

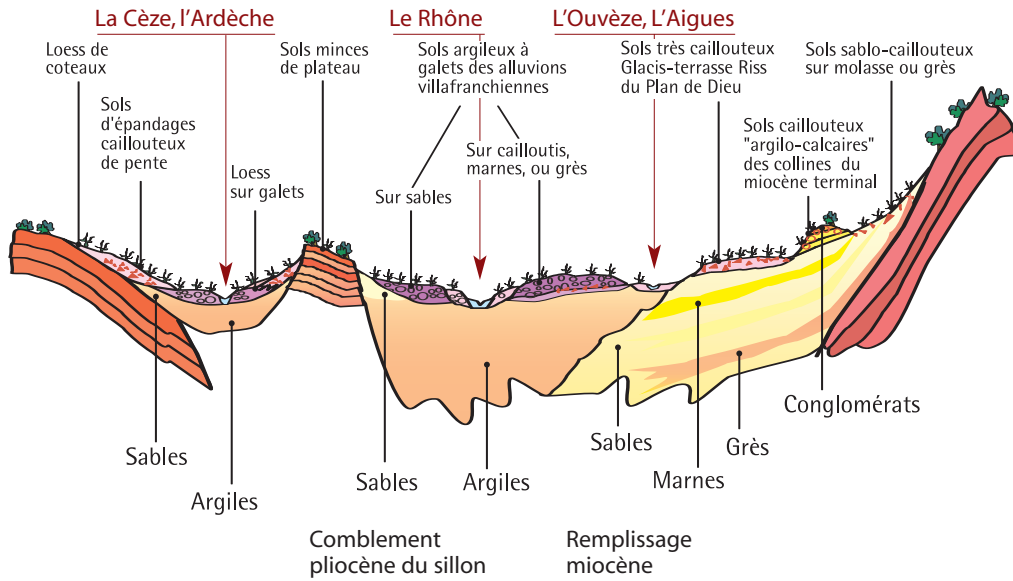
Coupe transversale de l'Appellation Régionale

Collines calcaires : vers les contreforts cévenols et les grands plateaux ardéchois

Massifs de grès et calcaires crétacés supérieurs

Sillon rhodanien

Dentelles et relief calcaires : vers les chaînes sub-alpines



Terroir

On trouve essentiellement 5 types de sols dans les Côtes du Rhône. Les sols à galets aux terres argileuses, les sols caillouteux "argilo-calcaires" et les sols d'épandages caillouteux (sur les pentes des reliefs) offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux. Ils sont particulièrement propices à l'élaboration de vins de garde.

Les sols loessiques et les sols sablonneux offrent une alimentation hydrique plus contrastée. Ils conviennent mieux à l'élaboration des vins blancs et rosés ainsi qu'aux vins rouges plus légers.



Elaboration

■ Superficie en production* :

41220 ha et 4500 vignerons placent le Côtes du Rhône Régional au 1^{er} rang pour la production de vin rouge A.O.C. en région Provence Alpes Côte d'Azur et Languedoc Roussillon. Rendement de base : 45 hl/ha.

■ Le choix des cépages :

Les conditions climatiques mais aussi la nature des sols ont conditionné leur implantation. Chaque cépage amène ses qualités et, associé aux autres, permet d'atteindre équilibre et harmonie.

Dans les vins rouges, le Grenache, cépage de base, apporte fruité, chaleur et rondeur. La Syrah et le Mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenues apte au vieillissement. Le Cinsault apporte finesse et permet d'élaborer des rosés et des vins primeurs fruités. Les vins blancs marient arômes et fraîcheur grâce à l'assemblage de différents cépages comme Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Clairette, et/ou Viognier.

Sur proposition des vignerons, un nouveau décret d'Appellation a été adopté en 1996 dont le but est de renforcer la typicité des vins des Côtes du Rhône. Pour les vins rouges et rosés, le Grenache devra représenter au moins 40% de l'encépagement (exception des vins produits dans la partie septentrionale à base de Syrah). De même, pour les vins blancs, 80% de l'encépagement sont représentés par : Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier.

■ Degré alcoolique minimum :

pour les rouges, rosés et blancs 11%.

Dégustation & consommation

■ Les vins rouges légers de couleur vive sont fruités, gouleyants, souples et agréables à boire dans leur jeunesse. Servis à 13°-14°C, ils s'harmoniseront avec les viandes blanches, la charcuterie et les fromages à pâte molle (reblochon) ou pâte cuite (cantal). Les vins rouges plus structurés, dits de garde, sont riches et puissants avec des arômes complexes de fruits noirs épicés. Servis à 15°-17°C, ils conviendront aux viandes rouges, à l'agneau, au coq au vin et aux fromages affinés (brie, camembert).

■ Les vins blancs des Côtes du Rhône ont une robe claire et franche, des arômes floraux et fruités, et présentent un bon équilibre en bouche. Servis à 8°-10°C, ils se marieront avec les poissons grillés, les crustacés, la bourride et les fromages de chèvre.

■ Les vins rosés ont des reflets cerises, de délicats arômes de fruits rouges et une fraîcheur agréable. Ils accompagneront la charcuterie, les viandes blanches et la cuisine exotique. Ils seront servis frais à 10°-12°C.

■ Les vins primeurs, mis en vente dès le troisième jeudi de novembre, sont fruités et gouleyants. Servis à une température de 13°-14°C, ils seront parfaits avec la charcuterie, les viandes grillées et les châtaignes.

