

## [ Mise en bouche ]

Le vin n'est-il qu'une simple « boisson fermentée préparée à partir du jus de raisin », comme le définit laconiquement le *Petit Larousse* ? Peut-être, mais une boisson fermentée qui susciterait passions, débats et échanges plus ou moins vifs et cela depuis plusieurs siècles.

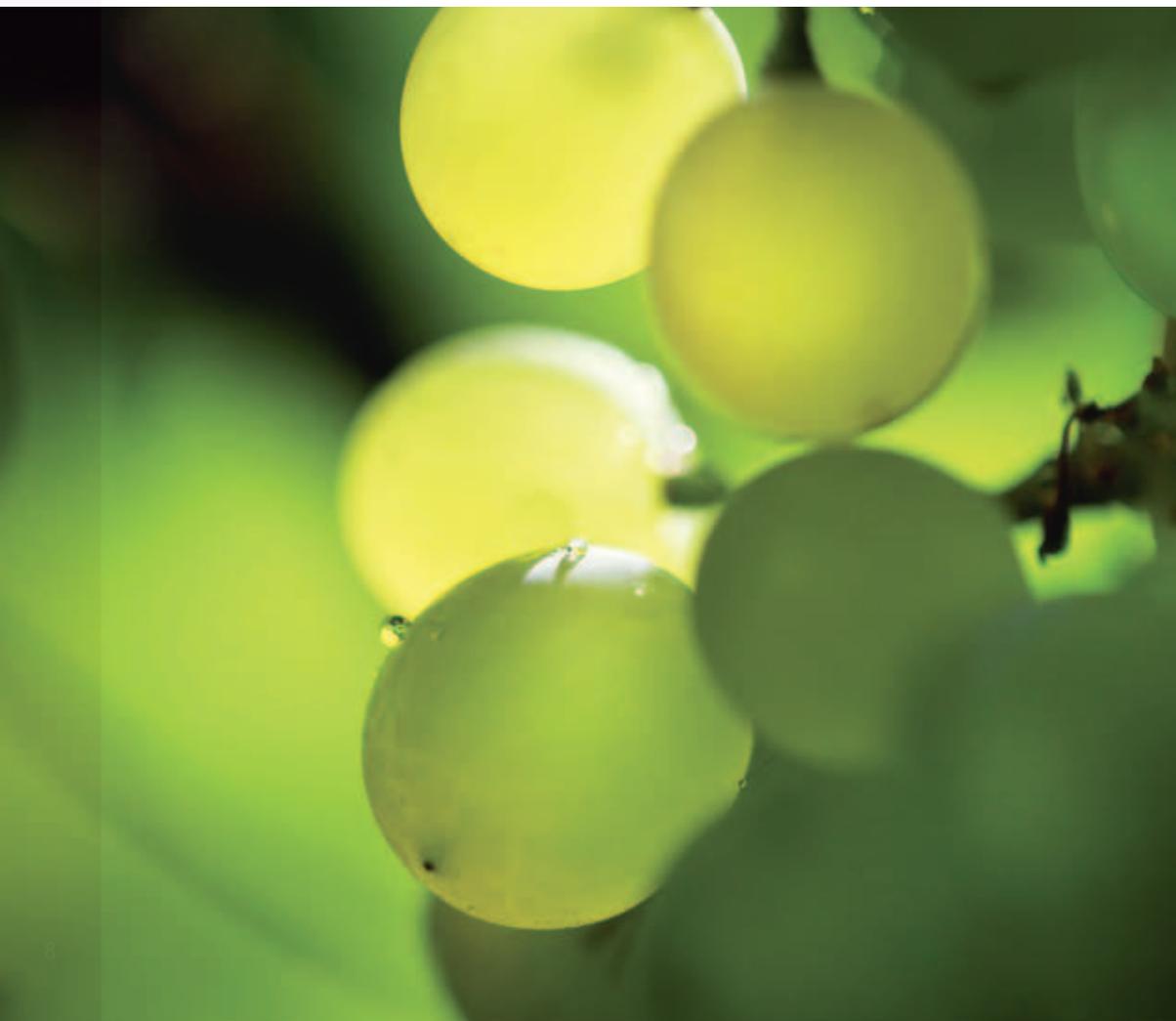
Une joute oratoire dont il faut connaître les mots, les enjeux, les couleurs. Le vin est affaire de goût, d'amitié, d'apprentissage et de terroirs. Découvrir ces derniers, leurs caractères, leur « typicité » permet d'entrevoir leur essence.

C'est particulièrement vrai des vins français et de ceux du Vieux Continent en général. La richesse des cépages, des sols, des climats, explique leur diversité, si difficile à appréhender et à cerner quand, amateur de « bonnes bouteilles », on se confronte pour la première fois à cet univers. Faut-il apprendre par cœur sa table des grands crus, connaître sur le bout des doigts le classement de 1855 et pouvoir citer sans faillir le nom des parcelles, des climats comme on dit en Bourgogne, qui composent l'appellation gevey-chambertin, pour être un œnophile digne de ce nom ?

Cela peut être un jeu, pas une fin. Mieux vaut apprendre à reconnaître les vins que l'on aime, et ensuite, en tirant ce fil, pénétrer un monde parfois difficile à saisir tant il est complexe et diversifié. Les amateurs que nous sommes doivent aussi avoir à l'esprit qu'ils sont des consommateurs dont on cherche à s'attirer les faveurs. Le goût se forme au fil des dégustations, des échanges entre connaisseurs plus ou moins

avertis. Ce guide offre des points de repère, des fondations, des outils et des clés sur lesquels s'appuyer pour s'aventurer en terre vitivinicole sans se perdre dans le maquis des appellations, des offres en tout genre et des effets de mode.

La curiosité ici n'est pas un vain mot, qui pousse aussi à s'affranchir des frontières de l'Hexagone pour partir à la découverte des vins étrangers, vins des Amériques, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, souvent monocépages, riches de leur simplicité et de leur universalité, faciles à s'approprier, trop faciles peut-être pour qui a envie de saisir le vin sous toutes ses facettes.





## [ Un mot d'histoire ]

Tout commence avec *Vitis vinifera*, ssp. *Sylvestris*, ou Lambrusque, la vigne sauvage, une liane grimpante qui pousse naturellement de l'Asie du Sud-Ouest à la façade atlantique de l'Europe. Les chasseurs-cueilleurs du paléolithique inférieur (entre 500 000 et 120 000 environ avant J.-C.) en récoltaient déjà les fruits. On en retrouve la trace sur le site de Terra Amata (Alpes-Maritimes) dont l'occupation est attestée vers - 400 000 ans.

C'est à l'archéologie que l'on doit également la découverte d'un des premiers indices témoignant de la fabrication du vin au VI<sup>e</sup> millénaire avant notre ère. Les jarres mises au jour en Iran, au nord des monts du Zagros, renfermaient encore un dépôt qui s'est révélé contenir de l'acide tartrique, un des composants du vin.

La domestication de la vigne serait intervenue entre le VI<sup>e</sup> et le V<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. en Transcaucasie et en Anatolie, puis se serait diffusée du nord au sud du croissant fertile, de la Mésopotamie à la Phénicie, puis à l'Égypte où le vin est réservé à Pharaon et aux hauts dignitaires, et à la Grèce qui le voue au culte de Dionysos.

Les grecs maîtrisent parfaitement l'art de la vinification... et celui du commerce. Les comptoirs qu'ils fondent dans l'ouest du bassin méditerranéen, comme Marseille en 600 avant J.-C., deviennent d'importants centres d'échange.

Les vins d'Italie prennent ainsi le chemin des cités celtes quand moutons et porcs salés sont exportés vers Rome. Le falerno est alors un des plus prestigieux crus de Campanie. Le vin est la plupart du temps coupé d'eau. Très vite, l'expansionnisme de la jeune république

romaine, de la Narbonnaise à la Belgique, va avoir raison des peuplades celtes. La culture de la vigne accompagne l'avancée des légions.

Bientôt, toutes les provinces soumises par Rome, du pourtour méditerranéen à l'Adriatique, se couvrent de vignes. À la chute de l'Empire romain, c'est au tour de l'Église et des moines de perpétuer la tradition vitivinicole, le vin étant un élément essentiel de la liturgie. Au X<sup>e</sup> siècle, le vignoble d'Aquitaine est en plein essor et l'Angleterre est le principal débouché de ses vins claires. Les grands vignobles, tels que nous les connaissons aujourd'hui, sont déjà en place. Certains, comme celui de Châteauneuf-du-Pape, tutoient la grande histoire. Ce dernier doit aux papes d'Avignon, et notamment à Jean XXII, une grande partie de sa renommée et son surnom de « vin du pape ». Avec la découverte des Amériques, *Vitis vinifera*, la vigne domestique, conquiert le Nouveau Monde, importée par les moines en mission. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le vignoble californien se développe sous l'impulsion des moines franciscains.

Un minuscule insecte, apparenté au puceron, va bousculer le cours des choses. Il est identifié pour la première fois, en 1863, dans le Gard et la Gironde. En trente ans, le phylloxéra, originaire de l'est des États-Unis, décime les vignobles français puis européens.

De nombreuses régions viticoles ne s'en remettent jamais. Seul le greffage des cépages locaux sur des porte-greffes issus de plants américains, naturellement résistants, permet d'éradiquer, sur le Vieux Continent tout du moins, ce fléau. La crise des années 30 et l'augmentation des fraudes vont accélérer la mise en place d'une réglementation sur la délimitation des provenances dont la première pierre sera la naissance, le 30 juillet 1935, des appellations d'origine contrôlées, les AOC.





## [ La géographie des vignobles français ]

**T**erroir est le maître mot des vins français, très sourcilleux en matière de climat, de sol, d'orientation et d'environnement. L'éventail des vins proposés est unique au monde. Champagne, Alsace, Jura, Bourgogne, Côtes du Rhône, Provence, Corse, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Bordelais et vallée de Loire, autant de régions, autant de spécificités.

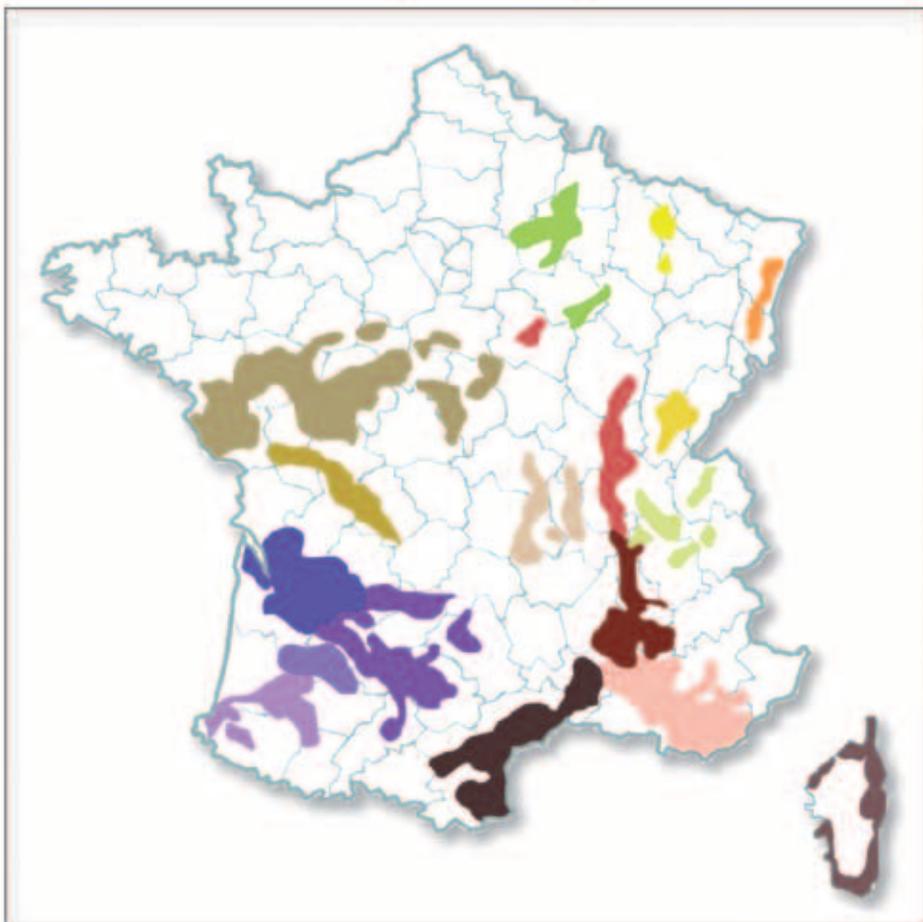
### ❖ L'Alsace

L'Alsace compte trois AOC-AOP, alsace, alsace grand cru et crémant d'alsace. C'est le cépage, mentionné sur l'étiquette, qui distingue les différentes AOC-AOP alsace. Huit sont utilisés. Les appellations alsace issues de l'assemblage de plusieurs cépages portent le nom d'edelzwicker ou de gentil. L'AOC alsace représente 74 % de la production régionale, à 92 % en blanc.

L'appellation alsace grand cru consacre l'influence des terroirs sur les vins. Ils sont cinquante et un lieux-dits à en bénéficier, d'Altenberg de Bergbieten à Zotzenberg. Leur nom est obligatoirement mentionné sur l'étiquette avec le millésime et parfois le cépage (riesling, gewurztraminer, pinot gris et muscat).

La mention « vendanges tardives » qualifie un vin provenant des cépages gewurztraminer, pinot gris, riesling ou muscat, récoltés en surmaturité. Ils sont riches en sucres résiduels et d'un bouquet incomparable.

## Les vignobles français



- |   |   |   |
|---|---|---|
|  Vignoble de Champagne             |  Vignoble de Bourgogne                                 |  Vignoble destiné à l'Armagnac                 |
|  Vignoble lorrain                  |  Vignoble du Jura                                      |  Vignobles du Sud-Ouest                        |
|  Vignoble alsacien                 |  Vignoble de Savoie et du Bugey                        |  Vignobles du Béarn et de la vallée de l'Adour |
|  Vignoble de la vallée de la Loire |  Vignoble destiné au Cognac et au Pineau des Charentes |  Vignobles du Languedoc et du Roussillon       |
|  Vignobles d'Auvergne et du Forez  |  Vignoble du Bordelais                                 |  Vignoble de la vallée du Rhône                |
|   |  Vignoble de Provence                                  |  Vignoble de Corse                             |

La mention « sélections de grains nobles » désigne un vin issu de la sélection des grains atteints de pourriture noble (*botrytis cinerea*).

L'AOC-AOP crémant d'alsace, vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle, essentiellement à partir du pinot blanc, mais aussi du pinot gris, du pinot noir, du riesling ou du chardonnay, représente 24 % de la production alsacienne.

 pinot noir

 sylvaner, pinot blanc, riesling, muscats à petits grains et muscat ottonel, pinot gris, gewurztraminer, savagnin-rosé (klevener de Heiligenstein), chasselas, chardonnay.



## ❖ Le Beaujolais

Le gamay est le seigneur du Beaujolais et de ses appellations, beaujolais, beaujolais supérieur, beaujolais-villages et ses dix crus AOC-AOP, saint-amour, juliéna, moulin-à-vent, chiroubles, morgon, régnié, brouilly, côte-de-brouilly et fleurie. La diversité des terroirs fait qu'aucun de ces vins ne se ressemble, si ce n'est par leur légèreté et la richesse de leurs arômes. À tout seigneur, tout honneur, le Beaujolais est le temple des vins primeurs. La production de vins blancs reste confidentielle (25 000 hectolitres en 2008).

 gamay noir à jus blanc

 chardonnay



### ❖ Le Bordelais

Le meilleur et le pire se côtoient ici. En 2008, le Bordelais a produit près de 4,9 millions d'hectolitres, plus de 10 % de la production française. Un quart des vignobles français en AOC-AOP se trouve en Gironde. Les vins rouges sont prédominants avec une production en 2008 de près de 4,4 millions d'hectolitres, répartis entre une soixantaine d'appellations. Les chiffres donnent le vertige, notamment quand on est à la recherche d'un « petit » bordeaux rouge sans prétention. Coincés entre l'Atlantique et la Gironde, Médoc et Haut-Médoc abritent les appellations stars du Bordelais, châteaux classés et crus bourgeois, des margaux fins et racés aux pauillacs aromatiques et corsés, en passant par les saint-julien

au savoureux bouquet et les saint-estèphe épicés et tout en puissance. Moins connus, les listracs et autres moulis sont souvent d'un bon rapport qualité/prix. Gare aux tanins quand les vins sont jeunes. Les graves se confondent désormais avec l'appellation pessac-léognan. Les vins sont subtils, aux arômes d'épices et de fruits mûrs. Le Libournais, grand oublié du classement de 1855, est réputé pour ses vins rouges. Saint-Émilion produit des vins de garde séduisants, mais parfois aussi très charpentés. En fonction de leur terroir d'origine, ils oscillent entre souplesse, élégance et tempérament. L'appellation pomerol propose des vins élégants et équilibrés, aux arômes de cacao, violette, réglisse et amande grillée. Le très distingué et inabordable petrus est l'un d'eux.

Les fronsacs, canon-fronsac et côtes-de-castillon sont en net progrès et plus abordables que les médocs. Du côté des blancs, on peut se laisser séduire par les graves, secs et nerveux, mais assez inégaux. Idem pour l'appellation entre-deux-mers, en plein renouveau.

S'ils ne sont pas écrasés par le sucre, les sauternes, barsacs et un ton en dessous cérons, sont des vins de pur plaisir.

 merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, petit-verdot

 sémillon, sauvignon, muscadelle



## Le classement de 1855 des vins de Bordeaux

En 1855, à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris, l'empereur Napoléon III demande à chaque région viticole de classer les vins présentés. Le syndicat des courtiers publie, le 18 avril 1855, le classement des vins de la Gironde. Les négociants de l'industrie vinicole ont établi leur classement en fonction de la réputation des châteaux et du prix de leur production, représentatifs alors de leur qualité. L'historique des cotations leur sert de base de données.

La prépondérance commerciale des vins du Médoc et des Graves explique que seuls des vins de la rive gauche de la Garonne aient été représentés lors de l'Exposition universelle. Les vins furent classés par importance du premier au cinquième cru. Tous les rouges viennent du Médoc, excepté Château Haut-Brion, un graves.

Les blancs, alors marginaux, furent limités à la variété liqueuse des sauternes et barsacs et classés sur deux niveaux, exception faite de Château Yquem, premier cru supérieur.

Ce classement a fait l'objet de deux révisions. En septembre 1855, Château Cantemerle est ajouté à la liste des cinquièmes crus. En 1973, Château Mouton-Rothschild est promu dans la catégorie premier cru. Le classement compte désormais quatre-vingt-huit châteaux, soixante et un rouges et vingt-sept blancs. (Voir annexe).



## ❖ La Bourgogne

Des expressions très différentes selon les crus, quatre départements producteurs, une structure géologique complexe associée à un climat semi-continental... j'ai nommé la grande Bourgogne, plus de 1,5 million d'hectolitres produits en 2008, dont près de 67 % en vin blanc.

Chablis vif et franc, meursault plus moelleux, puligny-montrachet et autres chassagne-montrachet, montrachet, chevalier-montrachet et bâtard-montrachet, l'élite, aux côtés des crus de la côte chalonnaise, mercurey, rully, montagny et bourgogne-aligot-bouzeron, plus abordables, sans oublier les vins du Mâconnais, mâcon, pouilly-fouissé et ses satellites, vifs, au bouquet de noisette et d'amande grillée, saint-véran aux arômes d'acacia et de pierre à fusil. La Côte de Nuits et dans une moindre mesure la Côte de Beaune abritent les seigneurs de la Bourgogne, des vins rouges de longue garde, puissants à l'occasion, généralement peu tanniques, et souvent très chers.

Romanée-conti en est la star incontestée. Les appellations ladoix, aloxe-corton et pernard-vergelesses se caractérisent par des vins d'une grande finesse et d'un bon rapport qualité/prix.

 pinot noir, gamay

 chardonnay





## Le classement des vins de Bourgogne

**A**u sommet de la pyramide, il existe 33 appellations grands crus, désignées par le seul nom du cru : clos-vougeot, corton, chambertin, etc. Le niveau inférieur renvoie à 562 appellations premiers crus. Les étiquettes portent le nom de la commune de production, la mention premier cru et le nom du climat, de la terre dont le vin est issu. L'étage en dessous compte 42 appellations communales ou villages. Les vins sont élaborés à partir des raisins récoltés sur le territoire de la commune. Certains villages de Côte-d'Or ont obtenu le droit d'accoler à leur nom celui de leur cru le plus prestigieux : Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton...

La base de la pyramide est constituée des vins génériques. Leur étiquette porte la mention « Bourgogne ». Elle peut être complétée par le nom du cépage, bourgogne-aligoté, la zone de production, bourgogne-mâcon, bourgogne-côtes-chalonnaises, etc, le type de production, crémant de bourgogne. On compte 21 appellations régionales.



## ❖ La Champagne

La Champagne a donné son nom au breuvage du même nom. Près de 3 millions d'hectolitres ont été produits en 2008, répartis entre quatre appellations : champagne blanc, champagne grand cru, champagne premier cru et champagne rosé. Cette classification est établie à partir du classement des communes de production. Dix-sept d'entre elles,

toutes dans la Marne, sont classées 100 %, c'est-à-dire qu'elles vendent leur raisin au prix maximum fixé d'une année à l'autre par les négociants et les vignerons. Elles bénéficient de l'appellation grand cru.

La mention « premier cru » concerne des communes classées entre 90 et 99 % du prix.

Le champagne est majoritairement commercialisé en brut, sans indication d'année. Si un champagne est millésimé, le vin doit provenir uniquement de l'année indiquée.

Cette mention est réservée aux meilleures années.

 pinot noir, pinot meunier

 chardonnay



### ❖ La Corse

Le vignoble corse compte quatre AOC-AOP, patrimoine, ajaccio, vin de Corse et muscat du Cap Corse. Les vins rouges et rosés de l'ajaccio sont caractérisés par leurs notes minérales et épicées. Au pied du cap Corse s'étend le vignoble de Patrimoine, caractérisé par sa production de vins rouges charpentés de moyenne garde, aux arômes de gibier et de violette et des vins blancs délicats, ronds et fruités, à la robe or pâle. L'appellation vin-de-corse peut être complétée par le nom d'une des cinq zones de production, figari, sartène, porto-vecchio, calvi et coteaux-du-cap-corse. Les rosés de Calvi, dits gris-de-calvi, se boivent jeunes et accompagnent formidablement le poisson. Le muscat du Cap Corse, un vin doux naturel, est très aromatique, aux nez de miel et de fruits confits.

 nielluciu, sciaccarellu, grenache

 vermentinu



## ❖ Le Jura

Arbois, château-chalon, l'étoile, côtes-du-jura, autant d'appellations marquées par leur terroir et la typicité de leur cépage. Le vin jaune (appellation château-chalon) est emblématique. Ce vin à la robe jaune d'or, aux arômes de noix, riche, puissant, élevé pendant plus de six ans en fût de chêne, est un vin de très longue garde.

À Arbois, les vins rouges, rafraîchissants, légers et fruités, dominent. Côtes-du-jura est la deuxième AOC jurassienne en volume.

Ses vins blancs ronds et fruités, parfois très typés, aux notes de noisette, d'amande grillée et de pierre à fusil, expriment le terroir.

 pinot noir, poulsard, trousseau

 savagnin, chardonnay



## ❖ Le Languedoc-Roussillon

Le Languedoc-Roussillon en chiffres : en 2008, il a produit 14 millions d'hectolitres de vin, soit 34 % de la production française. La région comptait 186 210 hectares de vignes. En un peu moins de vingt ans, la production annuelle et les surfaces viticoles ont diminué de moitié. Les vins rouges représentent plus de 80 % de la production.

Pas moins de trente appellations sont dispersées sur le territoire. Les vins rouges se distinguent généralement par leur puissance comme les faugères, saint-chinian, minervois, corbières, fitous, la plus ancienne appellation de la région mais de qualité assez inégale, et les collioures. Le Languedoc-Roussillon compte également huit vins doux naturels, muscat de Frontignan, saint-jean-de-minervois, lunel, mireval, mais aussi banyuls, banyuls grand cru, maury, rivesaltes.

C'est aussi la terre de la blanquette de Limoux, élaborée selon la méthode traditionnelle. L'appellation piquepoul-de-pinnet, un vin blanc sec, est une exception, AOC monocépage, dans un paysage viticole dominé par les assemblages.

 grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan

 grenache blanc, clairette, bourboulenc, viognier, picpoul, marsanne, roussanne, vermentino, ugni, muscat petits grains





## ❖ La Provence

Vins rosés et vins rouges dominent la production provençale. Les vins blancs restent marginaux (moins de 5 % du total), excepté dans certaines AOC-AOP comme cassis. L'appellation côtes-de-provence représente près de 80 % du vignoble. Elle recouvre le territoire de quatre-vingt-quatre communes du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes (Villars-sur-Var). Les rosés, majoritaires, reflètent la diversité des terroirs. La qualité des vins s'est considérablement améliorée mais elle reste inégale. Provence rime aussi avec coteaux-d'aix, palette, coteaux-du-varois, baux-de-provence, bandol, cassis et bellet. Bellet qui, du haut de ses 48 hectares, est la plus petite appellation de la région. Palette produit des vins rouges typiques, au bouquet complexe, élevés au moins dix-huit mois sous bois. Bandol est en plein renouveau. Les arômes de fruits rouges caractérisent ses vins rouges, puissants et corsés, de grande garde, qui acquièrent après élevage (dix-huit mois) des arômes de truffe et de sous-bois.

 grenache, mourvèdre, cinsault, carignan, syrah, tibouren, ugni, sémillon, cournoise, manosquin, durif, castet, braquet, folle, cabernet-sauvignon

 bourboulenc, clairette, grenache blanc, ugni blanc, marsanne, doucillon, pascal blanc, vermentino, sauvignon, colombard

## ❖ La Savoie

Les vins blancs représentent 60 % de la production savoyarde, la majorité en AOC. Il existe deux appellations génériques. La première est vin-de-savoie ou savoie à laquelle peut être accolée le nom de la zone de production. Elles sont au nombre de quinze. En Haute-Savoie, les principaux terroirs sont la vallée de l'Arve avec le cru ayze, sur la rive sud du lac Léman, les crus de Marin, Ripaille et Crépy. En Savoie, on trouve le cru de Chautagne, et à la cluse de Chambéry, au pied du mont Granier, les appellations phares d'apremont et des abymes, issues du jacquère, aux vins frais et légers. La seconde appellation générique, roussette-de-savoie, est élaborée à partir du seul cépage altesse et peut être suivie de quatre dénominations. En vallée des Usses et sur les bords du Rhône, on trouve notamment frangy et sur les contreforts de la montagne du Chat, marestel, idéale avec le beaufort.

 mondeuse, pinot

 altesse, mondeuse blanche, chasselas, chardonnay, jacquère





## ❖ Le Sud-Ouest

Le Sud-Ouest compte une vingtaine d'appellations mais sa production reste, en comparaison, relativement modeste avec moins d'un million d'hectolitres. Le vignoble de Guyenne est sous influence directe du Bordelais tant par les sols que par les cépages. Les appellations bergerac, côtes-de-bergerac, pécharment, montravel, rosette, monbazillac, saussignac, côtes-de-duras et côtes-du-marmandais en forment le corps. Certains vignobles sont totalement confidentiels comme celui de Rosette, 21 hectares, qui produit un trop rare vin blanc en demi-sec et moelleux, aux notes fumées et fleuries. Les bergeracs rouges sont des vins séduisants, souples, aux arômes de fruits rouges. Les côtes-de-bergerac sont plus puissants, tanniques.

À rapprocher d'un pécharmant, délicieux avec une salade de gésiers confits. Salade qui appréciera la compagnie d'un autre vin du Sud-Ouest, le cahors, un vin tannique à la robe sombre, mais de qualité inégale. Un fronton, plus au sud, à cheval sur les départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne, issu du cépage négrette qui lui confère ses arômes de violette, de fruits et de réglisse, sera parfait. Ou bien, si l'on va vers le Béarn, un puissant madiran. Il est au vin rouge ce que le pacherenc-du-vic-bilh est au blanc.

Le vignoble basque se confond, lui, avec l'irouléguy, vin vif et nerveux en blanc et rosé, tannique en rouge, aux arômes de fruit mûr.

 cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, négrette, fer servadou, mansois, tannat, malbec (cot, auxerrois)

 petit et gros manseng, baroque, sémillon, sauvignon blanc, muscadelle, ondenc, petit courbu, arrufiac



## ❖ La Vallée de Loire

La vallée de la Loire est constituée de quatre grands ensembles vitivinicoles hétéroclites qui s'étirent d'est en ouest, du Centre-Loire au Pays nantais, en passant par la Touraine, le Saumurois et l'Anjou.

Elle est le quatrième vignoble français en superficie et en volume, avec plus de 2,6 millions d'hectolitres produits en 2008, toutes catégories de vin confondues, et compte quelque soixante-neuf appellations. En blanc, le cépage sauvignon domine les appellations pouilly-fumé, menetou-salon, saucerre, reuilly, quincy, etc.

Ensuite, tout est affaire de terroir qui donne à chacun son caractère. Minéralité, fraîcheur pour le pouilly-fumé, fruité pour le reuilly et le menetou-salon.

La Touraine, aux multiples AOC, produit aussi bien des vins rouges légers (touraine-gamay) que charpentés (chinon), marqués par les arômes de fruits rouges (saint-nicolas-de-bourgueil), typiques du cabernet franc.

L'Anjou et le Saumurois produisent également des vins rouges légers et fruités, comme les anjou-gamay, anjou-villages et saumur-champigny. Le cépage chenin, caractéristique du Val de Loire, de certains vins de Touraine (jasnières et coteaux-du-loir) et de l'Anjou, peut être aussi bien vinifié en blanc sec qu'en mousseux, demi-sec ou moelleux. C'est vrai pour le vouvray, le montlouis, les coteaux-du-layon ou de l'aubance, le bonnezeaux et le quarts-de-chaume.

Le savennières, un vin très sec, aux arômes de miel et de fruits secs, prend toute son expression avec les années. Le chenin a besoin de soleil pour développer ses arômes de pomme, poire, abricot ou noix. Les millésimes peuvent donc être assez inégaux.

L'autre grand cépage blanc du Val de Loire est le muscadet, réservé aux quatre appellations muscadet du pays nantais, des vins légers et rafraîchissants, parfois perlants, compagnons idéaux des fruits de mer. On trouve dans un registre proche, mais avec plus d'acidité, le gros-plant, parfait avec les huitres.

 cabernet-sauvignon, gamay, malbec, cabernet franc, pineau d'aunis

 chenin, muscadet, folle blanche, chardonnay, sauvignon, chasselas

## ❖ La Vallée du Rhône

La vallée du Rhône a plusieurs visages : deuxième producteur de vin français avec 6,4 millions d'hectolitres en 2008, AOC-AOP (2,5 M) et IGP (2,7 M) faisant presque jeu égal, les vins rouges et rosés représentant 89 % du volume. Son vignoble, né avec la conquête romaine, s'étire de Vienne à Avignon, en rive droite et gauche du Rhône.

La diversité des sols et des climats, et avec eux, celle des vins, caractérise cette région. Sur les sols granitiques des Côtes du Rhône septentrionales naissent huit appellations prestigieuses, principalement élaborées à partir de la syrah et du viognier.

Elles ont pour nom côte-rôtie (à 80 % minimum en syrah, le reste en viognier, un assemblage exceptionnel), crozes-hermitage, l'hermitage, saint-joseph, cornas (syrah) et en blanc, saint-péray (marsanne et/ou roussanne), condrieu et château-grillet (viognier). Fruits noirs, épices et violette caractérisent le nez des vins élaborés à partir de la syrah, amandes, acacia, abricot et violette, celui des vins issus du viognier.

À noter, dans un tout autre genre, l'existence de la clairette et du crémant de Die, délicieux avec un croquet aux amandes ou une salade de fruits exotiques. Des sols très variés, argile, sable et cailloux roulés à Tavel, cailloutis calcaire à Gigondas, et galets roulés à Châteauneuf-du-Pape, un ensoleillement exceptionnel, un vent violent, le mistral, distinguent les Côtes du Rhône méridionales et ses sept grandes appellations. Mourvèdre, syrah et grenache dominent l'appellation gigondas de leurs arômes d'épices et de réglisse, à l'instar du vacqueyras. Tavel et lirac mènent la danse des vins rosés. Le châteauneuf-du-pape est issu de treize cépages différents.

Sa production de vins blancs, très aromatiques, reste confidentielle et recherchée. Moins connues et plus aléatoires sont les appellations costières-de-nîmes, côtes-du-ventoux, côtes-du-lubéron, grignan-les-adhémar (ex-coteaux-du-tricastin) et côtes-du-vivarais.

Les Côtes du Rhône produisent également deux vins doux naturels : le muscat de Beaumes-de-Venise aux arômes de pêche, d'agrumes et de menthe poivrée et le rasteau, robe rubis, grenat ou cognac, 90 % grenache, aux notes de fruits cuits, de raisins secs et de pruneaux.

 syrah, mourvèdre, cinsault, grenache, carignan, terret.

 viognier, marsanne, roussanne, muscat, clairette, bourboulenc.