

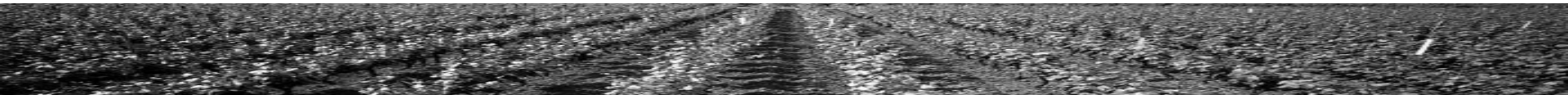


# *Côtes du Rhône Méridionales*

*(œnologie 24)*

*Eric Ovin*

*3 septembre 2018*





# *Côtes du Rhône Méridionales*



## *Plan de l'Exposé*

1. Historique
2. Situation géographique
3. Climats
4. Géologie / pédologie
5. Cépages
6. Vinification
7. Appellations
  - 7.1. Côtes du Rhône Méridionales
  - 7.2. Côtes-du-Rhône Villages
8. Années de référence



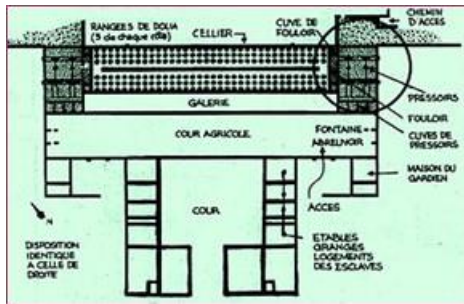


# Côtes du Rhône Méridionales



## 1. Historique

- 125



1<sup>er</sup> siècle

611

- Commerce du vin avec les Grecs remontant le Rhône
- Installation des vignes par les Romains
  - Villa gallo-romaine à « Donzère » (sud)
    - 300 ha
    - Fouloirs
    - Pressoirs
    - ...
- Création de **Vienne** par les Romains
  - Plantation de la vigne
    - Côte Rôtie à St-Joseph
    - Hermitage
- Monastère de **Prebayon**
  - 1<sup>ère</sup> appellation : « Sablet »



## 1. Historique (suite)

936

- Monastère de **Saint-Péray**
  - Etablissement de vignobles

14<sup>e</sup> siècle

- Papes d'Avignon
  - Clément V : vignoble de **Malaucène** (Ventoux)
  - Jean XXII : vignoble de **Châteauneuf-du-Pape** (8 ha)
  - Clément VI (1344) : terroir répertorié
  - Innocent VI ajoute
    - Pont St-Esprit
    - Bellegarde
    - Rochefort du Gard
    - Tavel
    - ...
  - Urbain VI : plantation de muscat
  - Grégoire XI :
    - Beaumes-de-Venise
    - Velorgues
    - Carpentras



# Côtes du Rhône Méridionales



## 1. Historique (suite)

- 17<sup>e</sup> siècle**   ▪ Côte du Rhône / circonscription administrative d'Uzès (Gard)
- Réglementation en 1650 (qualité/provenance)

- 1737**       ▪ Edit du Roi de France → marquage **CDR**

- 20<sup>e</sup> siècle**   ▪ **1937 : AOC**





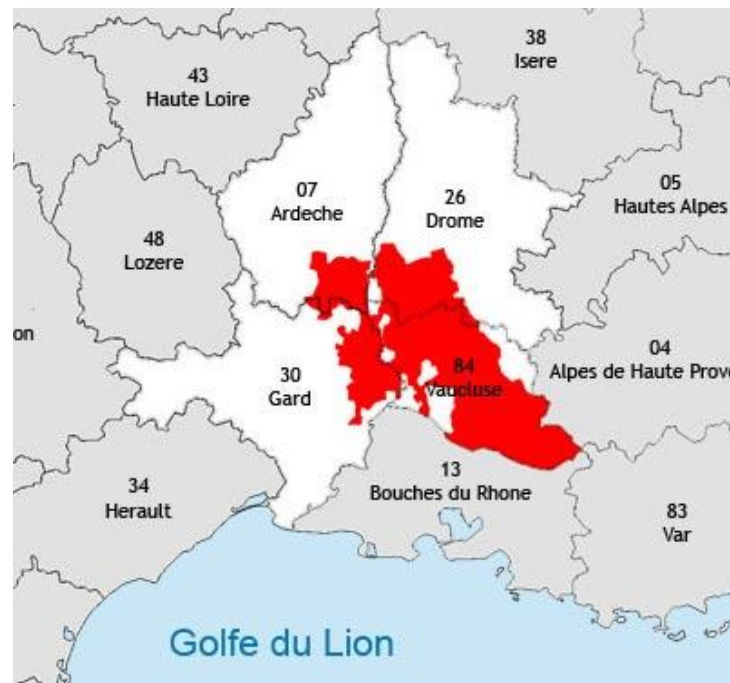


# Côtes du Rhône Méridionales



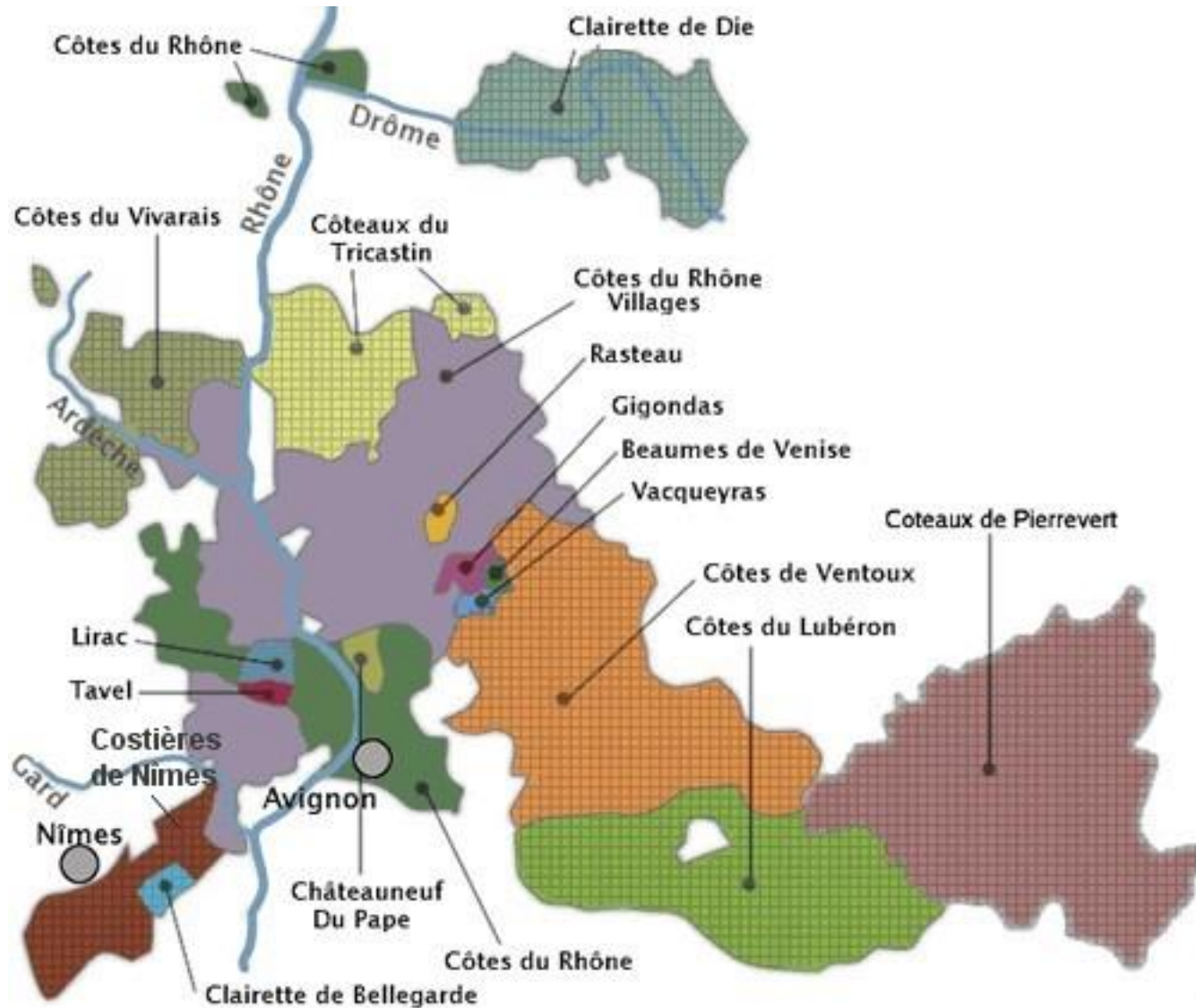
## 2. Situation géographique

- Entre Montélimar et Avignon
- Sur les 2 rives du Rhône
- Sur 4 départements
  - Drôme
  - Ardèche
  - Vaucluse
  - Gard



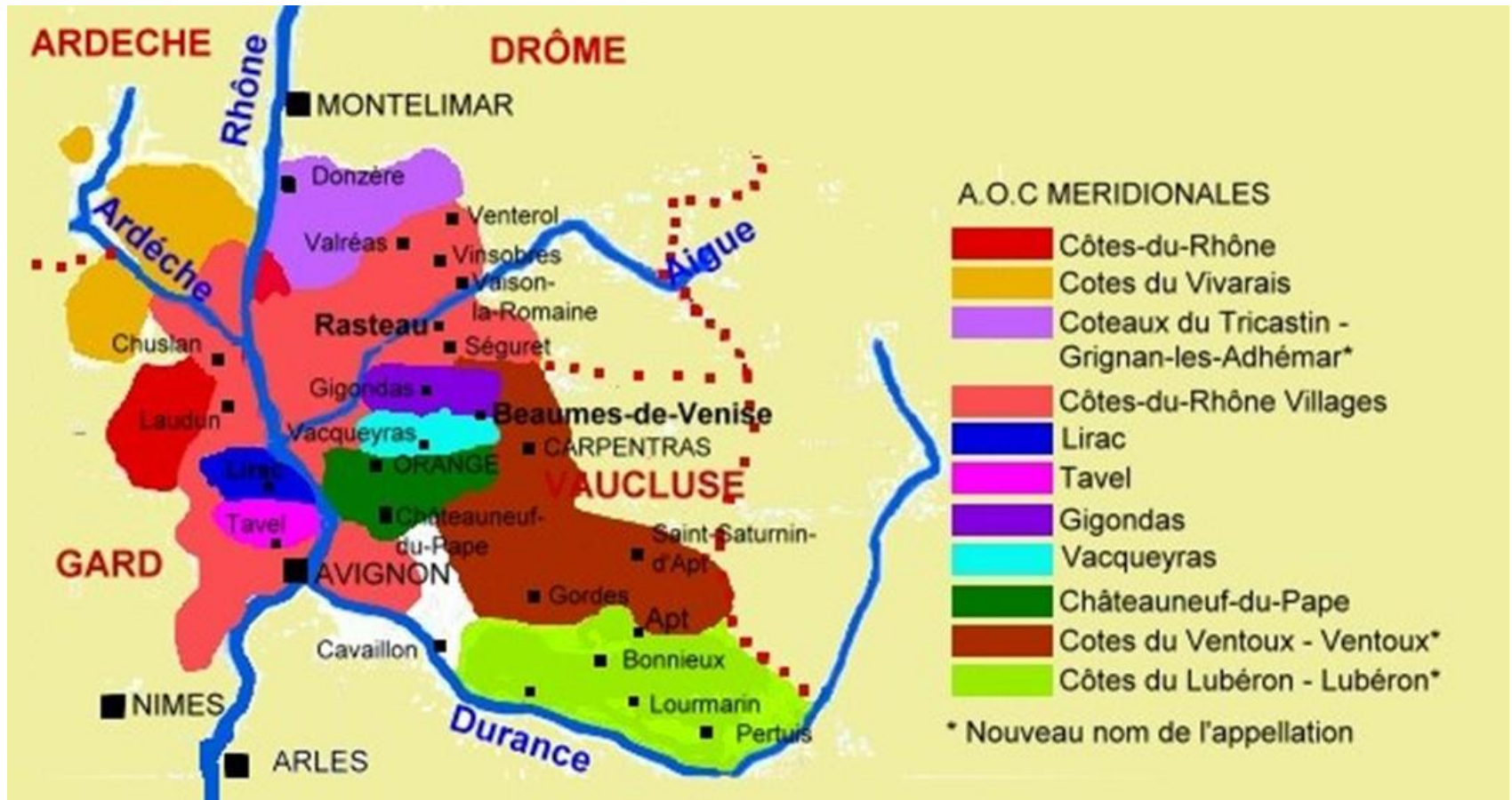


# Côtes du Rhône Méridionales





# Côtes du Rhône Méridionales







## 3. Climats

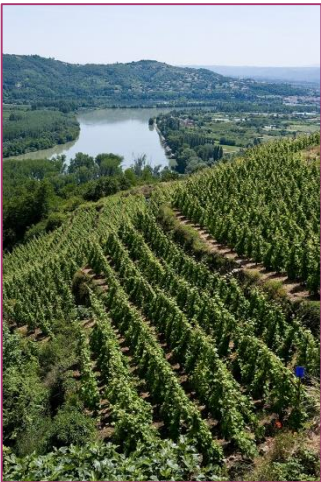
- Type méditerranéen
  - Sec
  - Mistral
- Plus nuancé pour les vignobles proches des massifs montagneux  
(Mont Ventoux, Dentelles de Montmirail...)





## 4. Géologie / Pédologie

- Bassin sédimentaire recouvert par la mer et des lacs au secondaire et au tertiaire
- Entre 2 massifs montagneux
  - Massif central
  - Massifs alpins
- Relief modelé en coteaux, terrasses, plateaux (soulèvement des Alpes et effondrement du couloir Rhodanien)





## 4. Géologie / Pédologie (suite)

### ■ Sols

- Coteaux : argilo-calcaire
- Plaine : alluvionnaire, caillouteux



Argilo-calcaire

### ■ Rives

- Droite → sols squelettiques, sables, grès calcaire
- Gauche → molasses sableuses et gréseuses, alluvions, cailloux roulés



Cailloux roulés

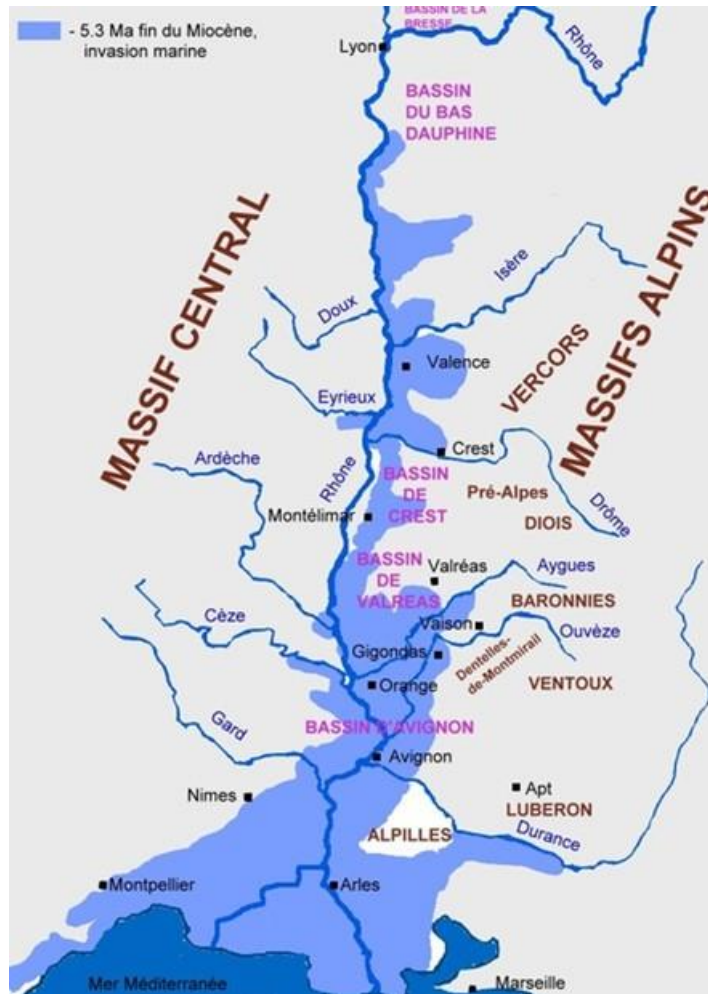




# Côtes du Rhône Méridionales



## 4. Géologie / Pédologie (suite)







## 5. Cépages

- L'appellation admet 21 cépages

- 13 noirs
- 8 blancs

- Cépages noirs

- **Principaux** : - Syrah  
- Grenache  
- Mourvèdre

- **Secondaires** : - Cinsault  
- Carignon N  
- Cunoise  
- Marselan  
- Muscardin  
- Camarèse  
- Vaccarèse  
- Picpoul  
- Terret  
- Grenache gris



Cunoise



Vaccarèse



## 5. Cépages

### ■ Cépages blancs

- **Principaux :**
  - Marsanne
  - Roussanne
  - Viognier
  - Grenache blanc
  - Clairette
  - Bourboulenc
- **Secondaires :**
  - Ugni blanc
  - Picpoul blanc
  - Muscat blanc à petits grains



Clairette



Picpoul blanc



## 6. Vinification / Vins

### 6.1. Vinification

#### ■ Vins rouges

Foulage → (éraflage) → fermentation → pressurage  
→ cuvaison/fermentation [vins ± tanniques]

#### ■ Vins blancs

Foulage → éraflage → égouttage → débourbage  
→ fermentation (18-20 °C / 8-30 jours)

#### ■ Vins rosés : 3 méthodes

a) Saignée (jus d'égouttage) [3-24 h]

b) Pressurage

c) Courte macération à froid → assemblage jus de goutte et jus de presse

#### ■ Vins effervescents

Vin tranquille → levurage → remuage → liqueur d'expédition

#### ■ Rendement : 25 à 44 hl/ha



## 7. Appellations

### 7.1. Rhône Méridional (quelques vins)

Une dizaine d'appellations prestigieuses

#### ■ Tavel : 946 ha (37 hl/ha)



→ Vins rosés

- Grenache et cinsault (max. 15 %)
- Syrah et carignan (min. 10 %)
- + Autres cépages

#### ■ Lirac : 801 ha (26 hl/ha)



→ Vins rouges, rosés, blancs

- Rouge/rosé : grenache noir, cinsault, syrah, mourvèdre
- Blanc : clairette, bouboulenc, syrah





## 7. Appellations (suite)

### ■ Rasteau : 880 ha (33 hl/ha)

#### → Vins rouges (+ vins doux naturels)

- Grenache (50 % min.)
- Syrah et/ou mourvèdre (20 % min.)

#### → Vins doux : 36 ha (26 hl/ha)

- Grenache noir (min. 90 %)



### ■ Gigondas : 1 232 ha (30 hl/ha)

#### → Vins rouges et rosés

- Rouges : - Grenache noir : 80 % max.  
- Syrah, mourvèdre : 15 % min.
- Rosés : - Grenache noir : 80 % max.





## 7. Appellations (suite)

### ■ Vacqueyras : 1 461 ha (30 hl/ha)

#### → Vins rouges, rosés et blancs (AOC 1990)



- **Rouges** : - Grenache noir : 50 % min.  
- Syrah, mourvèdre : 20 % min.
- **Rosés** : - Grenache : 60 % min.  
- Mourvèdre, cinsault : 15 % min.
- **Blancs** : Clairette, grenache blanc, bourboulenc, roussanne, marsanne, viognier : 80 % max.

### ■ Vinsobres : 419 ha (32 hl/ha)

#### → Vins rouges et blancs



- **Rouges** plantés à - 77 % de grenache et  
- 11 % de syrah (coteaux)
- **Blancs** : - Clairette : 31 %      - Marsanne : 16 %  
- Viognier : 20 %                      - Grenache blanc : 9 %



# Côtes du Rhône Méridionales



## 7. Appellations (suite)

### ■ Beaumes-de-Venise : 612 ha (34 hl/ha)

#### → Vins rouges

- Grenache noir : 50 % min.
- Syrah : 25 % min.
- Mourvèdre + autres : 20 % max.
- Cépages blancs : 5 %



### ■ Muscat de Beaumes-de-Venise : 490 ha (21 hl/ha)

#### → Vin doux naturel

Muscat à petits grains : 100 %

- Richesse en sucre : 252 g/l
- Mutage pendant la fermentation (alcool à 95°)



⇒ Vins devant contenir 110 g/l sucre  
et titrer 15 % alcool min.





# Côtes du Rhône Méridionales



## 7. Appellations (suite)

- **Châteauneuf-du-Pape** : 3 165 ha (27 hl/ha)

→ Vins rouges et blancs

- Cépages :**
- Grenache
  - Clairette
  - Cinsault
  - Syrah
  - Mourvèdre
  - Picpoul
  - Terret noir
  - Counoise
  - Muscadin
  - Vaccarèse
  - Picardan
  - Roussanne
  - Bourboulenc



Le vignoble s'étend sur toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur 4 communes limitrophes :

- Bédarrides
- Courthézon
- Orange
- Sorgues



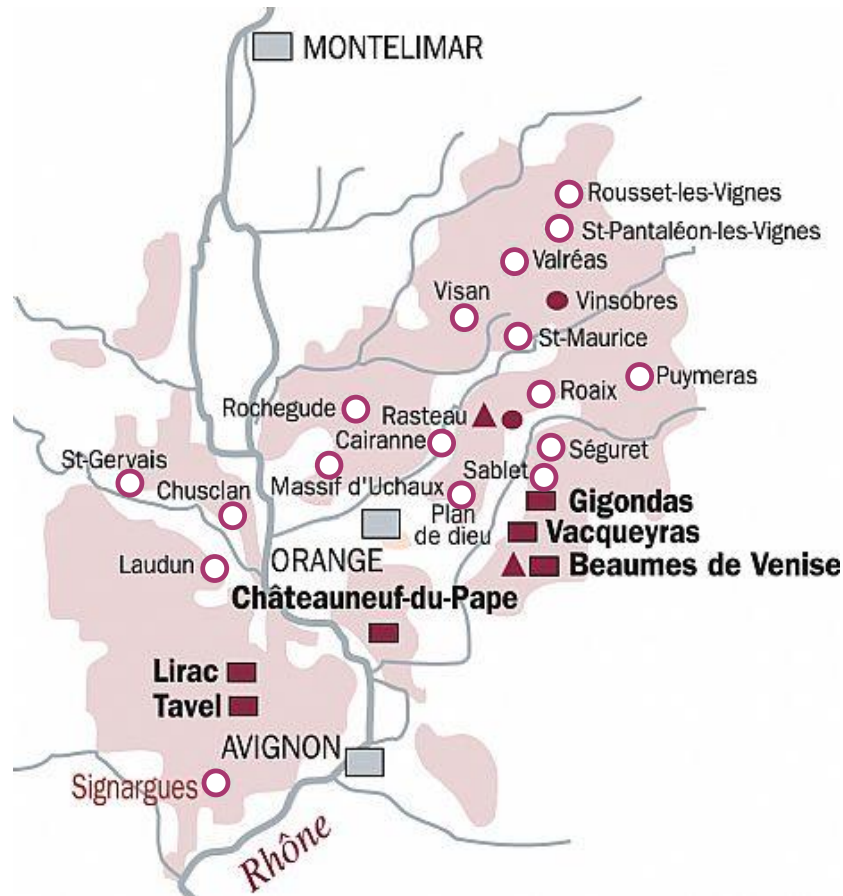


# Côtes du Rhône Méridionales



## 7. Appellations

### 7.2. Côtes-du-Rhône Villages «O»





# Côtes du Rhône Méridionales



## 8. Années de référence

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

Sur 90 ans

→ 24 années exceptionnelles  
 26 grandes années  
 16 bonnes années  
 22 années moyennes  
 2 années médiocres



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



## 9. Dégustation

### ■ Vins en dégustation

1. Gigondas - Vieux Clocher 2016  
« Nobles Terrasses » (rouge)
2. Châteauneuf-du-Pape - Vieux Clocher 2016  
« Symphonie des Galets » (rouge)
3. Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Vieux Télégraphe  
2015 (rouge)
4. Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Vieux Télégraphe  
2014 (blanc)

### ■ Vins au repas

**Entrée** : Sablet - Domaine le Souverain 2015 - Blanc

**Plat** : Vacqueyras - Vieux Clocher 2016 - Rouge





# Côtes du Rhône Méridionales



## GIGONDAS - Nobles Terrasses

Blotti à l'ombre des Dentelles de Montmirail, ce célèbre terroir constitué de coteaux et vallonnements offre des vins riches, corsés et puissants. Ils demandent de la patience aux dégustateurs pour apprécier la complexité de leurs bouquets. Les vins de Gigondas ont été consacrés en 1971, Cru des Côtes du Rhône.

### CARACTERISTIQUES

Le **Gigondas Vieux Clocher** est issu de vignes en coteaux qui bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. Sa robe pourpre profond, offre un nez de fruits noirs compotés, qui peut paraître fermé dans sa jeunesse, mais qui, après quelques années de garde, aura acquis toute sa complexité, avec ses notes de sous-bois et d'épices... On retrouve, en bouche, dans un décor dense et généreux, toute l'intensité du nez, sur des tannins virils, élégants et racés, développant un bouquet incomparable, qui se bonifiera au fil du temps pour devenir cet élixir si recherché...



### FICHE TECHNIQUE

**Cépages** : 65 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Mourvèdre

**Sol** : argile rouge caillouteux

**Rendement** : 28 hl/ha

**Vinification** : traditionnelle avec éraflage partiel et cuvaison longue de 18 jours

**Eleveage** : 6 à 12 mois en foudres de chêne

**Degré** : 14°

**Alliances Mets et Vins** : gibiers, viandes rouges en sauces et fromages

**Service** : à consommer à une température de 20°C

**Peut vieillir** 10 à 15 ans



# Côtes du Rhône Méridionales



## CHATEAUNEUF-DU-PAPE - *Symphonie des Galets*

Résidence d'été de la cour pontificale depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, son histoire et son essor sont liés à la Papauté. Son originalité provient de ses galets roulés, qui restituent la nuit la chaleur emmagasinée le jour. Corsé dans sa jeunesse, il requiert quelques années d'épanouissement pour arriver à son apogée et devenir ce célèbre nectar bouqueté, velouté et onctueux connu du monde entier.

### CARACTERISTIQUES

Le **Chateauneuf-du-Pape Vieux Clocher** est issu de baies qui font l'objet d'une sélection minutieuse. La vinification est spécifique, avec un savant dosage de différents cépages qui apportent chacun leur charme et leur complexité. Il vous émerveillera dans sa jeunesse, par ses arômes complexes de fruits rouges aux nuances animales et épicées. En bouche, il sera déjà ample et généreux, et sa puissance vous enchantera, avec ses tannins fins et soyeux. Après quelques années de patience, son bouquet se sera affiné en développant des arômes de fruits évolués, mêlés à des notes de cuir subtiles ou de venaison. Vous pourrez alors apprécier son velouté, sa puissance, toute son harmonie...



### FICHE TECHNIQUE

**Cépages :** 65 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Mourvèdre, 5 % Cinsault, 5 % Terre Noir

**Sol :** argile mêlée à de nombreux galets

**Rendement :** 28-30 hl/ha

**Vinification :** traditionnelle. Cuvaison longue

**Eleveage :** 12 mois en foudres de chêne

**Degré :** 14,5°

**Potentiel de garde :** 5 à 20 ans

**Service :** Chambré à 22 °C



# Côtes du Rhône Méridionales



## CHATEAUNEUF-DU-PAPE - *Vieux Télégraphe Rouge*



### VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE

#### APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

**SUPERFICIE:** 50 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

**CÉPAGES:** grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, clairette et divers 5 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 70 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un très beau et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l), mathusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchodonosor (15 l).

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 200 000 bts de 75 cl.





# Côtes du Rhône Méridionales



## CHATEAUNEUF-DU-PAPE - *Vieux Télégraphe Blanc*



### VIEUX TÉLÉGRAPHE BLANC

#### APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

**SUPERFICIE:** 6 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

**CÉPAGES:** clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussane 25 %, bourboulenc 10 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 45 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débouillage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

**ÉLEVAGE:** sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 12 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 25 000 bts de 75 cl.