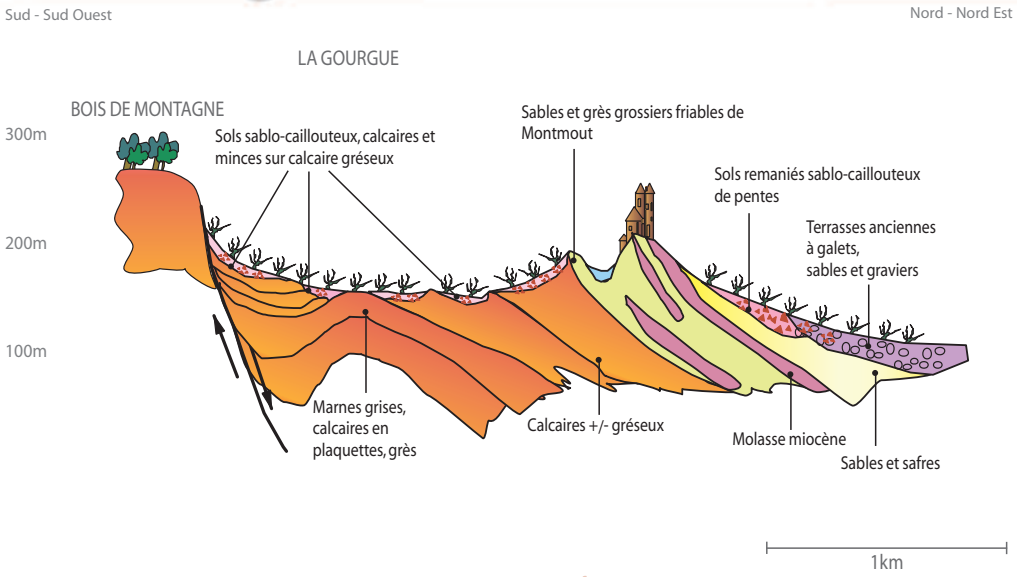
Rochegude



Terroir

■ **Vignoble :**
il s'étend tout entier sur la seule commune de Rochegude dans le sud de la Drôme.

■ **Sols :**
argiles rouges ; des grès perméables et légers et des zones siliceuses.

■ **Climat :**
type méditerranéen sous l'influence du mistral.

■ **Histoire :**
déjà apprécié à l'époque romaine (un décret de l'empereur Domitien y fait allusion), le vignoble de Rochegude n'a cessé de produire des vins de bonne renommée. Au XVIIIème siècle, le marquis d'Acqueria donne une nouvelle impulsion au vignoble et améliore la qualité. Cette constance dans la recherche de la qualité a autorisé le classement de Rochegude en Côtes du Rhône Villages Rochegude en 1967.

Élaboration

■ **Superficie en production* :**
158 ha, production annuelle : 5895 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 grenat, intense et brillante. Le rosé, couleur soutenue aux reflets violacés. Le blanc, teinté d'or.

■ **Au nez :** le rouge, parfum de fruits noirs et de noyau de pêche. Le rosé, puissant bouquet de fruits rouges, groseille, framboise. Le blanc, nez floral de chèvrefeuille.

■ **En bouche :** le rouge, forme souple et chaleureuse, ronde. Le rosé, puissant et onctueux, saveur légèrement acidulée. Le blanc, fruité à saveur florale.

■ **A table :** le rouge, compagnon des salades gourmandes, du jambon braisé, des magrets de canard, des rôtis de porc et des fromages à pâtes dures et mi-dures. Le blanc, et le rosé frais sur les poissons grillés aux herbes et les coquillages.

■ **Dans la cave :** le rouge corsé est destiné au vieillissement, le rosé ou le blanc, sont des vins à boire dans leur jeunesse.

■ **Consommateur célèbre :** Georges Washington.

Des mots pour le dire

"Au XIXème siècle, la qualité des vins de Rochegude est suffisante pour que Thomas Jefferson les fasse découvrir au Président Washington…C'est alors qu'il est nommé Secrétaire d'Etat !"

*Déclaration de récolte 2006