



Le décret du 2 novembre 1966 complété par celui du 25 août 1967 a mis en place l'A.O.C. Côtes du Rhône Villages qui aujourd'hui compte 90 communes. Elles sont réparties dans les 4 départements du sud du vignoble : l'Ardèche, la Drôme, le Gard et le Vaucluse.

Reconnus pour leur spécificité, 18 noms géographiques peuvent figurer sur l'étiquette :

- Dans la Drôme, 4 communes : Rochegude, Rousset les Vignes, Saint Maurice et Saint Pantaléon les Vignes
- Dans le Vaucluse, 10 communes : Cairanne, Massif d'Uchaud, Plan de Dieu, Puyméras, Rasteau, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas et Visan
- Dans le Gard, 4 communes : Chusclan, Laudun, Saint Gervais et Signargues.

Ce sont les Côtes du Rhône Villages avec nom géographique.

## Élaboration

## Dégustation & consommation

- **Superficie en production\*** :  
7890 ha dont 2671 ha en Côtes du Rhône Villages et 5219 en Côtes du Rhône Villages avec nom géographique.  
Rendements de base :
  - Côtes du Rhône Villages : 41 hl/ha.
  - Côtes du Rhône Villages avec nom géographique : 40 hl/ha.
- **Encépagement** :  
**pour les rouges**, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum. **Pour les rosés**, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages admis 20% maximum, cépages blancs 20% maximum (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier). **Pour les blancs**, Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum** :  
pour les Côtes du Rhône Villages rouges, rosés et blancs 12%. Pour les Côtes du Rhône Villages Communaux blancs et rosés 12%, rouges 12,5%.

- **Les vins rouges**, les vins "généreux" se font les complices des gibiers (chevreuil, sanglier, lièvre), de la daube provençale, des pieds paquets, de tous les légumes farcis, des préparations à la truffe. Les vins "élégants et fins" sont à recommander pour les salades gourmandes, les abats (foies de veau, rognons, ris de veau), le magret de canard, le veau, le rôti de porc, le navarin d'agneau ou encore les fromages à pâtes dures et mi dures.
- **Les vins blancs**, aux nuances florales, accompagnent parfaitement les crustacés chauds ou froids (écrevisses, langoustes mayonnaise), les volailles à la crème, la gibelotte de lapin et toute la gamme de fromages, les bleus et les chèvres frais.
- **Les vins rosés** aux notes fruitées, se marient agréablement à toutes les crudités, salades composées, filets de poulet, charcuterie, grillades et tous les plats exotiques (pizza, couscous, paëlla, tagine...).

## Terroir

On trouve les mêmes sols que dans l'A.O.C. Côtes du Rhône mais les critères pris en compte, climat et sol, sont appliqués avec plus de rigueur compte tenu des règles de production de cette Appellation.

Généralement les sols argilo-calcaires caillouteux donnent des vins denses, "généreux", colorés, amples, charnus aux arômes puissants. Les sols arides et caillouteux offrent des vins agréables, élégants, fins et fruités.



## Des mots pour le dire

Savoureux comme les fruits des marchés de Provence. Odorants comme les plantes aromatiques.

Authentiques comme les vigneron des Côtes du Rhône. Naturels et actuels comme un certain art de vivre. Bref, ils ont l'accent d'ici et ils ont du caractère !

Michèle Olivetti