



Terroir

- **Vignoble :** tout entier contenu dans la commune de Sablet, le vignoble est contigu à celui de Gigondas dans la partie nord des Dentelles de Montmirail.
- **Sols :** sableux, argiles rouges décalcifiées, mélangées à des cailloux de dimensions variées ; sols de grès rouges.
- **Climat :** type méditerranéen sous l'influence du mistral.
- **Histoire :** ancienne possession des Comtes de Toulouse, Sablet prit un premier essor vinicole sous leur impulsion. Au XIV^{ème} siècle, la papauté d'Avignon qui possédait alors la région confirma cette vocation. Sablet a été classé Côtes du Rhône Villages Sablet en 1974.

Élaboration

- **Superficie en production* :** 266 ha, production annuelle : 10273 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 ont une robe grenat, profonde et dense, reflets cerises. Les rosés, teinte fraise et framboise. Les blancs, jaune pâle avec des reflets dorés.
- **Au nez :** les rouges, parfum de fruits rouges, violette puis cassis. Les rosés, bouquet fruité avec une note de framboise persistante. Les blancs, pomme verte agrumes et fleurs.
- **En bouche :** les rouges, forme ample, ronde, bien structurée, le tout dominé par une note d'élégance et de finesse. Les rosés, puissants, ronds et chaleureux. Les blancs, frais, quelques notes fruitées, finale souvent épicée de cannelle et vanille.
- **A table :** rouges, rosés et blancs accompagnent parfaitement une cuisine typée, quelque peu sophistiquée, enrichie de produits du terroir.
- **Dans la cave :** les rouges, vins de bonne garde, développent des caractères épicés en vieillissant. Les rosés et les blancs se boivent dans leurs premières années.
- **Consommateurs célèbres :** Bernard Werber, Amélie Nothomb.
- **Actualité :** Sablet est célèbre pour sa journée du Livre en Juillet qui réunit de nombreux écrivains, libraires, relieurs, enlumineurs et vigneron. Unir le livre et le vin c'est une initiative intéressante pour se distraire, parfaire ses connaissances et déguster les cuvées spéciales élaborées pour l'occasion par les vigneron de Sablet.



Des mots pour le dire

L'origine de Sablet provient de "sable" car le village est construit sur du safre, sorte de sable durci.

