



Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur 5 communes : Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Sérignan du Comtat et Uchaux.
- **Sols :** Depuis la fin de l'ère secondaire, ils sont composés principalement de grès siliceux et de grès calcaires.
- **Climat :** méditerranéen, paysage très boisé à une hauteur oscillant entre 100 et 280 mètres d'altitude.
- **Histoire :** Traversée par la célèbre voie romaine (la Via Agrippa reliant Lyon à Arles), la vigne était cultivée par les romains sur les collines bien exposées du Massif d'Uchaux. En 1290, la vente du vin est autorisée sur la commune de Mondragon. A partir du XV^{ème} siècle apparaissent les premières taxes sur le Vin.

Elaboration

- **Superficie en production* :** 158 ha, production annuelle : 5720 hl ; rendement de base : 40hl/ha.
- **Encépagement :** Grenache noir 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum :** 12,5%
- **Dès 1937,** une partie du vignoble du Massif d'Uchaux obtient l'appellation Côtes du Rhône, en 1983, Côtes du Rhône Villages, et en 2005, le Massif d'Uchaux est consacré Côtes du Rhône Villages avec nom géographique. (Décret du 25 août.)

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** la robe est vive et soutenue, aux nuances grenat et violette.
- **Au nez :** il libère des arômes de petits fruits rouges frais (framboise et fraise) et des notes florales de roses et violettes.
- **En bouche :** L'attaque est fraîche et fruitée, les tanins fins et racés, la finale développe des notes d'épices douces (noix de muscade, cannelle).
- **A table :** Les vins du Massif d'Uchaux accompagnent agréablement le petit gibier à plumes ainsi que les viandes grillées et toute la cuisine provençale.
- **Dans la cave :** les fruits, la finesse et la rondeur de leurs tanins, permettent aux vins du Massif d'Uchaux d'être consommés dans leur jeunesse. Mais ils se bonifieront dans les caves pendant une dizaine d'années.
- **Actualité :** le Massif d'Uchaux offre de nombreux sentiers de randonnées et des parcours pédagogiques pour découvrir l'ambiance et la singularité du terroir. A partir de 2007 dans le Massif d'Uchaux un important centre culturel scientifique et pédagogique mettra en scène à Sérignan du Comtat les découvertes de Jean Henri Fabre autour de sa maison historique et de son jardin botanique.



Des mots pour le dire

La célèbre naturaliste et entomologiste Jean Henri FABRE (1823-1915) avait fait en son temps du Massif d'Uchaux son terrain de recherches et d'observation et fut le premier à mettre en évidence le rôle de la biodiversité et des interactions entre flore et faune méditerranéenne. La typicité de ses vins est incontestablement empreinte de cet environnement unique dans la Vallée du Rhône.

*Déclaration de récolte 2006

