

HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 -

Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

PRESENTATION DU VIGNOBLE.

La **vallée du Rhône** incarne le deuxième vignoble AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) français par son importance.

Elle ne compte pas moins de **55 appellations** réparties selon le long de la vallée.

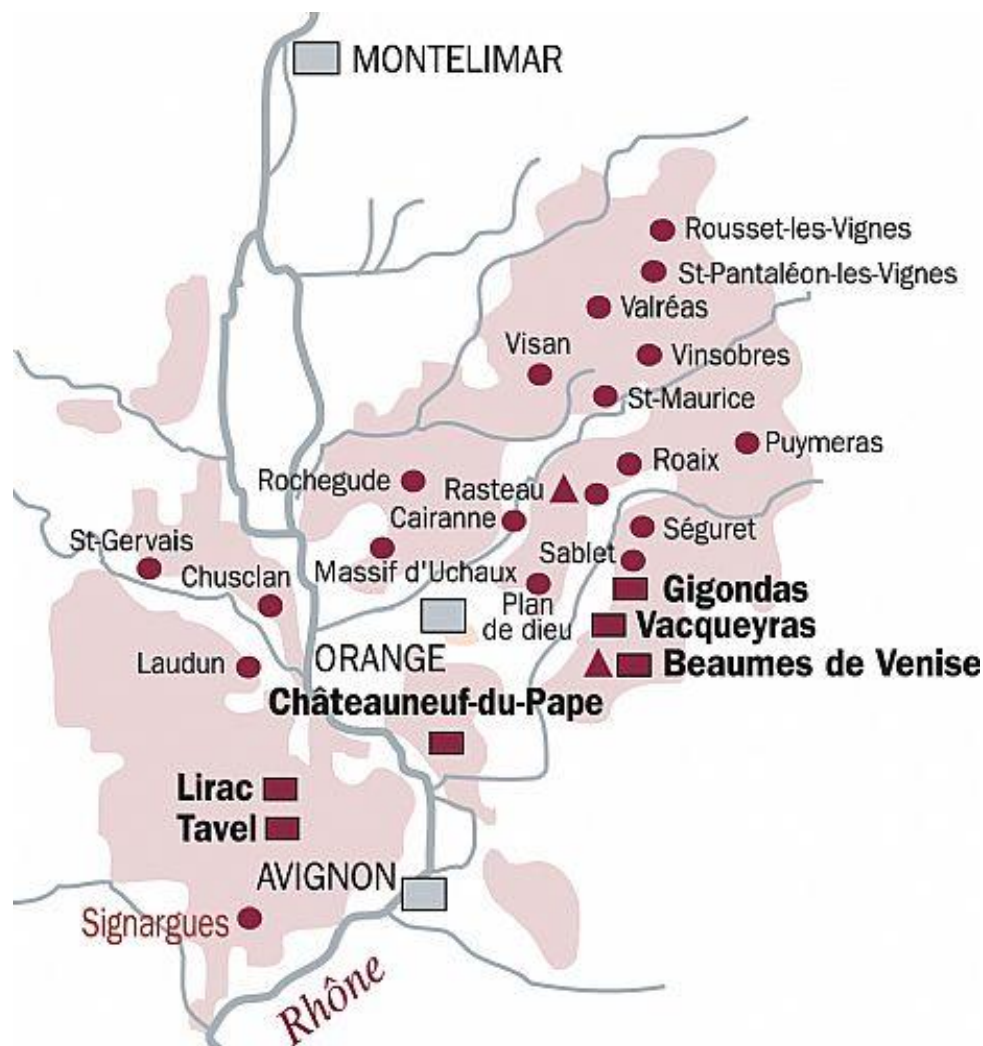
À travers ses vins renommés, la vallée du Rhône demeure un pilier de l'œnologie française, symbolisant l'excellence et l'authenticité des traditions vinicoles du pays.

Le vignoble méridional de la Vallée du Rhône s'étend d'Avignon à Montélimar, sur une superficie de **71 000 hectares**.

Le climat, typiquement **méditerranéen**, garantit un ensoleillement exceptionnel de plus de **2 700 heures par an**, mais se distingue par la présence du plus célèbre des vents du Midi : le **mistral**. Dévalant la Vallée du Rhône depuis le Nord, il influence beaucoup la culture des vignes par son caractère froid et sec, son effet desséchant étant bénéfique lors des périodes humides, mais dévastateur lors des étés déjà très secs.

Les terroirs y sont extrêmement complexes, situés sur des coteaux et plateaux issus des alluvions anciennes qui ont formé un bassin sédimentaire aux terrains riches et diversifiés.

Ils justifient l'utilisation d'un **grand nombre de cépages**, qui permettent aux vignerons d'adapter l'encépagement de leurs parcelles aux sols qui les composent. L'AOC Châteauneuf-du-Pape reste sans conteste la tête d'affiche des vins du vignoble méridional des Côtes-du-Rhône.



HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 - Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

LA HIERARCHIE DES APPELLATIONS DANS LE RHÔNE, UN SYSTEME A 3 ETAGES.

Le système d'appellation des vins du Rhône se rapproche ainsi du système bourguignon : la dénomination Crû fait référence à la localisation de la parcelle et non au détenteur de la parcelle comme dans le système bordelais.

En revanche le système rhodanien n'a pas mis en place de système de classification au sein des parcelles de ses crûs en classifiant les parcelles en premier Crû ou grand Crû .

Les critères qui définissent une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) sont principalement la **zone géographique**, le nombre de cépages autorisés, le rendement maximum à l'hectare, le degré d'alcool minimum, la nature de la taille (gobelet, cordon de royat...), la nature de la vendange (manuelle, mécanique) et les conditions d'irrigation.

Les appellations dans la vallée du Rhône sont hiérarchisées suivant **3 niveaux différents** :

1er étage, les Crus :

- **8 au Nord** : Côte-Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas et Saint-Péray.
- **12 au Sud** : Vinsobres, Rasteau + VDN de Rasteau, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise + Muscat de Beaumes-de-Venise, Lirac, Laudun, Tavel et Châteauneuf-du-Pape
- Rendement limité à 35 hectolitres par hectare (ou hl/h).
- Le nom du cru peut apparaître seul sur l'étiquette. Exemple : Châteauneuf-du-Pape.

2ème étage, les Côtes-du-Rhône Villages :

- Cultivés sur 95 communes représentant 15 000 hectares.
- Rendement limité à 42 hl/h.
- **Certaines communes (21 appellation communales), en limitant le rendement à 40 hl/h, ont la possibilité de faire figurer leur nom sur l'étiquette.** Exemple : Séguret – Côtes-du-Rhône Villages.

3ème étage, les Côtes-du-Rhône :

- Cultivés par 171 communes sur environ 40 000 hectares.
- Rendement limité à 51 hl/h ce qui en fait l'un des rendements les plus bas pour une appellation régionale.
- La mention sur l'étiquette stipulera uniquement Côtes-du-Rhône.

Dans la répartition des couleurs, il y a des appellations qui autorisent les **3 couleurs** comme Lirac par exemple, tandis qu'en Châteauneuf-du-Pape vous trouverez seulement du blanc et du rouge, et sur **l'appellation Tavel on ne peut faire que du rosé.**

Il y a en outre **11 appellations particulières** dans la vallée du Rhône (Clairette de Die, Costière de Nîmes, Cotes du Vivarais, Grignan-Les-Adhémar, Luberon, Ventoux...)

COMMENT FAIT-ON UN VIN ROUGE LEGER ?

A l'arrivée des premiers frissons automnaux ou pour accompagner une jolie viande en sauce, on se tourne plutôt vers un **rouge au caractère bien trempé**.

Quand il s'agit de déboucher une bouteille lors d'un apéro dînatoire entre amis ou pour ravir un met délicat, comme une association terre et mer, **un vin rouge léger est de rigueur. Mais comment fait-on ce genre de cuvée ?**

1) On fait un vin rouge léger avec des cépages adaptés.

Même si l'influence du type de sol et du climat, donc du terroir, est importante dans l'expression d'un cépage, il n'en demeure pas moins que les caractéristiques qui lui sont propres ont leur carte à jouer.

Les différentes variétés se définissent par un ensemble de paramètres, que l'on retrouve en ampélographie, concernant leurs aptitudes culturales ou agronomiques, comme la sensibilité aux maladies de la vigne, et leurs potentialités technologiques.

Ces dernières prennent en compte plusieurs critères qui vont influencer le type de vin qui va en résulter. Par exemple, la Syrah, qui a des petites baies colorées mûrissant rapidement, est propice à élaborer des rouges ayant un bon degré alcoolique, charpentés, à la robe profonde. A contrario, **le Cinsault**, avec ses grosses grappes juteuses à la pellicule claire, qui mettent du temps à murir, va donner des rouges moins concentrés, croquants et fruités, souples sur le palais.

2) On fait un vin rouge léger en ne poussant pas trop la maturité.

Plus un raisin est mûr plus il sera concentré en sucres, anthocyanes et tanins. La cuvée réalisée à partir de cette matière première fort bien épanouie sera donc colorée et puissante.

La date de récolte d'une parcelle se fixe en fonction de multiples facteurs déterminants, dont le style de vin que l'on souhaite obtenir (voir notre article Comment décider de la date des vendanges ?).

Un rouge **gouleyant** nécessite de vendanger à la **juste maturité**, ni trop tôt ni trop tard, afin qu'il puisse révéler son terroir et son cépage en toute légèreté.

3) On fait un vin rouge léger avec des macérations raisonnées.

La phase de macération est indispensable à l'obtention d'un rouge puisque c'est au cours de cette étape que les composés responsables de sa couleur, les anthocyanes, et de sa structure, les tanins, sont extraits sous l'effet de la formation d'alcool (qui est un solvant), de la montée en température et de l'agitation (remontages, pigeages).

Plus la macération est longue et dynamique plus l'extraction sera forte.

Un vin léger ne sera macéré que quelques jours alors qu'un rouge de garde sera bien au chaud sous son chapeau de marc pendant plusieurs semaines.

4) On fait un vin rouge léger en évitant le boisé.

L'élevage des vins en fûts de chêne, surtout quand ils sont neufs, renforce leur structure en bouche, sous l'effet de l'apport des tanins du bois, et complexifie leur bouquet aromatique avec des notes intenses de torréfaction, de vanille.

Un rouge léger, qui a pour vocation de s'exprimer avec des senteurs frivoles et de se dévoiler avec gourmandise, sera élevé dans des contenants qui ne marquent pas les vins, comme les cuves inox, béton, ou les jarres.

On fait un vin rouge léger en évitant d'avoir la main lourde sur la maturité, la macération, le boisé et en choisissant le cépage adapté.

HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 - Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

Comment conduire la fermentation alcoolique et la macération ?

La macération doit permettre une bonne expression des arômes et de la couleur tout en limitant celles des tannins.

Les points importants sont :

- l'utilisation de levures de spécialité pour la production de vin fruité.
- la température de fermentation. Elle doit être adaptée en fonction du cépage et du produit recherché. Il vaut mieux privilégier des températures de l'ordre de 20 à 24°C, afin d'éviter dans la cuve des remous importants à l'origine de perte aromatique ainsi que des phénomènes d'évaporation
- macération courte de 4 à 5 jours. L'extraction des arômes et des anthocyanes se fera de manière précoce, dès soulèvement du chapeau. 2 à 4 remontages avec aération sur l'ensemble de la fermentation sont en général suffisants pour apporter l'oxygène nécessaire au bon déroulement de la fermentation
- les jus de presse peuvent être incorporés en fonction de la dégustation
- les soutirages post-fermentation alcoolique doivent intervenir précocement, pour éliminer les lies grossières, conserver la fraîcheur et les arômes de fruit sans notes de réduction.

Quelles sont les techniques de vinification spéciales pour révéler le potentiel fruité ?

- La macération préfermentaire à froid ou MPF : cette technique consiste à maintenir la vendange pendant 3 à 5 jours à des températures comprises entre 8 et 15°C. Elle permet la diffusion sélective de certains composés hydrosolubles du raisin comme les pigments et les arômes, alors qu'elle favorise moins la diffusion d'autres composés comme les tannins.
- La vinification par macération semi-carbonique est une technique exploitant les phénomènes qui se déroulent spontanément dans les baies intactes de raisin non foulé. Les arômes produits lors de la fermentation intra-cellulaire sont riches, intenses et très caractéristiques de cette technique.
- La thermovinification, la flash détente ou la thermo-détente : ces procédés consistent à traiter thermiquement la vendange. La thermovinification consiste à chauffer à 70°C-80°C la vendange pendant 10 à 30 min. Elle permet l'obtention de vins plutôt fruités ou structurés en fonction du choix technologique (pressurage direct ou macération). Si l'on privilégie la voie fermentaire en phase liquide, on obtiendra plus facilement des vins fruités, aromatiques et peu tanniques. Le procédé flash détente consiste à envoyer de la vendange égouttée, éraflée et portée à une température élevée (>85°C) dans une enceinte où règne un vide poussé. Le jus à cette pression va être vaporisé instantanément, provoquant ainsi la déstructuration de la pellicule des grains de raisins. Ce procédé permet d'augmenter grandement l'extraction des composés phénoliques et des tannins.

Comment gérer l'élevage et la mise en bouteille ?

- Les arômes de fruits frais étant très sensibles à l'oxydation, il faut veiller à ne pas dissoudre trop d'oxygène à chaque transfert et à chaque opération.
- La mise en bouteille doit être précoce (maximum 12 mois après l'élaboration). Suivant les marchés, le bouchage à vis accompagné d'un inertage à l'azote lors du tirage peut présenter un intérêt
- Une légère édulcoration (+ 2-3 g/l de sucre), si la réglementation le permet peut, par son effet exhausteur du fruit, être intéressante. Elle doit obligatoirement être suivie d'une filtration serrée (0.65 microns)

VINS ROUGES LEGERS : L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE DELICATESSE ET CARACTERE



COMMENT CARACTERISER UN VIN ROUGE LEGER ?

Imagine un vin qui danse légèrement sur ton palais, avec une subtilité aromatique qui te séduit dès la première gorgée. Voilà ce qu'est un **vin rouge léger**, une expérience gustative tout en finesse. Mais comment le distinguer des vins plus corsés ?

1. **Couleur** : Les vins rouges légers ont généralement une couleur plus claire et moins intense que leurs homologues corsés. Ils peuvent présenter des teintes rubis, grenat ou même légèrement pourpres, mais leur transparence est caractéristique.
2. **Arômes** : Les arômes des vins rouges légers sont subtils et délicats. Tu y trouveras souvent des notes de fruits rouges frais comme la cerise, la fraise ou la framboise. Les arômes floraux, d'herbes fraîches ou d'épices douces peuvent également se glisser dans le bouquet.
3. **Corps** : C'est là que réside la principale différence. Les vins rouges légers ont un corps plus léger et une texture plus fluide en bouche. Ils ne sont pas dominés par des tanins imposants, ce qui les rend plus faciles à boire et à apprécier, même par les novices en vin.
4. **Alcool** : Les vins rouges légers ont généralement un degré d'alcool plus bas, souvent compris entre 11 % et 13 %. Cela contribue à leur légèreté et à leur fraîcheur.
5. **Équilibre** : Un vin rouge léger est équilibré et harmonieux. Les saveurs ne sont ni trop puissantes ni trop marquées, ce qui en fait des vins polyvalents qui se marient bien avec une variété de plats.

Quels sont les accords mets-vins recommandés pour accompagner les vins rouges légers ?

Les vins rouges légers sont des compagnons gastronomiques polyvalents, prêts à relever le défi de l'accord parfait avec une variété de plats délicats. Alors, aventurier culinaire, prépare-toi à explorer les contrées gustatives qui s'ouvrent à toi !

1. **Poissons et fruits de mer** : Oui, tu as bien lu ! Les vins rouges légers, grâce à leur fraîcheur et à leurs arômes subtils, peuvent accompagner des plats de poissons grillés, des coquilles Saint-Jacques poêlées ou des crevettes sautées. Opte pour un Pinot Noir ou un Gamay pour cette aventure culinaire.
2. **Volailles** : Les viandes blanches comme le poulet ou la dinde, préparées avec des sauces légères à base d'herbes, se marient à merveille avec les vins rouges légers. Le Pinot Noir est à nouveau un excellent choix.
3. **Charcuterie** : Une planche de charcuterie, avec ses saucissons, jambons et pâtés, trouve un allié fidèle dans le vin rouge léger. Les arômes fruités du vin viennent équilibrer les saveurs salées et grasses de la charcuterie.
4. **Plats végétariens** : Si tu optes pour une cuisine végétarienne, les vins rouges légers sont tes complices idéaux. Ils s'harmonisent avec des plats à base de champignons, de légumes grillés ou de risottos aux herbes.
5. **Fromages à pâte molle** : Les fromages doux et crémeux, comme le Brie ou le Camembert, se marient divinement avec ces vins. Le contraste entre la texture fondante du fromage et la fraîcheur du vin est tout simplement exquis.
6. **Cuisine asiatique** : Les plats de cuisine asiatique, tels que les sushis, les rouleaux de printemps ou les currys doux, trouvent leur partenaire de danse dans les vins rouges légers. Leurs arômes subtils s'accordent à merveille avec les saveurs exotiques.
7. **Plats à base de tomates** : Les plats italiens, comme les pâtes à la sauce tomate, la pizza margherita ou la bruschetta, sont des choix judicieux pour accompagner ces vins. Leurs notes de fruits rouges complètent la fraîcheur de la tomate.



HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 - Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

La dégustation comprendra 8 vins des Côtes du Rhône.

Nous dégusterons ces vins « à l'aveugle ».

Vous devrez les noter selon le barème habituel, rappelé ci-dessous :

Aide à la notation

De rêve ? exceptionnel ? grand ? bon ? Correct ? médiocre ?

20 : les vins de rêve

Ils sont l'excellence. Des vins que l'on rencontre rarement, qui offrent une interprétation inégalée de leur terroir. Ils sont des repères pour les dégustateurs par leur complexité et leur élégance. Ces bouteilles se distinguent enfin par leur capacité à traverser le temps.

De 19,5 à 17,5 : les vins exceptionnels

Dotés d'une forte personnalité, ils se détachent par leur élégance, leur complexité et leur puissance. Un certain nombre de ces vins émergent chaque année dans le vignoble, souvent dans les grands millésimes.

De 17 à 15,5 : les grands vins

Le grand vin est le vin des grandes occasions. Sa personnalité repose sur une adéquation parfaite entre son terroir, son encépagement, sa technique de vinification, son millésime et l'homme qui l'a engendré. Une valeur sûre.

De 15 à 13,5 : les bons vins

Des vins issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.

De 13 à 11,5 : les vins corrects

Un vin correct est techniquement réussi, sans défaut, avec une concentration moyenne et de l'équilibre. Il procure un minimum de plaisir à la dégustation.

11 et moins : les vins médiocres

Trois défauts rendent un vin médiocre : le manque de concentration, le manque de maturité ou le rubis un manque d'équilibre.

Tradition Famille Richaud 2023 AOC Côtes du Rhône

Moyenne : 12.55 Classement 7/8

Robe :

Rouge foncée, quasiment violette. Limpide

Nez :

Assez intense, frais et net. Fraise.

Bouche :

Attaque souple et ronde pour une montée progressive en puissance. Les tanins sont simples mais élégants. La finale est de longueur moyenne marquée par un retour épicé et une pointe d'acidité.

Synthèse :

Un vin agréable, frais avec une certaine densité.

HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 - Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

Moun Pantaï 2023 AOC CDR Village Sainte Cécile

Moyenne : 13.00 Classement 6/8

Robe :

Violet foncé. Limpide et brillante

Nez :

Assez intense avec des notes de fruits noirs comme la mûre mais également de la groseille. Relativement complexe au final.

Bouche :

Attaque ample et franche, ferme, presque dure. Le vin s'ouvre ensuite sur une large palette de fruits et une belle matière. La finale est assez longue, aromatique et légèrement épicée.

Synthèse :

Un vin assez structuré et avec une belle fraîcheur. Intéressant.

Glou du domaine des Escaravailles 2024 AOC Côtes du Rhône

Moyenne : 12.25 Classement 8/8

Robe :

Légère, rubis clair. Transparente.

Nez :

Intense sur les fruits rouges comme la fraise ou la framboise

Bouche :

Attaque vive, fraîche. Le vin est tonique et bien équilibré, la matière légère. La finale est assez courte, légèrement fuyante.

Synthèse :

Un vin dynamique et frais, proche (trop ?) de la sensation que peut procurer un rosé.

Les Travers Domaine Brusset 2023 AOC Cairanne

Moyenne : 14.68 Classement 1/8

Robe :

Rouge cerise, rubis. Limpide et brillante : avenante.

Nez :

Un peu fermé au premier abord, il s'ouvre sur de beaux fruits rouges (cerise) et noirs (cassis). Des notes de cannelle, de menthe, de poivre renforcent la complexité.

Bouche :

Attaque ronde et pleine avec une belle concentration de fruits. La structure tannique est moyenne mais de qualité. La finale est longue avec un retour sur les épices

Synthèse :

Un vin gourmand et complexe à la fois présentant un bel équilibre : réussi.

HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 - Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

Tradition Domaine Alary 2022 AOC Cairanne

Moyenne : 13.15 Classement 5/8

Robe :

Rouge rubis. Limpide

Nez :

Assez fermé mais net. On y trouve du cassis mais aussi des notes de fraise.

Bouche :

Attaque ample avec une belle fraîcheur. Les tannins sont présents, encore un peu accrocheurs. La finale est assez courte avec une pointe épicée.

Synthèse :

Un vin sans défaut, juste agréable.

Les Pins Domaine Lumian 2021 AOC Côtes du Rhône

Moyenne : 13.76 Classement 3/8

Robe :

Violet clair. Brillance moyenne.

Nez :

Moyen intense sur des fruits bien mûrs. Quelques notes d'épices.

Bouche :

Attaque souple avec une certaine fraîcheur. Le fruit est là, l'équilibre aussi, malgré une matière un peu discrète. Les tannins sont souples, légèrement vifs. La finale reste fraîche et légèrement mentholée.

Synthèse :

Harmonieux et agréable

Truffières Domaine des Lauribert 2023 AOC CDR Village Visan

Moyenne : 14.20 Classement 2/8

Robe :

Très belle couleur rouge très foncé avec une belle brillance.

Nez :

Assez intense sur les fruits rouges comme la fraise ou la groseille mais aussi le cassis. C'est agréable et net. Quelques notes de cacao également.

Bouche :

Attaque ample et ronde. La matière est là, presque soyeuse. Le vin est également d'un bel équilibre. On retrouve la fraise. La finale est de longueur moyenne.

Synthèse :

Vin complet : fraîcheur, générosité, complexité, sur des tannins fondus.

HAPPYCUVIN 33 – 24/04/2025 - Vent de fraîcheur sur les Côtes du Rhône

Cuvée Plaisir Domaine Julien de l'Embisque 2023 AOC Côtes du Rhône

Moyenne : 13.32 Classement 4/8

Robe :

Rouge cerise, presque violet.

Nez :

Moyen intense : de la violette, des fruits rouges et un côté sur les épices.

Bouche :

Attaque souple et ronde, sur le fruit. On trouve de la fraise, de la groseille, une majorité de fruits rouges. Les tannins sont discrets et la finale est simple mais gourmande.

Synthèse :

Vin de fruit, frais, équilibré et désaltérant.