

IVV 2010 Côtes du Rhône Méridionales

1992, il y a déjà 18 ans, IVV parcourait les Côtes du Rhône Méridionales.

2010, pour le vingtième anniversaire nous repartons vers le sud de la vallée du Rhône.

Votre serviteur n'étant pas littéraire, n'espérez pas un long laïus sur les vertus, l'histoire ou la géographie de cette belle région si bien équipée en vignobles, collines et grands sommets (y compris mythiques). Les acharnés et curieux sauront bien trouver, grâce à Internet Explorer, Safari et autres Google Chrome les articles les plus récents et fouillés sur ces questions!

La région.

Juste quelques éléments tirés du guide Hachette:

La vallée du Rhône est la seconde région viticole de France (en production de vins fins), après le Bordelais. Elle peut rivaliser sans complexe avec les productions les plus prestigieuses de la Bourgogne et du Bordelais.

Longtemps, pourtant, le Côtes du Rhône fut mésestimé: gentil vin de comptoir un peu populaire, il n'apparaissait que trop rarement aux tables élégantes; il voisinait avec le Beaujolais dans les bouchons lyonnais. Mais les vrais amateurs appréciaient pourtant les grands crus et goûtaient un « Hermitage » ou un Côte Rôtie avec tout le respect dû aux grandes bouteilles. Aujourd'hui l'image des côtes du Rhône s'est redressée; et ils prennent une large place sur les meilleures tables.

Un passé glorieux de Vienne à Avignon! Du côté de Vienne et de Tain, les premières traces remontent au IV^{ème} siècle avant JC! Du côté de Die, il faut attendre l'ère chrétienne. Ce sont les Templiers au XII^{ème} siècle qui ont planté les premières vignes de Châteauneuf du Pape. Dans le Gard il faut attendre le XVII^{ème} siècle.

Tout le long de la vallée, les vins sont produits sur les deux rives. On distingue les CDR Septentrionales au nord de Valence, et les Méridionales au sud de Montélimar. Peu de production entre les deux. Les vins de la rive gauche sont réputés plus lourds et capiteux... (*quoique la Côte Rotie...*)

Des appellations voisines produisent des vins moins connus et pourtant originaux et de qualité (Côteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux, Côtes du Lubéron et Côtes du Vivarais).

Pour la région que nous allons visiter, au sud de Montélimar, le climat est méditerranéen, les sols très variés sont répartis sur un substrat calcaire. Le cépage principal est le grenache, et on l'associe volontiers à la syrah, le mourvèdre, le cinsault, la clairette, le bourboulenc, la roussanne.

Notre balade, sur 342 km (380 pour les amateurs de Ventoux) et 1900m de dénivelée (3400) en 5 étapes nous fera faire un tour de cette zone méridionale située au nord de la Durance.

Elle nous fera passer par des sites aux noms prestigieux (Châteauneuf, Gigondas, Beaufort de Venise), mais aussi par des petits terroirs moins connus dont nous tenterons d'apprécier les particularités.

Nos dégustations, essentiellement chez des petits producteurs ou des coopératives ayant une réputation de bon rapport qualité prix, devraient nous permettre de faire connaissance avec quelques petits crus sympas.

Domaine de la Gasqui à L'Isle sur la Sorgue, agriculture biologique, Côte du Ventoux et vin de Pays de Vaucluse

Domaine Chante Perdrix à Châteauneuf. Petite exploitation, vignes de 45 ans d'âge moyen, vendanges manuelles.

Le Vin du Grand Père Jules (auberge de la Tuilerie), Violès. Agriculture biologique. Possibilité d'acheter le vin consommé pendant le repas (Côtes du Rhône).

Balma Venitia, nom commercial de la Cave Coopérative de Beaufort de Venise. Vendanges à la main, certification ISO 9002. Bel éventail de vins. Après une présentation à l'aide d'un diaporama, nous pourrions déguster un rosé du Ventoux, du Beaufort de Venise rouge et du muscat.

Domaine des Pasquiers à Sablet, au pied des Dentelles de Montmirail. Nous y goûterons du CDR,

du Sablet et du Gigondas.

Domaine du Jas à Suze la Rousse. Petit producteur que je pratique depuis des années. S'il n'est pas dans l'appellation Coteaux du Tricastin, ses vins en ont néanmoins les caractéristiques. Culture biologique. Variations de Côtes du Rhône.

Château Rochecolombe, Bourg Saint Andéol. Moyenne d'âge du vignoble > 50 ans, vendanges à la main. Culture sans engrais chimique, désherbant ni insecticide. Variation de Côtes du Rhône.

Château Saint Maurice, Laudun. Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, Lirac.

Plus en détail:

Organisation générale: départ de et retour à la gare Avignon TGV. Pour ceux qui le souhaitent, transport des vélos depuis Paris par fourgonnette pilotée par JP Hosxe à l'aller, et voyage en TGV. Pour les autres, et pour la fourgonnette, possibilité de faire étape le mardi 11 mai soir chez Eric ou Thierry, voire chez Jean-Pierre.

Il y a un billet de groupe TGV pour l'AR Paris Avignon (aller le 12 mai Paris 7h46, Avignon TGV 10h24, retour le 16 mai Avignon TGV – Paris 18h04-20h45).

Mercredi 12 mai:

Départ depuis Avignon TGV vers 10h30.

Petite route le long de la Durance

18 km Caumont sur Durance **Pique Nique** chez Eric

32 km L'Isle sur la Sorgue, **dégustation** AOC Côte du Ventoux et Vins de Pays de Vaucluse (5 à 9€ la bouteille), Agriculture Biologique, Domaine de la Gasqui (Gerbelle et Maurange, page 297)

Domaine de la Gasqui

Jean FERAUD

Chemin de la Gasqui, Quartier St Antoine

84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

04 90 38 01 28 et 06 10 64 61 84

www.domainedelagasqui.com

mf.feraud-bazet@wanadoo.fr

Hôtel à Carpentras Hôtel de l'Univers

Hôtel l'Univers

110 place Aristide Briand

84200CARPENTRAS

04 90 63 00 05

univershotel@aol.com

www.hotel-univers.com

Dîner: dans la vieille ville

Restaurant la Ciboulette

30 place de l'Horloge

84200CARPENTRAS

04 90 60 75 00

lacibouletterestaurant@hotmail.fr

Environ 50 km, plat et petites côtes, 270 m de dénivelée.

Jedi 13 mai:

22 km Châteauneuf du Pape: **dégustation** AOC Châteauneuf blanc et rouge (13€ la bouteille)

Chante Perdrix

Frédéric NICOLET

Domaine Chante Perdrix

Route de Sorgues

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

04 90 83 71 34

06 21 11 27 57

chante-perdrix@wanadoo.fr

www.chante-perdrix.com

48 km Violès **déjeuner** (auberge, + viticulteur Agriculture Biologique, possibilité acheter vins servis au repas)

Sylvie et Xavier HENRY

Auberge de la Tuilerie

Domaine Grand-Père-Jules

84150 VIOLES

04 90 70 92 89

Fax: 04 90 70 97 79

Sablet, Vaqueyras,

63 km Beaumes de Venise **dégustation** Rosé Côtes du Ventoux, AOC Beaumes de Venise, Muscat Beaumes de Venise, (4 à 13€ la bouteille) Balma Venitia

Balma Venitia

Quartier Ravel(route de Vaqueyras)

84190 BEAUMES DE VENISE

04 90 12 41 00

vignerons@beaumes-de-venise.com

www.beaumes-de-venise.com

Retour à Carpentras

Hôtel à Carpentras

Hôtel l'Univers

Dîner: à côté de l'hôtel:

Restaurant de l'Univers

place Aristide Briand

84200 CARPENTRAS

04 90 63 30 13

Boucle environ 74 km, plutôt plat sauf la fin, 450m de dénivelée.

Vendredi 14 mai:

Route vers Malaucène (via Caromb), Vaison, Séguret

42 km Sablet **dégustation** AOC Côtes du Rhône, Sablet, Plan de Dieu et Gigondas (5 à 19€ la bouteille) Domaine des Pasquiers (Gerbellé et Maurange, page 297)

Domaine des Pasquiers

Famille Lambert

Route d'Orange (en face de la mairie)

84110 SABLET

04 90 46 83 97

domainedespasquiers@terre-net.fr

www.domainedespasquiers.com

Déjeuner **pique nique** à Sablet

Route vers Bollène via Ste Cécile et Suze la Rousse avec visite du château.

Hôtel à Bollène,

Hôtel Le Lez

16 cours de la République

84500 BOLLENE

04 90 30 16 19

Hotel-du-lez@orange.fr

<http://hoteldulez.fr>

Dîner: à la sortie vers Suze (à pied)

Restaurant la Belle Ecluse

156 av Emile Lachaux

84500 BOLLENE

04 90 40 09 09

ecluse84@clubinternet.fr

www.lechateaudurocher.com

Environ 72 km, côtes au début, 500m de dénivelée.

Variante: S'il y a des amateurs, lever tôt (6h) et Ventoux. Montée par Bédoin, descente par Malaucène (environ + 40 km, +1500 m de D+ et +2h30 par rapport au circuit de base). Regroupement à Malaucène ou au plus tard à Sablet.

Samedi 15 mai:

Suze la Rousse,

12 km vers St Turquoit, **dégustation** AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Viognier Vendanges d'Automne (6 à 13€ la bouteille), Agriculture Biologique Mas de Jas

Domaine du Jas

Hubert et Anne-Marie PRADELLE

26790 SUZE LA ROUSSE

04 75 98 23 20

domainedujas@club-internet.fr

Route vers Grignan, Valaurie,

41 km La Garde Adhémar, **Déjeuner**

Café Restaurant L'Absinthe

Place Georges Perriod

26700 LA GARDE ADHEMAR

04 75 04 44 38

absinthe.adhemar@gmail.com

Plat + dessert 18€ + vin

Tour de ville,

56 km Bourg St Andéol, **dégustation** AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, (5 à 8€ la bouteille) Château Rochecolombe (Gerbelle et Maurange, page 287)

Château Rochecolombe

Rolland Terrasse et Famille Herberigs

07700 BOURG SAINT-ANDEOL

04 75 54 50 47

rochecolombe@aol.com

Retour Bollène

Hôtel à Bollène

Hôtel Le Lez

Dîner: dans la vieille ville à pied

L'Entracte

Place de la Mairie

84500BOLLENE

04 90 51 57 09

06 24 24 36 89

cyrilmars@free.fr

Boucle 78 km, petites côtes (La Garde A.) 490m de dénivelée.

Dimanche:

43 km L'Ardoise (via Pont St Esprit et petites routes), **dégustation** AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Lirac (5 à 10€ la bouteille) Château Boucarut et Saint Maurice (Hachette p 1142)

et 1073)

Château Saint Maurice

Christophe Valat

RN 580

30290 LAUDUN-L'ARDOISE

04 66 50 26 84, 04 66 50 29 31

chateau.saint.maurice@wanadoo.fr

www.chateau-saint-maurice.com

Déjeuner **pique nique** au Château

Roquemaure

Ile de la Barthelasse

Vers 16h30 Gare TGV

Environ 71 km plutôt plat (203m de dénivelée)

Départ vers Paris par TGV (18h04-20h45)

Total:

340 Km (+ variante Ventoux)

7 dégustations + repas de Violès

3 pique nique à midi et 2 restaurants