

Au milieu coule le Rhône...

Autor(en): **Cassagnes, Pascale**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **77 (1997)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889314>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Né de la glace et synonyme de soleil, le Rhône est double. Nonchalant, il flâne sous les oliviers et les chênes verts, se love autour d'une courbe boisée, flemmarde le long des vergers et des champs de lavande. Soudain tumultueux, réveillé par les bourrasques de Maître Mistral, il réussit à la force de ses flots à se tailler un lit entre les coteaux de granit où s'accrochent les vignes de côte-rôtie et d'hermitage, avant de se couler plus paisiblement au creux des plaines de garrigues méridionales. Rhône charriant dans son nom autant de sonorités fougueuses que douces. Rhône double, comme les vins qui sillonnent son cours : tantôt gouleyants, chaleureux et tendres aux parfums de garrigues, tantôt puissants comme des bouffées de vent fou. Ses vins qui inspirèrent les papes, le poète Mistral, Giono et Sarah Bernhart ne peuvent pas laisser indifférent.

Une intime alliance entre le fleuve et la vigne

À l'instar de son fleuve éponyme, le vignoble rhodanien, s'étirant de Vienne à Avignon, en passant par le Gard, aux abords de Nîmes, est un long fleuve... plein de diversité. Un géant ! 72.000 hectares de superficie, plus de 3 millions d'hectolitres par an, la vallée du Rhône est la plus vaste de France, après le Bordelais. 163 communes ont droit à l'AOC « Côtes du Rhône » (appellation depuis 1937) réparties dans six départements : Rhône, Loire, Drôme, Ardèche, Gard, Vaucluse. Les vins, rouges à 94 %, sont classés en trois grands groupes : AOC Côtes du Rhône Régionales (80 % de la production), AOC Côtes du Rhône Villages (16 villages peuvent accoler leur nom à ce dénominatif : Laudun, Beaumes-de-Venise, Cairanne, Vinsobres...) et Grandes Appellations Locales (13 crus : Hermitage, Saint-Joseph, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas...).

Au milieu coule le Rhône...

Entre Vienne et Nîmes, le vignoble de la Vallée du Rhône est l'un des plus étendus et diversifiés de France. Carnet de voyage...

Il est aussi le plus ancien de l'Hexagone, enraciné sur les rives les plus escarpées et ensoleillées du fleuve depuis plus de deux millénaires ! Dès l'ère romaine, qui a d'ailleurs laissé ici de nombreux vestiges, une intime alliance s'est ainsi nouée entre le Rhône et la vigne. Terrasses soignées, lignes impeccables des rangées de vignes gravissant des pentes abruptes ou des courbes moelleuses, les hommes ont su dompter, travailler, apprivoiser au cours des siècles les collines les plus rudes du vignoble français. Or, Bacchus aime les collines, les coteaux, les terres rocheuses, sachant que la vigne doit souffrir pour donner le meilleur d'elle-même. C'est ainsi qu'au panthéon des dieux joyeux, il décline sur les rives du Rhône les vins les plus prestigieux ayant donné sa notoriété à la

région : châteauneuf-du-pape, hermitage, condrieu, côte-rôtie... Joyaux du vignoble, ces vins rares sont prisés dans le monde entier, certains rivalisant en qualité avec les plus grands crus de Bourgogne et du Bordelais. Pour les découvrir, il suffit de suivre le Rhône, comme un fil d'Ariane,



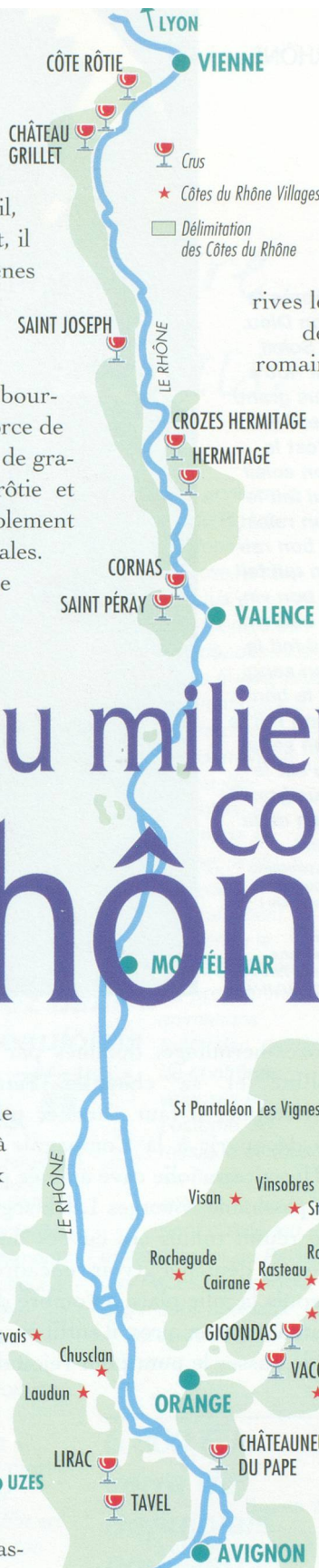
Pascale Cassagnes

Journaliste

sur plus de 200 kilomètres.

Il faudra compter plusieurs jours en descendant du nord au sud. Le Rhône, double également dans sa géographie, se découvre en deux étapes. Le Nord, dominé par la syrah, le Sud, sous l'influence du grenache.

Deux régions bien distinctes autant au niveau des encépagements que des climats et des paysages. Descendre le





cours du Rhône, c'est donc partir pour une balade très variée, des pentes granitiques de Côte-Rôtie jusqu'au pied des Dentelles de Montmirail...

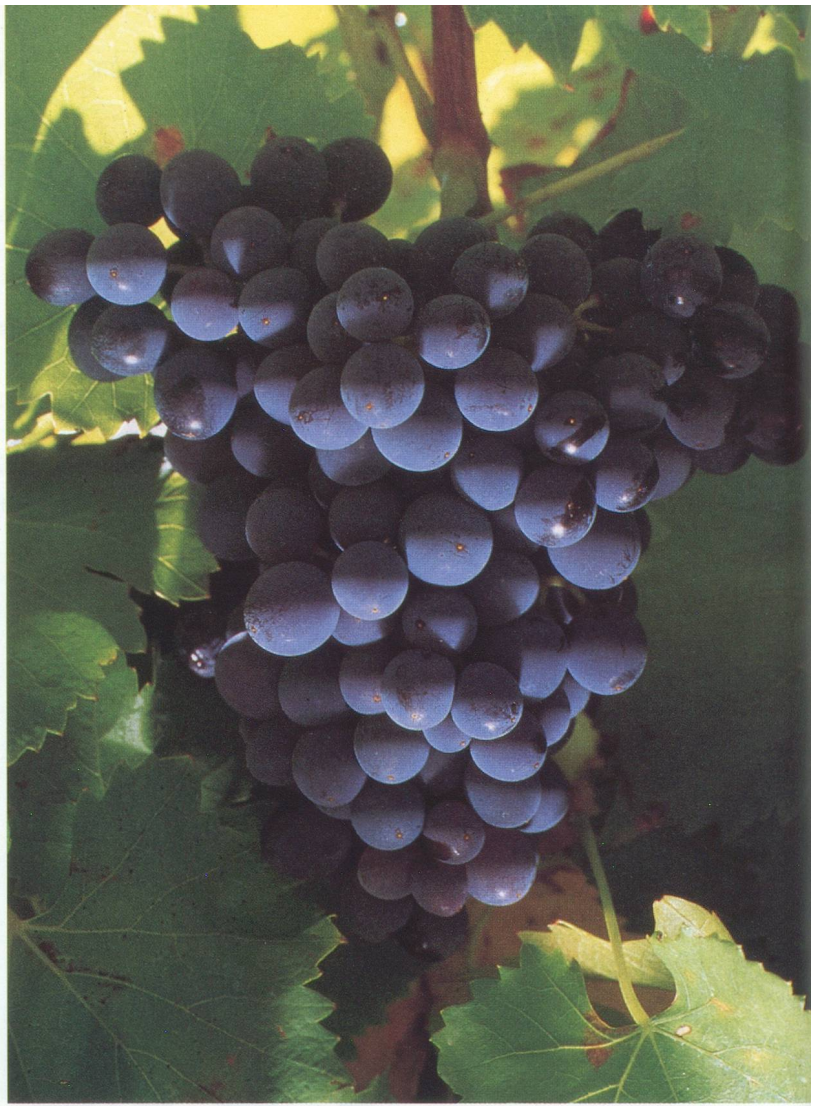
Des accents de syrah au Nord...

Dans la vallée du Rhône septentrionale, les terroirs se caractérisent par un sol granitique, un climat continental modéré et un répertoire de cépages réduit, mais tout en arômes. Les rouges sont des pur syrah, noble cépage épicé et vanillé. Les blancs tirent toute leur originalité de trois cépages : le duo marsanne et roussanne aux senteurs de prunier et de fleurs d'oranger, le rare et délicat viognier, au parfum d'abricot bien mûr. Nous sommes ici dans le domaine des fleurons très recherchés comme le côte-rôtie, le célèbre château-grillet (en fait une appellation à part entière, la plus petite du monde), le condrieu, l'un des plus fins vins blancs qui soit. Ici, les vignes sont plantées en terrasse sur des terrains abrupts, selon une méthode de culture héritée de l'époque romaine. Plus au sud, on rejoint Tain-l'Hermitage et ses célèbres vignobles d'hermitage (vin régulièrement classé au XIX^e siècle à égalité avec Clos Vougeot et Château Lafite) et de

"Après le Bon Dieu, le Soleil est notre plus grand bienfaiteur. C'est le bon soleil qui fait le bon raisin, le bon raisin qui fait le bon vin, le bon vin qui fait le bon sang, et le bon sang fait le bon sens qu'est le plus grand bien de la vie."

(La plaisante sagesse Lyonnaise)

Photo : Grenache, Studio PIRANA © C.I.V.C.R.V.R.



crozes-hermitage, dominés par la colline et sa chapelle Saint-Christophe. Il faut s'arrêter pour les découvrir à la Compagnie de L'Hermitage, jolie cave animée par un passionné, Georges Lelektsoğlu, qui réunit toutes ces cuvées difficiles à dénicher (voir encadré). Depuis la jolie place à l'ombre des platanes centenaires, il suffit ensuite de passer le pont pour rejoindre

Tournon, et se mettre sur la piste d'autres beaux crus : Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray et Die, où se vinifient aussi quelques délicieux effervescents.

...et de grenache au Sud

Après un passage, entre Livron et Montélimar, peuplé d'autres cultures, la vigne envahit à nouveau le paysage. Au niveau de Pierrelatte, après le Septentrion tout en longueur, le vignoble méridional s'ouvre un peu comme un entonnoir. Le relief s'adoucit, et le Sud est là, tel qu'on le rêve. Sur les rives du Rhône, une mosaïque de petits villages entrelacent leurs ruelles ombragées, leurs murs couleur de miel et d'abricot, leurs places inondées de soleil... Un irrésistible parfum de thym, de lavande, de romarin, s'élève à l'orée des cascades de vignes. Sur des sols d'origine calcaire recouverts d'alluvions, et dans un climat méditerranéen sec et chaud, la palette des cépages s'étoffe extraordinairement : autour du grenache

Sagesse Lyonnaise ?

"Il y a deux choses que gagnent de vieillir, le bon vin et les amis."

"Faut pas faire la besogne pour qu'elle soye faite. Faut la faire pour la faire."

"Tout le monde peuvent pas être de Lyon. Il en faut ben d'un peu partout."

"Le tout c'est pas d'y faire, c'est d'y penser ; mais le difficile c'est pas d'y penser, c'est d'y faire."

"Celui qui se vante le plus, il ne peut souvent que le moins."

"Nul ne fait si bien la besogne que celui à qui elle est."

"Qui se ruine à promettre s'enrichit à ne pas tenir."

Extraits de « LA PLAISANTE SAGESSE LYONNAISE ». Maximes recueillies par C. Bugnard, Tixier & Fils, Lyon, sans date. Transmis à la Rédaction par Jean Salangros.



...et en novembre coule le Beaujolais.

Le 3^{ème} jeudi de novembre, l'événement résonne aux portes nord de la vallée du Rhône. Comme chaque année, le beaujolais primeur, gouleyant, frais, et fruité à souhait, arrive en grande fête !

La coutume, déjà appréciée au XIX^e siècle, à une époque où viticulteurs et négociants avaient l'habitude de commercialiser très tôt leur récolte, a pris son essor dans les années cinquante, notamment grâce aux premiers "bistrot à vin".

Porté par le célèbre slogan, « Le Beaujolais Nouveau est arrivé », le phénomène gagne du terrain, en Europe puis dans le monde où il donne lieu à de nombreuses réjouissances. Dans la région du Rhône, ce vin primeur est une originalité.

Divisée en trois catégories de vins (beaujolais, beaujolais villages et les 10 crus) l'appellation, à côté de crus aptes à vieillir 3 à 5 ans, commercialise plus de 40 % de sa production en primeur. Car le gamay a la



quelques années, la vallée du Rhône méridionale propose, à côté de crus charpentés de garde, des vins plus fruités, plus aromatiques, à boire plus rapidement. À l'instar du beaujolais, le phénomène se développe, le rite s'installe, ayant naturellement descendu le cours du Rhône.

Au programme : animations théâtrales, défilés de confréries vineuses en costume, en musique et sous les flambeaux, spectacle sur le pont d'Avignon, embrasement du Palais des Papes... et partout des menus spéciaux « Côtes du Rhône primeurs ».

“Vaut mieux mettre son nez dans un verre de beaujolais que dans les affaires des autres.”

(« La plaisante sagesse Lyonnaise »)

Photo : "Papa Brécard"
© Perche-Chapon - UIVB

séduisante particularité de restituer rapidement ses arômes spécifiques de raisins frais, de petits fruits rouges (framboise, groseille, cassis...) et parfois de fleurs. Souple et gourmand, d'une grande fraîcheur, c'est un vin de fête par excellence, à s'offrir en prélude des festivités de fin d'année.

Quand le Rhône suit la Saône

À plus de deux cents kilomètres de là, c'est aussi la grande fête des Côtes du Rhône primeurs à Avignon et la première de l'automne. En effet, depuis

6 800 F le verre de Beaujolais nouveau !

En 1991, le premier verre de Beaujolais Nouveau mis aux enchères lors d'une soirée organisée au Royal York Hotel de Toronto, a atteint la somme de \$C 1.700.- soit 6.800 F.

star gravitent plus d'une vingtaine de cépages dont mourvèdre, cinsault, carignan pour les rouges, grenache blanc, clairette, bourboulenc pour les blancs. Le record étant détenu par le châteauneuf-du-pape élaboré à lui-seul par 13 cépages !

Sur la rive droite du Rhône, Tavel, village célèbre pour ses rosés. Au centre, le fameux vignoble de Châteauneuf-du-Pape s'épanouit sur une terre de cailloux roulés par le Rhône et chauffés par le soleil. Puis, dans une région plus escarpée dominée par le Mont Ventoux, les villages de Gigondas, Vacqueyras, mais aussi Cairanne, Rasteau et Beaumes-de-Venise, produisent de grands vins rouges et de merveilleux muscats liquoreux, à déguster dans le décor enchanteur des Dentelles de Montmirail... et la fraîcheur d'un chais.

Car, au fil du Rhône, entre une ascension des terrasses en escaliers des côte-rôties et une visite de monuments romains, du nord au sud, des vigneron truculents vous délivrent le meilleur accueil. Souvent passionnés et chaleureux, ils vous font découvrir et déguster dans des caveaux typiques, des vins inoubliables qui concentrent à eux-seuls toute l'âme des paysages rhodaniens. Une palette de vins lumineux et francs, pleins de ce Rhône solaire et de sa douceur de vivre. Rouges charpentés et complexes. Ou primesautiers (voir encadré). Rosés de couleur framboise ou saumon, généreusement fruités. Blancs secs, structurés, parfumés... Multiples, ils multiplient à table les affinités gourmandes. En particulier en automne, lorsque les vignes se cuivrent et que se mitonnent au coin des fourneaux de copieuses poêlées de cèpes, des plats de gibiers, et bientôt les magnifiques truffes du Tricastin ! Alors le Rhône se réveille, fait vibrer ses plus beaux arômes. Et les gourmets ronronnent... ▶▶▶



Carnet de Voyage



ADRESSES UTILES

Centre d'information :

Une foison d'informations sur les vins et la gastronomie, des plans à thème « Routes des vins », des guides, des bonnes adresses, un dépliant sur les cépages, des programmes de séances d'initiation à la dégustation, avant de prendre la route des vignobles...

✓ Comité Interprofessionnel des Vins des Côtes du Rhône (CIVCR) :

Maison des Vins, 6, rue des Trois-Faucons, 84000 Avignon. Tél. : 04 90 27 24 00.

✓ Comité Régional du Tourisme Rhône-Alpes,

La Combe de Charbonnières, 78, route de Paris, 69260 Charbonnières-les-Bains. Tél. : 04 72 38 11 11.

✓ Comité de Promotion des Vins de Châteauneuf-du-Pape :

12, avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. : 04 90 83 72 21.

✓ Université du Vin de Suze-la-Rousse :

le Château, 26790 Suze-la-Rousse. Tél. : 04 75 04 86 09. Cours d'initiation, centre de documentation, bibliothèque et base de données viti-vinicoles ouverts au public.

Également, les comités départementaux du tourisme du Rhône (à Lyon, Valence, Privas et Saint-Étienne), du Vaucluse (à Avignon) et du Gard (à Nîmes).

Visites

✓ Le Cellier des Dauphins :

26130 Saint-Restitut. Tél. : 04 75 04 95 87. Caves cathédrales creusées dans d'anciennes carrières de pierre blanche du Tricastin transformées en caves de vieillissement. Visites en petit train, animations et expositions autour de la pierre et de la civilisation du vin.

✓ Drôme Provençale

(circuits découvertes) : Place du Champs-de-Mars, B.P. 195, 26702 Pierrelatte. Tél. : 04 75 98 93 38. Contact : Jacqueline Girard. Journées et séjours autour du vin.

GUIDES SPÉCIALISÉS

Adresses sélectionnées par des spécialistes, avec commentaires et notes.

✓ « Le Guide Hachette ».

✓ « Vins et Domaines, le Classement 1998 de Bettane & Desseauve », Éditions de La Revue du Vin de France et Flammarion.

BONS CAVISTES

✓ Compagnie de l'Hermitage :

7, place du Taurobole, 26600 Tain-L'Hermitage. Tél. : 04 75 08 19 70. Ouvert tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h sauf lundi. Georges Lelektsoğlu réunit l'élite de l'hermitage, du condrieu, du côte-rôtie, du châteauneuf-du-pape... difficile à dénicher ailleurs, mais à des prix compétitifs.

✓ Découverte des Vins de France :

274, Chemin de Rameau, 84470, Châteauneuf-de-Gadagne. Tél. : 04 90 22 30 03. Jolie palette de côtes-du-rhône méridionaux et septentrionaux à découvrir avec les conseils de Marcel Roche.

Autre adresse, dans la périphérie d'Avignon :

1677 route de Morières, 84130 Avignon-Le-Pontet.

✓ Les Plaisirs de la Table :

1, rue Racine, 30900 Nîmes. Tél. : 04 66 36 26 06.

Belle sélection d'un caviste ex sommelier, Alain Bosc, dans la vallée du Rhône méridionale et septentrionale. Dégustations chaque samedi.

NOTRE SÉLECTION

Dix adresses de vigneron, de négociants et de caves coopératives, des incontournables et des coups de cœur, du Nord, autour de Valence, au Sud, autour d'Avignon. Avant de passer, il est conseillé de prendre rendez-vous :

✓ Château d'Ampuis

(côte-rôtie, condrieu) : 5, route de Taquière, 69420 Ampuis, Tél. : 04 74 56 10 22.

Marcel Guiga produit des cuvées de très haut niveau : "La Landonne", "La Mouline", "La Turquie". Idem pour le condrieu "La Doriane".

✓ Coteau de Vernon

(condrieu) : Georges et Luc Vernay, 69420 Condrieu. Tél. : 04 74 59 52 22.

Sanctuaire du condrieu, avec des parfums d'acacia, d'abricot, de violette, de fleur de sureau, miel, fleurs des bois... Malgré la réputation internationale des lieux, on vous délivre ici un accueil familial, toujours sympathique et chaleureux, dans un caveau spacieux.

✓ Domaine Louis Chèze

(Saint-Joseph) : Pangon, 07340 Limony. Tél. : 04 75 34 02 88.

Accents originaux souples et fruités de la syrah, mais aussi une belle cuvée de condrieu à goûter dans une authentique cave voûtée à flanc de coteaux.

✓ Michel et Marc

Chapoutier (saint-joseph, cornas, côte-rôtie, hermitage) : 18, avenue Docteur Paul Durand, 26600 Tain-L'Hermitage. Tél. : 04 75 08 28 65.

Maison familiale à la tête d'un vaste vignoble cultivé en biodynamie aux résultats spectaculaires, en particulier en hermitage et saint-joseph.

✓ Domaine Jean-Luc

Colombo (cornas) : « Les Ruchets », Pied la Vigne, 07130 Cornas. Tél. : 04 75 40 36 09.

Diverses cuvées de cornas au

style à la fois délicat et puissant, mais aussi, à boire dans l'année, un excellent vin de pays fruité et un côtes-du-rhône générique typé, issus de jeunes vignes de syrah.

✓ Domaine de Deurre

(vinsobres, saint-maurice, cornas, côtes-du-rhône génériques), 26110 Vinsobres. Tél. :

04 75 27 62 66. Hubert Valayer propose une jolie palette de rouges à la fois bien structurés et tout en souplesse, et de blancs et rosés plein de fraîcheur, aux arômes floraux.

✓ Château de Beaucastel

(châteauneuf-du-pape) : chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon. Tél. :

04 90 70 41 00. L'élite de l'appellation avec plusieurs cuvées de rouges très concentrés, prenant après une à trois décennies de vieillissement des arômes de truffe caractéristiques. Blanc à 100 % de vieilles vignes de roussanne, boisé, riche et complexe.

✓ Domaine Santa-Duc

(gigondas) : Les Hautes Garrigues, 84190 Gigondas. Tél. : 04 90 65 84 49.

Edmond Gras propose deux gigondas de haute volée, concentrés, denses, épicés, dont la cuvée des Hautes Garrigues, et d'excellents côtes-du-rhône génériques.

✓ Domaine des Bernardins

(muscat de Beaumes-de-Venise) : 84190 Beaumes-de-Venise. Tél. : 04 90 62 94 13.

M. et Mme Gastaud-Maurin nous offrent la plus pure expression du muscat, à la richesse équivalente à de grands sauternes, qu'il faut avoir la patience d'attendre deux ou trois ans au moins.

✓ Domaine des Armouiers

(vacqueyras) : Les Garrigues de l'Étang, 84260 Sarrigans. Tél. : 04 90 65 83 22.

Superbe palette complète, du vin de pays plein de caractère au vacqueyras très concentré, gras et complexe, en passant par le côtes-du-rhône profond et bien structuré.

