



LES CRUS SEPTENTRIONAUX DES CÔTES-DU-RHÔNE

SAINT PÉRAY

En Ardèche, l'AOC Saint Péray produit exclusivement des vins blancs sur 64 hectares. 1 644 hectolitres avec un rendement de 45 hl/ha sortent chaque année des caves de l'AOC en vins mousseux ou en vins tranquilles. Des vins à boire jeunes.

CORNAS

Dans l'Ardèche, ce cru est entièrement rouge et exclusivement basé sur la Syrah. Les 101 hectares de l'appellation Cornas produisent moins de 2 375 hectolitres par an. Les vins sont robustes, rustiques comme leur terroir, à laisser vieillir.

HERMITAGE

Dans la Drôme, le terroir d'Hermitage produit vins rouges (80%) et vins blancs (20%) pour une production globale de 3 637 hectolitres sur un vignoble de 131 hectares. Là encore, les rouges sont de grande garde. Les blancs se montrent, eux aussi, bien charpentés.

CROZES HERMITAGE

Cru voisin de l'Hermitage, Crozes Hermitage est lui aussi bicolore. Les rouges sont prépondérants. Ils représentent 91% des 39 110 hectolitres produits

chaque année et les blancs 9%. Les premiers sont d'une grande longévité, comme la plupart des rouges septentrionaux bien que sans doute moins robustes que ceux de l'Hermitage. Les blancs sont agréables à boire jeunes, à l'apéritif ou sur des fruits de mer par exemple. La surface de production est de 1325 hectares et le rendement à l'hectare de 45 hectolitres.

SAINT JOSEPH

Saint-Joseph dans l'Ardèche, plus au Nord, produit rouges et blancs, les premiers représentant 93% des 23 061 hectolitres produits chaque année sur l'AOC. Les rouges, tout en finesse, sont des vins harmonieux qui s'expriment après quatre à cinq années de cave sur des viandes rouges. Les blancs, élégants, montrent leur fraîcheur sur des poissons accommodés. La surface de production est de 975 hectares.

CHÂTEAU-GRILLET

L'appellation Château-Grillet dans le Rhône, est exclusivement dédiée aux vins blancs et est issue du Viognier. 24 hectolitres à peine sont produits par ce petit terroir de seulement 4 hectares. Deux ans d'élevage en fût de chêne précèdent la mise en bouteille, pour des vins très raffinés, à boire sur un foie gras par exemple.

CONDRIEU

Dans le Rhône, Condrieu possède des caractéristiques similaires. Faible production : 2 788 hectolitres pour 113 hectares de vignes et exclusivité du Viognier pour cette appellation entièrement blanche. Il s'agit d'un vin d'une rare élégance.

CÔTE ROTIE

Dans le Rhône, le seigneur des septentrionaux pour les amateurs de vins rouges, porte le nom de la Côte-Rotie. Un vignoble accroché aux coteaux du village d'Ampuis et de trois autres communes voisines, qui produit 4 984 hectolitres de vin rouge sur 217 hectares de vignoble. Des vins à la robe profonde, au nez très complexe, fruité, floral et épicé. Bien structurés et d'une grande longueur en bouche. Ces vins issus de Syrah se bonifient après vieillissement.

SUR LES ROUTES DES CRUS SEPTENTRIONAUX

La route du Septentrion va de Valence à Vienne en faisant une boucle sur la rive gauche du Rhône, ce qui lui permet de visiter les huit prestigieux crus de cette partie des Côtes du Rhône.