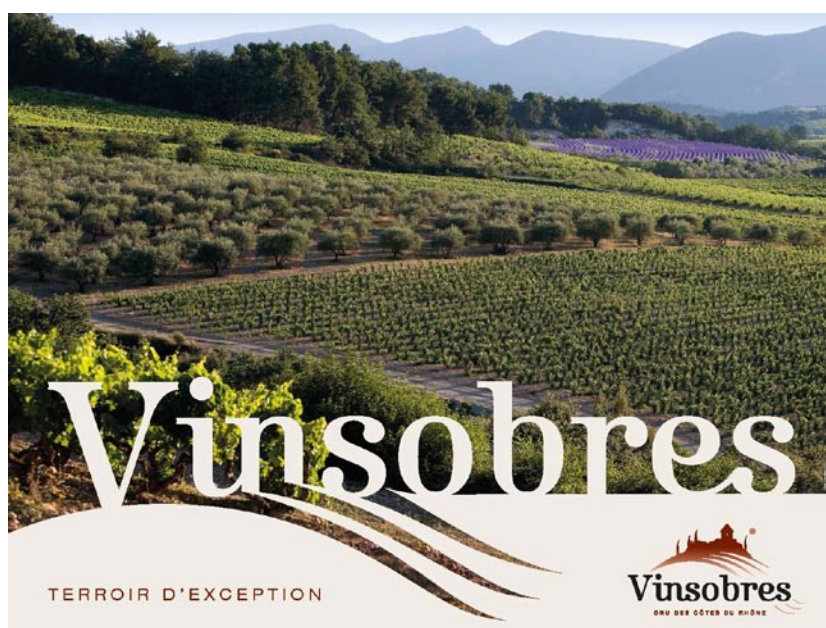




DOSSIER DE PRESSE



www.vinsobres.fr



Vinsobres

Ce nom qu'aucun publicitaire n'aurait jamais osé inventer, est pourtant celui d'un village de la Drôme Provençale, niché sur une colline, dans un amphithéâtre de vignes surplombant la vallée de l'Eygues. Bien que d'origine ancienne il est plaisant de constater que le village doit une grande partie de sa renommée à la qualité de ses vins, reconnus comme « Cru des Côtes du Rhône » depuis 2006. Et l'oxymore (vin et sobre) fait toujours sourire.



« Vinsobres ou Sobre Vin, prenez le sobrement »...

telles furent les paroles de Monseigneur l'Archevêque de Vaison, Jean Marie SUARES, en 1633, qui depuis, sont devenues la devise populaire du village et de ses vins.

Historiquement, le vignoble de Vinsobres, bien qu'ancien, est toujours resté de taille modeste. Son essor s'est produit après 1956, année de gel, qui détruisit massivement toutes les oliveraies du secteur (14 000 oliviers détruits sur les 15 000 recensés !) et poussa les agriculteurs à se reconvertir vers une production moins sensible.

La production est assurée par 19 domaines et par quatre coopératives : la Vinsobraise, la Nyonsaise, la Romaine (Vaison) et les Coteaux de Saint-Maurice.

Vinsobres bénéficie de l'appellation « VINSOBRES » pour son vin Rouge

Informations complémentaires, photos et graphiques sur : www.vinsobres.fr
Cuvées, recettes, informations économiques sur : <http://vinsobres.blogspot.com/>

Tel : 09 61 59 48 14 Fax : 04.75.26.60.45
Courriel: contact@vinsobres.fr

UN PAYSAGE UNIQUE



Que l'on arrive à Vinsobres par Mirabel en venant de Vaison, par Valréas ou par Bollène on est attiré par le paysage de Vinsobres. D'un côté, véritable amphithéâtre de vignes, de l'autre, village perché sur qui veille le mont Ventoux, ce qui frappe en premier c'est la grande quantité de bois. Il faut dire que les vinsobrais et leurs vignerons ont voulu protéger depuis trente ans leurs bois communaux et privés en les sortant volontairement de la zone de l'appellation. Lors de la dernière délimitation du Cru on a continué d'exclure plus de 900 hectares de bois (soit 25% de la surface de la commune). Les 1800 hectares de vignes alternent avec les cultures ancestrales (oliviers et truffiers) ainsi qu'avec la lavande et les arbres fruitiers sur le plateau et sur les coteaux donnant un attrait visuel que des centaines de photographes et de peintres immortalisent chaque année.

Ce paysage peut être décomposé en quatre terroirs. La première Terrasse (entre 200 et 250 mètres), Le Coteau (250/350 mètres), Les Collines (300/450m) et le Plateau (350/450m), ancien fond marin riche en fossiles de l'ère tertiaire (voir carte page 4).

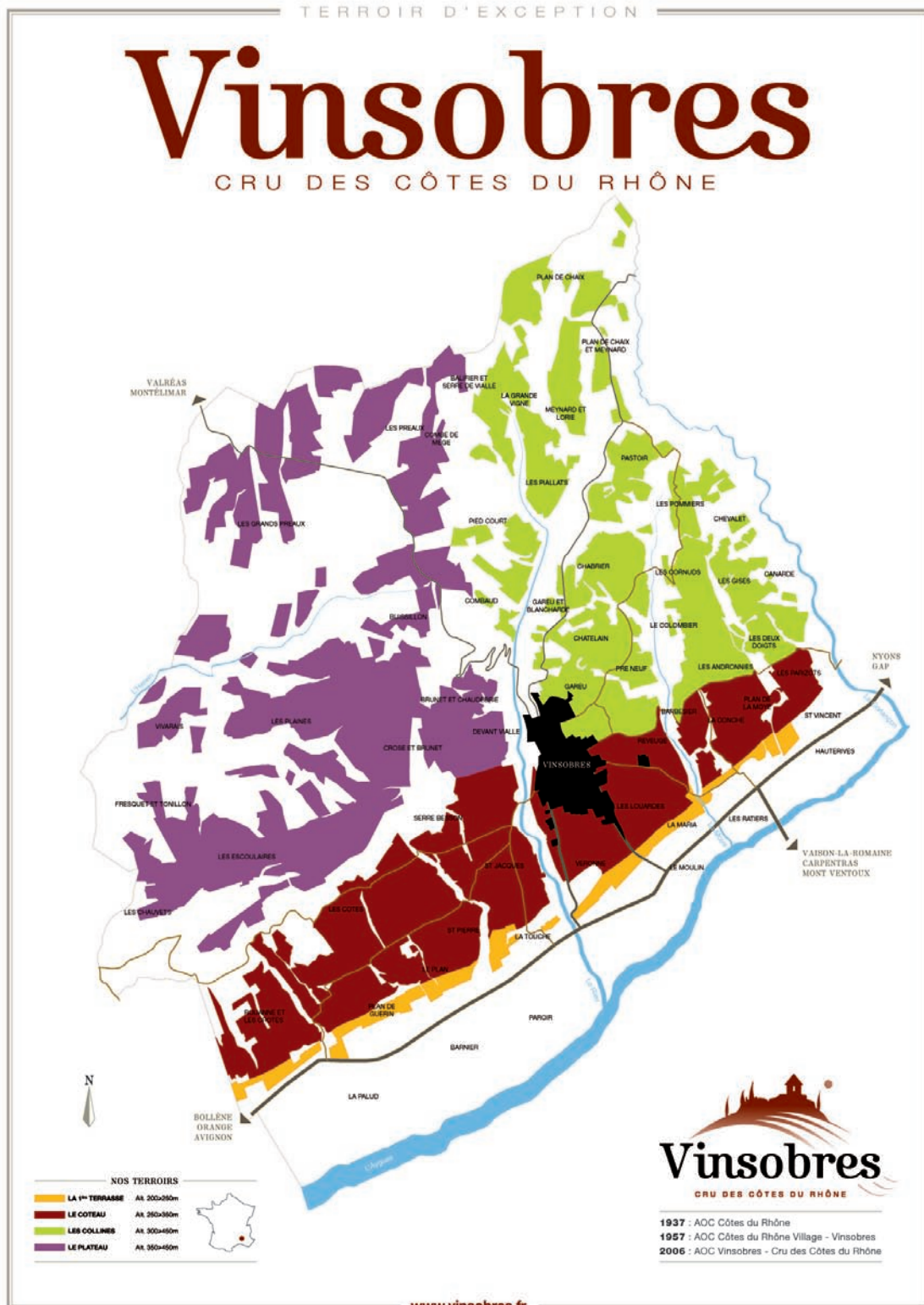
Ce paysage et ces terroirs font que le cépage Syrah trouve ici une quintessence qu'il n'obtient que rarement ailleurs. Apte à produire de grands vins de garde, ce cépage a trouvé à Vinsobres une bonne expression car géographiquement on se situe le plus au Nord des Côtes du Rhône méridionaux et en assemblage il sublime le grenache et les autres cépages des Côtes du Rhône. Ce qui a fait dire récemment à J.P.Perrin, grand vigneron de Châteauneuf du Pape (Domaine de Beaucastel) et de Vinsobres, président de l'Académie du Vin de France : *« Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux. »*

Enfin lors des discussions pour l'évolution du Plan d'Occupation des Sols (POS) en Plan local d'urbanisme (PLU), l'ensemble de l'aire AOC et les bois ont été classés en Zone protégée (N) où il est interdit de construire (même aux vignerons). Seuls sont autorisés les aménagements aux habitations existantes.

TERROIR D'EXCEPTION

Vinsobres

CRU DES CÔTES DU RHÔNE





CEPAGES DE VINSOBRES

La commune a une aire d'appellation en « VINSOBRES » de 1.385 hectares. Le décret qui fait de Vinsobres le premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme Provençale a été publié le 17 février 2006. Il concerne uniquement les vins rouges, à compter de la récolte 2004. Décret en ligne sur le site www.vinsobres.fr

Cépages rouges

Le Grenache, cépage traditionnel de l'appellation Côtes du Rhône représente 68,34 % des plantations.

La Syrah, cépage qui réussit particulièrement bien sur les parcelles un peu plus fraîches représente 24,15 %.

On retrouve également un peu de Carignan (1,45 %), Cinsault (1,84 %), et Mourvèdre (2,76 %).

Il est à remarquer que 57 % des vignes de Vinsobres ont plus de 25 ans car le vignoble s'est développé dès 1956, année du gel des oliviers. Suite aux recommandations de l'INAO les plantations ont été faites en Grenache et Syrah puisque sur les vignes de plus de 25 ans on a 11 % de Syrah et 77 % de Grenache.

Caractères des vins de Vinsobres

Ces cépages assemblés donnent des vins rouges à l'intensité colorante très soutenue rouge, fruités (fruits rouges), puissants et structurés (bon équilibre alcool/acidité) avec beaucoup de fraîcheur. Ils s'accordent à merveille avec une cuisine provençale pas trop épicée (agneau, gibier, olive, truffe). Les rouges peuvent vieillir de 5 à 10 ans et plus.



PRODUCTEURS ET PRODUCTION

La production en Cru « Vinsobres » est en constante augmentation depuis l'obtention de l'appellation : 15.000hl en 2007 et 2008, 15.500hl en 2009. Elle va bientôt rejoindre le niveau qui était celui obtenu en Cdr Villages.

La répartition de la production se fait entre la coopération (4 caves) et les 19 propriétaires-récoltants *.

** Voir pages 10 à 12 la liste des producteurs et metteurs en marché*

LE CARYOTYPE DU « VINSOBRES »

Lorsque le Comité des Vignerons de Vinsobres décida en 1999 de déposer auprès de l'INAO une demande d'appellation locale « VINSOBRES », pour étayer sa demande il rassembla toutes les données concernant la production dans un épais dossier. Il manquait une analyse physico-chimique mais surtout une analyse sensorielle des vins de Vinsobres. Celle-ci fut commandée au Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique de Suze la Rousse qui organisa deux séances en Novembre 1999 , au cours desquelles les vins de 8 caves ou domaines de Vinsobres dans les millésimes allant de 1994 à 1997 furent dégustés dans les règles optimales de température, d'hygrométrie et d'anonymat . Il s'agissait de « Côtes du Rhône Villages-Vinsobres » rouges uniquement. Les dégustateurs au nombre de 13 établirent des fiches pour chaque vin dégusté et leurs analyses furent ensuite traitées de manière statistique. En Juillet 2002 une dégustation similaire, dans les mêmes conditions fut organisée pour la suite de la production avec l'analyse des millésimes 1998, 1999 et 2000, le nombre de caves ou domaines dégustés a été augmenté pour être porté à 13 unités.



La Typicité

Le but d'une telle analyse était bien entendu de mettre en valeur la **typicité** des vins de Vinsobres, un mot et une qualité bien souvent énoncée ou affirmée à tort et à travers mais ne se basant sur aucune preuve scientifique. Lors des premières analyses de 1999 déjà les œnologues du Centre furent étonnés des résultats obtenus. Mais ils furent amplement confirmés, et même amplifiés, lors des analyses de 2002, celles-ci portant sur les trois années glorieuses pour l'appellation de la fin du siècle mais aussi sur quasiment la totalité des caves et domaines mettant en bouteilles.

Il n'y avait plus à en douter les vins rouges de Vinsobres ont bien une caractérisation sensorielle qui leur est propre, différente de tous les autres Côtes du Rhône et ils offrent au consommateur une qualité sur plusieurs millésimes qui permet de vérifier que l'on a bien une empreinte vigneronne. Car, et c'est là le point important, qu'ils émanent de vigneronns différents avec leur savoir faire propre, élevés en cuve ou en bois, peu importe ; que l'on ait affaire à des millésimes réputés excellents (95 ou 2000) ou moins évidents (97 par exemple), à un pourcentage de cépages différents, que les vins soient dégustés à 1,2 ou 3 ans, on retrouve une homogénéité qui permet de dire que l'effet « **Terroir** » **Vinsobres** existe bien et peut donc se reconnaître aux caractères olfactifs et gustatifs de ses vins. Cette analyse a donc, a posteriori, légitimé la demande de « Cru » faite par Vinsobres en 1999. La typicité et l'originalité des vins étant parmi les conditions requises et indispensables pour que l'INAO étudie le dossier d'accession.

Le Caryotype* - *Les œnologues du Centre de Recherche ont d'ailleurs été les premiers surpris par l'homogénéité des résultats. En effet quand ils ont du établir le graphique de chaque vin, cela apparaissait bien mais quand ils ont rassemblé les données sur le même graphique année par année cela est devenu plus qu'une évidence : une vérité. Lorsque enfin, il y a quelques semaines ils ont compilé toutes les données sur un seul graphique ils ont acquis une certitude : on tenait bien là la carte d'identité du Vinsobres, en quelque sorte le « caryotype »* de VINSOBRES (voir page 10).*

** caryotype : arrangement caractéristique des chromosomes d'une cellule, spécifique d'un individu, d'une espèce. (Robert)*



ANALYSE SENSORIELLE DES VINS DE VINSOBRES

« L'analyse sensorielle des vins rouges de Vinsobres nous amène à faire quelques observations intéressantes abondant dans le sens de la demande de passage en cru des vigneron de la commune. L'observation des profils sensoriels générée par les jurys de dégustations (nov.99 et juillet 2002) met en évidence une similitude évidente d'un millésime à l'autre. Malgré des variations climatiques (des différents millésimes), nous observons une bonne homogénéité de l'expression du terroir au sein de l'appellation avec des caractères sensoriels principaux similaires quelle que soit l'année. La superposition des expressions sensorielles, du millésime 94 au millésime 2000, nous permet d'en déduire quelques caractères olfactifs et gustatifs dominants.

Olfactif :

Ainsi nous relevons des notes de « fruits frais » et de « fruits transformés ». L'équilibre se déplace tout naturellement en fonction de l'âge des vins. Les descripteurs « cerise et cassis » sont souvent cités pour les vins jeunes puis viennent les notes « confitures cassis, griotte » complétées par « épices aromates » marquées particulièrement par le descripteur « poivre ». Le cortège aromatique est nuancé de notes « empyreumatique : grillé, fumé », amplifiées par l'élevage en bois pour certains vins.

Gustatif :

Les caractéristiques gustatives présentent une forte similitude d'un millésime à l'autre ce qui confirme l'effet terroir sur l'expression des vins de la commune de Vinsobres.

Equilibre : L'équilibre acide, alcool, tanins est mis en évidence sur ces profils. Les vins de Vinsobres sont caractérisés par une bonne structure tannique, constante du millésime 1994 au millésime 2000 (le profil gustatif du millésime 1996 fléchit légèrement pour ce descripteur).

Tanins : Les tanins sont soyeux et élégants, garants d'un excellent potentiel de garde.

Profil gustatif : le profil gustatif est bien équilibré, le gras et la rondeur apportés par l'alcool et le glycérol viennent enrober les tanins et contribuent à



une sensation de volume et de générosité. La persistance aromatique est excellente et témoigne des qualités organoleptiques de ces vins qui ont un très bon potentiel de garde.

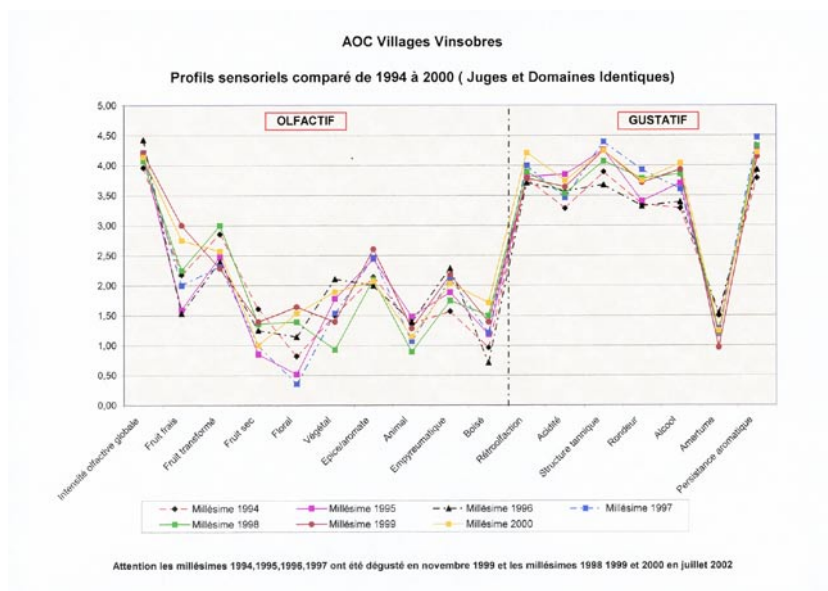
Conclusion

L'analyse sensorielle nous amène à la réflexion suivante : *« l'empreinte de l'effet terroir s'impose, la similitude des profils du millésime 1994 au millésime 2000 parle d'elle même, indépendamment du fait que chaque vigneron et vinificateur apporte sa touche personnelle ponctuée de savoir faire et d'enthousiasme à l'élaboration des vins de Vinsobres. »*

Andrée JOVINE

OËnologue au Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique - (LACO) de Suze la Rousse - 26790 - Décembre 2002

Tous les graphiques du « caryotype » du Vinsobres (de 1994 à 2000) sont sur le site www.vinsobres.fr.





CAVES ET DOMAINES PRODUCTEURS DE VINSOBRES

Château de Rouanne (Lambert/ Ferrentino)
Tel : 04.75.27.77.40 - Fax : 04.75.27.76.67

chateauderouanne@orange.fr
Caveau de dégustation

Domaine l'Ancienne Ecole (Earl Vignobles Thorburn)
Tel : 04.75.26.39.05

info@domaine-lancienne-ecole.com
<http://domaine-lancienne-ecole.com>

Domaine Autrand (Christine Aubert)
Tel/ Fax : 04.75.26.57.05

domaine.autrand@orange.fr
Caveau de dégustation

Domaine Chaume-Arnaud (Philippe Chaume & Valérie Arnaud)
Tel : 04.75.27.66.85 Fax : 04.75.27.69.66

Caveau de Dégustation
chaume-arnaud@wanadoo.fr

Domaine Constant-Duquesnoy (Gérard Constant & Denise Duquesnoy)
Tél. 06.77.38.23.34 Fax. 00 32 81 58 80 47
Site : www.constant-duquesnoy.com

gerard@constant-duquesnoy.com

Domaine du Coriançon (François Vallot)
Tel : 04.75.26.03.24 Fax : 04.75.26.44.67
Site : www.domainevallot.com

Caveau de Dégustation
francois.vallot@wanadoo.fr

Domaine Coste Chabrier (Laurent Espinasse)
Tel : 04.75.98.30.42 Fax : 04.75.98.32.18

Les Egrezes 26790 Tulette
laurentespinasse@free.fr

Domaine de Deurre (Hubert & Denis Valayer)
Tel : 04.75.27.62.66 Fax : 04.75.27.67.24
Site : <http://domaine-de-deurre.com>

Caveau de Dégustation
valayer.deurre@wanadoo.fr

Domaine Gramenon (Michèle Aubéry-Laurent)
Tel : 04.75.53.57.08 - Fax : 04.75.53.68.92

Caveau de Dégustation
(à Montbrison / Lez - 26)

Domaine Jaume (Pascal et Richard Jaume)
Tel : 04.75.27.61.01 Fax : 04.75.27.68.40
Site : www.domainejaume.com

Caveau de Dégustation
cave.jaume@wanadoo.fr

Domaine La Péquéllette (Cédric Guillaume-Corbin)
Plan de Moye Tel : 04.75.27.68.69
Site : www.lapequelette.fr

guillaumecorbin@wanadoo.fr

Domaine Le Pré Neuf (Romain Corbin)
Tel/Fax : 04.75.27.63.95
Site : www.lepreneuf.fr

romain.corbin@lepreneuf.fr



Domaine Le Puy du Maupas (Christian Sauvayre)

Tel : 04.90.46.47.43 Fax : 04.90.46.48.51

Site : www.puy-du-maupas.com

Caveau de Dégustation

(à Puyméras - 84)

Sauvayre@puy-du-maupas.com

Domaine de Montine (Jean-Luc & Claudy Monteillet)

Tél. : 04.75.46.54.21 Fax : 04.75.46.93.26

Site www.domaine-de-montine.com

Caveau de Dégustation

(La Grande Tuilière 26 Grignan)

domainedemontine@wanadoo.fr

Domaine du Moulin (Denis et Frédérique Vinson)

Tel : 04.75.27.65.59 Fax : 04.75.27.63.92

Caveau de Dégustation

denis.vinson@wanadoo.fr

Domaine Paul Henry (Jacques & Boris Sauvan)

Tel : 09.60.00.73.60

domainepaulhenry@orange.fr

Domaine Perrin et Fils

Tel : 04.90.11.12.00 Fax : 04.90.11.12.19

Site : www.perrin-et-fils.com

Rte de Jonquières

(84100 Orange)

Domaine Peysson (Jean-Luc Peysson)

Tel : 04.75.27.67.33 Fax : 04.75.27.63.72

Caveau de Dégustation

jl.peysson@wanadoo.fr

Domaine Saint-Vincent (F. Durma)

Tel : 04.75.27.61.10 Fax : 04.75.27.60.55

Caveau de dégustation

Domaine du Tave (Audrey Latard)

Tel 06.78.46.04.91

Les Ratiers

audrey.latard@hotmail.fr

Caves coopératives

« **SCA La Vinsobraise** » (Directeur : Pascal Monier)

Tel : 04.75.27.64.22 Fax : 04.75.27.66.59

Site : www.la-vinsobraise.com

Caveau de Dégustation

infos@la-vinsobraise.com

« **SCA du Nyonsais** » (Directeur : Anne Laurent)

Tel : 04.75.26.95.00 Fax : 04.75.26.23.16

Site : www.coop-du-nyonsais.fr

Caveau de Dégustation

(à Nyons - 26)

« **SCA Les Coteaux de Saint-Maurice** » (Directeur : F.Draperi) Caveau de Dégustation

Tél. 04.75.27.63.44 Fax. 04.75.27.67.32

Site : www.cave.saint-maurice.fr

cavesaintmaurice@orange.fr



« **Cave du Prieuré** » (Directeur : Gilles Le Besnerais)
Tel : 04.75.27.60.11 - Fax : 04.75.27.67.07

Caveau de Dégustation
prieure@terroir-et-gastronomie.com

« **Cave La Romaine** » (Directeur : Philippe Coste)
84110 Vaison La Romaine
Tel.04.90.36.00.43 Fax. 04.90.36.55.91

Caveau de Dégustation
caveau@cave-la-romaine.com
Site www.cave-la-romaine.com

MAISONS DU RHÔNE & METTEURS EN MARCHÉ de VINSOBRES

Cellier des Dauphins (Directeur : Gilles Le Besnerais)
Union des Vignerons des Côtes du Rhône - 26790 TULETTE
☎ 04 75 96 20 06 ☒ 04 75 96 20 22 Site : www.cellierdesdauphins.com

Jérôme Quiot Sélection
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
☎ 04 90 83 73 55 ☒ 04 90 83 78 48
Site : <http://www.famillequiot.com/vins.php?idDom=6&idVin=31&langue=fr>

La Compagnie Rhodanienne
30210 CASTILLON DU GARD
☎ 04 66 37 48 20 ☒ 04 66 37 48 21

Les Grandes Serres
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
☎ 04 90 83 72 22 ☒ 04 90 83 78 77

Louis Mousset
BP 12 26790 TULETTE
☎ 04 75 00 10 34 ☒ 04 75 50 24 33

Maison Bouachon
BP5 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
☎ 04 90 83 58 35 ☒ 04 90 83 77 23 Site : <http://www.maisonbouachon.com/>

Maison Gabriel Meffre
84190 GIGONDAS
☎ 04 90 12 32 32 ☒ 04 90 12 32 29 Site : <http://www.gabriel-meffre.fr/>



Ogier Cave des papes (Directeur : Jean-Pierre Durand)

BP 75 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ 04 90 39 32 32 📠 04 90 83 72 51 Site : www.ogier.fr

R & D Vins (Ranvier-Dauvergne)

Château St Maurice - RN 580 L'Ardoise - 30290 LAUDUN

☎ 04 66 82 96 59 📠 04 66 82 96 58

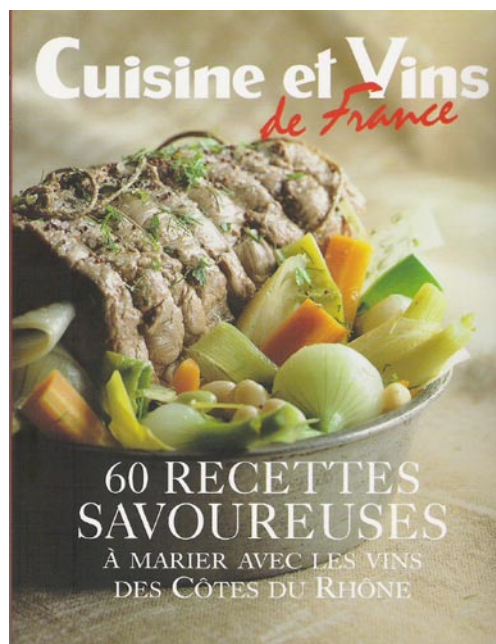
Saint Benoit

Route de Sorgues 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ 04 90 83 51 36 📠 04 90 83 51 37 Site : <http://www.saintbenoitvins.com>

Recettes accords mets avec du Vinsobres

Parues dans :



Les volailles et le lapin

LE BON ACCORD
Un Vinsobres rouge

Ce vignoble est monté dans l'échelle des crus : devenu en 2005 l'un des crus des Côtes du Rhône méridionales, il donne un rouge charnu, équilibré et dont la texture, tout en restant fraîche, possède le profil aromatique idéal pour le lapin et ses fruits secs.

Et aussi :
un Saint-Joseph rouge

Simple et abordable
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H

POUR 6 PERSONNES

1 lapin de 1,8 kg coupé en morceaux • 250 g d'abricots secs • 150 g de pruneaux dénoyautés • 150 g de figues sèches • 4 oignons blancs • 30 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile • 10 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'amandes et pistaches concassées • sel • poivre du moulin

Pelez et émincez les oignons. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les morceaux de lapin. Lorsqu'ils sont bien dorés, réservez-les. Mettez les oignons à leur place et faites-les revenir. Dès qu'ils sont translucides, remettez le lapin dans la cocotte.

Ajoutez les abricots, les pruneaux et les figues. Salez, poivrez, mouillez avec le vin blanc et 10 cl d'eau. Couvrez et laissez mijoter 1 h sur feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressez les morceaux de lapin dans un plat de service, parsemez d'amandes et de pistaches. Servez aussitôt.

Notre conseil : accompagnez cette recette de semoule ou de blé.

Les viandes

LE BON ACCORD
Un Vinsobres rouge

Le récent cru méridional propose sur cette recette riche et onctueuse de savoureux tanins et un parfum de fruits mûrs intense et nécessaire pour finir en beauté l'accord. Servez-le légèrement frais à 15°C dans un millésime récent.

Et aussi :
un Côtes du Rhône Villages rouge (Valreas, Saint-Pantaléon-les-Vignes)

Simple et abordable
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H 15

POUR 6 PERSONNES

2 kg de collier d'agneau en morceaux
● 500 g de cocos frais écosés ●
2 gousses d'ail ● 2 carottes ● 2 oignons
● 1 cuil. à soupe de concentré de tomates ● 1 bouquet garni ● 2 cuil. à soupe d'huile ● sel ● poivre

Mettez les cocos et le bouquet garni dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire 30 min. **Pendant ce temps**, épluchez les carottes et les oignons. Émincez-les. Faites chauffer l'huile dans une grande cocotte. Faites-y dorer les morceaux de viande. Lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez les carottes et les oignons émincés, ainsi que les gousses d'ail « en chemise » (entières et non pelées). Salez et poivrez.

Mélangez le concentré de tomates à 15 cl d'eau et versez dans la cocotte. Baissez le feu au minimum et laissez mijoter à couvert pendant 30 min.

Égouttez les cocos, versez-les dans la cocotte. Ajoutez un grand verre d'eau, mélangez, couvrez et prolongez la cuisson pendant 40 min. Servez le haricot de mouton très chaud.

Notre conseil : hors saison, utilisez des cocos secs, que vous ferez tremper 12 h dans de l'eau non calcaire avant cuisson.

Le saviez-vous ? Le « haricot » de mouton vient du vieux français « halicoter », qui signifiait couper en morceaux. Le mouton coupé en morceaux, mijoté avec des haricots, est en effet la base de ce plat.