CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

La symphonie des 13 cépages

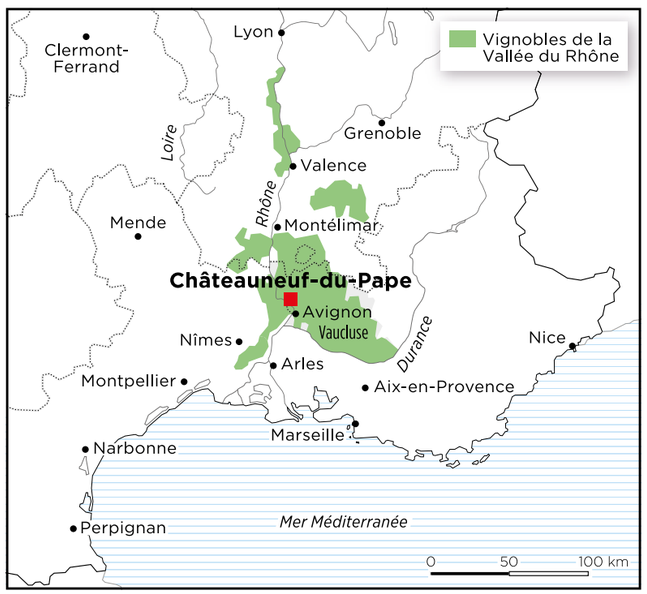
CHATEAUNEUF DU PAPE

DOSSIER DE PRESSE

La renommée du vin de Châteauneuf-du-Pape est universelle. Derrière ce nom prestigieux s'expriment de multiples richesses, viticoles d'abord, mais aussi historiques et culturelles.

Entre Orange et Avignon, depuis des siècles, la culture de la vigne a conquis ses lettres de noblesse en produisant des vins fins, racés, puissants.

Les communes de Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Bédarrides et Sorgues pérennisent l'héritage culturel laissé par les hommes et les femmes qui ont fait l'histoire du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.



SOMMAIRE

L'HISTOIRE

La vigne à travers les âges ..... p. 4
Un commerce florissant ..... p. 5
La conquête de l'appellation ..... p. 6
Une bouteille exclusive et emblématique ..... p. 7

LE VIGNOBLE

Un terroir d'exception ..... p. 8
Un climat méditerranéen ..... p. 10
La symphonie des 13 cépages ..... p. 11
La culture de la vigne ..... p. 12
La taille ..... p. 13

L'ÉLABORATION DES VINS

La vendange ..... p. 14
L'éraflage ..... p. 15
La vinification ..... p. 16
Le pigeage ..... p. 16
L'élevage ..... p. 17

LE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE : UN GOÛT INIMITABLE

Qualités sensorielles ..... p. 18
Accord mets et vins ..... p. 19
Les millésimes ..... p. 20
Chiffres clés de l'appellation ..... p. 21

UN ENGAGEMENT ÉTHIQUE : BON, PROPRE ET JUSTE

Des pratiques respectueuses de l'environnement ..... p. 23
Châteauneuf-du-Pape : Site Remarquable du Goût ..... p. 24
Châteauneuf-du-Pape : partenaire de Slow Food et membre d'Origin ..... p. 25
Événements ..... p. 26
Vinadea, Maison des Vins de Châteauneuf-du-Pape ..... p. 28

ANNEXES

Carte de l'appellation ..... p. 30
Géologie et terroirs de Châteauneuf-du-Pape ..... p. 31
Contacts ..... p. 32
Liens ..... p. 33

L'HISTOIRE

LA VIGNE À TRAVERS LES ÂGES

Ce sont les Papes qui, lors de leur installation à Avignon au XIV^{ème} siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Sous le règne de Jean XXII, le village devient résidence d'été de la papauté. Quant au précieux nectar élaboré en ces lieux, il accède au rang de « Vin du Pape ». Une consécration qui lui ouvre la porte des grandes cours européennes.

À l'époque gallo-romaine, la vigne recouvrait déjà très certainement le territoire de Châteauneuf-du-Pape. Toutefois, les premières traces écrites de son existence datent de 1157 : plantant et dirigeant lui-même l'exploitation, Geoffroy, l'évêque d'Avignon, possède un vignoble situé dans son fief de Châteauneuf (Castro Novo). Mais ce sont les papes qui, à partir du XIV^{ème} siècle, furent les véritables promoteurs de l'activité viticole du lieu.

En 1314, **Clément V**, premier pape d'Avignon, découvre la richesse du terroir de Châteauneuf-du-Pape.

En 1316, **Jean XXII** lui succède. C'est à lui que l'on doit le début de la construction du palais pontifical d'Avignon.

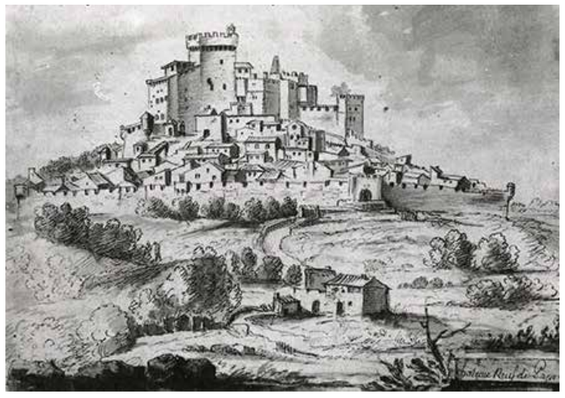
De 1317 à 1333 , Jean XII fait construire, sur les hauteurs du village, une puissante forteresse. Au fil des ans, celle-ci devient la **résidence d'été des papes** qui vont se succéder dans la cité avignonnaise.

La tradition lui attribue l'essor et la renommée des vins de Châteauneuf-du-Pape, dont le nom restera pour toujours lié à celui de la papauté.

Surtout, il confère au précieux nectar, le statut de **« Vin du Pape »**, en gagnant la table réputée du Palais des Papes à Avignon. Les commandes renouvelées chaque année atteignent plus de trois mille litres par an. Lors des festivités qui y sont données, il est servi aux ambassadeurs et autres représentants des cours étrangères qui tombent sous son charme et en font la promotion une fois rentrés dans leur pays.

Clément V

Jean XXII



Châteauneuf-du-Pape au XIV^{ème} siècle

Vue intérieure du château avant 1944

UN COMMERCE FLORISSANT

Visionnaires à plusieurs titres, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape expédient dès la fin du XVIII^{ème} siècle leurs vins en bouteilles plutôt qu'en tonneaux. Un nouveau pas vers la notoriété est franchi.

Au XIV^{ème} siècle, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape est divisé en très petites parcelles. Presque tous les habitants possèdent un peu de vigne. Son développement s'opère lentement, souvent mis à mal par les guerres, les famines, les épidémies et le gel jusqu'au XVII^{ème} siècle.

Au XVIII^{ème} siècle, avec l'intérêt croissant pour le commerce du vin le vignoble s'étend et se modifie. 60 % des terres appartiennent à de riches propriétaires : nobles, ecclésiastiques, bourgeois...

À partir de 1776, le célèbre Château La Nerthe expédie ses vins en bouteilles, délaissant peu à peu le tonneau. Une première qui retentit, une fois de plus, sur la renommée des vins. Déjà à cette époque, les vignerons du cru ont l'**esprit pionnier**.

Une reconnaissance de qualité

« Le vin de Châteauneuf-du-Pape est reconnu d'une qualité supérieure dans toutes les saisons » (décret départemental publié en 1793). Les vignerons obtiennent de vendre leur production un tiers de plus que le prix maximum en usage.

Le **marquis Tulle de Villefranche,** propriétaire de la Nerthe, expédie ses vins dans toute la France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre et même aux États-Unis. Le vignoble couvre plus de 650 hectares.

Les **poètes provencaux du félibrige** *(fondé dans le Vaucluse en 1854)* célèbrent les vins de Châteauneuf-du-Pape. **Frédéric Mistral**, qui les a découverts chez son ami le félibre et vigneron, **Anselme Mathieu**, natif de Châteauneuf-du-Pape, en régale ses amis parisiens : Alphonse Lamartine, Alexandre Dumas, Alphonse Daudet… Ils deviennent à leur tour les ambassadeurs de ce ***« vin royal, impérial, pontifical »*** comme se plaît à le définir le plus célèbre des félibres provençaux.

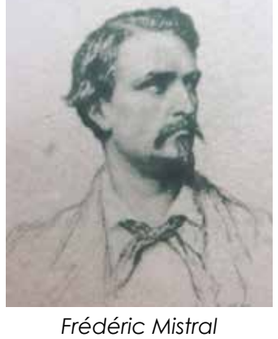
En 1866, le vignoble est sévèrement touché par le **Phylloxéra**, mais se place à la pointe de la lutte contre le parasite, sous la conduite de **Joseph Ducos**, propriétaire du Château La Nerthe. Châteauneuf-du-Pape est intégralement replanté en porte-greffes résistants. Sa superficie, tombée à 200 hectares, remonte rapidement à 750 ha en 1900. Le vignoble moderne est né.

Une des plus anciennes étiquettes de Châteauneuf-du-Pape vers 1790 (Domaine de la Solitude)

Expédition de Châteauneuf-du-Pape à Londres en 1827

Marquis Tulle de Villefranche

Joseph Ducos



Frédéric Mistral

Anselme Mathieu

LA CONQUÊTE DE L'APPELLATION

Soucieux de défendre les vins de Châteauneuf-du-Pape à la renommée avérée, les vignerons du cru vont être à l'origine du système actuel de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

En 1894, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape s'imposent des conditions de production qui préfigurent les futures appellations viticoles. Ce sont les premiers en France.

En 1923, une délégation de vignerons se rend au Château Fortia propriété du **Baron Le Roy de Boiseaumarié**, vigneron et juriste de formation, pour les aider dans cette tâche. Alerte, il leur répond : *« Je veux bien, mais à une condition, c'est que vous-mêmes donniez l'exemple de l'honnêteté et de la discipline. »*

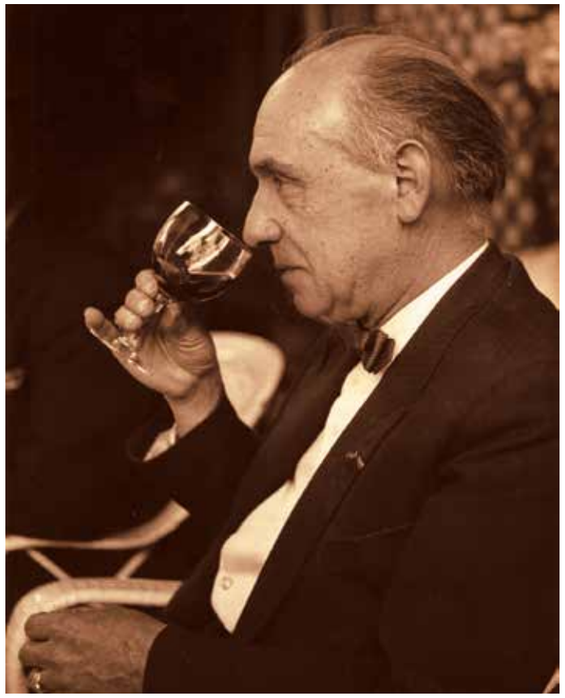
Le 4 octobre 1923 a lieu l'assemblée générale constitutive du « Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape », dont la présidence est confiée au Baron Le Roy. Sous sa houlette, les vignerons s'imposent des **règles de production totalement inédites** : réglementation des modes de culture, rendement limité, fixation d'un degré minimum d'alcool (12,5°), liste restrictive de cépages autorisés, tri de la vendange obligatoire…

Leur exemple sera bientôt suivi par les autres régions viticoles françaises.

Le 21 novembre 1933, leurs travaux seront couronnés de succès : la Cour de cassation confirme **la délimitation de l'aire géographique et les conditions de production de l'appellation**. A l'exception de quelques modifications, celles-ci sont toujours en vigueur pour protéger et garantir l'origine et la qualité des vins de Châteauneuf-du-Pape.

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 près de **3 200 hectares** sur les communes de Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.



Baron Le Roy de Boiseaumarié

Syndicat des Propriétaires-Viticulteurs
de CHATEAUNEUF-DU-PAPE
pour la Défense de l'appellation d'origine

En attendant les décisions judiciaires devant fixer les conditions auxquelles doit satisfaire un vin pour avoir droit à l'appellation d'origine

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

le Syndicat de Défense croit devoir attirer l'attention de tous les intéressés sur les inconvénients graves que pourraient entraîner la continuation d'abus qui n'ont cessé de se multiplier depuis 1920.

Le Syndicat est persuadé que ce simple appel suffira pour que les droits vitaux d'une population viticole, menacée de l'avilissement de prix et de la perte de la renommée universelle de son crû fameux, soient scrupuleusement respectés à l'avenir.

Il espère qu'ainsi il n'aura pas besoin de recourir à des mesures répressives grâce au bon sens et à la solidarité des viticulteurs vauclusie

Affiche du Syndicat des Propriétaires-Viticulteurs

UNE BOUTEILLE EXCLUSIVE ET EMBLÉMATIQUE

La bouteille armoriée est l'écrin des vins de Châteauneuf-du-Pape. Créée en 1937, elle participe à leur promotion et à leur notoriété. Elle est aussi une marque collective.

Les vins de Châteauneuf-du-Pape méritent un habit à leur mesure ! En 1937, le **Syndicat des propriétaires-viticulteurs de l'appellation**, alors présidé par le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, fait créer un flacon original : la bouteille armoriée. L'écusson qu'elle arbore symbolise une tiare papale placée au-dessus des clés de Saint-Pierre. L'inscription « **Châteauneuf-du-Pape contrôlé** » écrite en lettres gothiques entoure cet emblème. Depuis, le flacon a fait le tour du monde. Connu et reconnu, il fait partie des moyens de promotion des vins de l'appellation. Il est aussi un gage de leur authenticité.

D'un point de vue juridique, la bouteille armoriée a valeur de **marque collective**. À cet égard, elle bénéficie des droits de protection dont jouissent les marques. Dans un arrêt rendu le 21 septembre 2004, la Cour de cassation a d'ailleurs confirmé la validité des droits attachés à la bouteille armoriée Châteauneuf-du-Pape.

Elle a ainsi jugé que : « *la bouteille écussonnée constitue bien une* ***œuvre artistique protégée, présentant un caractère original et distinctif.*** *L'auteur d'une telle œuvre est ainsi en droit de la faire protéger par le dépôt d'une marque. Une appellation d'origine peut être valablement incorporée à une marque complexe, dont les éléments figuratifs présentent un caractère original et distinctif. »*

Dans un contexte de concurrence mondiale exacerbée, où l'usurpation et la contrefaçon font rage, c'est un atout majeur pour Châteauneuf-du-Pape de posséder une **marque collective dotée d'une identité forte et d'une protection juridique indiscutable**.

LE VIGNOBLE

UN TERROIR D'EXCEPTION

Trônant sur une colline de 120 m de haut, Châteauneuf-du-Pape s'érige fièrement au cœur de la plaine du Comtat Venaissin. Dans le département du Vaucluse, il est situé à mi-chemin de deux cités prestigieuses, **Avignon et Orange**. À quelques centaines de mètres du village, la rive gauche du Rhône rappelle que l'**histoire de ce vignoble est intimement liée à celle du fleuve**.

Il y a des millions d'années, les mers des ères secondaires et tertiaires ont favorisé l'accumulation de très épaisses **couches successives de sédiments**, qui forment aujourd'hui le sous-sol du vignoble.

À la suite du retrait de la dernière mer du Tertiaire, le Rhône s'empare de cet espace et s'y installe en compagnie de tous ses affluents. Ainsi est né le « **domaine rhodanien** » qui a vu fonctionner le fleuve roi pendant 2,5 millions d'années. Durée du Quaternaire au cours de laquelle ont alterné une succession de phases glaciaires et tempérées. Le Rhône a déposé, au fil du temps et des alternances glaciaires-interglaciaires, **plusieurs terrasses alluviales de cailloutis** (haute, moyenne, basse, moderne), matériaux prélevés dans les Alpes et charriés sur des centaines de kilomètres, puis abandonnés partout dans la vallée. La plus haute de ces terrasses est la plus ancienne ; elle couronne les collines de Châteauneuf-du-Pape et les habille de ses beaux galets de teinte fauve, reposant sur des argiles rouges.

Les vins de Châteauneuf-du-Pape possèdent un lien étroit avec le sol et le sous-sol sur lesquels est planté le vignoble.

Trois grandes familles se retrouvent sur l'aire de production :

- les calcaires crétacés à l'ouest de l'appellation *(massif du Lampourdier, la Gardine et Vaudieu...)*. Les sols et le sous-sol sont constitués de **roches calcaires** comportant de rares bancs marneux (mélange calcaire-argile).

- les sables, grès et marnes de la fin du Tertiaire 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.

- les terrasses à galets du Quaternaire ancien *(plateaux les plus hauts : Fargueirol, Bois Sénéchaux, La Crau, et celles au nord de l'appellation (Coudoulet) ainsi qu'au sud, Les Gallimardes...)*

Ces trois composantes fondamentales s'assemblent et forment une **infinité de variantes** selon la granulométrie des matériaux, leur nature, leur épaisseur... Un éventail aussi vaste que la complexité des vins de l'appellation.

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 sols sont une constituante essentielle de la notion de terroir, qui allie aussi le climat, les techniques de culture, l'expérience des vignerons, les cépages. Elle trouve ici une expression particulière avec les « quartiers » ces parcelles liées à un lieu-dit qui, grâce à de multiples paramètres (exposition, sols, âges des vignes...) produiront **des vins aux caractères uniques**.

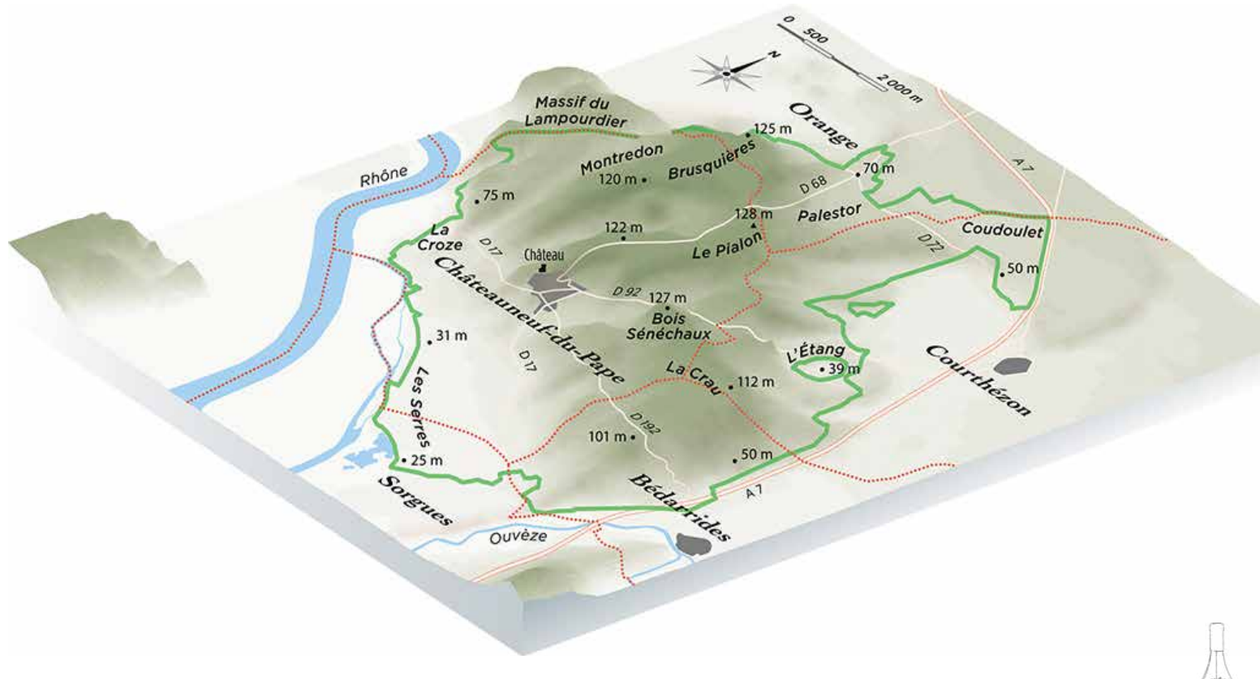
Pour élaborer leurs cuvées, les vignerons jouent sur cette **diversité,** en assemblant les vins des vendanges faites sur différents terroirs, ou au contraire en n'en choisissant qu'un seul à l'occasion de l'édition d'une sélection parcellaire.

Galets roulés

Grès rouges

Calcaires

Sables



Le relief de l'appellation

UN CLIMAT MÉDITERRANÉEN

Soleil et vent, alliés de Châteauneuf-du-Pape : Pas de vigne sans soleil ! Pas de vin sans chaleur !

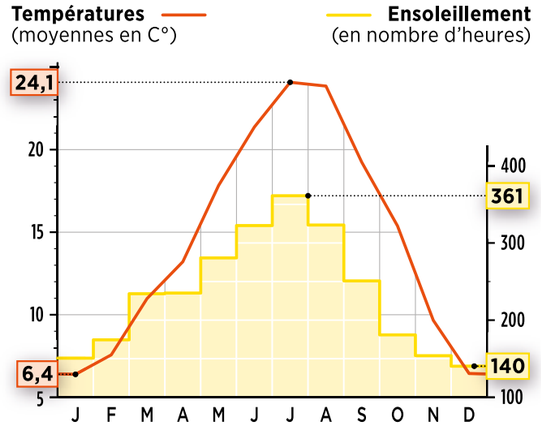
Le climat du vignoble de Châteauneuf-du-Pape est **méditerranéen** ce qui constitue un atout exceptionnel :

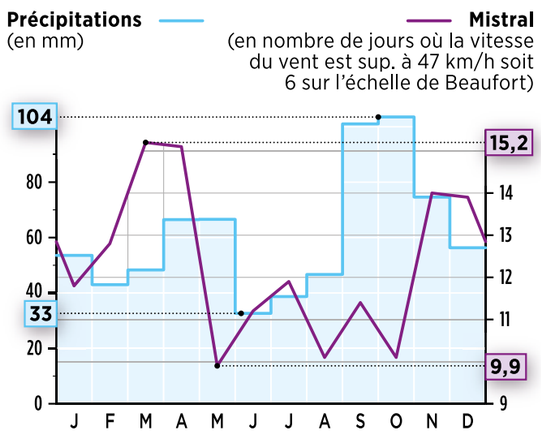
- les températures sont très chaudes pendant l'été,
- le mistral assainit le vignoble,
- la saisonnalité des pluies est très marquée.

Avec **2 800 heures d'ensoleillement par an**, la région de Châteauneuf-du-Pape caracole loin devant les 2 100 heures d'ensoleillement du bordelais et les 2 000 heures de la Bourgogne. Cet ensoleillement est particulièrement bénéfique aux cépages les plus tardifs, d'autant que son effet est démultiplié par l'accumulation thermique des célèbres galets roulés. La température annuelle moyenne avoisine 14°C.

Le **mistral**, ce vent du Nord très sec, qui souffle en moyenne 150 jours par an, a lui aussi une incidence importante. Il rend particulièrement adaptée la taille de la vigne en gobelet, qui limite la casse des sarments… tout en favorisant l'aération et l'ensoleillement des raisins. C'est aussi un atout sanitaire, permettant l'**assèchement rapide des baies**, en particulier lors des épisodes pluvieux pouvant précéder les vendanges.

La **pluviométrie** est faible avec seulement 620 mm de précipitation en moyenne par an. Châteauneuf-du-Pape bénéficie d'un niveau et d'une répartition de la pluviosité quasiment idéaux pour la viticulture.





LA SYMPHONIE DES TREIZE CÉPAGES

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

En effet, pas moins de treize cépages peuvent entrer dans la composition des vins rouges (93% de la production), mais également des vins blancs (7% 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.

Les vignerons puisent librement dans cette collection pour élaborer leurs vins. Chose particulièrement originale : ils peuvent être assemblés au gré de chacun : une cuvée comportant 100% de Grenache est *« Châteauneuf friendly »* tout comme une autre assemblant les 13 cépages. **Cette symphonie est ainsi l'oeuvre de chaque vigneron**, selon l'inspiration et l'expérience. Les domaines y puisent une typicité inégalable.

Ce patrimoine ampélographique provient d'un travail de sélection élaboré depuis des générations par les vignerons de l'appellation. Ainsi, au début du XIXe siècle, **Joseph Ducos**, 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. Sa **richesse** et une faible acidité, lui confèrent un équilibre allant vers une sensation onctueuse, souvent persistante, quelle que soit la touche tannique finale. Il apporte aux vins rouges la **structure**, la **puissance** et l'aptitude à défier le temps. Pour atteindre l'équilibre, les vignerons l'assemblent généralement au mourvèdre, à la syrah et au cinsault.

LA CULTURE DE LA VIGNE

Dès la fin du XIXe siècle, les vignerons ont privilégié une production de qualité. Pour y parvenir, ils ont mis en oeuvre des pratiques culturales strictes et rigoureuses.

Les conditions de production de l'AOC Châteauneuf-du-Pape ne sont pas prises à la légère ! Strictement réglementées, la plupart figuraient déjà dans le décret du 15 mai 1936 et celui du 2 novembre 1966 *(la dernière mise à jour date du 16 novembre 2011)*.

Dès 1923, **soucieux de garantir un produit original et de grande qualité**, les vignerons du cru s'imposent des règles strictes, comme l'**obligation de vendanger à la main** et celle d'éliminer à la récolte les baies insuffisamment mûres ou altérées. Dans certains domaines, les vendangeurs sont munis de deux seaux de couleurs différentes pour mieux respecter cette obligation de tri. Aujourd'hui, le pourcentage de raisins obligatoirement triés varie de 2 à 20% selon l'année.

Autre obligation : **le rendement maximal autorisé est fixé à 35 hl/ha.** Il est souvent inférieur, faisant de Châteauneuf-du-Pape l'un des vignobles de France au **rendement le plus faible**. Il en découle une taille et un mode de conduite de la vigne appropriés. En outre, de nombreuses opérations sont réalisées manuellement telle la **vendange en vert** qui consiste à retirer durant l'été certaines grappes pour laisser les autres mûrir de façon optimale. Souvent, **les vignes sont enherbées**. L'implantation d'un couvert végétal dans l'inter-rang crée une concurrence hydrique et nutritionnelle pour la vigne, ce qui se traduit par une réduction de la charge et du poids des grappes, une amélioration du degré alcoolique et une augmentation des composés polyphénoliques dans le raisin, il favorise aussi la vie biologique des sols.

Le vignoble présente **une faible densité de plantation**, de 3 000 à 3 500 pieds par hectare. Au siècle dernier, cela permettait aux chevaux de trait de croiser leurs labours. De nos jours, elle constitue, en plus, un gage de qualité. Pour les vignes conduites en « gobelet », chaque cep dispose alors de l'espace suffisant pour s'épanouir dans les meilleures conditions.

Par ailleurs, l'appellation a un **degré minimum naturel d'alcool fixé à 12,5°**.

LA TAILLE

À l'heure des premiers frimas en décembre, débute la taille de la vigne. Une opération déterminante puisqu'elle influe sur la forme du cep et sur son rendement à venir.

Comme la vendange ou le rendement, la taille et le mode de conduite de la vigne obéissent à des **règles imposées** par le cahier des charges de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

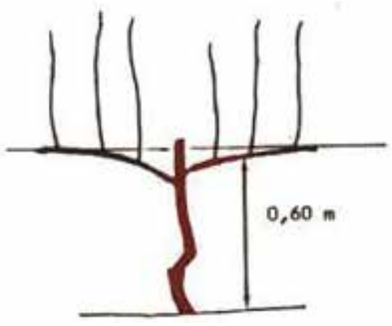
Excepté pour la syrah, seule la taille courte à deux yeux francs maximum par courson est autorisée. Pour les vignes de moins de 40 ans, le nombre d'yeux est fixé à un maximum de 12 par cep. Pour celles de plus de 40 ans, il s'élève à un maximum de15 par cep.

Pour les cépages grenache noir, mourvèdre, picpoul noir et terret noir, **la conduite en gobelet** est la seule autorisée. Cette forme de conduite ne nécessite pas la mise en place de fils de palissage. Elle permet une bonne résistance au vent et à la sécheresse.

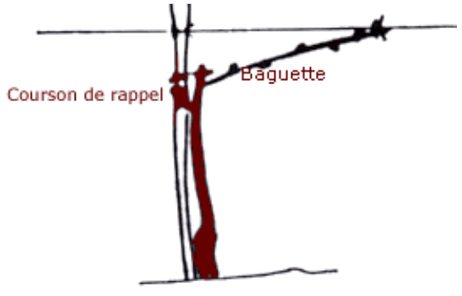
Les cépages grenache blanc, picpoul blanc, picardan, clairette, roussanne, bourboulenc, muscardin, vaccarèse, cinsault et counoise peuvent être conduits en gobelet ou **en cordon de Royat** bilatéral palissé à deux fils superposés au minimum. Cette conduite permet une maturité homogène car les raisins se retrouvent au même niveau avec une exposition souvent identique.

La syrah autorise plusieurs modes de conduite : le gobelet, le cordon de Royat bilatéral et **la taille Guyot** avec un long bois à 8 yeux francs au maximum. Pour ces deux derniers modes, les ceps sont palissés avec 2 fils superposés au minimum.

Gobelet



Cordon de Royat



Guyot

L'ÉLABORATION DES VINS

LA VENDANGE

Les vendanges sont obligatoirement faites à la main (pas de mécanisation).

Lors des vendanges, **les raisins sont triés**. Les vendangeurs écartent les grains abîmés, mal colorés ou desséchés. À Châteauneuf-du-Pape, **le tri est une obligation** inscrite dans le cahier des charges de l'appellation. Certains vignerons effectuent même un « double tri » : un premier à la vigne, un second à l'arrivée de la récolte en cave. Mis en œuvre sur une table adaptée, il permet d'éliminer totalement les raisins indésirables.

Séparées ou non de leur raffle, les baies fermentent en cuves inox, béton ou en bois avant de devenir le précieux nectar.

Le ban des vendanges

Depuis fort longtemps, le ban des vendanges était proclamé par la communauté. Après la visite du vignoble, le conseil, lors d'un grand repas, goûtait des raisins provenant de différents secteurs du terroir et fixait le jour du début de la vendange. Il s'agissait à l'époque de prémunir la récolte des vols et de faciliter ainsi le prélèvement de la dîme. La coutume a perduré bien après la Révolution, cette fois dans le but de **garantir la qualité du vin**. Abandonnée, l'institution est rétablie en 1856 par le maire de Châteauneuf-du-Pape, Jean Quiot, *« pour éviter de vendanger avant la maturité des raisins ce qui nuit d'abord à la qualité du vin et occasionne ensuite le grappillage des propriétés ».* Elle sera de nouveau laissée pour compte avant de réapparaître en 1962 sous la houlette du syndicat des producteurs. La fête est aussi de retour.

Au cours du mois de septembre, les vignerons et leurs invités se réunissent pour « le grand diner ». Comme autrefois, ils dégustent le raisin pour apprécier sa maturité. Le ban est proclamé par l'un des plus jeunes vignerons de l'appellation.

L'ÉRAFLAGE

Érafler* ou ne pas érafler la vendange ?

À Châteauneuf-du-Pape, la question prend des accents shakespeariens. D'un côté, il y a les défenseurs de la tradition, partisans du non éraflage, de l'autre ceux qui ont le souhait de faire évoluer le profil organoleptique de leurs vins.

Traditionnellement à Châteauneuf-du-Pape, les raisins sont vinifiés, à leur arrivée en cave, en grappes entières. Les tanins présents dans la rafle se conjuguent alors à ceux du raisin. **La rafle, lorsqu'elle est bien mûre, confère aux vins de la charpente et de la structure**, éléments essentiels à l'élaboration de vins de garde. Le grenache, cépage phare de l'appellation qui est peu tannique, justifie ce choix. Cependant, quand la rafle manque de maturité, elle peut donner aux vins des goûts végétaux et astringents.

Ces 20 dernières années, certains vignerons ont opté pour l'éraflage. **La technique consiste à séparer les grains de la rafle**. Les vins gagnent en finesse et se laissent apprécier plus rapidement. Certains adoptent une attitude intermédiaire : ils n'éraflent qu'une partie de leur vendange. C'est « l'éraflage partiel ». Cela leur permet d'élaborer plusieurs cuvées de profils différents.

Après cette étape, la vendange est foulée : elle passe pour cela dans des rouleaux cannelés. L'éclatement des baies entraîne la libération partielle des jus. La fermentation et la macération peuvent alors commencer.

**La rafle forme la charpente qui supporte les baies de raisin et les relie à la plante permettant le transport de la sève.*

LA VINIFICATION

Il est d'usage qu'à Châteauneuf-du-Pape, la vinification s'opére en cuves béton. À partir des années 80, de nombreux vignerons ont opté pour des **cuves en inox**, plus hygiéniques – elles se nettoient facilement – et techniquement plus performantes.

Retour aux sources : depuis peu, certains vignerons s'équipent à nouveau de **cuves béton**. Elles ont subi des améliorations considérables. Leurs parois sont aujourd'hui recouvertes de résine alimentaire pour faciliter le nettoyage et, du fait de leur épaisseur, elles bénéficient d'une bonne inertie thermique.

Lors de l'introduction des raisins dans la cuve, deux possibilités s'offrent aux vignerons : la première consiste à **mélanger plusieurs cépages** au sein d'une même cuve pour favoriser l'expression de chacun grâce à leur combinaison. La seconde consiste **à vinifier les cépages séparément** de façon à garder intactes leurs caractéristiques pour ne les assembler qu'ensuite.

Une autre tendance se dessine dans le vignoble, la vinification en **cuves tronconiques en bois ou en inox**. Leur base étant plus large que leur sommet, le chapeau de marc s'y trouve maintenu de façon plus importante d'où une meilleure macération. L'intérêt plus particulier de la cuve bois est d'apporter aux vins tanins et arômes grillés, et de gagner en souplesse et en complexité. Comme le béton, le bois possède des qualités d'inertie thermique, ces cuves sont également utilisées pour l'élevage des vins. Dans les chais, leur alignement crée une atmosphère prestigieuse.

La vinification des vins rouges dure de dix à vingt-cinq jours, selon la couleur et la structure tannique souhaitées. Elle se termine par l'écoulage : la partie liquide de la cuve, dite « vin de goutte », est séparée de sa partie solide, c'est-à-dire du marc. Celui-ci est ensuite pressé pour obtenir le « vin de presse ». Il peut être ajouté au vin de goutte pour achever ensemble leur fermentation alcoolique. La **fermentation malolactique** prend ensuite le relais. L'acide malique, en se transformant en acide lactique, assouplit le vin, affine ses arômes et le stabilise dans la durée. Une fois ce processus achevé, le vin est prêt pour l'élevage.

La vinification des vins blancs est plus rapide. Les raisins sont pressés dès leur entrée en cave, après avoir été foulés et éventuellement éraflés. Le jus est entreposé dans une cuve de fermentation où il va subir un débourbage : les parties solides sont séparées du moût. S'ensuit la fermentation alcoolique où le moût se transforme en vin. Elle peut être complétée par une fermentation malolactique. L'élevage, en cuves ou en barriques, ne dure que quelques mois.

LE PIGEAGE

De plus en plus de producteurs ont recours à cette opération qui intervient au moment de la macération pelliculaire des vins rouges. Elle consiste à **enfoncer le chapeau de marc dans le moût de raisin** afin d'extraire en douceur les constituants du raisin (anthocyanes, tanins, composés aromatiques…).

Traditionnellement effectuée à la main avec une pige, elle peut être réalisée mécaniquement, à l'aide de robots « pigeurs ». L'intensité de l'extraction des composés dépend de la fréquence et de la durée des pigeages. **Le remontage** qui consiste à prélever le jus par le bas de la cuve et à le réinjecter par le haut a une fonction identique.

Autre alternative, **le délestage** : la cuve est entièrement vidée ce qui entraine l'écrasement du chapeau de marc au fond de celle-ci. Le vin est progressivement réinjecté pour laisser le chapeau de marc remonter en douceur. Les vignerons privilégient l'une ou l'autre de ces techniques en fonction de l'équipement de leur cave. Certains les combinent en fonction du style de vin qu'ils souhaitent élaborer.

L'ÉLEVAGE

L'élevage est la période comprise entre la vinification et la mise en bouteille. La curiosité des vignerons de Châteauneuf-du-Pape les conduit à l'envisager sous toutes ses formes : **en foudres, en barriques ou en demi-muids,** les unes étant ancrées dans la tradition, les autres empreintes de modernité.

À Châteauneuf-du-Pape, les vins s'épanouissent depuis toujours dans d'imposants tonneaux en bois (ou **foudres**) de 50 à 200 hl ! Ce mode d'élevage permet aux vins de bénéficier d'un apport d'oxygène régulier tout au long de l'élevage. De cette maturation lente et harmonieuse naissent des vins accomplis, riches et complexes. Le foudre est en symbiose avec le grenache, dont la structure tannique est peu enclin à supporter la marque excessive du bois. Mais si les vignerons restent attachés à ces géants emblématiques de l'élevage des vins méditerranéens, ils osent, depuis quelques années, des contenants venus d'autres vignobles.

La **barrique**, de taille plus modeste, a fait son apparition dans les chais : elle affiche 225 litres. Elle assouplit les tanins du vin et ajoute quelques notes vanillées ou toastées. Dans les chais, les vignerons se livrent à de savants dosages, car lorsque les fûts sont neufs, le bois peut très vite prendre le dessus sur le vin. Seules certaines cuvées y séjournent. Les autres matûrent en foudres ou en cuves avant l'ultime étape : leur assemblage pour aboutir au produit final. Les barriques sont également parfois utilisées pour les vins blancs auxquels elles apportent de la structure et du gras.

Plus récemment, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape s'essayent au **demi-muid**, à mi chemin entre le foudre et la barrique. Dans ce contenant de 600 litres, le contact avec le bois fait maturer le vin en douceur. Bien adapté à l'élevage du grenache, cépage roi de l'appellation, il a aujourd'hui le vent en poupe !

Foudres

Barriques

LE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE : UN GOÛT INIMITABLE

QUALITÉS SENSORIELLES

Les vins de Châteauneuf-du-Pape puisent leur **richesse aromatique** des divers types de sols qui composent le vignoble et des nombreux cépages qui peuvent entrer dans les assemblages. De cette originalité, l'art et le savoir-faire de chaque vigneron réussissent à créer une symphonie subtile et délicate.

Les **Châteauneuf-du-Pape rouges** sont de couleur pourpre, intense dans les premières années, rubis dans la force de l'âge, et font preuve d'une admirable **complexité**. Ils offrent toute une palette de senteurs délicates mais aussi, parfois fortes et sauvages : arômes de fleurs, pulpes de fruits et parfums les plus rares. **Puissants, charpentés et équilibrés**, ils sont très amples en bouche et développent un nez puissant aux notes de sous-bois. Ils révèlent une **palette aromatique très large** : fruits mûrs, cassis, mûres, épices, torréfaction, réglisse, pruneau, cuir... Ils gagnent à être appréciés après quelques années de garde, les meilleurs millésimes pouvant encore se valoriser en bouteille sur plusieurs décennies.

Les **Châteauneuf-du-Pape blancs**, à la robe dorée, sont peu acides voir légèrement moelleux. Tout en rondeur, ils sont très **riches** en notes de fruits blancs et de fleurs (chevrefeuille, narcisse...), qui évoluent vers de subtils arômes de miel et de boisé avec les années. Ils offrent au palais une **sensation fraîche, persistante**, toute d'équilibre et de suavité.

ACCORD METS ET VIN

Les Châteauneuf-du-Pape blancs

Les Châteauneuf-du-Pape blancs représentent environ 7% de la production totale. Ils provoquent aujourd'hui un véritable engouement de la part du public. Ce sont des vins très **aromatiques**, admirables de **fraîcheur**, qui surprennent par leur élégance et la **complexité de leurs arômes**.

Jeunes (dans les 2 à 3 ans), ils sont recommandés pour accompagner traditionnellement poissons fins, crustacés et viandes blanches.

Le Châteauneuf-du-Pape blanc met parfaitement en valeur le foie gras d'oie ou de canard et tous les grands crustacés. Il se marie également très bien avec la poularde, le veau, les champignons (girolles, cèpes...), les fromages à croûte fleurie et les fromages de chèvre.

Si l'on connaît moins bien les excellentes capacités de vieillissement des Châteauneuf-du-Pape blancs, c'est sans doute que les gourmets manquent de patience ! Pourtant aux alentours de 8 ans d'âge, le Châteauneuf-du-Pape blanc développe des **arômes de miel, de noisette et de pain grillé**. Le vin blanc vieux et la truffe constituent un duo pour le moins original. Le vin blanc vieilli – riche en glycérol – exhale la saveur de la truffe et révèle ainsi sa finesse de goût. On les associe volontiers avec de vieux Comté, du Beaufort ou du Roquefort.

Les Châteauneuf-du-Pape rouges

Les Châteauneuf-du-Pape rouges possèdent de **rares vertus de vieillissement**. Ils peuvent toutefois se boire dès 2 ans d'âge et déploient alors des arômes fruités agréables. Les qualités gustatives s'affirment en vieillissant, révélant une structure tannique plus importante, des **bouquets intenses et profonds**. Chaque amateur appréciera les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape à des degrés de maturité différents.

Ils se marient traditionnellement avec les viandes rouges, l'agneau (grillades notamment), ainsi qu'avec la plupart des fromages.

Ils peuvent aussi être servis sur des poissons de Méditerranée ainsi que sur de la cuisine asiatique (Hong-Kong, Shanghai, Inde…)

Les plus beaux gibiers méritent les saveurs tanniques du vin rouge de Châteauneuf-du-Pape vieilli ; épicé et vineux. Nombre de restaurateurs le recommandent pour accompagner les gibiers aux goûts prononcés : cerf, sanglier, bécasse et grive.

Servir les vins de Châteauneuf-du-Pape à bonne température

Vins blancs : 11°-12° environ pour les jeunes et 13°-14° pour les vieux millésimes.

Vins rouges : autour de 15° pour les jeunes et 17° pour les millésimes plus anciens.

LES MILLÉSIMES

2020, un millésime apaisé tout en rondeur et en équilibre alliant fraîcheur et gourmandise
Ce millésime exceptionnellement précoce signe le retour de **vins plus frais**, dotés d'un grand équilibre. Les Châteauneuf-du-Pape blancs se caractérisent par **de belles acidités et beaucoup d'élégance**. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur. Les rouges présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, **plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse aromatique**. Leur élégante souplesse les rend particulièrement apte à être appréciés dans leur jeunesse sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

2019, un millésime superbe, haut en couleur
Les Châteauneuf-du-Pape blancs présentent des notes exotiques, de pêche et d'agrumes. En bouche, ils sont **amples et de belle longueur.** Les rouges présentent des arômes de fruits mûrs, de framboise, de gingembre confit et pour les syrah, des notes mentholées. En bouche la trame tannique est élégante, saline, de belle concentration et l'acidité reste discrète. On peut d'ores et déjà anticiper un **très beau potentiel de garde** pour le millésime 2019

2018, de belles maturités et de beaux équilibres
Exceptionnel à bien des égards, le millésime 2017, avec ses records climatiques, laissait espérer une année 2018 beaucoup plus normale. Elle ne l'a pas été… De mémoire de vignerons il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver **un début d'année aussi pluvieux**. Issus de raisins présentant un **excellent état sanitaire**, les Châteauneuf-du-Pape rouges et blancs du millésime 2018 sont caractérisés par des **maturités optimales** et **de très belles longueurs en bouche**.

2017, un millésime excellent mais confidentiel
Exceptionnelle à bien des égards, l'année 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits par une **récolte précoce** et peu quantitative. Marquant à plus d'un fait, on retiendra surtout de ce millésime l'excellente qualité des vins produits. Des **vins équilibrés, riches et dotés de jolis tanins** veloutés pour les rouges, **vifs et fruités** pour les blancs. Ils s'annoncent de longues garde.

2016, un millésime fabuleux !
Ce millésime incarne à merveille ce que l'on peut qualifier de **millésime exceptionnel**. À l'issue d'un hiver relativement doux et d'un printemps sec et assez frais, le vignoble a affronté un été chaud mais pas caniculaire. Les Châteauneuf-du-Pape blancs, **fins et vineux** sont à la fois dotés de **maturités optimales** et de belles fraicheurs grâce à des pH naturellement bas. Les 2016 rouges se caractérisent quant à eux par des **expressions aromatiques très nettes, franches, intenses et complexes**.

2015, un millésime généreux
Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut, d'ores et déjà, être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. **Généreux en couleur, en structure et en maturité**. Mais généreux aussi en quantité, ce qui est somme toute assez rare dans une appellation connue pour la faiblesse de ses rendements.

2014, un « millésime de vignerons »
Le millésime 2014 à Châteauneuf-du-Pape est ce que l'on appelle communément « *un millésime de vignerons* » tant le travail à la vigne a eu une importance cruciale tout au long de cette année qui débuta tôt en saison pour se terminer tard dans l'automne. Une année épuisante, où expérience et anticipation se révélèrent être de précieux atouts pour produire de beaux raisins. Le millésime 2014 se caractérise donc par des **tanins soyeux, des bouches élégantes et profondes**.

CHIFFRES CLÉS DE L'APPELLATION

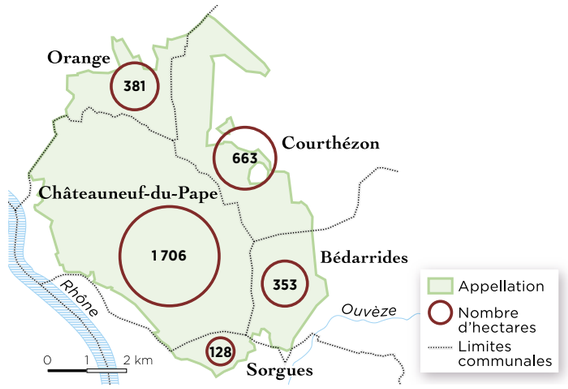
PRODUCTION

3 140 ha en production en 2020

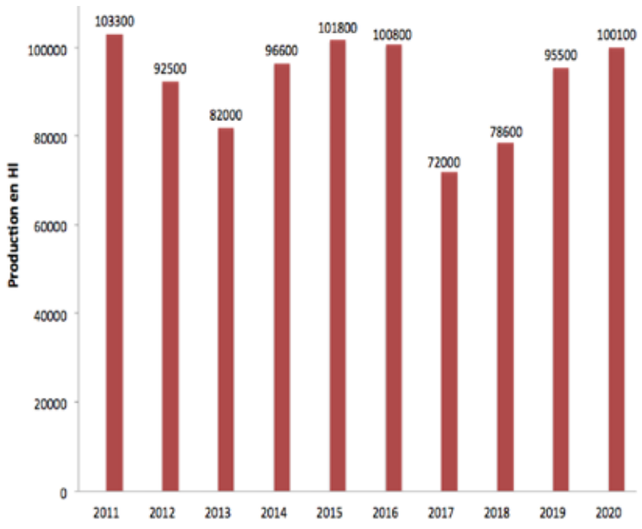
5 communes

310 déclarations de récolte pour 290 exploitations produisant du Châteauneuf-du-Pape (30 métayages)

Répartition des surfaces de vignobles par commune (en hectares)

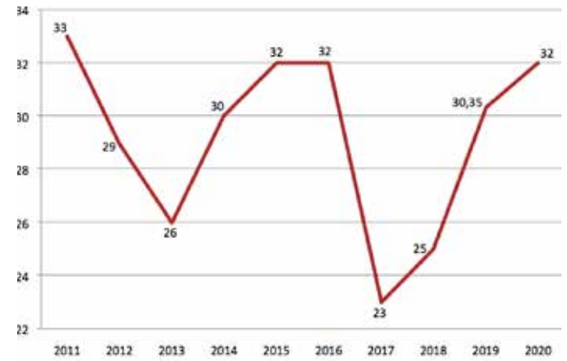


Récolte annuelle en hl



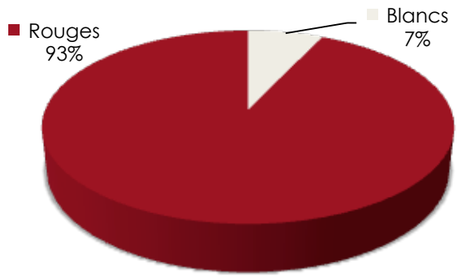
Récolte annuelle moyenne sur les 10 dernières années *(de 2011 à 2020)* : **92 320 hl**

Rendement annuel (hl/ha)

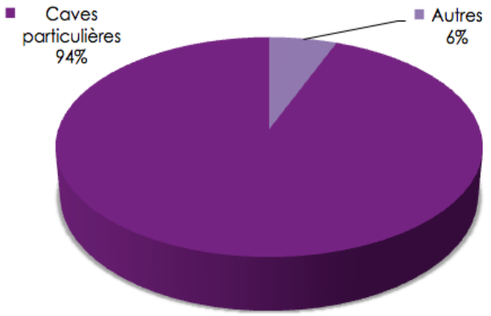


Rendement annuel moyen sur les 10 dernières années *(de 2011 à 2020)* : **29 hl/ha**

Répartition par couleur



Production



CHIFFRES CLÉS DE L'APPELLATION (suite)

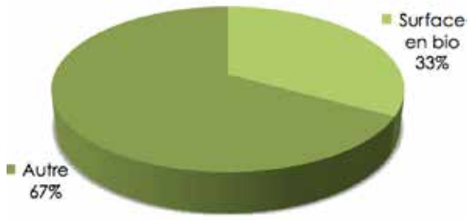
Superficie en bio

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

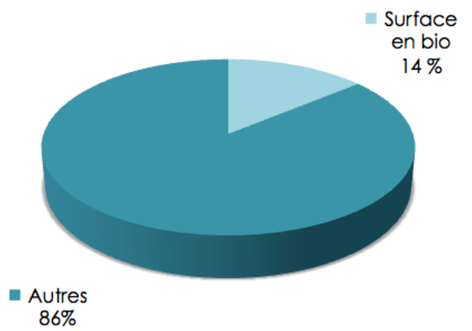
- **843 ha** certifiés
- **187 ha** en conversion

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

Vignoble de Châteauneuf-du-Pape



Vignoble français (source : Agence bio)



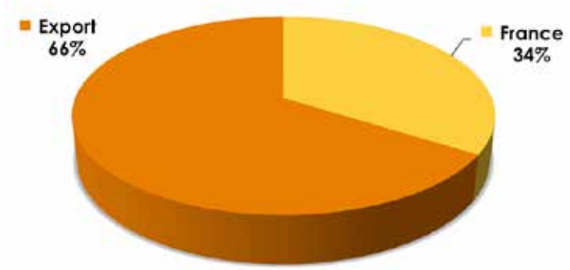
VENTES

12 500 000 bouteilles vendues chaque année en moyenne

EXPORT

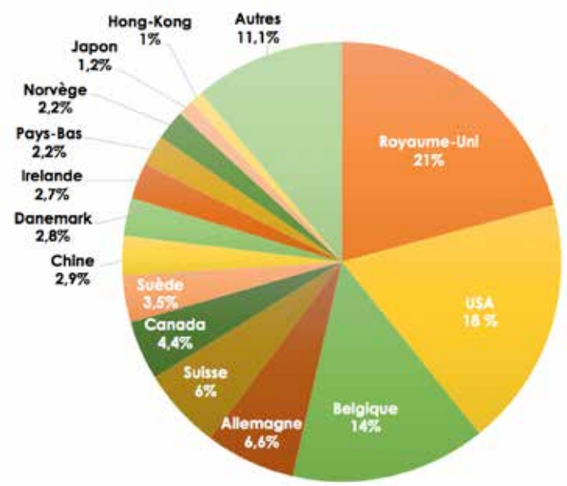
66% des ventes sont réalisées à l'export soit environ 8,5 millions de bouteilles

Répartition des ventes France / Export



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

(sources : Douanes Françaises)



UN ENGAGEMENT ÉTHIQUE : BON, PROPRE ET JUSTE

DES PRATIQUES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Au-delà des mesures imposées par le cahier des charges définissant l'AOC Châteauneuf-du-Pape, les techniques de culture évoluent dans le sens d'une préservation accrue de l'environnement.

Vers une viticulture raisonnée

Pour protéger leur vignoble, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape utilisent de plus en plus des **méthodes respectueuses de l'environnement**.

Parmi les solutions biologiques existantes, la « **confusion sexuelle** » occupe une large place au sein de l'appellation. Utilisée depuis une dizaine d'années contre le vers de la grappe, l'un des principaux fléaux de la vigne, elle consiste à poser dans les parcelles des diffuseurs émettant des hormones féminines en surabondance. Désorientés, les mâles deviennent incapables de trouver les femelles et la reproduction n'a pas lieu. À ce jour, plus de 1 800 hectares de vignes, soit plus de la moitié du vignoble, sont protégés de la sorte.

À Châteauneuf-du-Pape un grand nombre de domaines sont **certifiés en agriculture biologique**. En France, plusieurs organismes certificateurs sont chargés de contrôler et de labelliser les producteurs de vin. Petit à petit, ce mode de culture se généralise dans le vignoble de Châteauneuf-du-Pape. S'ils ne sont pas officiellement certifiés, de plus en plus de domaines suivent eux aussi les préceptes de l'agriculture biologique.

Dans son sillage, la **biodynamie est en pleine expansion**. Comme l'agriculture biologique, elle proscrit l'emploi de produits de synthèse, mais relève d'une philosophie différente. Elle consiste à favoriser la vie d'un grand nombre d'espèces différentes et vise à maintenir les ennemis de la vigne à un niveau tolérable. Les préparations utilisées sont élaborées à base de **matières végétales, animales et minérales transformées**. Elles permettent à la vigne de renforcer son immunité en respectant l'équilibre naturel de la faune et de la flore. Cette forme d'agriculture n'est pas nouvelle, elle remonte au début du XX^{ème} siècle avec les travaux de Rudolph Steiner.

Aujourd'hui nous comptons un quart du vignoble en agriculture biologique ou en convertion soit **1030 hectares de l'appellation**.

L'AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, SITE REMARQUABLE DU GOÛT

« Site Remarquable du Goût » est une reconnaissance française touristique et gastronomique décernée à des communes, lieux-dits ou établissements agroalimentaires traditionnels.

Un « Site Remarquable du Goût » est un lieu de production qui répond ainsi aux critères suivants :

- un **produit alimentaire de qualité**, emblématique du territoire et bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire,

- un **patrimoine historique exceptionnel** sur le plan architectural et environnemental,

- un **accueil du public de qualité** permettant de faire connaître les liens entre le produit, le patrimoine et les hommes, apte à créer du lien et des échanges.

L'appellation Châteauneuf-du-Pape a obtenu l'agrément « Site Remarquable du Goût » en septembre 2006. Le dynamisme des femmes et des hommes ainsi que le potentiel culturel et touristique associé à la viticulture ont séduit les membres de la commission nationale chargée d'attribuer cet agrément.

Le Châteauneuf-du-Pape, un produit emblématique

Le cru Châteauneuf-du-Pape est sans conteste le plus notoire du Sud de la Vallée du Rhône. Bénéficiant d'une histoire illustre, les Papes ont largement contribué à cette notoriété. La reconnaissance en A.O.C date du 15 mai 1936, et en fait la 1ère appellation viticole française. De multiples terroirs, treize cépages autorisés et une bouteille originale garantissant l'origine font que ces vins sont uniques tout en étant riches d'une diversité à nulle autre pareille.

L'AOC Châteauneuf-du-Pape et son patrimoine

Établis sur un relief formé de coteaux et de plateaux fortement exposés au Mistral, les vieux ceps noueux grandissent au milieu de galets roulés, et vont puiser dans des sous-couches d'argile et de sable la force de leur terroir. L'AOC Châteauneuf-du-Pape bénéficie d'un riche patrimoine architectural, son célèbre château et ses remparts dominent le village, un petit patrimoine, constitué essentiellement de cabanons, ponctue le paysage d'éléments qui témoignent d'une longue tradition viticole.

L'AOC Châteauneuf-du-Pape et son accueil

L'association locale a mis en œuvre plusieurs projets destinés à valoriser le lien existant entre les vins de l'appellation et le patrimoine local : balades gourmandes, visites du vignoble, conférences, ateliers, cours de cuisine, repas thématiques et fêtes dédiées ponctuent le calendrier des animations de l'AOC Châteauneuf-du-Pape.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, PARTENAIRE DE SLOW FOOD ET MEMBRE D'ORIGIN

Slow Food est une association internationale qui s'oppose aux effets dégradants du phénomène 'fastfood' qui standardisent les goûts. Elle promeut les **effets bénéfiques de l'alimentation locale** en proposant des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants. L'association travaille aussi à la sauvegarde et la promotion d'une **conscience publique des traditions culinaires**.

Le convivium Châteauneuf-du-Pape a été l'un des premiers à être créé en France (été 2000). Le Convivium est l'unité locale de Slow Food : c'est la voix d'un territoire qui possède une histoire culturelle et culinaire. C'est la structure qui véhicule les idées Slow Food au niveau local. Au sein des Conviviums, les adhérents se rencontrent et établissent des relations avec les producteurs, mènent des campagnes pour protéger les produits alimentaires traditionnels, organisent des dégustations et des ateliers, incitent les chefs à utiliser des produits locaux, travaillent pour développer l'éducation au goût dans les écoles... Et, plus important encore, ils cultivent l'appréciation du plaisir et de la qualité dans la vie de tous les jours.

Le convivium Châteauneuf-du-Pape compte à son actif l'organisation des **Journées Internationales du Grenache**, des participations aux différents salons organisés par Slow Food International dont le célèbre **Salon du Goût** (Salon del Gusto) qui a lieu tous les 2 ans à Turin, le **Salon Cheese** à Bra (Italie), le **Salon aux Origines du goût** sur Montpellier, et aussi le Salon EuroGusto à Tours en 2009.

Châteauneuf-du-Pape est également membre de l'**Organisation pour un réseau international d'indications géographiques – oriGIn**, une organisation non gouvernementale (ONG) sans but lucratif basée à Genève. Créée en 2003, oriGIn est devenue aujourd'hui une véritable alliance mondiale d'indications géographiques (IG) d'une large variété de secteurs économiques, représentant quelques 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux IG de 40 pays. Les objectifs d'oriGIn sont les suivants :

- mener des campagnes pour la protection effective et la mise en œuvre des droits découlant des IG au niveau national, régional et international,

- promouvoir les IG comme outil de développement durable pour les producteurs et les communautés.

Ces engagements sont le reflet de la tendance actuelle qu'ont les vignerons à favoriser un retour à une **agriculture respectueuse de l'environnement**. A Châteauneuf-du-Pape, le respect de la terre et des sols est partie prenante du métier du vigneron.

oriGIn
Organisation
for an International
Geographical Indications Network

LES ÉVÈNEMENTS

La Véraison

Dans les vignes, la véraison correspond à la période où les grains commencent à prendre la couleur qu'ils auront à maturité, rouge ou jaune translucide. À Châteauneuf-du-Pape, c'est le nom choisi pour la grande fête organisée le premier week-end d'août. Pendant deux jours, les vignerons proposent leurs vins à la dégustation sur des stands et dans les nombreux caveaux souterrains du village. Un grand défilé médiéval et un spectacle historique rappellent les liens qui unissaient la cité à la papauté au XIVe siècle. Les habitants revêtent des costumes d'époque et se joignent à la procession. Chaque année, la fête de la Véraison attire des milliers de visiteurs, et donne aussi l'occasion de découvrir les métiers d'antan et des objets d'artisanat.

L'Echansonnerie des Papes

La confrérie vinique de l'Échansonnerie des Papes, fondée en 1967 par le docteur Philippe Dufays, a pour but de « faire hautement apprécier et reconnaître ce qui fait l'originalité et la réputation des vins de Châteauneuf-du-Pape dans le cadre des grandes appellations françaises » . Elle se fait fort de « maintenir vivace le souvenir des grandes heures passées ». Le cérémonial est inspiré par l'histoire de la Cour pontificale, où les échansons servaient le vin aux grands personnages.

La Saint-Marc

La Saint-Marc est la fête des vignerons. Célébrée le 25 avril, elle avait à l'origine une dimension à la fois religieuse, populaire et champêtre. Au cours des siècles derniers, une procession cheminait au lever du jour à travers les vignes aux trois oratoires de la commune dédiés à Saint-Marc. Sa statue, sortie de l'église, était portée par des jeunes vignerons. À midi, les villageois se rendaient à la tour de l'Hers pour y prendre un repas en commun. Les vignerons faisaient goûter leurs meilleures bouteilles, la fête durait jusqu'au bout de la nuit. De nos jours, elle prend la forme d'un **concours des meilleurs vins de l'appellation**.

LES ÉVÈNEMENTS (suite)

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape

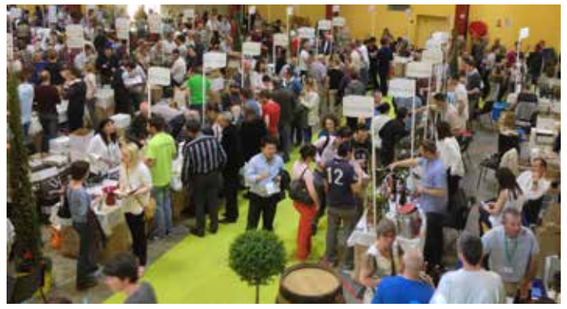
Le salon « Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape » a été créé en 2010 à l'initiative de l'association locale des Jeunes Vignerons de l'appellation (CCJA). Ce salon des vins de Châteauneuf-du-Pape est organisé chaque année le 1er week-end d'avril. Il devient un **rendez-vous incontournable** pour tous les amoureux du vin, français et étrangers, simples amateurs ou professionnels.

En regroupant chaque année, **90 domaines** de l'appellation en un même lieu, il offre l'opportunité unique de rencontrer des producteurs passionnés, de déguster leurs vins et ainsi découvrir la grande diversité de l'appellation. Le visiteur peut déguster les domaines les plus prestigieux de l'appellation, découvrir des cuvées mythiques et confidentielles et enrichir sa cave des vins qui auront su le séduire.

Le salon offrira également aux visiteurs l'opportunité de mieux connaître les vins de l'appellation, à travers des **ateliers de dégustation thématiques**, animés par des grands spécialistes de l'appellation *(Vieux millésimes - Accords avec un produit du terroir, Inspiration culinaire d'un grand chef...)*.

Un marché gastronomique estampillé Slow Food et « Site Remarquable du Goût » permet aux visiteurs de se restaurer pour accomoder leurs Châteauneuf-du-Pape avec des produits du terroir.

« Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape » accueillent ainsi chaque année, **4 000 visiteurs** particuliers et professionnels sur le week-end.



VINADÉA, LA MAISON DES VINS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Créée en juillet 2000 dans une ancienne remise adossée aux remparts séculaires du vieux village de Châteauneuf-du-Pape, Vinadéa, la maison des vins de Châteauneuf-du-Pape a pour vocation d'accueillir touristes et œnophiles tous les jours de l'année.

Véritable vitrine de l'appellation, elle a pour vocation première de promouvoir la diversité des vins de Châteauneuf-du-Pape, sans égale par ailleurs, tant les combinaisons entre sols, cépages et procédés de vinification sont nombreuses et variées.

Cette richesse, les clients de Vinadéa peuvent l'appréhender au travers de **dégustations libres et gratuites,** qui sont chaque jour proposées par les hôtesses chargées de l'accueil à la boutique.

Plus de 200 références différentes issues d'une centaine de domaines et châteaux sont proposées à la vente, dont des Châteauneuf-du-Pape blancs, des rouges en magnum, ainsi que, en fonction des saisons, des Côtes-du-Rhône blancs et rosés, des vins de Tavel, Gigondas ou encore Rasteau.

La majorité des bouteilles sont vendues au même prix qu'à la propriété, disponibles à l'unité ou par carton, avec possibilité de se faire livrer partout en France et dans 8 pays étrangers *(États-Unis, Japon, Singapour, Hong-Kong, Suisse, Australie Nouvelle-Zélande et Québec)*.

ANNEXES

Carte de l'AOC Châteauneuf-du-Pape

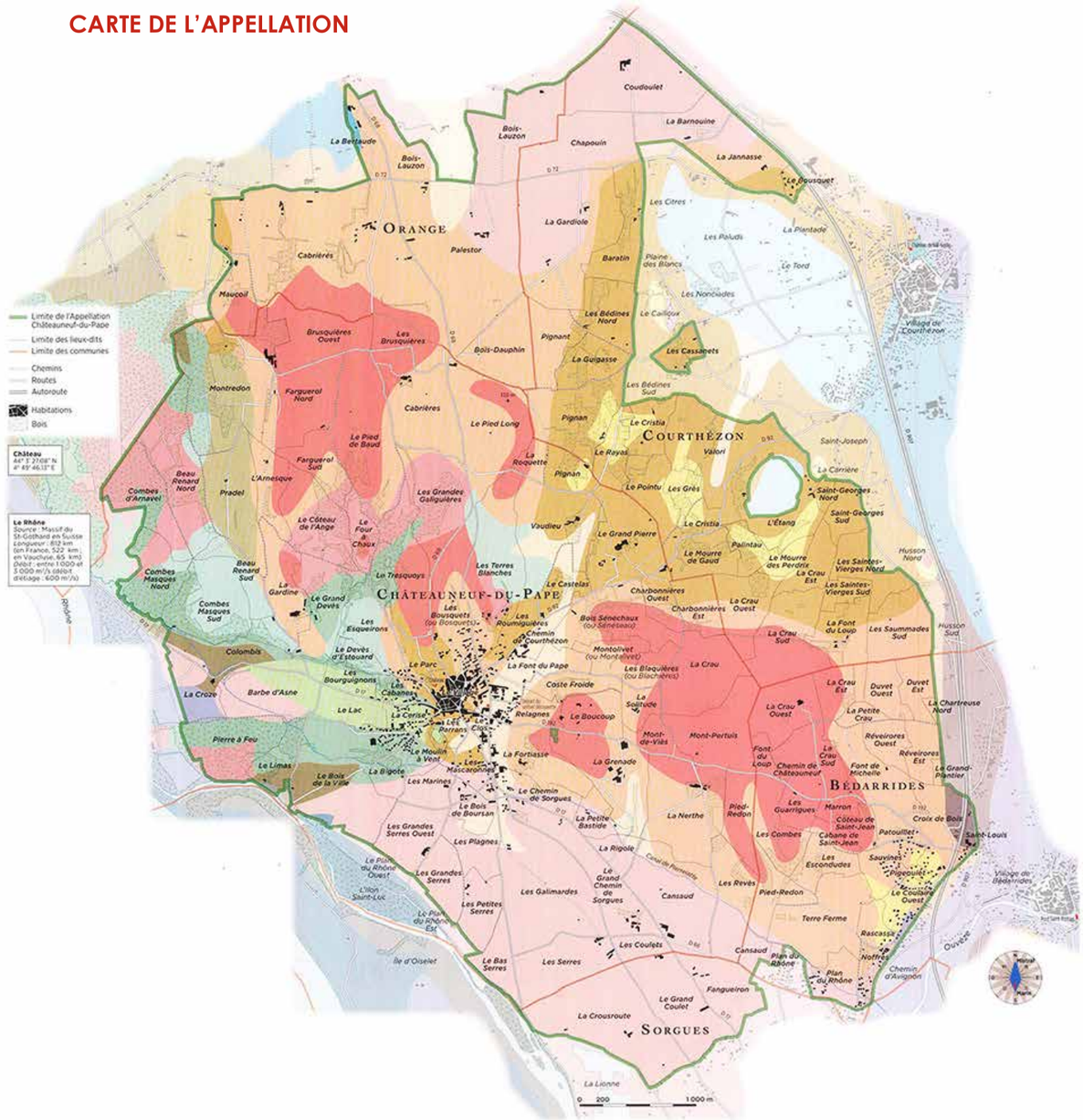
Géologie et terroirs de l'AOC Châteauneuf-du-Pape

Contacts

Liens

Crédits photos

CARTE DE L'APPELLATION



Sols minces sur roche brute
- calcaires durs du Crétacé

Sols minces sur roche faiblement altérée
- calcaires du Crétacé remaniés par les labours
- grès et molasses du Miocène*

Sols peu évolués sur alluvions récentes des vallées
- argilo-sableux à débris grossiers
- argilo-sableux à débris fins
- argilo-sableux à cailloux abondants

Sols peu évolués recouvrant les versants
- éboulis grossiers riches en fragments calcaires provenant des calcaires du Crétacé
- colluvions** (éboulis « fins ») riches en sables sur molasses du Miocène
- colluvions (éboulis « fins ») riches en sables et en argiles des fonds de vallées

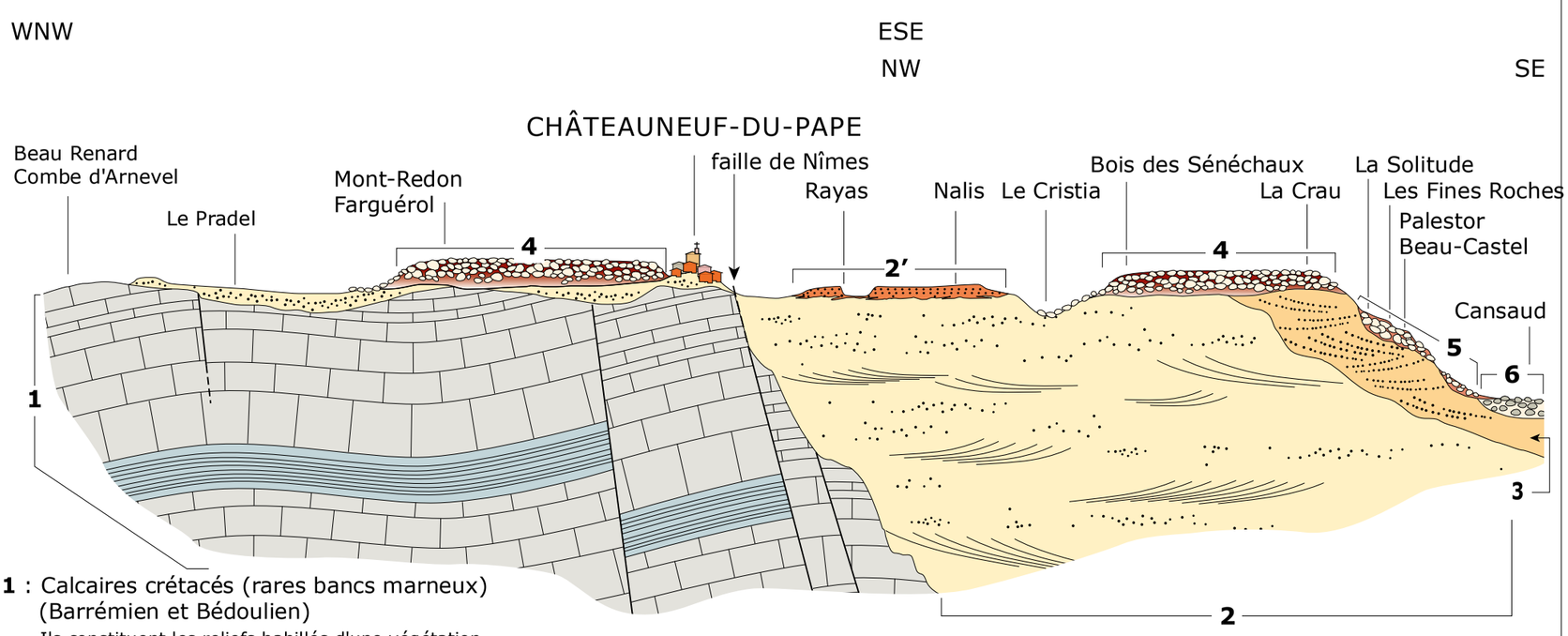
Sols bruns (moyennement altérés) riches en calcaire
- argileux sur les marnes du Crétacé
- sableux sur les molasses du Miocène

Sols riches en calcaires
- sur alluvions anciennes formées de cailloutis
- sur alluvions anciennes et sables molassiques remaniés

Sols rouges ferrugineux des plateaux
- rouges sur les alluvions anciennes caillouteuses des plateaux
- rouges et calcaires sur le Crétacé calcaire
- rouges foncé sur alluvions anciennes à cailloutis de quartzites*** des plateaux

Sols riches en argile des fonds de vallée
- peu épais, à texture fine (argile et sable fin)
- épais, à texture fine et moyenne (argile, sable, petits cailloutis)

Géologie et Terroirs de Châteauneuf-du-Pape



1 : Calcaires crétacés (rares bancs marneux) (Barrémien et Bédoulien)

Ils constituent les reliefs habillés d'une végétation méditerranéenne dense à chênes verts dominants, situés à l'Ouest de Châteauneuf-du-Pape

2 : « Safres » du Miocène

Ce sont des sables à grains fins, déposés dans la mer miocène (fin du Tertiaire) entre les Alpes et le Massif Central ; ils occupent de vastes superficies à l'intérieur de l'AOC Châteauneuf-du- Pape (côté Nord et Nord-Est)

2' :« Grès rouges » du Miocène

Un banc de grès très résistant forme un plateau au NE du village (Rayas, Nalis, Grand-Pierre)

3 : Sables pliocènes

Sables marins « emboîtés » dans les safres, uniquement présents dans la partie orientale de Châteauneuf-du-Pape

4 : Haute terrasse alluviale quaternaire du Rhône (-1,75 Ma)

Accumulation caillouteuse à **galets de quartzites** (grains de quartz cimentés par de la silice), mise en place dans l'espace rhodanien au début du Quaternaire, alors que le Rhin empruntait la vallée de la Saône et donnait au Rhône une extraordinaire puissance.

Postérieurement à ce dépôt, une longue altération climatique a provoqué la dissolution de la majorité du matériel initial (galets de granites, de roches métamorphiques et de calcaires), laissant intacts les galets de quartzites. Les résidus de cette altération (silice, alumine, divers éléments chimiques) se sont recombinés pour donner des argiles (silicates d'alumine) vivement colorées par des oxydes de fer

5 : Colluvions (dépôts de versants) et terrasses intermédiaires

La haute terrasse distribue, sous l'effet de l'érosion, des galets et des argiles qui nappent les versants et contribuent à enrichir les terrasses intermédiaires (altitude 100 m : la Solitude - altitude 70 - 85 m : Les Fines Roches, La Nerthe, Pié Redon - altitude 55 - 65 m, côté Nord : Palestor, Beaucastel)

6 : Basse terrasse du Rhône

Vers le Sud, existe la basse terrasse du Rhône, très vaste, faite de galets et graviers de nature variée, de sables et d'argiles ; peu d'altération (altitude 30 - 35 m)

Georges TRUC œnogéologue © - 2015

CONTACTS

SYNDICAT DES VIGNERONS
Pôle d'activités viticoles - Maison des vignerons
25 Avenue Général de Gaulle - BP 12
84231 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX
Tél : +33 (0)4 90 83 72 21
Web : www.chateauneuf.com
Email : federation@chateauneuf.com

VINADEA – MAISON DES VINS
8 Rue Maréchal Foch – BP 68
84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX
Tél : +33 (0)4 90 83 70 69
Web : www.vinadea.com
Email : vinadea@chateauneuf.com

OFFICE DE TOURISME DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
3 rue de la République
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Web : www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr
Tél : +33 (0)4 90 83 71 08 Fax : +33 (0)4 90 83 50 34
Email : chateauneufdupape@paysprovence.fr

OFFICE DE TOURISME DE COURTHÉZON
24-26 Boulevard de la République
84350 COURTHÉZON
Web : www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr
Tél/Fax :+ 33 (0)4 90 70 26 21
Email : courthezon@paysprovence.fr

VAUCLUSE PROVENCE ATTRACTIVITÉ
12 rue Collège de la Croix
84 000 AVIGNON - France
Tel. : 33(0)4 90 80 47 00
Email : info@vaucluseprovence.com
Web : https://provence-tourism.com/

LIENS

SYNDICATS DES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
www.chateauneuf.com

VINADEA - MAISON DES VINS
www.vinadea.com

SITE REMARQUABLE DU GOÛT
www.sitesremarquablesdugout.com

SLOW FOOD
www.slowfood.fr

ORIGIN
www.origin-gi.com

GRENACHE ASSOCIATION
www.grenache-association.com

OFFICE DU TOURISME
www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr

AGENCE DÉPARTEMENTALE TOURISME VAUCLUSE
www.provenceguide.com

LES PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

CRÉDIT PHOTOS :

Guenhaël Kessler, photographe - https://gkesslerphoto.jimdofree.com/

Fédération des Syndicats des producteurs de Châteauneuf-du-Pape - www.chateauneuf.com

Audrey Vidal

CCPRO - www.ccpro.fr

Carte de l'appellation - **Cyrille Suss** Cartographe - www.cscarto.com

Géologie et terroirs de Châteauneuf-du-Pape **Georges Truc** oenogéologue