



# ***CÔTES DU RHÔNE 2023***



**22 JANVIER 2026**

**Gérard TROUVE**

# HISTOIRE

Un vignoble parmi les plus anciens de France

Le vignoble rhodanien compte parmi les plus anciens de l'Hexagone. La culture de la vigne est attestée dès le IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère dans la région de Marseille. Cependant, c'est à partir du I<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ que la viticulture se développe véritablement dans le nord du couloir rhodanien, sous l'impulsion de l'Empire romain.

Les Romains, grands bâtisseurs et agronomes, structurent le vignoble par la création de terrasses, l'organisation des plantations et le développement des échanges commerciaux. Après la chute de l'Empire romain, la viticulture connaît un net ralentissement, avant de renaître au Moyen Âge grâce à l'Église.

Au XIV<sup>e</sup> siècle, l'installation de la papauté à Avignon marque un tournant décisif. Les papes contribuent activement à la renommée des vins de la région, favorisant leur diffusion et leur reconnaissance bien au-delà des frontières locales.

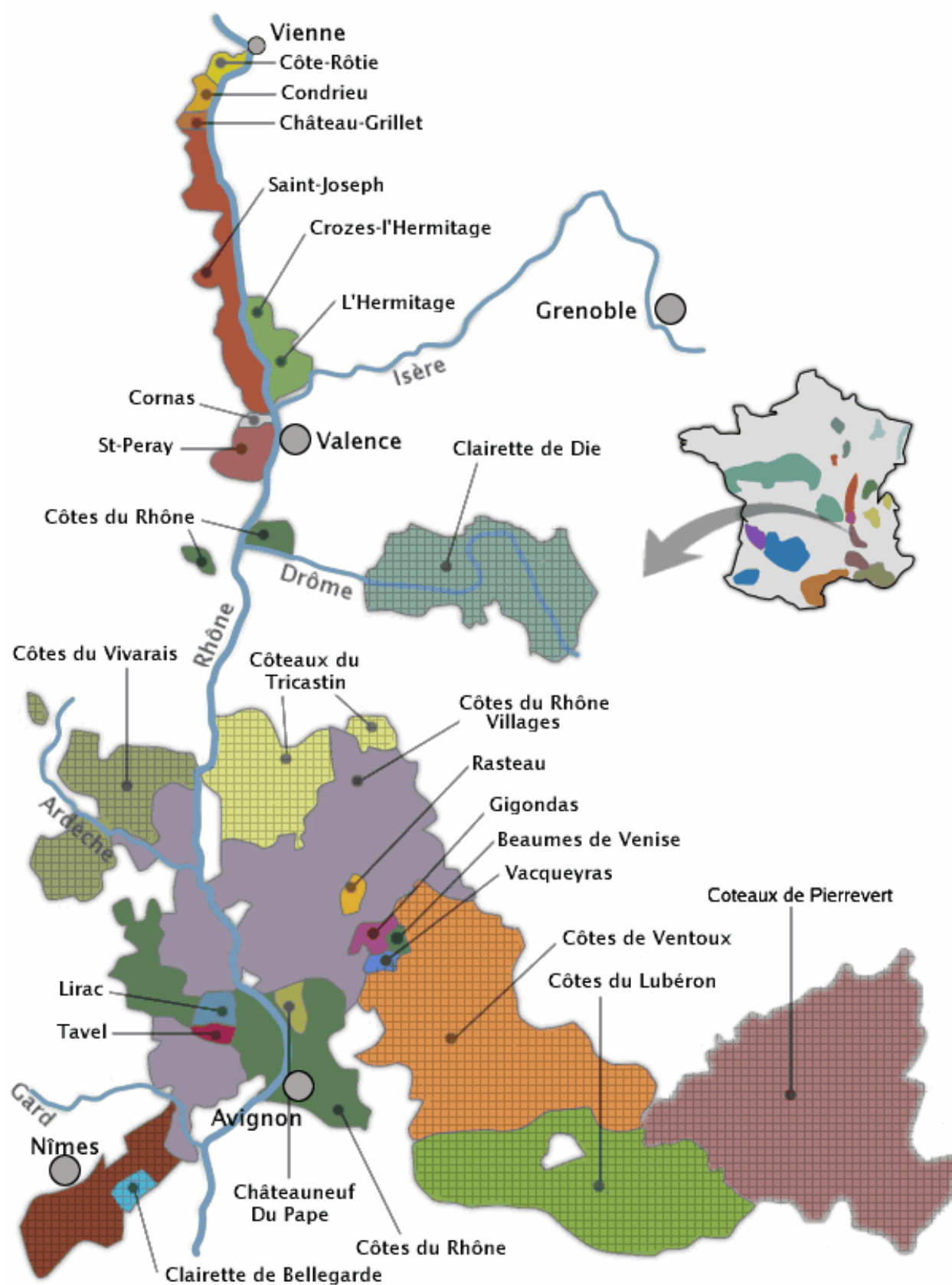
Au XVII<sup>e</sup> siècle, le port de Roquemaure, dans le Gard, devient un axe majeur d'expédition des vins de la « Coste du Rhône ». Ce n'est qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle que cette appellation évolue officiellement pour devenir les **Côtes-du-Rhône**.

La naissance des Appellations d'Origine Contrôlée

La vallée du Rhône occupe une place centrale dans l'histoire viticole française. Elle est à l'origine du système des **Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)**.

En 1936, grâce à l'engagement visionnaire du Baron Pierre Le Roy, Châteauneuf-du-Pape devient la première AOC officiellement reconnue en France.

Suivra l'AOC Côtes-du-Rhône en 1937, et l'AOC Côtes-du-Rhône-Villages en 1966.



# GEOGRAPHIE

L'AOC Côtes-du-Rhône est une vaste appellation régionale, la deuxième derrière l'appellation Bordeaux.

L'aire d'appellation est répartie sur 172 communes au sein de 6 départements (l'Ardèche, la Drôme, le Gard, la Loire, le Rhône et le Vaucluse) traversant 3 grandes régions françaises : Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Occitanie

La vallée du Rhône s'étend sur près de 250 kilomètres.

Elle couvre plus de 28400 Ha.

Cette grande appellation est caractérisée par :

- 5 variétés de sol : Sableux, calcaire, argileux caillouteux et granitique.
- Une grande variété de cépages, pas moins de 26 autorisés.
- Un ensoleillement important : de 1900 Heures d'ensoleillement par an au sud de Lyon et jusqu'à 2800 h au sud d'Avignon.
- Un climat méditerranéen sous influence du mistral

(Au sud, le climat est typiquement méditerranéen, marqué par des étés chauds et secs. Dans la partie septentrionale, les hivers peuvent être rigoureux, les étés très chauds, avec des risques accrus de gel et de grêle.)

- Une production importante : 1 222 142 Hl en 2024.
- 2 types de relief :

Au nord les Côtes du Rhône septentrionales sont essentiellement plantées en coteaux sur les rives du Rhône.

Au sud les Côtes du Rhône méridionales, où les paysages sont plus variés entre collines, reliefs escarpés, plaines alluvionnaires, plateaux et terrasses.

# LES APPELLATIONS DE LA VALLEE DU RHÔNE

- **AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône villages**

Elles se situent essentiellement dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les Côtes-du-Rhône-village peuvent ajouter à leur appellation le nom du village où ils sont produits

21 communes sont autorisées à faire figurer leur nom sur l'étiquette.

Il s'agit de Chusclan, Gadagne, Massif d'Uchaux, Nyons, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Rochemour, Rousset-les-Vignes, Saint-Andéol, Saint-Gervais, Saint-Maurice, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Signargues, Suze-la-Rousse, Vaison-la-Romaine, Visan, Valréas, Sablet et Séguret.

- **AOC Crus Côtes du Rhône**

Crus Côtes du Rhône Septentrionales : Côte Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint Joseph, Cornas, Saint-Péray.

Crus Côtes du Rhône Méridionales : Beaumes de Venise, Cairanne, Gigondas, Laudun, Rasteau, Vacqueyras, Vinsobres, Lirac, Tavel, Châteauneuf du Pape.

- **AOC de la Vallée du Rhône**

Chatillon en Diois, Clairette de Bellegarde, Clairette de Die, Coteaux de Die, Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais, Crémant de Die, Duché d'Uzès, Grignan-les-Adhémar, Lubéron, Ventoux.

- **AOC Vin doux Naturel (VDN)**

Rasteau et Beaumes-de-Venise

# **LES APPELLATIONS CÔTES-DU-RHÔNE et CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES**

Les Côtes-du-Rhône et les Côtes-du-Rhône-villages sont des vins d'appellation d'origine contrôlée produit sur une large partie du vignoble de la Vallée du Rhône méridionale sur quatre départements l'Ardèche, la Drome, le Gard et le Vaucluse.

Une faible quantité de Côtes-du-Rhône-Villages est issue de la partie septentrionale du vignoble.

Le nom de l'appellation peut être complété par une des 21 dénominations géographiques citées précédemment, pour les Côtes-du- Rhône-Villages.

La superficie revendiquée en 2024 est de 8122 Ha dont 7883 Ha pour la production de vin rouge, 240 Ha pour le blanc et 49 Ha pour le rosé.

Les vignes poussent sur des sols maigres et arides, gréseux ou argilo-calcaires le plus souvent.



# LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs et des précipitations importantes en automne et en hiver.

Le vent principal est le mistral (qui souffle du nord au sud) appelé le « mango-fango » (mangeur de boue), il élimine les excès d'humidité et de ce fait, préserve le vignoble de nombreuses maladies cryptogamiques et le débarrasse d'insectes parasites.

Comme partout, le changement climatique est notable avec des tempêtes en hausse, des printemps plus doux, un assèchement des sols et des précipitations souvent brutales et abondantes qui abiment les sols.

La vigne débourre plus tôt, la rendant plus sensible aux éventuelles gelées tardives, la maturation est trop rapide, un stress hydrique sévère entraîne une défoliation et la production de grains plus petits ; les moûts sont plus sucrés et peuvent manquer d'acidité.

Comme élément d'adaptation, il y a le paillage, on peut jouer sur le rognage et l'effeuillage ; tailler plus tardivement (cela retarde le débourrage).

On peut enherber entre les rangs de vigne, conduire le pied plus haut, réaliser des ombrages (filets ou photovoltaïque) vendanger de nuit.

En cours de vinification, on peut acidifier les vins (acide tartrique), ou réaliser une désalcoolisation partielle.

Sur le plus long terme, on étudie le changement de l'encépagement, avec les VIFA (variétés d'intérêt à fin d'adaptation), le changement d'orientation des rangs, le choix de sites moins exposés au soleil ou plus en altitude, la diminution de la densité de plantation.

# LES CEPAGES

Pas moins de 26 cépages sont autorisés dans l'appellation.

- Cépages noirs : Grenache N, Syrah, Mourvèdre N, Carignan N, Cinsault N, Cunoise N, Marsellan N, Muscardin N, Terret N, Brun Argenté (Vaccarèse), Caladoc N, Couston N, Picpoul N.

Les cépages dits principaux, doivent représenter 70% des cépages : 30% minimum de Grenache, 20% minimum de Syrah et (ou) 20% de Mourvèdre.

Les autres cépages sont dits accessoires.

- Cépages blancs : Grenache B, Marsanne B, Roussanne B, Bourboulenc B, Clairette B, Muscat à petits grains, Picardan B, Picpoul B, Ugni Blanc, Viognier.

Les cépages principaux (Bourboulenc, Clairette, grenache B, Marsanne, Roussanne et Viognier) doivent constituer au minimum 80% de l'encépagement.

- Cépages rosé et gris : Clairette rose et Grenache gris.

À partir de 2023, 4 nouveaux cépages entrent ainsi au cahier des charges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, dans un cadre expérimental. Ces Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation sont le Carignan blanc et le Rolle, 2 cépages blancs bien adaptés aux sols secs, peu fertiles, et aux terroirs chauds, et le Floréal et le Vidoc, deux cépages hybrides dotés d'une bonne tolérance au mildiou et à l'oïdium, qui permettent de diminuer la fréquence des traitements, notamment dans les zones périurbaines.

# LES RENDEMENTS

Le rendement est limité par le cahier des charges de l'appellation à 44Hl/Ha, réduit à 41 pour les dénominations géographiques. Chaque année ces rendements maximums peuvent être modifiés à la hausse ou à la baisse par un arrêté du ministère de l'Agriculture dans les limites des rendements butoirs de l'appellation fixés respectivement à 50 et 45Hl.

## CARACTERISTIQUES DES VINS

Les degrés alcooliques ont été définis par décret : pour les trois couleurs, les villages régionaux doivent titrer 12°, tandis que les villages communaux doivent titrer 12° pour les blancs et les rosés et 12,5° pour les rouges.

Sur les sols argilocalcaires, les vins produits sont généreux, amples, colorés et charnus, avec des arômes puissants.

Sur des terres arides et caillouteuses, le même encépagement va donner des vins fins, élégants et fruités, avec des arômes de fruits rouges.

Le rouge qui possède une grande aptitude au vieillissement est traditionnellement conseillé sur du gibier, daubes, civets...

# LES VINS DE LA DEGUSTATION

La dégustation porte sur 6 vins d'appellation Côtes-du-Rhône millésime 2023 issus de 5 domaines, la plupart en bio, un en lutte raisonnée, un en biodynamie.

Ces 5 domaines sont très représentatifs de l'appellation et régulièrement en tête des dégustations et des sélections dans les différents guides.

- **Domaine ALAIN JAUME (Bio)**  
Cuvée Champauvins  
Située sur Orange, cette maison possède plusieurs domaines ;  
Le domaine « Grand Veneur », domaine du Clos de Sixtie, Château Mazane, domaine de la Grangette Saint Joseph.  
Le Domaine Grand Veneur produit la cuvée « Les Champauvins » ainsi que du Châteauneuf du Pape.
- **Domaine ROCHECOLOMBE (Bio)**  
Situé à Bourg Saint-Andéol, ce domaine situé au cœur de l'Ardèche produit uniquement du Côte du Rhône et Côte du Rhône Villages rouge, blanc et rosé.
- **Domaine Raymond USSEGLIO & Fils (Bio et Biodynamie)**  
Cuvée Les Claux  
Domaine emblématique des côtes du Rhône méridionales, il produit du Châteauneuf du Pape, Lirac, Côte du Rhône et vin de France.
- **Domaine STEPHANE OGIER (lutte raisonnée)**  
Cuvée Le Temps est venu  
Situé dans la zone septentrionale à Ampuis, ce domaine possède des vignobles en Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph et Côte du Rhône. Il élabore également un vin en IGP Collines Rhodaniennes.
- **Domaine MARCEL RICHAUD (Bio).**  
Cuvée Tradition et cuvée Les Galets  
Situé à Cairanne, c'est sans doute le domaine référence en matière de Côtes du Rhône. Il produit également du Cairanne (rouge et blanc) du Rasteau et du Vin de France (Rouge, blanc et rosé)

## **Domaine Marcel Richaud**

**Cuvée : Les Galets**

**Millésime : 2023**

**Appellation : Côtes du Rhône**

**Région : Rhône**

**Cépages :**

**30% Carignan, 20% Grenache, 20% Syrah, 20% Crounise, 10%  
Mourvèdre**

**Terroirs :**

**Sols d'argile rouge, de calcaire et de galets roulés, sur le terroir des  
Garrigues, du Carré, de la Canarde et des Truffières**

**Viticulture : Biologique certifiée**

**Vendanges : Traditionnelle et soignée**

**Vinification : Méthode la plus naturelle**

**Élevage : 10 mois en cuve béton**

**Degré d'alcool : 14.5%**

**Bio**

**Œil : Robe rouge foncé brillante, aux reflets rubis**

**Nez : Notes de fruits rouges confiturés, d'olive  
noire et d'anis, venant traduire la typicité du  
Terroir des Garrigues de Cairanne**

**Bouche : Gourmande, fruit expressif souligné par  
des tanins amples et soyeux**

**Servir À 14-16°C**

**Boire avant : 2026**

**Accords mets/vins**

**À déguster sur des viandes grillées, un magret de canard, des  
côtelettes d'agneaux aux herbes...**



# **Domaine : Château Roche-colombe**

**Millésime : 2023**

**Appellation : Côtes du Rhône**

**Région : Rhône**

**Cépages :**

**60% Grenache, 40% Syrah**

**Terroirs : Argilo-calcaires**

**Viticulture : Biologique certifiée**

**Vendanges : Majoritairement manuelles**

**Vinification : Égrappage et foulage à 100%, cuvaison entre 1 et 15 jours, températures de fermentation de 28°- 30°C, remontages et pigeages réguliers**

**Élevage : Après fermentation malo-lactique, soutirage et élevage 12 à 18 mois en cuves bétons**

**Degré d'alcool : 14%**

## **Dégustation & accords**

**Œil : Robe grenat**

**Nez : Plaisant et gourmand aux arômes fruités et épicés**

**Bouche : Charpenté, bel équilibre, légère sensation de sucrosité, tanins fondus**

**Servir à 16-18°C**

**Ouvrir 1 heure avant**

**Boire avant 2028**



# Tradition Famille Richaud 2023

Côtes du Rhône

## Encépagement

Assemblage de 45% de Grenache, 45% de Mourvèdre et 10% de Counoise .

Doté d'un joli fruit et d'une belle rondeur, cette cuvée tradition met à l'honneur les Côtes-du-Rhône méridionaux.

## Vignes et rendement

Les raisins choisis afin d'élaborer cette cuvée ont été sélectionnés parmi les nouveaux terroirs acquis par la Famille RICHAUD en 2017.

Un ensemble de 14 hectares situé sur les côteaux et dans les Garrigues, qui a été remis en culture et entièrement travaillé en agriculture biologique.

Après 5 ans de soin, les jeunes grenaches replantées en 2017, nous ont offert des raisins dotés d'un joli fruit.

## Elevage

Cuvaison courte de 8 à 12 jours en cuve béton pour extraire un maximum de fruit et de croquant. Élevage en cuve béton durant 18 mois.

## Dégustation

Robe d'un rouge foncé aux reflets grenat. Le nez est gourmand et fruité avec des notes de fruits rouges écrasés, légèrement poivré en finale. Les tanins sont souples et enveloppants marqué par une finale sur la fraîcheur.

Ce vin s'accordera à merveille avec des viandes rouges grillées ou encore de la charcuterie.

A boire dans les 2 ans



**Domaine : Stéphane Ogier**  
**Cuvée : Le Temps est Venu**  
**Millésime : 2023**

**Appellation : Côtes du Rhône**

**Région : Rhône**

**Cépages**

**60% Grenache, 40% Syrah**

**Terroirs : Sols de cailloutis calcaires sur argiles bleues, sur la commune de Violès (Plan de Dieu et Visan)**

**Viticulture : Raisonnée**

**Vendanges : Manuelles**

**Vinification : Tri à la parcelle, vendange entière en cuves béton thermorégulées, levures indigènes**

**Élevage : 10 mois en cuve béton**

**Degré d'alcool : 14.5%**

**Dégustation & accords**

**Œil : Belle robe rubis, claire et limpide**

**Nez : Sur des notes de cassis, de cerise noire et de violette**

**Bouche : Mi-corsé et riche, beaucoup de fraîcheur et de personnalité, belle longueur**

**Servir À 14-16°C**

**Boire avant 2032**



## **Domaine Alain Jaume - Grand Veneur**

**Cuvée : Les Champavins**

**Millésime : 2023**

**Appellation : Côtes du Rhône**

**Région : Rhône**

**Cépages :**

**70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre**

**Terroirs : Sous-sol constitué de molasse marine et de galets roulés (diluvium alpin)**

**Viticulture : Biologique certifiée**

**Vendanges À maturité optimale**

**Vinification : Traditionnelle en cuves inox avec pigeages réguliers, cuvaison de 18 jours**

**Élevage : 12 mois en cuve pour le grenache et en fûts de chêne de 3-4 ans pour syrah/mourvèdre, mise en bouteilles après 12 mois**

**Degré d'alcool : 15%**

### **Dégustation & accords**

**Œil : Belle robe rouge grenat intense**

**Nez : Sur des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices, typiques de l'expression de son terroir**

**Bouche : Ample et suave, structure tannique très serrée mais fondue, comme enrobée par la rondeur du grenache, finale persistante sur des notes légèrement épicées de poivre et de réglisse**

**Servir À 16-17°C**

**Ouvrir 1 heure avant**

**Boire avant 2031**

**Accords mets/vins : Accompagnera tous types de viandes, des fromages d'expression faible et moyenne...**



**Un Côtes-du-Rhône qui a tout d'un grand. Il y a quelques années, Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser "baby Chateaufort"...**

## **Domaine Raymond Usseglio & Fils**

**Cuvée : Les Claux**

**Millésime : 2023**

**Appellation : Côtes du Rhône**

**Région : Rhône**

### **Cépages**

**60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre**

**Terroirs : Sols de sables, parcellaire sur la commune de Saint-Geniès-de-Comolas.**

**Viticulture : Biologique et biodynamie certifiée**

**Vendanges : Manuelles**

**Vinification : 3 semaines de macération avec légers pigeages**

**Élevage : En cuve béton, barriques anciennes et foudres**

**Degré d'alcool : 14.5%**

### **Dégustation & accords**

**Œil : Robe rubis**

**Nez : Puissant et intense, arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) et d'épices (régλισse)**

**Bouche : Charnue et généreuse, structure moyennement charpentée, tanins soyeux, jolie longueur, finale fruitée avec des senteurs de garrigue, de régλισse et de poivre noir.**

**Servir à 16°C**

**Ouvrir 1/2 h avant**

**Boire avant 2031**

