

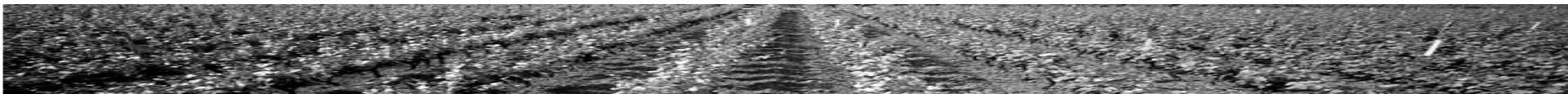


# *Côtes du Rhône Septentrionales*

*(œnologie 12)*

*Eric Ovin*

*23 juin 2014*



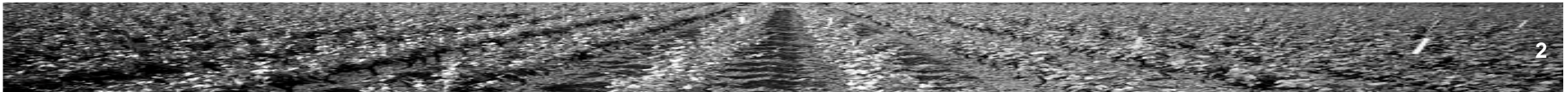


# *Côtes du Rhône Septentrionales*



## *Plan de l'Exposé*

1. Le vignoble
  - 1.1. Situation
  - 1.2. Climat
  - 1.3. Sols
2. Les appellations
3. Les cépages
4. Les Vins





# Côtes du Rhône Septentrionales



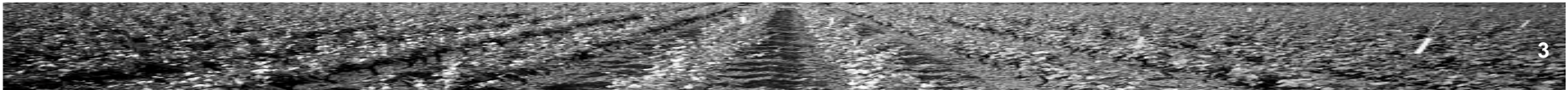
## 1. Le vignoble

### 1.1. Situation (de Vienne à Livron-sur-Drôme)

- Rive droite du Rhône  
(sauf Hermitage & Crozes-Hermitage)  
    —> 300 m d'altitude
- Contreforts du Massif Central
- "Extension" aux vignobles du Diois  
(rives de la Drôme)

### 1.2. Climat

- Semi-continental (chaud et ensoleillé)
- Exposition sud-est
- Le Diois est influencé par le climat montagnard (Vercors) et méditerranéen

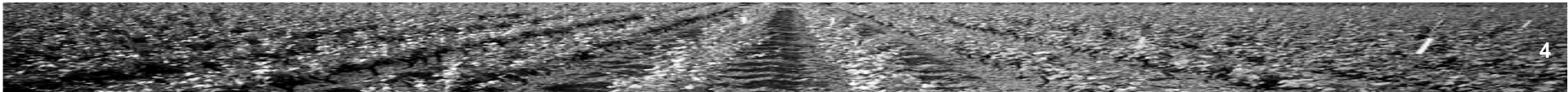
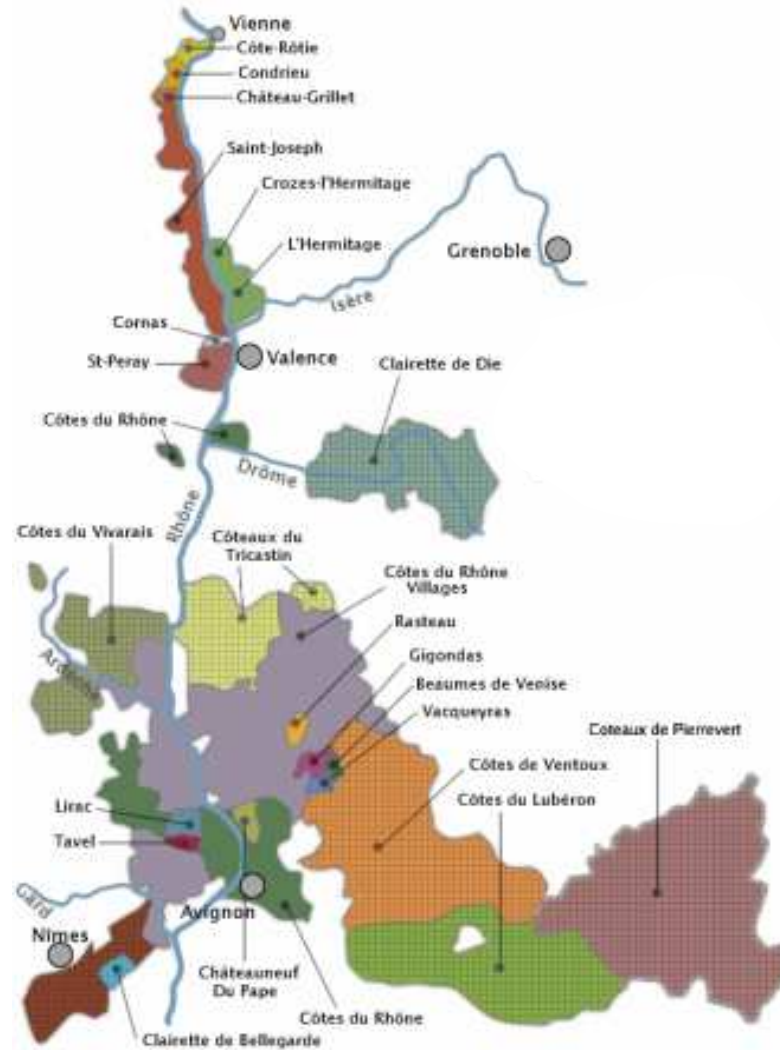




# Côtes du Rhône Septentrionales



## 1. Le vignoble

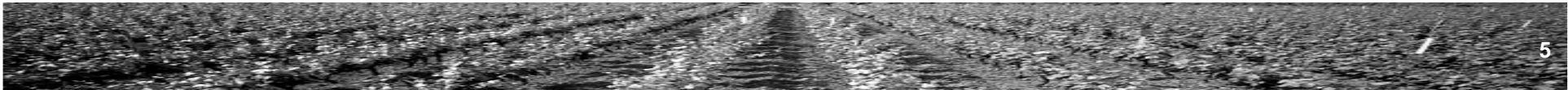
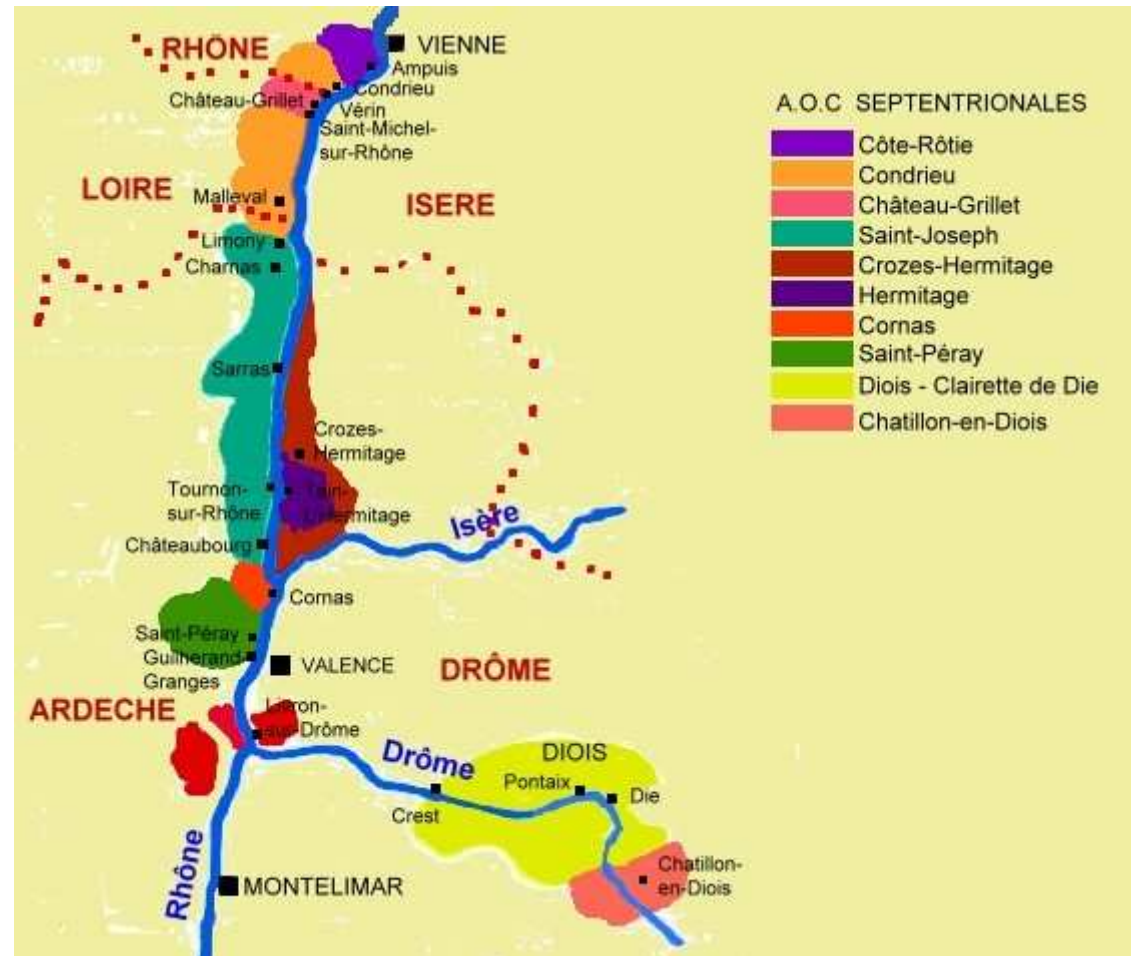




# Côtes du Rhône Septentrionales



## 1. Le vignoble





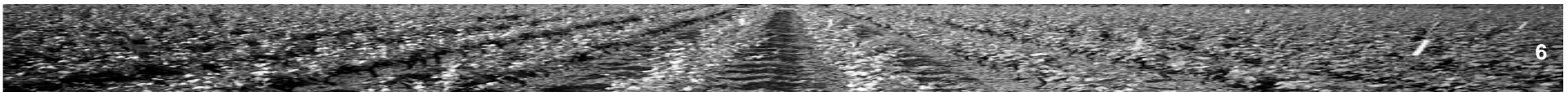
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 1. Le vignoble

### 1.3. Sols

- **Rive droite** : roches primaires (gneiss, granites)
  - Sols granitiques et schisteux
  
- **Rive gauche** :
  - Sols variés :
    - ◆ Sablo-argileux
    - ◆ Alluvions
    - ◆ Sables éoliens calcaires
  
- **Diois** :
  - ◆ Marnes et calcaires argileux
  - ◆ Eboulis calcaires, alluvions





# Côtes du Rhône Septentrionales



## 2. Appellations

### 2.1. Une appellation régionale : AOC

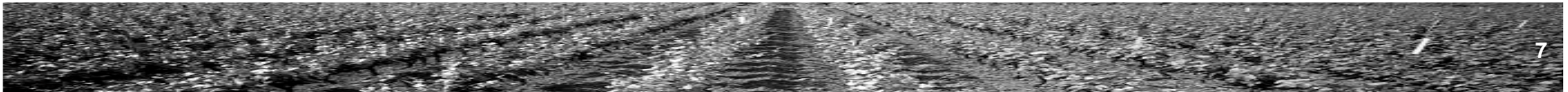
- Vin d'appellation "Côte-du-Rhône"

### 2.2. Quatre appellations sous-régionales (4)

- Chatillon-en-Diois
- Clairette de Die
- Coteaux de Die
- Crémant de Die

### 2.3. Huit appellations communales (8)

- Condrieu (B)
- Cornas (R)
- Côte-Rôtie (R)
- Crozes-Hermitage (R) (B)
- Château-Grillet (B)
- Saint-Péray (B)
- Saint-Joseph (R) (B)
- Hermitage (R) (B)





# Côtes du Rhône Septentrionales



## 3. Cépages

### ▪ Vins monocépages

### ▪ Quatre cépages pour les vins "Côtes-du-Rhône"

- Syrah → Vin rouge
- Viognier
- Roussanne } → Vins blancs
- Marsanne }



### ▪ Deux cépages pour les vins du Diois

- Clairette
- Muscat à petits grains







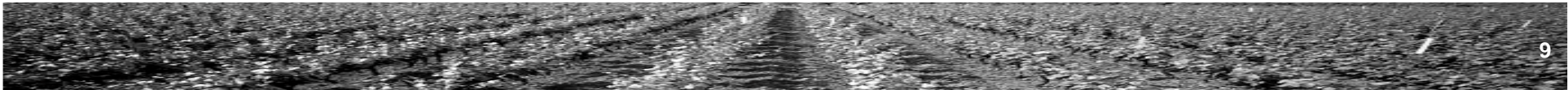
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.1. Côte-Rôtie (rouge)

- 216 ha
- 30 % min. Syrah (+ Viognier)
- Récolte : ± 5 000 hl
- Rendement moyen : 37 hl/ha
- Garde : 5-15 ans
- Rouge profond, grenat foncé
- Bouquet riche : framboise, cassis, épices, vanille, violette
- T° de service : 15-16 °C





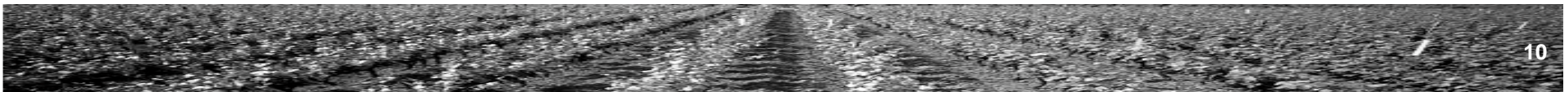
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.2. Condrieu (blanc)

- 100 % Viognier (> 95 % vinifié en sec)
- Récolte : ± 2 800 hl
- Rendement : 25->30 hl/ha
- A boire jeune
- Robe or pâle, reflets verts
- Arômes : chèvrefeuille, violette, abricot, pêche
- T° de service : 8-12 °C





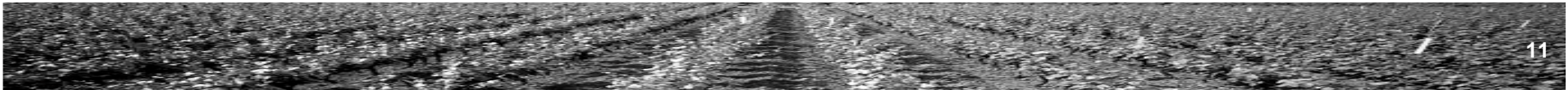
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.3. Château-Grillet (blanc)

- 100 % Viognier
- 3,7 ha
- Récolte : ± 130 hl
- Rendement : 37 hl/ha
- Garde : 5-15 ans
- Robe dorée
- Arômes : fleurs des champs, violette, fruits frais (pêche, abricot) et fruits secs (amande)
- T° de service : 8-12 °C





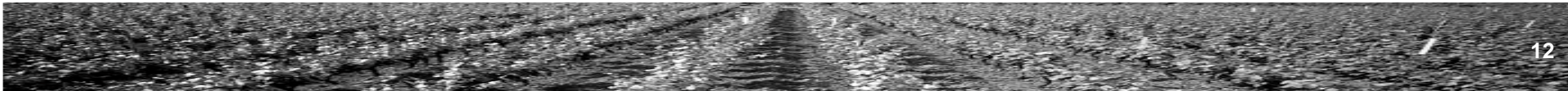
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.4.1. Saint-Joseph (rouge)

- 90 % Syrah (plus Marsanne ou Roussanne)
- 1 200 ha
- Récolte : 38 000 hl
- Rendement : 40 hl/ha
- Garde : 2-8 ans
- Robe rouge grenat
- Arômes : cassis, framboise → cuir, réglisse
- T° de service : 15-16 °C





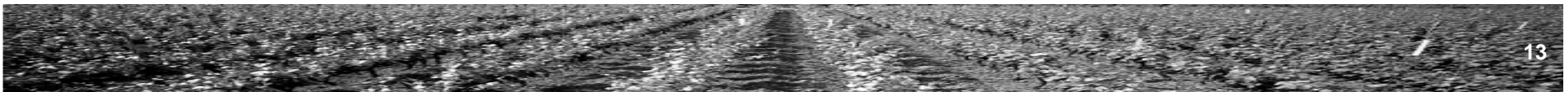
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.4.2. Saint-Joseph (blanc)

- Marsanne et/ou Roussanne
- 670 ha
- Récolte : 1 800 hl
- Rendement : 40 hl/ha
- Garde : 3-4 ans
- Robe jaune clair
- Arômes : aubépine, acacia, miel
- T° de service : 8-12 °C





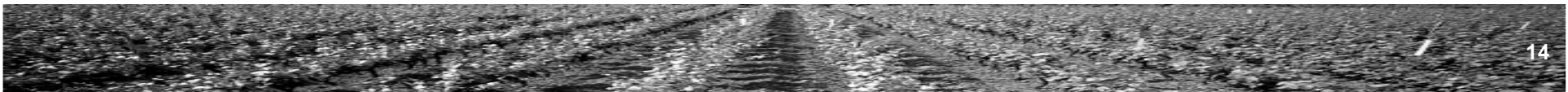
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.5.1. Crozes-Hermitage (rouge)

- 85 % Syrah (plus Marsanne/Roussanne)
- 1 400 ha
- Récolte : 38 000 hl
- Rendement : > 45 hl/ha
- Garde : 2-5 ans
- Robe rouge grenat
- Arômes : fruits noirs, fruits rouges, cuir, épices, finale poivrée
- T° de service : 15-16 °C





# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.5.2. Crozes-Hermitage (blanc)

- 90 % Marsanne (plus Roussanne)
- Récolte : 2 900 hl
- Rendement : > 45 hl/ha
- Garde : 3-4 ans
- Robe jaune pâle
- Arômes : acacia, miel
- T° de service : 8-12 °C





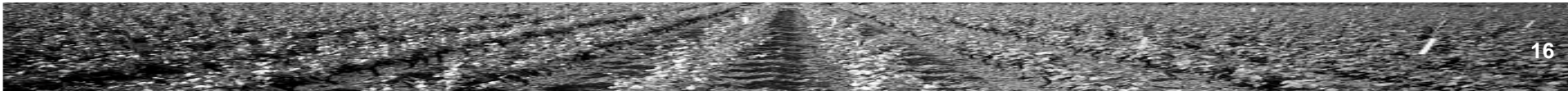
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.6.1. Hermitage (rouge)

- 85 % Syrah (plus Marsanne/Roussanne)
- 134 ha
- Récolte : 2 800 hl
- Rendement : 32 hl/ha
- Garde : 15-20 ans
- Robe rouge sombre (noire !)
- Arômes : violette, cassis, framboise... long en bouche, poivré
- T° de service : 15-16 °C







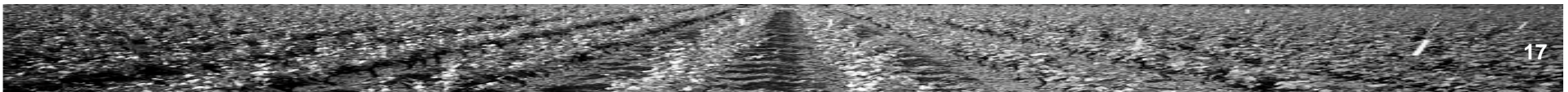
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.6.2. Hermitage (blanc)

- > 95 % Marsanne (plus Roussanne)
- Récolte : 800 hl
- Rendement : 40 hl/ha
- Garde : 15-20 ans... et plus
- Robe jaune foncé
- Arômes : miel, beaucoup de gras, peu acide
- T° de service : 8-9 °C





# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.7. Cornas (rouge)

- 100 % Syrah
- 300 ha
- Récolte : 3 500 hl
- Rendement : 35 hl/ha
- Garde : 5-15 ans
- Robe rouge foncé
- Arômes : fruits rouges, noirs (mûres), poivre, fumé
- T° de service : 15-16 °C





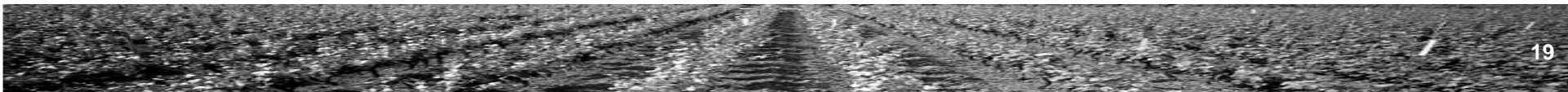
# Côtes du Rhône Septentrionales



## 4. Les Vins

### 4.8. Saint-Péray (blanc)

- Marsanne et Roussanne
- Récolte : 1 600 hl
- Rendement : 45 hl/ha
- Garde : 3-5 ans
- Robe jaune soutenu
- Arômes : fleurs blanches, miel, vins frais, gras et puissants
- T° de service : 8-9 °C





***Merci de votre attention  
et bonne dégustation !***



# *Côtes du Rhône Septentrionales*



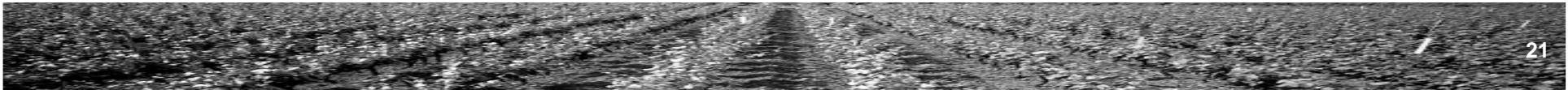
## En dégustation

### a) Blanc

- Condrieu : Eric Rocher 2010 "La Coste"

### b) Rouges

- Côte-Rôtie : Stéphane Montez
- Crozes-Hermitage : Les Petites Collines 2010
- Cornas : Les Grandes Terrasses





# Côtes du Rhône Septentrionales



## Pour le repas

### a) Blanc

- Saint-Joseph : Terroir de Champal 2011 (Eric Rocher)



### b) Rouge

- Saint-Joseph : Terroir de Champal 2010 (Eric Rocher)

