



# Côtes-du-Rhône septentrionales

10 mai 2023

François Lamontagne

# Un peu d'histoire

- Les Grecs phocéens auraient introduit la vigne, mais ce sont les Romains qui ont développé la viticulture dans la région.
- Aux XVII et XVIII siècles, les vins du nord tel l'Hermitage ont aussi bonne réputation que les grands crus bourguignons et bordelais.
- Pendant les guerres napoléoniennes, toutefois, les négociants se tournent vers les vins de l'Hermitage pour donner plus de couleur au 'claret'.
- Suit l'époque de l'oïdium et du phylloxéra : après la destruction du vignoble, on ne se hâte pas de replanter les parcelles escarpées. La crise des années 30 n'arrange pas les choses.
- Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que les meilleurs vins du nord retrouvent leur réputation, mais les prix restèrent très bas jusqu'à la fin des années 70.

# Sols et climat

- Il y a 300 millions d'années, l'activité volcanique du Massif Central produit la roche granitique du nord. Au sud, se succèdent les dépôts fluviatiles et marins, notamment calcaires.
- Il y a 40 millions d'années, le surgissement alpin fait s'effondrer la vallée qui sépare deux massifs. Le golfe alpin ainsi créé est englouti par la Méditerranée qui y dépose progressivement un socle de calcaire dur et de marne.
- Plus tard, une baisse du niveau des eaux provoque un creusement du golf, créant des terrasses fluviales sur le flanc de la vallée et mêlant les différents apports dans les sols des pentes : sables, argile à galets siliceux.
- Aujourd'hui, les sols sont constitués de quatre types de roche : granite, silice sablonneuse, calcaire et argile.
- Le climat est semi-continental avec des influences méditerranéennes. Les étés sont chauds et très ensoleillés tandis que les hivers y sont plutôt rudes.

# Les vignobles

- Les vignes s'étendent le long de la Vallée du Rhône, de Vienne à Valence, sur 4 700 hectares le long du Rhône.
- La majorité des vignobles se situe sur la rive droite du fleuve, plaquée sur les contreforts du Massif Central. Ils peuvent s'élever jusqu'à 300 m d'altitude et les coteaux présentent parfois des pentes abruptes.
- Spécificité de la région, les vignes sont plantées en terrasses bordées de murets, appelés « *chalais* » et construits avec la pierre locale.
- Les appellations Crozes-Hermitage et Hermitage, situées sur la rive gauche du fleuve, ont des sols plus divers, avec des terrasses alluviales sur les bas des coteaux et des sols calcaires en hauteur.
- Les vignobles se différencient par leur microclimat qui contribue à donner à chacune des appellations son caractère bien particulier.

# Les appellations

Côtes du Rhône  
Septentrionaux

0 20 40 km



# Les cépages autorisés

	Condrieu, Château-Grillet	Cornas	Côte-Rôtie	Hermitage, Crozes- Hermitage		Saint-Joseph		Saint-Péray
				Rouge	Blanc	Rouge	Blanc	
<b>Marsanne</b>				<i>max</i> <b>15%</b>	<i>0-</i> <b>100%</b>	<i>max</i> <b>10%</b>	<i>0-</i> <b>100%</b>	<b>0-100%</b>
<b>Roussanne</b>				<i>max</i> <b>15%</b>	<i>0-</i> <b>100%</b>	<i>max</i> <b>10%</b>	<i>0-</i> <b>100%</b>	<b>0-100%</b>
<b>Syrah</b>		<b>100%</b>	<i>min</i> <b>80%</b>	<i>min</i> <b>85%</b>		<i>min</i> <b>90%</b>		
<b>Viognier</b>	<b>100%</b>		<i>max</i> <b>20%</b>					

# La production

<b>2021</b>	<b>Aire de production <i>hectare</i></b>	<b>Production <i>hectolitre</i></b>	<b>Rendement <i>hectolitre/hectare</i></b>
<b>Château-Grillet</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>9</b>
<b>Condrieu</b>	<b>206</b>	<b>4 647</b>	<b>23</b>
<b>Cornas</b>	<b>155</b>	<b>5 530</b>	<b>36</b>
<b>Côte-Rôtie</b>	<b>327</b>	<b>9 544</b>	<b>29</b>
<b>Crozes-Hermitage</b>	<b>1 869</b>	<b>80 359</b>	<b>43</b>
<b>Hermitage</b>	<b>134</b>	<b>4 528</b>	<b>34</b>
<b>Saint-Joseph</b>	<b>1 382</b>	<b>52 959</b>	<b>38</b>
<b>Saint-Péray</b>	<b>108</b>	<b>3 523</b>	<b>33</b>

# Premier volet : les blancs



# Saint-Peray, Pierre Gaillard, 2021



- 70 % marsanne, 30 % roussanne
- Superficie de 1,7 ha situés sur des bas de côteaux
- Élevage : cépages vinifiés et élevés séparément, fermentation malolactique; 9 mois en fûts de chêne de plusieurs usages
- Rendements de 50 hl/ha; vignes plantées en 1990
- 13% alc./vol.

\$30,50 (en 2023)

# Hermitage, Chante-Alouette, 2018

## M. Chapoutier



- **100% marsanne**
- **Trois parcelles (Méal, Murets et Chante-Alouette) situées sur le secteur de l'Ermitage**
- **Élevage : 30-40 % en cuves inox, les 60-70 % restants en demi-muids avec 10 % de bois neuf et de 90 % de bois d'un à trois ans**
- **14% alc./vol.**

**\$98 (en 2023)**

# Deuxième volet : trois rouges



# Cornas, Cuvée Casimir Balthazar, 2012

## Frank Balthazar



- **100 % syrah**
- **Issu de l'agriculture biologique sur deux parcelles (Legre et Mazards) de sols granitiques**
- **Élevage : en fûts de 600 litres entre 12 à 18 mois**
- **Production : 15 000 bouteilles sur 4 ha**
- **13,5% alc./vol.**

**\$44 (en 2015)**

# Cornas, Champelrose, 2014

## Domaine Courbis



- **100 % syrah**
- **Très vieilles vignes (plantées en 1919) situées à pied de coteau couvrant une surface de 2,5 ha, complétées par une parcelle d'une quinzaine d'années (4,3 ha)**
- **Élevage : en barrique pendant 16 mois (neuve à 25 %)**
- **Rendement de 37 hl/ha**
- **13% alc./vol.**

**\$41,50 (en 2017)**

# Hermitage, E. Guigal, 2010



- **100 % syrah**
- **Parcelles des Beaumes, Méal, Bessards et Hermite, aux sols calcaires argilo-limoneux et sablo-graveleux**
- **Élevage : 36 mois environ en fûts de chêne dont 50 % neufs**
- **Production : environ 35 000 bouteilles et rendement de 35 hl/ha**
- **14% alc./vol.**

**\$83,50 (en 2016)**

Troisième volet : encore trois rouges



# Crozes-Hermitage, Domaine de Thalabert, 2011



- **100 % syrah**
- **Le Domaine de Thalabert est le vignoble de Crozes-Hermitage le plus ancien de l'appellation**
- **Sol argileux, parsemé de galets d'origine glaciaire**
- **Élevage : 12 mois en fûts de chêne, dont 20 % de fûts neufs**
- **Vieilles vignes âgées en moyenne de 40 à 60 ans et exposées plein sud**
- **13,5% alc./vol.**

**\$43,75 (en 2015)**

# Hermitage, Domaine Belle, 2009



- **100 % syrah**
- **Issu de vignes plantées sur un sol calcaire sablo-caillouteux perméable au niveau du lieu-dit Les Murets**
- **Âge moyen des vignes : 40 ans**
- **Production de 4 200 bouteilles en 2009**
- **13,5% alc./vol.**

**\$69 (en 2014)**

# Crozes-Hermitage, La Guiraudé, 2007

## Alain Graillot



- **100 % syrah**
- **Réalisée seulement lors des grands millésimes, La Guiraudé puise ses origines de vignes qui ont, pour la plupart, été plantées en 1986**
- **Élevage en barriques**
- **Surface plantée : 22 hectares (Rouge : 19, Blanc : 3)**
- **Âge moyen des vignes : 45 ans**
- **Nombre de bouteilles par an : 100 000**
- **13% alc./vol.**

~ \$50 (en 2010)

# Quatrième volet : toujours trois rouges



# Côte-Rôtie, Laurus, Gabriel Meffre, 2017



- **100 % syrah**
- **Issu des terrasses de micaschistes de la Côte Brune et du gneiss et loess de la Côte Blonde**
- **Âge moyen des vignes : 20 à 35 ans et rendement de 36hl/ha**
- **Élevage : en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois**
- **Production de 2 369 bouteilles, 130 magnums et 25 jéroboams en 2017**
- **13,5% alc./vol.**

**\$80 (en 2021)**

# Côte-Rôtie, Terrasses, 2018

## Jean-Luc Jamet



- **100 % syrah**
- **Parcelles des lieux-dit Mornachon, Chavaroché, Lancement, Bonnivières, Côte Baudin, La Landonne, Les Moutonnes, Les Rochains, Tartaras et Fongéant aux sols de schiste**
- **Élevage : maximum de 20 % de barriques neuves (demi-muids et pièces) pendant 20 à 22 mois**
- **13,5% alc./vol.**

**\$127,50 (en 2022)**

# Hermitage, Monier de la Sizeranne, 2013

## M. Chapoutier



- **100 % syrah**
- **Parcelles les Bessards (granitique), le Méal (terrasses alluviales riches en graviers et cailloux roulés, plus ou moins calcaires) et les Greffieux (sol de limon avec une forte présence de cailloux roulés)**
- **Élevage : 8 mois dont 85 % en fûts de chêne et les 15 % restants en cuves béton**
- **13,5% alc./vol.**

**\$117 (en 2020)**



Merci!

Pour une copie de cette présentation :  
[francois86@me.com](mailto:francois86@me.com)