



## Terroir

- **Vignoble :**  
il s'étend sur la commune de Valréas dans le département du Vaucluse.
- **Sols :**  
coteaux en terrasses d'argile rouge, plus ou moins caillouteux.
- **Climat :**  
type méditerranéen sous l'influence du vent des Alpes.
- **Histoire :**  
capitale de l'Enclave des Papes depuis le XIV<sup>ème</sup> siècle jusqu'à la Révolution, Valréas a d'abord pour histoire celle des Papes d'Avignon. La légende rapporte qu'en revenant de Lyon, le Pape très fatigué retrouva la santé grâce au vin de Valréas. Le Souverain Pontife décida alors d'annexer ces terres, sources de miracle. Le vignoble a été consacré Côtes du Rhône Village Valréas en 1967.

## Elaboration

- **Superficie en production\* :**  
443 ha, production annuelle : 16657 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 présentent une belle teinte parfois frangée de violet. Les rosés sont de teinte soutenue. Les blancs ont des reflets légèrement verts.
- **Au nez :** les rouges ont un bouquet de fruits rouges, framboises, groseilles, cassis. Rosés et blancs, nez fruité.
- **En bouche :** les rouges sont soyeux et bien équilibrés. Saveur de fruits rouges assez persistante. Les rosés sont très fruités et frais. Les blancs sont secs et aromatiques.
- **A table :** les rouges expriment tous leurs arômes avec un agneau rôti, grillé ou en civet. Les rosés servis très frais accompagnent parfaitement les mets provençaux. Les blancs avec les poissons ou à l'apéritif.
- **Dans la cave :** les rouges les plus tanniques sont de bonne garde. Ils peuvent être aussi bus dans leur jeunesse. Les rosés et les blancs gardent bien leur fraîcheur.
- **Consommateurs célèbres :** la Marquise de Sévigné, lors de ses visites à Grignan ! et le Cardinal Maury, archevêque de Paris (XVIII<sup>ème</sup> siècle) qui disait : "pour voir la vie en rose, il faut mirer dans un verre de Valréas".



## Des mots pour le dire

"De nos jours, Valréas est encore une Enclave : totalement cernée par la Drôme" (héritage de son histoire papale). Les habitants sont toujours un peu nostalgiques et ont décidé de garder cette distinction.

\*Déclaration de récolte 2006

