

AIV

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU **VIN**
INTERNATIONAL **ACADEMY** OF **WINE**

VOYAGE DE PRINTEMPS 2023

31 mai au 2 juin

**Découverte de la
Vallée du Rhône Nord**



SOMMAIRE

Programme	p. 4
Le vignoble de la Vallée du Rhône Nord	p. 7
Cartes	
Chiffres clefs	
La candidature UNESCO	
Condrieu et Côte-Rôtie	p. 13
Présentation par Christine Vernay, Domaine Georges-Vernay	
Visite du musée de Saint-Romain-en-Gal	
Conférence de Georges Truc	
Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray	p. 29
Présentation par Jacques Grange, Maison Delas	
Vins & Mets : carnet gourmand	p. 43
Carnet d'adresses des domaines découverts	p. 49
Numéros utiles	p. 57
Documentation complémentaire	p. 58
Carnet de dégustations	p. 59

PROGRAMME

Mercredi 31 mai : Découverte de l'AOC Condrieu

- 8h15 : Départ de l'Hôtel des Vignes
- 8h30 : Départ de l'Hôtel Beau-Rivage
- 9h-11h : Visites-Dégustations
 - o Château Grillet (Groupe 1)
 - o Domaine André Perret (Groupe 2)
- 11h45-16h : Musée de Saint-Romain-en-Gal
 - o 11h45-13h30 : Dégustation intervignerons et déjeuner
 - o 13h30-14h30 : Visite du musée par la conservatrice Emilie Alonso avec parcours histoire du vin dans l'Antiquité
 - o 14h40-15h : Ouverture
 - o 15h-16h : Conférence de Georges Truc, oenogéologue
- 16h30-20h : Visite-Dégustation : Domaine Georges Vernay – Christine Vernay
 - o 16h30-18h30 : Dégustation au chai
 - o 18h30-19h : Retour à Vernon
 - o 19h-20h : Vernon, visite des vignes
- 20h : Dîner au pied du coteau de Vernon, Domaine Vernay
- 23h30 : Retour à l'Hôtel



Domaine Georges-Vernay, Christine Vernay © Christine Vernay

Jeudi 1^{er} juin : Découverte des AOC Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray

- 8h30 : Départ de l'Hôtel des Vignes
- 8h45 : Départ de l'Hôtel Beau-Rivage
- 10h-12h
 - o 10h : Visite des vignes avec Jean-Louis Chave et Jacques Grange
 - o 12h : Maison Delas : Visite des caves par Jacques Grange
- 12h30-14h : Déjeuner – Dégustation Maison Delas
- 14h30-16h30
 - o Visite-Dégustation Domaine Graillot
 - o Dégustation intervignerons
- 17h-19h15
 - o Visite-Dégustation : Domaine Alain Voge – Lionel Fraisse (Groupe 1)
 - o Visite-Dégustation : Domaine Jean-Louis Chave (Groupe 2)
- 19h45 : Dîner de clôture
 - o Restaurant Michel Chabran
- 23h30 : Retour à l'Hôtel



Maison Delas © S. Chapuis



Maison Michel & Louis Chabran © Camille Moirenc

Vendredi 2 juin : Découverte de l'AOC Côte-Rôtie

- 8h : Départ de l'Hôtel Beau-Rivage (en car) > Dépose : Domaine Guigal
- 8h : Départ de l'Hôtel des Vignes (à pied) > Domaine Guigal
- 8h15 – 12h15 : Domaine Guigal et découverte des coteaux
 - o 8h15 – 9h45 : Visite des caves Domaine Guigal
 - o Groupe 1
 - 10h-11h : Visite des coteaux en petit train
 - 11h-12h15 : Dégustation au caveau du Château
 - o Groupe 2
 - 10h-11h : Dégustation au caveau du Château
 - 11h-12h : Visite des coteaux en petit train
- 12h15-14h30 : Déjeuner Le Château, Domaine Guigal
- 14h30 :
 - o Retour à l'Hôtel Beau-Rivage (en car)
 - o Retour à l'Hôtel des vignes (à pied)
- 14h30 : Optionnel : Visite du Domaine Rostaing (limité à 25 personnes)



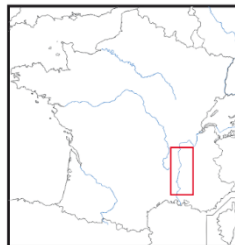
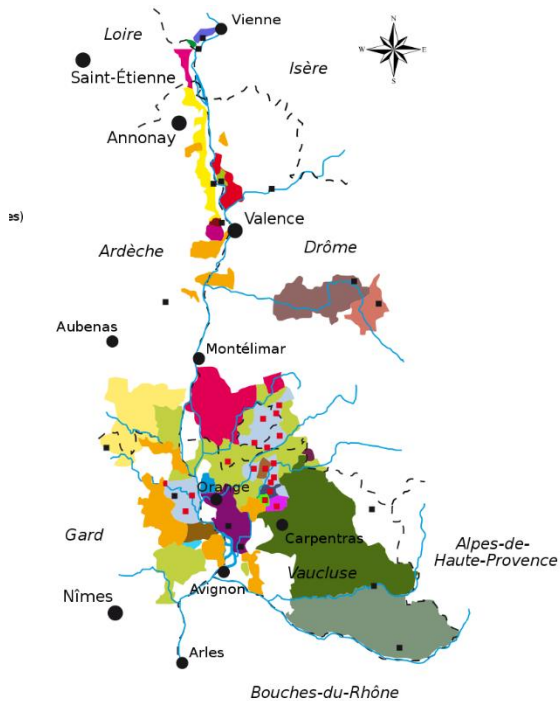
Le Château, Domaine Guigal © Domaine Guigal

LE VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE NORD

Situation et appellations

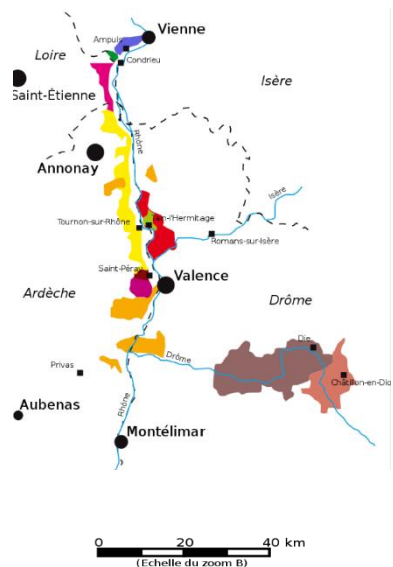
Sources des contenus : InterRhône, chiffres 2022

Carte du vignoble de la Vallée du Rhône



Source : Larousse des vins

Côtes-du-rhône Nord



Chiffres clés 2022 : Les côtes-du-rhône Nord dans l'ensemble des côtes-du-rhône

Sources des contenus : InterRhône, chiffres 2022

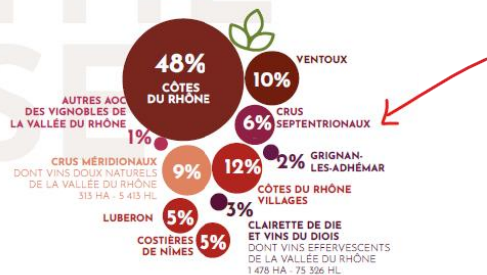


Plus de chiffres
sur le site
d'InterRhône

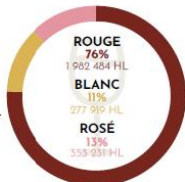
LES PRODUCTIONS DES APPELLATIONS DE LA VALLÉE DU RHÔNE EN 2022

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs,
ODG, Inter Rhône 2021, hors Châteauneuf du Pape

RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE 2022 PAR AOC



RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE 2022 PAR COULEUR



ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DES VIGNOBLES AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

2017 | 2 478 880 HL | 2018 | 2 766 465 HL | 2019 | 2 796 631 HL | 2020 | 2 729 183 HL | 2021 | 2 553 289 HL | 2022 | 2 613 634 HL

LES RECOLTES 2022 CERTIFIÉES BIO ET HVE

RÉPARTITION DES SURFACES 2022 PAR CERTIFICATIONS / LABELS / CONVENTIONNELS ET PAR APPELLATIONS

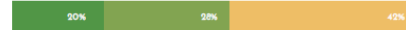
Pour les appellations de la Vallée du Rhône dont on connaît la surface bio et HVEs, part, en hectare, des surfaces certifiée bio, HVE et conventionnel sur la récolte 2022.

Sources : Syndicats de producteurs, ODG, Inter Rhône

● SURFACE CONVENTIONNELLE (EN POURCENTAGE)
● SURFACE HVEs (EN POURCENTAGE)
● SURFACE BIO (EN POURCENTAGE)



TOTAL VALLÉE DU RHÔNE



ÉVOLUTION DES PRODUCTIONS DES APPELLATIONS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs, ODG - Inter Rhône 2022 - hors Châteaufort du Pape

en hl	Millésime					
	Mill 2017	Mill 2018	Mill 2019	Mill 2020	Mill 2021	Mill 2022
Total Vallée du Rhône	2 478 800	2 766 465	2 796 833	2 708 642	2 553 989	2 600 312
CDR + CDR Villages	1 483 556	1 596 506	1 669 322	1 601 630	1 546 234	1 558 029
CDR + CDR Vill + Crus	1 841 017	1 989 617	2 052 255	2 000 753	1 932 531	1 950 960
Côtes du Rhône	1 178 297	1 280 240	1 332 125	1 310 738	1 271 382	1 251 477
Côtes du Rhône Villages	305 259	316 266	337 197	290 892	274 853	306 552
CDR VILLAGES SANS NOM GEOGRAPHIQUE	107 273	108 427	112 412	94 916	85 184	97 630
CDR VILLAGES AVEC NOM GEOGRAPHIQUE	197 986	207 839	224 785	195 976	189 669	208 922
CRUS MÉRIDIONAUX	209 696	231 731	241 192	239 488	225 200	235 501
Beaumes-de-Venise	19 842	21 425	21 426	22 735	20 304	22 141
Cairanne*	23 813	23 020	29 075	29 153	26 674	29 283
Gigondas	31 157	34 319	36 047	36 356	32 986	36 286
Lirac	17 084	23 864	21 004	20 022	23 350	19 945
Rasteau Vin Tranquille	27 498	28 746	32 299	32 311	31 747	32 742
Tavel	26 527	36 779	29 868	30 337	35 522	26 323
Vacqueyras	38 817	40 747	46 045	46 801	32 560	45 926
Vinsobres	19 516	16 561	18 943	16 219	17 223	17 443
Muscat de Beaumes-de-Venise	5 234	6 308	6 094	5 412	4 746	4 943
Rasteau VDN	208	162	391	142	108	469
CRUS SEPTENTRIONAUX	147 765	161 381	141 741	159 636	161 097	157 429
Château-Grillet	39	61	62	89	31	75
Condrieu	6 089	8 368	7 442	7 686	4 647	7 961
Cornas	4 369	4 918	5 128	5 243	5 530	5 040
Côte-Rôtie	11 823	12 763	12 121	11 467	9 544	12 326
Crozes-Hermitage	71 581	75 918	57 936	76 291	80 359	73 388
Hermitage	4 594	5 156	4 885	4 677	4 528	4 155
Saint-Joseph	46 467	51 111	50 203	50 890	52 959	50 896
Saint-Péray	2 803	3 065	3 964	3 294	3 498	3 586
Vallée du Rhône hors Côtes du Rhône	637 863	776 847	744 577	707 888	620 758	657 352
Clairette de Bellegarde	287	269	263	180	262	223
Clairette de Die**	45 735	94 254	84 576	70 131	67 608	73 219
Châtillon-en-Diois**	534	2 035	1 898	1 662	1 444	1 783
Coteaux de Die**	52	55	73	56	51	101
Crémant de Die**	473	1 719	1 221	1 040	1 497	1 765
Costières de Nîmes	199 880	211 751	177 594	153 380	158 343	136 393
Côtes du Vivarais	9 023	10 872	8 819	6 920	6 221	5 668
Duché d'Uzès	10 623	10 490	10 642	9 584	10 000	10 694
Grignan-les-Adhémar	42 446	48 738	51 797	47 157	45 651	43 360
Luberon	136 278	151 391	154 454	160 641	127 881	136 904
Ventoux	192 532	245 273	253 240	257 137	201 780	247 241

* Plantage en crû en 2020. ** Entre deux vendanges au 1^{er} janvier 2020.

ÉVOLUTION DES SURFACES DES APPELLATIONS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs, ODG - Inter Rhône 2022 - hors Châteaufort du Pape

en ha	Millésime					
	Mill 2017	Mill 2018	Mill 2019	Mill 2020	Mill 2021	Mill 2022
Total Vallée du Rhône	68 103	68 132	67 600	66 583	66 451	65 197
CDR + CDR Villages	39 424	39 734	39 433	39 419	39 191	38 286
CDR + CDR Vill + Crus	51 123	51 467	51 289	51 289	51 078	50 348
Côtes du Rhône	30 212	30 749	30 281	31 134	30 784	29 647
Côtes du Rhône Villages	9 212	9 005	9 152	8 286	8 406	8 639
CDR VILLAGES SANS NOM GEOGRAPHIQUE	3 067	2 956	2 923	2 636	2 468	2 655
CDR VILLAGES AVEC NOM GEOGRAPHIQUE	6 145	6 049	6 229	5 650	5 938	5 984
CRUS MÉRIDIONAUX	7 812	7 709	7 805	7 748	7 702	7 789
Beaumes-de-Venise	649	660	675	680	692	705
Cairanne*	864	846	865	876	876	877
Gigondas	1 194	1 189	1 199	1 225	1 202	1 191
Lirac	848	795	857	818	796	854
Rasteau Vin Tranquille	941	953	951	940	961	942
Tavel	895	904	898	905	896	887
Vacqueyras	1 419	1 438	1 443	1 452	1 447	1 474
Vinsobres	614	563	570	531	522	547
Muscat de Beaumes-de-Venise	377	355	332	314	305	295
Rasteau VDN	11	6	15	6	5	17
CRUS SEPTENTRIONAUX	3 687	4 004	4 051	4 121	4 186	4 273
Château-Grillet	3	3	3	3	3	4
Condrieu	197	200	203	209	206	215
Cornas	145	150	156	155	155	159
Côte-Rôtie	309	319	323	330	327	333
Crozes-Hermitage	1 696	1 768	1 778	1 818	1 869	1 964
Hermitage	136	136	140	134	134	136
Saint-Joseph	1 305	1 330	1 348	1 370	1 382	1 352
Saint-Péray	96	98	100	103	109	111
Vallée du Rhône hors Côtes du Rhône	16 980	16 665	16 311	15 294	15 373	14 988
Clairette de Bellegarde	8	8	7	6	6	6
Clairette de Die**	1 609	1 629	1 582	1 559	1 404	1 431
Châtillon-en-Diois**	23	40	45	38	38	39
Coteaux de Die**	1,3	1,2	1,5	1,3	1,3	2
Crémant de Die**	14	30	23	21	31	33
Costières de Nîmes	4 181	3 948	3 680	2 844	3 230	2 859
Côtes du Vivarais	244	284	232	225	183	180
Duché d'Uzès	317	307	322	315	325	321
Grignan-les-Adhémar	1 368	1 354	1 318	1 270	1 165	1 211
Luberon	3 405	3 363	3 397	3 330	3 367	3 330
Ventoux	5 810	5 701	5 706	5 685	5 623	5 638

* Plantage en crû en 2020. ** Entre deux vendanges au 1^{er} janvier 2020.

Le projet de candidature pour une inscription des côtes-du-rhône septentrionales sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO

Par Bruno Delas et Elsa Olu

Objectifs de l'inscription

« La patrimonialisation est un ensemble d'actions engagées par un collectif humain pour sauvegarder une collection de biens et de valeurs venus du passé, et par lesquelles ce collectif entend sauvegarder son identité dans le temps. »

André Micoud

Extrait du séminaire scientifique du 29 mars 2023

L'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO c'est constituer ensemble un patrimoine commun en le désignant comme tel ;

C'est fédérer tout un territoire et mettre autour d'une table et dans une démarche partagée des acteurs (professionnels, chercheurs, politiques, habitants, ...) qui regardent de lieux différents mais ensemble un même territoire (ici celui délimité au nord par le pôle Saint-Romain-en-Gal-Vienne et au sud par le pôle Valence – Crussol), une même histoire, une même envie de travailler à définir ce qui fonde leur présent, leur identité, leur singularité pour mieux le partager, le valoriser, le préserver ;
C'est participer à un projet de territoire ;

C'est considérer l'inscription comme :

- une colonne vertébrale, la raison d'être d'un chemin où le partage collectif de l'histoire du présent et des perspectives justifierait à lui seul la démarche ;
 - l'outil par lequel un patrimoine sera par sa désignation même ;
 - l'instrument de protection et la pharmacopée par lequel ce territoire, ainsi désigné dans son exception, veillera à signifier, valoriser son patrimoine, autant à préserver et sauvegarder ce qui le fonde, le constitue et le caractérise, source même de son élan et de sa force, de son agilité et de cette adaptabilité qui le caractérise, s'attachera à préserver son socle de valeurs, l'engagement de ses femmes et de ses hommes qui depuis des siècles cultivent leurs vignes, telle une obstination portée par une conviction partagée : ici est un propre, un présent, un passé, et un avenir ;
- C'est...

Premières pistes de travail vers une VUE

Territoire de diversité, de croisements, d'échanges, protéiforme et multifonctionnel, structuré par le fleuve Rhône et marqué par le paysage fluvial, le territoire circonscrit pour cette candidature affiche une singularité qui n'est pas la plus facile à définir et à

expliciter. Le séminaire scientifique de Saint-Romain-en-Gal a permis de dégager des spécificités (les cépages identitaires syrah et viognier, la capacité d'un vignoble doublement résilient à se réinventer sans cesse, l'agilité des familles qui se transmettent de génération en génération savoir botanique et savoir-faire les rendant plus aptes à faire face au changement climatique,...) mais qui posent au comité et au collectif scientifique le défi de parvenir à définir de façon unitaire une VUE dont l'essence est protéiforme et exceptionnellement labile.

Il faudra du temps, du travail et du temps pour parvenir à la formuler : mais le chemin est aussi ce qui permettra aux acteurs au territoire de mieux connaître, partager, désigner, valoriser, préserver, sauvegarder leur patrimoine commun.

Etat des lieux de la démarche

Le projet de candidature a été initié et développé à partir de contributions de terrain, des singularités des huit appellations et d'une série d'intuitions sur la thématique comme sur le territoire.

Un groupe de pilotage a été constitué en 2022, chargé de mener à bien cette candidature, en ralliant tous les partenaires engagés dans l'aventure. Après une étude de préfiguration, financée par Inter Rhône, et conduite en partenariat avec le Laboratoire d'études rurales (LER) de l'Université Lumière-Lyon 2, c'est un séminaire scientifique qui a cette année marqué le début de l'aventure collective. Tenu le 29 mars dernier au sein du Musée et sites de Saint-Romain-en-Gal qui l'a accueilli, il a réuni autour

des principaux représentants de la filière viticole et du groupe de pilotage, plus d'une vingtaine d'experts appelés pour penser ensemble autant cette candidature que pour dégager les pistes scientifiques et de travail qu'il s'agira dans les années à venir d'explorer, nourrir, enrichir, confronter, ajuster...

Les prochaines étapes

Candidater signifie être reconnu par l'UNESCO avec une prise de conscience des engagements et des responsabilités devant la communauté internationale et une clairvoyance sur les moyens humains, techniques et financiers ainsi que le temps qu'il convient de mobiliser pour conduire une candidature.

Les premières étapes ayant donné lieu à encouragements, le groupe de pilotage s'est fixé d'ici à la fin de l'année 3 priorités :

- Créer l'organe de gouvernance qui portera la candidature à l'UNESCO ;
- A partir des axes de travail dégagés du séminaire scientifique, préciser et organiser les champs de recherche, définir une méthode d'intelligence collective pour engager concrètement le travail de production scientifique, et entreprendre ainsi en tout premier lieu un travail d'inventaire le plus exhaustif possible ;
- Rallier et fédérer tous les acteurs du territoire pour recueillir l'appui politique et financier sans quoi la candidature ne saurait ni être portée ni aboutir.

La Convention du patrimoine mondial fixe en effet 6 grandes responsabilités :

- Sauvegarder, protéger et mettre en valeur le patrimoine pour le transmettre aux générations futures ;
- Enrichir les connaissances du patrimoine ;
- Restituer le patrimoine aux habitants ;
- Offrir le patrimoine aux visiteurs ;
- Assurer un devoir de solidarité avec les sites du patrimoine mondial confrontés à des difficultés culturelles, sociales, économiques ou géopolitiques ;
- Mettre en place les moyens techniques, juridiques, financiers et humains nécessaires à la gestion du patrimoine inscrit.

Pour être à la hauteur des engagements devant la Convention du patrimoine mondial, respecter l'objectif de mise en œuvre du projet de territoire, un dispositif de gouvernance sera donc mis en place d'ici la fin de l'année 2023 sur les bases suivantes :

- Une association support créé par la filière viti-vinicole, les collectivités territoriales et les acteurs du territoire partenaires ;
- Une instance de gouvernance opérationnelle pilotée par la filière viti-vinicole ;
- Des moyens pour financer une équipe projet, les études et le fonctionnement de la structure ;
- Trois comités, scientifique, participatif et de parrainage.

La démarche identifie la première échéance de l'inscription sur la Liste indicative française avant de s'attacher à l'élaboration du Plan de gestion dans la perspective de la constitution du dossier de candidature qui sera présenté à l'UNESCO par les autorités françaises.

Elle s'inscrit dans une dynamique de travail :

- un travail de connaissances scientifiques ;
- un travail de gestion des outils juridiques, techniques et financiers ;
- un travail de sensibilisation, formation et appropriation des publics ;
- un travail partagé et de co-construction dans l'esprit du séminaire scientifique avec la filière viti-vinicole, les acteurs du territoire et du patrimoine, les représentants des habitants et les scientifiques de toutes les disciplines ;
- un travail de solidarité internationale ;
- un travail de communication ;
- un travail d'actions lisibles sur le terrain.

Et vise bien entendu la reconnaissance suprême de l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial sachant que la motivation des parties prenantes est d'abord fondée sur la coordination des acteurs pour développer et animer le projet de territoire.



LES APPELLATIONS CONDRIEU & CÔTE-RÔTIE



Les appellations Côte-Rôtie et Condrieu, présentation

Par Christine Vernay – Photos © Christine Vernay – Sources des contenus : InterRhône, 2023

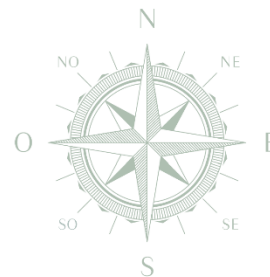


Présentation
des appellations
par Christine
Vernay



Côtes du Rhône
Septentrionales

0 20 40 km





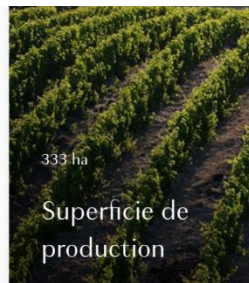
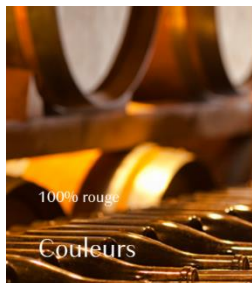
Naissance de l'AOC Côte-Rôtie

Naissance de l'AOC Côte-Rôtie

Il y a deux mille ans déjà, les auteurs latins Martial, Pline l'Ancien, ou le grec Plutarque célébraient le vin de Côte-Rôtie sous le nom de « vin viennois ». Les premiers documents écrits précis concernant Ampuis et la Côte-Rôtie datent ainsi du VI^e siècle. Durant le Moyen-Age et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis s'accroît encore et au XVIII^e siècle, on note des envois de vins de Côte-Rôtie vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse et bien sûr de France. Le

vignoble atteint son apogée en 1890 ; les moindres replis de coteaux exposés au soleil sont cultivés.

Alors qu'il a résisté aux attaques du phylloxéra et autres maladies, la grande guerre de 1914-1918 emporte cent cinquante des vigneron du vignoble, condamnant une partie des coteaux à l'abandon. En 1960, il ne restait qu'une soixantaine d'hectares en production. Les années 1980 signent le véritable renouveau du vignoble. L'appellation connaît un nouveau dynamisme et acquiert une notoriété internationale.



Une géologie particulière

Très abruptes, les pentes des coteaux de Côte-Rôtie peuvent parfois dépasser les 60 degrés. L'appellation Côte-Rôtie est située sur des roches métamorphiques : avec au nord, des sols de couleurs bruns reposant sur une roche-mère de Micaschistes et avec au sud, des sols de couleurs blonds reposant sur une roche-mère de Gneiss et de Migmatites. En Côte-Rôtie, la roche mère présente de nombreuses fractures permettant aux racines des vignes de puiser l'eau et leurs éléments nutritifs.

Climat

L'appellation, exposée au sud et très peu sensible aux vents du nord, présente les caractéristiques d'un climat continental tempéré qualifié de « Lyonnais » : les hivers sont tempérés, les étés chauds et les précipitations relativement régulières. L'influence méditerranéenne se fait sentir par un vent du sud desséchant.

Territoire

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône et couvre trois communes de production : Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis et Tupin-Semons. Le vignoble se situe entre 180 et 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

Cépages associés

Viognier

Syrah

Ici, pas de pente douce !

Sur la rive droite du Rhône, les vins de Côte-Rôtie tirent leur nature de l'extrême verticalité des coteaux de l'appellation, parfois inclinés à plus de 60 degrés. Le vignoble, très étroit, est implanté sur des terrasses larges de quelques dizaines de ceps seulement. Située à quelques kilomètres de Lyon, c'est l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône. Côte-Rôtie est élevé, élaboré et protégé par la centurie de Probus : une centaine de vigneron passionnés qui œuvrent sur le vignoble et ses 60 domaines. Ce cru prestigieux naît de la Syrah, qui, associée au Viognier, permet l'expression d'une très grande délicatesse aromatique et de tanins d'une finesse remarquable. Sa belle robe rubis, son nez complexe et élégant d'épices, de fruits rouges ou noirs et de violette, sa charpente et son caractère racé en font un vin très recherché... En janvier, le Marché aux vins d'Ampuis, est depuis 1928 LE rendez-vous incontournable de l'appellation.

Naissance de l'AOC Condrieu

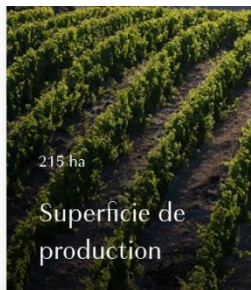


La culture du Viognier remonterait à l'époque Grecque. L'empereur Domitien l'a fait arracher autour de 92 après JC. car il disait que le vin avilissait les armées. L'empereur Probus fit replanter le vignoble vers 280 après JC. en déclarant qu'il rendait les hommes meilleurs. D'abord village gallo-romain, Condrieu devient la propriété de l'Église de Lyon.

Au XIIe siècle, l'archevêque fait construire le château qui domine encore la ville afin de résister aux multiples attaques. Condrieu, de même que Saint Michel et Vérin, est ensuite le berceau des courageux mariners du Rhône qui pendant des siècles, assurent les transports maritimes entre Lyon et Beaucaire... Les vins de Condrieu bénéficiaient déjà d'une réputation d'excellence depuis des générations : les papes

d'Avignon l'appréciaient déjà et Curnonsky le cite comme un des plus grands vins blancs de France. Il connaît par la suite des temps difficiles : le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30 et l'industrialisation conduisent presque à son abandon. Dans les années 50, il ne reste bientôt plus qu'une dizaine d'hectares cultivés, sur trois communes : Condrieu, Vérin et Saint Michel.

Maintenu tout de même par quelques vigneron passionnés de Viognier, le vignoble renaît dans les années 80 : on replante les coteaux abandonnés et reconstruit les murettes. En 1986, l'aire d'appellation est révisée pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le Viognier atteint ses meilleures maturités.



Une topographie extrêmement contrastée

La rive droite de la Vallée du Rhône, entre Saint Romain en Gal et Serrières, est caractérisée par la présence d'une topographie extrêmement contrastée : les alluvions récentes du Rhône, ces terrasses sans relief, viennent frapper les pentes très vives qui assurent le passage entre ces dernières et le "plateau de Pélussin". Le vignoble y grandit, accroché à la roche-mère grâce à des « chayées » nombreuses et étroites qui exigent un soin permanent. Depuis l'ère primaire, les roches ont subi de nombreuses transformations. Aujourd'hui, le granite sain occupe les parties profondes des affleurements.

A l'intérieur de la frange altérée, la roche a une allure friable et les fractures sont riches en argiles. Ces fissures privilégient l'enracinement et la pleine santé des vignes de Condrieu, notamment en raison de la réserve hydrique fournie par les argiles. L'épiderme de cette frange, toujours peu épais sur les pentes, est constitué de minéraux altérés ou intacts, de fragments de roches et d'argiles. Les chayées retiennent cette partie meuble, ce qui permet la formation d'un sol plus riche en matière organique.

Territoire

Le vignoble s'étend sur 200 hectares au carrefour de 3 départements. Il est réparti sur 7 communes : Condrieu, St Michel sur Rhône, Vérin, Chavanay, Saint Pierre de Boeuf, Mallevall et Limony, dans les départements du Rhône, de la Loire et de l'Ardèche.

Climat

Climat d'influence continental, de type lyonnais, aux influences méditerranéennes. Mais les températures y sont très élevées en été en raison de l'orientation et des sols pierreux qui emmagasinent la chaleur.

Cépage associé

Viognier

Tout au Nord de la Vallée du Rhône, implanté sur la rive droite du Rhône,

le terroir de Condrieu est célèbre pour ses vins blancs. Grandioses, ils tirent leur caractère exceptionnel du Viognier, planté ici sur son terroir originel, en terrasses étroites. L'amateur de vin saura s'éloigner du village pour arpenter les labyrinthes de vignes qui couvrent ses coteaux et puiser, au flanc de ses vertigineuses falaises de granit, ce fameux cru blanc doré, délicat et aromatique. Aujourd'hui, l'AOC compte 200 hectares de superficie et est devenue une référence mondiale, notamment aux USA.

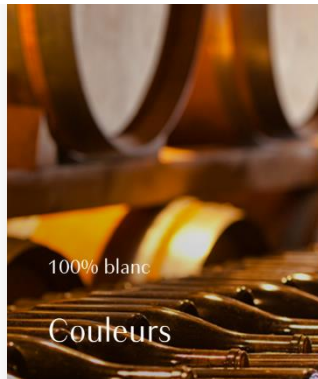
Naissance de l'AOC Château-Grillet



Dans l'Antiquité, l'histoire de Château-Grillet se confond avec celle de Condrieu. Ces vignobles auraient été plantés par l'empereur Probus à partir de plants ramenés de Dalmatie au III^{ème} siècle après J.C. Si cette version de l'origine du vignoble est supposée, les preuves d'antériorité de son implantation et de la culture viticole qui en découle abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées parmi lesquelles l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin. Le développement initial du vignoble de cette région est donc probablement lié à la paix romaine qui permit aux Allobroges dont le territoire englobait une partie de la rive droite du Rhône, en face de Vienne, d'acquiescer la citoyenneté romaine et par la même le droit de planter de la vigne.

Ce vignoble est cité régulièrement dans les chroniques des voyageurs dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle ! Les vins de Château-Grillet seront présents dans les caves des plus grands. Un inventaire dressé en 1814 après le décès de l'Impératrice Joséphine de Beauharnais, révèle la présence parmi les meilleurs crus de « deux cent-quatre vingt seize bouteilles de vin de Château-Grillet ».

Son histoire est très liée à celle de Condrieu, cependant elle s'en distingue car ce château a toujours été la propriété de bourgeois lyonnais. Aujourd'hui le célèbre petit domaine appartient à un seul propriétaire. Château-Grillet a été reconnu AOC en 1936.



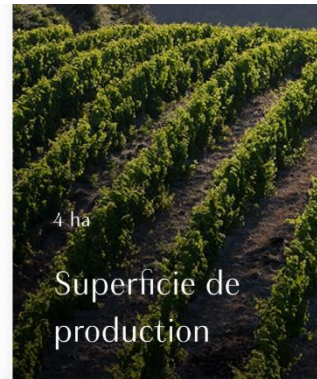
100% blanc

Couleurs



20 hl/ha

Rendement
moyen annuel



4 ha

Superficie de
production



75 hl

Production
totale

Une géologie particulière

Le cépage Viognier règne ici en véritable roi et donne naissance à des vins d'une grande tension, intensité et minéralité. Il s'épanouit sur des sols issus de deux formations géologiques :

- Une formation ancienne de Granite à Biotite (ère primaire), roche constituée de Quartz, de Feldspaths et de Micas, dont l'altération donne des sols sableux plus ou moins argileux.
- Une formation plus jeune correspondant à des dépôts de Loess (dépôts éoliens de l'ère quaternaire), se retrouvant très ponctuellement dans des dépressions du vignoble.

Ces sols pauvres, sains et bien drainés offrent les conditions idéales pour produire de grands vins et le sous-sol fissuré permet à la plante de plonger aisément ses racines pour puiser eau et éléments minéraux.

Territoire

Situé entre les communes de Vérin et Saint-Michel-sur-Rhône (département de la Loire), sur la rive droite du Rhône, au sud de la ville de Vienne.

Climat

Véritable amphithéâtre exposé au sud, le vignoble de Château-Grillet bénéficie d'un microclimat exceptionnel, chaud et ensoleillé, protégé des vents du nord.

Château-Grillet pourrait tirer son nom des coteaux

« grillés » ou brûlés par le soleil qui, à l'origine, dominaient le château. Il désigne à la fois la bâtisse, le lieu-dit et le vignoble, qui sont inscrits au patrimoine national français depuis le 15 mai 1976 pour leur beauté et leur ancienneté.

Cépage associé

Viognier

Visite du musée de Saint-Romain-en-Gal

Par Martine Publié, Vice-Présidente du Conseil départemental du Rhône, en charge de la culture, du tourisme de l'attractivité et de la vie associative

Avec son nouveau mandat, le Département du Rhône a engagé un vaste projet culturel et patrimonial autour de la rénovation du Musée de sites de Saint-Romain-en-Gal.

Ce projet est un projet de mandat, tant nous sommes convaincus de la qualité des patrimoines présents sur ce territoire (patrimoines historiques et culturels, vitivinicoles et paysagers, humains...), et de la nécessité de les préserver, de les valoriser, de les partager avec le plus grand nombre.

Le musée de sites de Saint-Romain-en-Gal qui accueillera donc la séance d'ouverture de l'Académie internationale du vin à l'occasion de son voyage découverte des vignobles et des vins de la Vallée du Rhône Nord, a ainsi engagé sa phase de renouvellement : un nouveau Projet scientifique et culturel a été validé par le Ministère de la culture en 2022, et un concours pour sélectionner une Maitrise d'œuvre architecturale et scénographique est en cours. L'objectif est pour le Département de pouvoir offrir à la fin de son mandat :

- Un lieu d'accueil complètement renouvelé, qui valorise la richesse des collections du musée et des sites ;
- Un lieu de formation, de recherche, que ce soit par la reprise

des fouilles ou le développement de colloques et de séminaires qui n'auront de cesse de nourrir les pratiques et de communiquer les découvertes ;

- Un lieu de préservation et de sauvegarde, patrimoines et histoire viticoles comprises ;
- Un lieu d'exploration, qui propose sur un mode ludique, de véritables voyages dans l'Antiquité, et ce à tous les publics ;
- Un atelier de restauration de mosaïques parmi les plus réputés, internationalement reconnu ;
- Un outil innovant et expérimental, en matière d'offres de découverte et de médiation auprès des publics, de technologies nouvelles générations, mais aussi par son mode de gestion et son ouverture au privé, ses partis pris de construction éco-responsable, son ouverture et son travail avec les acteurs de l'économie locale ;
- Un lieu pour passer du temps hors du temps, s'amuser et parfaire ses connaissances, vivre des moments uniques, se rêver archéologue ou retrouver des moments de fraîcheur et de délectation sur perdus dans les villas de l'Antiquité ;



Mais l'objectif du Département c'est aussi d'avoir mis en place à la fin du mandat un équipement qui soit un véritable outil au service du territoire, fédérateur des forces vives, instrument au service des acteurs, et tout particulièrement des acteurs de la filière viticole.

Car en plus d'offrir un parcours consacré à l'histoire et à la culture du vin sur ce territoire, le musée de Saint-Romain-en-Gal travaille actuellement à mettre en place un Pôle oenotouristique, en co-construction avec les acteurs de la filière, pour valoriser les patrimoines vitivinicoles, faire de ce territoire une véritable destination oenotouristique, et vous accompagner, vous tous qui en faites la fierté, à toujours plus valoriser ces magnifiques coteaux, consacrés dès l'époque romaine à la viticulture, qui par deux fois ont failli disparaître et par deux fois ont été replantés.

Je vous souhaite donc au nom du Département bienvenue dans le Département du Rhône, belle découverte des coteaux et des appellations, des paysages et surtout du travail des femmes et des hommes qui œuvrent ici depuis des générations, cultivent avec art la vigne pour produire des vins d'excellence et d'exception, patrimoine vivant du territoire dont nous vous souhaitons à toutes et à tous, pendant ces quelques jours dans notre Département, de savourer toute la beauté.

Une collection viticole, œuvres choisies



© Musée et sites SRG / M. Couderette

Peinture grappe de raisin

Datation : Époque romaine **Matériaux :** Peinture murale

Lieux de découverte : Saint-Romain-en-Gal

L'intérieur des maisons romaines était souvent abondamment décoré. Les lieux de la vie quotidienne comme les salles de réception, salles à manger ou encore salons étaient ornés. Les motifs de ces peintures très colorées étaient adaptés à la nature du lieu : représentations d'animaux fantastiques, décors figurés tels que des scènes bucoliques ou mythologiques et, comme on le retrouve avec cette grappe de raisin, beaucoup des motifs végétaux.

Mosaïque de Lyncurque

Datation : 4^e quart du 2^e siècle **Matériaux :** Mosaïque

Lieu de découverte : Sainte-Colombe

Mosaïque exceptionnelle découverte à Sainte-Colombe en 1900, elle représente le châtiment de Lyncurque. Dans la version du mythe illustrée ici, Lyncurque, roi de Thrace, chasse Dionysos (Bacchus chez les romains) qui voulait traverser son territoire s'attaque à Ambrosia, une des bacchantes, membre du cortège dionysiaque de sa suite.

Le magnifique tapis vert sombre dont Lyncurque occupe le centre, est tout entier occupé par des rinceaux, composés de feuilles de vignes peuplés d'oiseaux. Une scène lacunaire représente des convives célébrant le culte divin. Bacchus est reconnaissable au thyrsé, bâton entouré de vigne emblématique du dieu, qu'il tient dans la main gauche.



© Musée et sites SRG / M. Couderette



1989.1.0249



1991.1.0139



1991.1.0123

Datation :

Époque romaine

Matériaux : Verre

Lieu de découverte:
Saint-Romain-en-Gal

Les décors de ce gobelet en verre soufflé présente des rinceaux et des motifs de grappes de raisins. La partie principale des putti (amours ailés), évoluant dans une scène de chasse et de vendanges. Vase à boire, il était certainement destiné à la vaisselle de banquet.

Datation : Époque romaine

Matériaux : Verre

Lieu de découverte :

Saint-Romain-en-Gal
Cette bouteille fait partie de la vaisselle de table à l'époque romaine. Elle devait certainement servir à contenir et servir du vin à table. À cette époque, le repas du soir, appelé *cena*, est un grand moment où le fait de boire et de manger est célébré comme un rituel social. La table autour de laquelle s'installent les convives est appelée le triclinium et la vaisselle utilisée lors de ces diners peut tout aussi bien être terre que dans des matériaux plus luxueux comme l'or et l'argent.

Datation :

Époque romaine

Matériaux :

Verre

Lieu de découverte :

St-Romain-en-Gal

Ce gobelet est un vase à boire qui servait notamment pour boire le vin.

Datation :

4^e ¼ du 1^{er} siècle,
1^e ¼ du 3^e siècle,
2^e ¼ du 3^e siècle

Matériaux :

Céramique

Lieu de découverte :

St-Romain-en-Gal

Les amphores étaient des récipients en terre cuite, à usage unique, fabriqués en série et très peu coûteux. Leur forme variait selon la nature des produits transportés et leur origine (Gaule, Italie, Espagne, Orient)..

Datation :

4^e ¼ du 1^{er} siècle,
1^e ¼ du 3^e s., 2^e ¼ du 3^e s.

Matériaux : Céramique

Lieu de découverte :

St-Romain-en-Gal

Cette amphore dite de type Dressel 2/4 était en provenance d'Italie et servait au transport de vin. Grâce à sa situation de carrefour et à l'importance de la navigation sur le Rhône, Vienne avait un commerce prospère. Les contenants informent sur les différentes importations.

Conférence de Georges Truc, oenogéologue

Géologue et hydrogéologue, ex-enseignant chercheur à l'Université Claude-Bernard de Lyon (1965 – 2005), Georges Truc est né à Visan (Vaucluse), a grandi au sein d'une famille « investie dans la gestion d'une cave de vinification, créée par [son] grand-père maternel, puis dirigée par [son] père après la deuxième guerre mondiale », enfance qui lui a durablement donné le goût... de la vigne, de la viticulture et du vin.

Ce goût du terroir en bouche et riche de cette première formation très « sensorielle », il se lance dans des études de géologie, devient géologue, fait sa carrière à l'Université de Lyon comme spécialiste du Tertiaire de la Vallée du Rhône, et dirige rapidement son intérêt vers les évaporites (sel, gypse...) en collaboration avec le Museum d'histoire naturelle de Paris et Elf-Aquitaine : « Ce sont finalement les phénomènes d'altération et de transformation affectant les paléosols du Tertiaire et du Quaternaire dans l'espace circumméditerranéen qui ont emporté la majeure partie de mon activité. Cette partie des sciences géologiques avait pour moi l'avantage de pouvoir explorer ce monde mystérieux du sous-sol et de vérifier quelle activité s'y déroulait, quels échanges se manifestaient entre le minéral et le vivant. »



La retraite arrivant, libéré de ses obligations universitaires, Georges Truc laisse libre cours à ses envies, et du mélange de son enfance et de ce sa carrière, invente *l'oenogéologie*, discipline consacrée à l'étude des liens qui existent entre le sous-sol, la vigne et le vin. Les terroirs viticoles rhodaniens lui offrent un terrain de jeu unique, un champ très généreux pour assouvir sa passion.

Il poursuit et explore ce filon ouvert, avec la mise en place de la « dégustation géosensorielle » qui « offre une possibilité encore plus intense de décrypter les liens qui unissent la terre, le cep, les raisins et le vin, sous la houlette du berger bienveillant que l'on nomme vigneron », explore les terroirs, expertise et écrit, et ainsi toute une kyrielle d'actions qu'il conduit avec toujours plus de passion.

Alors qu'il annonce la sortie de son dernier livre *Châteauneuf-du-Pape, Histoire géologique & naissance des terroirs*, il tiendra à l'occasion de la venue de l'Académie une conférence d'ouverture sur la Vallée du Rhône Nord cette fois, dont il connaît tout autant les secrets des sous-sols... et des vins.

**LES APPELLATIONS SAINT-JOSEPH, HERMITAGE,
CROZES-HERMITAGE, CORNAS, SAINT-PERAY**



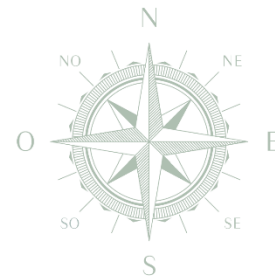
Les appellations Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray,

Par Jacques Grange – Photos : © S. Chapuis – Source des contenus : InterRhône, 2023



Côtes du Rhône
Septentrionaux

0 20 40 km





Naissance de l'AOC Saint-Joseph

Naissance de l'AOC Saint-Joseph

Né sous la colonisation grecque, le vignoble est ensuite cultivé par les romains, séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône.

L'AOC tient son nom d'un vignoble situé entre Tournon et Mauves. Déjà apprécié des grandes tables européennes et russes, le Saint-Joseph compte aussi Charlemagne parmi ses amateurs. On trouve la première trace écrite de ce vin au XVIIIème siècle. Mais ce sont les moines du monastère à qui il appartient qui lui donnent son nom. Plus tard, il sera cité dans Les Misérables de Victor Hugo : « Mon frère lui fit boire un peu

de ce bon vin de Mauves qu'il ne boit pas lui-même, car il dit que ce vin est très cher ».

Au XXe siècle, les vignerons se réunissent en syndicat de protection de l'appellation Saint-Joseph. Le 15 juin 1956, l'AOC voit le jour. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilherand, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud.



Une géologie particulière

Le vignoble est essentiellement installé en terrasses avec des pentes assez fortes, et ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage. La principale composante du sol de l'appellation est le granit, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont.

La zone plus méridionale de Tournon est composée de marnes et de granits complexes, maigres et acides. La diversité des sols de l'aire d'appellation lui donne sa typicité et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments dont ils ont besoin pour s'épanouir.

Territoire

De Chavanay au nord à Guilherand au sud, le vignoble de l'appellation s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône. Il couvre 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.

Climat

Les vignes sont soumises aux influences semi continentales, marquées par la combinaison d'influences continentales et méditerranéennes.

Cépages associés

Roussanne

Syrah

Marsanne

L'exigence pour nature !

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle. Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis



Naissance de l'AOC Hermitage

Déjà appréciés par les romains sous le nom de "vins de Vienne" (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l'Hermitage prennent ensuite le nom de "vins du coteau de Saint-Christophe", en raison de la présence d'une chapelle dédiée au Saint. Il semble que le nom d'Hermitage ne soit apparu qu'au XVIIème siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIIIème siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche de Castille, reine d'Espagne. Il y aurait réimplanté

un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d'Ermitage, puis d'Hermitage. Ce n'est que le début de son succès : on raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie...

La liste de ses amateurs est aussi illustre qu'incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas ... L'Hermitage a été consacré AOC locale en 1937.



Une géologie particulière

Ce terroir historique est constitué d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires (diversité qui explique la présence de lieux-dits dans l'Appellation : Bessards, Greffieux, Méal, Rocoules, Beaumes etc...)

La colline de l'Hermitage se subdivise en trois parties. En partant de l'ouest sur la rive gauche, on trouve tout d'abord les Bessards, terroir au sol granitique et très accidenté. Il est considéré comme le terroir des rouges sur l'appellation.

C'est sur ce coteau qu'on trouve la chapelle de l'Hermitage ainsi que le célèbre vignoble de l'Ermite. Ensuite, la partie centrale se divise en deux : sur la partie supérieure, dite le Méal, le sol est calcaire et siliceux avec en surface des galets roulés. Il produit les vins les plus solaires de l'appellation grâce notamment à son exposition plein sud. Sur le bas, désigné sous le nom des Greffieux, la terre, issue du ravinement, est relativement plus fertile. Enfin, les quartiers des Murets et des Dionnières possèdent un sol argileux et une pente beaucoup moins accentuée. Son confinement à l'est est cependant un grand terroir de blancs.

Territoire

Son vignoble s'étend sur trois communes de la Drôme :

Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage, sur la rive gauche du Rhône.

Climat

Climat d'influence méditerranéen. Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un bon ensoleillement.

Cépages associés

Roussanne

Syrah

Marsanne

Une colline et une histoire légendaires ont bâti,

au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Au commencement, la colline accueille un ermitage fondé en 1224 par Gaspard de Stérimberg. Ce chevalier de Blanche de Castille, de retour de la croisade des Albigeois - et las de les pourfendre, choisit le sommet de cette colline granitique pour se retirer du monde. Bientôt rejoint par d'autres, la communauté s'applique à planter des vignes... Jolie histoire, mais qui fait oublier que l'Hermitage ne doit en réalité que son nom à l'ermitage : le vignoble existe déjà dans l'antiquité, avec les fameux vins de Vienne. L'exceptionnel « vin de paille » remis à l'honneur par certains vigneron serait d'ailleurs l'héritier direct des méthodes de vinification gallo-romaines...

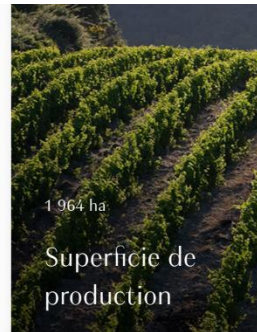
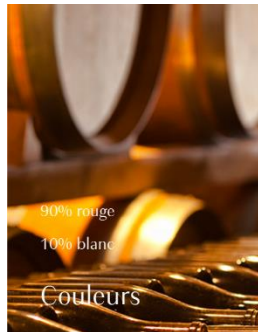


Naissance de l'AOC Crozes-Hermitage

Naissance de l'AOC Crozes-Hermitage

Entre 1769 et 1780, les terres issues du vignoble de Vienne sur la rive gauche étaient constituées d'un important vignoble à Gervans, Erôme, Crozes, jouxtant celui du coteau de l'Hermitage avec la Chapelle et Muret ainsi qu'un autre vignoble sur les hauteurs de Mercurol. La zone d'appellation fut longtemps occupée majoritairement par des vergers (centre et sud) ou par des friches (nord).

L'appellation Crozes-Hermitage, a été créée en 1937. Elle était alors limitée à la seule commune dont elle porte le nom en raison de la notoriété acquise grâce à quelques parcelles retenues en AOC Hermitage. Il faut attendre 1952 pour que le décret englobe les dix autres communes environnantes. Ce n'est qu'après l'extension de l'appellation que le vignoble se développa.



LES SOLS

Une géologie particulière

Le vignoble est vaste et les sols sont assez divers. La partie la plus importante, située au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage est composée de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses (les Chassis, les Sept Chemins...).

Au nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse recouverte de loess ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Servas et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de loess.

Climat

Le vignoble de Crozes-Hermitage, très étendu, subit une double influence... Au nord, il est tempéré, avec un vent quasi permanent qui assèche l'air le long du couloir rhodanien. Porteur de beau temps et de fraîcheur en été, il amène également un froid glacial en hiver. Provenant du Sud, il annonce généralement l'arrivée de perturbations orageuses. L'influence du climat méditerranéen se fait aussi sentir... L'ensoleillement élevé (environ 2 400 heures par an) se double d'étés chauds et secs. Les hivers, froids sans excès, sont de type semi-continentale. La pluviométrie est modérée et les pluies sont particulièrement importantes à la fin de l'été (effet céveno!).

Cépages associés

Roussanne

Syrah

Marsanne

Territoire

Le vignoble s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône, au nord, au sud et à l'est de la ville de Tain-l'Hermitage. Il est situé à 20 km au nord de Valence et à 3 km au nord du village de Tain-l'Hermitage.

Du Prêt-à-Porter... de luxe !

Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ème parallèle, se déploie le plus grand vignoble des appellations septentrionales, sur 11 communes de la Drôme : le Vignoble de Crozes-Hermitage. Prestigieux cru, le Crozes-Hermitage se décline en rouges, élaborés à partir de la Syrah, et en blancs issus de Roussanne et Marsanne. Le Crozes-Hermitage rouge s'affirme comme un vin élégant, d'équilibre et de plaisir.

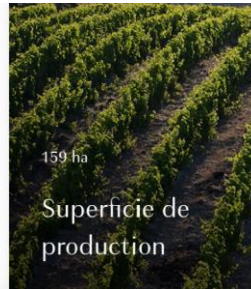


Naissance de l'AOC Cornas

Naissance de l'AOC Cornas

Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premières « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au Xe

siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas, « entourée de vignes ». En 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ». L'obtention de l'Appellation date de 1938.



LES SOLS

Une géologie particulière

Les vignobles y sont plantés sur des coteaux escarpés, sur lesquels ont été aménagées d'étroites terrasses instables, les « chaillées ». Le sol est composé essentiellement de granits souvent décomposés donnant naissance à des sables argileux appelés « gores », situés entre deux failles calcaires (Rocher de Crussol et Rocher de Rochepertuis). A ces gores s'ajoute un dépôt limoneux, avec une exception au Nord où domine le calcaire.

GÉOGRAPHIE

Territoire

L'aire d'Appellation, située sur des coteaux abrupts exposés Est et Sud-Est, de 125 à 400 m d'altitude. Elle est limitée à la seule commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône, à 7 km de Valence et 12 km de Tournon. Elle est bordée, au Nord, par Saint Joseph et au Sud, par St Peray.

Climat

Climat de forte influence méditerranéenne.

Cépage associé

Syrah

Sur la rive droite du Rhône,

le vignoble est implanté sur le versant Est du Massif Central sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés Est et Sud-Est, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. La Syrah, unique cépage de l'appellation, exprime ici toute sa puissance.

Naissance de l'AOC Saint-Péray



Naissance de l'AOC Saint-Péray

Au XVème siècle, quittant l'enceinte du château de Crussol, les villageois s'installent dans la vallée du Mialan pour y cultiver leurs vignes. En patois de l'époque, le village de Saint-Pierre-d'Ay devient « Saint-Péray ». Déjà populaire, le vin de Saint-Péray est alors apprécié des Rois. A la révolution, il laïcise pourtant son nom : Saint-Péray devient pour un temps « Péray vin blanc ». Louis-Alexandre Faure, vigneron de l'appellation s'inspire de la méthode champenoise pour élaborer un vin mousseux pour la première fois, en 1829. Ainsi naît le premier vin effervescent de Saint-Péray.

Le XIXème sera l'apogée de la popularité des vins de Saint-Péray : les vins effervescents représentant alors 80% des

volumes sont appréciés dans toute l'Europe, ils accompagnent les repas des plus grands, des tsars de Russie à la reine Victoria. Le pape Pie VII lui-même en vante les mérites. Le 8 décembre 1936 Saint-Péray accède au rang de Cru. Il fait partie des neuf premières AOC françaises.

Le XXème siècle est une période de reconstruction du vignoble. Suite à la crise phylloxérique, fin 19ème, les vignerons et caves coopératives qui participent à la reconstruction du vignoble mettent progressivement l'accent sur les vins tranquilles. Depuis les années 2000, on voit venir de nouveaux négoce. Le nombre de metteurs en marché est en augmentation constante et la notoriété croît à nouveau.



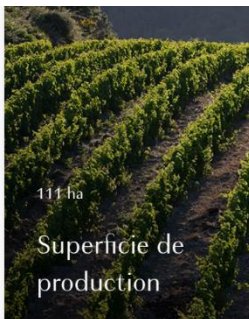
100% blanc

Couleurs



32 hl/ha

Rendement
moyen annuel



111 ha

Superficie de
production



3 586 hl

Production
totale



19%

Exportation

Une géologie particulière

Son terroir s'enrichit d'une remarquable géodiversité, somme des modifications entraînées par quatre ères géologiques :

- Au Primaire, les granites issues du magma des volcans du Massif central lui apportent sa très originale pointe de silice.
- Au Secondaire, l'océan alpin envahit le Sud-Est de la France : la montagne de Crussol expose ses calcaires du Jurassique qui contribuent à l'apport en calcium du terroir de Saint-Péray.
- Au Tertiaire, la colline de Crussol, encerclée par la montée des mers, devient une île. Les dépôts marins qui se forment alors sont pour beaucoup dans la nature argilo-calcaire des sols de l'appellation.
- Au Quaternaire, avec les grandes glaciations, les fines particules emportées par les vents forment les placages de loess. Enfin, la diversité de ce terroir se trouve parachevée par le Rhône, qui y dépose de nombreuses alluvions en provenance des Alpes.

Territoire

Sur la rive droite du Rhône, à 5 km à l'ouest de Valence, côté Ardèche, son vignoble se limite à la commune de Saint-Péray ainsi qu'à une partie de la commune de Touloud.

Climat

Ses coteaux au relief tourmenté et un profond vallon provoquent un micro-climat un peu frais au sein d'une région continentale plus chaude.

Cépages associés

Roussanne

Marsanne

Tendance tranquille ou agitée...

Ce vin blanc original et unique vous propose un voyage dans la diversité. Sur 98 ha, le vignoble de Saint-Péray s'épanouit en pentes douces au pied du château de Crussol. Cet édifice posé sur cette colline en forme d'éperon calcaire surplombant la Vallée du Rhône, semble avoir, au même titre que la statue de la vierge surplombant le village, une influence bienveillante. Son terroir multiple, son climat exceptionnel, son relief racé et tourmenté donnent aux vins blancs de Saint-Péray un caractère unique. L'originalité du Saint-Péray : 15 % des vins produits par l'appellation sont effervescents par méthode traditionnelle.



VINS & METS : CARNET GOURMAND

Déjeuner du mercredi 31 mai

Musée de Saint-Romain-en-Gal

Sur les vins des Domaines Villa, Gerin, Duclaux, Pillon

Fraîcheurs gourmandes

Bagel de saumon fumé et cream cheese
Bouchée foie gras et éclats de praline
Bouchée Pull Pork : effiloché de porc, sauce barbecue
Black blinis saumon gravlax et crème montée
Cubisme de foie gras et confiture de figue
Pomme de terre aux oeufs de lump
Sucette de légumes, sauce fines herbes
Crème d'avocat et brunoise de mangue rôtie

Pièces chaudes

Briochine de cervelas truffé
Caillette chaude
Mini tarte à l'oignon
Beignet de crevette, sauce chinoise

Cassolettes

Gâteau de foie de volaille, coulis de tomates
Mini quenelle, sauce Nantua

Fromages de la région

Ardoise de Saint Marcellin, Saint Félicien,
Rigottes de Condrieu
Pain de seigle aux noix et raisins

Découverte des desserts régionaux

Pogne
Tarte Bressanne
Tarte aux noix de Grenoble
Moelleux Ardéchois
Mini entremets aux fruits rouges de la Vallée du Rhône

Dîner du mercredi 31 mai

A Vernon, sur les vins de Christine Vernay

Domaine Georges-Vernay

Fraîcheurs gourmandes

Tartare de Saint Jacques, ananas, coriandre

Ceviche de dorade aux agrumes

Crème de radis à la noix de coco

Nage de crevette à la coriandre fraîche et curry

Bille de cœur coulant comme une ratatouille

Entrée

Asperges vertes et blanches, oeuf parfait et sauce vierge

Plat

Pressé de veau en croûte de noisettes

Millefeuille de pomme de terre et tian de légumes

Fromages

Plateau de fromages locaux

Dessert

Déclinaison autour de la fraise

Tartelette fraise/thym, Compoté fraise rhubarbe sabayon champagne,

Soupe de fraise citron-menthe

Déjeuner du jeudi 1^{er} juin

Maison Delas

Accords gourmands sur les vins de la Maison Delas

Entrées

Assiette Gourmande

Médaille de Foie Gras et sa brioche

Tiramisu Salé au Saumon Gravlax et Pointes d'Asperges Vertes

Timbale de queues d'Ecrevisses Sauce Nantua

Plat

Suprême de Pintade et son Jus réduit

Tian Provençal et Parfait Dauphinois

Fromages

Picodon, Saint-Félicien, Comté

Dessert

Mousse au Chocolat Valrhona,

Macaron Menthe Fraîche, Fraises au Basilic

Dîner du jeudi 1er juin

Maison Chabran

Accords sur les vins de Jean-Louis Chave

Mises en bouche : Champagne Deutz

Sphère de foie gras de canard mariné au vin rouge et pogne toastée
Sablé parmesan et saumon fumé, crème aux herbes Jabugo Pata negra
Huitre gratinée Croque-Monsieur au jambon cuit ibérique à l'huile de truffe maison
Cannellonis de légumes grillés
Œuf mimosa à l'huile de truffe maison

Entrée

Gravlax de cabillaud et pétales de betteraves confites à l'huile d'olive Richard,
notes légères d'agrumes et herbes fraîches de chez Jean-Luc Raillon

Plats

Filet de Saint Pierre confit à l'huile d'olive, asperges vertes grillées et crème de morilles
Dos d'agneau de chez Nicolas Giraud à Sisteron en viennoise d'herbes,
jus à l'ail noir de la Maison Boutarin, jeunes légumes printaniers

Fromage

Fromages de la région

Dessert

Croustillant aux fraises, crème glacée à la pistache

Déjeuner du vendredi 2 juin

Château d'Ampuis

Menu découverte sur les vins du Domaine Guigal



CARNET D'ADRESSES DES DOMAINES DECOUVERTS

Condrieu & Côte-Rôtie

Château Grillet

42410 VERIN

T. +33 (0)4 74 59 51 56

contact@chateau-grillet.com



Vinification : Jaeok Cramette

Site Internet :



Maison André Perret

17, RD 1086 - Verlieu - 42410 CHAVANAY

T. +33 (0)4 74 87 24 74

contact@andreperret.com



Vinification : André Perret

Site Internet :



Domaine Georges-Vernay

1 Route Nationale - 69420 CONDRIEU

T. +33 (0)6 18 08 15 80

cv@georges-vernay.fr



Vinification : Christine Vernay

Site Internet :



Domaine Guigal

Château d'Ampuis - 69420 AMPUIS

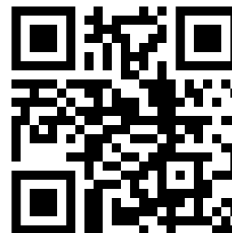
T.+33(0)4.74.56.10.22

admin@guigal.com



Vinification : Philippe Guigal

Site Internet :



Domaine Rostaing

1 Petite Rue du Port - 69420 AMPUIS

info@domainerostaing.com



Vinification : Pierre Rostaing

Site Internet :



Dégustations intervignerons :

Domaine Pierre-Jean Villa

www.pierre-jean-villa.fr

Domaine Duclaux

www.coterotie-duclaux.com

Domaine Pillon

www.julienpilon.fr

Domaine Gerin

www.domaine-gerin.fr

**Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas,
Saint-Péray**

Domaine Grailot, Antoine Grailot

105 Che. des Chênes Verts - 26600 PONT-DE-L'ISERE

T. +33 (0)4 75 84 67 52

contact@domainegraillot.com

Vinification : Antoine Grailot

Domaine des Lises, Maxime Grailot

Les Chênes Verts – 26600 MERCUROL

T. : +33 (0)6 19 27 58 77

maximegrailot@wanadoo.fr

Vinification : Maxime Grailot



Maison Delas

Delas Frères

40 Rue Jules Nadi - 26600 TAIN-L'HERMITAGE

T. +33 4 75 08 92 97

contact@delas.com



Vinification : Jacques Grange

Site Internet :



Domaine Jean-Louis Chave

37, avenue du Saint-Joseph - 07300 MAUVES

T. 04 75 08 24 63

domaine@domainejlchave.fr



Vinification : Jean-Louis Chave

Site Internet :



Domaine Alain Vogé

4 Imp. De l'Équerre - 07130 CORNAS

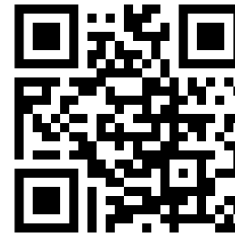
T. 04 75 40 32 04

contact@alain-voge.com



Vinification : Lionel Fraise

Site Internet :



Dégustations intervignerons :

Guillaume Sorrel, Domaine Marc Sorrel

www.marcsorrel.fr

David Combier, Domaine Combier

www.domaine-combier.com

Julien Cecillon, Domaine Julien Cecillon

www.juliencillon.com



NUMEROS UTILES

Hôtel-Beau-Rivage : 2 Rue Beau Rivage, 69420 Condrieu - +33 (0)4 74 56 82 82

Hôtel des vignes : 41 route Taquière, Route Nationale 86, 69420 Ampuis - +33 (0)4 74 59 21 24

Taxi Bruns : 04 64 56 66 48

Christine Vernay : +33 (0)6 18 08 15 80

Sylvia Roussy : +41 79 418 28 94

DOCUMENTATION COMPLEMENTAIRE

Cahiers des charges des AOC

- Condrieu : www.inao.gouv.fr/produit/9550
- Côte-Rôtie : www.inao.gouv.fr/produit/8225
- Château-Grillet : www.inao.gouv.fr/produit/9124
- Saint-Joseph : www.inao.gouv.fr/produit/8358
- Hermitage : www.inao.gouv.fr/produit/9385
- Crozes-Hermitage : www.inao.gouv.fr/produit/8662
- Cornas : www.inao.gouv.fr/produit/5985
- Saint-Péray : www.inao.gouv.fr/produit/7672

Avant / Après le voyage, préparer ou poursuivre :

InterRhône : www.vins-rhone.com

Service Marketing & Communication : bgerardin@inter-rhone.com

Demande de documentation / administrateur : webmaster@inter-rhone.com

CARNET DE DEGUSTATIONS

Domaine :

V_{in} :

Domaine :

V_{in} :

Domaine :

Vin :

Domaine :

V_{in} :

Domaine :

Vin :

Domaine :

Vin :

Domaine :

Vin :

Domaine :

Vin :

Domaine :

V_{in} :

Domaine :

Vin :

Domaine :

V_{in} :



AIV

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE



Site de l'AIV



Le livret en ligne