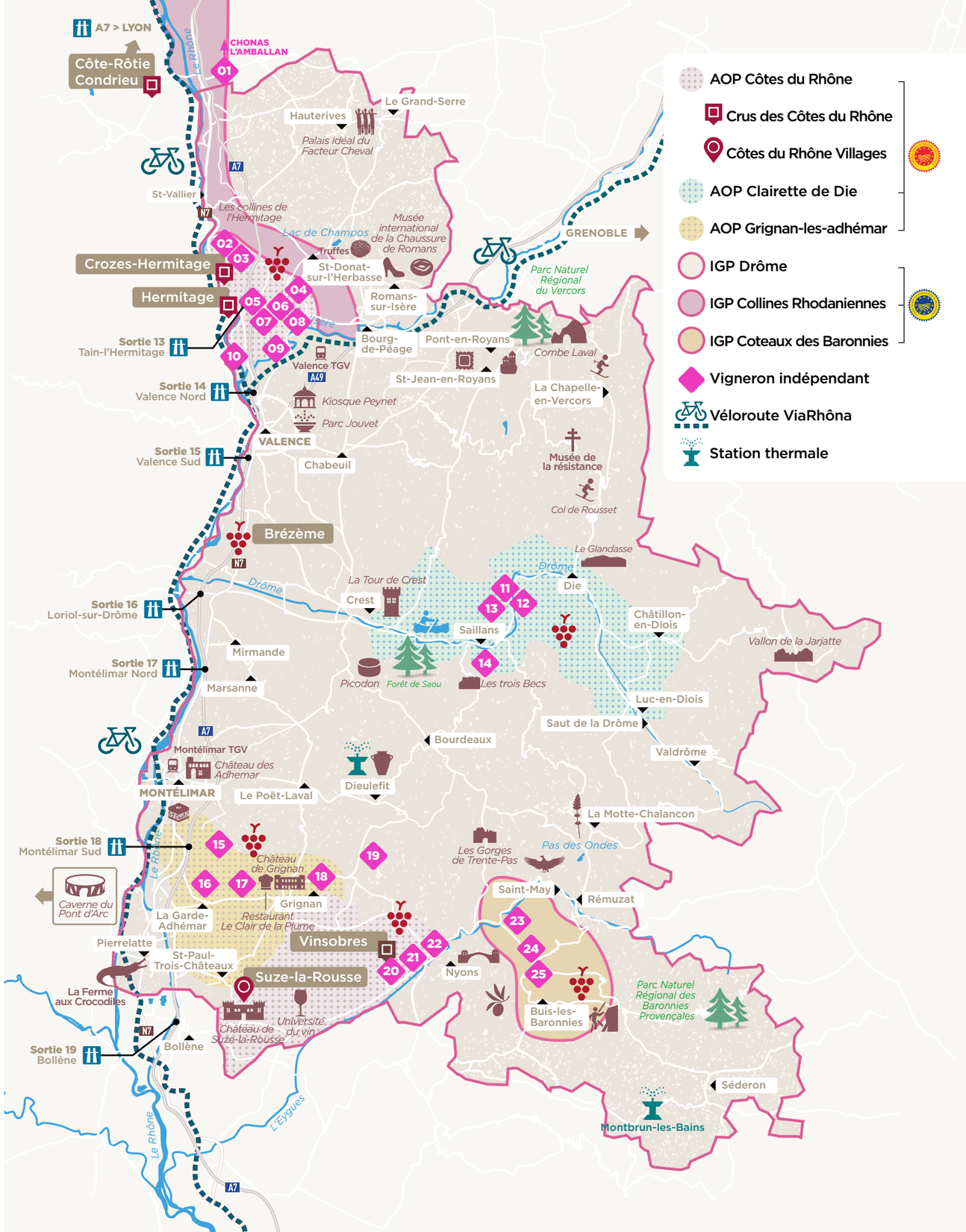
25 VIGNERONS INDÉPENDANTS DE LA DRÔME

vigneron indépendant

01 **DOMAINE MARTIN CLERC** ..... I P. 14 I P. 116 I
02 **DOMAINE ROUSSET** ..... I P. 18 I P. 118 I
03 **DOMAINE LAURENT HABRARD** ..... I P. 22 I P. 116 I
04 **DOMAINE DES ENTREFAUX**..... I P. 26 I P. 115 I
05 **DOMAINE MICHELAS ST-JEMMS**..... I P. 30 I P. 116 I
06 **DOMAINE DES REMIZIÈRES**..... I P. 34 I P. 117 I
07 **DOMAINE BETTON**..... I P. 38 I P. 114 I
08 **DOMAINE DE LA VILLE ROUGE**..... I P. 42 I P. 119 I
09 **DOMAINE ESPRIT**..... I P. 46 I P. 115 I
10 **DOMAINE EMMANUEL DARNAUD** ..... I P. 50 I P. 114 I
11 **DOMAINE POULET & FILS** ..... I P. 54 I P. 117 I
12 **DOMAINE DE MAGORD**..... I P. 58 I P. 116 I
13 **DOMAINE JACQUES FAURE**..... I P. 62 I P. 115 I
14 **DOMAINE RASPAIL JEAN-CLAUDE ET FILS**.. I P. 66 I P. 117 I
15 **CHÂTEAU BIZARD** ..... I P. 70 I P. 114 I
16 **DOMAINE DE GRANGENEUVE**..... I P. 74 I P. 115 I
17 **DOMAINE ROZEL** ..... I P. 78 I P. 119 I
18 **DOMAINE DE MONTINE** ..... I P. 82 I P. 117 I
19 **DOMAINE DU SERRE DES VIGNES**..... I P. 86 I P. 119 I
20 **DOMAINE SAINT-VINCENT**..... I P. 90 I P. 119 I
21 **DOMAINE AUTRAND**..... I P. 94 I P. 114 I
22 **DOMAINE ROCHEVILLE** ..... I P. 98 I P. 118 I
23 **DOMAINE LE MAS SYLVIA** ..... I P. 102 I P. 116 I
24 **DOMAINE DU RIEU FRAIS** ..... I P. 106 I P. 118 I
25 **DOMAINE LA ROSIÈRE** ..... I P. 110 I P. 118 I



DOMAINE MICHELAS ST-JEMMS

SYLVIE, FLORENCE, CORINE ET SÉBASTIEN MICHELAS, L'ESPRIT DE FAMILLE

NOS VINS NOUS RESSEMBLENT, ON Y MET TOUS LES QUATRE NOTRE ÂME

Comme dans *Les Quatre Filles du docteur March*, le roman de la femme de lettres américaine Louisa May Alcott, l'esprit de famille a toujours animé les quatre sœurs et frère Michelas, à la tête du domaine Michelas St-Jemms, à Mercurol-Veaunes. À 10 ans déjà, les plus âgées ramassaient, triaient et calibraient les fraises, les cerises et les abricots sur cette ferme drômoise en polyculture fondée à la fin du XIX^{e} siècle et qu'exploitaient depuis 1961 leurs parents. Les trois sœurs aînées, Sylvie, Florence et Corine, se souviennent de ces hivers employés à étiqueter les vins relookés du domaine. De dix ans leur benjamin, Sébastien ne devait pas être loin ! *« On collait les étiquettes avec notre mère avant de partir à l'école ou pendant les vacances de Noël et de Pâques »,* se souvient Sylvie Chevrol-Michelas, présidente des Vignerons indépendants de la Drôme et présidente régionale. Dans les années 1980, l'appellation Crozes-Hermitage commençait à jouir d'une popularité méritée. *« On assistait aux premières sorties de cave coopérative. En 1972, notre père, qui apportait ses raisins à la cave, avait fait un essai de vinification en isolant une parcelle de vieilles vignes, pour s'installer comme vigneron indépendant*

l'année suivante », retrace-t-elle. La suite, ce sont les enfants qui l'ont écrite en hissant, à partir des années 2000, le domaine vers plus de qualité. *« En 2003, nous avons souhaité tous les quatre évoluer dans nos pratiques en devenant vignerons auteurs »*, explique Sylvie. Guidés par Jean-Étienne Guibert, l'ancien œnologue de la cave de Tain-l'Hermitage, ils s'attellent à une rigoureuse identification parcellaire donnant lieu à une gamme de vins d'exception, Terres d'Arce. Avec aujourd'hui soixante îlots de vignes et une exigence qualitative qui s'affine à chaque nouveau millésime, le vignoble s'étend sur quatre des appellations les plus prestigieuses de la Vallée du Rhône septentrionale : Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph et Cornas. Au domaine Michelas St-Jemms, les tâches sont équitablement réparties entre Sylvie (management et commercialisation), Florence et Corine (vinification et mise en marché), et Sébastien (vignoble et cave), mais les décisions restent collégiales, la fratrie se retrouvant pour les assemblages autour d'une communauté de goûts. *« Je ne sais pas si c'est dans nos gènes, mais nous n'aimons pas les vins austères »*, détaille cette vigneronne volubile, passionnée de cuisine, de produits authentiques si possible bio, un intérêt qu'elle partage avec ses sœurs et frère. *« Il n'y a pas d'avenir pour l'agriculture hormis le bio »*, affirme Sylvie, dont 96 % du vignoble est conduit sans aucun intrant à l'exception du soufre et du cuivre. *« Nos vins finalement nous ressemblent, avec du fruit, de la fraîcheur, une amplitude et du soyeux apportés par le travail du bois que nous gérons comme des infusions »,* admet Sylvie. Une gamme de vins gourmands de consommation immédiate ou pour la garde, donnant naissance à différents moments de convivialité. À l'image de cette famille soudée qui se retrouve régulièrement autour de grandes tablées animées. Esprit de famille, quand tu nous tiens !

S'ÉMERVEILLER

- **La Cité du chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage, une étape gourmande et incontournable le long de la mythique route nationale RN7.**
- **La colline de l'Hermitage et sa chapelle.**
- **La tour de Mercurol, du XIe siècle, construite selon les historiens sur un oppidum (site élevé) à l'emplacement d'un ancien temple dédié à Mercure. Sauvée en 1996 par la commune de Mercurol, elle offre un point de vue spectaculaire sur la Vallée du Rhône.**
- ***Les Cèdres* (deux étoiles Michelin), la table gastronomique des frères Bertrand à Granges-les-Beaumont.**
- **À Mauves, le restaurant *Du jardin à l'assiette*, pour sa cuisine bistronomique faite maison.**

EMMANUEL POULET, LA CLAIRETTE DE DIE TOUT SCHUSS !

LA CLAIRETTE DE DIE, C'EST LA PREMIÈRE MARCHE POUR DÉCOUVRIR LE VIN

Petit, ce passionné de ski voulait être conducteur de chasse-neige… Mais à 14 ans il a su qu'il serait vigneron. À Pontaix, village-confetti où s'accrochent sur des coteaux à très forte déclivité ses vignes de Clairette blanche, Muscat petits grains ou aligoté, ils ne sont plus que deux vignerons indépendants à vinifier les effervescents Clairette et Crémant de Die, contre dix il y a encore une génération. C'est ici, dans ce climat montagnard marqué par les premiers frimas alpins, qu'Emmanuel Poulet, 40 ans, possède la majorité de ses vignes, à 450 mètres d'altitude, sur les hauteurs du village de son enfance. Le reste est réparti au sud autour de Vercheny ou à 30 kilomètres plus à l'est, à Châtillon-en-Diois, où les cépages Gamay, Aligoté et Chardonnay sont destinés à une production de vins tranquilles rouges et blancs. Avec un parcellaire extrêmement éclaté, le destin d'Emmanuel Poulet s'est pourtant ancré à Vercheny, avenue de la Clairette, sur la départementale 93, où s'égrainent, tel un chapelet, les caveaux de vente à la gloire de l'AOP Clairette de Die. Il y possède son caveau, ses bureaux, et y passe la majorité de son temps quand il n'est pas dans ses vignes ou sur les salons des vins.

Car être vigneron, pour Emmanuel Poulet, c'est aussi être un VRP de l'AOP Clairette de Die, reconnue depuis 1942, mais qui reste encore trop peu connue face aux autres grands vins effervescents… Vigneron de la quatrième génération, il s'évertue depuis ses premières vendanges en 2001 à redonner ses lettres de noblesse à la production locale. *« Pire que méconnue, la Clairette de Die souffre, encore aujourd'hui, de quelques a priori… »*, regrette-t-il. Comment alors révéler toute la subtilité de ce vin *« sucré, aromatique, facile d'accès, festif de par ses bulles et peu alcoolisé »* ? En le portant à son meilleur grâce à une sélection parcellaire haute couture. C'est ce que fait Emmanuel en proposant, depuis le millésime 2016, une Clairette de sélection parcellaire nommée Divine Tradition. *« Depuis quinze ans, la même parcelle exposée au sud sur les marnes blanches et noires de Pontaix se distingue lors des dégustations. J'ai décidé de l'isoler en lui consacrant une cuvée haut de gamme. »* Car pour Emmanuel *« la Clairette de Die, c'est la première marche pour découvrir le vin. Tout le monde l'aime, tous ceux qui la connaissent l'apprécient »*. Tout l'enjeu consiste donc à la faire découvrir à de nouveaux consommateurs, quitte à éduquer les palais avec… une autre production ! Depuis 2016, ce vigneron produit ainsi un vin rouge AOP Châtillon-en-Diois à base de cépage Gamay. *« Le consommateur est plus ouvert à découvrir un vin rouge… Il apprendra à connaître la Clairette de Die après avoir été conquis par notre Châtillon-en-Diois ! »*, assure Emmanuel. Chaque été, il propose ce vin aux touristes venus étancher leur soif de bien-vivre et de nature dans ce paradis pour les activités de plein air (randonnée, escalade, canyoning ou baignade). Un vin rouge inattendu au pays de la Clairette de Die, et un vigneron passionné qui, in fine, sait chanter la gloire d'une jolie bulle terriblement pétillante !

S'ÉMERVEILLER

- **Le Claps, au-dessus de Luc-en-Diois, spectaculaire éboulement de rochers dans la rivière Drôme et sa retenue d'eau l'été d'où l'on admire le saut de la Drôme. C'est aussi un site d'escalade réputé doté de 120 voies de tous niveaux et d'une via ferrata.**
- **La cascade de Pontaix, accessible en passant par les ruines de la tour médiévale qui domine le village.**
- **Les baignades dans la vallée de la Roanne.**
- **Les stations de ski alpin du col du Rousset ou de font d'Urle.**

DOMAINE AUTRAND

Aurélien et Christine Aubert | Vinsobres

Date de création: 1960 et 2000 | Appellations: AOP Côtes-du-Rhône, AOP Côtes-du-Rhône-villages et AOP Vinsobres (cru depuis 2006) | **Superficie:** 80 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire et caillouteux | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouges** → Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan. **Blancs** → Viognier, Grenache blanc | **Vinification: Rouges** → en cuves inox, élevages en cuves béton avec deux cuvées vieillies en barriques. **Blancs et rosés** → en pressurage direct avec vinification à basse température | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** rouges Classique (Vinsobres), Mosaïque (Vinsobres), Empreinte (Vinsobres), Cuvée VS (Vinsobres) et Trésor (Vinsobres), Côtes-du-Rhône-villages rouge, Côtes-du-Rhône rouge; Côtes-du-Rhône rosé, Côtes-du-Rhône rosé La Perle Rose; IGP Méditerranée blanc Viognier La Perle Blanche, IGP Méditerranée rosé doux Couleurs d'été.

DOMAINE BETTON

Christelle Betton | La Roche-de-Glun

Date de création: 1960, 2003 | Appellations: Crozes-Hermitage, Hermitage | **Superficie:** 6,5 hectares | **Terroir:** alluvions et galets roulés (Crozes-Hermitage), lœss (Hermitage) | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouges** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussanne | **Vinification: Rouges** → traditionnelle, élevage en fûts pendant 10 à 12 mois. **Blancs** → traditionnelle, élevage en cuves ou mixant cuves (50 %) et barriques (50 %) | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Caprice Crozes-Hermitage rouge, Espiègle Crozes-Hermitage rouge; Circé Crozes-Hermitage blanc, Élixir Crozes-Hermitage blanc, Arpège Hermitage blanc.

CHÂTEAU BIZARD

Marc Lépine | Allan

Date de création: 1862 | Appellation: Grignan-les-Adhémar | **Superficie:** 20 hectares | **Terroir:** éboulis calcaires sur des marnes blanches | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouges** → Syrah, Grenache noir. **Blancs** → Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne | **Vinification:** vinification traditionnelle, élevage des rouges en cuves et barriques | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Notre-Dame des Vignes rouge IGP Drôme Comté de Grignan, Le Fornas rouge AOP Grignan-les-Adhémar, Montagne de Raucoule rouge AOP Grignan-les-Adhémar, Serre de Courrent rouge AOP Grignan-les-Adhémar, cuvée 1862 rouge AOP Grignan-les-Adhémar, Bizardine rouge vin de liqueur; Blanc d'Amour et Blanc de Charme AOP Grignan-les-Adhémar; Rosé d'Archas AOP Grignan-les-Adhémar.

DOMAINE EMMANUEL DARNAUD

Emmanuel Darnaud | La Roche-de-Glun

Date de création: 2001 | Appellations: Crozes-Hermitage, Saint-Joseph | **Superficie:** 17 hectares | **Terroir:** lœss sur sables granitiques, alluvions glaciaires constituées de galets roulés, granit | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blanc** → Marsanne | **Vinification:** traditionnelle, cuvaisons de 15 à 20 jours, élevage de 12 à 14 mois en fûts, demi-muids ou cuves tronconiques | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Mise en bouche rouge AOP Crozes-Hermitage, Les 3 chênes rouge AOP Crozes-Hermitage, Au fil du temps rouge AOP Crozes-Hermitage, Saint-Joseph rouge La Dardouille AOP Saint-Joseph; vin blanc AOP Crozes-Hermitage, Saint-Joseph blanc.

FICHES VINS ET DOMAINES

DOMAINE DES ENTREFAUX

François Tardy | Chanos-Curson

Date de création: 1979 | Appellations: Crozes-Hermitage, IGP Collines-rhodaniennes | **Superficie:** 25 hectares | **Terroir:** alluvions argilo-calcaires caillouteuses et coteaux calcaires | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) et biodynamie | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Viognier, Roussanne, Marsanne, Chardonnay | **Vinification:** fermentations en levures indigènes, vinification traditionnelle en cuves béton et bois, élevage en barriques, cuves tronconiques et œufs béton | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Domaine des Entrefaux rouge, Les Pends rouge, Les Machonnières rouge AOP Crozes-Hermitage; Domaine des Entrefaux blanc, Les Pends blanc AOP Crozes-Hermitage, La Java des Entrefaux Viognier blanc IGP Collines-rhodaniennes, La Java des Entrefaux Chardonnay blanc en vin de France.

DOMAINE ESPRIT

Jean Esprit | Pont-de-l'Isère

Date de création: 1909 et 2017 | Appellation: Crozes-Hermitage | **Superficie:** 15 hectares | **Terroir:** terrasses d'alluvions argilo-calcaires avec galets roulés | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussanne | **Vinification:** réception gravitaire, macérations longues et fermentations en cuves tronconiques thermo-régulées, élevage en barriques de chênes français | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Le Zouave rouge AOP Crozes-Hermitage, Perles noires rouge et Esprit rouge AOP Crozes-Hermitage; Perles ivoire blanc AOP Crozes-Hermitage.

DOMAINE DE GRANGENEUVE

Henri et Nathalie Bour | Roussas

Date de création: 1974 | Appellations: Grignan-les-Adhémar, Côtes-du-Rhône-villages | **Superficie:** 80 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire sur un support de graves, apports alluvionnaires et galets roulés | **Mode de culture:** raisonnée, en agriculture biologique pour la cuvée Tentation de la Marquise | **Cépages: Rouges** → Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre. **Blancs** → Viognier, Marsanne, Roussanne, Grenache blanc | **Vinification: Rouges** → traditionnelle avec élevages en cuves béton ou fûts de chêne français. **Blancs** → en fût de chêne français avec bâtonnages, ou en cuve inox réfrigérée avec bâtonnages sur lies. **Rosés** → pressurage direct et fermentation à basse température | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** L'Instant croquant rouge, Tradition rouge, Tentation de la Marquise rouge bio, Vieilles Vignes rouge, Terre d'Épices rouge, La Truffière rouge en AOP Grignan-les-Adhémar, Esprit de Grenache rouge Côtes-du-Rhône-villages; L'Instant égoïste blanc, V Viognier blanc et Les Dames Blanches du Sud blanc AOP Grignan-les-Adhémar; L'Instant gourmand rosé et Le Rosé AOP Grignan-les-Adhémar.

DOMAINE JACQUES FAURE

Luc Faure | Vercheny

Date de création: XIX[e] siècle, 2002 | Appellations: Clairette de Die Méthode ancestrale, Crémant de Die Méthode traditionnelle, Coteaux-de-Die (vin blanc tranquille) | **Superficie:** 25 hectares | **Terroir:** argilo-calcaires et éboulis caillouteux | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (niveau 3) | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Muscat petits grains, Clairette, Aligoté | **Vinification: Crémant et Clairette** → pressurage direct avec maîtrise des températures, prise de mousse naturelle. **Blanc sec** → élevage en barriques de 12 mois | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** cuvées Corentin rouge et rosé (vins sans IG); Clairette de Die Tradition, Crémant de Die brut; blanc sec Coteaux-de-Die.

FICHES VINS ET DOMAINES

DOMAINE LAURENT HABRARD

Laurent Habrard | Gervans

Date de création: 1998 | Appellations: Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph | **Superficie:** 15 hectares | **Terroir:** lœss, argiles et granit | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussanne | **Vinification:** traditionnelle en cuves inox ou en barriques | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Sainte épine rouge AOP Saint-Joseph, Grand Classique rouge AOP Crozes-Hermitage et cuvée Crozes-Hermitage rouge dont le nom change chaque année; Les Rocoules blanc AOP Hermitage, Grand Classique blanc AOP Crozes-Hermitage.

DOMAINE DE MAGORD

Jérôme Vincent | Barsac

Date de création: 1929 | Appellations: Clairette de Die Méthode ancestrale, Crémant de Die Méthode traditionnelle, Coteaux-de-Die | **Superficie:** 10, 5 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire et marnes grises | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (niveau 3) | **Cépages: Blancs** → Muscat petits grains, Clairette, Aligoté | **Vinification:** Méthode dioise ancestrale, fermentations lentes à basse température, dégorgement et/ou filtration | Couleur: blanc | **Principales cuvées:** Clairette de Die Tradition (Méthode dioise ancestrale), Crémant de Die brut (Méthode traditionnelle), cuvée Sélection ThomAnaïs (Clairette de Die Méthode ancestrale); blanc sec 100 % Clairette Coteaux-de-Die.

DOMAINE MARTIN CLERC

Martin Clerc | Chonas-l'Amballan

Date de création: 1er août 2018 | Appellations: Côte-Rôtie, Condrieu, IGP Collines-rhodaniennes | **Superficie:** 8 hectares | **Terroir:** gneiss, sables, granit | **Mode de culture:** raisonné | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blanc** → Viognier | **Vinification: Rouges** → bourguignonne, pigeage et remontage avec macérations de 20 à 30 jours. **Blancs** → vinifications à basse température et élevage sur lies | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Coteaux-de-Tupin rouge AOP Côte-Rôtie, Collet rouge AOP Côte-Rôtie, Syrah rouge IGP Collines-rhodaniennes; La Roncharde blanc AOP Condrieu, Côte Bellay blanc AOP Condrieu, Viognier sec blanc en vin de France, Viognier blanc moelleux IGP Collines-rhodaniennes.

LE MAS SYLVIA

Sylvia Teste | Curnier

Date de création: 2010 | Appellation: IGP Coteaux-des-Baronnies | **Superficie:** 10 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire très caillouteux | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouges** → Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah. **Blancs** → Viognier, Chardonnay, Muscat petits grains, Sauvignon blanc | **Vinification: Rouges** → traditionnelle avec macérations longues de 3 à 4 semaines, élevage cuves et bois. **Blancs** → vinification en fûts et demi-muids. **Rosés** → pressurage direct | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Amazone rouge (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Grenache), Carmen rouge (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah), Vénus rouge (Grenache); Naïade blanc (Chardonnay), Mademoiselle blanc (Viognier, Sauvignon), Eve blanc (Muscat petits grains); Egéria rosé (Grenache, Syrah).

DOMAINE MICHELAS ST-JEMMS

Sylvie, Florence, Corine et Sébastien Michelas | Mercurol-Veaunes

Date de création: 1961 | Appellations: Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et IGP Collines-rhodaniennes | **Superficie:** 50 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire et galets roulés, kaolins de Larnage, granit | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (HVE) | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussane | **Vinification:** traditionnelle en cuves béton, jarres, barriques, demi-muids et cuves tronconiques de 40 et 60 hectolitres; vinification intégrale en barriques pour la gamme de vins premium Terres d'Arce et Cuvée 29 | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** vins rouges AOP Crozes-Hermitage Fleur de Syrahne, Signature, La Chasselière et Cuvée 29, Sainte Épine rouge AOP Saint-Joseph, Les Murettes rouge AOP Cornas; Signature blanc AOP Crozes-Hermitage, Sainte Épine blanc AOP Saint-Joseph; vins de pays rouge, blanc et rosé IGP Collines-rhodaniennes. La gamme Terres d'Arce se décline dans les quatre appellations.

FICHES VINS ET DOMAINES

DOMAINE DE MONTINE

Jean-Luc, Claude, Camille et Mélina Monteillet | Grignan

Date de création: 1987 | Appellations: Grignan-les-Adhémar, Côtes-du-Rhône, Vinsobres, IGP Méditerranée | **Superficie:** 75 hectares (sur un domaine qui en compte 100) | **Terroir:** argilo-calcaire avec galets roulés, sables et argiles, lauzes calcaires | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (HVE) | **Cépages: Rouges** → Grenache, Syrah, Cinsault, Marselan. **Blancs** → Roussanne, Marsanne, Clairette, Viognier, Grenache blanc, Bourboulenc | **Vinification:** traditionnelle avec macération longue sur les têtes de cuvées et élevage en barriques sur certaines cuvées | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Viognier AOP Grignan-les-Adhémar, Emotion, Vinsobres rouge cru de la Drôme Provençale; Muse rouge et rosé.

DOMAINE POULET & FILS

Emmanuel Poulet | Vercheny

Date de création: XIXe siècle | Appellations: Clairette de Die Méthode ancestrale, Crémant de Die Méthode traditionnelle, Châtillon-en-Diois | **Superficie:** 22 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire et éboulis caillouteux, marnes blanches et noires | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (niveau 3) | **Cépages: Rouge** → Gamay. **Blancs** → Muscat petits grains, Clairette, Aligoté | **Vinification:** Méthode traditionnelle pour le Crémant de Die; Méthode dioise ancestrale pour la Clairette de Die; élevage en cuves inox pour les vins rouges tranquilles | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Crémant de Die brut, Clairette de Die Tradition, Clairette de Die Divine Tradition (sélection parcellaire).

DOMAINE RASPAIL JEAN-CLAUDE & FILS

Frédéric et Anouck Raspail | Saillans

Date de création: 1942 | Appellations: Clairette de Die et Crémant de Die, IGP Drôme | **Superficie:** 15 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire et éboulis caillouteux, lauzes | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) | **Cépages: Rouges** → Gamay, Syrah. **Blancs** → Muscat petits grains, Clairette, Aligoté, Chardonnay | **Vinification:** Méthode traditionnelle pour le Crémant; Méthode dioise ancestrale pour la Clairette avec remuage et dégorgement; élevage en fûts pour blancs et rouges tranquilles | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Crémant de Die brut, Crémant de Die cuvée Flavien, Crémant de Die brut élevé en fûts de chêne, Clairette de Die tradition, Clairette de Die grande tradition; rosé Autrement dit Méthode ancestrale, Clairette de Die Must (100 % Muscat), vin de glace Les belles demoiselles, gamme de vins tranquilles Ligne blanche (100 % Chardonnay IGP Drôme), Ligne rouge (100 % Syrah IGP Drôme) et Ligne rose (100 % Syrah sans IG).

DOMAINE DES REMIZIÈRES

Philippe, Émilie et Christophe Desmeure | Mercurol-Veaunes

Date de création: 1973 | Appellations: Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, IGP de la Drôme, IGP Collines-rhodaniennes | **Superficie:** 38 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire, kaolins, granit | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (HVE) | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussanne | **Vinification: Rouges** → traditionnelle, macérations longues (4 semaines environ), élevage de 10 à 15 mois en barriques, demi-muids ou foudres. **Blancs** → traditionnelle, macération pelliculaire, fermentation maîtrisée en température, élevage bois en barriques demi-muids ou foudres | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Crozes-Hermitage rouge, cuvée Particulière, cuvée Christophe et cuvée Autrement AOP Crozes-Hermitage rouge, cuvée Émilie et cuvée Autrement AOP Hermitage rouge, Saint-Joseph rouge, Cornas rouge; cuvée Particulière et cuvée Christophe AOP Crozes-Hermitage blanc, cuvée Émilie Hermitage blanc, Le Merley blanc IGP de la Drôme, Viognier IGP Collines-rhodaniennes; Syrah IGP Collines-rhodaniennes et Syrah Rosé IGP Pays de la Drôme.

DOMAINE DU RIEU FRAIS

Jean-Yves et Alexandre Liotaud | Sainte-Jalle

Date de création: 1983 | Appellation: IGP Coteaux-des-Baronnies | **Superficie:** 40 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire pour les rouges et pieds de marnes bleues pour les blancs | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) | **Cépages: Rouges** → Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Pinot noir, Gamay. **Blancs** → Viognier, Chardonnay, Roussanne, Marsanne | **Vinification:** traditionnelle, élevages longs (18 mois dont 6 en cuves et 12 en barriques ou foudres, puis de 6 mois à 2 ans en bouteilles avant commercialisation) | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** rouges 100 % Syrah, 100 % Merlot, cuvée Alexandre (100 % Cabernet-Sauvignon), vin d'assemblage rouge Révélation (Cabernet, Syrah, Merlot); blancs 100 % Chardonnay, 100 % Viognier, blanc d'assemblage Éphémère; rosé 100 % Syrah; cuvée «?» sans sulfites ajoutés (cépage variable selon les années).

DOMAINE ROCHEVILLE

Guillaume Rocheville | Nyons

Date de création: XIXe siècle, 1979 | Appellation: Côtes-du-Rhône | **Superficie:** 12 hectares (et 6 hectares d'oliviers) | **Terroir:** molasses gréseuses (des sables argileux agglomérés avec du calcaire) et argiles caillouteuses | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) | **Cépages: Rouges** → Syrah, Grenache, Cinsault. **Blancs** → Viognier, Roussanne, Marsanne | **Vinification:** traditionnelle, éraflage pour les rouges (sauf pour la Cuvée du Gypa avec macération en grappes entières), élevage en cuves inox et béton. | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Côtes-du-Rhône rouges cuvées Tradition, Vieilles Vignes, Cuvée du Gypa; Côtes-du-Rhône blanc cuvée Sophie; Côtes-du-Rhône rosé cuvée Angèle.

DOMAINE LA ROSIÈRE

Valéry Liotaud | Sainte-Jalle

Date de création: 1978 puis 1988 | Appellation: IGP Coteaux-des-Baronnies | **Superficie:** 25 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire | **Mode de culture:** agriculture biologique et biodynamie (Demeter) | **Cépages: Rouges** → Syrah, Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon. **Blancs** → Chardonnay, Viognier | **Vinification:** levures indigènes, contrôle des températures, cuvaisons longues pour les rouges, vinification traditionnelle, élevage en barriques pour les cuvées Héritage et La Vertue. | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** Bio'Ronnies rouge, rosé et blanc, Héritage rouge et blanc, La Vertue rouge 100 % Syrah; Chardonnette blanc et rosé; deux mousseux blanc et rosé en Méthode traditionnelle.

DOMAINE ROUSSET

Stéphane Rousset | Erôme

Date de création: 1945 | Appellations: Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, IGP Collines-rhodaniennes | **Superficie:** 11 hectares | **Terroir:** loess (sablo-limoneux calcaire) et granit | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussanne | **Vinification:** traditionnelle | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** AOP Crozes-Hermitage rouge Les Picaudières, AOP Crozes-Hermitage rouge, Saint-Joseph rouge, La Syrah rouge IGP Collines-rhonadiennes; Crozes-Hermitage blanc, AOP Crozes-Hermitage blanc Vieilles Vignes.

FICHES VINS ET DOMAINES

DOMAINE ROZEL

Bruno, Fabienne, Matthieu et Bastien Rozel | Valaurie

Date de création: 1464 | Appellation: Grignan-les-Adhémar | **Superficie:** 40 hectares | **Terroir:** marnes grises, marnes bleues, safres et argiles jaunes | **Mode de culture:** haute valeur environnementale (HVE), en conversion bio depuis 2019 pour une certification AB attendue en 2022 | **Cépages: Rouges** → Syrah, Grenache noir, Cinsault, Carignan, Mourvèdre. **Blancs** → Viognier, Grenache gris, Roussanne, Marsanne | **Vinification:** tri à la parcelle, levures indigènes, extractions très légères, respect des raisins | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** rouge Alayx AOP Grignan-les-Adhémar, cuvées rouges Marquise et Signature AOP Grignan-les-Adhémar; blancs Le temps de vivre, La perle de Viognier et Les demoiselles de Rozel AOP Grignan-les-Adhémar (100 % Viognier), vin orange La Légende (100 % Marsanne), La Dolce vin blanc moelleux (Viognier); rosés Insouciance, Éloge et Le rosé de Rozel AOP Grignan-les-Adhémar.

DOMAINE SAINT-VINCENT

Philippe Lescoche | Vinsobres

Date de création: 2012 | Appellations: cru Vinsobres, Côtes-du-Rhône-villages, Côtes-du-Rhône, IGP Drôme, IGP Méditerranée | **Superficie:** 60 hectares | **Terroir:** argilo-calcaire, argiles et épandages de cailloutis | **Mode de culture:** agriculture raisonnée | **Cépages: Rouges** → Syrah, Grenache noir, Marselan, Mourvèdre, Caladoc, Cinsault. **Blancs** → Grenache blanc, Marsanne, Viognier | **Vinification:** égrappage total (pour le cru Vinsobres, le rosé et le blanc), vinification en cuves béton non revêtues avec remontages quotidiens, vieillissement en cuves et vieillissement de 12 mois en fûts pour la cuvée Saint-Pierre cru Vinsobres | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** cuvée Saint-Pierre cru Vinsobres rouge, cru Vinsobres rouge tradition, AOP rouge Côtes-du-Rhône-villages, IGP Drôme rouge; Côtes-du-Rhône blanc et rosé.

DOMAINE DU SERRE DES VIGNES

Jérôme et Vincent Roux | Roche-Saint-Secret-Béconne

Date de création: 2007 | Appellation: Grignan-les-Adhémar | **Superficie:** 40 hectares | **Terroir:** éboulis calcaires et grès | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) | **Cépages: Rouges** → Grenache, Syrah, Cinsault pour les rosés. **Blancs** → Viognier, Roussanne, Marsanne, Grenache gris | **Vinification: Rouges** → en cuves béton, macérations longues et élevages barriques pour les têtes de cuvée. **Blancs et rosés** → pressurage pneumatique, vinifications en cuves inox | **Couleurs:** rouge, blanc, rosé | **Principales cuvées:** cinq rouges Les Grands Plans, Mas de Merlere, Secret de Syrah, Pure Quintessence (vin nature), Sarrazine en AOP Grignan-les-Adhémar; deux blancs Les Perraches, Loulys en AOP Grignan-les-Adhémar; rosé La Dignerette AOP Grignan-les-Adhémar.

DOMAINE DE LA VILLE ROUGE

Sébastien et Audrey Girard | Mercurol-Veaunes

Date de création: 2006 | Appellations: Crozes-Hermitage, Saint-Joseph | **Superficie:** 20 hectares | **Terroir:** alluvions calcaires (Crozes-Hermitage) et granit (Saint-Joseph) | **Mode de culture:** agriculture biologique (AB) et biodynamie (labellisé Biodyvin) | **Cépages: Rouge** → Syrah. **Blancs** → Marsanne, Roussanne | **Vinification:** levures indigènes, vinification traditionnelle, élevage en barriques (12 mois pour les vieilles vignes rouge, 6 mois pour les blancs) | **Couleurs:** rouge, blanc | **Principales cuvées:** Inspiration Crozes-Hermitage rouge, Terre d'éclat Crozes-Hermitage rouge, Paul Crozes-Hermitage rouge, La cuvée du Potier Saint-Joseph rouge, Au pied de la source IGP Drôme rouge; Nathan Crozes-Hermitage blanc, Lenny Saint-Joseph blanc, A l'orée du bois IGP Collines-rhodaniennes blanc.