

Côté boissons
par *Olivia Delaunay*

En route Le long de la Vallée du Rhône

Partons de Vienne et descendons lentement le long du Rhône jusqu'à la Méditerranée, une route riche en cépages.

Un peu d'histoire

Les recherches archéologiques très fructueuses menées dans la région, alliées aux études historiques, établissent

les côtes-du-rhône comme une des premières régions viticoles au monde. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité.

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. ».

Cette notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 par la consécration de l'AOC – Appellation d'Origine Contrôlée – côtes-du-rhône.

Un vin joyeux

Issu de 90 % syrah et 10 % grenache, ce vin léger en bouche est très gourmand, sur le fruit rouge frais, il développe des notes subtiles d'épices.

À Gauche De La Lune bio, Vin de France, 5 €.



Puissant

Protégé par les dentelles de Montmirail, Vacqueyras bénéficie d'une grande diversité de terroirs. Assemblage de grenache, syrah, mourvèdre, ce vin puissant au nez de fruits noirs, laurier et garrigue est parfait avec une viande mijotée. Vacqueyras AOP, Remy Ferras, 12 €.



Équilibré

Ce vin, assemblage de roussanne, grenache blanc, rolle et viognier, développe des arômes de fleurs blanches et fruits jaunes, s'accorde à une jolie volaille, un poisson blanc ou des saint-jacques. Trasegum Blanc « Philtre d'amour », 2020 bio et biodynamique, Château d'Or et de Gueules, 15 €.



Épicé

Ce vin, composé de grenache à 90% et syrah à 10 %, développe des arômes de poivre blanc, réglisse, fruits noirs, accompagne viandes rouges et fromages au goût corsé. Costières-de-nîmes, Confidence rouge, Château Beaubois, 15 €.





L'appellation côtes-du-rhône

C'est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône, agrémentée de nombreuses AOC locales et communales sur des terroirs précis et des spécificités de production. Les vignobles de l'appellation côtes-du-rhône s'épanouissent sur 171 communes et 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse) avec des terroirs riches et variés... sous le même soleil généreux. L'appellation autorise une vingtaine de cépages. Dans les vins rouges, le grenache est majoritaire, il apporte fruité, chaleur et rondeur. La syrah et le mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenues aptes au vieillissement. Pour les vins rouges et rosés, le grenache devra représenter au moins 30 % de l'encépagement (à l'exception des vins produits dans la partie septentrionale à base de syrah) et l'ensemble des cépages grenache/syrah/mourvèdre au moins 70 %. Le cinsault apporte finesse et permet d'élaborer des rosés et des vins primeurs fruités. Pour les vins blancs 80 % de l'encépagement est représenté par grenache blanc, clairette, marsanne, roussanne, bourboulenc et viognier. Grâce à l'assemblage de ces différents cépages ils marient arômes et fraîcheur.

Chaleureux
Cette appellation fait partie des meilleurs crus, la syrah est le seul cépage rouge autorisé. Ce vin expressif, aux tanins présents et notes d'épices et de tabac, se marie aux viandes rouges, ou aux charcuteries.
Crozes-hermitage rouge 2019, Domaine du Colombier, 17 €.

Sympathique
Le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend au cœur de la Drôme provençale. Assemblage de grenache et syrah, ce vin est gourmand et bien fruité. À associer aux viandes et charcuteries.
Grignan-les-Adhémar AOC 2019, Maison Delas Frères, 7 €.

Vif
Ce vin de cépage viognier révèle des notes de fruits jaunes, fleurs fraîches, épices, mais aussi de fruits secs et de pâtisserie. Parfait à l'apéritif, avec une volaille ou du poisson.
IGP Ardèche, Cuvée Églantier 2019, Vignerons Ardéchois, 9,70 €.

Délicat
Assemblage de vognier, grenache blanc et roussanne, ce vin gourmand avec ses notes de noisettes, cacao et vanille accompagne apéritif, mets asiatiques et viandes blanches.
AOP Duché d'Uzès (en conversion bio), Ariane 2019, Domaine Saint-Firmin, 10 €.

Convivial
Composé de grenache blanc, clairette et roussanne, ce vin aux notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche est le compagnon d'un apéritif convivial.
AOC côtes-du-rhône blanc, Domaine du Grand Tinel, 2019, 11,50 €.

Élégant
L'appellation saint-joseph s'étend en rive droite du Rhône, la syrah y est le cépage unique. Ce vin puissant aux arômes d'épices et de poivre met en valeur agneau aux herbes, bœuf en sauce ou fromage de brebis.
AOP Saint-Joseph, Deschamps 2018, M. Chapoutier, 18,55 €.

Fruité
Assemblage de syrah, grenache et mourvèdre, ce vin aux tanins mûrs et ronds développe une jolie finale fruitée. Il s'associe aux charcuteries, viandes et fromages.
Côtes-du-rhône 2018 AOP, Maison E. Guigal, 7,50 €.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Adresses p. 96

