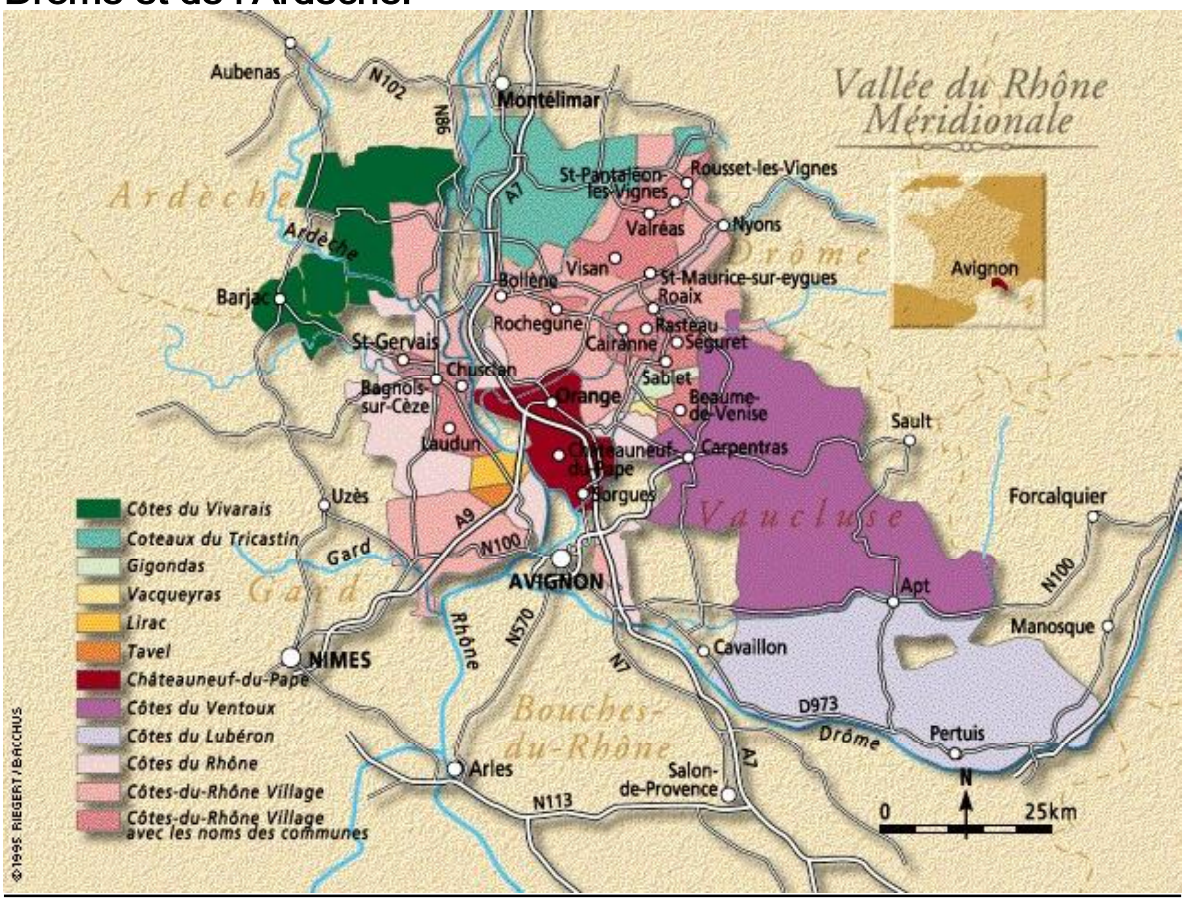
CÔTES DU RHÔNE MERIDIONALES :

Contrairement au nord, plus localisé, plus encaissé, le Sud du Rhône se déploie sur une vaste étendue, couvrant une multitude de terroirs sur les départements du Vaucluse, du Gard, de la Drôme et de l'Ardèche.



Climat :

De type méditerranéen, tempéré par les reliefs des Alpilles. Il peut faire très, très chaud, et le mistral souffler très violemment. Pour cette raison et peut-être plus qu'ailleurs, le travail du viticulteur (à la vigne) est primordial.

Géologie :

Hormis les reliefs des Alpilles, cette zone reste marquée par les phénomènes d'érosion, au quaternaire (période de glaciation/déglaciation), du massif alpin par les rivières, formant de vastes terrasses alluviales (galets roulés). Au niveau des sols, c'est un peu compliqué, très diversifié : molasses, grès, argilo-calcaires, sols + ou – siliceux, sablonneux, caillouteux, + ou – profonds, froids, chauds, en coteaux, en terrasses, sur plateau, etc…

Cépages :
Rouges : le cépage roi, le mieux adapté, est le grenache, peut-être d'origine espagnole, suivi par la syrah, le mourvèdre, et une cohorte de cépages plus anecdotiques comme le cinsault, la counoise ou le terret. Ça fait longtemps que l'on n'utilise plus 13 cépages à Chateauneuf. Blancs : grenache,muscat, roussanne, marsanne, ugni, et plus rarement bourboulenc, clairette, viognier.

Les appellations :

-La plus importante : **côtes du Rhône-villages (1966).**
Près de 8000 ha dont une partie utilisant le nom du village : Cairanne, Rasteau, Beaume de Venise, Saint Pantaleon-les-Vignes, Valréas, Visan, Vinsobres, Seguret, Chusclan, Laudun, Roaix, Sablet, Rochegude, Saint-Maurice-sur-Eygues, Rouset-les-Vignes et Saint Gervais. Appellation très intéressante par sa diversité et le bon niveau moyen de sa production.

-Vacqueyras : cru en village jusqu'en 1990, désormais en AOC propre . 1200 ha plantés essentiellement en rouge , sur Vacqueyras et Sarrians, au pied des Dentelles de Montmirail.

-Gigondas(1971) : fortes pentes en terrasses, ou terrasses quaternaires, tres chaud, terroir donnant des vins puissants, chargés. Tout près de Vacqueyras.

-Les côtes du Ventoux, au pied du Mont Ventoux.

-Les côtes du Luberon, au pied du Luberon.

-Les côtes du Vivarais, au pied du Vivarais.

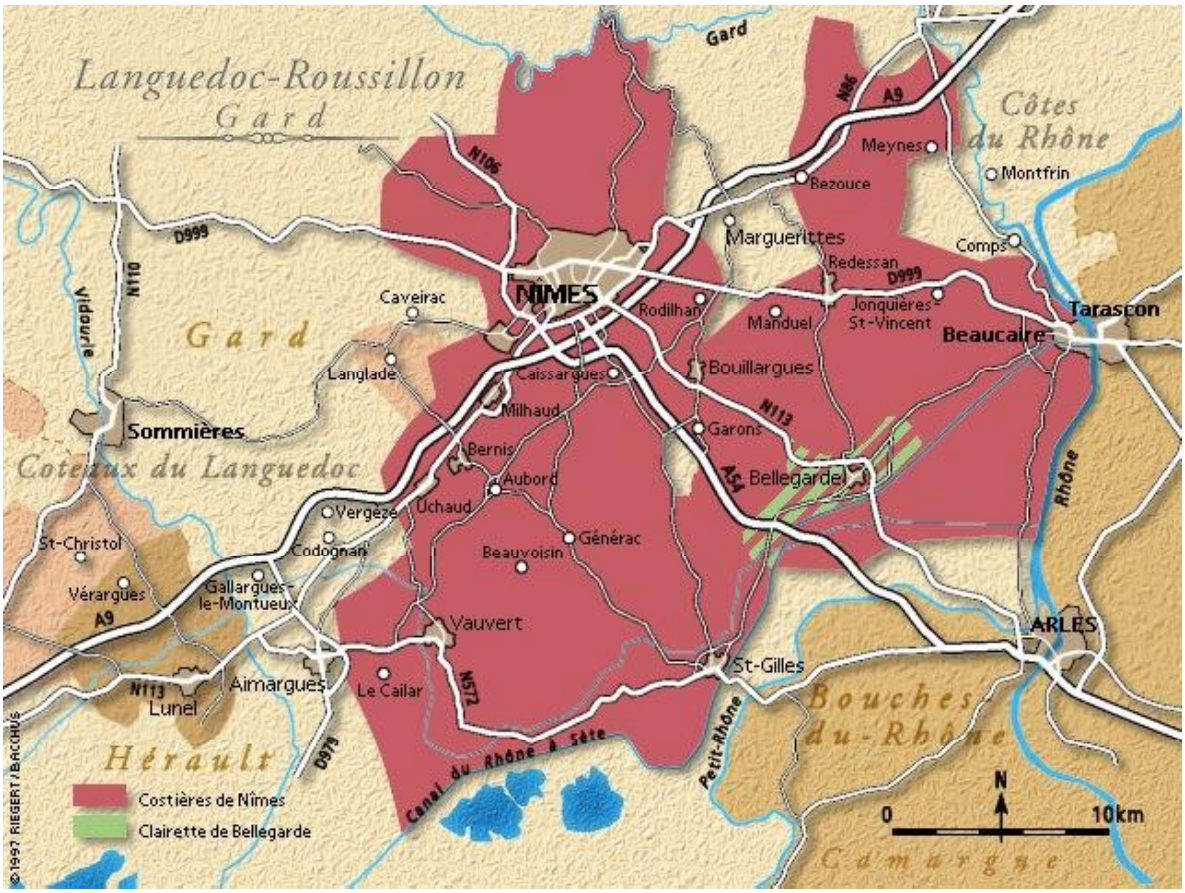
-Les côtes du Tricastin, au pied du Tricastin.

-Les côtes de Porc aux pieds du même nom
(Là, pour une fois j'ai un peu honte, car comme le dit le directeur du Parc Astérix : « là, tu déconnes un peu mon beau gladiateur »)

-Chateauneuf du Pape : beau et grand vignoble (3000 ha) du Vaucluse, en très grosse progression. On y trouve le pire, mais aussi le meilleur, voire le très grand. Centre historique de la région, fortement marqué par le sceau papal également très utile pour la pêche à la crevette. C'est sur cette appellation que l'on trouve les plus belles terrasses de galets roulés, en particulier sur le lieu-dit « la Crau ».

Les appellations gardoises :

-Lirac (rouge, blanc), à de rares exceptions, assez mal représentée

-Tavel, « premier rosé de France », bof,

-Et les très en vogue **Costières de Nîmes** (anciennement Costières du Gard), entre Beaucaire et Montpellier.