

Surtout renommée pour ses crus des côtes du Rhône, la vallée du Rhône présente aujourd'hui un nouveau visage avec le dynamisme des AOP régionales et des IGP des pays de l'Ardèche ou de la Drôme.

- La syrah et le viognier ont fait la renommée des vins des Côtes du Rhône nord (AOP Côte Rôtie, Hermitage, Condrieu, Château Grillet),
- Le grenache rouge et le muscat ont fait la renommée des vins des Côtes du Rhône sud (AOP Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaume-de-Venise).
- Le carignan, le viognier, la marsanne, la syrah sont mis en avant dans les IGP et dans certaines AOP régionales, type AOP Ventoux.

## Chapitre 1. Localisation

Le vignoble s'étend de Nîmes et Carpentras à Lyon, sur 75 000 ha (2012) et borde le fleuve Rhône sur ses deux rives. C'est une grande région qui comprend les 6 départements suivants :

- Gard : rive droite, région sud,
- Vaucluse : rive gauche, région sud ,
- Ardèche : rive droite, région sud et nord
- Drôme : rive gauche, région sud, limite nord
- Rhône : rive droite, région nord
- Loire : rive droite : région nord.

Il se sépare en deux parties :

- Vallée du Rhône nord ou septentrionale
- Vignoble de la vallée du Rhône sud ou méridionale.

La vallée du **Rhône nord** comprend le vignoble :

- Côtes du Rhône nord + crus,

C'est un vignoble étroit (80 km de long sur quelques kilomètres de large), localisé sur les rives nord et sud du fleuve Rhône, qui se situe de Vienne à Valence.

La vallée du **Rhône centrale** contient les AOP: Clairette-de-Die, Crémant de Die, Coteaux-de-Die, cette zone ne dépend plus d'Inter Rhône.

La vallée du **Rhône méridionale** comprend les vignobles :

- Côtes du Rhône sud + crus (de Montélimar à Avignon, sur les deux rives),
  - AOP sous régionales:
    - Rive gauche : Grignan-les-Adhémar, Ventoux, Lubéron, Coteaux-de-Piervert,
    - Rive droite : Côtes-du-Vivarais, Costières-de-Nîmes, Clairette-de-Bellegarde

## Chapitre 2 : Histoire

La vallée du Rhône est une voie de communication naturelle entre la Méditerranée et l'Europe septentrionale.

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne dans la région de Nîmes. A la demande des marchands grecs, les Romains débarquent dans le pays afin de le sécuriser puis s'en empare. Ils y tracent des routes, édifient de nombreux ouvrages d'art, créent des villes et d'immenses domaines agricoles. Ils mènent de grands travaux : défonçage, plantation de la vigne et construction de murettes soutenant les terrasses. La « *Narbonnaise* », province créée en 118 avant notre ère, s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque.

Les légionnaires romains plantent la vigne en privilégiant les coteaux parfois très pentus, avec des cépages locaux particulièrement adaptés aux conditions climatiques. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

Pline l'ancien loue la qualité des vins issus des nombreux coteaux qui bordent l'Ouvèze (Violès, Rasteau, Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, Beaufort-de-Venise, Gigondas, ...) sur le territoire des *Voconces*.

Dans la partie septentrionale, le développement vitivinicole est le fait des Allobroges. Les Allobroges sont des gaulois, d'origine Celte, qui se sont installés sur les Alpes, le Rhône et l'Isère à partir du 3<sup>e</sup> siècle avant J.C. Ils ne cultivèrent la vigne qu'après l'invasion romaine. Les Allobroges donnent naissance au vignoble de Vienne, sur les deux rives du Rhône, dès le 1<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ. Pline l'ancien rapporte dans son « *Histoire Naturelle* », que les Allobroges font, de la réputation de leur vin une affaire d'honneur. Ce vignoble installé jusqu'au sud de Valence, est considéré comme l'ancêtre des vins de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône ».

L'effondrement de l'Empire Romain, les invasions barbares, puis Maures bloquent l'expansion du vignoble, soudain privé de débouchés commerciaux, sauf pour les vignobles proches des ports de la Méditerranée et celui de Rhône septentrional, qui approvisionne Lyon.

L'Église permet à la viticulture de redémarrer ici comme ailleurs en France et en Europe. Le développement de la religion islamique dans les pays du Magreb, la longue invasion Maure de la péninsule Ibérique bloque la commercialisation des vins à partir des ports méditerranéens et va par répercussion, gêner l'export des vignobles méditerranéens. Il y a une grande différence entre les vignobles en bordure de l'océan Atlantique (Bordeaux, La Rochelle, Nantes) qui commercialisent facilement grâce à l'océan vers des peuples consommateurs non producteurs (Anglais, Hollandais, Bretons, Belges) et ceux en bordure de la Méditerranée (Perpignan, Narbonne, Montpellier, Marseille) qui n'auront pas cette facilité commerciale maritime, ni le soutien suffisant de la royauté. Le vignoble méditerranéen aura été surtout porté par les Romains et l'église, le vignoble océanique par la noblesse puis la bourgeoisie, le vignoble parisien et bourguignon par l'église et la noblesse.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, le Roi de France Louis VIII cède au Pape Grégoire X le Comtat Venaissin. Dès le XIV<sup>e</sup> siècle, installés à Avignon, les Papes ayant besoin de vins pour accueillir leurs hôtes, œuvrent à la plantation d'un important vignoble autour d'Avignon. Jean XXII, deuxième des sept papes Avignonnais fait bâtir une résidence d'été à Châteauneuf-du-Pape. Benoît XII, après Jean XXII, lance la construction du Palais des Papes. Plus tard, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et durant 200 ans, le port de Roquemaure (Gard) devient un grand centre d'expédition par voie fluviale. La "Coste du Rhône" est alors le nom d'une circonscription administrative de la Viguerie d'Uzès

(Gard) dont les vins sont réputés. Une réglementation intervient en 1650 pour garantir leur provenance et leur qualité. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, le vignoble rhodanien acquiert de la notoriété. En 1737, un arrêt du Conseil d'Etat prescrit l'apposition des trois lettres « CDR », signifiant « Côte du Rhône », et la mention du millésime sur le fond des tonneaux pour une dizaine de communes (Roquemaure, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Génies-de-Comolas, Orsan, Chusclan, Codolet ...). L'objectif étant, selon les termes de l'arrêt, de mettre un terme aux « abus qui peuvent se commettre en faisant passer les vins des mauvais crus pour ceux de bon cru de Roquemaure et des paroisses voisines ».

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le vin est embarqué à Roquemaure. Puis il gagne la Bourgogne, Paris et l'Angleterre. Une certaine quantité va à Sète par voie d'eau, une autre suit le canal du midi afin d'être chargée à Bordeaux pour la Hollande. Entre 1750 et 1871, la vigne ne fait que se développer, partout en France. Les vignobles se créent, la demande en vin est très forte dans les villes, la facilitation des transports par route et par voie fluviale, puis l'arrivée du train permettent au vin de se commercialiser plus facilement.

Au XIX<sup>e</sup> siècle la vallée sera fortement touchée par l'oïdium, le phylloxéra et le mildiou. De très nombreux vigneron, en particulier de la zone méridionale furent ruinés et quittèrent la campagne, d'autres, lassés des incertitudes liées à la vigne, décidèrent de remplacer la vigne par des oliviers. Le grand gel de 1956 ruina très fortement les oliveraies. Ce fut un coup très dur pour les agriculteurs les plus modestes. Les caves coopératives jouèrent un rôle très important en vallée du Rhône Sud. La vallée du Rhône Nord fut elle soutenue par les maisons de négoce de la place lyonnaise. La présence de crus renommés et la proximité de la bourgeoisie lyonnaise a facilité la reconstruction du vignoble de cette région.

En 1937, les Côtes du Rhône passent en AOC. Il faudra attendre 1973 pour que les Côtes-du-Ventoux accèdent à l'AOC et 1988 pour les Côtes du Lubéron.

### **Chapitre 3 : Economie**

- 75000 hectares
- 6000 exploitations viticoles, dont 3750 en côtes-du-Rhône.
- Deuxième vignoble français en vin d'AOP/AOC.
- 1574 caves particulières.
- 96 caves coopératives.
- 52 maisons de négoce.

Vente :

- 75 % marché français
- 25 % à l'export

Production :

- Caves coopératives : 65,2 %
- caves particulières : 32,4 %
- négociant vinificateur : 2,4 %

## Chapitre 4: géographie des terroirs

### Le climat.

Deux types de climat vont être présents sur la vallée du Rhône.

- **En zone Nord**, le climat est de type semi-méditerranéen avec une influence continentale. La pluie est régulière, il y a peu de sécheresse, le climat est plus froid qu'en zone sud. Le mistral joue un rôle important.
- **En zone méridionale**, le climat est purement méditerranéen. Il se caractérise par des étés très chauds, une pluviométrie moyenne (700 mm) qui se caractérise par sa forme orageuse. La région souffre fréquemment de sécheresse ce qui peut induire des blocages de maturité.

Le mistral souffle en moyenne 200 jours par an, dont plus de 100 jours avec violence. Il vient du Nord, se renforce dans le couloir rhodanien, et peut-être très violent en arrivant vers la Méditerranée. C'est un vent sec qui dégage le ciel et assèche l'air. Il augmente les risques de stress hydrique sur la végétation, limite les maladies favorisées par l'humidité de l'air (mildiou), favorise l'ensoleillement, nécessite un mode de taille adapté au vent violent.

### Le sol

La vallée du Rhône est une fosse d'effondrement, située entre les Alpes et le massif central qui fut comblée par la Méditerranée. Il y a 300 millions d'années, l'activité volcanique du Massif Central produit la roche granitique du nord. Au sud, se succèdent les dépôts fluviaux et marins, notamment calcaires, qui formeront les reliefs comme les Dentelles de Montmirail, véritable barre de calcaire découpée en feston, ou le Mont Ventoux. Il y a 40 millions d'années, le surgissement alpin fait s'effondrer la vallée qui sépare les deux massifs. Le Golfe alpin ainsi créé est englouti par la Méditerranée qui y dépose progressivement un socle de calcaire dur et de marne. Plus tard, la fermeture du détroit de Gibraltar entraîne une importante baisse du niveau de la Méditerranée, ce qui provoque un creusement du lit du fleuve, créant ainsi des terrasses fluviales sur le flanc de la vallée et mêlant les différents apports dans les sols des pentes : sables, argile à galets siliceux. Aujourd'hui, les sols sont constitués de quatre types de roche : granite, silice sablonneuse, calcaire et argile. Cette roche mère joue un rôle essentiel dans la régulation de l'alimentation en eau de la vigne.

Le sol est la résultante des incidences de la faune et la flore locales, de la roche-mère sous-jacente, de la topographie régionale et du climat au cours de milliers d'années. La formation du Massif central, puis la formation du Massif alpin ont une influence très forte sur le vignoble de la vallée du Rhône. Le fleuve se situe dans le couloir rhodanien entre ces deux massifs. Il s'est déplacé au cours du temps pour venir se coller contre le Massif central. Cela explique la présence de nombreuses zones graveleuses sur la rive gauche du fleuve. Le Rhône a modelé les reliefs, apportant ses alluvions pour créer, de Vienne à Avignon et des Cévennes aux contreforts des Alpes un ensemble riche et varié.

On trouve essentiellement des sols granitiques et schisteux au nord et des sols calcaires plus ou moins argileux et/ou graveleux au sud.

## Chapitre 5 : Les cépages

Il faut bien différencier les deux régions nord et sud pour mémoriser les cépages. En effet au **Nord**, l'encépagement est très simple comprenant :

- En rouge : la syrah ;
- En blanc : la marsanne, la roussanne et le viognier.

Au **Sud**, on trouvera les cépages typiques du pourtour méditerranéen, c'est-à-dire :

- En rouge : syrah, grenache, cinsault, mourvèdre, Carignan et cinsault ;
- En blanc : Grenache blanc, marsanne, clairette blanche, roussanne, bourboulenc, viognier, vermentino (ou rolle), maccabeu...

En 1806, le cépage principal de la vallée du Rhône sud est le grenache noir, mais il est complété par un grand nombre de cépages rouges et blancs. L'AOC Côtes du Rhône qui reconnaît 21 cépages est une trace de cette diversité ampélographique.

**La syrah** : Elle donne des vins colorés, avec une teinte violacée dans la jeunesse, les arômes sont caractéristiques : cuir, tabac, miel, épices, fruits rouges, épices. Les tannins sont bien présents pouvant donner des vins ronds à charpentés. L'amertume fait partie de l'équilibre, elle est normalement compensée par le potentiel aromatique du cépage. La syrah a tendance à réduire si l'on apporte peu d'air durant les vinifications et l'élevage. Pour cette raison, l'élevage, en barriques ou en cuves de petites capacités, lui réussit plutôt bien. Le rendement doit être contrôlé pour obtenir des vins intéressants (moins de 50 hl à l'hectare). Les syrah du Nord et du Sud sont très différentes :

- Au Nord, les vins seront plus fins, les notes florales et fruitées bien développées, l'acidité est plus marquée et permet un temps de vieillissement plus long.
- Au Sud, elles sont très expressives, et se boivent facilement même jeunes.

**Le grenache rouge** : On ne le trouve que sur la zone sud. Il donne des vins très alcoolisés, avec des arômes typiques de raisins macérés dans l'alcool et d'épices. Les vins sont ronds à charpentés, l'acidité est faible, il est souvent élevé dans des foudres. Il a tendance à maderiser (oxydation, à l'inverse de la réduction de la syrah) rapidement. Les vins des AOP Châteauneuf-du-Pape, Gigondas et Beaumes de Venise rouges sont constitués d'une majorité de grenache.

**Le viognier** : Ce cépage était autrefois très planté au sud de Lyon et sur les terres infertiles du nord de la vallée du Rhône. Il a connu un fort déclin après le passage du phylloxéra. C'est un plant rustique, mais peu fertile, il doit être conduit en taille longue pour donner suffisamment de fruits. Les rendements sont très bas, souvent inférieurs à 25 hl à l'hectare. Il est sensible aux maladies cryptogamiques (oïdium et mildiou) et résiste bien à la sécheresse. Il exige un parfait ensoleillement pour développer son potentiel aromatique. Les vins de viognier surprennent par leur spectre aromatique exubérant et exotique. On note des arômes d'abricots, de pêche, de litchis, de mangues, d'iris, de violette, de miel, de cannelle, de clous de girofle ou de noix de muscade. Ce profil aromatique est dû à des molécules (albumine) présentes dans les cellules de la pulpe du raisin. Le vin présente une acidité faible, un potentiel alcooleux important et développe une impression de sucrosité. Les vins doivent être vus jeunes tant qu'ils sont sur leurs arômes fruités.

## Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

Dans cette grande région de la vallée du Rhône, il existe quatre niveaux dans la classification :

**Niveau I** : Classement régional, ce sont des vins issus des différentes régions, la partie sud contient de nombreuses AOP régionales:

1. Côtes-du-rhône (vins tranquilles, 3 couleurs, gamme cépages méditerranéens)
2. Grignan-les-adhémar (ex Coteaux-de-Tricastin, vins tranquilles, 3 couleurs, gamme cépages méditerranéens)
3. Clairette-de-die, Crémant de Die, coteaux-de-die (mousseux et tranquille, cépage clairette, muscat à petits grains)
4. Chatillon-en-Diois (vins tranquille, 3 couleurs, cépages atypiques : gamay, syrah, pinot noir, aligoté et chardonnay)
5. Ventoux (ex Côtes-du-ventoux vins tranquilles, 3 couleurs, gamme cépages méditerranéens)
6. Lubéron (vins tranquilles, 3 couleurs, gamme cépages méditerranéens)
7. Coteaux-de-Pierrevert vins tranquilles, 3 couleurs , gamme cépages méditerranéens
8. Côtes-du-Vivarais (vins tranquilles, 3 couleurs, syrah, grenache noir, marsanne, grenache blanc)
9. Costière de Nîmes (vins tranquilles, 3 couleurs , gamme cépages méditerranéens)
10. Clairette-de-Bellegarde (vin blanc sec, cépage clairette)

**Niveau II** : Appellation côtes-du-rhône-villages

Ce sont exclusivement des vins issus des côtes-du-rhône, produits dans des conditions plus restrictives que les CDR régionales.

Rendements des vins 35Hl/ha. 3641 ha en production. Les rouges et les rosés doivent contenir un minimum de 50% de grenache rouge.

**Niveau III** : Appellation CDR + nom du village

Il y a 16 villages qui peuvent accoler leur nom à celui de CDR :

Cairanne, Chusclan, Laudun, massif d'Uchaux, Plan de dieu, Puyneras, Roaix, Rochegude, Rousset-les-vignes, Sablet, Saint Gervais, saint Maurice, Saint-Pantaléon-les-vignes, signargues, Valréas et Visan.

921 ha en production, rendement moyen 32Hl/ha, grenache rouge minimum : 50%.

**Niveau IV** : AOP crus des Côtes du Rhône :

il y a 16 crus de vins tranquilles en Côtes du Rhône répartis sur la zone septentrionale et méridionale.

**Au nord** :

1. côte-rôtie : rouge
2. Château-Grillet : blanc - viognier
3. condrieu : blanc - viognier
4. saint-joseph : rouge et blanc - Syrah, marsanne et roussanne

5. **Hermitage** : rouge et blanc - Syrah, marsanne et roussanne
6. **Crozes- Hermitage** : rouge et blanc - Syrah, marsanne et roussanne
7. **cornas** : rouge
8. **saint peray** : blanc tranquille et effervescent - Marsanne et roussanne

### **Au sud :**

1. **vinsobres** (rouge)
2. **Rasteau** (rouge, grenache majoritaire)
3. **Gigondas** (vin rouge, grenache majoritaire)
4. **Beaumes de Venise** (vin rouge grenache majoritaire)
5. **Vacqueyras** (rouge, rosé et blanc)
6. **Chateauneuf-du-Pape** (rouge et blanc)
7. **Lirac** (rouge, rosé, blanc)
8. **Tavel** (rosé)

**VDN** : Dans ce niveau on trouve également les deux vins doux naturels locaux (ce ne sont pas des crus, mais cela y ressemble !):

1. **VDN Muscat de Beaumes-de-Venise** (cépage muscat)
2. **VDN Rasteau** (cépage grenache essentiellement)

### **Les IGP en vallée du Rhône**

Ils sont nombreux et correspondent aux anciens vins de pays ou à de nouvelles appellations comme l'IGP méditerranée. Certaines sont très larges, à l'échelle de plusieurs départements, d'autres sont plus localisées. La structuration des IGP est encore en cours.

- IGP méditerranée
- IGP vin de pays d'OC (vins de cépages)
- IGP Vaucluse
- IGP Gard
- IGP Coteaux-de-l'Ardèche
- IGP collines-rhodaniennes
- IGP comtés-rhodaniens
- IGP coteaux-de-Montélimar
- IGP comté-de-Grignan
- IGP pont-du-Gard....



## **Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.**

Là aussi, il est très important de séparer le zone Nord et zone Sud et de prendre en compte les cépages des assemblages pour la zone sud.

### **Zone Nord :**

Rouges : vins rouges aromatiques, élégants, avec des notes de fruits rouges, de fleurs, de tabac, d'épices, les tanins sont fins, le passage sous bois est fréquent. Les vins des années fraîches demandent à vieillir avant d'être dégustés. Les vins de crus sont très chers (hermitage, cote-rôtie, cornas) à chers, les CDR restent assez chers.

Blancs : Les vins de Condrieu et Chateau-Grillet, à base de viognier sont très expressifs (voir description viognier) et très chers. (prix moyen Condrieu 35 euros TTC). Les vins blancs des autres AOP , à base de marsanne et roussanne sont moins aromatiques, mais possède une belle longueur, de l'élégance et un bon potentiel de vieillissement (Saint Joseph, Hermitage), ils sont chers sauf quelques vins en Crozes-Hermitage ou en CDR.

### **Zone Sud :**

Rouges : vins alcooleux, peu acide, arômes de surmaturité, de fruits rouges, d'épices, de tabac, de raisins macérés dans l'alcool. Donne des vins ronds à charpenté. La syrah, le mourvèdre amènent le fruit, le grenache l'alcool, le carignan les tanins, le cinsault la fraîcheur et la légèreté. Il est nécessaire de connaître l'encépagement avant de le décrire si vous ne l'avez pas goûté. prix peu cher à cher.

Les rosés : Ils sont ronds, aromatiques, alcooleux. Il est produit de nombreux rosés, le Tavel est le plus connu. Les cépages utilisés sont ceux autorisés pour les rouges, on retrouve fréquemment du cinsault, du grenache N et de la syrah. Prix : peu cher à assez cher.

Les blancs : Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques (présence de viognier), l'acidité est peu élevée, l'alcool bien présent. L'encépagement possible est vaste, la fiche technique est conseillée. Prix variable. Le Châteauneuf-du-Pape est renommé pour ses blancs et cher.



## **Bibliographie / Sources :**

- 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

Sur internet :

- Comité interprofessionnel des vins du Rhône : <http://www.vins-rhone.com/fr>
- INAO : institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)
- Delas (Négoce) : <http://www.delas.com/>
- Guigal (négoce) : <http://www.guigal.com/fr/>
- cave de Tain L'Hermitage : <http://www.cavedetain.com/>
- wikipédia : [http://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:Accueil\\_principal](http://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:Accueil_principal)
- Clairette de Die : <http://www.clairette-de-die.com/>
- Cours École du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr))