

Actualité agriculture Biologique

-- Agriculture Bio --

Agriculture Bio

**Les vins du Pilat : Côte
Rôtie, Saint Joseph,
Condrieu**

Agri-bio
vendredi 24 mai 2019

Bien évidemment tous les viticulteurs du Parc naturel régional du Pilat ne sont pas tous enregistrés en BIO. Cela dit depuis deux décennies le département les pousse à la reconversion et nombre d'entre eux ont passé le cap. Le but de cet article n'est pas tant de verser dans cette polémique, que vous faire découvrir ces vins des côtes du Rhône à proximité de Lyon, dans le Pilat. Nous allons donc vous présenter : Côte Rôtie, Saint Joseph, Condrieu.

Des paysages atypiques vous attendent pour une découverte gourmande du Pilat ! Longeant le Rhône d'Ampuis à Chavanay, les coteaux en terrasses du Pilat accueillent des vignes aussi prestigieuses que le Côte Rôtie, le Condrieu et le Saint-Joseph . Profitez d'un marché aux vins pour mieux saisir la délicatesse de nos crus !

le Condrieu, vin blanc corsé au bouquet pénétrant et suave ; le Saint Joseph rouge, très corsé dont le bouquet s'affine avec l'âge ; le Saint Joseph blanc, nerveux et parfumé et le Côte Rôtie vin rouge délicat aux arômes de violette et de framboise.

Condrieu

Il a été consacré A.O.C. locale en 1940. L'appellation s'étend sur 7 communes (Condrieu, Verin, Saint-Pierre-de-buff, Saint-Michel-sur-Rhône, Malleval, Chavanay, Limony), et 3 départements (Rhône, Loire et Ardèche) sur la rive droite du Rhône.

Superficie en production : 115 ha, production moyenne annuelle : 4200 hl.

Encépagement : Viognier exclusivement.

- A l'œil : robe d'or pâle et reflets dorés.
- Au nez : bouquet puissant de fleurs des champs, violette, iris et abricot.
- En bouche : moelleux, onctueux. Fraîcheur d'ensemble. Belle longueur en bouche.
- A table : à boire frais mais pas froid, joli en bouteille comme en carafe avec tous les poissons cuisinés et aussi le foie gras.
- Dans la cave : maintenir à fraîcheur constante (10 à 12°), peut se boire jeune (1 à 3 ans) ou laisser vieillir.

Consommateur célèbre : Stendhal.

Côte Rôtie

C'est un des plus anciens vignobles de France consacré A.O.C. locale en 1940. Il s'étend sur 3 communes : Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Ampuis, Tupin-Semons, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Rhône.

Superficie en production : 200 ha, production moyenne annuelle : 8000 hl

Encépagement : Syrah, au moins 80% et Viognier 20% maximum autorisés.

- A l'œil : rouge profond, frangé de violet dans la jeunesse.
- Au nez : framboise, épices et un soupçon de violette. Plus tard, parfums de vanille et de noyau.
- En bouche : arômes de truffe, notes de fruits secs, de cuir, moka, chocolat, cannelle.
- A table : suivant l'âge, déboucher 1 à 3 heures avant de les consommer. Servir si l'on veut en carafe avec la viande d'agneau, la pintade ou avec des gibiers d'eau mais aussi avec des asperges, des truffes...
- Dans la cave : lent à mûrir, vin de longue garde (5 à 15 ans).

Consommateur célèbre : le poète latin Martial.

Saint Joseph

C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. locale Saint-Joseph. De Chavanay au nord à Guilhaud au sud, ils s'étendent sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône ; 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.

Superficie en production : 1000 ha, production annuelle : 40 000 hl, rendement de base : 40 hl/ha.

Encépagement : Syrah pour les rouges (éventuellement 10% de Roussanne ou de Marsanne), Roussanne et Marsanne pour les blancs.

- A l'œil : les rouges, couleur soutenue. Les blancs, robe jaune-vert brillant, limpide.
- Au nez : les rouges, parfum subtil de cassis et de framboise, se nuancent de cuir et de réglisse avec l'âge. Les blancs, bouquet de fleurs des champs, d'acacia et de miel.
- En bouche : les rouges, tout en finesse, forme harmonieuse et souple sans trop d'ampleur. Les blancs, beaucoup de fraîcheur et de tendresse, longs en bouche.
- A table : rouges ou blancs, ils accompagnent agréablement la cuisine contemporaine légère. On sert le blanc plutôt frais et le rouge entre 14° et 17°.
- Dans la cave : les rouges peuvent présenter une excellente longévité. Ils s'expriment pleinement entre 4 et 5 ans. Les blancs, excellents dans leur jeunesse (2 ans), peuvent encore s'améliorer plus tard.

Consommateur célèbre : Victor Hugo et Jean Valjean.

Si vous souhaitez découvrir ces vins rien ne vaut de venir les découvrir chez le producteur, dans la région lors d'un séjour du côté de [Lyon](#). Cliquer ici pour savoir [comment venir dans le Pilat](#).