



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or
Vins structurés

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• HISTOIRE

En 1318, le pape Jean XXII arrive en Avignon et choisit Châteauneuf comme résidence d'été. Ses six successeurs favorisèrent la production de vin dit "de messe" et le vignoble s'agrandit autour du village. Au fil des siècles, l'élevage des vins est devenu de plus en plus rigoureux.

Riche de cette longue expérience, Châteauneuf-du-Pape fut parmi les premières appellations à obtenir le titre envié d'AOC. Elle a contribué largement à l'élaboration de notre législation actuelle.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie de production : plus de 3100 hectares. Le vignoble s'étend sur la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur quatre communes limitrophes aux terroirs similaires: Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.

Climat : l'un des plus secs de la vallée du Rhône, affiche un ensoleillement record. L'excellente maturation du raisin vient de la chaleur emmagasinée le jour par les galets et restituée la nuit.

Sols : très caillouteux, sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés mêlés à de l'argile rouge sableuse.



• CHATEAUNEUF-DU-PAPE *Les Otéliées*

En patois, *Otéliées* signifie chaleurs de l'été d'où le nom de la cuvée qui doit résister au climat méridional de cette partie des Côtes du Rhône.

Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. À la fin des fermentations alcooliques, nous dégustons et choisissons les meilleurs lots. Puis, afin de contrôler tous les paramètres de l'élevage, nous transférons très vite les vins dans nos chais.

• VIGNE

Cépages : 80 % grenache, 15 % syrah, 5 % mourvèdre.

Densité : 3 000 à 3 500 pieds / hectare.

Rendement : 30 hectolitres / hectare.

Taille : gobelet bas.

Sols : alluvions d'argiles rouges et galets roulés.

Exposition : plaine alluviale.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : partiellement éraflée.

Vinification : traditionnelle de trois à quatre semaines.

Pigeage et remontage.

Élevage : 12 mois sur lies en fûts de chêne français et cuve béton