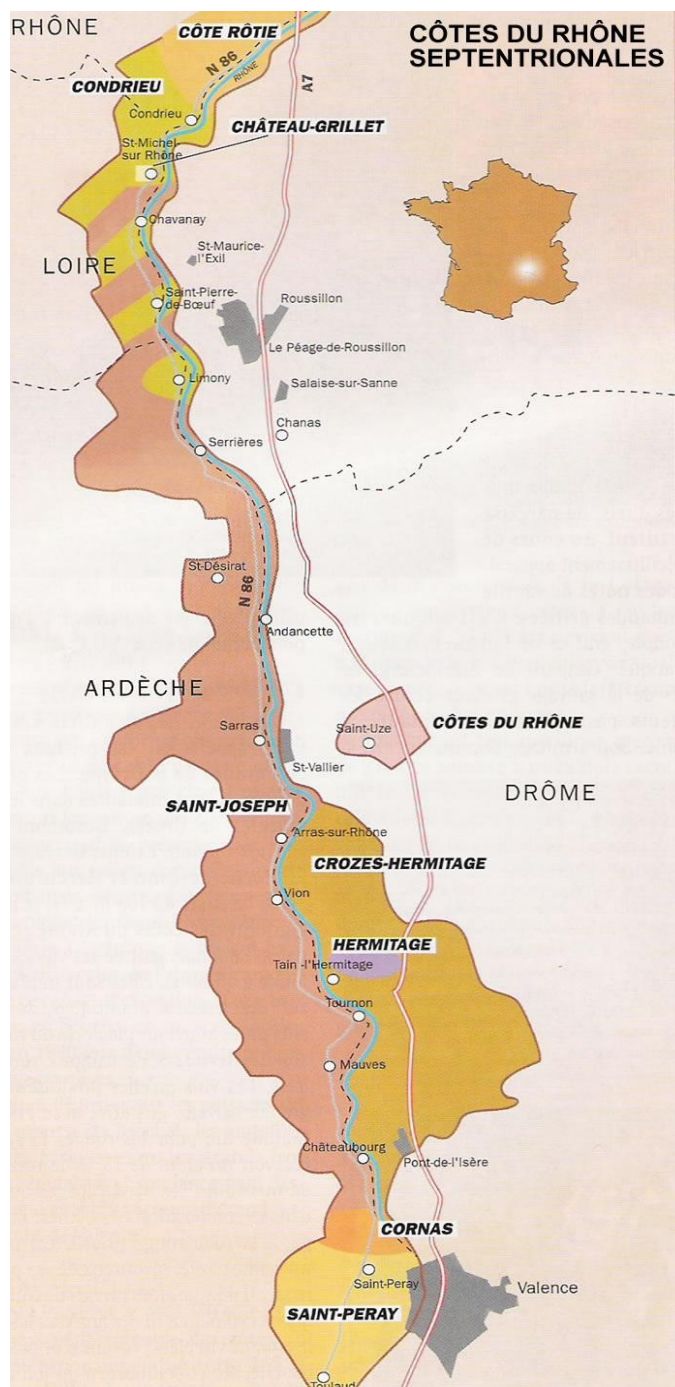


Séance du 08 novembre 2017

Les vins du **RHÔNE Nord**



G. Trouvé et P. Pipet

Historique

Vers 600 avant Jésus-Christ, les grecs de Phocée en Asie mineure, fondèrent Massilia (Marseille) et créèrent dans le voisinage le premier vignoble.

Avec les échanges commerciaux, le goût du vin et l'art de cultiver la vigne remontèrent la vallée du Rhône.

C'est après la conquête romaine que le vignoble prit de l'extension au cours du premier Siècle avant Jésus-Christ.

Le vin de Vienne était si réputé qu'il était exporté à Rome.

C'est aux romains que l'on doit les vignobles en terrasses tels qu'ils existent encore aujourd'hui.

Les invasions barbares et le départ des romains provoquèrent la disparition de la culture de la vigne.

Il fallut l'impulsion de l'église pour ressusciter le vignoble au IX^{ème} siècle.

L'Hermitage devint célèbre après que Louis XIII qui l'avait goûté sur place en fit venir régulièrement à la cour.

Au début du XIX^{ème} siècle, c'était le vin le plus cher de France.

Dès le siècle précédent, il servait à renforcer les vins de Bordeaux (on disait «hermitager») cette pratique atteignit des sommets dans les années 1860 où il y eut même des étiquettes

Margaux-Hermitage.

Les premières AOC datent de 1936 : Château Grillet et Saint-Peray.

Elles furent suivies d'Hermitage et Crozes-Hermitage en 1937, Cornas en 1938, Côte Rôtie et Condrieu en 1940, et St. Joseph en 1956.

Situation, présentation

Le vignoble du Rhône Nord commence à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon et suit le cours du Rhône de Vienne à Valence.

Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les vignobles sont plantés jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité pouvant atteindre 50%.

Le sol, très friable, est retenu par des murets appelés «chalis», construits obligatoirement avec la pierre locale. Les vignobles surplombent souvent le Rhône.

Excepté pour les appellations Hermitage et Crozes-Hermitage, les vignobles du Rhône nord s'étendent sur la rive droite du Rhône.

Trois départements portent les différentes appellations : l'Ardèche, la Loire et le Rhône.

Le climat

Le climat est semi-continentale, chaud et ensoleillé.

On y trouve de nombreux micro-climats.

Le vignoble a une exposition sud-est et est protégé des vents du nord et de l'ouest.

La géologie

En rive droite du Rhône :

Le sous-sol est essentiellement constitué de roches primaires (gneiss, micachistes, granites) qui datent de la formation du Massif Central.

Le sol sablo-argileux, peu épais, est composé d'arènes granitiques provenant de l'altération de ces roches primaires.

On trouve aussi quelques territoires restreints d'origine sédimentaire (secondaire) autour de Chateaubourg et de Guilhaud-Granges et quelques rares terroirs d'alluvions glaciaires (quaternaire) comme au pied du coteau St. Joseph à Tournon.

En rive gauche du Rhône :

Dans le vignoble de l'Hermitage et de Crozes-Hermitage, les formations géologiques sont plus variées :

Dans la partie ouest, terrains également d'origine primaire de type granitique avec des sols d'arènes granitiques sablo-argileux.

Dans la partie est, terrains constitués de différents niveaux de terrasses alluviales du Rhône d'origine glaciaire.

En haut des coteaux, subsistent par endroits des dépôts de sables éoliens calcaires, les loess. (ces sables ont été déposés à la fin du quaternaire par des vents violents).

Tout cela donne des sols granitiques et schisteux sur les deux rives.



Vue du vignoble de Côte-Rôtie

Les cépages et les vins

L'AOC couvre une superficie de 2700 hectares environ pour une production annuelle de 122 500 hectolitres.

Les rendements diffèrent selon les appellations : 45 hl/ha en Hermitage et 40 hl/ha en Côte-Rôtie par exemple.

Encépagement :

Les vins sont principalement des vins de mono-cépage.

Les vins rouges sont élaborés avec le cépage **syrah**, et les vins blancs avec les cépages **viognier, marsanne et roussanne**.

Les types de vins :

Les vins rouges sont puissants et structurés ; ils sont élaborés à partir du cépage syrah.

Les appellations Côte-Rôtie, Cornas, St.Joseph, Hermitage et Crozes-Hermitage donnent des vins différents malgré le même cépage.

Les vins blancs secs de Condrieu et Château-Grillet, issus du seul cépage viognier sont riches et aromatiques.

Les vins blancs secs de St.Joseph, St.Peray, Crozes-Hermitage et Hermitage sont des vins d'assemblage des cépages roussanne et marsanne.

Des vins blancs moelleux de Condrieu sont produits en petites quantités.

Il y a aussi des vins blancs effervescents à St.Peray.

On élabore également du vin de paille en Hermitage blanc. C'est une production confidentielle, réservée à certains millésimes.



Domaines Chapoutier et Guigal

La dégustation

Nous allons déguster des vins de St.Joseph, Crozes-Hermitage, Cornas et St.Peray, tous issus de la cave de Tain-l'Hermitage.

Saint-Joseph :

L'appellation est très vaste mais ne compte que 350 ha de vignes, situées sur la rive droite du fleuve entre Condrieu et Cornas en un fin ruban de 60 km. Terrasses granitiques. Exposées sud est. Les meilleurs vignobles se trouvent sur les coteaux granitiques entre St.Jean de Muzols et Mauves ; les autres communes sont Chavanay, Vion, Lempis, Tournon et Glun.

Le rouge représente 80 % de l'appellation.

A la syrah on peut adjoindre du raisin blanc à concurrence de 10 %.

Crozes-Hermitage

L'appellation s'étend sur 800 ha cultivés. 11 communes ont droit à l'appellation : Serves, rôme, Gervans, Crozes-Hermitage, Larnage, Tain l'Hermitage, Mercurol, Chanos-Curson, La Roche de Glun, Beaumont- Monteux et Pont de l'Isère. Sols caillouteux et filtrants au sud et à dominante granitique au nord.

La syrah est le cépage des rouges. La marsanne et la roussanne sont les cépages blancs. Le rendement est limité à 45 hl/ ha.

Les meilleurs rouges viennent de Gervans et de Larnage ; les meilleurs blancs de Mercurol.

Cornas

Le vignoble couvre 70 ha sur la rive droite du Rhône autour de la seule commune de Cornas.

Appellation entièrement rouge.

Le rendement autorisé est de 40 hl/ha.

Le sol est en grande partie granitique.

Les pentes forment un arc de cercle qui protège les vignes du froid et du vent.

Le Cornas est sans doute le vin qui peut avoir la robe la plus profonde des vins français.

Saint-Peray

La commune est contigue de Cornas au sud ; c'est la dernière AOC des Côtes du Rhône septentrionales. Les sols sont argilo-calcaires et granitiques.

On n'y produit que des vins blancs.

La marsanne est ici appelée roussette et occupe 4/5 du vignoble.

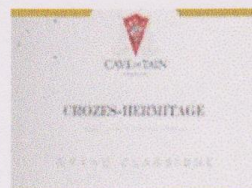


LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION



**CROZES
BLANC** ■ Vin Blanc

HERMITAGE



Fraicheur et volume

L'appellation Crozes Hermitage est la spécialité de la Cave de Tain : en effet, elle produit près de 50% de l'appellation.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe: D'un jaune très pâle avec des reflets verts. Nez: Complexe, frais et intense avec des notes de poire et de fleur d'acacia. Bouche: Beaucoup de fraîcheur et de minéralité, avec des notes d'agrumes(citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche. La finale est longue et équilibrée avec une légère touche mentholée.

A SERVIR A

10 - 12°C

A TABLE!

A boire jeune sur des fruits de mer, poissons blancs ou des fromages affinés.

CÉPAGE

MARSANNE

TYPE DE SOL

Granitique, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess

VINIFICATION

Sélection parcelaire rigoureuse, pressurage pneumatique, débourage sévère, protection maximale contre l'oxydation, fermentation thermo régulée. Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille précoce.

A APPRECIER

en bouteille : sous 1 ou 2 ans / en bag in box : sous 4 mois

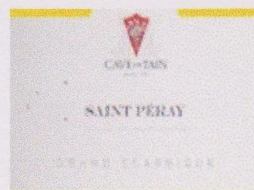
Prix : (2016) 10,75 euros

LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION



SAINT PÉRAY BLANC

■ Vin Blanc



Minéral et complexe

Ce vin qu'appréciait le grand musicien Wagner saura vous séduire par sa minéralité et sa richesse en bouche.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe: Brillante jaune pâle. Nez: S'ouvre sur les fleurs blanches, le citron et le tilleul puis sur le silex, la pierre à fusil. Bouche: Élégante et fraîche avec des arômes de poire, de pêche et une finale sur les agrumes.

CÉPAGE

MARSANNE, ROUSSANNE

TYPE DE SOL

Granitique couvert de limons, loess et débris calcaires.

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins à pleine maturité, pressurage pneumatique, débouillage sévère. Fermentation partielle en barriques de chêne français, le reste en cuve inox thermo-régulée. Elevage sur lies fines, puis assemblage et mise en bouteille après 12 mois d'élevage environ.

A SERVIR A

11 - 12°C.

A TABLE!

Parfait à l'apéritif ou sa minéralité sera appréciée, ce vin conviendra pour accompagner poissons, poulets au citron, viandes blanches et fromages régionaux (picodon, St Marcellin).

A APPRECIER

en bouteille : dans les 2 - 3 ans / en bag in box : sous 4 mois environ



Prix : (2016) 11,60 euros

LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION



SAINT JOSEPH BLANC

■ Vin Blanc



Fruité et rondeur

Ce vin provient des coteaux escarpés de la rive droite du Rhône. Ses arômes de fruits (abricots secs, notamment) caractéristiques de l'appellation, rappellent que notre région produit également des fruits savoureux.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe: Jaune pale brillante avec des reflets verts. Nez: Expressif avec des notes de fleurs blanches, de pêches et de pierre à fusil. En bouche: Tendue et équilibrée avec des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), de tilleul et d'amande fraîche. Finale fraîche et minérale.

A SERVIR A

8 - 10°C.

A TABLE!

A servir sur des poissons « meunière » et en sauce, des quenelles, feuilletés de fruits de mer et volailles à la crème.

CÉPAGE

MARSANNE

TYPE DE SOL

Arènes granitiques – en terrasses.

VINIFICATION

Extraction douce des jus par pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique en cuve, élevage sur lies fines avec bâtonnage et mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur du vin.

A APPRECIER

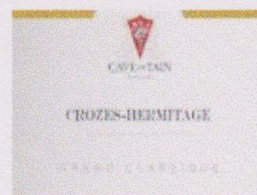
dans les 3 à 5 ans.

Prix : (2015) 14,75 euros

LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION



CROZES ROUGE ■ Vin Rouge HERMITAGE



Elégant et charmeur

L'appellation Crozes Hermitage est la spécialité de la Cave de Tain : en effet, elle produit près de 50% de l'appellation.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe: Intense et sombre, aux reflets violets. Arômes: racés et puissants de fruits noirs mûrs.

Bouche: Jolie structure, riche et pleine, avec des arôme de fruits mûrs (mures, cassis), une touche de violette et de réglisse. La finale sur la fraîcheur est persistante.

A SERVIR A

16 - 18°

A TABLE!

La belle matière de ce vin lui permettra d'accompagner charcuterie (ardéchoise, notamment !), viandes rouges grillées, volailles rôties aux herbes, gibiers, pâtes en sauce tomate et fromages moyennement relevés.

CÉPAGE

SYRAH

TYPE DE SOL

Granitique, alluvions fluvio-glaciaires.

VINIFICATION

Sélection sévère des vendanges selon l'origine, la maturité et l'état sanitaire. Vendange égrappée totalement. Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison avec méthodes douces d'extraction. Entonnage après fermentation malolactique. Elevage partiel en barriques de chêne français.

A APPRECIER

en bouteille : dans les 3 à 5 ans /
en bag in box : dans les 6 mois

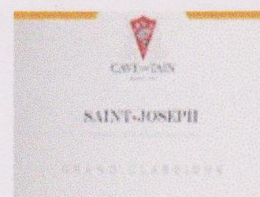
Prix : (2015) 10,60 euros

LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION



SAINT JOSEPH ROUGE

■ Vin Rouge



Structure et finesse

Produit sur la rive droite du Rhône, le Saint Joseph est cultivé sur des terrasses granitiques exposées sud, sud-est.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe: Intense et brillante aux reflets violines. Nez: Arômes subtils dominés par les fruits noirs et une pointe mentholée. Bouche: Vin délicat et harmonieux, les tanins présents et fondus portent des arômes de fruits mûrs, d'épices et de Zan. La finale est élégante sur la minéralité.

CÉPAGE

SYRAH

TYPE DE SOL

Arènes granitiques – en terrasses.

VINIFICATION

Sélection rigoureuse de la vendange selon l'origine et la maturité. Vendange égrappée totalement. Cuvaison avec des méthodes traditionnelles d'extraction. Mise en barrique après fermentation malolactique pour un élevage partiel de 12 mois environ.

A SERVIR A

16 - 18°.

A TABLE!

Ce vin s'exprime idéalement sur des viandes rouges, du gibier à plumes et une grande palette de fromages au lait cru.

A APPRECIER

en bouteille : dans les 5 ans / en bag in box : dans les 6 mois



Prix : (2015) 14,00 euros

LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION



CORNAS ROUGE ■ Vin Rouge



Concentré et puissant

Le nom "CORNAS" viendrait de "cair" ou de "cor", signifiant "calcaire" en langue celte... en référence au terroir du nord de l'appellation qui s'étend sur des roches calcaires. C'est l'appellation la plus au Sud du Nord de la Vallée du Rhône et le vin lui-même prend des accents méridionaux.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe: profonde et intense aux reflets violets. Nez: intenses et gourmands de fruits noirs mûrs et d'épices douces. En bouche: pleine et élégante avec des tanins fermes, fidèles au terroir de Cornas, sur des arômes de fruits noirs, de cuir et de vanille; la finale est persistante et sur la fraîcheur.

A SERVIR A

16 - 18°

A TABLE!

C'est le vin de chasse par excellence et des viandes rouges goûteuses : rôti de boeuf ou de marcassin, civet de lièvre, magret de canard confit, lièvre à la royale. Fait merveille avec des fromages tels que le St Nectaire, le Brie. A oser aussi sur un soufflé au chocolat amer.

CÉPAGE

SYRAH

TYPE DE SOL

Arènes granitiques – en terrasses. Au nord, ce vignoble s'étend sur des roches calcaires, puis plus au sud sur des éboulis granitiques et des alluvions. C'est un paysage de cailloux roulés et de terres "brun rouge" qui proviennent d'un ancien volcan.

VINIFICATION

Vendanges des raisins à pleine maturité (choix d'après un suivi gustatif et analytique des baies). Cuvaision longue classique, fermentation malolactique réalisée en cuve, puis élevage en barriques de chêne français pendant 18 mois environ.

A APPRECIER

dans les 7 à 9 ans, voire plus ...

Prix : (2014) 21,10 euros