

—◆—
*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 1 800 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 épices et des fruits rouges ou noirs jusqu'à faire apparaître des 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

DANS LES ARCHIVES	04
DANS LES VIGNES	06
DANS LE VERRE	08
DANS LES CAVES	10

Le jardin secret de la Drôme provençale

Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar se fond dans un décor romanescque. Embrassant les collines, la vigne se mêle à la lavande et aux chênes truffiers tandis que la nature côtoie des cités historiques, parfois coiffées de majestueux châteaux de cape et d'épée.

Grignan-les-Adhémar, un nom ancré dans l'histoire

GRIGNAN, VILLE CHÈRE À LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ

La petite ville de Grignan est depuis plus de trois cents ans liée à la figure de la marquise de Sévigné, qui venait y visiter sa fille, devenue comtesse de Grignan après son mariage avec François Adhémar de Monteil. Tombée sous le charme de la cité, elle s'y installa à partir de 1694 et y vécut jusqu'à sa mort en 1696 avant d'être inhumée en la collégiale Saint-Sauveur. En son honneur, Grignan accueille aujourd'hui un réputé Festival de la Correspondance, qui se tient depuis 1996 tous les ans au mois de juillet. Quant au château presque millénaire où elle demeura, celui-ci est dorénavant la propriété du conseil départemental de la Drôme qui en fait un lieu de représentation théâtrale et musicale, parfois investi par les vignerons pour des dégustations uniques.

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.



La vigne, une culture historique

La région a vu la culture de la vigne reprendre son essor dans les années 1960, sous la houlette de viticulteurs rentrés d'Algérie. Cep après cep, ils reconstituent le vignoble et obtiennent son classement en VDQS (vin délimité de qualité supérieure) en 1964, puis en AOC (appellation d'origine contrôlée) en 1973. L'origine de la vigne remonte toutefois à l'époque des Phéniciens, qui plantèrent les premiers ceps dès le V^e siècle av. J.-C. Les Romains prirent, par la suite, le relais et firent de la région l'un des plus riches pôles viticoles de la Gaule, un statut qu'elle conservera pendant tout le Moyen-Âge, tirant ainsi profit de la proximité du Rhône, axe majeur de communication entre le sud et le nord de l'Europe.



Un vignoble accueillant

Situé dans une région de tradition touristique, le vignoble de Grignan-les-Adhémar est un vignoble pionnier pour ce qui est du développement d'une offre œnotouristique vectrice d'attractivité, tant au niveau des caves et des domaines qu'à l'échelle du territoire tout entier.

Ainsi, le vignoble de Grignan-les-Adhémar bénéficie depuis 2014, au titre de la destination « Drôme provençale », du label Vignobles & Découvertes, qui atteste de l'existence d'une offre de produits touristiques multiples et complémentaires permettant de faciliter l'organisation d'un séjour à vocation Ecotourisme.

Oltre un rôle d'impulsion des acteurs, l'appellation assure également des missions de communication (avec un guide œnotouristique annuel et une page web dédiée) et d'accueil (le Caveau des vignerons, situé à Grignan, permet de découvrir les cuvées de l'appellation et de participer à des ateliers) ainsi que l'organisation de différents événements.

Partenaire historique du Festival de la Correspondance et des Châteaux de la Drôme, l'appellation est aussi engagée dans l'organisation de trois grands temps forts : les Instants Vins été, le Fascinant Week-end en automne et les Instants Vins hiver.

www.grignan-adhemar-vin.fr/oenotourisme
www.grignan-adhemar-vin.fr/instants-vins

Une mosaïque de terroirs

Point de rencontre entre la partie nord et la partie sud du vignoble de la Vallée du Rhône, l'AOC Grignan-les-Adhémar, reconnue en appellation le 27 juillet 1973, dispose d'un terroir d'une grande richesse, marquée par la diversité des sols et un climat favorable.

Les sols

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.

Les conditions climatiques

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 venu du nord, s'il apporte parfois un caractère un peu rude à la région, est très favorable au travail du vigneron. De son souffle violent, il purifie le ciel de ses nuages et chasse les maladies susceptibles de s'attaquer à la vigne.

La production

Les acteurs

- 30 caves particulières
- 7 caves coopératives
- 14 négociants

Les rendements autorisés

- rouge et rosé : 45 hl/ha
- blanc 52 hl/ha

La production annuelle

42 451 hectolitres en 2017

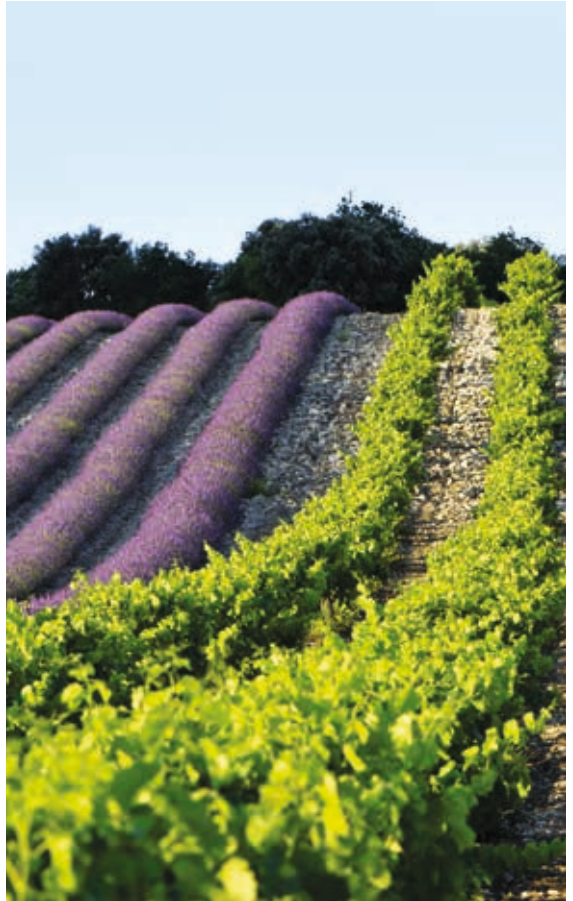
La répartition par couleur

- rouge : 77 %
- rosé : 11 %
- blanc : 12 %

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).



Les marchés

La répartition par circuit

- cavistes, vente directe, CHR : 47 %
- export : 29 %
- grande distribution : 24 %

Les principaux marchés à l'export

- Chine : 35 %
- Belgique : 26 %
- Royaume-Uni : 15 %

* Sources : Inter Rhône, estimation 2017

Des vins à l'élégance gourmande

Les vins de Grignan-les-Adhémar empruntent au Nord l'élégance et la fraîcheur et au Sud le 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 les rosés jouent la séduction.

Les rouges

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

STYLE : robe lumineuse, allant du rubis vif au rouge sombre avec des reflets violine ou grenat. Bouquet d'épices (cannelle, poivre, vanille), de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis, mûre), de réglisse et de garrigue. Notes florales (pivoine, rose, violette), boisées et torréfiées (cacao, pain grillé, tabac). Bouche noble, toute en souplesse. La caillette de la Drôme, l'agneau ou le pintadeau sont de parfaits compagnons

EN CAVE : les plus fruités passent à table sans attendre, afin de profiter de la jeunesse des arômes. Les vins à base de syrah pourront cependant supporter une garde de dix ans, révélant alors une belle complexité.

Les blancs

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

STYLE : la robe, brillante et vive, se teinte de jaune clair avec des reflets dorés. La 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, les vins sont fins, frais et harmonieux, avec des notes minérales et une persistance aromatique sur le miel et les épices. Brouillades ou raviolis à la truffe les subliment

EN CAVE : à déguster dans les cinq ans. La jeunesse procure de la fraîcheur, les années de la minéralité. Les viogniers, qui jouissent souvent d'un élevage en bois, offrent la garde la plus importante.



Les rosés

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

STYLE : le nuancier de couleurs voyage 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. Séducteurs de la belle saison, ils chérissent les poissons de la Méditerranée et les petits farcis de légumes mais on peut aussi les apprécier dès l'apéritif avec quelques tapas

EN CAVE : vins de l'instant, ils se goûtent l'année de leur mise en bouteille à l'ombre d'un platane ou d'une treille, pour des instants remplis d'amitié.



Des vins food-friendly

Depuis de longues années, l'appellation est engagée dans la création de passerelles avec les autres productions locales ainsi qu'avec les professionnels, chefs ou sommeliers, de la région.

On peut ainsi retrouver sur son site web des suggestions de recettes valorisant les productions des terroirs rhodaniens comme la truffe noire, l'agneau, le picodon, les châtaignes d'Ardèche ou l'huile d'olive. Chaque recette est accompagnée d'une ou plusieurs idées d'accord avec des vins de l'appellation signées par un sommelier ou un caviste de la région.

Les chefs drômois sont également impliqués dans la vie de l'appellation, notamment lors des Rencontres du Livre, de la Truffe et du Vin ou du Fascinant Week-end pour des dîners conviviaux, conçus à plusieurs mains, dans lesquels l'amour du vin constitue le fil conducteur.

Les producteurs de l'appellation sont aussi parties prenantes. L'hiver, ils sont nombreux à mettre en avant la truffe noire, dont la Drôme est le premier département de production. Les Instants Vins, d'abord limités à la saison estivale, se doublent d'ailleurs, à partir de cette année, d'une session hivernale qui célébrera les accords entre le vin et la truffe.

www.grignan-adhemar-vin.fr/recettes

ALYSSAS

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

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

**CAVEAU DES VIGNERONS
DE L'AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR**

Maison de pays, 12, place du Jeu de Ballon,
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 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 – frederic.leyriss0093@orange.fr
Contact : Frédéric Leyris

DOMAINE BONETTO-FABROL

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

DOMAINE DU BRECHON

EARL Dumarcher
07700 Gras
04 75 51 29 79
domainedebrechon@orange.fr
Contact : M. Dumarcher

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 – domaineferrotin@orange.fr
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,
BP 5, 26230 Grignan
04 75 46 54 21
www.domaine-de-montine.com
Contact : Mélina et Jean-Luc Monteillet

DOMAINE DE NANS

256, chemin de Verra,
26790 La Baume-de-Transit
04 75 98 30 90 – domainedenans@orange.fr
Contact : Franck Martin

DOMAINE DES ROSIER

335, route des Vignes,
26230 Chantemerle-lès-Grignan
04 75 98 53 84
www.domainedesrosier.com
Contact : Bruno Rosier

DOMAINE RAVEL

102 chemin des Saffres,
84600 Valréas
04 90 37 44 59
earldomainederavel@hotmail.fr
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 : Marie et Olivier Maunier

DOMAINE DU SERRE DES VIGNES

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

DOMAINE VAL DE BERRE

365, chemin du Moulin,
26230 Chantemerle-les-Grignan
04 75 98 51 34
domaine-valdeberre@orange.fr
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,
26130 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
DE SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES**

541 route de Valréas, BP 21,
84290 Sainte-Cécile-les-Vignes
04 90 30 79 30 – www.colombesdesvignes.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 DE GRANDES MAISONS****ARNOUX SA**

www.arnoux-vins.com

CASTEL FRÈRES

www.groupe-castel.fr

CÔTÉ MILLÉSIME

04 90 30 80 28

DELAS FRÈRES (ETS)

www.delas.com

GRANDS VINS SÉLECTION

www.grandsvinsselection.fr

LE CELLIER DES DAUPHINS

www.cellier-des-dauphins.com

LES GRANDES SERRES

www.grandesserres.com

LES VINS PIERRE ROUGON

www.lesvinspierrerougou.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

VINS DENUZIÈRE

04 74 59 50 33

VIGNERONS ARDÉCHOIS

www.uvica.fr



Grignan-les-Adhémar

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

AOC Grignan-les-Adhémar

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

Contacts communication : Agence Clair de Lune

Émilie Charvet & Florie Charnay
04 72 07 31 99 - florie.charnay@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr