

Le viognier et la vallée du Rhône

Localisation du vignoble de la vallée du Rhône

Le vignoble s'étend de Nîmes et Carpentras à Lyon, sur 76 330 ha (2008).

C'est une grande région qui comprend 6 départements : Gard, Vaucluse, Ardèche, Drôme, Rhône et Loire.

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

La vallée du **Rhône méridionale** est une zone très large s'ouvrant sur la méditerranée et qui présente de nombreux vignobles plus ou moins renommés, allant de Valence au nord à Nîmes et Carpentras au sud. Il comprend les vignobles des :

- Côtes-du-rhône Sud,
- Rive gauche : Clairette-de-die, Grignan-les-adhémar (ex coteaux-du-tricastin), Ventoux (ex côtes-du-ventoux), Lubéron (ex Côtes-du-lubéron), Coteaux-de-pierrevet,
- Rive droite : Côtes-du-vivarais, costières-de-nîmes, clairette-de-bellegarde

Histoire succincte de la vallée du Rhône

La vallée du Rhône a toujours été une voie de communication entre la Méditerranée et l'Europe septentrionale. Dès l'Antiquité, les Grecs développent la vigne. La culture de la vigne et du vin se poursuit avec l'arrivée des Romains. Ce sont eux qui créent la ville de Vienne et son vignoble. Ils modèlent le paysage, créent des terrasses, développent les vignobles en coteaux.

Dès le XIV^e siècle, installés à Avignon, les papes firent appel aux vignobles de proximité pour leurs besoins. C'est ainsi que Châteauneuf-du-Pape acquit sa notoriété.

La vallée sera fortement touchée par le phylloxéra, le mildiou et l'oidium, au 19^e siècle. De nombreux vigneron de la zone méridionale quittèrent la campagne, d'autres, lassés des incertitudes liées à la vigne, décidèrent de la remplacer par des oliviers. Le grand gel de 1956, détruisit 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, de meilleure renommée et plus soutenue par les maisons de négoce, eut moins recours à la coopération. Néanmoins le viognier, ne fut pas replanté. La région privilégia les rouges.

Le redémarrage de cette région s'appuya sur la notoriété des crus des côtes-du-rhône. Des efforts très importants ont été réalisés pour améliorer le niveau qualitatif des vins. L'interprofession est tonique et relativement unie par rapport à d'autres régions. La partie Nord du Rhône en aval de Lyon est très fortement industrialisée.

Afin d'être plus efficace commercialement, le vignoble de la vallée du Rhône est formé fin 1990. Il comprendra en plus des côtes-du-Rhône Nord et Sud, les AOC de la partie méridionale, allant jusqu'à Nîmes sur la rive droite (bordure du Languedoc) et Pertuis et Céreste sur la rive gauche (bordure de la Provence).

Économie de la vallée du Rhône

- 76330 hectares
- 6000 exploitations viticoles dont 3750 en côtes-du-Rhône.
- Deuxième vignoble français en vin d'AOP.
- 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 %

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).

Le sol

Le sol est la résultante des incidences de la végétation, de la roche-mère sous-jacente, de la topographie régionale et du climat qui a régné au cours des derniers 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,
- Des sols calcaires plus ou moins argileux et plus ou moins graveleux au Sud.

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...

AOP/AOC et IGP de la vallée du Rhône

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 sud, 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/AOC 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 naturel locaux :

1. VDN muscat-de-beaumes-de-venise (cépage muscat)
2. VDN Rasteau (cépage grenache noir 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.

- IGP méditerranée
- IGP vin de pays d'OC (vins de cépages)
- IGP vaucluse
- IGP gard
- IGP Ardèche
- IGP coteaux-de-l'ardèche
- IGP collines-rhodaniennes
- IGP comtés-rhodaniens
- IGP coteaux-de-Montélimar
- IGP comté-de-grignan
- IGP pont-du-gard...

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 possèdent 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. La région produit des vins ronds à charpenté. La syrah et le mourvèdre amènent le fruit, le grenache l'alcool, le carignan les tanins, le cinsault, la fraîcheur et la légèreté. Il est préférable de connaître l'encépagement. Les prix sont peu chers à chers.
- 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. Prix variable. Le châteauneuf-du-pape est renommé pour ses blancs et a un prix élevé.

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 Etats-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-continentale. 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.

Chateau grillet : Cette appellation est située au coeur 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.

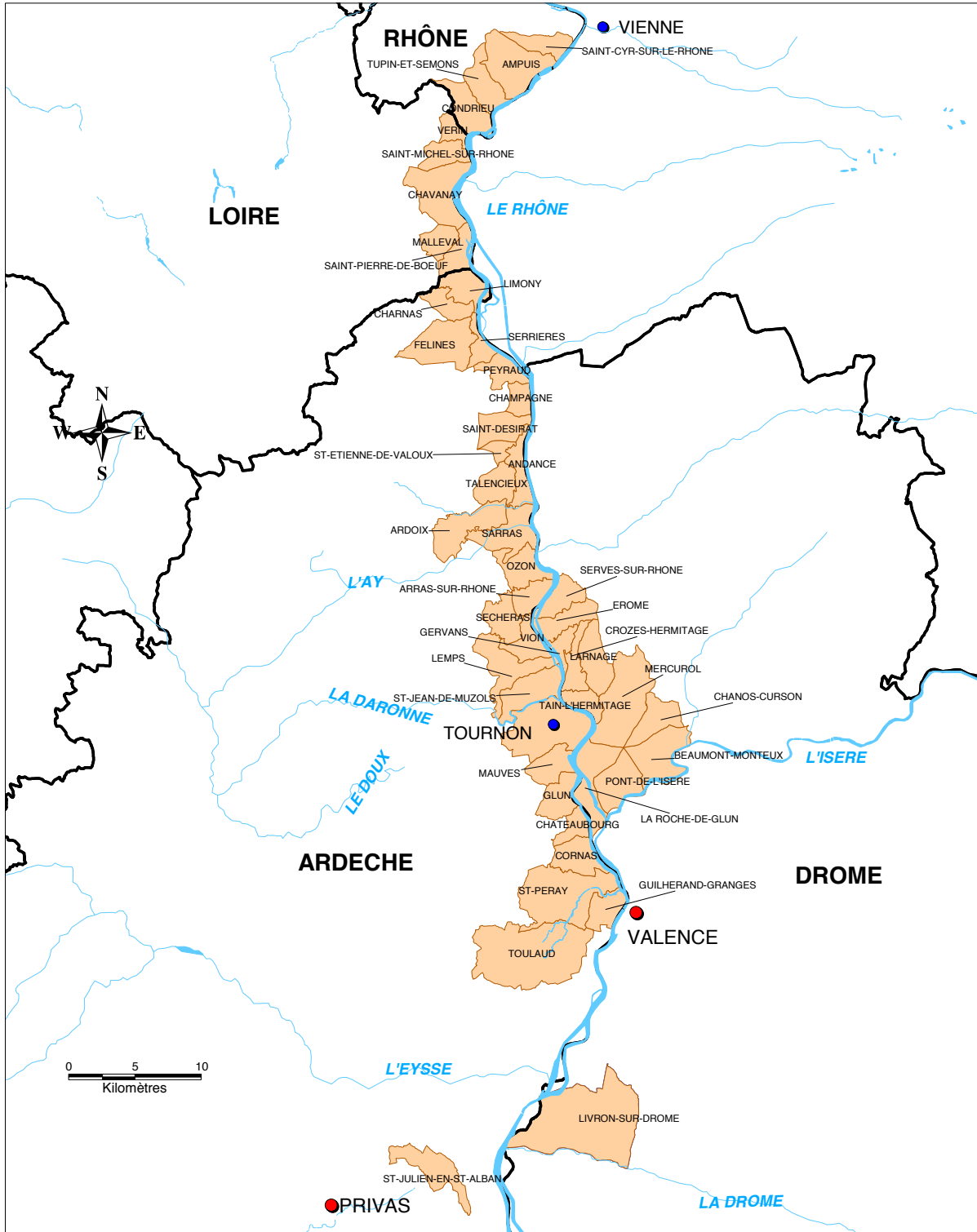
Côte rôtie : L'aire s'étend sur trois communes : Saint-cyr-sur-rhône, Ampuis, Tunin-semons, sur la rive droite du Rhône dans le département du Rhône. Les sols sont composées de terrasses granitiques très escarpées couvertes d'une couche gneissique en côte blonde et d'argile et d'oxyde de fer en côte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



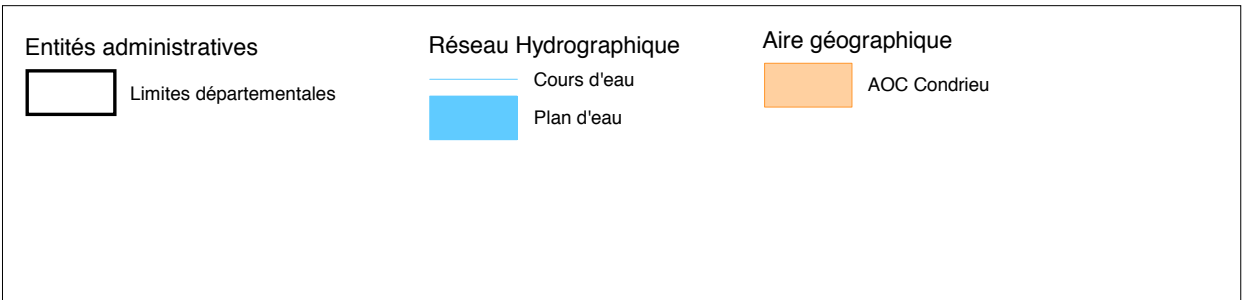
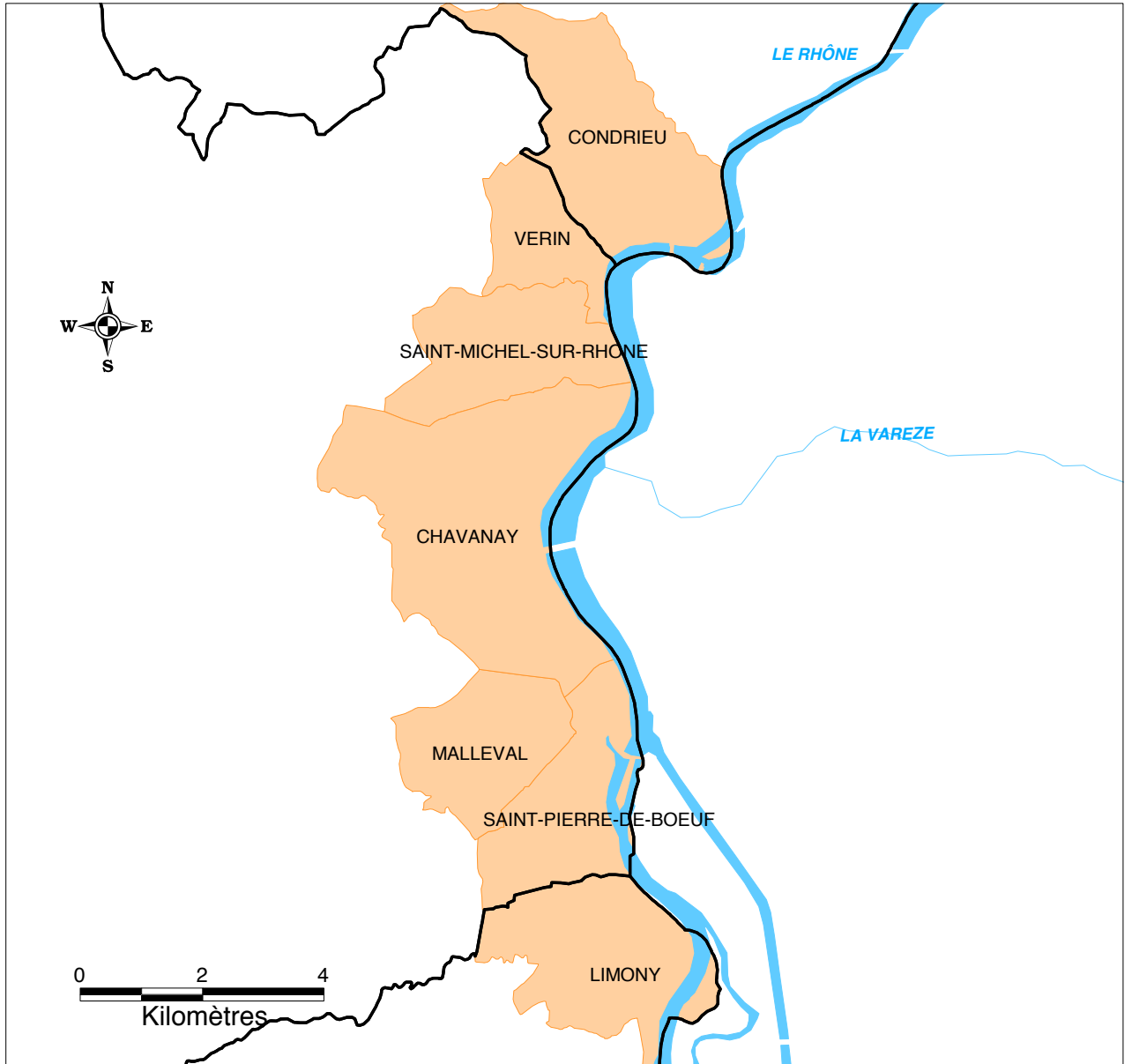
Aire géographique de l'AOC COTES-DU-RHONE (secteurs septentrional et central)



<p>Entités administratives</p> <p> Limites départementales Préfectures </p>	<p>Réseau Hydrographique</p> <p> Cours d'eau Plan d'eau </p>	<p>Aire géographique</p> <p> Aoc Côtes du Rhône </p>
---	--	--



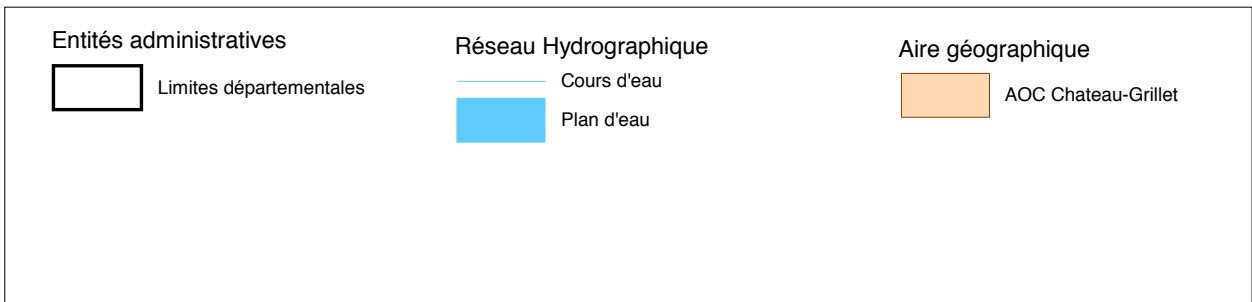
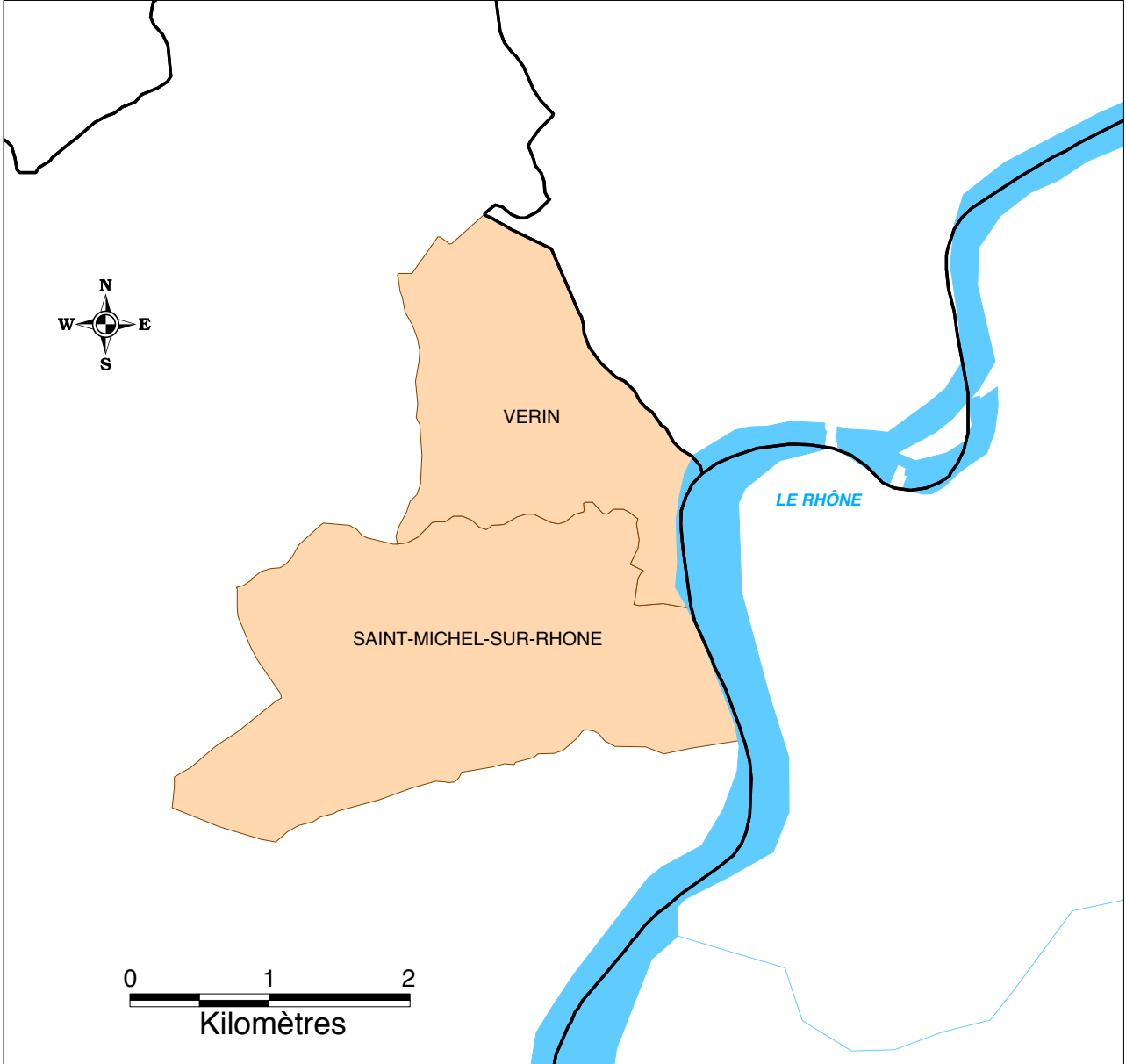
Aire géographique de l'AOC CONDRIEU



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



Aire géographique de l'AOC CHATEAU-GRILLET



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

Les Vins d'Ardèche

- IGP* Ardèche
- AOC Côtes du Vivarais
- AOC Côtes du Rhône



www.lesvinsdardèche.com

*Indication Géographique Protégée

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 coûtera 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.

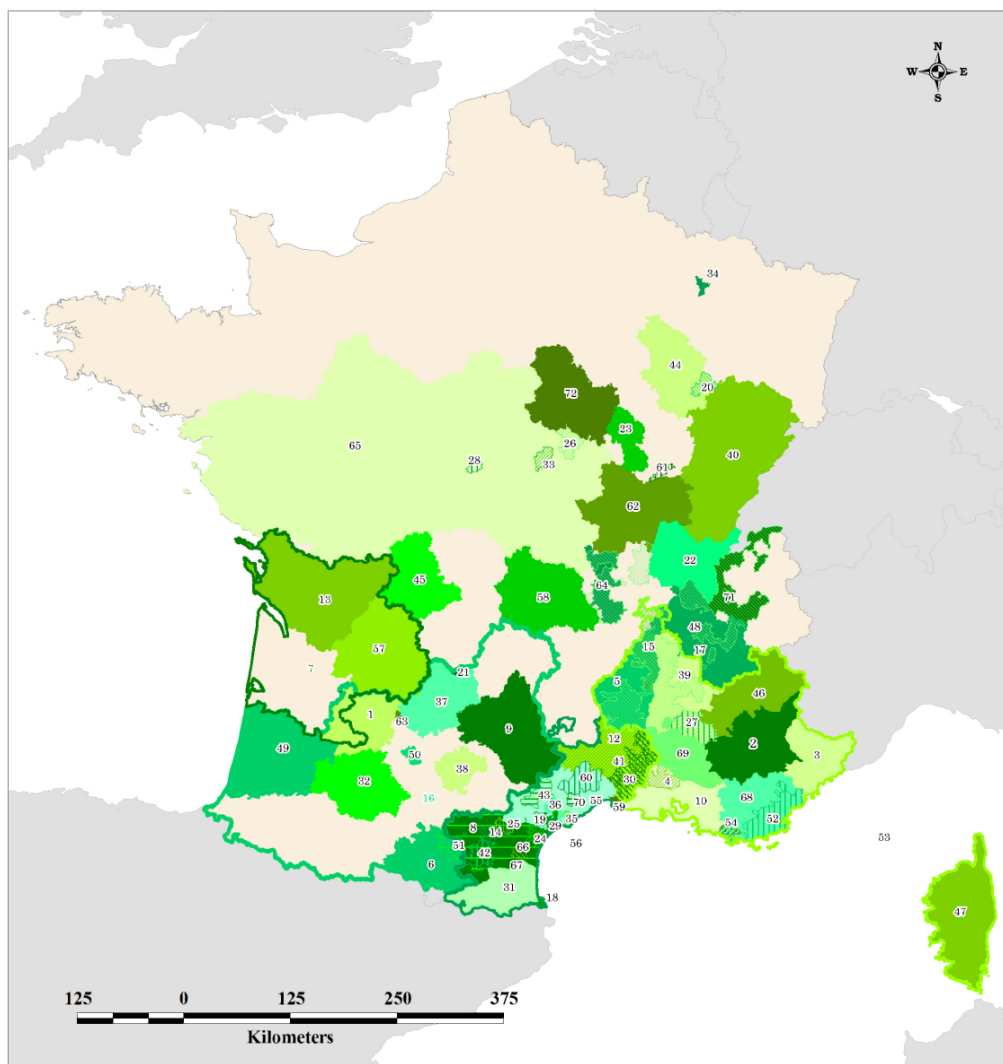
- **IGP /Vin de Pays d'Oc;** région Languedoc-Roussillon.
- **IGP /Vin de Pays des Comtés Rhodaniens;** région Rhône-Alpes.
- **IGP /Vin de pays de Méditerranée** (Alpes-de-haute-provence, Hautes-alpes, Alpes-maritimes, Ardèche, bouches-du-rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse du Sud, Haute-corse + zones 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 »

Sur la carte page suivante, des modifications n'ont pas été apportées, les «vins de pays du jardin de la France» sont transformés en «vin de pays du Val de Loire», les «VDP portes de méditerranée» en «VDP de méditerranée»



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
2 Alpes de Haute Provence
3 Alpes Maritimes
4 Alpilles
5 Ardèche
6 Ariège
7 Atlantique
8 Aude
9 Aveyron
10 Bouches du Rhône
12 Cévennes
13 Charentais
14 Cité de Carcassone
15 Collines Rhodaniennes
16 Comté Tolosan
17 Comtés Rhodaniens
18 Côte Vermeille
19 Coteaux d'Enserune
20 Coteaux de Coiffy
21 Coteaux de Glanes
22 Coteaux de l'Ain
23 Coteaux de l'Auxois
24 Coteaux de Narbonne
25 Coteaux de Payriac
26 Coteaux de Tannay
27 Coteaux des Baronnies

28 Coteaux du Cher et de l'Arnon
29 Coteaux du Libron
30 Coteaux du Pont du Gard
31 Côtes catalanes
32 Côtes de Gascogne / Gers
33 Côtes de la Charité
34 Côtes de Meuse
35 Cotes de Thau
36 Côtes de Thongue
37 Côtes du Lot
38 Côtes du Tarn
39 Drôme
40 Franche-Comté
41 Gard
42 Haute Vallée de l'Aude
43 Haute Vallée de l'Orb
44 Haute-Marne
45 Haute-Vienne
46 Hautes-Alpes
47 Ile de Beauté
48 Isère
49 Landes
50 Lavilledieu
51 Le Pays Cathare
52 Maures
53 Méditerranée

54 Mont Caume
55 Pays d'Hérault
56 Pays d'Oc
57 Périgord
58 Puy de Dôme
59 Sable de Camargue
60 Saint Guilhem le Désert
61 Sainte-Marie-La-Blanche
62 Saône-et-Loire
63 Thézac-Perricard
64 Urfé
65 Val de Loire
66 Vallée du Paradis
67 Vallée du Torgon
68 Var
69 Vaucluse
70 Vicomté d'Aumelas
71 Vin des Allobroges
72 Yonne



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

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 vieillis (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. 2022
- www.vins-rhone.com
- www.inao.gouv.fr
- www.franceagrimer.fr
- www.vins-de-mediterranee.org
- www.vin-condrieu.fr
- <https://www.inao.gouv.fr/Publications/Donnees-et-cartes/Informations-geographiques>
- <https://www.vins-rhone.com/vignobles/appellations/saint-andeol#:~:text=L%27AOC%20C%3%B4tes%20du%20Rh%C3%B4ne,%C3%A0%20hauteur%20de%2020%20%25%20maximum.>

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.

AOP : appellation d'origine protégée. Vient en remplacement des AOC (appellation d'origine contrôlée).

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.