

Les Côtes du Rhône

4^{ème} DEGUSTATION – 6 MARS 2013

CLUB ŒNOLOGIE DES ANCIENS DES PONTS

La région en chiffre :

- 280 millions de litres produits chaque année, soit 370 millions de bouteilles
- 75 000 hectares, soit plus de 60% de la surface viticole bordelaise
- Les principaux cépages rouges sont le Syrah et le Grenache. Le mourvèdre, le cinsault et le carignan sont également présents, mais souvent dans de faibles proportions dans les assemblages.
- Les principaux cépages blancs sont le viognier et le grenache blanc. Le marsanne et la roussanne sont minoritaires.
- Le Rhône produit majoritairement des vins rouges et rosés.

L'histoire

La vigne apparaît dans le sud des Côtes du Rhône à l'époque grecque, vers le IV^{ème} siècle av. J.-C. Grâce à la conquête romaine, elle se développe plus au Nord, au cours de la seconde moitié du I^{er} siècle.

Après l'effondrement de l'empire romain, le vignoble perdure grâce aux débouchés offerts par les ports méditerranéens et la ville de Lyon. Au XIV^{ème} siècle, la présence de la cour pontificale à Avignon favorise le développement des terroirs alentours, notamment à Châteauneuf, Tarascon ou Arles.

Les vins de Châteauneuf-du-Pape, produits par des vigneron originaires de Cahors, sont particulièrement déjà appréciés par Jean XXII, premier pape installé à Avignon en 1316.

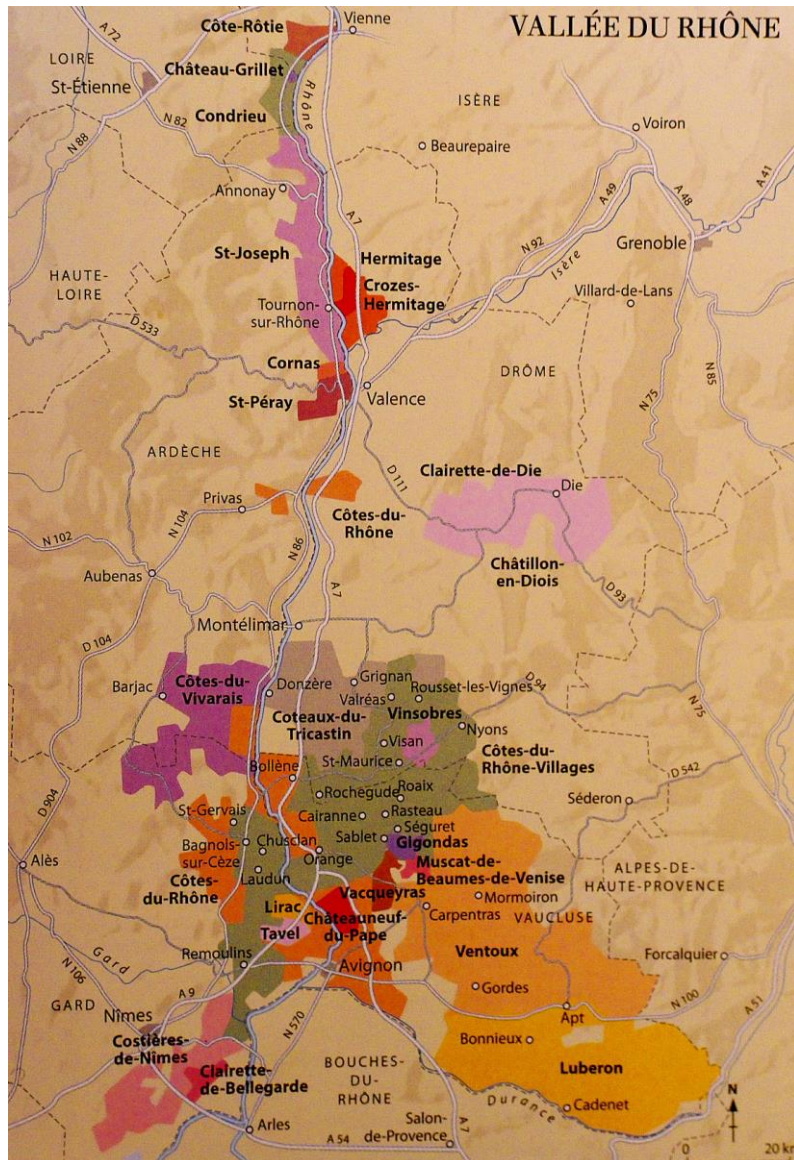
La désignation « Côtes du Rhône » provient d'un décret royal de 1737 stipulant que les tonneaux de vin de qualité supérieure, produits sur une zone géographique située autour de Tavel, devaient être marqués des trois lettres CDR (pour Côte du Rhône) ainsi que du millésime.

Au XIX^{ème} siècle, l'apparition du phylloxéra décime une partie des vignes de la vallée, mais favorise parallèlement leur implantation dans les zones sablonneuses du Gard, du Vaucluse et du Languedoc, terroirs sur lesquels cette maladie ne se développe pas.

Les régions

La région viticole est parcourue par le Rhône. Elle est séparée en deux grandes zones :

- Le Rhône Septentrional, qui s'étend du sud de Vienne jusqu'à Valence. La vallée du Rhône est ici encaissée entre les Alpes et le Massif-Central et bénéficie d'un climat tempéré.
- Le Rhône Méridional, qui s'étend de Montélimar à Avignon. La vallée s'élargit et s'ouvre sur la Provence. Le climat Méditerranéen est plus doux l'hiver, mais nettement plus chaud l'été.



L'assemblage des cépages

Les vins du Rhône Septentrional sont souvent monocépages, tandis que ceux du Rhône Méridional sont généralement issus d'assemblages. Les vins des différents terroirs sont mélangés après fermentation, dans des proportions variant pour chaque millésime, afin d'obtenir un vin plus équilibré et plus complexe, dans lequel chaque cépage apporte ses qualités propres pour améliorer la qualité globale du vin.

▣ Les principaux cépages rouges:

➤ La Syrah

Cépage noir, qui donne des vins charpentés et puissants, aptes à de longues gardes. La robe des vins issus du Syrah est sombre ; le nez est puissant, avec des arômes de violette, de réglisse et d'épices (poivrés). Ce cépage est prépondérant dans la partie Septentrionale de la Vallée du Rhône, et s'est progressivement répandue dans le Sud, où on le retrouve dans de nombreux assemblage. La Syrah est connue dans le monde anglo-saxon sous le nom de "Shiraz"

➤ Le Grenache noir

Cépage originaire d'Espagne, il est généralement assemblé à d'autres cépages dans les vins de la partie Méridionale de la Vallée. Son nez évoque les fruits rouges et les épices. Le Grenache noir est également très présents dans les côtes du Roussillon.

➤ Le Mourvèdre

Ce cépage, originaire d'Espagne, est également répandu dans la partie Méridionale de la Vallée. Il est presque

toujours assemblé en proportion minoritaire (sauf à Bandol), et donne des vins tanniques, à la couleur concentrée, aux arômes de fruits noirs et de cuir.

➤ **Le Cinsault**

Le Cinsault est généralement présent dans de très faible proportion dans les vins rouges, plus fortes dans les vins rosés. Les arômes associés à ce cépage sont les fruits rouges (fraise, framboise) ou à chair blanche (pêche), très appréciés dans les vins rosés.

➤ **Le Carignan**

Le Carignan est avant tout connu pour ses forts rendements, qui ont nui à sa qualité dans de nombreux vins. Bien maîtrisé, avec une production limitée, il donne des vins aux arômes de fruits rouges et de garrigue.

❑ **Les principaux cépages blancs:**

➤ **Le Viognier**

Le Viognier est un cépage assez ancien, souvent cultivé en terrasses. Très à la mode en ce moment, il apporte des arômes d'abricot, de pêche voire de miel ; le tout avec une belle longueur en bouche. Vinifié seul dans certaines appellations (dont celle de Condrieu), il peut également être assemblé.

A noter : la particularité de l'appellation Côte-Rôtie, où il est assemblé à la Syrah (à hauteur de 20%) pour donner le célèbre vin rouge de cette AOC.

➤ **Le Grenache Blanc**

Cépage originaire d'Espagne, il apporte du gras et des notes florales. Il est généralement assemblé à des cépages plus aromatiques, comme le Viognier, auxquels il donne de la structure.

➤ **La Roussanne**

La Roussanne est, avec le Viognier, l'autre cépage à la mode dans le Rhône. Elle apporte aux vins une belle acidité, qui les rend apte au vieillissement. Son nez est généralement élégant, avec des arômes de miel, d'abricot et d'aubépines. Ce cépage est assemblé au Marsanne dans plusieurs grandes appellations des Côtes du Rhône (Croze Hermitage, Hermitage, Saint Joseph, Saint Peray notamment). En Savoie, la Roussanne est appelée Bergeron.

➤ **Le Marsanne**

Le Marsanne est un cépage assez complémentaire de la Roussanne, cépage auquel il apporte plus d'ampleur et un aspect plus chaleureux.

Les classements

Il n'y a pas de classements dans les différents crus de la Côte du Rhône.

Les appellations

Label officiel, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) garantit l'origine (zone géographique, nature du terroir, etc.) et la méthode de production (cépage, vinification, etc.) du vin. Il existe une hiérarchie des AOC, qui peuvent être régionales (ex : Côtes du Rhône) ou villages (ex : Saint-Joseph).

❑ **Le Rhône Septentrional**

Dans cette partie de la Vallée du Rhône, l'essentiel des vignes appartient à des AOC villages de renom.

➤ **Côte-Rôtie**

L'appellation Côte-Rôtie est probablement l'une des plus renommée de la vallée : ses vins rouges, issus majoritairement du cépage Syrah, sont aptes à de longues gardes, développant avec les années une grande complexité et une ampleur exceptionnelle. L'AOC s'étend sur les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-Rhône et de Tupins-Sémons, dont les coteaux sont pour ainsi dire « brûlés par le soleil » durant la saison estivale.

Les arômes sont généralement ceux de fruits noirs (myrtille, cassis notamment), d'épices et, grâce à l'assemblage avec le viognier, quelques notes florales (violette).

La côte est constituée de deux vallonnements, la « Côte Blonde » et la « Côte Brune », aux terroirs différents sur le plan géologique. La légende veut que ces noms viennent des deux filles d'un seigneur d'Ampuis.

➤ **Cornas**

Cornas est également une appellation renommée, donnant des vins rouges presque noirs, charpentés et puissants. Le cépage utilisé ici est la Syrah, vinifiée seule. Le nez se caractérise par des notes de fruits noirs, de sous-bois, d'épices. On recommande de faire vieillir ces vins au moins 5 ans, pour que les notes les plus complexes (animal, truffe etc.) se développent et que la puissance des tanins s'atténue.

➤ **Saint-Joseph**

Cette appellation est très grande : elle s'étend sur 60 km de longueur et sur 26 communes (rive droite du Rhône). Elle fait le lien entre Condrieu au nord et Cornas au sud. La vigne plonge ses racines dans la bordure orientale du Massif central, un terroir riche, et bénéficie d'un climat favorable, exposé Sud-sud-est, qui n'est toutefois pas homogène tout au long de l'appellation.

Le vignoble se caractérise par ses paysages en terrasses, qui soulignent le relief de cette zone. On retrouve ici l'encépagement traditionnel de la vallée du Rhône Septentrionale : la syrah seule pour les vins rouges, le marsanne et la roussanne pour les vins blancs. Les vins rouges représentent 90% de la production et présentent une belle diversité compte tenu des différences de terroirs.

➤ **Crozes-Hermitage**

Situé sur 11 communes de la rive gauche du Rhône, le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus important en volume du secteur Septentrional. L'appellation regroupe des terroirs hétérogènes, où sont produits des vins rouges et blancs extrêmement variés.

Le paysage viticole est marqué par le fort contraste qui existe entre les coteaux situés au Nord et les plaines alluvionnaires du Sud. Largement ouvert sur le Rhône, l'influence méditerranéenne commence ici à être ressentie sur le climat.

L'encépagement est traditionnel, avec la syrah pour le vin rouge ; la roussanne et le marsanne pour le vin blanc.

➤ **Hermitage**

L'AOC, d'une surface relativement réduite (137 ha d'un seul tenant), se situe exclusivement sur la commune de Tain, sur une colline granitique séparée du Massif Central par le Rhône.

L'appellation est très réputée pour ses vins blancs, et produit des vins ayant un grand potentiel de garde (plus de vingt ans). La grande complexité des sols, recouverts d'alluvions multiples, permet à chaque vigneron de développer son propre style. Hermitage est habilité à produire des vins de paille, mais leur production est exceptionnelle.

Les cépages présents sont la syrah en rouge, le marsanne et la roussanne en blanc.

A noter : les vins rouges peuvent recevoir jusqu'à 15% de marsanne et roussanne.

➤ **Condrieu**

L'AOC Condrieu s'étend 7 communes situées immédiatement sous l'AOC Côte-Rôtie. Les 133 ha de ce terroir granitique, aménagé en terrasses, produisent exclusivement des vins blancs à base de viognier. Une partie de la production donne des vins moelleux et liquoreux.

Les vins de cette appellation présentent des arômes floraux et fruités. La minéralité du terroir s'exprime plus fortement après quelques années de garde.

➤ **Château-Grillet**

Enclavé dans le territoire de l'AOC Condrieu, l'AOC Château-Grillet partage avec celle-ci la spécificité de ne produire que des vins blancs issus de viognier. Cet AOC est constitué de l'unique domaine de Château Grillet, pour une superficie de 3,8 ha.

➤ **Saint-Péray**

Face à Valence, l'AOC Saint-Péray est relativement confidentielle (52 ha). Les cépages utilisés ici sont le marsanne et la roussanne, pour produire des vins blancs (30%) et des mousseux (70%).

□ **Le Rhône Méridional**

Dans cette zone, les AOC Villages ne concernent plus qu'une petite partie des vins produits : l'essentiel est produit sous des AOC régionales.

➤ **Châteauneuf du Pape**

Dans l'axe de la vallée du Rhône, le massif de Châteauneuf est au cœur du secteur méridional. Châteauneuf-du-Pape est un village du Vaucluse dominant la rive gauche du Rhône, à 17 km en amont d'Avignon et à 9 km en aval d'Orange. L'appellation comprend une partie des communes voisines, Courthézon, Bédarrides, Orange et Sorgues.

Avec 2800 heures de soleil par an et 14°C de moyenne annuelle, il s'agit de l'appellation bénéficiant du climat le plus chaud de la Vallée du Rhône. Le sol constitué de galets roulés, accumule la chaleur la journée pour la restituer la nuit. Le rendement est donc logiquement faible, proche de 35 hl/ha.

L'appellation est autant reconnue pour la qualité de ses vins rouges que pour celle des ses vins blancs (environ 7% de la production). La richesse en sucre, puis en alcool, est élevée, approchant le plus souvent 14°.

Le cépage dominant pour la production du vin rouge est le grenache noir, qui apporte le corps, le moelleux et l'alcool. Le mourvèdre et la syrah viennent l'équilibrer, tandis que le cinsault vient abaisser le degré alcoolique. En blanc, le grenache blanc, la clairette, le bourboulenc et la roussanne dominant.

➤ **Gigondas**

Gigondas est réputé pour ses vins rouges charpentés, produits essentiellement à partir de Grenache noir et Syrah (cépages minoritaires Mourvèdre et Cinsault).

La robe est soutenue, très sombre et les arômes sont à la fois fruité (fruits rouges) et torréfiés (cacao, café, épices). En vieillissant, des arômes complexes se développent, notamment des notes animales.

➤ **Vacqueyras**

Dernière née des appellations communales de la Vallée du Rhône, les vins rouges, à la robe rubis, sont complexes et concentrés, produits à partir de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre.

Les vins jeunes ont des arômes fruités ; des notes de fruits confis apparaissent en vieillissant.

➤ **Tavel**

L'AOC de Tavel est réservée aux vins rosés, produit à partir de Grenache, Cinsault, Mourvèdre et Syrah. Le bouquet aromatique est souvent floral et fruité. Les bouteilles de cette appellation sont facilement reconnaissables : elles sont élancées et sont gravées d'un « T » en écusson couronné.

➤ **Côtes-du-Rhône Villages**

Créée en 1967, l'AOC Côtes-du-Rhône Villages s'étend aujourd'hui sur 18 communes de la vallée : Cairanne, Chusclan, Laudun, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyrémas, Rasteau, Roaix, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Sablet, Saint-Gervais, Saint-Maurice, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Séguret, Sinargues, Valréas et Visan.

La majorité des vins sont produits dans la partie sud de la vallée, répartis sur 95 parcelles (77% des rouges et rosés et 84% des blancs le sont dans le Gard et le Vaucluse).

➤ **Vinsobres**

Créée en 2005 et portant sur 494 ha, l'AOC Vinsobres désigne des vins rouges dont l'assemblage comprend les cépages grenache noir (>50%), syrah et mourvèdre, ainsi que 5% de cépages blancs.

Les sols de cette appellation sont constitués d'argiles, mêlées de cailloux et de sable. Les parcelles sont protégées du mistral et peuvent être d'altitude relativement élevée (jusqu'à 500 m).

➤ **Beaumes-de-Venise**

Reconnue également depuis 2005, cette appellation de 541 ha située au pied des dentelles de Montmirail (un arc montagneux à l'ouest du Mont Ventoux) produit des vins rouges assemblés à partir de grenache noir (au moins 50%), de syrah (maximum 25%) et d'autres cépages rouges des Côtes-du-Rhône, auxquels sont ajoutés des cépages blancs (maximum 5%).

➤ **Costières-de-Nîmes**

Cette importante AOC du point de vue de la superficie (4 311 ha), bien que située en Languedoc-Rousillon, doit son classement dans la vallée du Rhône grâce à son identité géologique. On y trouve en surface des galets et des sables d'origine rhodanienne.

Les principaux cépages rencontrés sont ceux de la Vallée du Rhône.

De nombreuses autres appellations moins connues existent dans la région méridionale, comme celles de Lirac, des Côtes-du-Vivaraïs, des Côteaux-du-Tricastin, des Côteaux-du-Ventoux et des Côtes du Lubéron

AUTEURS : ALICE VIEILLEFOSSE (10), DAVID DUQUESNOY (09), JULIEN FLECHARD (09), BENOIT STEINITZ (09)

Annexe 1 : Les millésimes

Millésimes 2000	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000
Caractéristiques	★	***	***	★	★	★	★	***	★	★
Millésimes 1990	1999	1998	1997	1996	1995	1994	1993	1992	1991	1990
Caractéristiques	***	***	**	***	★	**	**	**	***	★
Millésimes 1980	1989	1988	1987	1986	1985	1984	1983	1982	1981	1980
Caractéristiques	★	★	★	***	★	**	★	***	★	★
Millésimes 1970	1979	1978	1977	1976	1975	1974	1973	1972	1971	1970
Caractéristiques	★	★	★	**	***	★	***	**	**	★
Millésimes 1960	1969	1968	1967	1966	1965	1964	1963	1962	1961	1960
Caractéristiques	**	*	★	★	***	***	**	**	***	★
Millésimes 1950	1959	1958	1957	1956	1955	1954	1953	1952	1951	1950
Caractéristiques	★	★	★	★	★	***	★	★	**	★
Millésimes 1940	1949	1948	1947	1946	1945	1944	1943	1942	1941	1940
Caractéristiques	★	★	★	★	★	**	★	★	**	**
Millésimes 1930	1939	1938	1937	1936	1935	1934	1933	1932	1931	1930
Caractéristiques	*	★	★	***	**	★	★	**	**	**
Millésimes 1920	1929	1928	1927	1926	1925	1924	1923	1922	1921	1920
Caractéristiques	★	★	**	★	**	★	★	**	★	★

★ : année exceptionnelle

★ : grande année

*** : bonne année

** : année moyenne

* : année médiocre