

Le viognier

Ce cépage était abondamment planté sur des terres agricoles au sud de Lyon et surtout cultivé sur les terres infertiles du nord de la vallée du Rhône depuis des siècles. Il a connu un fort déclin après le passage du phylloxéra, la guerre de 14/18, crise des années 30 et l'industrialisation de la région, du fait de son manque de productivité. On ne comptait moins de 30 ha en production en 1960. En 2008, la superficie est de plus de 3724 ha en France (2458 ha en Languedoc-roussillon, 864 ha en Rhône-alpes, 402 ha en PACA) et 1059 ha en Australie, 1051 ha en Californie, 263 ha au Chili et 146 ha aux États-unis soit plus de 6200 ha à travers le monde.

La zone géographique : Côtes-du-Rhône pour les vins AOP, zone méridionale large pour les IGP (vins de pays). Historiquement, le viognier se localise sur la rive droite du Rhône entre Vienne et Saint-Joseph. On le trouve aujourd'hui également, de manière dispersée, dans les côtes-du-Rhône génériques et dans de nombreux IGP de climat méditerranéen à semi-continental. Il est également introduit aux États-Unis (Californie, Virginie et Géorgie), ainsi qu'au Brésil, en Australie et au Portugal.

AOP/AOC utilisant ce cépage :

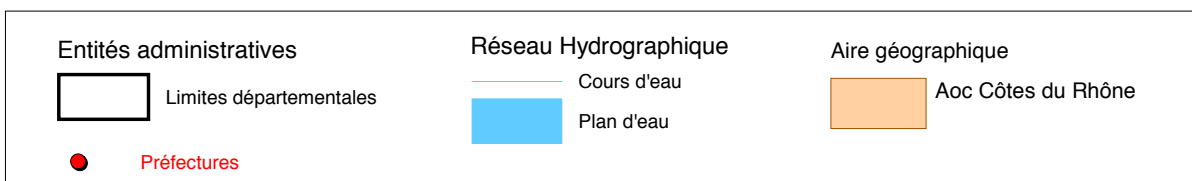
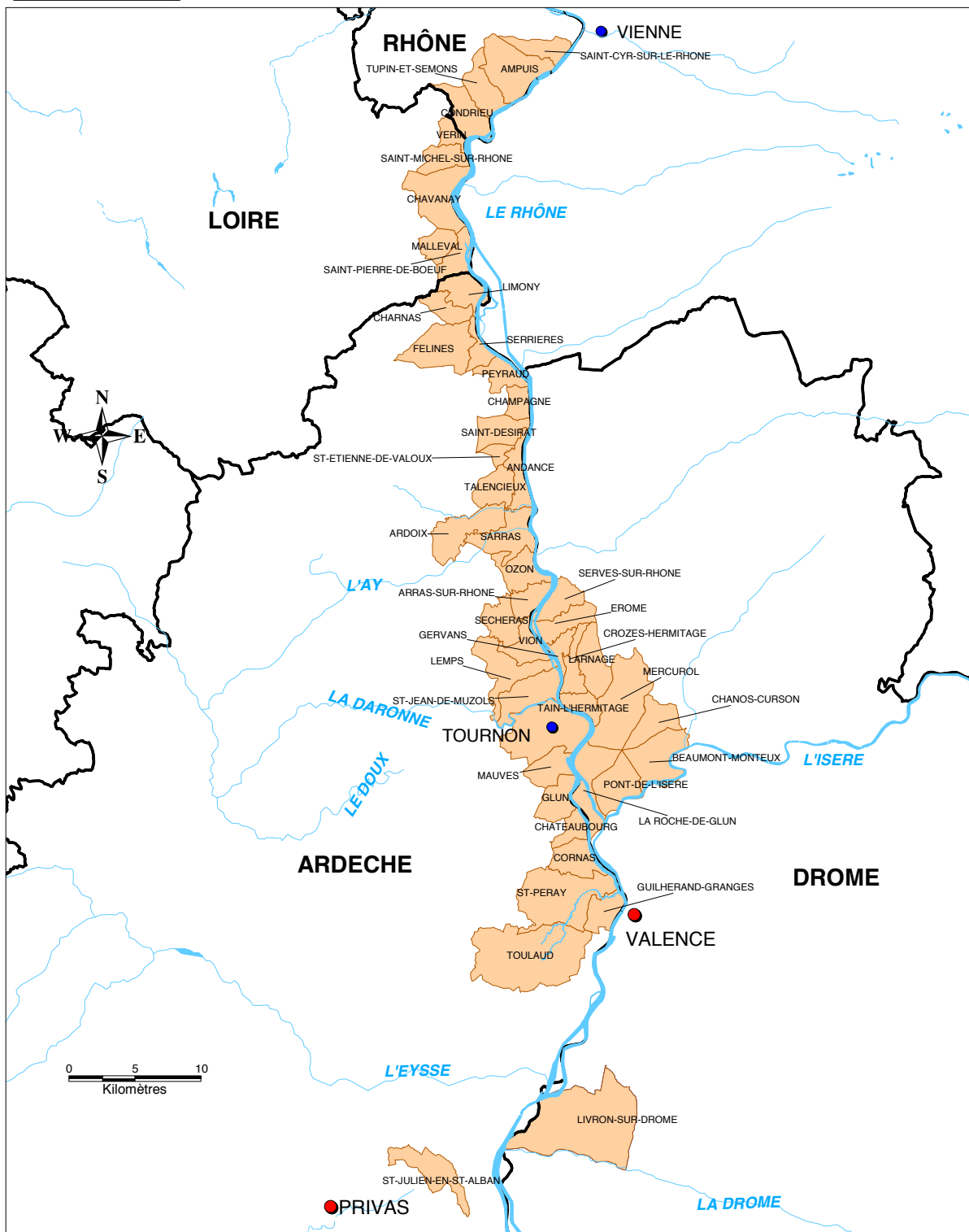
Condrieu : Située au sud de l'AOP côte rôtie, l'aire géographique comprend 7 communes dont les 4 plus au sud peuvent prétendre également à l'AOP saint Joseph. Elle est à cheval sur 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône (voir les 2 cartes suivantes). L'appellation est installée sur le rebord oriental du Massif central qui se rattache à la vallée du Rhône par des coteaux à forte pente (certaines ont plus de 70% de dénivelé). Les ruisseaux descendant du massif central jouent un rôle essentiel. Ce site bénéficie de microclimats ouverts sur le sud et protégé des vents du nord et de l'ouest. Les terroirs sont granitiques et gneissiques. Le terrain étant en pente, les parcelles sont travaillées en terrasses soutenues par des murets. La zone surplombe le Rhône. Le village de Condrieu, autrefois port sur le Rhône au carrefour de la région lyonnaise et du Forez, était une plaque tournante dans l'économie locale. C'est là que s'échangeaient différents produits dont le produit local, le vin de Condrieu.

Château grillet : Cette appellation est située au cœur de la zone géographique de l'AOP Condrieu. Elle s'étend sur deux communes, vérin et Saint-michel-sur-rhône. Les terroirs sont similaires à ceux de Condrieu (gneiss en terrasse). L'histoire de ce vignoble est liée à celle de Condrieu cependant il s'en distingue car ce château a toujours été la propriété de bourgeois lyonnais. Cette AOP couvre 1 seul domaine appartenant à 1 seul propriétaire. La superficie est de 3,5 ha (c'est l'une des plus petites AOP de France). Le vignoble est très ancien, il est la propriété de la famille Neyret-Gachet depuis 1820. Le rendement autorisé 37 hl/ha mais il est souvent inférieur (93 hl produit). Le vieillissement doit être réalisé pendant au moins deux ans.

Côte rôtie : L'aire s'étend sur trois communes : Saint-cyr-sur-rhône, Ampuis, Tunin-semons, sur la rive droite du Rhône dans le département du Rhône. Les sols sont composées de terrasses granitiques très escarpées couvertes d'une couche gneissique en côte blonde et d'argile et d'oxyde de fer en côte brune. Sa superficie est de 187 ha son rendement moyen est de 38 hl à l'hectare.

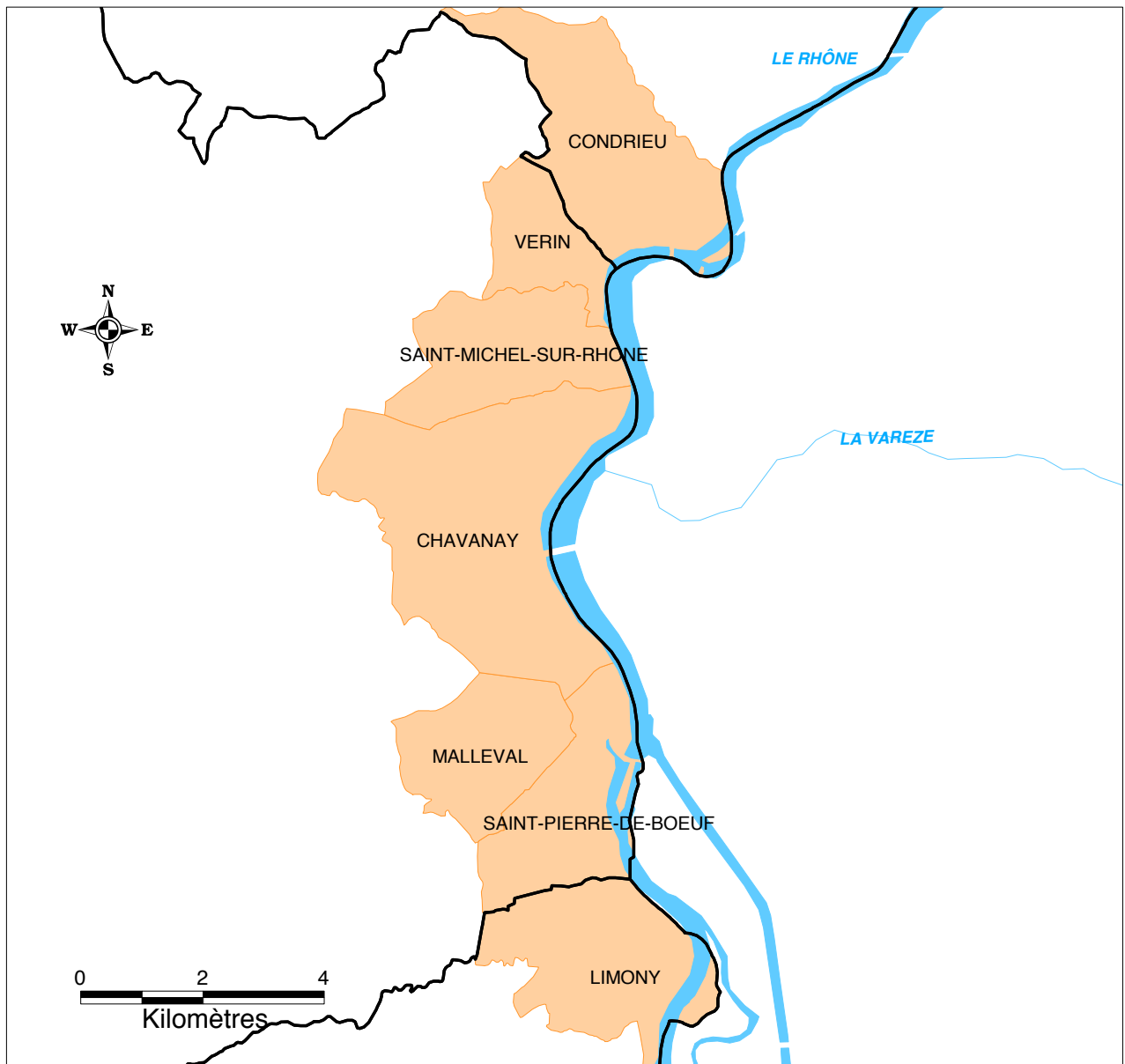
L'encépagement : Syrah pour au moins 80 % et viognier 20 % au maximum.

Côtes-du-Rhône : Dans les côtes-du-Rhône-villages, il peut être incorporé avec un maximum de 20 % avec d'autres cépages blancs autorisés en côtes-du-Rhône villages. Pas de pourcentage limité en côtes-du-Rhône, il fait partie des cépages principaux.



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2008

Aire géographique de l'AOC CONDRIEU



Entités administratives

 Limites départementales

Réseau Hydrographique

 Cours d'eau
 Plan d'eau

Aire géographique

 AOC Condrieu

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2008

Le viognier dans les IGP :

Suite à l'engouement pour le cépage viognier, on le trouve à des prix abordables dans de nombreuses IGP départementales (Ardèche, Drôme), régionales (IGP vin de pays méditerranée, Vin de pays d'oc) ou de zones (coteaux des barronnies, comté de grignan). Le Languedoc-roussillon produit 2458 ha de viognier. Cette introduction est récente et portée par la vogue des vins de cépages (VDP OC en particulier).

C'est dans cette catégorie que vous devez trouver vos vins pour faire vos travaux pratiques, cela vous coutera moins cher que de le faire avec du Condrieu....

Pour vous y retrouver dans les vins de pays /IGP voici ci-dessous un petit rappel les concernant.

Les vins de pays sont passés en IGP (indication géographique protégée) depuis août 2009, mais il est prévu un temps d'adaptation jusqu'en juin 2011. Ils doivent permettre de répondre à la concurrence mondiale avec un assouplissement des conditions de production dans certains cas (copeaux autorisés, rendement supérieurs à 100hl/ha, assouplissement par rapport au nom du cépage...), mais avec un contrôle plus strict. Les vins de pays représentent entre 25 et 30% de la production française. La région languedoc-roussillon en produit 85%.

Voici ci-dessous l'explication des anciennes zones de production en vin de pays, qui sont transformées en IGP. Les exemples donnés sont ceux où l'on peut trouver du viognier.

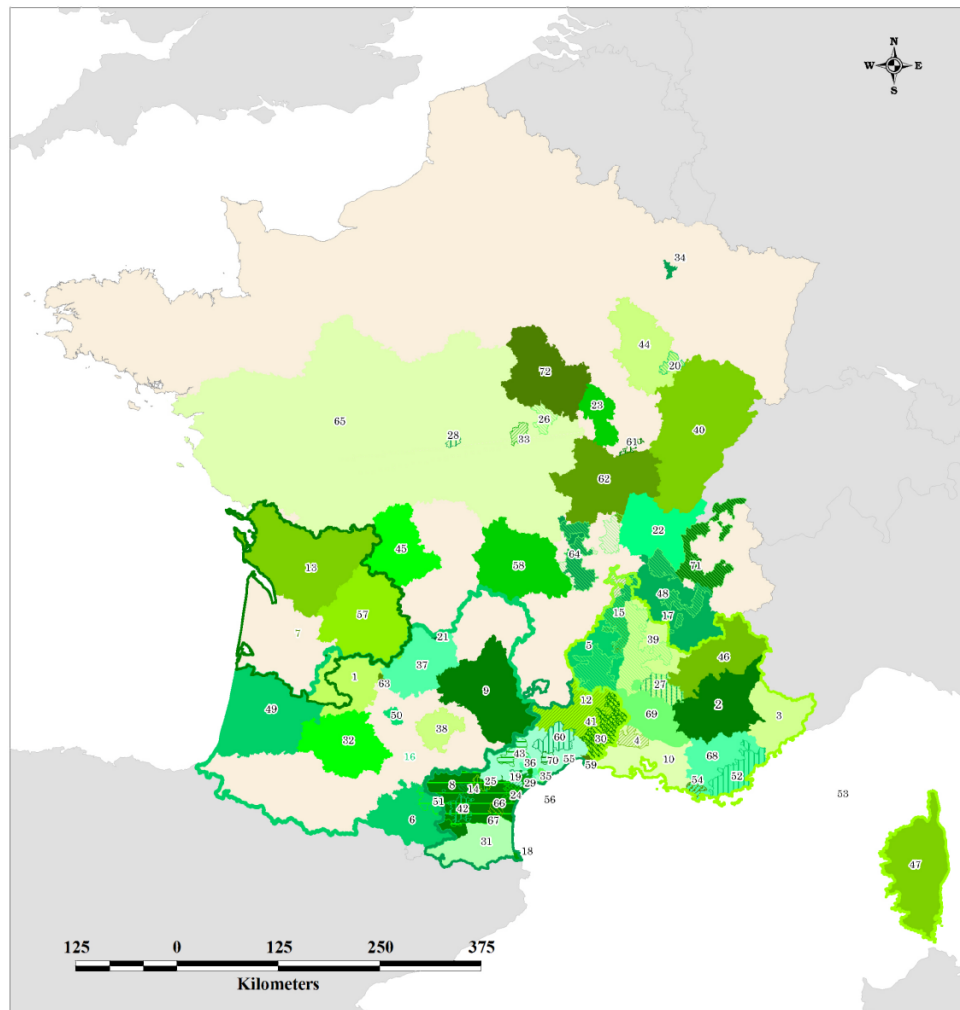
Le Vin de Pays à dénomination régionale : *Il existe 6 Vins de Pays régionaux, ils correspondent à des bassins de production plus vaste regroupant plusieurs départements.*

- **IGP /Vin de Pays d'Oc;** *région Languedoc-Roussillon.*
- **IGP /Vin de Pays des Comtés Rhodaniens;** *région Rhône-Alpes.*
- **IGP /Vin de pays de Méditerranée** *(Alpes-de-haute-provence, Hautes-alpes, Alpes-maritimes, Ardèche, bouches-du-rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse du Sud, Haute-corse + zones vin de pays des collines*
- **IGP /Vin de Pays du val de loire ;** *région Val de Loire.*
- **IGP /Vin de Pays du Comté Tolosan;** *région Midi-Pyrénées.*
- **IGP /Vin de pays de l'Atlantique :** *(Charente+ Charente maritime + Gironde + Dordogne + Lot-et-Garonne)*

Le Vin de Pays à dénomination départementale : *provient d'un département déterminé et sa production est régie par le décret général 2000-848 modifié du 1er septembre 2000. Il existe actuellement 52 dénominations départementales.*

Exemples : « Vin de Pays de l'Ardèche », « Vin de Pays de la Drôme », « Vin de Pays du Gard », « vin de pays du Vaucluse ».

Le Vin de Pays à dénomination de zone : *provient d'une zone de production strictement définie. Il s'agit d'une zone restreinte correspondant parfois à un ou plusieurs cantons, une vallée ou une commune. Chaque Vin de Pays de zone est régi par un décret spécifique de production qui, en complément du décret général, fixe des normes de production plus restrictives. Exemples : « Vins de Pays des Côteaux de l'Ardèche », « Vin de Pays des collines rhodaniennes », « Vin de Pays du comté de Grignan »*



INAO – BD Carto IGN – Octobre 2017

Cette carte localise les 73 indications viticoles reconnues en IGP. Lorsqu'une zone représente plusieurs aires géographiques, les IGP concernées sont référencées par le même numéro.

Légende

1 Agenais	28 Coteaux du Cher et de l'Arnon	54 Mont Caume
2 Alpes de Haute Provence	29 Coteaux du Libron	55 Pays d'Hérault
3 Alpes Maritimes	30 Coteaux du Pont du Gard	56 Pays d'Oc
4 Alpilles	31 Côtes catalanes	57 Périgord
5 Ardèche	32 Côtes de Gascogne / Gers	58 Puy de Dôme
6 Ariège	33 Côtes de la Charité	59 Sable de Camargue
7 Atlantique	34 Côtes de Meuse	60 Saint Guilhem le Désert
8 Aude	35 Cotes de Thau	61 Sainte-Marie-La-Blanche
9 Aveyron	36 Côtes de Thongue	62 Saône-et-Loire
10 Bouches du Rhône	37 Côtes du Lot	63 Thézac-Perricard
12 Cévennes	38 Côtes du Tarn	64 Urfé
13 Charentais	39 Drôme	65 Val de Loire
14 Cité de Carcassone	40 Franche-Comté	66 Vallée du Paradis
15 Collines Rhodaniennes	41 Gard	67 Vallée du Torgan
16 Comté Tolosan	42 Haute Vallée de l'Aude	68 Var
17 Comtés Rhodaniens	43 Haute Vallée de l'Orb	69 Vaucluse
18 Côte Vermeille	44 Haute-Marne	70 Vicomté d'Aumelas
19 Coteaux d'Enserune	45 Haute-Vienne	71 Vin des Allobroges
20 Coteaux de Coiffy	46 Hautes-Alpes	72 Yonne
21 Coteaux de Glanes	47 Ile de Beauté	
22 Coteaux de l'Ain	48 Isère	
23 Coteaux de l'Auxois	49 Landes	
24 Coteaux de Narbonne	50 Lavilledieu	
25 Coteaux de Payriac	51 Le Pays Cathare	
26 Coteaux de Tannay	52 Maures	
27 Coteaux des Baronnie	53 Méditerranée	



INAO – Service Délimitation

Particularité du cépage :

c'est un plant rustique mais très peu fertile, il doit être conduit en taille longue pour donner suffisamment de fruits. Les rendements sont très bas souvent inférieures à 35 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. Le jus est peu acide et contient une grande quantité de sucre naturel.

Les vins :

Le viognier donne des vins blancs exubérants et très aromatiques, ils sont généralement secs (pas de sucres résiduels), . Ce style de vin surprend car il présente un profil aromatique très particulier : L'intensité aromatique est très forte, comme un muscat mais avec une gamme d'arômes différentes. On retrouve des arômes de loukoum à la rose, d'abricots, d'épices, de fruits blanc, de litchee, d'épices, de miel.

Ce type de nez laisse penser que le vin devrait être sucré, or il présente une bouche ronde (acidité variable) mais sans sucre. Un vin étonnant et déstabilisant à la première approche, on s'y habitue assez rapidement. Ces vins très intéressants sur la jeunesse des arômes ne gagnent pas à être longuement vieillies (2 ans pour les vins d'entrée de gamme, 3, 4 ans pour les condrieu).

Gastronomie :

La puissance aromatique de ce cépage, limite les possibilités d'association avec les mets : Les plats à l'odeur et au goût délicat seraient écrasés par la force de ce style de vin. Le plat à associer doit être goûteux et consistant et posséder une certaine richesse en sucre ou en matière grasse. Des saveurs épicées et modérément salées ou un léger goût de fumée peuvent renforcer la force gustative du plat.

A l'apéritif : c'est un vin cher à assez cher, alors autant l'apprécier pour lui même, surtout qu'il est très aromatique..

Durant le repas : Écrevisses en gratin, terrine de brochet, filet de perche, cuisses de grenouilles à la crème, huîtres aux épinards, coquille Saint-Jacques, langoustes au beurre d'orange, crevettes grillées assaisonnées d'essence d'Orange, porc et poulet à l'abricot. Les plats asiatiques à base de curry leur conviennent bien également. Les fromages gras et crémeux au parfum prononcé type munster ou reblochon peuvent lui convenir. En dessert une tarte à l'abricot ou une charlotte aux fruits exotiques, une glace à la mangue, des litchee sont à essayer.

Bibliographie :

- Atlas mondial du vin Hugh Johnson et Jancis Robinson . Flammarion ed 2008
- Les livrets du vin Pierre Galet Hachette ed. 2001
- guide des cépages Oz Clarke et Margaret Rand Gallimard ed 2008
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette ed 2001
- Guide hachette des vins ed. 2011
- www.vins-rhone.com
- www.inalco.gouv.fr
- www.franceagrimer.fr
- www.oniflor.fr
- www.onivins.fr
- www.vins-de-meditteranee.org
- www.vin-condrieu.fr

Vocabulaire :

granite : roche cristalline, magmatique, constituée de quartz, feldspath et de mica et qui forme le sous-bassement des continents.

gneiss : roche métamorphique relativement répandue, présentant un aspect grossier et constituée de quartz, de feldspath et de mica. Elle provient de la dégradation des granites.

Roches magmatiques : Le magma est un mélange plus ou moins liquide à plus de 600°C, provenant de la croûte terrestre et constitué de matière minérale. Le magma se solidifie soit en s'introduisant dans la croûte terrestre (formation de granite, par refroidissement lent avec apparition de cristaux), soit en la traversant complètement (formations de roches volcaniques d'aspect non cristallin (aspect vitreux) car refroidissement rapide) ou encore par fusion de la base de la croûte terrestre.

IGP : indication géographique protégée. Vient en remplacement des vins de pays. en cours depuis 2009, période de transition jusqu'en 2011. Les IGP ne vont pas partie des vins de table, ils sont gérés comme les AOC par l'INAO.

AOP : appellation d'origine protégée. Vient en remplacement des AOC (appellation d'origine contrôlée). En cours depuis 2009, période de transition en cours, les producteurs utilisent encore le terme AOC sur leur étiquettes. L'INAO (institut national des appellation d'origine) et les organismes de gestion locales (ODG) gèrent les AOP et Les IGP.

Vin de France : ex vin de table français

Vin sans indication (sans IG): ex vin de table au niveau européen.

Rendement : quantité de volume de vin produit par hectare (traduit la charge en raisin de la parcelle). L'unité est hl/ha sachant qu'1hl = 100 litres et 1 ha = (100X100) soit 10000 m².