



Terroir

- **Vignoble :**
il s'étend tout entier sur le territoire de la commune dans le département du Gard.
- **Sols :**
gréseux sur pentes d'argiles rouges ; sols à cailloutis sur le plateau.
- **Climat :**
type méditerranéen.
- **Histoire :**
pendant des siècles, la polyculture est restée le principal système d'exploitation. Peu à peu, la vigne a conquis le terrain au fond des vallons puis sur les plateaux de la vallée de la Cèze pour retrouver depuis une trentaine d'années une extension importante dans une recherche constante de la qualité. C'est ce qui a valu à Saint-Gervais son classement en Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais en 1974.

Élaboration

- **Superficie en production* :**
108 ha, production annuelle : 4235 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 rouge profond. Le rosé, robe aux reflets bleutés. Le blanc, jaune-vert aux reflets dorés.
- **Au nez :** le rouge, bouquet de fruits rouges et de fruits à noyau. Le rosé, nez de framboises et de fraises. Le blanc, bouquet frais et floral.
- **En bouche :** le rouge, forme structurée, équilibrée, onctueuse, bouche longue et stylée. Le rosé, ample et élégant, chaleureux. Le blanc, plus léger, arômes floraux.
- **A table :** le rouge, une nuance "sauvage" qui convient aux tables de chasse. Le rosé et le blanc accompagnent agréablement toute cuisine d'été.
- **Dans la cave :** le rouge de garde : à boire de préférence après sa "quatrième ou cinquième feuille". Le rosé et le blanc se boivent jeunes.



Des mots pour le dire

"L'emplacement de l'église actuelle fut vraisemblablement occupé par un temple dédié à Jupiter... Quand on sait que Bacchus est né de la cuisse de celui-ci ! Un destin tout tracé pour ce village !"

*Déclaration de récolte 2006

