



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

L'HISTOIRE, LES CARACTERISTIQUES

Le **15 mai 1936**, le décret de l'appellation est publié et Châteauneuf-du-Pape devient la **1ère AOC viticole de France**.

Le vignoble compte aujourd'hui **3.200 hectares** sur les communes de **Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues**.

Châteauneuf-du-Pape est surtout connu pour ses **vins rouges**, qui représentent environ **90 % de la production**.

Le **grenache** est de loin le cépage dominant et le facteur décisif dans de nombreux profils de saveurs des vins de Châteauneuf-du-Pape.

Les descripteurs les plus courants du goût du Châteauneuf-du-Pape sont les **fruits rouges et noirs mûrs, les épices douces**, une sensation d'herbacée terreuse et un sentiment intrinsèquement **chaud** et réconfortant. En bref, ils sont savoureux, charmants et accessibles.

Les Français ont un nom pour désigner le côté terreux et herbacé des vins de Châteauneuf-du-Pape. Ils l'appellent "garrigue", ce qui fait référence aux broussailles et aux maquis secs de basse altitude que l'on trouve en Provence.

L'aspect chaud et accueillant de ces vins s'explique également par une expression française : certains l'attribuent aux "galets roulés" que l'on trouve dans les vignobles de la région. Les galets roulés sont de gros cailloux plats qui se chargent de chaleur pendant la journée et la transmettent aux vignes pendant la nuit.

Pour une petite région, les méthodes utilisées à Châteauneuf-du-Pape sont nombreuses et variées, ce qui permet d'obtenir une grande variété de saveurs classiques.

Les **vins blancs**, revêtus d'une élégante **robe jaune pâle**, proposent une palette florale allant du **narcisse au chèvrefeuille en passant par la fleur de vigne**.

Ils se caractérisent par une bouche ample et de belle longueur.

Ces vins accompagnent des veloutés, du veau, de la poularde ou des champignons. Ils s'accordent parfaitement avec les poissons de rivière, les viandes blanches et la charcuterie de montagne. Ils accompagnent aussi les fromages les plus corsés à pâte cuite ou persillée et sont parfaits avec un fromage de chèvre.

Un châteauneuf blanc de cinq ans exalte la saveur et révèle toute la finesse de la **truffe**.



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

Le grenache blanc est le plus utilisé, un raisin blanc corsé et peu acide. Le Picpoul est à l'opposé, avec un goût plus vif et juteux, et la Clairette et le Bourboulenc sont plus floraux et aromatiques.

Le goût du vin de Châteauneuf-du-Pape

Grenache
Mourvedre
Syrah
Cinsault
Vaccarese
Terret Noir
Picpoul Noir



UN TERROIR D'EXCEPTION

Trônant à 120 mètres d'altitude, adossé sur son flanc Ouest au Massif du Lampourdier, le territoire de l'AOC Châteauneuf-du-Pape s'érige fièrement au cœur de la plaine du Comtat Venaissin. Situé à mi-chemin de deux cités prestigieuses, Avignon et Orange, il est localisé dans le département de Vaucluse. À quelques encablures de là, la rive gauche du Rhône rappelle que **l'histoire de ce vignoble est intimement liée à celle du fleuve.**

Il y a des milliers d'années, les mers intérieures des ères secondaires et tertiaires déposèrent des couches successives de sédiments, qui forment aujourd'hui le sous-sol du vignoble. Puis, sous l'effet des glaciations quaternaires, le Rhône va entrer dans une course folle. Détruisant tout sur son passage, il parvient à arracher des blocs de pierre du flanc des Alpes. Poli par l'eau, ce diluvium Alpin fut déposé aux endroits où le courant ralentissait, notamment à Châteauneuf-du-Pape.

LE FLEUVE ROI

Il y a des milliers d'années, les **mers intérieures** des ères secondaires et tertiaires déposèrent des couches successives de sédiments, qui forment aujourd'hui le sous-sol du vignoble. Puis, sous l'effet des glaciations quaternaires, le Rhône va entrer



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

dans une course folle. Détruisant tout sur son passage, il parvient à arracher des blocs de pierre du flanc des Alpes. Poli par l'eau, ce **diluvium Alpin fut déposé aux endroits où le courant ralentissait**, notamment à Châteauneuf-du-Pape.

LA DIVERSITE DES SOLS

Si les galets roulés, sont la marque de fabrique du terroir de l'appellation, c'est bien la diversité des sols qui prime.

LES GALETS ROULES ICONIQUES

Les galets roulés ont la particularité de **restituer aux grappes de raisin la chaleur** emmagasinée au cours de la journée. Ils participent ainsi à un parfait mûrissement des baies. Ils **empêchent également le développement de certaines maladies**, l'eau s'évaporant à leur contact. **Le sous-sol est le plus souvent constitué d'argile rouge**. Pour s'alimenter en eau, la vigne peut s'y enraciner jusqu'à trois mètres de profondeur. C'est en cela que les « vieilles vignes » permettent d'obtenir des raisins de plus grande qualité.

LES ROCHES CALCAIRES DURES

On trouve aussi à l'ouest, des **sols de roches calcaires dures** avec des sous-sols d'argile, ou formés de **grès molassiques**

LES SOLS DE SABLE

A l'est, des sols de sable, formés par le retrait du Rhône qui s'étagent entre zones boisées et plateaux caillouteux.





Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.



Sols Calcaire

Les calcaires du Crétacé se retrouvent à l'ouest de l'appellation. Les sols et le sous-sol sont constitués de roches calcaires comportant de rares bancs marneux (mélange calcaire-argile). Ils sont le terrain d'expression des vins blancs amples et aromatiques, dotés d'une belle fraîcheur. Ce sol pauvre apporte minéralité, salinité et acidité indispensable à la structure des vins blancs de Châteauneuf du Pape



Galets Roulés

Les terrasses de galets du Quaternaire ancien traversent l'appellation, au nord-ouest avec la terrasse de Mont-Redon et de Cabrières et au sud avec la terrasse de la Crau. Ces terrasses produisent des vins rouges généreux, ronds et structurés, caractéristiques du style classique et intemporel de Châteauneuf du Pape



Grès/Argiles

Ils vont apporter de l'éclat et de la tension dans les vins de l'appellation. Ces vins sont marqués par un fruit rouge très mûr et acidulé. Les tanins sont "collants" et vont apporter une belle structure dans les assemblages de cépages.



Sables

Les sables, grès et marnes de la fin du Tertiaire se retrouvent à l'est et au nord de l'appellation. Ces sols formés par le retrait du Rhône s'étagent entre zones boisées et plateaux caillouteux. Ils vont produire des vins assez fins aux tannins soyeux. Des vins élégants et épurés

LE VIN AUX TREIZE CEPAGES

À Châteauneuf-du-Pape, la tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble : couleur, charpente, parfum, fraîcheur ou longévité.

En effet, pas moins de treize cépages peuvent entrer dans la composition des vins rouges (94% de la production), mais également des vins blancs (6% de la production) : grenache (Noir, Gris, Blanc), syrah, mourvèdre, cinsault, clairette (blanche, rose), vaccarèse, bourboulenc, roussanne, counoise, muscardin, picpoul (blanc, gris, noir), picardan, et terret noir.



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

Les vigneronnes puisent librement dans cette collection pour élaborer leurs vins, chaque exemplaire conférant sa particularité à l'ensemble. À l'origine, les vignes étaient complantées en « foule » : tous les cépages se trouvaient mélangés sur une même parcelle.

Ce patrimoine ampélographique provient d'un travail de sélection élaboré depuis des générations par les vigneronnes de l'appellation. Ainsi, au début du XIXe siècle, Joseph Ducos, le propriétaire du Château La Nerthe, a observé sur sa propriété le comportement d'une dizaine de cépages et a pu établir précisément l'assemblage type d'un Châteauneuf-du-Pape.

De nos jours, le **grenache a l'ascendant** dans la plupart des vins élaborés. Originaire de la péninsule ibérique, il a trouvé une terre d'élection à Châteauneuf-du-Pape. Il fait corps avec les sols pauvres et secs de l'appellation. Rustique, il résiste à la chaleur et aux assauts répétés du vent. Colonne vertébrale des vins rouges, il leur apporte la structure, la puissance et l'aptitude à défier le temps. Pour atteindre l'équilibre, les vigneronnes l'assemblent généralement au mourvèdre, à la syrah et au cinsault.



LES CHIFFRES CLES DE L'APPELLATION

Superficie en production : **3 132 hectares**

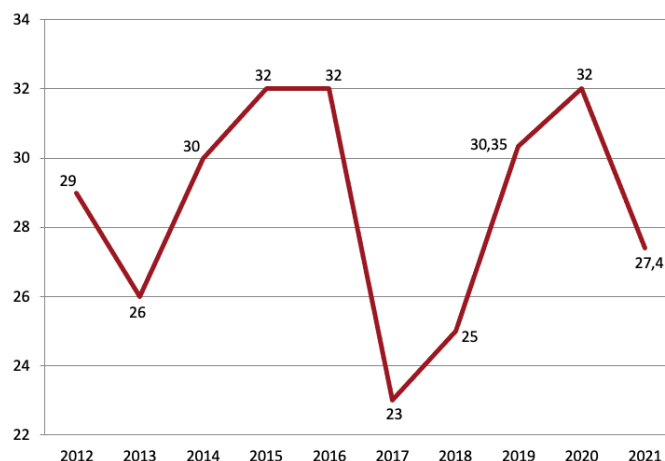
5 communes : Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Bédarrides, Sorgues, Orange

90 570 hectolitres de production annuelle moyenne (de 2012 à 2021)



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

280 exploitations produisent du Châteauneuf-du-Pape
7 % de la production est vinifiée par une cave coopérative
92 % des vins sont produits en rouge, **8 %** en blanc



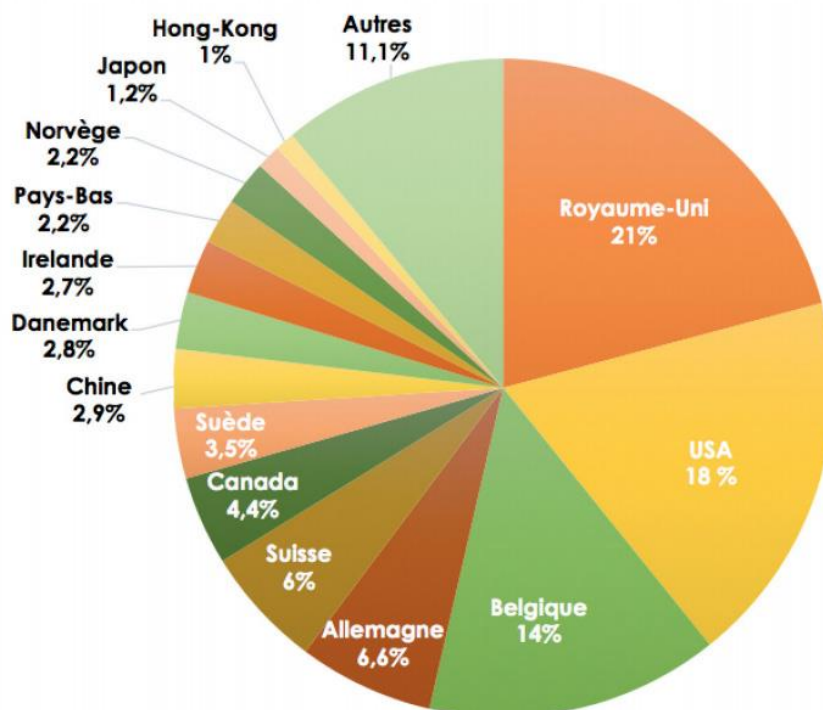
Rendement annuel moyen sur les 10 dernières années : **28,7 hl/ha**

Superficie en bio

33 % de la superficie de l'AOC Châteauneuf-du-Pape est conduite en **viticulture biologique** contre 14 % dans le reste du vignoble français.

60 % du vignoble est protégé contre les tordeuses de la grappe par la diffusion de phéromones (**confusion sexuelle**)

Répartition des exportations sur l'année 2020 (en volume)





Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

LES VIGNOBLES MOUSSET-BARROT



PRESENTATION DU DOMAINE (SITE VIGNERONS INDEPENDANTS)

Situés dans la Vallée du Rhône, les Vignobles Mousset-Barrot détiennent trois domaines. Ces propriétés appartiennent à Catherine Mousset-Barrot, depuis 1973 suite à la succession de ses parents. Pendant près de trente ans, le vignoble a été mené par Robert Barrot, son mari, qui s'est attaché à faire prospérer les domaines en mémoire à ses beaux-parents.

Gaëlle, fille aînée de la famille, spécialisée en viticulture, a intégré la propriété familiale en 1999. Deux ans plus tard, **Amélie**, la cadette, après des études de commerce et de gestion, complétées par une année de formation technique en viticulture et œnologie à Dijon, a rejoint les domaines. Enfin, Frédéric Maillet, mari de Gaëlle, œnologue de l'université de Bordeaux, rejoint l'équipe familiale en 2005.

La propriété du Château du **Bois de la Garde** a été achetée dans les années 30 par Louis Mousset, père de Catherine. Le Domaine représente **70 hectares** autour de la



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

bastide provençale, à Sorgues, à quatre kilomètres de Châteauneuf du Pape. Chaque année, 300 000 bouteilles de vin rouge, et 40 000 de rosé sont produites en appellation Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

A la fin du 19ème siècle, le **Château des Fines Roches** était propriété d'Henri Constantin, qui fit lui-même bâtir le Château. Dans les années 30, **le domaine fut racheté par Louis Mousset**. La superficie représente **45 hectares**, dont 80% situés autour du Château. Dans ce vignoble, nous produisons environ 150 000 bouteilles de vin rouge et 20 000 bouteilles de vin blanc, sous la prestigieuse appellation Châteauneuf du Pape.

Acquis en 2003, le **Château Jas de Bressy** est situé à côté du Château des Fines Roches, au Sud de l'appellation Châteauneuf du Pape. Le vignoble est constitué de **cinq hectares**, dont 4.5 hectares en cépages rouges et 0.5 hectares en cépages blancs. 10 000 bouteilles de vin rouge et 1 600 bouteilles de blanc y sont produites.

Le **Domaine La Sousto** est le domaine familial du côté paternel cette fois. Nous avons pris, ma sœur et moi, la suite du domaine en **2012**. A la différence des autres domaines de la famille, les **12 ha** qui le constituent sont répartis un peu partout sur l'AOC, et donc sur **3 des 4 terroirs de l'AOC**. Les vignes sont relativement âgées (**70 ans en moyenne**). Les raisins sont vinifiés en **grappe entière** et la macération est très longue, tout comme l'élevage. Les vins sont très charpentés et complexes.

Sur près de **140 ha au total aujourd'hui**, notre passion et notre esprit de famille caractérisent nos vins.





Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

La dégustation

Bois de la Garde VDP Méditerranée Blanc 2025

100% Sauvignon

Robe : jaune très pâle.

Nez : moyen intense, fruité et frais, floral, fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes.

Bouche : attaque souple, évolution vive et agréable, la même fraîcheur aromatique qu'au nez. Finale un peu courte mais agréable et fine.

Synthèse : Fraicheur intéressante

Château des Fines Roches AOC Chateauneuf Blanc 2025

50% Grenache Blanc-20% Bourboulenc-20% Clairette- 10% Roussanne

Robe : jaune très pâle.

Nez : moyen intense, complexe et frais, notes d'abricot et de fleurs blanches.

Bouche : attaque vive avec une très légère pointe de gaz, évolution vive et fraîche, la matière est intéressante, avec des arômes fleuris. Finale bonne longueur, avec de beaux amers qui prolongent bien.

Synthèse : vin complexe aromatiquement et gustativement, avec de l'élégance et de l'attrait.

Château Jas de Bressy AOC Chateauneuf Blanc 2024

50% Grenache Blanc-50% Roussanne

Robe : jaune pâle, reflets or.

Nez : fermé, floral, fruits blancs, fleurs séchées, une petite pointe boisée à l'agitation.

Bouche : attaque ample, évolution pleine, du gras, des fines notes boisées et fumées sur du floral et des fruits exotiques. Finale assez longue et harmonieuse.

Synthèse : Vin sur sa réserve, avec du potentiel, complet et complexe, pour la gastronomie.



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

Château Bois de la Garde Côte du Rhône Rouge 2023

65% Grenache Noir - 15% Syrah - 12% Carignan - 5% Cinsault - 2% Counoise
1% Mourvèdre.

Robe : rouge violet clair, intensité moyenne.

Nez : assez intense, fruits mûrs, fruits rouges et notes épicées.

Bouche : attaque souple, évolution souple, agréablement structurée par des petits tanins fondus, et des arômes fruités et épicés. Finale longueur moyenne, avec un retour légèrement poivré.

Synthèse : vin plaisant, souple et harmonieux.

Château des Fines Roches AOC Chateauneuf Rouge 2022

70% Grenache Noir - 15% Syrah - 8% Mourvèdre - 4% Cinsault - 1% Counoise
1% Muscardin - 1% Vaccarèse.

Robe : rouge rubis, quelques notes violacées, intensité moyenne.

Nez : moyen intense, élégant, fruits rouges, cassis, noyau de cerise, épice, badiane

Bouche : attaque ronde, évolution avec une montée en puissance de la matière sur des tanins suaves, arômes épicés. Finale bonne longueur avec de la finesse et de l'équilibre, des notes de griotte.

Synthèse : vin avec une belle structure, du volume et de la finesse.



Vignobles Mousset-Barrot à Châteauneuf-du-Pape.

Château Jas de Bressy AOC Chateauneuf Rouge 2022

80% Grenache Noir- 15% Syrah - 5% Mourvèdre

Robe : rouge cerise, intensité moyenne.

Nez : moyen intense, plaisant, fruits rouges sur un léger boisé vanillé.

Bouche : attaque et évolution ample, du volume, de la matière mûre sur des tanins bien construits, des arômes de fruits rouges et boisés épicés. Finale longue avec une belle matière qui reste fraîche.

Synthèse : vin puissant, concentré mais équilibré, avec une belle complexité. Il y a du potentiel, de la garde !

Domaine La Sousto AOC Chateauneuf Rouge 2020

80% Grenache Noir- 10% Syrah - 8% Mourvèdre -1% Counoise - 1% Vaccarèse.

Robe : rouge évolué, légèrement tuilé, intensité moyenne.

Nez : moyen intense, complexe, grande fraîcheur de fruit, de fruit rouge. A l'agitation, très léger boisé.

Bouche : attaque ample, évolution dynamique de sa montée en puissance, la structure tannique est complexe, juteuse. Finale longue, la puissance se libère sur une matière tannique complexe.

Synthèse : Vin riche, juteux, équilibré, avec un potentiel de garde.
