au fait que la syrah réduit facilement (elle consomme l'oxygène contenu dans le vin) et que de plus elle est vinifiée avec une oxygénation faible afin de conserver le plus possible les arômes de fruits.

Elle présente une couleur violacée soutenue quand elle est jeune. En bouche, on reconnaît l'acidité liée au climat. Les tanins qui laissent l'impression d'un thé infusé longuement, assez fondu. Jeunes, les vins de Cornas ont beaucoup de matières et peuvent être un peu dur de par leurs tanins et leur acidité. En vieillissant, ils s'arrondissent. Le millésime est important, car la syrah réagit beaucoup au climat. En année froide, les vins présentent une acidité plus prononcée, moins de corps.

Fourchettes de prix :

- Cornas : vins chers à très chers : de 15 à plus de 50 euros
- Saint Joseph: vins chers de 9 à plus de 30 euros,
- Crozes-Hermitage : vins assez chers de 6 à plus de 25 euros, moyenne située entre 8 et 12 euros.
- Côte-Rotie : vin très chers rarement inférieur à 30 euros.

Alliance mets et vins :

Catalyseurs d'alliance pour les vins : Cassis, prunes, framboises, pruneaux, figues sèches, cerises à l'eau-de-vie, noisettes grillées. Ail, thym, menthe, romarin, laurier, pain grillé, vanille, cannelle, jus de viande, jus de gibier, oignons grillés, lard salé, olives vertes, truffes, cacao, poivre.

AOP Crozes-Hermitage : Ils peuvent être plus légers, moins gras, que ceux de Cornas : volaille rôti farcie, blanquette de veau, caillette, rôti de boeuf, daube de bœuf, côtes d'agneau, lapin aux olives, Tommes et croutes de vache, de brebis ou de chèvre affinée

AOP Cornas et Saint Joseph : Côte de bœuf aux grains de cassis et à la moelle, magret de canard, gibier à poil en sauce poivrée, carré d'agneau, gigot d'agneau, bécasse, truffes sous la cendre, grenadin de veau farci aux pruneaux et aux amandes torréfiés.

Pour vous donner faim : <http://www.vins-courbis-rhone.com/accords>

Bibliographie :

- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- guide hachette des vins 2013
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Sources internet :

<https://www.youtube.com/watch?v=Xk0WZ97C6D4>

<https://www.youtube.com/watch?v=IOuWz6iqLdA>

https://www.youtube.com/watch?v=ccx_NCFQFKE

<http://www.vins-rhone.com/fr>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Pierre_Le_Roy_de_Boiseaumari%C3%A9

<http://www.larvf.com/,vin-rhone-cornas-cote-rotie-hermitage-domaines-thierry-allemant-ardeche-cuvee-clape-syrah-terroir,4431179.asp>

http://www.oivr84.com/telechargements/referentiel/CDC_Cornas.pdf

<http://www.delas.com/>

<http://www.guigal.com/fr/>

<http://www.cavedetain.com>

<http://www.inao.gouv.fr/>