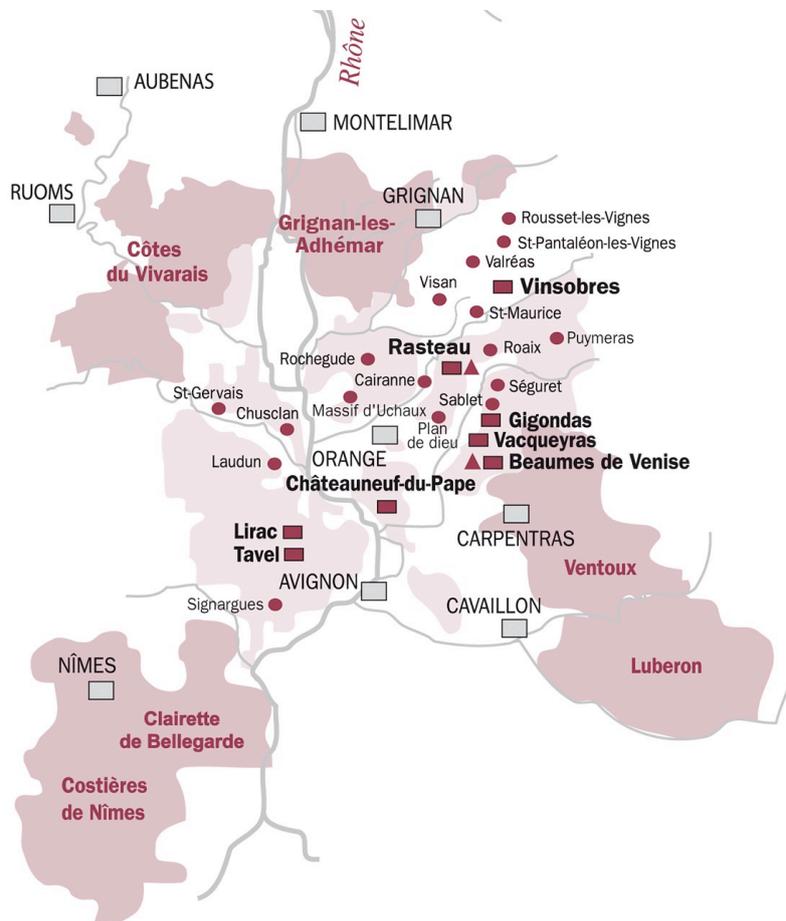


Les vins de l'AOC Ventoux

Localisation

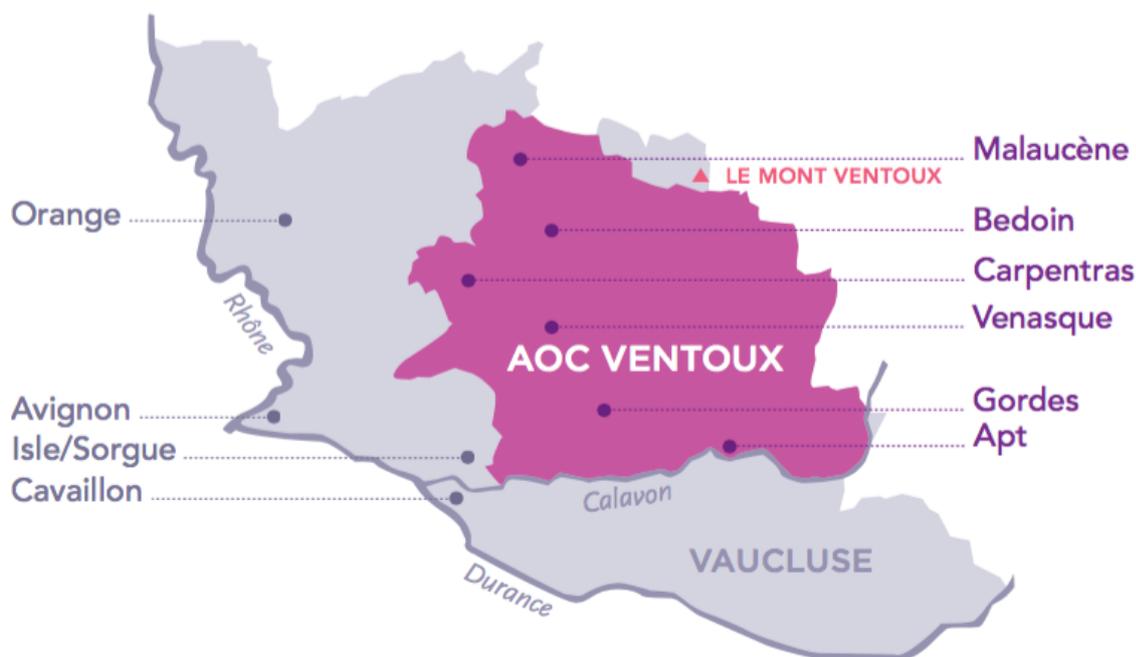
Le vignoble de l'AOC ventoux est situé dans la vallée du Rhône sud, sur le territoire de 51 communes du département du Vaucluse, à l'est d'Avignon et d'Orange. Au nord, Il est adjacent des vignobles de Gigondas, Beaufort de Venise et Vacqueyras, à proximité des Dentelles de Montmirail. Au sud, c'est la rivière Cavallon qui le sépare de l'AOC Lubéron. L'AOC a une superficie de 5670 hectares revendiquées (l'aire est en réalité plus grande mais toutes les parcelles ne sont pas plantées ou pas déclarées en AOC ventoux). Les vins peuvent être vinifiés, élaborés dans une zone bien plus large que l'aire de plantation de l'AOC, sur de nombreuses communes des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, de la Drôme et du Vaucluse. Carpentras et Cavaillon sont deux villes importantes pour cette appellation.



Les vins de la vallée du Rhône méridionale

Source carte : Inter Rhône

LE TERRITOIRE DE L'AOC VENTOUX



Source carte : AOC ventoux

Économie

Le vignoble a produit 252 222 hl de vins en 2019. 21 % sont vendus à l'export. Une grande partie des vins est vendue par la coopération à la grande distribution, mais peu en Aquitaine. On voit apparaître de plus en plus de domaines indépendants. Les trois couleurs sont possibles et se répartissent ainsi :

- 54% rouge
- 40% rosé
- 6% de blanc
- Le rendement moyen est de 43hl/ha

L'AOC ventoux profite de sa proximité avec Gigondas et châteauneuf-du-pape qui commencent à devenir peu accessibles et du Mont Ventoux. La notoriété de l'appellation est en augmentation. Le changement de nom avait pour objet de dynamiser cette appellation, de faire oublier l'image des côtes de ventoux en tant que petit vin du quotidien. Les vins de l'AOC ventoux ne sont pas des vins qui peuvent être revendiqués en AOC côtes du Rhône. Elle reste une AOC sous régionale au même niveau que l'AOC lubéron ou costières-de-Nîmes, par contre elle cotise à l'interprofession des vins du Rhône.

Les vigneron : Il y a 160 vigneron indépendants.

La coopération : La coopération est dominante dans cette AOC. 14 caves coopératives vinifient 80% des vins de l'appellation. La plus grosse celle de Bédoin a 100 adhérents qui exploitent 1000 hectares.

Le Négoce : De nombreux négociants commercialisent de l'AOC ventoux

Les vins biologiques : Il y a un nombre de domaines en viticulture biologique, Le climat et la dynamique locale étant favorable à ce mode de culture.

Vente à l'export : 21 % des vins sont vendus à l'export en particulier vers la Belgique, les USA, les Pays-Bas et la grande Bretagne.

Données économiques viticoles sur le département du Vaucluse fournit par Agreste :

Portraits agricoles. Etude N°108. Novembre 2018 : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R9318A20v2.pdf>

L'activité agricole du département représente 12 700 emplois et 1 017 millions d'euros de chiffre d'affaire annuel. La taille des exploitations agricoles est variable. Les surfaces agricoles recouvrent un tiers du département et se concentrent sur la production viticole et fruitière. Le département est le premier producteur national de cerise, de raisin de table et d'essence de lavande. Il est le 2° producteur de pommes, le 3° producteur de vin à AOC et d'essence de lavandin. En viticulture, la surface moyenne des exploitations est de 19 ha, avec des écarts importants entre les adhérents des caves coopératives ayant de surfaces très réduites et les grandes exploitations viticoles. La viticulture représentent 58% de la surface agricole dans le département.



Réalisation : SRISE - DRAAF PACA - © IGN - GEOFLA

vignes, 3080 exploitations spécialisées en viticulture et 1,7 million hl de vin produit en moyenne par an.

En 2017, la filière agricole a bénéficié de 18 millions d'aide PAC et les exonérations de cotisations sociales prises en charge par l'état s'élèvent à 48 millions d'euros.

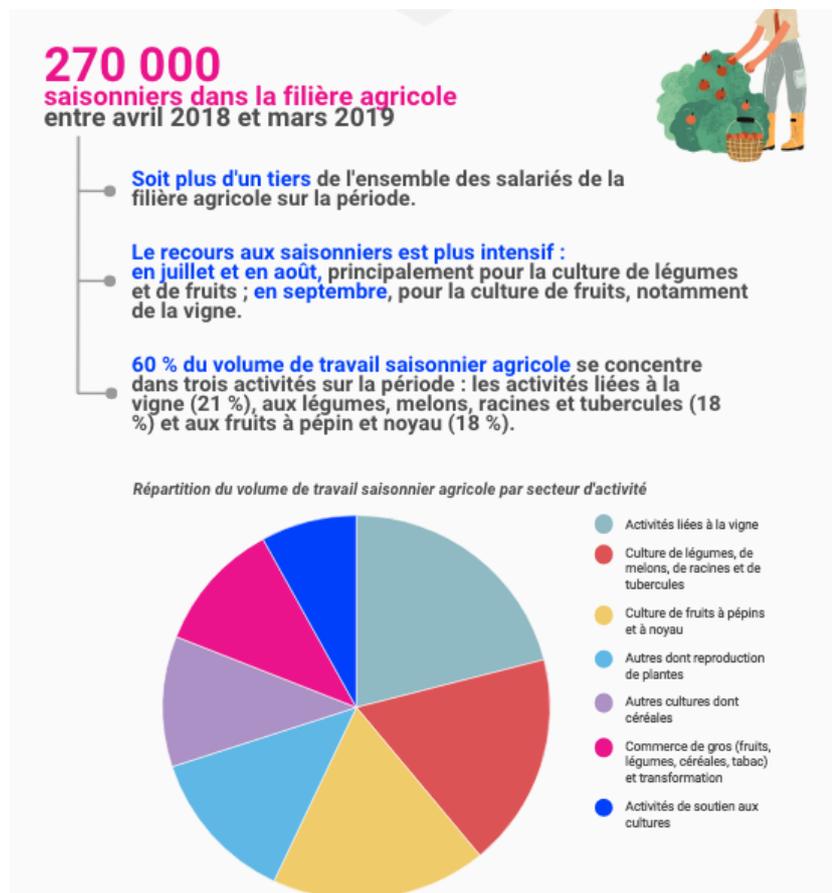
En 2017, le chiffre d'affaire des vins d'appellations a été de 325 millions euros et celui des vins sans indication géographique (vin de France) de 61 millions d'euros. Les vins représentent 32% de la valeur agricole départementale. La production viticole et fruitière augmente, alors que la légumière tend à diminuer. Environ 3000 élèves ont suivi une formation agricole dans le département dans 10 établissements différents.

Le département est celui qui vend le plus de produit phytosanitaire en France, avant la Martinique, la Réunion et la Gironde et est très impactée par la pauvreté. En 2019, 19,7% de la population vivait sous le seuil de pauvreté. Avec trois villes très fortement touchées : Cavailon 26%, Carpentras 29% et Avignon : 30%.

26,7% des jeunes et 50% des femmes seules avec enfants sont considérés comme vivant sous le seuil de pauvreté.

L'agriculture qui représente une part importante de l'activité du département est directement responsable de la forte consommation de produits phytopharmaceutiques, car elle cumule deux activités, la viticulture et les arbres fruitiers qui en consomment énormément.

L'agriculture est également responsable de la présence d'une population précarisée à cause du recours aux contrats saisonniers importants en viticulture, légumes, melon et arbres fruitiers.



Sources : Les emplois saisonniers en France. <https://dares.travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/>

Les caves coopératives du secteur :

Cave des vigneronns du mont Ventoux à Bedoin : Le vignoble de cette cave coopérative s'étend depuis 1924 sur quatre villages autour Bédoin, au pied du Mont Ventoux, pour une superficie de 1000 hectares dont 820 ha en AOC ventoux et 180 en IGP méditerranée. Les vignes, abritées du Mistral par le mont, profitent d'un ensoleillement important. La cave compte 100 coopérateurs. C'est la plus grande cave de l'AOC ventoux.

Cave coop la Comtadine : La cave coopérative la Comtadine de Puyméras profite du climat ensoleillé du Sud de la France, au pied du fameux Mont Ventoux. Ses vignes se situent à la fois dans les appellations des Côtes-de-Rhône et du Ventoux dans le département du Vaucluse. La cave la Comtadine fut parmi l'une des premières caves coopératives à être créée dans la région en 1930. 80 vigneronns pour un vignoble de plus de 1300 hectares répartis sur 20 communes du Haut Vaucluse et de la Drôme Provençale.

Terra ventoux : Les origines de la cave coopérative TerraVentoux remontent à 1929, date de la création des deux caves coopératives séparées des Roches Blanches de Mormoiron d'une part et de la Montagne Rouge d'autre part. Ces deux coopératives de communes avoisinant le fameux Mont Ventoux se sont réunies en 2003 sous le nom de TerraVentoux. La cave vinifie 600 ha. 25 ha sont vinifiés en biodynamie.

Histoire

La vigne est présente sur les rives sud du Rhône depuis deux millénaires. Un atelier de potier et des poteries vinaires, datées de l'an 30 avant notre ère, sont les premières traces enregistrées de l'occupation viticole qui, comme dans toute cette partie du territoire a été liée aux présences grecques puis romaines. La culture de la vigne sur les pentes du Mont Ventoux n'a cessé d'être pratiquée depuis l'antiquité. Ce sommet, le plus élevé et le plus spectaculaire de tout le massif calcaire vauclusien, domine et influence ce vignoble, auquel il prête son nom depuis des temps très reculés. On trouve le terme ventoux pour parler du vignoble depuis le XXI^e siècle.

Avignon a joué un rôle central pour la renommée des vins locaux, on notera la proximité de la ville d'Orange et de Carpentras qui ont permis à ses vignobles d'avoir des débouchés locaux. Carpentras était la capitale du comtat venaissin, qui a appartenu aux états pontificaux de 1274 à 1791. Les vins du « Ventoux » ont bénéficié de la présence pontificale en Avignon et sont présents sur ces tables de 1309 à 1414. Les cadastres des communes du Comtat-Venaissin dressés entre 1414 et 1417 donnent les superficies plantées à cette époque.

La foire de Beaucaire, le port de Roquelaure permettait au vin d'être vendus puis expédiés vers le nord de la France ou de l'Europe et bien sûr vers Rome une fois que la papauté eut retrouvé un peu de calme. La foire de Beaucaire va jouer un rôle central sur la grande peste de 1720. Le bateau le grand Antoine chargé de soierie pour la foire de Beaucaire est mis en quarantaine le 25 mai suite à des mortes suspectes sur le bateau. L'armateur parviendra à faire sortir les tissus qui seront diffusés sur Marseille. Le 20 juillet, l'épidémie de peste se diffuse très rapidement causant la mort de plus de 120 000 personnes en Provence dont 40 000 à Marseille, ce qui représentait à l'époque la moitié des Marseillais. En tant que Marseillaise, je pense qu'il est bon de l'évoquer de temps en temps, même si je m'éloigne du sujet de la vigne! Le comtat venaissin, pour se protéger du fléau, fit construire le mur de la peste, muraille d'1m90 en pierres sèches sur 27 km de long et contenant 40 guérites pour contrôler le passage avec un grand nombre de soldats pour le surveiller. Mais ce fût peine perdue car la peste arriva dans le comtat, touchant 6 communautés, soit 36 641 habitants et fit 8 062 morts (22 %).

Du XVI^e au XVIII^e siècle, les consuls de Pernes publient des « bans de vendange », preuve que la production de vins de qualité est déjà une préoccupation des autorités locales.

Les registres notariaux, par leurs « baux à complant », permettent d'attester la présence de quelques uns des cépages actuels à partir du XV^e siècle, comme les cépages piquepoul noir, bourboulenc ou clairette. En 1876, J.A.BARRAL, dans son rapport sur les irrigations, mentionne notamment les cépages suivants : piquepoul noir, grenache noir et syrah pour les vins rouges, et clairette et bourboulenc, pour les vins blancs.

La démarche vers une reconnaissance officielle de la qualité des vins débute le 29 juillet 1939 par la création du Syndicat des Viticulteurs des « Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse ». Celle-ci aboutit, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en 1973, par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom géographique, le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Ventoux » par décret du 17 octobre 2009. Seconde appellation d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône en volume, en 2009, 6374 hectares sont exploités pour l'élaboration de 271000 hectolitres, essentiellement des vins rouges (66% de la production) et des vins rosés (30% de la production). Cette production est assurée par 142 caves particulières et 14 caves coopératives.

Description Historique de l'INAO : <http://www.aoc-ventoux.com/IMG/pdf/aoc-ventoux-cdc-2014.pdf>

Terroir

Climat : La région connaît un climat méditerranéen avec 100 jours de mistral par an, deux saisons sèches, dont une brève en fin d'hiver et une très longue en été et deux saisons pluvieuses en automne et au printemps. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux, la neige rare. Les pluies sont peu fréquentes sur l'année mais fréquemment sous un régime orageux. L'ensoleillement est de 2595 heures par an et la pluviométrie de 693 mm dont une bonne partie est perdue pour cause de pluies orageuses.

Sols : Les Dentelles de Montmirail font partie du massif des baronnies formé au cours de la formation des Alpes. Les terroirs de l'AOC sont composés de sols alluvionnaires et de terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses de l'Ouvèze.

Description de la géologie de l'AOC Ventoux par l'INAO (décret AOC ventoux): <http://www.aoc-ventoux.com/IMG/pdf/aoc-ventoux-cdc-2014.pdf>

La géomorphologie de la zone géographique, issue de l'orogénèse pyrénéenne, a généré de multiples coteaux sur substratum calcaire. L'épaisse formation de calcaire dur de l'Urgonien (Crétacé inférieur) fournit l'ossature de ces reliefs, dont la structure actuelle a été formée lors de la surrection alpine au cours du Miocène moyen.

Il en résulte des sols rouges méditerranéens, des sols bruns calcaires peu évolués, arides, des sols d'érosion colluviaux, éluviaux et squelettiques. Tous sont relativement caillouteux, alimentés grâce aux éboulis calcaires issus des reliefs. Les sols à la texture sableuse, légère, riche en cailloutis issus des « safres », terme du Comtat désignant la formation gréso-sablo-marneuse du Miocène sont, sans doute, les plus représentatifs. A noter les sables et grès ocreux du Crétacé qui marquent le paysage du secteur méridional de la zone géographique (ocres de Roussillon).

Marquée par le climat méditerranéen, la zone géographique constitue néanmoins la transition avec les secteurs alpins plus froids. Elle est par ailleurs l'une des plus ensoleillée du département (2800 heures par an à Carpentras). La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres concentrée essentiellement en automne et, au minimum, en été, pendant la période de maturité des raisins. De plus, en fin d'été, l'amplitude thermique journalière est plus importante que dans le reste du département avec des nuits plus fraîches.

Sources : schémas : <http://www.vin-lirac.com>, photos : Ecole du vin Muscadelle

L'appellation d'origine contrôlée ventoux

caractéristiques	AOC ventoux rouge
prix à l'hectare en euros (2018)	20 000 euros 200 000 pour AOC gigondas - 9 000 pour Bergerac rouge
prix à la bouteille millésime récent	de 3 à 30 euros la bouteille
Date passage AOC	Création syndicat en 1939. VDQS (vin de qualité supérieur) en 1953 1973 (AOC cotes du Ventoux) - changement de nom en 2008 (AOC Ventoux)
crus classés	Aucun
surface	7450 ha possible, 5731ha revendiqués en 2018, 5670 ha en 2019 Bio : surface : 14%
Production (2019)	252 222 hl dont rouge 54%, rosé 40% et blanc 6% dont 11,2% en bio
Taille des domaines	La taille est variable, pouvant être très petite pour certains vigneron coopérateurs à plusieurs dizaines d'hectares pour les vigneron particuliers.
15 Cépages en rouge et rosé	80% mini cépages principaux : carignan, cinsault, grenache noir, syrah, mourvèdre, 20% maxi cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, vermentino B, marsanne B, piquepoul noir N, roussanne B, viognier B et marselan. Max 10% pour marselan et 10% pour vermentino. Au moins 2 cépages assemblés pour tous types de vins.
Désherbage	Uniquement mécanique entre les rangs. Maintien du couvert végétal dans les tournières.
Taille	Taille courte de type gobelet ou cordon de Royat. Max 6 coursons par pied. 2 yeux francs max par courson.
Densité de plantation	maximum 2,5 m ² par pied
Irrigation	Autorisée
Terroir	sols alluvionnaires et de terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo- argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses de l'Ouvèze.
Rendement	55 hl/ha pour les rouges, 60hl/ha pour les blancs
Titre alcoométrique	mini 12 % alc.vol (naturel) pour les rouges mini 11,5% alc.vol (naturel) pour les blancs
Description vins rouges	Vins assez colorés, aromatiques (épices, raisins et cerises à l'alcool, tabac, cuir, épices) chaleureux, structure ronde à charpenté, plus ou moins fins, long (amertume donne la longueur)
Acteurs de la filière	160 viticulteurs. 14 caves coopératives Vente : 22% export

Les cépages

Les cépages possibles sont nombreux puisque 15 cépages sont autorisés dans les vins rouges et rosés dont 7 cépages en blancs. Les cépages principaux sont carignan, cinsault, grenache noir, mourvèdre et syrah. Les cépages accessoires sont : bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, vermentino B, marsanne B, piquepoul noir N, roussanne B, viognier B et marselan. Les cépages principaux des vins rosés et rouges doivent représenter au moins 80% de l'encépagement. Les cépages complémentaires doivent être ensemble inférieurs à 20%, avec une limitation à 10% pour le marselan et 10% pour le vermentino.

En blanc, il y a 4 cépages principaux, : bouboulent, clairette B, grenache blanc, roussanne et 3 cépages complémentaires, marsanne, vermentino et viognier, ne pouvant ensemble dépasser 10% de l'encépagement.

Caractéristiques de deux cépages rouges de l'AOC ventoux:

Grenache noir :

Histoire : Le grenache est d'origine espagnole, certainement de la Catalogne ou de l'Aragon. Le Roussillon, région par excellence du grenache noir était une province espagnole jusqu'en 1659, date de l'annexion par la France. C'est de là qu'il s'est diffusé vers le Languedoc, la vallée du Rhône Sud et la Provence. Le grenache était déjà présent en Roussillon au Moyen-âge. On le trouve également en grande quantité en Italie sur les îles de Sardaigne et de Sicile, mais également en Calabre. Avant la création des AOC et particulièrement avec la facilitation des transports grâce à l'ouverture du canal du midi (1667) et la mise en place des voies ferrées (à partir de 1850), le grenache noir va être utilisé par les Bourguignons, les Bordelais et les producteurs de la vallée du Rhône Nord, pour remonter le degré alcoolique de leur vin les années où ils en avaient besoin. Cela était fréquent, car la frénésie de production qui souffla sur le vignoble français entre 1890 et 1960 induisait des rendements élevés donnant des vins avec des % alc.vol et des couleurs faibles. L'alicante Bouschet, cépage teinturier était aussi du voyage et servait lui à rehausser la couleur. La mise en place des AOC et le durcissement des contrôles a limité ces pratiques. Les fraudes aujourd'hui sont plutôt faites avec du sucre, moins contrôlé que le vin...

Localisation : En France, on le trouve exclusivement sur le pourtour méditerranéen : Il couvre une surface totale de 85 555 ha en 2018. Dans le monde, le grenache noir est planté dans de nombreuses régions à climat méditerranéen, en particulier en Espagne (+ 100 000 ha), Portugal, Italie, Grèce, Californie, Mexique, Chili, Argentine, Afrique du Sud et Australie. Il couvrirait une surface mondiale de 163 000 hectares en 2017. 50% du grenache est donc planté en France.

Superficie en France :

En 2009 : 94 240 hectares

C'est le second cépage le plus planté en France après le merlot (115 746 ha) et avant la syrah (68 587 ha). Depuis 1958, sa superficie a augmenté de 377%, avec une augmentation très forte entre 1958 et 1977. Sa richesse en alcool y est peut-être pour quelque chose... Il tend à diminuer légèrement depuis 2009 car il y a eu un arrachage important de vignes sur le pourtour méditerranéen sur cette période.

Année	1958	1977	2005	2009	2018
Superficie	24 968 ha	77 700 ha	92 700 ha	94 240 ha	85 555 ha

- Languedoc-Roussillon : 38 595 ha
- Provence : 37 216 ha
- Rhône-Alpes : 9 023 ha
- Corse : 707ha

Climat : Le grenache noir ne se soucie pas de la sécheresse, mais il faut faire bien choisir un porte-greffe résistant au manque d'eau... Sa répartition à travers le monde est liée au climat chaud et à l'histoire du commerce du vin.

Description : Le Grenache a de grandes grappes. Les baies sont de tailles moyennes à pellicule assez épaisse, à jus abondant. Il est tardif, sa maturité est de 3^e époque et débouffe assez tôt (première semaine de juin). Son port dressé et ses sarments vigoureux, généralement taillés court lui permettent de résister aux vents violents et à la sécheresse. Le grenache est peu touché par l'oïdium (fréquent sur le pourtour méditerranéen), mais est sensible à la coulure et aux attaques bactériennes. Ces grappes compactes, serrées favorisent l'installation du mildiou et de la pourriture grise. Cela lui permet d'être à sa place sous les climats méditerranéens, peu humides. Il produit des rendements très variables allant de 20hl/ha à 80hl/ha en terrain fertile et taille longue.

Le sol : Il donne des vins intéressants dans les sols caillouteux ou perméables et secs, dans les terrains fertiles il a tendance à trop produire et perd de son caractère. En France les terrains schisteux (Maury) ou caillouteux (terrasses vallée du Rhône sud) donnent de très bons résultats. En Espagne, les sols d'altitude (jusqu'à 700m) compensent les excès de chaleur de la plaine.

La taille : Le grenache noir est adapté à la taille en gobelet, à 4 bras et en taille courte. La mécanisation a entraîné le palissage (taille guyot ou cordon de Royat) d'une partie des grenaches. Il est nécessaire de le tailler court pour maîtriser sa vigueur.

Irrigation : En France, le grenache n'était pas irrigué, mais depuis 2009, il est autorisé dans de nombreuses AOC, même la prestigieuse Châteauneuf-du-Pape. En France, les producteurs restent mal à l'aise avec l'irrigation et ne communiquent pas dessus. Dans les autres pays du monde, et en particulier en Espagne, l'irrigation est très répandue (goutte à goutte).

Rendement : Sur sol pauvre, les rendements sont très faibles (inférieur à 30hl/ha), mais alors le taux d'alcool s'envole. Les tanins étant long à mûrir, le taux d'alcool est souvent en décalage. Il n'est pas rare d'avoir des 15 à 16,5% alc.vol. C'est un problème, car les levures ont des difficultés pour terminer correctement les vinifications avec de telles quantités de sucres et d'alcool.

Type de vin : Le vin de grenache est typique, car très alcooleux (capiteux, généreux, chaleureux). Il atteint facilement les 14,5% alc.vol. Peu acide, il a tendance à vieillir assez vite, tendant vers le rancio. Il présente des arômes de raisins macérés dans l'alcool, d'épices. Il est souvent associé à d'autres cépages afin de l'équilibrer comme la syrah ou le mourvèdre (fruit), le carignan (tanins) ou le cinsault (acidité). Il donne des vins rouges de structure ronde. En poussant les macérations, on obtient des vins charpentés. Il est plus chaleureux que subtil. Le vieillissement n'est pas toujours favorable à ce cépage qui peut s'oxyder ou devenir dur. Il donne de très bons résultats lorsqu'il est vinifié en vin doux naturel (Maury, Banyuls, Rivesaltes).

Image du Grenache noir : Son image est contrastée. Malgré son importante superficie, sa propension à faire de l'alcool le pénalise dans une période où l'on recherche avant tout le fruit et la rondeur. Il y a ceux qui l'adorent et ceux qui trouvent qu'à part à Châteauneuf-du-Pape et à Maury, ce n'est pas un cépage particulièrement attractif. Les producteurs l'ont bien compris et on assiste à une diminution du taux de grenache noir dans sa zone de prédilection (vallée du Rhône Sud) au profit de la syrah.

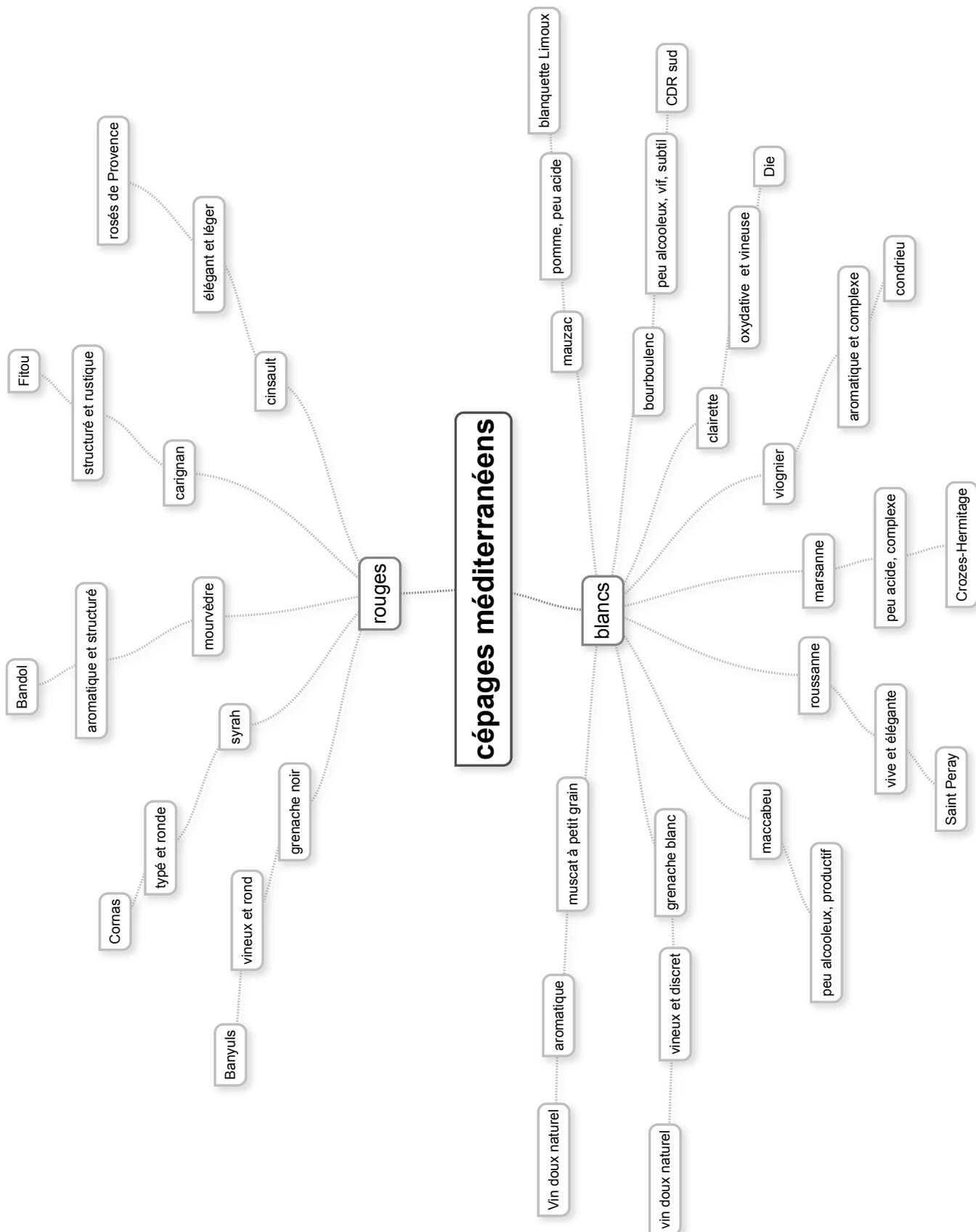
Association avec des mets : Les vins à base de grenache étant fréquemment épicés, alcooleux et typés, les plats du Sud lui conviennent, mais pas forcément les plus aromatiques (très épicés ; beaucoup de parfums persistants) qu'il vaut mieux réserver aux assemblages contenant pas mal de syrah ou de mourvèdre au caractère fruité plus marqué. Les plats mijotés à base de viande rouge (sangliers, bœuf, agneau) lui conviennent bien. Les champignons, les oignons, l'ail et le poivron cuit lui apportent un bon soutien. Il faut éviter les viandes ou plats trop gras (type cassoulet), car le grenache n'a pas suffisamment de tanins pour compenser le gras. Si vous désirez prendre du

grenache noir en apéritif, choisissez un rosé de Provence ou de la vallée du Rhône qui s'y prêtera bien et pourra également accompagner les entrées en réservant le rouge pour le plat principal.

Le marselan :

Cette variété obtenue par l'INRA en 1961 est issue d'un croisement entre le Cabernet-Sauvignon N et le Grenache N. Alors qu'elle couvrait 468 hectares en 2000, en 2016, sa superficie a été multipliée par presque 12, passant à 5568 ha en 2016. Cette augmentation devrait se poursuivre vu que Bordeaux veut l'introduire dans son encépagement pour lutter contre les effets du changement climatique.

Il débourre assez tôt (5 jours après le chasselas), mais est de maturité tardive (3^e époque tardive, 4 semaines après le chasselas). Le marselan N peut être taillé court (en cordons). Il est préférable de le conduire avec un palissage suffisant car il émet des rameaux assez longs. C'est un cépage assez résistant, il est très peu sensible à la pourriture grise et peu sensible à l'oïdium et aux acariens. Les grappes sont grosses tandis que les baies sont très petites. Le rendement en jus est, de ce fait, limité (environ 160 kg/hl). Le marselan N permet d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, dotés d'une structure très intéressante (tanins souples sans amertume) qui les rend aptes au vieillissement. Pour l'instant, un seul clone de marselan a été agréé (n° 980).



Vinification et élevage

Les vins sont vinifiés de manière traditionnelle. Les viticulteurs en AB utilisent fréquemment des levures indigènes. La durée des macérations varie d'une semaine à 5,6 semaines. Les vins trop extraits sont durs et peu agréables. Le délestage, qui consiste à vider la totalité du moût de cuve pour le renvoyer par le haut sur le chapeau tombé en bas de cuve est à utiliser avec précaution. Le grenache noir et le carignan peuvent assez vite se durcir. L'élevage se fait plutôt en cuve ou en foudre, en particulier chez les viticulteurs en AB. Quand le bois est présent c'est plutôt sur les cuvées haut de gamme. La complexité aromatique des cépages facilite l'intégration des arômes du chêne si l'élevage est fait en respectant les raisins. Les vins sont nettement moins boisés que dans le Bordelais.

Type de vins produits : Le nez est bien ouvert fruité sur des arômes de cerises et de raisin à l'alcool, d'épices, de tabac, de fleurs, de cuir. Les nez sont en général complexes et plaisants. La couleur varie selon les millésimes et le pourcentage de grenache noir qui est bien plus clair que la syrah et le mourvèdre. Les vins sont peu vifs, assez amers, chaleureux à chaud, voire brûlant si le vin manque de fruit ou si les tanins le durcissent. Il faut à tout prix éviter la surextraction sur ce vin qui ne le supporte pas. Il est bien plus agréable quand il est plus rond et plus aromatique. La date de récolte va conditionner le profil aromatique. Le mode et la durée d'extraction vont influencer la souplesse des tanins. Les vins sont très longs en bouche quand ils sont bien réussis.

Alliance des mets et des vins

Les vins de l'AOC Ventoux s'adaptent très bien à la cuisine méditerranéenne. Les épices, l'huile d'olive, les légumes à haute saveurs (tomates mûres, aubergines, poivron, oignons, ail), les fruits secs, le lapin, le lièvre, l'agneau, le chevreau, la pintade, le canard ou l'autruche lui conviennent bien. La truffe qui était autrefois très présente sur la région peut également lui convenir. Plus les vins sont structurés, plus on prendra des viandes grasses. Quand le vin est fin on l'associe à des plats moins gras.

D'une façon générale, les rouges se servent à 16-18°, et non pas à 25° : en été, n'hésitez pas à les passer une petite demi-heure au réfrigérateur.

Voici quelques exemples de plats : Estouffade de bœuf, daube provençale, steak au poivre, rognons sauce madère, civet de lièvre, lièvre à la royale, civet de sanglier, truffe sous cendre, ragoût de mouton aux olives, daube d'agneau aux aubergines, canard aux olives, ragoût de pommes de terre au lard, fricassée de cèpes, coq au vin, pigeon aux épices, faisan au marron. Salers, époisses pour les fromages.

Les catalyseurs d'alliance pour ses vins : Thym, romarin, origan, laurier, ail, oignon, huile d'olive, poivron rouge, épinards, haricots blancs, fèves, pois chiches, aubergines, courgettes, tomates séchées, lard salé, olive noire, champignons (dont truffes et cèpes). Cacao, framboise, cassis, pruneau, raisins macérés à l'alcool, noisettes grillées.

Pour vous donner des idées de recettes, voici le lien vers la page du site de l'interprofession des vins du Rhône qui donne envie de cuisiner : <https://www.vins-rhone.com/deguster/recettes?recipeWineType=42>

Bibliographie

- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- guide hachette des vins 2015 et 2016
- 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

Internet

- [http://www.aoc-ventoux.com/aoc-ventoux/francais/contact/Comité interprofessionnel des vins du Rhône](http://www.aoc-ventoux.com/aoc-ventoux/francais/contact/Comité%20interprofessionnel%20des%20vins%20du%20Rhône) :<https://www.vins-rhone.com/vignobles/appellations/ventoux>
- décret AOC ventoux : <http://www.aoc-ventoux.com/IMG/pdf/aoc-ventoux-cdc-2014.pdf>
- INAO : institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr
- http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_D8409A01.pdf
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Ventoux_AOC
- <http://vdc.rhonea.fr/>
- <https://www.vins-rhone.com/deguster/recettes?recipeWineType=42>
- <http://www.aoc-ventoux.com/IMG/pdf/aoc-ventoux-cdc-2014.pdf>
- <http://www.cavelacomtadine.com/>

- <https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/vaucluse/departement-vaucluse-plus-gros-utilisateur-pesticides-glyphosate-france-1578789.html>

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Mur_de_la_peste

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Comtat_Venaissin

- <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3303433?sommaire=3353488>

- <https://www.cavescooperatives.com/cave-la-comtadine-puymeras/>

- https://www.lemonde.fr/vins/article/2018/03/04/les-bonnes-surprises-du-ventoux_5265456_3527806.html

- https://www.i4ce.org/wp-core/wp-content/uploads/2019/10/I4CE-Etude_AdaptChangClimat_Oct2019_VF-1.pdf

- <https://www.ledauphine.com/vaucluse/2016/12/21/en-paca-la-pauvrete-touche-en-premier-lieu-le-vaucluse>

- <http://www.domaine-st-sauveur.fr/>

- <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1285571>