



## Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur 3 communes : Laudun, Saint-Victor-la-Coste et Tresques dans le département du Gard.
- **Sols :** pentes pierreuses ou graveleuses ; sols squelettiques peu humides.
- **Climat :** type méditerranéen sous l'influence du mistral.
- **Histoire :** présent depuis l'époque romaine le vignoble a connu une forte renommée au XVII<sup>ème</sup> siècle. Laudun appartient à la célèbre et traditionnelle "Côte du Rhône Gardoise". Un rapport d'experts sur le terroir et les vins de l'Appellation Laudun a permis au Tribunal d'Uzés dès 1947 de délimiter l'aire et les conditions de production. Puis, Laudun fut consacré Côtes du Rhône Villages Laudun en 1967.

## Élaboration

- **Superficie en production\* :** 361 ha, production annuelle : 14273 hl ; rendement de base : 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 rouges 12,5%, pour les rosés et les blancs 12%.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le rouge, robe rouge soutenu. Le rosé, couleur rose vif. Le blanc, très légèrement doré.
- **Au nez :** le rouge, parfum de fruits à noyau et d'épices. Le rosé, bouquet fin et fruité. Le blanc, senteurs de garrigue.
- **En bouche :** le rouge, tanins soyeux. Le rosé, souple. Le blanc, gras et fruité.
- **A table :** le rouge accompagne les viandes, les gibiers à plumes et les fromages. Le rosé parfait avec la charcuterie, les grillades. Le blanc est agréable à l'apéritif, avec les coquillages, les poissons grillés et les volailles.
- **Dans la cave :** le rouge peut être apprécié jeune mais peut se garder 3 à 4 ans. Rosé et blanc à boire dans les premières années.
- **Consommateur célèbre :** Olivier de Serres.



## Des mots pour le dire

L'étymologie celtique du nom Laudun est la plus couramment admise. Le suffixe "dunos" indique une éminence, une montagne.

\*Déclaration de récolte 2006

