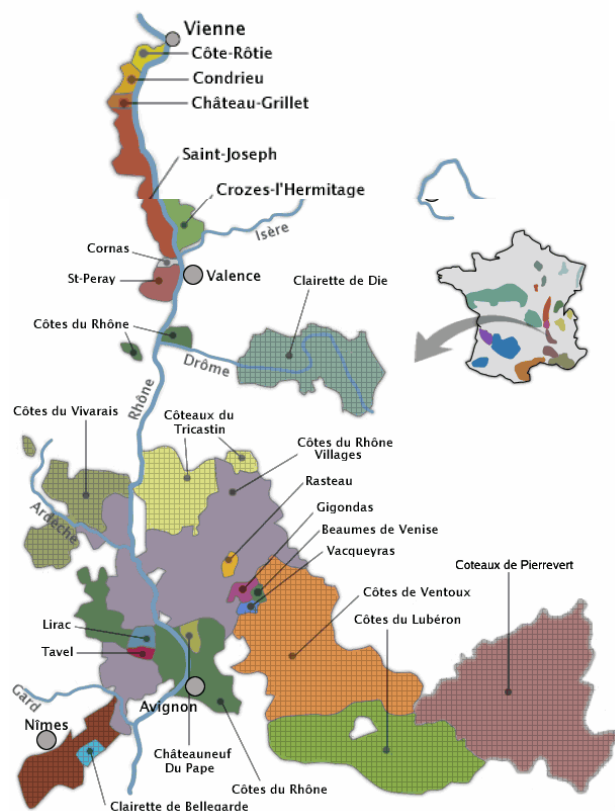


Les vins de la Vallée du Rhône : Gigondas



Géographie : Le vignoble de la vallée du Rhône s'étend de part et d'autre du Rhône, de Vienne au nord jusqu'à Avignon au sud, sur un total de 1317 communes et 44000ha. C'est le deuxième vignoble en France en termes de volume de production de vins d'appellation d'origine contrôlée, après le Bordelais. ce vignoble se divise en deux ensembles d'appellations : la vallée du Rhône septentrionale, de Vienne jusqu'à Valence (appellations Côte-rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, etc.) ; d'autre part la vallée du Rhône méridionale, de Montélimar à Avignon (appellations Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, muscat de Beaumes-de-Venise, Vacqueyras, etc.). S'y rajoutent les vallées des affluents du Rhône, d'abord celle de la Drôme, du Calavon, la rive droite de la Basse-Durance et enfin une partie du Gard. **Histoire :** Dès l'Antiquité, les Grecs (5^{ème} siècle avant JC) 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 notre ère. La plus importante unité viti-vinicole de l'antiquité, la villa du Mollard a été mise à jour au

sud de Donzère, datée entre 50 et 80 de notre ère, elle produisait 2 500 hectolitres de vin par an. Les Romains créent la ville de Vienne, puis le vignoble de Vienne dont la renommée est grande. Les coteaux très accidentés de la rive droite séduisent les Romains (de la Côte Rôtie à Saint-Joseph) malgré un travail épuisant pour maintenir les maçonneries de pierres sèches qui retiennent la terre des terrasses. En 611 est fondé le monastère de Prébayon et la charte accordée par Artemius, évêque de Vaison mentionne la présence de vignes dans ses domaines. À Saint-Péray, le vignoble est attesté depuis 936. Dès le XIV^{ème} siècle, les papes, installés à Avignon, font appel aux vignobles de proximité pour leurs besoins. Un édit 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. » (Côte du Rhône). Cette notoriété, acquise au fil des siècles, est validée par les Tribunaux de Grande Instance de Tournon et d'Uzès en 1936 et par une AOC en 1937. L'AOC Côte du Rhône Village est créée en 1966 et concerne 95 communes.

Gigondas est l'une des six communes qui pendant près de huit siècles formèrent la principauté d'Orange. Quelques documents, une enceinte des remparts dont la majeure partie est encore visible avec le château restauré, ainsi que le cornet du Prince Guillaume d'Orange que l'on retrouve dans les armoiries, sont autant d'éléments qui témoignent encore de ce passé. Mais l'histoire de Gigondas ne commence pas au Moyen Age... Les innombrables monnaies, poteries et tegulae découvertes partout dans la commune, mais aussi une collection de chapiteaux et colonnes atteste de la présence et de la civilisation romaine. Plus ancienne encore est la station préhistorique datant du néolithique moyen récemment mise à jour dans les vignes de St André. Au 10^{ème} siècle, Orange et Gigondas faisaient partie du marquisat de Provence. On appelle dans les actes, «Château de Gigondas», la grande tour construite sur le piton sud du village actuel et dont il ne reste qu'un éperon de pierres, des emplacements d'escalier et d'étage, car détruit sur ordre de Louis XIV. Dès le 12^{ème} siècle, Gigondas appartient aux Princes d'Orange et suit le sort de leur Maison jusqu'en 1731, année où la principauté fut rattachée à la France.

L'Aire de Gigondas représente 1240 ha, 4300 pieds/ha, 36 à 40 hl/ha

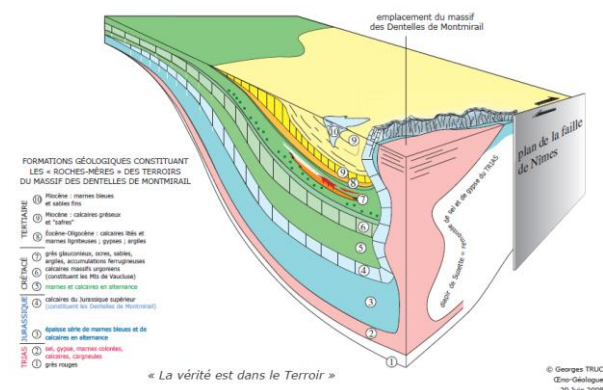
L'Aire de Vacqueyras représente 1300 ha, 4300 pieds/ha

Le Climat : La Vallée du Rhône offre des climats très contrastés du Nord au Sud : de type continental vers Lyon au type méditerranéen au Sud et tempéré au Centre. Au Nord, les étés sont chauds et ensoleillés et les hivers rigoureux, la sensation de froid est renforcée par la bise. Le Centre bénéficie d'un climat tempéré dont la principale caractéristique est un vent quasi permanent qui souffle et assèche l'air le long du couloir rhodanien. Baptisé Mistral lorsqu'il vient du nord, il apporte beau temps et fraîcheur en été, mais une impression de froid glacial en hiver. Le Sud dans la zone d'influence du climat méditerranéen, est soumis à

un rythme à quatre temps : deux saisons sèches, dont une brève en fin d'hiver, une très longue et accentuée en été ; deux saisons pluvieuses, en automne, avec des pluies abondantes sinon torrentielles, et au printemps. Les étés sont chauds et secs, liés à la remontée des anticyclones subtropicaux, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux.

Le Terroir : Nées de la mer il y a 200 millions d'années, les Dentelles de Montmirail, hautes de 630m au Rocher du Turc, présentent un paysage fortement marqué par la géologie. Elles sont la combinaison de la sédimentation (dépôt de calcaires et de marnes du Jurassique et du Crétacé, de sables et de grès de l'ère Tertiaire) et d'un brassage tectonique. Situé sur la grande faille dite de «Nîmes», le massif des Dentelles émerge avec la construction des Pyrénées et la poussée alpine.

Cette originalité géologique (combinaison de phénomènes des ères secondaire, tertiaire et quaternaire) est très rare dans la Vallée du Rhône. Les sols qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques, pour des vins très complexes.



La dégustation :

Tous les vins dégustés proviennent du Château de Montmirail situé sur les communes de Vacqueyras et de Gigondas au pied des Dentelles de Montmirail (<http://www.chateau-de-montmirail.com/>).

Créé en 1960 par Maurice Archimbaud, le Château de Montmirail est aujourd'hui géré par sa fille Monique et ses enfants.

A partir de l'exploitation familiale de Vacqueyras et du vignoble de Gigondas créé dans les années 1960, en près de 20 ans sur les pentes des Dentelles de Montmirail connues par sa station thermale, qui aujourd'hui a été transformée en cave de vinification !

24 Ha en Gigondas et 20ha en Vacqueyras qui bénéficient d'un climat favorable et d'un terroir argilo-calcaire idéal pour la culture de la vigne.

Trois cépages : le Grenache qui apporte fruit et puissance, La Syrah, cépage structuré et réglissé, le Mourvèdre, pour son caractère épicé.

De faibles rendements apportent force et équilibre entre les vieilles vignes (80 ans) et les nouvelles parcelles.

La vinification traditionnelle avec une cuverie rénovée en 2000, en majorité des cuves béton et acier émaillé. Egrappage total, cuvaison longue pour des vins fins et puissants.



Blanc Tradition, Vacqueyras 2013, 1/3 Clairette, 1/3 Roussanne, 1/3 Bourboulenc, 10,00€ : Se boit sur sa jeunesse ; Alliance mets et vin : apéritifs, poissons en sauce, terrines de poissons, viandes blanches, fromages de chèvre

Cuvée des Saints Papes, Vacqueyras 2012, Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%, 10,50€ : terroir argilo-calcaire. Vendange triée, égrappée, foulée, cuvaison 15 jours, élevage 24 mois (dont un an en vieux foudre) : robe rubis puissant, arômes intenses de fruits rouges et d'épices. 3 à 5 ans.

Cuvée de Beauchamp, Gigondas 2012, Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, 12,00€ : terroir argilo-calcaire, vendange triée, égrappée, foulée, cuvaison 20 jours, élevage 15 mois : robe rouge puissant, arômes de fruits rouges et d'épices, de réglisse, 8 à 10 ans.

La Combe Sauvage, Gigondas 2013, Grenache 60%, Mourvèdre 40%, 14,00€ ; terroir argilo-calcaire, triée, égrappée, foulée, cuvaison 20 jours, élevage 15 mois : robe rouge puissant, arômes intense de cassis et d'épices, de réglisse, 8 à 10 ans.

Cuvée Saint Maurice, Gigondas 2012, Grenache 50%, Syrah 35%, Mourvèdre 15%, 21,00€ : issus de vieilles vignes à faibles rendements, la vendange est triée et égrappée, cuvaison de 20 à 25 jours. Les syrahs élevés 12 mois en fûts de chêne neufs. Assemblage avant la mise en bouteille : robe rouge très foncé, nez intense de fruits rouges, arômes vanillés et toastés, notes boisées. 8 à 10 ans.