

Côtes du Rhône septentrionales



Massif du
Saint-Gothard



Le Rhône.

Il prend sa source dans le massif du St Gothard en Suisse, il parcourt 290 km en Suisse, se jetant dans le Léman pour en sortir à Genève. Il entre ensuite en France, coule d'Est en Ouest jusqu'à Lyon, servant de frontière aux départements de l'Ain et de l'Isère. Il prend un virage de 90° à Lyon où il reçoit la Saône et coule vers le sud pour terminer son cours dans le delta de Camargue et se jeter dans la Méditerranée.

Ses principaux affluents en France sont l'Ain en amont de Lyon, puis la Saône, l'Isère, l'Ardèche, la Drôme, le Gard et la Durance.

Les vignobles des Côtes du Rhône septentrionales commencent à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon et suivent le cours du Rhône de **Vienne** à **Livron-sur-Drôme**.

Ils s'étendent sur une superficie d'environ **4 800 ha**.

Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central avec une exposition sud-est, ils sont plantés jusqu'à 300 m d'altitude, sur des **coteaux granitiques escarpés** aux pentes abruptes, la déclivité pouvant atteindre 50 %.

Protégé des vents du nord et de l'ouest, ils bénéficient d'un **climat continental tempéré**.

Les sols sont très variés compte tenu de l'étendue du vignoble. Le terroir se compose de granits en sous-sol, silico-calcaire, argileux. Le sol souvent très friable est retenu par des murets, appelés "**chalais**", construits obligatoirement avec la pierre locale. Les vignobles surplombent souvent le Rhône.

Excepté pour les appellations Hermitage et Crozes-Hermitage, ces vignobles s'étendent sur la rive droite du Rhône. 4 départements portent les différentes appellations :

Le **Rhône**, la **Loire**, l' **Ardèche** et la **Drôme** (rive gauche du Rhône → Hermitage et Crozes-Hermitage).

Caractère des vins

Rouges

Dominés par la **Syrah**, mais aussi un peu de grenache, mourvèdre, carignan, cinsault,... offrant des arômes de **fruits noirs**, épices, poivre, des tanins fins et élégants, avec un bon potentiel de garde (surtout Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas)

Blancs

Cépages : Viognier (Condrieu, Château-Grillet).

Très aromatique (fleurs, abricot, pêche).

Marsanne & Roussanne (Hermitage/Crozes blancs, Saint-Péray).

Plus riches, parfois minéraux avec une belle longueur en bouche.

 **Les principales appellations**, du nord au sud :

Côte-Rôtie

Sur la rive droite du Rhône, sensiblement à hauteur de Vienne, la zone d'appellation **Côte-Rôtie** couvre aujourd'hui 276 ha pour un rendement moyen de **32 hl/ha**. Une curiosité locale, la « **Co-fermentation** » permet d'ajouter un petit pourcentage de raisins blancs (**Viognier**) à la **Syrah** rouge pour stabiliser la couleur et apporter de la complexité aromatique. Terroir de **terrasses granitiques très pentues** donnant des vins élégants, complexes et aptes au vieillissement.

Condrieu

Au sud de L'AOC Côte-Rôtie, à cheval sur les départements du Rhône et de la Loire. Petit vignoble (moins de 100 ha), planté sur de petites terrasses, coteaux granitiques escarpés rive droite du Rhône. Cépage **100% Viognier**. Vin rare et recherché très aromatique (notes de fruits à noyau, fleurs, miel).

Château-Grillet

À 3 km au sud de Condrieu, sur le département de la Loire. Vin rare, une des plus petites A.O.C. de France (3 ha). Site classé. Un seul propriétaire : la famille Neyret-Gachet qui soigne jalousement ce vin **100 % Viognier**, souvent réservé à une bonne garde (quelques années en cave).

Saint-Joseph

Rive droite du Rhône. 6 communes à l'origine (1956), 26 actuellement. Majoritairement **rouges à base de Syrah**, un peu de blanc à base de **Marsanne** et **Roussanne**. Style souvent **structuré et épicé**, avec une belle variété selon les sols et lieux-dits.

Cornas

Rouges 100 % Syrah renommés pour leur intensité et leur structure. Vins souvent profonds, tanniques et demandant un peu de garde.

Saint-Péray

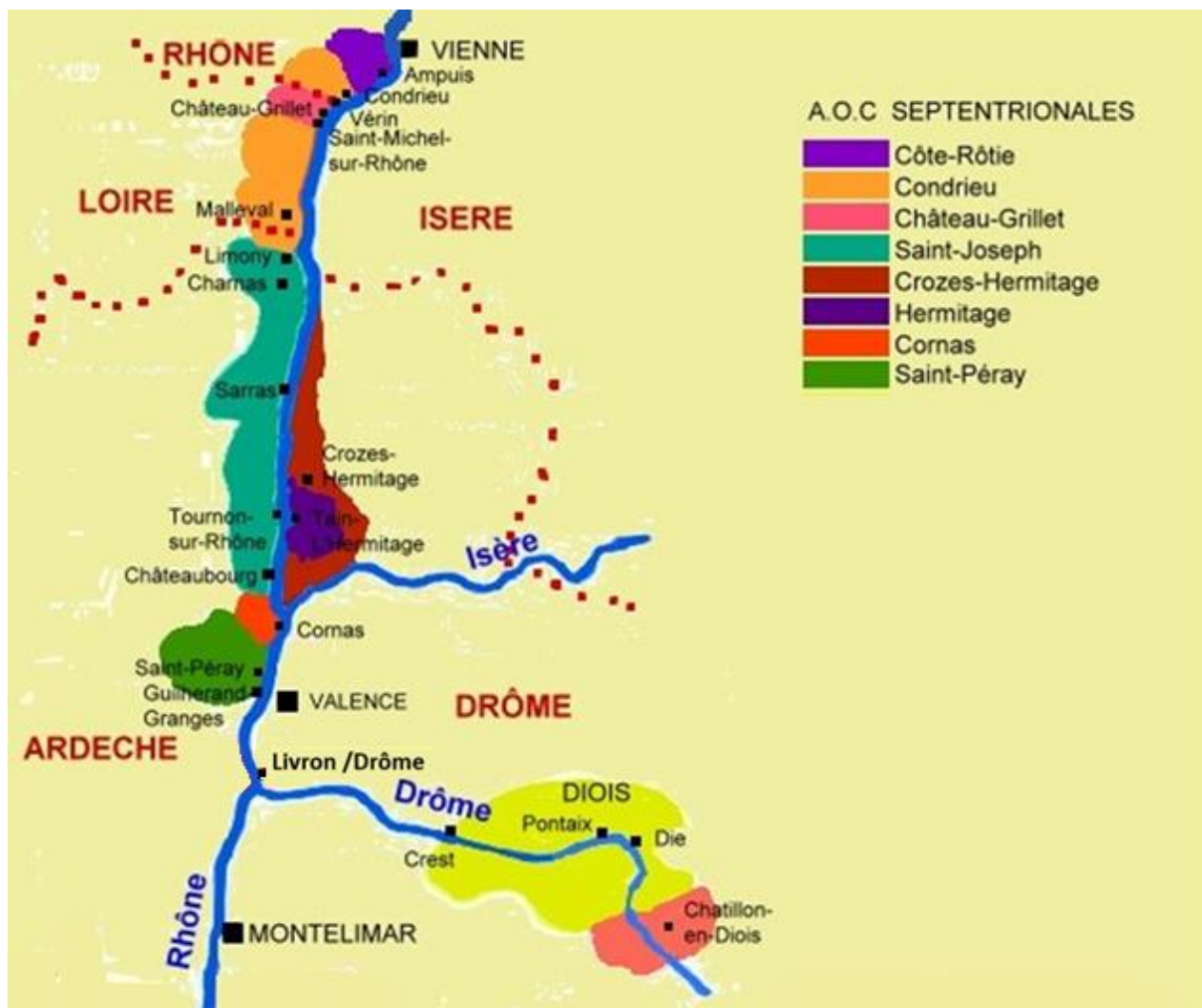
Petite appellation produisant **blancs secs et effervescents** à base de **Marsanne** et **Roussanne**, souvent plus légers et délicats.

Crozes-Hermitage

Appellation rive gauche sur le département de la Drôme, produisant surtout des **Syrah rouges** et quelques blancs (**Marsanne/Roussanne**). Styles allant du fruité, accessible à des vins plus complexes et de garde.

Hermitage

Appellation prestigieuse, rive gauche, célèbre pour ses rouges puissants et complexes (**Syrah**), mais aussi ses blancs très nobles (**Marsanne/Roussanne**).



Vignobles en terrasses retenues par des murets appelés "chalais"- Côte-Rôtie à Ampuis

Dégustation :

Viognier 2024 - Louis Latour (14,50 €)

Vin d'Ardèche, au nez intense et d'une belle ampleur en bouche qui ne décevra pas les amateurs de Viognier. Son amplitude révèle de ce vin le côté soyeux et gourmand du cépage, également séduisant par sa légèreté et sa finesse fruitée. Ses notes de fruits jaunes et d'amande fraîche sont idéales pour accompagner un apéritif-dinatoire !

Fruité, moelleux et très agréable à boire. Un vin blanc harmonieux, au caractère rond, qui séduit par son accessibilité et laisse une impression générale d'élégance.

Crozes-Hermitage 2024 - Les Jarlotiers (12,50 €)

Le Crozes-Hermitage 2024 signé Les Jarlotiers incarne la Syrah sous son jour le plus élégant : un rouge racé, marqué par une belle intensité aromatique entre violette, cassis, poivre noir et une touche de réglisse. La bouche séduit par sa droiture, ses tanins veloutés et une finale minérale qui apporte fraîcheur et allonge. Un vin à l'équilibre maîtrisé, aussi à l'aise sur une table de terroir que pour accompagner des mets plus exotiques.

Syrah majoritaire, des arômes de fruits noirs, de poivre et de violette, une bouche croquante et bien équilibrée. Il accompagnera sûrement un carré d'agneau rôti aux herbes de Provence ou un magret de canard.

Les Hautes Ribaudes 2023 - Lionel Faury (14 €)

Ce vin reflète avec justesse l'expression du nord de la Vallée du Rhône. Issu majoritairement de Syrah cultivée sur des coteaux granitiques, ce vin est vinifié en grappes entières, dans le respect des méthodes traditionnelles, pour préserver la fraîcheur du fruit et la pureté du terroir. L'élevage, réalisé en fûts anciens pour ne pas masquer l'identité du vin, apporte une belle structure sans excès.

À la dégustation, on retrouve une robe brillante, un nez de fruits rouges croquants et de violette, relevé d'une pointe épicée. La bouche, fluide et soignée, dévoile des tanins fins et une finale équilibrée.

Les Mariniers du Fleuve 2023 - Cave Saint Désirat (14,50 €)

Coopérative fondée en 1960, la cave Saint-Désirat représente à elle seule environ 35 % de la production en Saint-Joseph. Cette cuvée Les Mariniers du Fleuve provient de vignes situées sur les pentes abruptes de l'Ardèche, aménagées en terrasses soutenues par des murets de pierres sèches appelés « chalais ». Ce millésime 2023 offre une belle structure, et se dévoile sur des arômes de fruits rouges et d'épices (poivre blanc). Il sera parfait en accompagnement de viandes rouges et d'agneau, aussi bien pour un repas avec gibier ainsi qu'un bon fromage