



Terroir

- **Vignoble :**
il s'étend sur la seule commune de Rousset-les-Vignes dans le département de la Drôme.
- **Sols :**
pentes élevées de coteaux gréseux et caillouteux.
- **Climat :**
type méditerranéen, protégé du mistral par les reliefs avoisinants.
- **Histoire :**
accroché à la montagne de la Lance, le village est dominé par un château Renaissance qui appartenait à la maison de Poitiers. La vigne y était cultivée depuis longtemps et le cadastre relevait, déjà au XV^{ème} siècle, plusieurs qualités de terres à vignes, ce qui est assez exceptionnel et significatif d'un traditionnel souci de qualité. Sa consécration en Côtes du Rhône Villages Rousset-les-Vignes date de 1969.

Élaboration

- **Superficie en production* :**
69 ha, production annuelle : 2691 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 :** les rouges, robe carmen soutenue, les rosés aspect brillant, couleur rose vif, les blancs ont des reflets légèrement verts.
- **Au nez :** les rouges, parfum de fruits rouges cassis-myrtilles, les rosés et les blancs bouquet fruité.
- **En bouche :** les rouges sont amples, d'excellente longueur, tanins fins et fondus. Les rosés et les blancs, sont harmonieux, saveur légère de fruit.
- **A table :** les rouges accompagnent les volailles, les rosés agrémentent charcuteries et grillades, les blancs, parfaits avec les poissons grillés aux herbes.
- **Dans la cave :** les rouges révèlent toute leur finesse en vieillissant, vins de bonne garde. Les rosés et les blancs sont à boire jeunes et frais.
- **Consommateur célèbre :** Hannibal.



Des mots pour le dire

L'origine du nom Rousset les Vignes provient tout simplement de la couleur de ses roches de safres ocre rouge.



*Déclaration de récolte 2006