



# Les terroirs de Grignan-les-Adhémar

Mené par le géologue Georges Truc, l'étude des sols et sous-sols de l'AOC Grignan-les-Adhémar révèle une forte diversité des terroirs au sein de l'appellation. Cette variété peut souvent se lire de façon longitudinale, en partant du couloir rhodanien pour rejoindre, en s'en éloignant, les contreforts du Nyonsais et du Dauphiné méridional.



## Terroirs « rhodaniens »

### Cailloutis quartzitiques (100 % de silice) des terrasses villafranchiennes

Par ailleurs soumis aux influences climatiques du couloir rhodanien (mistral peu modéré, somme annuelle des températures plus élevée) les terroirs de Donzère, Allan, Les Granges-Gontardes et Saint-Paul-Trois-Châteaux sont essentiellement constitués par les terrasses du Quaternaire le plus ancien (le Villafranchien, soit - 1,8 millions d'années), riches en galets de quartzite et en argile rouge, les mêmes qu'on retrouve à Châteauneuf-du-Pape, Lirac ou Tavel. La syrah et le grenache trouvent là un terroir exceptionnel, qui leur permet d'exprimer une puissance très rhodanienne mais fortement nuancée de touches septentrionales (fruits et fraîcheur). Il est commun de dire qu'il s'agit du vignoble le plus septentrional du Rhône Sud.



Cailloutis de quartzite sur la terrasse de Donzère

### Éboulis calcaires provenant des reliefs crétacés

Les reliefs qui limitent la terrasse villafranchienne à l'est sont constitués de calcaires massifs d'âge crétacé. Soumis à l'érosion depuis l'aube du Quaternaire, ils sont propices à la syrah et aux cépages blancs. Au sud, à l'abri des reliefs, le viognier et la clairette donnent des vins blancs très structurés, dotés d'une tension qui soutient efficacement des arômes légers de fruits jaunes frais et mûrs. Les vins rouges provenant de vignes situées sur les éboulis du versant nord des reliefs sont dotés de beaucoup de fraîcheur, qui entraîne les baies rouges de framboise et de fraise dans une farandole sensorielle des plus agréables. Vers le sud, on note plus de puissance, ainsi qu'une aptitude à une longue garde qui développe des arômes de truffe et de sous-bois.



Fragments calcaires dans une matrice argilo sableuse et carbonatée

>>>

## CONTACTS PRESSE :

Agence Clair de Lune pour l'appellation Grignan-les-Adhémar

Amélie Bluma & Marion Delemontex – Tél. : 04 72 07 31 95 – marion.delemontex@clairdelune.fr





## *Terroirs des collines de la Drôme provençale*

### **Collines de grès, de sables argileux et de marnes du Crétacé**

Nous voici sur les deux versants de la vallée de la Berre, sur les terres de Roussas, Valaurie, Réauville, Lagarde-Adhémar, Clansayes et Chantemerle-les-Grignan. Les matériaux qui les constituent sont des sables et des grès à grains fins, riches en grains de quartz et en débris de coquillages marins, auxquels sont associés des grains verts de glauconie, un silicate d'alumine riche en fer. Cela explique que leur altération donne des oxydes de fer qui colorent vivement les pentes de certains ravins, les talus et les vignes. Les vignes qui prospèrent sur les sables et les grès plus ou moins altérés du Crétacé donnent des vins rouges de syrah et de grenache marqués par la finesse et l'élégance. Ce sont également des terres particulièrement propices aux cépages blancs qui présentent beaucoup de vivacité et développent des arômes d'agrumes, puis de fruits secs avec l'âge. La proportion notable d'argiles dans ces matériaux sableux joue un double rôle : ces minéraux sont des réserves inépuisables d'éléments chimiques indispensables à la vigne qui distribuent, pendant les périodes sèches, l'eau stockée dans leurs feuillettes, ce qui représente une assurance contre le stress hydrique ; d'où un développement harmonieux de la vigne et l'acquisition progressive d'un riche potentiel polyphénolique.



*Les terroirs marqués par la présence des marnes sont plus spécialement connus à La Garde-Adhémar.*



*Marnes grises du Crétacé (sud de La Garde-Adhémar)*

### **Collines de sables et grès calcaires (« safres ») du Miocène (fin du Tertiaire)**

Les collines de Grignan, Chamaret, Colonzelle, Montségur et La Baume-de-Transit offrent des horizons sableux et gréseux qui appartiennent au Miocène, période pendant laquelle la mer avait envahi la vallée du Rhône. Les grès de cet âge sont des proies faciles pour l'érosion, ce qui a pour effet de les désagréger et de les transformer en sables. Des couches marneuses (50 % de calcaire et 50 % d'argiles) sont souvent intercalées dans les grès et les sables. Ces terres sont idéales pour la vigne, dont le système racinaire plonge sans éprouver de contraintes au cœur des sables, à la recherche d'un lit marneux où il va trouver des nutriments minéraux et de l'eau. Grenache, syrah et même cinsault sont à leur aise. Les vins obtenus présentent une grande finesse, un bel équilibre, des arômes de fruits rouges et une trame tannique soyeuse. La minéralité transparait sous forme de salinité. Les cépages blancs apprécient aussi de tels substrats : le viognier, en particulier, équipe sa palette aromatique de notes florales et de fruits jaunes et blancs.



*Viogniers sur sables de safres*

### **Terrasses alluvionnaires anciennes du Lez**

Les mêmes collines de Grignan, Chamaret, Colonzelle, Montségur et La Baume-de-Transit présentent également une coiffe de lambeaux de terrasses d'origine alluviale, à galets et graviers calcaires déposés par le Lez. Les cépages rouges y sont les bienvenus pour des vins très équilibrés, aux tanins fermes mais agréables, accompagnés par la gamme des fruits noirs.



*Terrasses alluvionnaires du Lez à Grignan*

>>>



## *Terroirs des terrasses alluvionnaires peu anciennes et espaces de moyenne montagne*

### **Terrasses alluvionnaires peu anciennes du Lez et de ses affluents**

À l'est, le territoire de La Baume-de-Transit dévoile des horizons argileux où le grenache, majoritaire, se montre propice à des vins à la puissance retenue, aux fruits rouges bien mûrs et à la garde assurée. Les vins blancs sont caractérisés par des profils aromatiques floraux plutôt que fruités.



Terrasse fin Quaternaire à La Baume-de-Transit

### **Terrasses alluvionnaires récentes du Lauzon**

À Saint-Paul-Trois-Châteaux et surtout à Saint-Restitut, le Lauzon a taillé sa vallée dans des marnes et sables fins du Pliocène (extrême fin du Tertiaire) qui promettent à la vigne une alimentation en eau permanente. Nous voici dans le domaine des vins blancs très fruités, fins, aux arômes de fruits jaunes, d'anis et de fenouil.



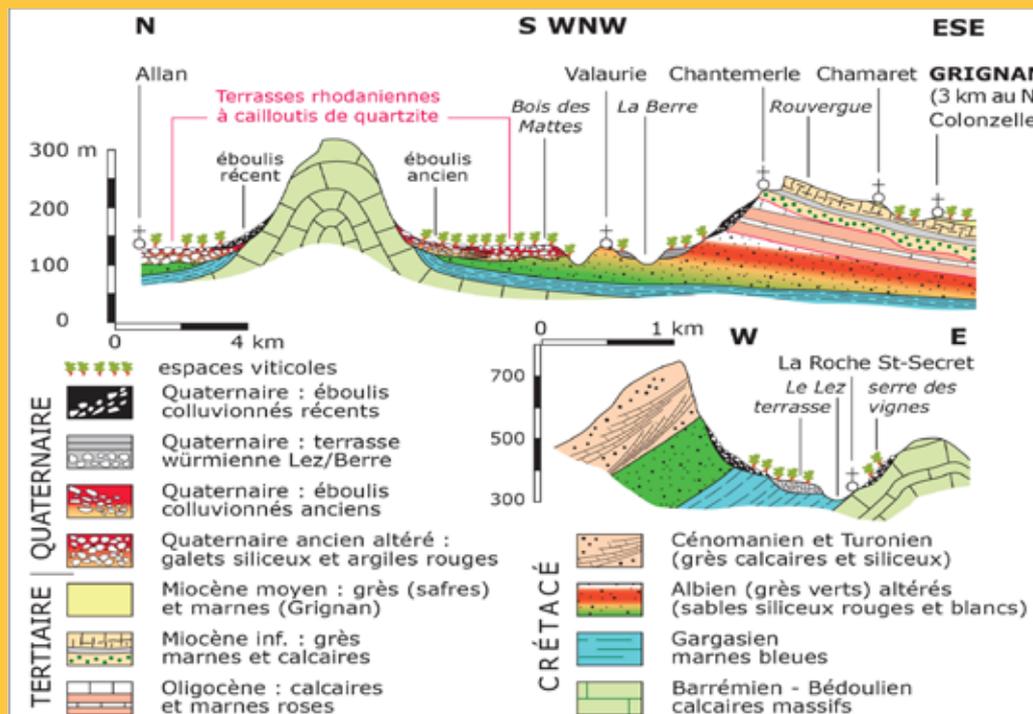
Terrasse à Saint-Restitut (limite de Saint-Paul-Trois-Châteaux)

### **Terrasses et glacis d'éboulis riches en éléments calcaires grossiers**

Le village de La Roche-Saint-Secret, le plus éloigné de l'axe rhodanien, offre aux vignes les versants les mieux orientés de ses reliefs. Les vins rouges présentent beaucoup de finesse, de légèreté, de fruité. Les blancs trouvent dans ces espaces frais les moyens d'exprimer magnifiquement leur palette aromatique, fruits et fleurs enlacés, soutenue par une acidité qui favorise sa perception optimum au nez et en bouche.



Glacis d'éboulis et son relief nourricier



## **L'AOC**

### **Grignan-les-Adhémar**

Lové au cœur de la Vallée du Rhône sur sa rive gauche, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 ha en Drôme provençale. Il s'épanouit dans un pays de cocagne, où la vigne alterne entre champs de lavande, chênes truffiers, plantes aromatiques et oliviers. Les vins sont élégants et gourmands. Le plus souvent élaborés en rouge, ils déclinent la panoplie des épices et des fruits rouges et noirs jusqu'aux saveurs plus complexes de poivre, de violette et de truffe, propres aux vins de garde. Les blancs et les rosés, frais, fruités et élégants, jouent la séduction.