

—◆—
*l'harmonie est
dans sa nature*
—◆—


Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE





Lové au coeur de la Vallée du Rhône sur sa rive gauche, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1800 hectares 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 fruits rouges et noirs et des épices 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.

SOMMAIRE	
L'HISTOIRE DE L'AOC	04
DANS LES VIGNES	06
DANS LE VERRE	08
CARNET D'ADRESSES	10

Jardin secret de la Drôme provençale

Au cœur de la Vallée du Rhône, l'appellation Grignan-les-Adhémar est un jardin secret. La vigne, entourée de lavande et de chênes truffiers, s'entremêle intimement avec des villages pittoresques centenaires et de majestueux châteaux de cape et d'épée. Ici, les vins empruntent l'élégance du Nord et le charnu des fruits mûrs de la Drôme.

Grignan-les-Adhémar, un nom ancré

GRIGNAN, CHER À LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ

Grignan fut cher au cœur de la marquise de Sévigné. Elle venait voir ici sa fille, comtesse de Grignan après son mariage avec François Adhémar de Monteil. Tombée sous le charme de la cité, elle s'y installa en 1694 jusqu'à sa mort en 1696. Son corps repose à la collégiale Saint-Sauveur. Depuis le tricentenaire de sa mort en 1996, Grignan accueille un Festival de la correspondance tous les ans en juillet. Son château, dont l'origine remonte au XII^e siècle, a été construit sur un piton rocheux qui domine le village. Transformé en forteresse au XIII^e siècle, il devint une résidence de luxe, sous la houlette du gendre de la marquise. Il est aujourd'hui propriété du conseil général de la Drôme et l'un des fleurons touristiques du département avec de nombreuses manifestations théâtrales et musicales.

LA GARDE-ADHÉMAR, DE LIGNÉE SEIGNEURIALE

Édifié sur une crête, le village est un nid perché sur la Vallée du Rhône. Droit devant lui se dresse la cité de Grignan, l'autre poumon du vignoble. Ils ont en commun l'appartenance à la famille des Adhémar, par ailleurs seigneurs de Montélimar du XII^e au XV^e siècle. La célébrité de cette maison et l'étendue de ses domaines lui conféraient un des premiers rangs dans la noblesse provençale. Pauline de Grignan, marquise de Simiane et petite-fille de la marquise de Sévigné, résida en son château détruit à la Révolution française. C'est elle qui est à l'origine de la publication officielle des lettres de sa grand-mère au XVIII^e siècle. Aujourd'hui, amateurs de belles pierres et d'adresses intimistes en font un lieu de villégiature choisi.



Notes d'histoire

Historiquement vouée à la polyculture et considérablement boisée, la région a vu la culture de la vigne prendre son essor dans les années 1960, sous la houlette de viticulteurs rapatriés d'Algérie. Cep après cep, ils reconstituent le vignoble détruit, en grande partie, par le phylloxéra en 1885. Il obtient son classement en VDQS (vin délimité de qualité supérieure) en 1964, puis en AOC (appellation d'origine contrôlée) en 1973. Son origine remonte toutefois à l'époque des Phéniciens, qui plantèrent les premiers ceps dès le V^e siècle avant J.-C. Les Romains prirent, par la suite, le relais. Ils firent de la région l'un des plus riches pôles viticoles de la Gaule antique et médiévale, le Rhône servant alors d'axe majeur de communication et de transport des vins. Déjà, nos hôtes les Romains, fins limiers, avaient mis au jour les richesses de ce jardin secret. Une ferme viticole découverte à Donzère atteste de cette installation. Datant du I^{er} siècle de notre ère, elle constitue la plus importante villa viticole du monde romain.



Une appellation qui progresse

Production et distribution : les tendances actuelles sont encourageantes pour les vigneronnes de l'AOC Grignan-les-Adhémar qui peuvent ainsi se fixer de nouveaux défis.

Investissements dans les caves et dans les vignes

Les caves s'équipent d'outils à la pointe du progrès, et une véritable restructuration du vignoble est en cours, notamment avec les plantations de syrah et de vignier, en accord avec le cahier des charges.

Une visibilité nationale

Avec une qualité et des rendements au rendez-vous, l'AOC bénéficie d'une demande accrue, notamment de la part du négoce. Les vins de Grignan-les-Adhémar sont ainsi de retour dans les grandes et moyennes surfaces, en particulier dans les foires aux vins. Une aubaine pour l'appellation qui s'offre ainsi une visibilité dans tout l'hexagone.

Cap sur les Alpes

L'appellation s'engage dans une extension de sa zone de consommation initiale : l'axe Lyon-Montélimar. À travers ses actions de communication, Grignan-les-Adhémar se tourne aujourd'hui vers les Alpes voisines : l'Isère, la Savoie et Haute-Savoie.

Une mosaïque de terroirs

Le vignoble de Grignan-les-Adhémar est le plus septentrional de la Vallée du Rhône Sud. Il s'établit sur des sols d'une grande diversité géologique. De la nature calcaire ils retiendront l'élégance; de l'argile ils prendront la richesse... Dans ces terroirs d'une grande richesse, les vigneron ont su composer avec la palette des cépages dans une quête d'harmonie et de finesse.

Quatuor géologique

Le sous-sol est principalement argilo-calcaire ou sablonneux, mais la surface se métamorphose en fonction des zones. Quatre formations géologiques se distinguent au sein de l'aire d'appellation.

- De très anciennes terrasses de galets charriés et polis par le Rhône produisent des vins généreux qui possèdent une riche palette d'expressions.
- Les collines verdoyantes du domaine rhodanien offrent des versants sablo-argileux très favorables aux vins marqués par l'élégance et la rondeur, alliées à la puissance.
- Les éboulis calcaires provenant des reliefs donnent des vins fermes à la robe sombre.
- Les terrasses alluviales des affluents du Rhône donnent des vins marqués par l'élégance et la souplesse.

La rencontre du Nord et du Sud

Sous influence méditerranéenne, le vignoble de Grignan-les-Adhémar mûrit sous un climat idyllique. Les hivers sont doux, tempérés et ventés. Les étés, chauds, secs et lumineux, avec bien souvent des nuits fraîches. Au mois de juillet, la température moyenne affiche 23 °C et l'ensoleillement cumule 350 heures ! Ces conditions permettent une concentration en sucre lente et régulière des baies de raisin. Ainsi nourries, elles donnent des grappes d'une maturité homogène, gage d'équilibre dans les vins. Le mistral, vent du nord dominant, s'il apporte parfois un caractère un peu rude à la région, est très favorable à la vigne. De son souffle violent, il purifie le ciel de ses nuages et chasse les maladies susceptibles de s'attaquer à la vigne. Dans ce climat provençal, la vigne pousse au milieu d'un décor intimiste et préservé. Elle empruntera au Nord, la finesse et la minéralité. Elle gardera du Sud le charme méridional et le fruit charnu. Nés de cette rencontre secrète, les vins ont cette subtile harmonie que l'on appelle l'élégance.

Structure de la production

27 juillet 1973 : reconnaissance de l'appellation

- 30 caves particulières
- 7 caves coopératives
- 17 négociants

Production annuelle (2016) : 65 492 hectolitres

Rendement maximum :

- Pour les rouges et les rosés : 45 hl par hectare
- Pour les blancs : 52 hl par hectare

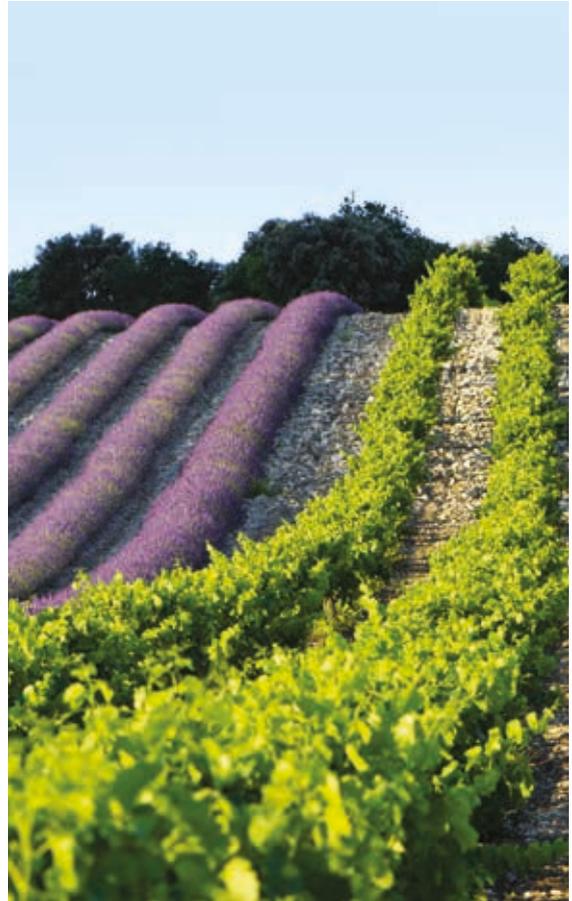
Couleurs

- Rouge : 76 %
- Rosé : 13 %
- Blanc : 11 %

Un engagement qualitatif

Grignan-les-Adhémar est une appellation novatrice et en recherche constante de qualité. Elle s'est dotée d'outils inédits qui portent aujourd'hui leurs fruits. Dès 1997, une charte de Qualité avant-gardiste instaure un suivi de la production depuis la parcelle jusqu'à la mise en marché, puis en 2011, les vignerons se dotent d'un nouveau cahier des charges, modifiant les règles d'encépagement et limitant les rendements. Enfin, l'appellation instaure un contrôle qualité interne en amont de la mise en marché, il s'agit d'une mesure quasiment unique en France.

Aujourd'hui, la qualité de la production s'est fortement améliorée, avec seulement 3 % des cuves contrôlées refusées par la commission. Le contrôle interne, auquel les vignerons se soumettaient de manière volontaire, est devenu une étape obligatoire. Une nouvelle version du Plan d'Inspection parue en octobre 2015 l'inclut officiellement, avec une parfaite coordination entre la commission indépendante et l'OIVR (Organisme d'Inspection Viticole de la Vallée du Rhône).



Commercialisation*

- GMS : 25 %
- Export : 24 %
- Circuits traditionnels (cavistes, vente directe, CHR) : 51 %

Export*

Principaux pays importateurs :

- Belgique : 28 %
- Royaume Uni : 23 %
- Chine : 13 % (soit une augmentation de 122 %)

* Sources : Inter Rhône, estimation 2016

Des vins à l'élégance gourmande

Les vins de Grignan-les-Adhémar empruntent au Nord l'élégance et la fraîcheur et au Sud le côté charnu des fruits bien mûrs. Le grenache et la syrah forment un duo majeur, tandis que cinsault, carignan et mourvèdre complètent les assemblages pour offrir des rouges équilibrés. Fruités et élégants, les blancs et rosés jouent la séduction. Le viognier apporte aux blancs du caractère et de la puissance aromatique.

Les rouges

CÉPAGES : syrah, grenache, cinsault, carignan, mourvèdre, marselan.

DANS LE VERRE : robe brillante et lumineuse, allant du rubis vif au rouge sombre avec des reflets violette ou grenat. Bouquet d'épices (cannelle, poivre, vanille), de fruits rouges et noirs (fruits des bois, cerise, framboise, cassis, mûre), de réglisse et de garrigue.

Certains expriment des notes florales (pivoine, rose, violette), boisées et torréfiées (cacao, pain grillé, tabac). En bouche, ils se révèlent nobles et flatteurs, tout en longueur et en souplesse, avec beaucoup de subtilité et d'élégance. Floraux et fruités, ils évoquent aussi la garrigue environnante et les épices. Les vins provenant de vieilles vignes puisent dans leur terroir des notes de sous-bois, de poivre, de truffe, de violette et d'épices.

DANS LA CAVE : les plus fruités passent à table sans attendre, afin de profiter de la jeunesse de leurs arômes et de leurs sensations gourmandes. Les vins à majorité de syrah peuvent supporter une garde de dix ans.

Les blancs

CÉPAGES : viognier, marsanne, roussanne, bourboulenc, clairette, grenache blanc.

DANS LE VERRE : leur robe, brillante et vive, se teinte de jaune clair avec des reflets dorés. Leur palette aromatique se nuance de notes de fruits à chair blanche, de pomme, d'abricot, de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches (tilleul, acacia, aubépine). En bouche, ils sont fins, frais et harmonieux, avec des notes minérales et une persistance aromatique sur le miel et les épices.

DANS LA CAVE : dans les trois à cinq ans. On les appréciera tout jeunes pour leur fraîcheur, et avec quelques années ils gagneront en minéralité. Ceux à base de viognier, cépage souvent accompagné d'un élevage en bois, ont des capacités de garde plus importantes.



La truffe et l'appellation

Dans ce décor intimiste, la vigne côtoie une autre richesse de la région, la truffe ! Il n'est pas rare, d'ailleurs, de voir se dresser entre les rangées de ceps un chêne truffier, au pied duquel prospère le précieux diamant noir et dont les saveurs animales et boisées se mêlent intimement aux arômes du vin. L'hiver, quand la vigne s'endort et que le vin s'élève, elle se décline dans les assiettes. Brouillades, ravioles ou encore brie viennent alors sublimer les vins de l'appellation.

Les rosés

CÉPAGES : grenache, syrah, carignan, mourvèdre, cinsault.

DANS LE VERRE : un nuancier de couleurs passant du rose pâle au rouge clair. Au nez, ils exhalent des senteurs de petits fruits rouges frais (fraise, groseille, framboise) et de fruits secs. Au palais, rondeur et fraîcheur se conjuguent pour mettre en valeur le registre fruité présent au nez.

DANS LA CAVE : ce sont des vins de l'instant présent. Ils se dégustent, pour offrir le maximum de fruits frais, l'année de leur mise en bouteille.



Les accords mets et vins

La Drôme provençale regorge de productions agricoles de qualité. Ainsi les vins rouges fins et fruités se marieront à merveille avec la caillette et le pintadeau de la Drôme.

LES VINS ROUGES de garde souligneront les qualités gustatives de l'agneau et du pigeon fermier, voire des gibiers.

LES ROSÉS s'entendent parfaitement avec tous les poissons de la Méditerranée : rouget, thon rouge, maquereaux. On les marie également avec un tian d'aubergines, aux petits farcis de légumes, aux artichauts barigoule et même à une salade de fraises aux feuilles de menthe.

AVEC LES BLANCS, la truffe va trouver un parfait complément : ravioles de Romans aux truffes, brouillade aux truffes, loup grillé ou filet mignon de veau sauce crémée à la truffe.

ALYSSAS

Les Alyssas,
26130 Clansayes
07 80 31 62 31 – www.alyssas.fr
Contact : Laurent Bes

VIGNOBLES BARON D'ESCALIN

980, route des Charrettes,
26290 Les Granges-Gontardes
04 75 98 58 40 – www.barondescalin.com
Contact : Sylvaine Bravais

CAVE COSTEBELLE

386, avenue de Provence,
26790 Tulette
04 75 97 23 10 – www.caveaucostebelle.fr
Contact : Bernard Roustan

CAVE LA GAILLARDE

Avenue de l'Enclave des Papes,
84602 Valréas
04 90 37 36 75 – www.cavelagailarde.com
Contact : M. Bonnet

CAVEAU DES VIGNERONS

DE L'AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR
12, place du Jeu de Ballon, Maison de pays,
26230 Grignan
04 75 49 42 99
www.grignan-adhemar-vin.fr

CHÂTEAU BIZARD

460, chemin de Bizard,
26780 Allan
04 75 46 64 69 – www.chateaubizard.fr
Contact : Marc Lépine

CHÂTEAU DE LA CROIX CHABRIÈRES

Route de Saint-Restitut,
84500 Bollène
04 90 40 00 89
www.chateau-croix-chabrieres.com
Contact : Patrick Daniel

DOMAINE DES AGATES

Chemin de l'étang,
26780 Châteauneuf-du-Rhône
06 03 09 50 63
www.domainedesagates.com
Contact : Olivier Chabanis

DOMAINE ALMORIC

3 route de Montélimar,
26780 Allan
06 60 51 44 59
www.facebook.com/domainealmoric
Contact : David Contensuzas

DOMAINE LA BARTAVELLE

335, chemin de la Martinelle
26230 Chantemerle-lès-Grignan
04 75 98 58 61
Contact : Frédéric Leyris

DOMAINE BONETTO-FABROL

Les Jaffagnards,
26700 La Garde-Adhémar
04 75 52 14 38
www.facebook.com/bonettofabrol
Contact : Philippe Fabrol

DOMAINE DES CAMINOTTES

455, chemin des Fonts
26770 Roche-Saint-Secret-Béconne
06 82 51 63 17 – <http://caminottes.com>
Contact : Olivier Gourjon

DOMAINE DU CHARDON BLEU

140, route de Nyons,
26770 La Roche-Saint-Secret-Béconne
04 75 46 60 42
www.domaine-chardonbleu.com
Contact : Aurélia Spitaëls

DOMAINE FERROTIN

Chemin de Roche,
26780 Châteauneuf-du-Rhône
04 75 90 80 64
Contact : Jean-Claude Ferrotin

DOMAINE GUITON

84, route de Grignan,
26230 Chamaret
04 75 46 54 12 – <http://domaine-guiton.fr>
Contact : Jean-Luc Guiton

DOMAINE DE GRANGENEUVE

1200, route des Esplanes, 26230 Roussas
04 75 98 50 22
www.domainedegrangeneuve.fr
Contact : Nathalie et Henri Bour

DOMAINE MAZURD

Route d'Orange,
26790 Tulette
04 75 98 32 71 – www.domaine-mazurd.fr
Contact : M. Mazurd

DOMAINE DE MONTINE

Hameau de la Grande Tuilière,
BP5, 26230 Grignan
04 75 46 54 21
www.domaine-de-montine.com
Contact : Jean-Luc et Mélina Monteillet

DOMAINE DE NANS

256, chemin de Verra,
26790 La Baume-de-Transit
04 75 98 30 90
Contact : Franck Martin

DOMAINE PASSION D'UNE FEMME

30, chemin Serre du Moulin,
26230 Grignan
04 75 53 56 37 – www.passiondunefemme.fr
Contact : Audrey Chauvin

DOMAINE DES ROSIER

335, route des Vignes,
26230 Chantemerle-lès-Grignan
04 75 98 53 84
<http://domaine-des-rosier.blogspot.fr>
Contact : Bruno Rosier

DOMAINE RAVEL

102 chemin des Saffres
84600 Valréas
04 90 37 44 59
Contact : M et Mme Testud

DOMAINE ROZEL

202, route de Montélimar,
26230 Valaurie
04 75 98 57 23
<http://domaine-rozel.isasite.net>
Contact : Matthieu Rozel

DOMAINE SAINT-GUÉRY

796, route de Bouchet,
26790 La Baume-de-Transit
06 03 32 10 81 – www.saint-guery.fr
Contact : Guy Reynaud

DOMAINE SAINT-LUC

132, chemin des étangs,
26790 La Baume-de-Transit
04 75 98 11 51 – www.domainesaintluc.com
Contact : Pascale et Stéphane Hemard

DOMAINE SAINT-MICHEL

La Bastide, 84820 Visan
04 90 41 98 61
Contact : Vincent Boyer

DOMAINE DU SERRE DES VIGNES

505, Traverse du Serre des Vignes,
26770 La Roche-Saint-Secret Béconne
09 65 27 30 87 – www.serredesvignes.com
Contact : Jérôme Roux

DOMAINE VAL DE BERRE

365, chemin du Moulin,
26230 Chantemerle-lès-Grignan
04 75 98 51 34
Contact: Lionel Souchard

DOMAINES ANDRE AUBERT

RN 7, Les Gresses, 75, route des Chênes verts,
26290 Donzère
04 75 51 78 53
vins-aubert-freres@wanadoo.fr

LA SUZIENNE

890, avenue des Côtes-du-Rhône,
26790 Suze-la-Rousse
04 75 04 48 38 – www.lasuzienne.com
Contact : Alain Bayonne

LA VINSOBRASSE

RD 94, 26110 Vinsobres
04 75 27 01 20 – www.la-vinsobraise.com
Contact : Pascal Monier

LE CELLIER DES TEMPLIERS

Route de Valréas, 84600 Richerenches
04 90 28 01 00 – www.cellierdestempliers.fr
Contact : Franck Lacombe

LE DÔME D'ELYSSAS

5, montée de la Combe d'Élissas
26290 Les Granges-Gontardes
04 75 98 61 55 – www.domeelyssas.com

MAS THÉO

2620, route du Belvédère,
26230 Saint-Restitut
04 75 46 04 59 – www.mas-theo.fr
Contact : Laurent Clapier

TERRES D'ÉMOTIONS

100, Chemin de la Grangeonne
26790 La Baume-de-Transit
06 76 70 82 87
www.terresdemotions.com
contact : Sylvia Escoffier Pipit

SCA LES VIGNERONS REUNIS

541 route de Valréas, BP 21,
84290 Sainte-Cécile-les-Vignes
04 90 30 79 30 – www.ceciledesvignes.fr
Contact : Jean-Marc Pradinas

**SCA DE SAINT-PANTALÉON
LES VIGNERONS DE VALLÉON**

1, route de Nyons,
26770 Saint-Pantaléon-les-Vignes
04 75 27 00 88 – www.valleon.fr
Contact : Marc-André Barbe

**L'AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR,
C'EST AUSSI SES MAISONS****ARNOUX SA**

www.arnoux-vins.com

CASTEL FRÈRES

www.groupe-castel.fr

CELLIER DES DAUPHINS

www.cellier-des-dauphins.com

M. CHAPOUTIER

www.chapoutier.com

CLUB DES CHÂTEAUX ET DOMAINES

04 90 51 75 87

CÔTÉ MILLÉSIME

04 90 30 80 28

DELAS FRÈRES (ETS)

www.delas.com

GRANDS VINS SÉLECTION

www.grandsvinsselection.fr

MAISON LEPLAN-VERMEERSCH

www.gt.wine

LES GRANDES SERRES

www.grandesserres.com

LES VINS PIERRE ROUGON

www.lesvinspierreroignon.fr

LES VINS SKALLI

www.skalli.fr

MONCIGALE

fr.mbws.com

PERRIN SAS

www.perrin-et-fils.com

PIERRE VIDAL

06 88 88 07 58

UVICA

www.vignerons-ardechois.com

VINS DENUZIÈRE

04 74 59 50 33



Grignan-les-Adhémar

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

AOC Grignan-les-Adhémar

12 place Jeu-de-Ballon – 26230 Grignan
Tél. : 04 75 46 55 96 – grignanlesadhemar.odg@gmail.com
www.grignan-adhemar-vin.fr

Contacts communication : Agence Clair de Lune

Emilie Charvet & Florie Charnay
Tél. : 04 72 07 31 99 – florie.charnay@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr