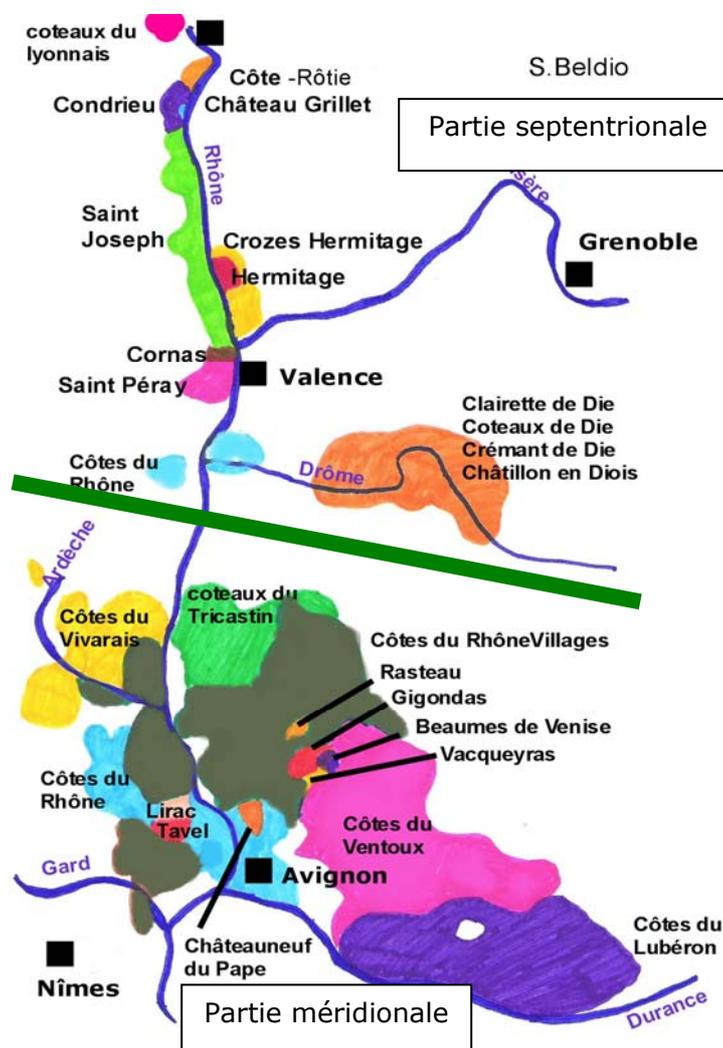


# LES VIGNOBLES DE FRANCE

## RÉGION VALLÉE DU RHÔNE

### Carte de la région



### Remarques

Il est d'usage de séparer le vignoble en deux parties au niveau de Valence :

- Septentrionale : au nord du vignoble
- Méridionale : au sud du vignoble

- L'appellation côtes du Rhône représente 49 % de la production du vignoble contre 13 % pour les appellations communales

- Le cépage Viognier : blanc il est utilisé à 100 % dans le Condrieu et le château Grillet. Ce dernier est exclusivement produits sur le département de la Loire

### Caractéristiques de dégustation :

Pour les vins blancs selon l'âge : de 8 ° à 12 °

Pour les vins rouges selon l'âge : de 13 à 18 °

Pour les vins rosés : 10 à 12 °

Pour les VDN : blancs 8 à 10 ° rouges 10 à 12 °

Les vins rouges sont généralement capiteux, rustiques, aux robes foncées et au bouquet puissant.

Les vins blancs secs, avec peu d'acidité mais riche en alcool, au bouquet floral.

### Cépages :

1. grenache noir ®
2. syrah ®
3. Mourvèdre ®
4. Carignan®
5. Cinsaut ®
6. grenache blanc (b)
7. roussanne (b)
8. Marsanne (b)
9. viognier

### Appellations courantes

#### AOC régionales et sous régionales

- AOC Côtes du Rhône (R 95%, r, B)
- AOC Côtes du Rhône (R 99 % et r, B) : 16 noms de villages peuvent figurer sur l'étiquette (ex : Beaumes de Venise, Cairanne, Valréas, Rasteau)
- AOC Côteaux du lyonnais (R, B,r)
- AOC Châtillon en Diois(R,r,B)
- AOC Crémant de Die (MB)
- AOC Clairette de Die (MB) (-35 g de sucre par litre)
- AOC Côteaux de Die (MB)
- AOC Côteaux du Tricastin (R,r,B)
- AOC Côtes du Vivarais (R,r,B)
- AOC Côtes du Ventoux (R,r,B)
- AOC Côtes du Lubéron (R, R,B)

#### AOC Communales (13 %) septentrionales

1. AOC Côte Rôtie ®
2. AOC Condrieu (B)
3. AOC Château Grillet (B)
4. AOC Saint Joseph (B,R)
5. AOC Crozes Hermitage(R,B)
6. AOC Hermitage (R,B)
7. AOC Cornas (R)
8. AOC Saint Péray (B, MB)

#### méridionales

1. AOC VDN Rasteau (R,B)
2. AOC Gigondas (R)
3. AOC Beaumes de Venise (R) (issu de l'assemblage de 50 % de grenache noir et 25 %de Syrah minimum)
4. AOC Muscat Beaume de Venise (B) (VDN)
5. AOC Vacqueyras (R,r,B)
6. AOC Châteauneuf du Pape (R,B)
7. AOC Lirac(R,r,B)
8. AOC Tavel (r)

### Les vins doux naturels :

Le principe est de stopper la fermentation grâce à l'ajout d'un alcool (cf. cours sur la vinification).  
L'élaboration sera développée dans la région Languedoc Roussillon.

## Les spécialités culinaires

### Spécialités culinaires du Lyonnais :

- **Cochonnailles Lyonnaises** (Jésus, Rosette)
- **Sabodet à la vigneronne**
- **Quenelles Lyonnaises** au brochet sauce Nantua  
(même si Nantua est en Franche Comté)
- **Tablier de sapeur** (fraise de bœuf marinée et chapelure, sautée)
- **Cervelles de Canut** (fromage blanc salé aux herbes)
- **Bugnes** (beignets)

Confiseries :

- **Nougat de Montélimar**
- 

### Apéritifs et digestifs

- apéritif : l'Adhémar (vin aromatisé)

L'auberge du pont de  
Collonges. Paul Bocuse

### Spécialités culinaires de La Drôme :

- **Ravioles au comté** (raviole farcie au comté, fromage blanc et persil)
- **caquette de Chabeuil** (petit pâté rond garni de foie, viandes de porc aux fines herbes)
- **AOC pintadeau de la Drôme**
- **Agneau de la Drôme aux pêches**
- **Cailles au Muscat**
- **Lapin de plein air aux truffes de la Drôme**
- **AOC Picodon de la Drôme**
- **AOC Huile d'olive de Nyons**
- **AOC Olives Noires de Nyons**
- **AOC Muscat de Ventoux**
- **Suisse** (Biscuit aromatisé aux écorces d'orange, en forme de garde Suisse, inventé par les pâtisseries de Valence)
- **Pogne de Romans** (brioche aromatisée à la fleur d'oranger et au rhum)
- **dessert tout chocolat** (Chocolaterie Valrhona (1922) situé à Tain l'Hermitage)

### APERITIFS ET LIQUEURS :

- Apéritif et liqueur aux noix,
- eaux de vie de poires d'Upie, d'Anneyron et de Moras en Valloire
- Les liqueurs et sirops d'Eyguebelle (élaborés selon des recettes à base de plantes transmises par les moines de l'Abbaye Notre Dame d'Aiguebelle)

Anne Sophie Pic-Maison Pic Valence

### Spécialités culinaires de l'Ardèche

- **Soupe de Châtaignes**
- **Salade de coquelicots** du mont Mézenc
- **Agneau et sa crème de violine de Borée** (petites pommes de terre violette, crème créée par Michel Bras)
- **Pot au feu de Bœuf fin gras** (bœuf nourrit exclusivement au foin)
- **AOC Picodon de l'Ardèche** (fromage de chèvre)
- **Saint Félicien** (caillé)
- **Coucouron** (pâte persillée)
- **Tarte aux pommes de l'Eyrieux**
- **Marron glacé** (industrialisé en 1882 par un ardéchois, Clément Faugier)

### Eaux minérales :

Elles sont généralement gazeuses : Eau de Vals, Reine des Basaltes, Chantemerle, Vernet

### Apéritifs et digestifs :

- Chastagnou : (liqueur de châtaignes et vin blanc)
- Cartagène de Ruoms (VDL)
- liqueur de châtaignes

### Spécialités culinaires de la Loire :

- **charcuterie fermière** séchée du Mont Pilat
- **poulet fermier** " Vert Forez " accompagné d'un gratin forézien (gratin de pommes de terre au fromage) ou d'un patia (pommes de terre à la crème)
- **AOC Fourme de Montbrison** (PP)
- **Rigotte du Pilat**
- **Brique du Forez**
- **Chevretton**.
- **Praluline** (brioche aux pralines)

Confiseries :

- les papillotes

**Les eaux minérales** : Badoit (plus d'un million de bouteilles produites par jour première eau gazeuse de France), à Saint-Galmier

### Les apéritifs et digestifs :

- la Cristille de Noirétable : liqueur de plantes

Marie Pierre et Michel Troisgros .maison  
Troisgros-Roanne

Spécialités culinaires du Vaucluse : fraises de Carpentras, melons de Cavillon, truffes, cerises, ail, olives  
Pour en savoir plus voir région Provence-Alpes-Côte d'Azur

SITES INTERNET pour en savoir plus

- <http://www.vins-rhone.com>
- <http://www.drometourisme.com>
- <http://www.loiretourisme.com>

S.Beldio