

Histoire de l'AOC

Par vocation la Vallée du Rhône a toujours été un passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale ou atlantique.

Dès l'Antiquité, les Grecs s'infiltrèrent au cœur de la Gaule où ils pratiquent des échanges commerciaux. La culture de la vigne et du vin se poursuit avec l'arrivée des Romains en 125 avant J.C.

Dès le premier siècle après J.C., la concurrence entre les vignes reprend entre l'Italie et la Gaule Rhodanienne. C'est dans ce contexte qu'il convient de dater la construction de la villa gallo romaine du Molard, à Donzère et les ateliers d'amphores de la région.

VQPRD des régions :	<i>Superficie 2008 (ha)</i>	<i>Production 2008 (1 000 hl)</i>
ALSACE	15 535	1 130
BOURGOGNE	27 625	1 455
BEAUJOLAIS	19 050	730
CHAMPAGNE	32 900	3 050
PROVENCE	27 400	1 235
LANGUEDOC	36 330	1 300
ROUSSILLON	8 700	300
VAL DE LOIRE	51 000	2 100
VALLEE DU RHONE	77 155	2 800
BORDEAUX	118 850	4 7

Ces amphores fabriquées sur place, servaient au transport des vins et des sauces de poisson. Ces découvertes archéologiques, alliées à une étude historique déjà ancienne, permettent de situer l'origine des Côtes du Rhône comme antérieure à bien d'autres régions viticoles françaises.

Les Romains créent la ville de Vienne, puis le vignoble de Vienne dont la renommée est grande.

Ils mettent en valeur la campagne viennoise avec d'immenses travaux de défonçage, plantation de la vigne et construction de murettes protégeant les terrasses. Les coteaux très accidentés de la rive droite séduisent les Romains - Côte Rôtie à Saint Joseph - et s'annexent plus tard ceux de la rive gauche - Hermitage - Ils font de cette région une des plus belles de la Gaule Narbonnaise. Dès le premier siècle ils ont donné l'impulsion d'un vignoble commercial.

Dès le XIV^{ème} siècle, installés à Avignon, les Papes firent appel aux vignobles de proximité pour leurs besoins. Jean XXII le deuxième des sept papes fit bâtir le château de Châteauneuf du Pape. Benoît XII le troisième lance la construction du Palais des Papes.

Les XVII^{ème} et XVIII^{èmes} siècles marquent le progrès de la viticulture rhodanienne.

Au XVII^{ème} siècle, la "Côte du Rhône" est le nom d'une circonscription administrative de la Viguerie d'Uzès (Gard) dont les vins sont réputés. Une réglementation intervient en 1650 pour protéger leur authenticité de provenance et garantir leur qualité.

Un Édît du Roi de France prescrit, en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres "C.D.R."

Ce n'est qu'au milieu du XIX^{ème} siècle que la Côte du Rhône devient les Côtes du Rhône en s'étendant aux vignobles situés sur la rive gauche du Rhône. Cette notoriété, acquise au fil des siècles, est validée par les Tribunaux de Grande Instance de Tournon et d'Uzès en 1936.

Au XX^{ème} siècle dans les années 30 sous l'impulsion du **Baron Le Roy** - homme audacieux et visionnaire - cette notoriété s'accroît et prendra forme en **1937 par la consécration de l'AOC**

Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

L'A.O.C., c'est la reconnaissance d'une réalité et d'une tradition rassemblant plusieurs éléments : un ou plusieurs cépages, un terroir, un savoir-faire viti-vinicole.

Un organisme officiel national, l'I.N.A.O., fixe et contrôle les règles qui garantissent que les produits d'A.O.C. sont conformes aux critères de : production, délimitation parcellaire, cépages, méthodes culturales, récoltes, vinification.

Pour avoir le droit à l'A.O.C., un vin doit de plus être soumis obligatoirement à une analyse et à une dégustation qui contrôlent sa typicité et sa qualité.

Les côtes-du-rhône

Les côtes-du-rhône comportent 171 communes et 6 départements (Rhône, Loire, Drôme, Ardèche, Vaucluse et Gard), d'une superficie d'environ 44000 hectares.

Ces vins sont majoritairement rouges, mais avec une production importante, suivant les terroirs, de rosés et de blancs.



Les côtes-du-rhône villages

Les côtes-du-rhône villages comportent 90 communes dont 18 peuvent accoler le nom du village à l'AOC côtes-du-rhône.

Les côtes-du-rhône villages avec nom de commune

Ces côtes-du-rhône villages se composent de 18 appellations:

Département	AOC	Département	AOC
Vaucluse	Cairanne	Vaucluse	Visan
Vaucluse	Massif-d'uchaux	Drôme	Roche-gude
Vaucluse	Plan-de-dieu	Drôme	Rousset-les-vignes
Vaucluse Drôme	Puyméras	Drôme	Saint-maurice-sur-eygues
Vaucluse	Rasteau	Drôme	Saint-pantaléon-les-vignes
Vaucluse	Roaix	Gard	Chusclan
Vaucluse	Sablet	Gard	Laudun
Vaucluse	Séguret	Gard	Saint-gervais
Vaucluse	Valréas	Gard	Signargues

Les appellations locales des côtes-du-rhône

Elles sont au nombre de 15, avec par ordre alphabétique:

Baumes-de-venise, Château-grillet, Châteauneuf-du-pape, Condrieu, Côte-rôtie, Cornas, Crozes-hermitage, Gigondas, Hermitage, Lirac, Saint-joseph, Saint-péray, Tavel, Vacqueyras, Vinsobres

Depuis le décret 96-567 du 24 juin 1996 relatif à l'AOC côtes-du-rhône:

Rouges et rosés:

Cépages principaux: grenache noir, syrah noire, mourvèdre noir. Le grenache noir doit représenter au minimum 40% de l'encépagement sauf pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme).

Cépages secondaires: carignan noir, cinsaut noir, counoise noire, muscardin noir, brun argenté noir (aussi appelé camarèse et vaccarèse), piquepoul noir, terret noir, grenache gris, clairette rose. Les cépages secondaires ensemble ou séparément ne doivent pas représenter plus de 30% de l'encépagement. En outre, l'encépagement pour les vins rouges et rosés pourra comporter des cépages indiqués ci-dessous pour les vins blancs, dans une proportion maximum de 5% pour les vins rouges et de 20% pour les vins rosés.

Blancs:

Cépages principaux: grenache blanc, clairette blanche, marsanne blanche, roussanne blanche, bourboulenc blanc, viognier blanc.

Cépages secondaires: ugni blanc, picpoul. Les cépages secondaires ensemble ou séparément ne doivent pas représenter plus de 20% de l'encépagement.

Le terme encépagement, signifiant ici l'encépagement de la totalité des parcelles produisant le vin de l'appellation pour la couleur considérée.

Vin doux naturel:

Ils sont au nombre de deux et situés dans le Vaucluse. Le Muscat de Beaumes-de-Venise et le Rasteau.



Cépages

Grenache noir

Caractéristiques générales: cépage très vigoureux et fertile mais sensible à la coulure (à la floraison) ; sa floraison a lieu généralement entre le 5 et le 15 juin, il arrive à maturité entre le 15 septembre et le 10 octobre selon les zones. Il résiste bien au vent et très bien à la sécheresse. Le Grenache est la base des vins rouges méridionaux et de certains rosés fruités. Aptitudes œnologiques : potentiel alcoolique élevé, faible acidité, rondeur, arômes fruités et épicés.

Emploi : Gigondas (cépage principal, 50% minimum de l'encépagement), Côtes du Rhône (40 % minimum), Côtes du Rhône Villages (65 % maximum de l'encépagement jusqu'au 31/12/04 et 50 % minimum), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Syrah

Caractéristiques générales : cépage expressif, à végétation importante ; sa floraison a lieu généralement entre le 5 juin et le 15 juin, il arrive à maturité entre le 10 septembre et le 5 octobre selon les zones et les années (8 jours avant le Grenache dans le sud). Il aime les situations climatiques douces, pas trop contrastées. La Syrah est le cépage rouge unique des Appellations Locales (Crus) des Côtes du Rhône septentrionales. En raison de sa richesse aromatique et de son intensité colorante, la Syrah est également de plus en plus utilisée dans les Côtes du Rhône méridionales.

Aptitudes œnologiques : coloré, résistant à l'oxydation, tannique, aromatique (framboise, cassis, violette, poivron).

Emploi : Cornas (100 %), Côte-Rôtie (80 % minimum), Crozes-Hermitage (85 % minimum), Hermitage (85 % minimum), Saint Joseph (90 %), Gigondas (15% minimum de l'encépagement associé ou non avec le Mourvèdre), Côtes du Rhône (cépage principal), Côtes du Rhône Villages (20 % minimum de l'encépagement en association avec le Mourvèdre), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.



Mourvèdre

Caractéristiques générales : cépage de fertilité moyenne. Sa floraison a lieu du 5 au 15 juin, il arrive à maturité à partir d'octobre. Il est très exigeant en chaleur et lumière, surtout dans sa dernière période de maturité ; les zones méridionales lui sont donc les plus favorables. Ses besoins en eau sont faibles mais réguliers. Il est sensible au vent.

Aptitudes œnologiques : ses tanins sont d'excellente tenue pour les vins rouges. L'intensité et la qualité de ses arômes croissent avec le vieillissement. Il dispose d'un pouvoir antioxydant, d'où son rôle dans certains vins rosés dont il prolonge la fraîcheur et enrichit les arômes.

Emploi : Gigondas (15 % minimum de l'encépagement en association possible avec la Syrah), Côtes du Rhône Villages rouges (associé à la Syrah pour 20 % minimum de l'encépagement), Côtes du Rhône rouges et rosés (cépage principal souvent inclus dans l'assemblage des vins destinés à une plus longue conservation).

Grenache blanc

Caractéristiques générales : cépage vigoureux, de maturité intermédiaire (autres caractéristiques : voir Grenache noir).

Aptitudes œnologiques : il donne des vins blancs assez corsés, peu acides, ronds et longs en bouche.

Emploi : Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Carignan noir

Caractéristiques générales : cépage vigoureux de bonne et régulière fertilité. Sa floraison a lieu du 8 au 15 juin, il arrive à maturité assez tard entre le 25 septembre et le 25 octobre selon les zones. Il exige beaucoup de chaleur, n'est pas sensible à la sécheresse, ni au vent ; les terrains chauds et secs de coteaux lui conviennent particulièrement.

Aptitudes œnologiques : dans les terrains peu fertiles et en coteaux, il donne un vin de belle couleur, structuré, tannique ; sa vinification en macération carbonique permet d'extraire le maximum d'arômes.

Emploi : Côtes du Rhône rouges et rosés (30 % maximum de l'encépagement), Côtes du Rhône Villages rouges et rosés (20 % maximum de l'encépagement), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Cinsault noir

Caractéristiques générales : cépage assez vigoureux de bonne et régulière fertilité ; il arrive à maturité dans la première moitié de septembre. Il exige beaucoup de chaleur et résiste à la sécheresse et au vent. Le rendement doit être bien maîtrisé.

Aptitudes œnologiques : coloration moyenne, arômes élégants et fruités, faible acidité, tanins souples ; adapté aux vins rosés vinifiés par saignées et aux vins primeurs.

Emploi : Tavel (15 % minimum), Gigondas (10 % maximum de l'encépagement), Côtes du Rhône Villages rouges et rosés (20 % maximum de l'encépagement), Côtes du Rhône rouges et rosés (30 % maximum de l'encépagement), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.



Counoise noire

Jadis connu sous le nom de Moustardier dans les vieux vignobles de Gigondas et de Tavel. Il est de nos jours très peu cultivé. Dans l'assemblage il confère des notes fruitées et épicées.

Marselan

Utilisé dans l'AOC Côtes du Rhône (10% maximum), il donne un vin complexe, très coloré, très parfumé, riche en tanins souples et harmonieux. Sa typicité permet de constituer une base d'assemblage en raison de son potentiel polyphénolique, antocyanique et tannique.

Muscardin noir

Utilisé dans le Gigondas, ce cépage apporte dans l'assemblage un bouquet floral et une agréable fraîcheur.

Camarèse et Vaccarèse noir

Ils ont une originalité aromatique intéressante pour modérer l'ardeur du Grenache dans certains vins auxquels ils apportent finesse et structure.

Picpoul blanc et noir

Un bouquet assez riche de fleurs et de fruits, une forme élégante, peu tannique et fine. Cultivés dans le Gard et parfois à Gigondas.

Grenache blanc

Caractéristiques générales : cépage vigoureux, de maturité intermédiaire (autres caractéristiques : voir Grenache noir).

Aptitudes œnologiques : il donne des vins blancs assez corsés, peu acides, ronds et longs en bouche.

Emploi : Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Clairette blanche

Caractéristiques générales : cépage très vigoureux, il arrive à maturité entre le 25 septembre et le 25 octobre. Il est assez sensible au vent ; les sols maigres, secs, caillouteux et chauds lui sont favorables.

Aptitudes œnologiques : sensible à l'oxydation ce cépage donne des vins onctueux, aux arômes floraux, fins et complexes.



Emploi : Gigondas (10 % maximum de l'encépagement), Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs (associé au Grenache, au Bourboulenc à la Marsanne et à la Roussanne pour 80 % minimum de l'encépagement) Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Marsanne

Caractéristiques générales : cépage très vigoureux et généreux, il arrive à maturité à partir du 15 septembre. Rustique, il est implanté sur des terrains peu fertiles de coteaux. Il se plaît sur les sols chauds et caillouteux

principalement dans les Côtes du Rhône septentrionales.

Aptitudes œnologiques : Il donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec le vieillissement.

Emploi : Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray, (dans toutes ces Appellations, il peut être associé à la Roussanne) ; Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage éventuellement), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Roussanne

Caractéristiques générales : cépage de vigueur moyenne, il arrive à maturité courant septembre. Les sols chauds, caillouteux, bien drainés, les sols maigres et arides de coteaux ou les sols limoneux-calcaires caillouteux lui conviennent. C'est un cépage délicat et de grande finesse.

Aptitudes œnologiques : Il donne des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris).

Emploi : Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray (dans toutes ces Appellations, il peut être associé à la Marsanne); Côtes du Rhône Villages blancs, Côtes du Rhône blancs, (dans l'assemblage éventuellement), Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Luberon.

Bourboulenc

Caractéristiques générales : cépage rustique et vigoureux, il arrive à maturité entre le 25 septembre et le 25 octobre. Très exigeant en chaleur (sa maturité tardive ne lui autorise donc que les secteurs méridionaux).

Aptitudes œnologiques : il donne des vins blancs frais d'arômes floraux, faibles en alcool, à boire jeunes

Emploi : Gigondas (10% maximum de l'encépagement), Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs (associé à la Clairette, Roussanne, au Grenache et à la Marsanne pour 80 % minimum de l'encépagement), Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage), Costières de Nîmes, Côtes du Luberon, Cotes du Ventoux.

Viognier

Caractéristiques générales : cépage vigoureux, il arrive à maturité dès le début de septembre. Il se contente de terrains pauvres, secs et caillouteux.

Aptitudes œnologiques : riche en alcool, il donne aux vins de la rondeur et des parfums floraux (violette, aubépine, acacia) puis avec l'âge, de miel, de musc, de pêche et d'abricot sec.

Emploi : Condrieu (100 %), Château-Grillet (100 %), Côte-Rôtie (20 % maximum en cépage secondaire), Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dont il enrichit le bouquet en assemblage), Coteaux du Tricastin.

Autres Cépages

Terret noir : On en trouve aujourd'hui des traces à Tavel et à Gigondas. Il donne des vins peu colorés, légers, au bouquet agréable.

Grenache gris et Clairette rose : Ils sont essentiellement réservés à l'élaboration des vins rosés.

Uni blanc : Sensible au vent, il donne un vin pâle et assez fin. En assemblage, il apporte une touche acide qui peut relever certains cépages trop souples, Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux.

Vermentino ou rolle :

Robe : pâle à reflets jaune-vert- nez : puissant, complexe, fruité et floral -

bouche : bien structurée, ronde, arômes complexes fruités (agrumes) et floraux.

Associé au grenache blanc, il permet d'élaborer des vins amples, gras, aux arômes d'agrumes et longs en bouche.

Emploi: Côtes du Luberon, il couvre déjà près de 8% de l'encépagement blanc, Costières de Nîmes.

Maccabeo: Côtes du Luberon, il couvre déjà près de 8% de l'encépagement blanc, Costières de Nîmes.

1 - Côte du Rhone Villages

On trouve les mêmes sols que dans l'A.O.C. Côtes du Rhône mais les critères pris en compte, climat et sol, sont appliqués avec plus de rigueur compte tenu des règles de production de cette Appellation.

Généralement les sols argilo-calcaires caillouteux donnent des vins denses, "généreux", colorés, amples, charnus aux arômes puissants.

Les sols arides et caillouteux offrent des vins agréables, élégants, fins et fruités.

Rendement Côtes du Rhône Villages :36 hl/ha.

Rendement Côtes du Rhône Villages Communaux :37 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.

2 - Crozes Hermitage 2006

Vignoble : c'est le plus grand vignoble des Appellations septentrionales.

Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

Sols : au nord, coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess.

Climat : exposition plein sud dans les coteaux. Mistral.

Histoire : le vignoble est moins ancien qu'en Hermitage, il s'est développé assez récemment dans sa partie sud autrefois consacrée aux cultures fruitières. Crozes-Hermitage a été consacré A.O.C. Locale en 1937.

Superficie en production* : 1428 ha, production annuelle : 60 679 hl, rendement moyen : 42 hl/ha.

* Source : déclaration de récolte 2005.

Encépagement : Syrah pour les rouges (éventuellement 15% de Marsanne ou de Roussanne au maximum), Marsanne et Roussanne pour les blancs.

Taille : les vignes sont taillées à 2 yeux francs sauf la Syrah pour laquelle la taille longue est autorisée.

Vinification : pour les rouges et les blancs , titre alcoolique volumique naturel minimum 10%.

3 - St Joseph 2008

Vignoble : de Chavanay au nord à Guilherand au sud, il s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône ; 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.

Sols : légers de schistes et de gneiss sur socle granitique. Exposition sud sud-est.

Climat : continental modéré, étés chauds et secs, pluviométrie régulière les autres saisons.

Histoire : délicat et friand, ce vin se vendait déjà au XVIème siècle. Il était apprécié à la table des rois de France. Au XVIIIème siècle, les Jésuites de Tournon lui donnèrent son nom actuel. C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. Locale Saint-Joseph.

Superficie en production* : 1005 ha, production annuelle : 35 961 hl, rendement moyen : 36 hl/ha.

* Source : déclaration de récolte 2005.

Encépagement : Syrah pour les rouges (éventuellement 10% de Roussanne ou de Marsanne), Roussanne et Marsanne pour les blancs. Densité minimum de l'encépagement : 4 500 pieds à l'ha.

Taille : pour la Syrah : en gobelet ou en éventail à 6 coursons maximum à 2 ou 3 yeux avec un total de 15 yeux par cep (ou taille Guyot). Pour la Roussanne et la Marsanne, taille en gobelet ou en éventail avec 6 coursons au maximum à 2 yeux francs.

Vinification : pour les rouges, titre alcoolique volumique naturel minimum 10% ; vinifications traditionnelles avec cuvaison longue, vieillissement en fûts de châtaignier ou de chêne, de 10 mois à 2 ans, soutirage régulier pendant le vieillissement.

Pour les blancs, même titre alcoolique, cuvaison en cuves ouvertes pendant 15 jours, vieillissement quelques mois.

4 Lirac

Vignoble : il s'étend sur 4 communes dans le département du Gard :

Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Géniès-de-Comolas sur la rive droite du Rhône.

Sols : terrasses rouges de cailloux roulés, sols loessiques, sols sableux squelettiques.

Climat : typiquement méditerranéen, pluviosité réduite, ensoleillement moyen 2700 heures en moyenne par an, vent dominant, le mistral.

Histoire : la vigne figure parmi les ressources locales depuis 2 millénaires.

Au cours des siècles, le port de Roquemaure est devenu puissant et prospère. C'est de là que partaient les vins de la "Côte du Rhône" pour Paris, l'Angleterre ou la Hollande. L'Appellation Locale "Lirac" a été obtenue par décret en 1947.

Superficie en production* : 623 ha, production annuelle : 18 960 hl, rendement moyen : 30 hl/ha.

* Source : déclaration de récolte 2005.

Encépagement : en rouge et rosé, principalement Grenache noir, Cinsault, Syrah et Mourvèdre. En blanc, principalement Clairette et surtout Bourboulenc et Grenache blanc.

Taille : pour la Syrah, taille en gobelet ou en éventail portant 5 à 6 coursons taillés à 2 ou 3 yeux francs ou taille Guyot. Pour les autres cépages, taille courte à 2 yeux francs.

Vinification : titre alcoolique volumique naturel minimum 11,5% pour le rouge, et le blanc. Longue macération en cuve pour le vin rouge. Vins de saignée pour les rosés.

5 Gigondas

Vignoble : il est tout entier sur la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

Sols : alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

Climat : méridional chaud et sec, 2800 heures d'ensoleillement annuel. Le mistral est le vent dominant.

Histoire : dès le XIIème siècle, les ordres religieux présidèrent à l'extention de la culture de la vigne. Plus tard, et jusqu'au XVIIème siècle, Gigondas fait partie de la principauté d'Orange, que l'on sait avoir été la propriété de la famille Rhénane de Nassau jusqu'à son annexion par Louis XIV.

L'Appellation Locale Gigondas a été obtenue par décret en 1971.

Superficie en production* : 1196 ha, production annuelle moyenne : 35484 hl, rendement moyen : 30 hl/ha. * Source : déclaration de récolte 2005.

Encépagement :

Pour les rouges : Grenache noir 80% maximum. Syrah et Mourvèdre 15% minimum. De plus sont autorisés tous les autres cépages de l'Appellation des Côtes du Rhône, à l'exception du Carignan, dans la proportion maximale de 10% de l'encépagement ; vendange triée.

Pour les rosés : Grenache noir 80% maximum. Tous les autres cépages de l'Appellation des Côtes du Rhône sont autorisés, à l'exception du Carignan dans la proportion maximale de 25% de l'encépagement.

Taille : Syrah, taille Guyot. Pour les autres cépages, taille en gobelet ou en éventail sur un fil, à 2 yeux maximum par courson avec un maximum de 15 yeux francs par cep en plus du bourillon.

Vinification : macération longue, titre alcoolique volumique naturel minimum : 12,5%, élevage classique en fûts et foudres de bois anciens (chêne)



Vacquieras

Vignoble : il s'étend sur les 2 communes de Vacqueyras et de Sarrians dans le département du Vaucluse, au pied des Dentelles de Montmirail.

Sols : alluvionnaires et terrasses glaciaires du Riss (période glaciaire de l'ère quaternaire de -120000 années à - 300000 années avant notre ère)

Climat : chaud et sec, ensoleillement particulièrement important.

Histoire : après le décret de l'A.O.C. Côtes du Rhône en 1937, Vacqueyras fut l'un des premiers villages reconnus pour la qualité de ses vins classés "Côtes du Rhône Vacqueyras" en 1955, puis décrété Côtes du Rhône Villages Vacqueyras en 1995.

Vacqueyras a été enfin consacré Appellation Locale en 1990.

Actualité : une longue tradition d'art de vivre et de culture se perpétue aujourd'hui puisque Vacqueyras, depuis 1998, est le Cru officiel du prestigieux Festival d'Avignon.

Superficie en production* : 1334 ha, production annuelle : 43 276 hl, rendement moyen : 32 hl/ha.

* Source : déclaration de récolte 2005.

Encépagement : pour les rouges (97% de la production), Grenache noir (au moins 50%), Syrah, Mourvèdre (au moins 20%) ; autres cépages des Côtes du Rhône à l'exclusion du Carignan, maximum 10%.

Pour les rosés (1% de la production), Grenache (60% maximum), Mourvèdre et Cinsault (au moins 15%).

Pour les blancs (2% de la production), Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne et Viognier ne devant pas dépasser chacun 80% de l'encépagement.

Taille : Guyot pour le Viognier ; pour les autres cépages, taille courte en gobelet ou en cordon de Royat à 7 coursons et 2 yeux maximum. Plantation : 4000 pieds minimum par hectare.

Vinification : degré alcoolique minimum 12,5% pour les rouges, 12% pour les rosés et les blancs. Foulage ; fermentation en cuve de 8 à 10 jours minimum ; soutirage du vin de goutte ; élevage : 12 à 18 mois à 13°-15°.