



## Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur 4 communes dans le département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Géniès-de-Comolas sur la rive droite du Rhône.
- **Sols :** terrasses rouges de cailloux roulés, sols loessiques, sols sableux squelettiques.
- **Climat :** typiquement méditerranéen, pluviosité réduite, ensoleillement moyen 2700 heures en moyenne par an, vent dominant, le mistral.
- **Histoire :** la vigne figure parmi les ressources locales depuis 2 millénaires. Au cours des siècles, le port de Roquemaure est devenu puissant et prospère. C'est de là que partaient les vins de la "Côte du Rhône" pour Paris, l'Angleterre ou la Hollande. L'Appellation Locale "Lirac" a été obtenue par décret en 1947.

## Élaboration

- **Superficie en production\* :** 661 ha, production annuelle : 21478 hl ; rendement de base : 42hl/ha.
- **Encépagement :** en rouge et rosé, principalement Grenache noir, Cinsault, Syrah et Mourvèdre. En blanc, principalement Clairette et surtout Bourboulenc et Grenache blanc.
- **Taille :** pour la Syrah, taille en gobelet ou en éventail portant 5 à 6 coursons taillés à 2 ou 3 yeux francs ou taille Guyot. Pour les autres cépages, taille courte à 2 yeux francs.
- **Vinification :** titre alcoolique volumique naturel minimum 11,5% pour le rouge, et le blanc. Longue macération en cuve pour le vin rouge. Vins de saignée pour les rosés.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le rouge, belle robe profonde. Le rosé, rose vif soutenu et brillant. Le blanc, robe jaune pâle et brillante.
- **Au nez :** le rouge, bouquet fruité et épicé. Le rosé, nez de fleurs puis de fruits rouges. Le blanc, bouquet frais et végétal.
- **En bouche :** le rouge, charpenté, généreux, équilibré, il s'affine avec l'âge pour devenir ample et charnu. Le rosé, un vin élégant avec une bonne présence en bouche. Le blanc, vif, aromatique, belle harmonie de rondeur et de longueur en bouche.
- **A table :** le rouge, puissant et généreux, accompagne bien les viandes rouges et les gibiers. Le rosé s'harmonise à notre cuisine méridionale. Le blanc accompagne avec fraîcheur tous les poissons de la Méditerranée.
- **Dans la cave :** le rouge est un bon vin de garde et peut atteindre en quelques années une grande élégance. Le rosé et le blanc sont à boire jeunes et frais mais peuvent réserver d'excellentes surprises au vieillissement.
- **Consommateurs célèbres :** les Papes Jean XXII, Clément V et la Marquise de Sévigné.



## Des mots pour le dire

"Nous sommes en plein cœur de l'ancienne Côte du Rhône, berceau de l'Appellation qui porte ce nom. Dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, il fallait respecter des règles de production rigoureuses pour utiliser cette dénomination. Un magistrat de Roquemaure marquait au fer rouge les fûts qui le méritaient des lettres C.D.R. ....déjà !"

\*Déclaration de récolte 2006

