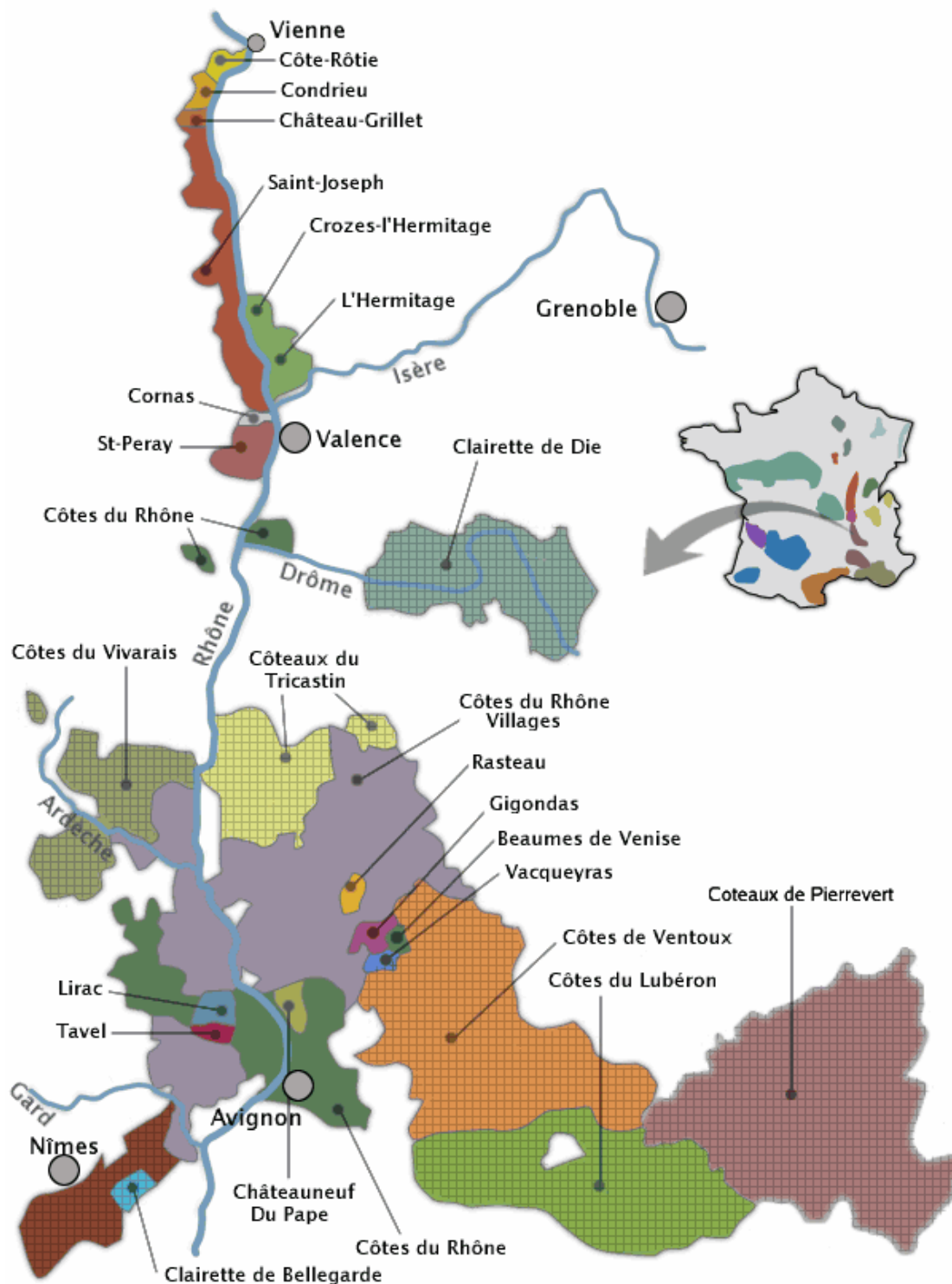


<p>Titre de la leçon <b>Les Vignobles</b></p>	<p>Contenu de la séance <b>La Vallée du Rhône</b></p>
---	---

## SITUATION GEOGRAPHIQUE



- Cette région est divisée en deux parties :
  - ↳ Au nord : entre Vienne et Valence, les Côtes du Rhône Septentrionales.
  - ↳ Au sud de Montélimar à Avignon, les Côtes du Rhône Méridionales.

Le vignoble est réparti sur 6 départements : Rhône (69), Ardèche (07), Drôme (26), Loire (42), Gard (30), Vaucluse (84)

## LE CLIMAT

Relativement humide avec des étés chauds et secs dans le Sud. Le mistral, vent froid et violent, joue un rôle prépondérant dans la région.

## Les côtes du Rhône septentrionales

Dans cette zone, la vigne est plantée sur des terrasses dominant le Rhône, ainsi que sur des coteaux très escarpés. On distingue la rive droite et la rive gauche du Rhône.



### LES PRINCIPAUX CEPAGES

**Rouge** : la Syrah

**Blancs** : le Viognier, la Roussanne et la Marsanne

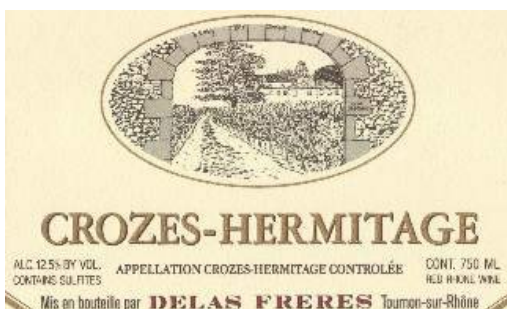
## Les appellations la rive droite du Rhône

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
<b>Côte Rôtie</b>		X	
<b>Condrieu</b>	X		
<b>Château Grillet</b> Très petite production, vin très rare et cher	X		
<b>Saint-Joseph</b>	X	X	
<b>Cornas</b>		X	
<b>Saint-Péray</b>	X		
<b>Saint-Péray mousseux</b> (Méthode traditionnelle)	X		



## Les deux appellations la rive gauche du Rhône

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
<b>Hermitage</b> (colline)	X	X	
<b>Crozes Hermitage</b> (plaine)	X	X	



## Les côtes du Rhône méridionales



### LES PRINCIPAUX CEPAGES

**Rouge** : la Syrah, le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre

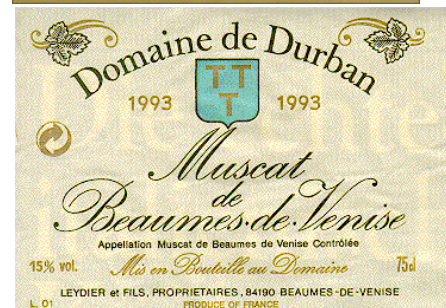
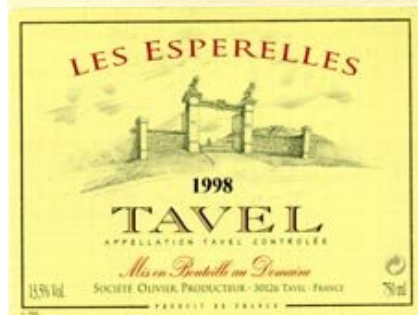
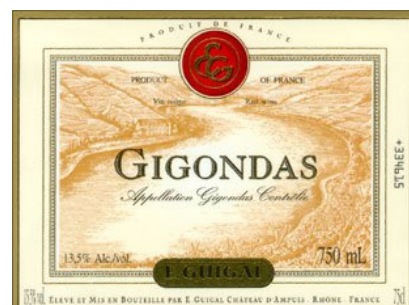
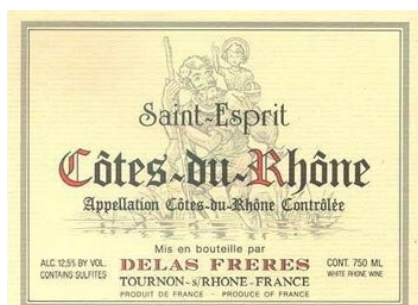
**Blancs** : la Roussanne, la Marsanne, le Picpoul, la Clairette

### Les principales appellations

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
<b>Côtes du Rhône</b> (Appellation régionale)	X	X	X
<b>Côtes du Rhône Villages *</b> (Appellation régionale)	X	X	X
<b>Chateauneuf-du-Pape</b>	X	X	
<b>Gigondas</b>		X	X
<b>Tavel</b> Le Tavel primeur rosé existe également			X
<b>Rasteau VDN</b> Attention ! Vin doux naturel rouge et blanc Existe aussi en Rancio	X	X	
<b>Muscat de Beaumes de Venise</b> Attention ! Vin doux naturel blanc	X		

\* L'appellation peut se voir ajouter les noms géographiques suivants : *Puyméras, Rochegude, Rousset Les Vignes, Saint Maurice, Saint Pantaléon Les Vignes, Vinsobres, Cairanne, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Rasteau, Roaix, Sablet, Séguret, St-Gervais, Signargues, Laudun, Chusclan, Valréas et Visan*, si les vendanges proviennent uniquement d'une de ces communes ou groupement de communes.

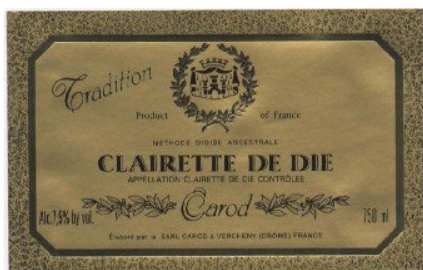
**A signaler également** : AOC Lirac (blanc, rouge, rosé), AOC Vacqueyras 3 couleurs, AOC Beaumes de Venise



## La région de Die

Cette petite enclave entre la partie septentrionale et la partie méridionale, un peu à l'est, ne fait pas partie des Côtes du Rhône. On y trouve les 4 AOC suivantes :

- **AOC Clairette de Die** : Blanc mousseux
- **AOC Crémant de Die** : Blanc mousseux
- **AOC Coteaux de Die** : Blanc
- **AOC Châtillon en Diois** : Blanc et rouge et Rosé



## Les autres appellations de la Vallée du Rhône



**AOC Côtes du Vivarais** rouge, rosé, blanc (Ardèche), **AOC Coteaux du Tricastin** rouge, rosé, blanc (Drôme), **AOC Côtes du Luberon** rouge, rosé, blanc (Vaucluse), **AOC Côtes du Ventoux** rouge, rosé, blanc (Vaucluse)

### ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges charpentés et puissants	<b>AOC Châteauneuf du Pape, AOC Hermitage, AOC Vacqueyras, AOC Cornas</b>	Gardiane de taureau, daube de sanglier.
Vins rouges fruités et légers	<b>AOC Cotes du Rhône AOC Cotes du Rhône Villages</b>	Agneau de Sisteron bayaldi, volaille fermière rôtie
Vins rosés généreux	<b>AOC Tavel, AOC Lirac</b>	Loup au fenouil, bouillabaisse
Vins blancs secs et aromatiques	<b>AOC Hermitage, AOC Châteauneuf du Pape, AOC St-Joseph</b>	Omble chevalier meunière du Lac Léman, turbot grillé, Quenelle de brochet
Vins blancs mousseux brut, secs ou demi secs	<b>AOC Clairette de Die AOC St Péray</b>	St Honoré, nougat glacé
Vin doux naturels	<b>AOC Rasteau rouge AOC Muscat de Beaumes de Venise</b>	Apéritif, bombe glacée, mousse au chocolat.

### RAPPEL : Les fromages de la région (exemple)

Il faut savoir que la région Rhône-Alpes possède le plus grand nombre d'AOC de France

<b>AOC Pélardon des Cévennes</b> (chèvre). Pâte molle croute naturelle (Gard)	
<b>AOC Picodon de la Drôme et de l'Ardèche</b> (chèvre). Pâte molle croûte naturelle	

<http://www.restocours.net>