

 Route des Vins

**MASSIF d'UCHAUX**  
Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée

 Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

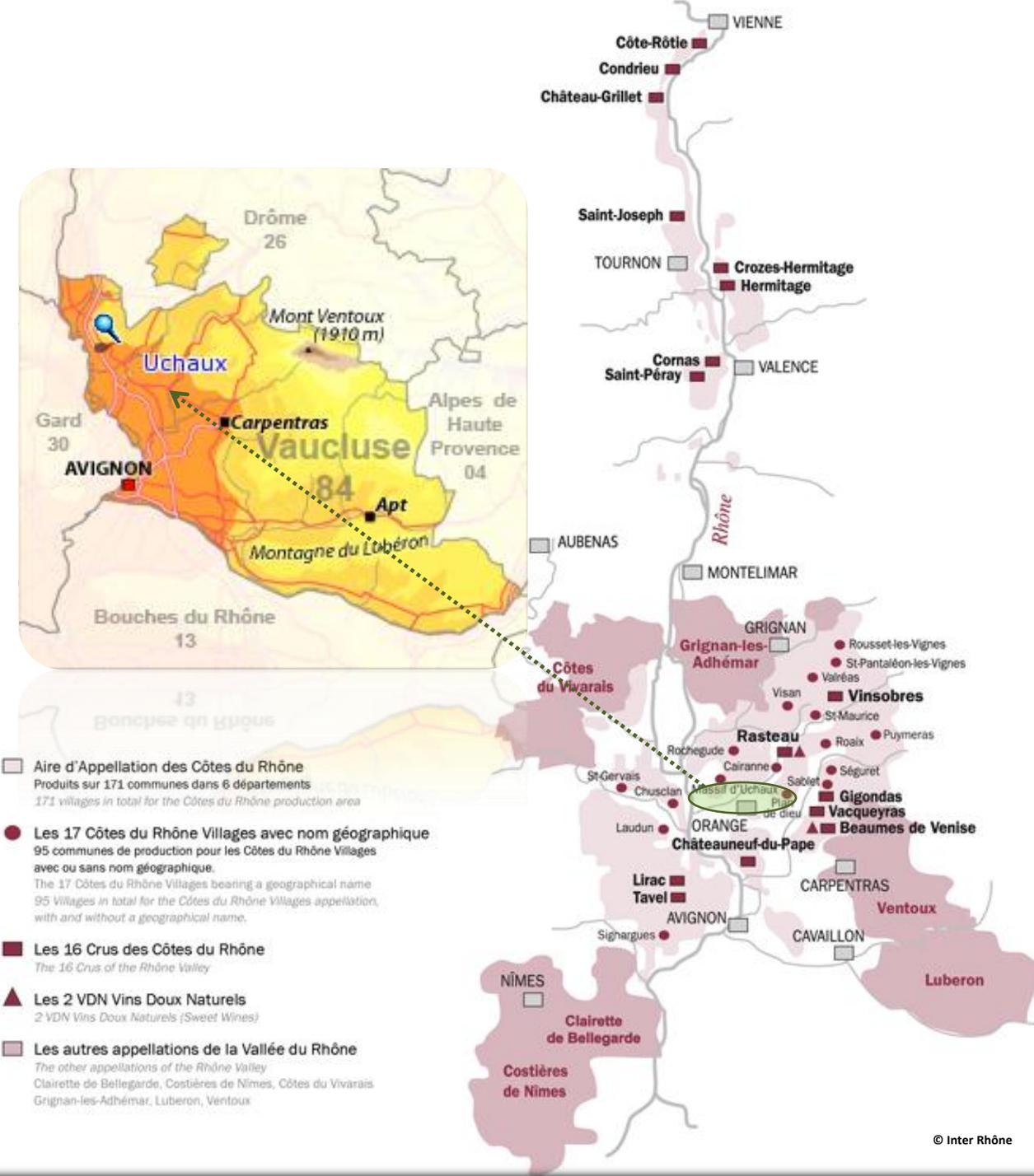
# LOCALISATION DU MASSIF D'UCHAUX

Au cœur de l'appellation des Côtes du Rhône méridionales, à l'extrême nord du Vaucluse s'épanouit une entité viticole de près de 600 hectares classée :

## MASSIF D'UCHAUX CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Villages surplombant au nord la vallée du Lez, à l'ouest le Rhône, à l'est la vallée de l'Aigues et au sud la plaine d'ORANGE, cette unité se déploie sur 5 communes :

**UCHAUX  
PIOLENC  
SERIGNAN  
LAGARDE PAREOL  
MONDRAGON**





## UN PEU D'HISTOIRE

### RAPPEL HISTORIQUE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Dès l'Antiquité</b>            | Les grecs apportent leur savoir-faire dans la culture de la vigne,              |
| <b>125 avant JC</b>               | Les romains développent le vignoble et donnent l'impulsion commerciale          |
| <b>Au XIV<sup>e</sup> siècle</b>  | Les ecclésiastiques façonnent le vignoble de leur empreinte. (Palais des Papes) |
| <b>Au XVII<sup>e</sup> siècle</b> | Apparition de l'appellation Côte du Rhône (au sens littéral et non juridique)   |
| <b>En 1937</b>                    | Classement des vins des Côtes du Rhône en Appellation d'Origine Contrôlée.      |

### FOCUS SUR LE MASSIF D'UCHAUX

- ✓ **Colonisation romaine** importante due à la proximité d'ORANGE et à la célèbre voie romaine Via Agrippa.
- ✓ **En 1290** : la vente du vin est autorisée sur la commune de Mondragon.
- ✓ **Au XX<sup>e</sup> siècle**: Jean-Henri FABRE [1823-1915], célèbre entomologiste met en valeur le MASSIF D'UCHAUX en mettant en évidence le rôle de la biodiversité et des interactions entre flore et faune méditerranéenne.

## L'APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES MASSIF D'UCHAUX

Le MASSIF D'UCHAUX est l'une des 17 dénominations géographiques au sein de l'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du Rhône Villages.

### APPELLATION EN ROUGE UNIQUEMENT

- 1937** Appellation Côtes du Rhône
- 1983** Appellation Côtes du Rhône Villages
- 2005** Appellation Côtes du Rhône Villages avec nom géographique (42hl/ha)  
( Décret du 25 août 2005 rétroactif au millésime 2004)

### SURFACE ET PRODUCTION \*

hectares	hectolitres
En 2009 : 198	5 610 (28hl/ha)
En 2010 : 237	5 925 (25hl/ha)

\* Source : déclarations de récolte 2009/Syndicats des producteurs (Inter Rhône)



# TERROIR, CLIMAT & SAISONS

**MÉDITERRANÉEN, PAYSAGE TRÈS BOISÉ  
À UNE ALTITUDE MODÉRÉE OSCILLANT ENTRE 100 ET 280M**

## **2 saisons sèches**

Brève en hiver

Longue & accentuée en été

## **2 saisons pluvieuses**

en automne (pluies brutales  
abondantes ) et au printemps

## **LES ATOUTS DU CLIMAT MÉDITERRANÉEN**

Le mistral assainit le vignoble

La saisonnalité des pluies est très marquée

Les températures sont très chaudes pendant l'été.

## **SPÉCIFICITÉ DU MASSIF D'UCHAUX**

Aire d'appellation en coteaux

Exposition sud, sud est, sud ouest

Bon enracinement des vignes

Régime hydrique équilibré

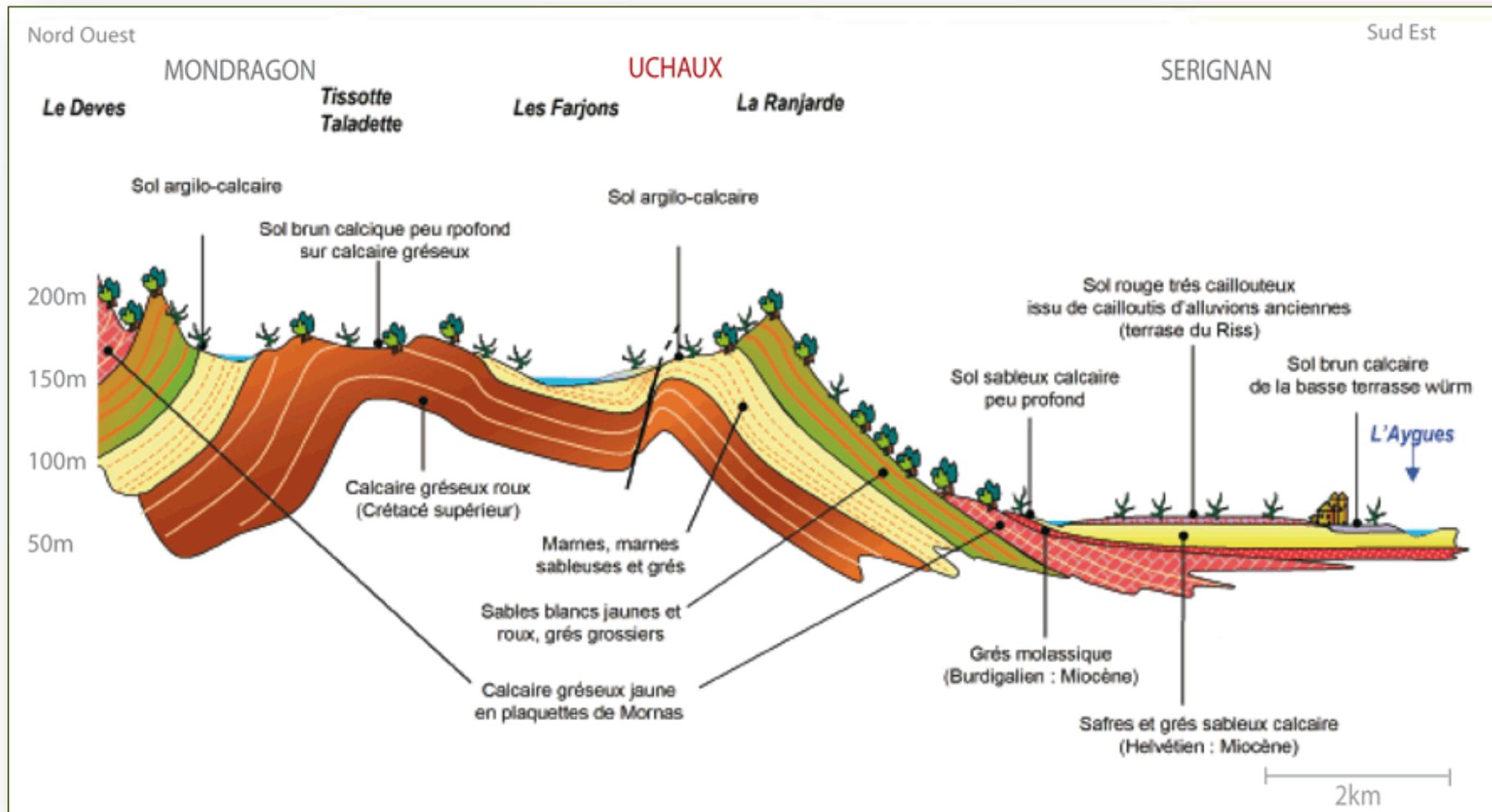
Maturation lente et régulière

Faible production de la vigne

Pouvoir calorifique élevé des sols lié à la pierrosité importante

Concentration et maturité optimales des baies de raisin

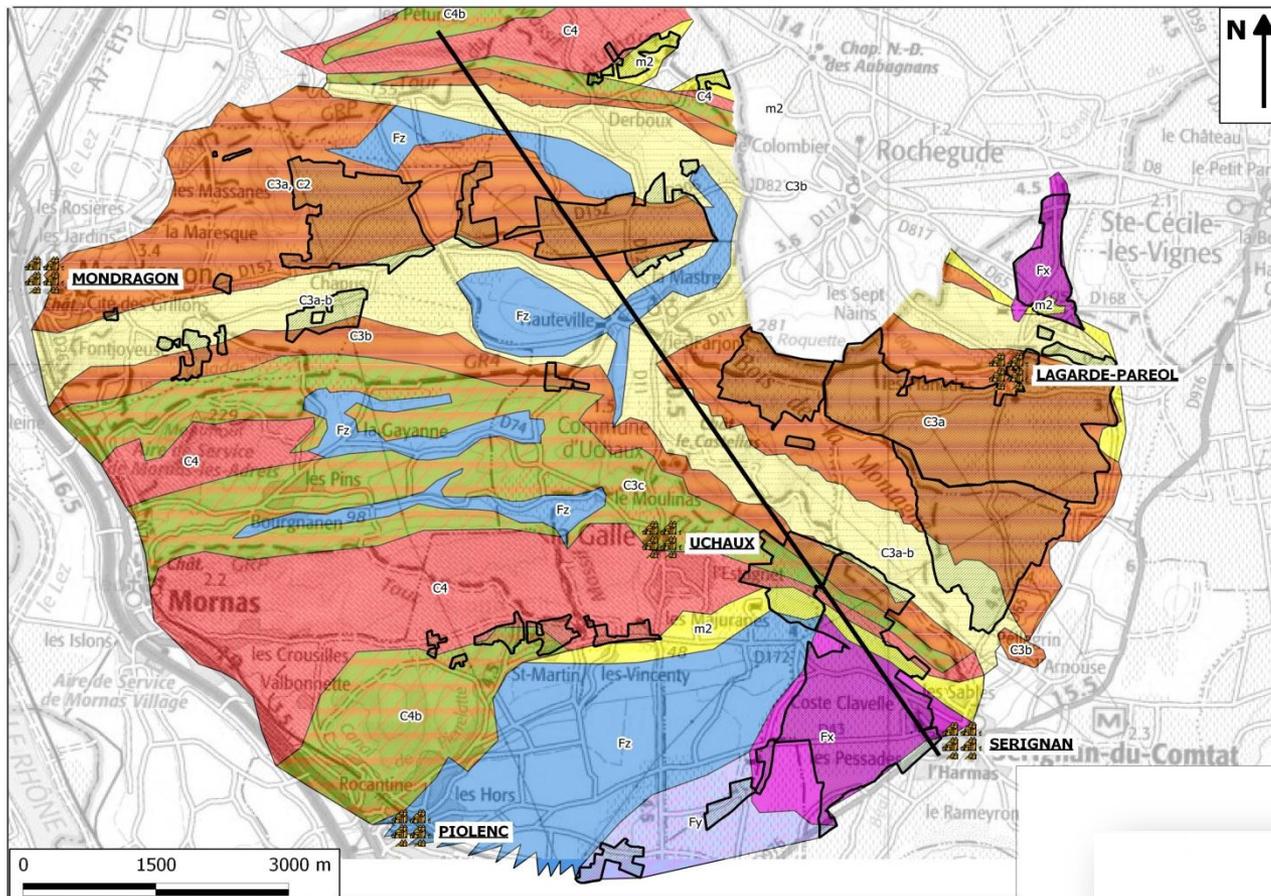
# RICHESSSE & DIVERSITE DES SOLS



L'originalité du MASSIF D'UCHAUX, tient à une richesse géologique spécifique de sol **en majorité calcaire**, très caillouteux composé de grés silico-calcaire du crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire.

L'érosion naturelle des roches mères du crétacé supérieur a donné naissance à **des sols sablo-argilo-calcaires** qui sont les plus représentatifs de l'appellation.

# ESQUISSE GEOLOGIQUE DU MASSIF D'UCHAUX



## ESQUISSE GEOLOGIQUE Appellation Massif d'Uchaux



### Légende

#### GEOLOGIE

- C3a, C2: Calcaire gréseux roux (crétacé supérieur)
- C3a-b: Marnes, marnes sableuses et grès
- C3b: Grès grossier
- C3c: Sables blanc, jaunes ou roux, grès
- C4: Calcaire gréseux jaunes de Mornas
- C4b: Sables et grès siliceux
- m2: Sables et grès sableux calcaires (Miocène)
- Fx: cailloutis d'alluvions anciennes (terrasse du Riss)
- Fy: Limons calcaires sur cailloutis (basse terrasse Wurm)
- Fz: Colluvions et alluvions récentes

#### Village d'appellation



#### Contour d'appellation

CDR Villages 'Massif d'Uchaux'

Fond source IGN



copyright: GEOSOLEau (Jérôme Gouin)  
Avril 2011  
34690 Fabrègues - 06 15 15 90 54



## LES CEPAGES DU MASSIF D'UCHAUX

### LE RÈGNE DU GRENACHE NOIR

Avec 60% de l'encépagement, il domine largement apportant aux vins alcool, tenue et une bonne aptitude au vieillissement.

### DES VINS D'ASSEMBLAGE

Le Grenache Noir est associé à la Syrah pour 22%, au Mourvèdre pour 4% et 14% d'autres cépages comme le Cinsault et le Carignan ou à quelques ceps de Counoise.

### UNE FAIBLE PRODUCTION DE BLANC

29Ha de Cépages blancs en provenance de parcelles du MASSIF D'UCHAUX sont vinifiés sous l'Appellation Côtes du Rhône (en mono cépage avec le viognier ou en assemblage avec la Roussanne et la Marsanne et le Grenache Blanc).



# LA PHILOSOPHIE DES VIGNERONS DU MASSIF D'UCHAUX

## LAISSER LE TERROIR S'EXPRIMER LIBREMENT

Les vignerons du MASSIF d'UCHAUX, fidèles à l'éthique de l'Appellation d'Origine Contrôlée, travaillent la vigne dans le respect du terroir et s'attachent à laisser chaque millésime exprimer librement toute sa quintessence naturelle, une valeur essentielle et commune à chaque vigneron.

## 50% DE LA PRODUCTION DU MASSIF D'UCHAUX CERTIFIÉE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Soucieux de conserver un équilibre écologique harmonieux sur le MASSIF D'UCHAUX, plus de la moitié des vignerons cultivent les vignes de manière traditionnelle, sans aucun produit chimique de synthèse, dans le respect des rythmes naturels de la terre valorisant ainsi les caractéristiques spécifiques du terroir.

## LA BIO-DYNAMIE, LE TRAVAIL DE LA TERRE CONSIDERRE COMME UN ORGANISME VIVANT

La bio-dynamie, un mode de culture exigeant a fait son entrée dans le vignoble du MASSIF D'UCHAUX et remporte un franc succès auprès des vignerons convaincus de la nécessité de laisser le sol vivre et s'exprimer, leur permettant ainsi de proposer avant tout l'expression d'un terroir (sol, climat humain) propre à chaque millésime.



## LES VINS DU MASSIF D'UCHAUX

### DES VINS TYPIQUES ET RACÉS SUR LA FRAICHEUR & LA FINESSE

**ŒIL** : une robe vive soutenue aux accents grenat et violette.

**NEZ** : des arômes de petits fruits rouges frais (framboise, fraise) et des notes florales (rose, violette).

**BOUCHE** : l'attaque est fraîche et fruitée (fruits rouges & noirs), les tanins fins et racés, la finale franche aux notes épicées (cannelle, noix de muscade),  
Un bel ensemble doté d'une grande minéralité.

Un très bon équilibre gustatif entre l'alcool, l'acidité et les tanins distingue ce vin, facilitant sa pleine expression et lui conférant une aptitude au vieillissement.



## LES VINS DU MASSIF D'UCHAUX

### ACCORD METS & VINS

Les rouges évoluent des arômes de fruits à noyaux en leur prime jeunesse vers des notes de cuir et de truffes en vieillissant.

Ce sont des vins de garde, jusqu'à dix ans et plus, traditionnellement conseillé sur du gibier et de la venaison.

Ils s'accordent parfaitement avec un gigot d'agneau, les daubes, les civets de lièvre ou de sanglier.

Le vin du MASSIF D'UCHAUX sera également l'allié des viandes rouges et des fromages de caractère.

**L'alliance des mets :** Gibier, viandes rouges, fromages

**Température de service :** 15 -17 °C

**Garde :** 5-8 ans en moyenne

## LES 7 MILLESIMES DU MASSIF D'UCHAUX

### MILLESIME 2010 :

La récolte est superbe mais les rendements sont ridicules (avec une moyenne de 24 hl/ha), Les vins ont beaucoup d'éclat et de fruit avec une bonne vivacité. Ils sont digestes, équilibrés avec une belle typicité : une millésime très prometteur, Ces sensations se retrouvent aux premières dégustations des vins : équilibre, finesse, pureté aromatique caractérisent ce très beau millésime

### MILLESIME 2009 :

Les conditions climatiques idéales du mois de Septembre permettent d'aborder les vendanges très sereinement. Le millésime est opulent, ample, les vins sont dotés d'une couleur intense, d'une grande complexité aromatique. Ils sont puissants et expressifs.

### MILLESIME 2008 :

L'été est humide et capricieux. A partir du début du mois de septembre, le beau temps permet de vendanger dans de bonnes conditions. Les vins de ce millésime délicat sont marqués par les épices et sont plaisants à boire dans leur jeunesse.

### MILLESIME 2007 :

Automne et Hivers furent secs et doux. Des pluies abondantes en mai et juin et un mois de juillet très chaud caractérisent ce millésime, Les vendanges ont eu lieu dans des conditions estivales ou presque. Complexité et puissance aromatique caractérisent bien les vins de ce très beau millésime . Les vins sont d'une grande suavité.





## LES 7 MILLESIMES DU MASSIF D'UCHAUX

### MILLESIME 2006 :

L'hiver s'est montré particulièrement froid par rapport aux normales saisonnières. Le printemps a été très sec, Juillet est chaud, tandis qu'août est relativement frais. Les vins sont souples et très fruités (notes de fruits frais, de cassis), ils offrent beaucoup de rondeur, sont bien équilibrés, plaisants et digestes.

### MILLESIME 2005 :

Automne et hivers ont été assez secs. Les débuts du printemps se sont révélés très humides, Mai et juin ont été au contraire très secs avec des températures très élevées. L'alternance de journées chaudes et de nuits assez fraîches a favorisé une bonne maturation des raisins. Structure, densité et ampleur caractérisent les vins du millésime 2005, ainsi qu'une bonne fraîcheur.

### MILLESIME 2004 :

L'automne très pluvieux a été suivi d'un hiver sec, froid et tardif, particulièrement en février et mars, ce qui a différé le débourrement. Le violent mistral qui a soufflé au mois de mai a également contribué à retarder la floraison qui a débuté aux premiers jours du mois de juin. Printemps et été ont été chauds et secs. L'orage bienvenu du 17 août a mis fin à cette période de sécheresse et permis aux raisins d'achever leur maturation dans de bonnes conditions. Les vins sont souples, ronds et équilibrés, harmonieux et dotés d'un joli fruit.

## LA COMMERCIALISATION

### UN MARCHÉ INTÉRIEUR

La commercialisation sur le marché intérieur se fait principalement à partir des CHR, cavistes, sites internet, salons (particuliers et professionnels) mais surtout aux caveaux des Domaines & Caves.

À l'exportation, les plus importants marchés se trouvent en Europe (Belgique, Danemark...) mais les vins du MASSIF D'UCHAUX s'exportent de façon exponentielle hors Europe (USA, Canada, Suisse...)

### DES RESEAUX DE DISTRIBUTION ADAPTES A LA DIMENSION DES DOMAINES & CAVES

#### **Pour les Caves et gros producteurs :**

CHR ,Cavistes, Grossistes, France et/ou export

#### **Pour les Domaines de taille inférieure :**

Caveau en majorité, CHR & Cavistes.

Peu ou pas de vente en Grande distribution

(petits rendements et positionnement haut de gamme)

# LES 19 VIGNERONS DU MASSIF D'UCHAUX

4 Caves et 15 Domaines

50% de la Production certifié  
en Agriculture Biologique



# LES VIGNERONS DU MASSIF D'UCHAUX

## Château d'Hugues

Tel : 04 90 70 06 27  
[www.chateaudhugues.com](http://www.chateaudhugues.com)

## Château Simian

Tel : 04.90 29 50 67  
[www.chateau-simian.fr](http://www.chateau-simian.fr)

## Château St Estève d'Uchaux

Tel: 04 90 40 62 38  
[www.vins-saint-esteve.com](http://www.vins-saint-esteve.com)

## Domaine des Lauses

Tél : 04 90 70 09 13  
[raouxg@orange.fr](mailto:raouxg@orange.fr)

## Cave les Vignerons Réunis

Tel : 04 90 30 79 36  
[www.ceciledesvignes.fr](http://www.ceciledesvignes.fr)

## Cave Cécilia - Chantecôtes

Tel : 04 90 30 83 25  
[www.chantecotes.com](http://www.chantecotes.com)

## Cave les Coteaux du Rhône

Tel : 04 90 70 04 22  
[www.lescoteauxdurhone.com](http://www.lescoteauxdurhone.com)

## Cave de Rochegude

Tel : 04 75 04 81 84  
[www.vignerons-de-rochegude.fr](http://www.vignerons-de-rochegude.fr)

## Domaine Boisson

Tel : 04 90 30 70 01  
[www.domaineboisson.com](http://www.domaineboisson.com)

## Domaine la Cabotte

Tel : 04.90.40.60.29  
[www.cabotte.com](http://www.cabotte.com)

## Domaine Cros de la Mûre

Tel : 04 90 30 12 40  
[www.crosdelamure.sitew.com](http://www.crosdelamure.sitew.com)

## Domaine de Dionysos

Tel/Fax : 04 90 40 60 33  
[www.domainededionysos.com](http://www.domainededionysos.com)

## Domaine de la Guicharde

Tel : 04 90 30 17 84  
[www.domaine-guicharde.com](http://www.domaine-guicharde.com)

## Domaine de la Renjarde

Tel : 04 90 70 00 15  
[www.renjarde.fr](http://www.renjarde.fr)

## Domaine du Roucasblanc

Tel : 04 90 29 68 97  
[www.domaineduroucasblanc.fr](http://www.domaineduroucasblanc.fr)

## Domaine Saint Michel

Tel/Fax : 04 90 40 62 20  
[www.domainesaintmichel.fr](http://www.domainesaintmichel.fr)

## Vincent Baumat

Tél : 04 90 30 86 99  
[tolouvin@orange.fr](mailto:tolouvin@orange.fr)

## Domaine des 5 sens

Tél: +33 678.306.243  
[info@domaine5sens.com](mailto:info@domaine5sens.com)

## Domaine les Clefs d'or

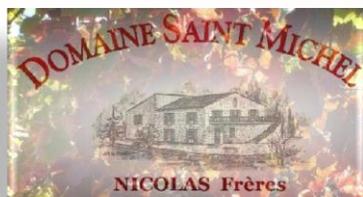
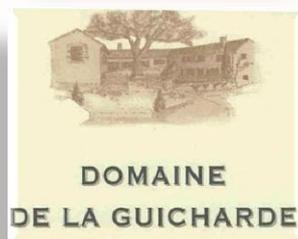
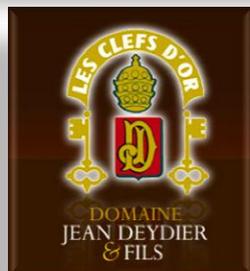
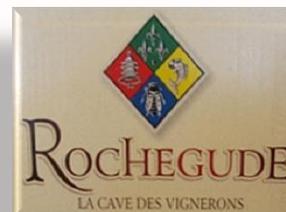
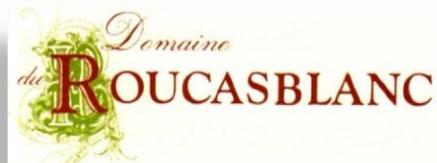
Tel : 04 90 83 71 74  
[www.lescleftsdor.fr](http://www.lescleftsdor.fr)

# LES VIGNERONS DU MASSIF D'UCHAUX

DOMAINE DE LA RENJARDE  
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

*Domaine de Dionysos*

DOMAINE BOISSON



Domaine  
CROS  
DE LA  
MÛRE





## LE CHARME DES 5 VILLAGES DU MASSIF D'UCHAUX

### UN ENVIRONNEMENT NATUREL PROPICE AU TOURISME VERT

L'aire d'appellation correspond à une entité géologique définie qui s'étend sur les communes de LAGARDE PARÉOL, MONDRAGON, PIOLENC, SÉRIGNAN DU COMTAT et UCHAUX.

Autour de ces 5 villages, nombreux sont les sentiers, petits circuits locaux ou le GR de pays qui permettent de découvrir au milieu de bois et de bosquets quelques parcelles de vignes cachées. C'est ce qui constitue le charme de ce lieu, un massif naturel encore préservé.

Sa biodiversité exceptionnelle fait l'objet d'une interprétation pédagogique que le promeneur pourra découvrir en visitant l'Harmas de Jean Henri. Fabre, célèbre entomologiste du XIXème siècle, avec son charmant et désuet petit musée entomologique et le Naturoptère voisin à SÉRIGNAN DU COMTAT.



## LE CHARME DES 5 VILLAGES DU MASSIF D'UCHAUX

### LA NATURE DANS TOUTE SA SPLENDEUR, UN VÉRITABLE APPEL A LA DÉTENTE

Ces petites communes du haut Vaucluse se découvrent à pied : se balader dans les ruelles de LAGARDE PARÉOL, jusqu'à la place du village pour admirer la vue saisissante sur les vignes et le Ventoux s'impose. Partir ensuite à la découverte de la flore du massif sur les sentiers botaniques d'UCHAUX et SÉRIGNAN.

S'arrêter au musée atelier Werner Lichtner-Aix de SÉRIGNAN après la visite de l'Harmas. Faire un détour à MONDRAGON pour monter sous les murs du Château des premiers Seigneurs de MONDRAGON.

Emprunter la Via Agrippa pour aller jusqu'à la chapelle romane St Pierre de DERBOUX ou son Castelas, vestige d'une ancienne garnison militaire médiévale.

Enfin, s'arrêter au cirque Gruss qui l'été pose ses valises à PIOLENC pour découvrir une facette du cirque absolument étonnante.



## LES TABLES GOURMANDES DU MASSIF D'UCHAUX

### La Beaugravière

RN 7 - 84430 MONDRAGON

Tél : 04 90 40 81 54

Email : [reservation@beaugraviere.com](mailto:reservation@beaugraviere.com)

Site : [www.beaugraviere.com](http://www.beaugraviere.com)

S'il est un restaurant à ne pas manquer au cours de votre visite, c'est le restaurant où officie depuis une trentaine d'années Guy Jullien. Sa carte des vins, sans nul doute l'une des plus complètes de la Vallée du Rhône, regorge de vins introuvables et de découvertes étonnantes. Il est connu dans le monde entier pour ses plats aux truffes qu'il cuisine à merveille tout l'hiver.

### Le Temps de Vivre

Hameau des Farjons

84100 UCHAUX

04 90 40 66 00

C'est un peu par hasard que Thierry et Audrey Bonfante ont posé leurs valises à Uchaux en 2006.

Fort de ses expériences chez Pierre Troisgros et Hélène Darroze, Thierry cherchait un lieu pour exprimer son talent « sans chichi aucun ». Il a plus que réussi : c'est une cuisine simple et raffinée qu'il nous concocte. Bibendum Michelin



## LES TABLES GOURMANDES DU MASSIF D'UCHAUX

### Les Acacias

84100 UCHAUX  
06 10 77 88 85

Dans ce bistrot de pays qui se trouve sur la petite place d'Uchaux, Agnès et Céline vous reçoivent avec beaucoup de gentillesse. Le restaurant décoré avec beaucoup de goût, l'excellente cuisine de terroir qui est proposée et la carte des vins élaborée avec une vraie curiosité font d'un déjeuner aux Acacias un moment particulièrement agréable.

### Au Comptoir, bistrot et vins

Karine et Cyril  
13 Avenue de Provence  
84420 PIOLENC  
04 86 71 67 81

Karine travaillait il y a encore peu au Tourne au Verre, véritable institution à Cairanne. Le Comptoir propose une cuisine simple mais avec beaucoup de goût pour un rapport qualité-prix imbattable. La carte des vins est variée et souligne l'amour du vin de Karine et Cyril.



## LES TABLES GOURMANDES DU MASSIF D'UCHAUX

### **Côté Sud**

Route d'Orange

84100 UCHAUX

04 90 40 66 08

Site : [www.restaurantcotesud.com](http://www.restaurantcotesud.com)

Florence et Jean-Michel ouvrent ce restaurant en 2000. Jolie terrasse ombragée avec vue sur un jardin d'herbes et de rocailles. Décoration intérieure soignée avec une jolie carte des vins. Cuisine provençale revisitée. Pain et glaces maison. Très bonne adresse vraiment, Bibendum Michelin.

### **Le Pré du Moulin**

84830 SÉRIGNAN DU COMTAT

04 90 70 14 55

Email : [info@predumoulin.com](mailto:info@predumoulin.com)

Site : [www.predumoulin.com](http://www.predumoulin.com)

Une étoile Michelin. Caroline et Pascal Alonso s'installent dans ce vieux moulin du XVIIIème siècle, devenu ensuite école communale au début des années 2000. Une étoile Michelin. Pascal affectionne tout particulièrement de travailler les asperges, champignons et poissons de Méditerranée.

## LE MASSIF D'UCHAUX VOUS ACCUEILLE DANS SES PLUS BELLES CHAMBRES D'HÔTES



### **Virginie & Raphaël Devers**

Chemin des Aigras - 84420 PIOLENC

Tel : 04.90.66.00.96 -

Email : [lafermedumidi@free.fr](mailto:lafermedumidi@free.fr)

Site : [www.lafermedumidi.fr](http://www.lafermedumidi.fr)

### **Loeke et Ton Krijger-Beaumont**

Domaine Les Serres - 84290 LAGARDE-PARÉOL.

Tel : 04 90 30 76 10 - Fax : 04 90 30 74 31

Site : [www.domaine-les-serres.com](http://www.domaine-les-serres.com)

Email : [domaine-les-serres@wanadoo.fr](mailto:domaine-les-serres@wanadoo.fr)



### **Brigitte Woodward**

La Maison aux volets rouges - Les Farjons - 84100 UCHAUX

Tel : 04 90 40 62 18 - Fax : 04 90 40 64 56

Site : [www.lamaisonauxvoletsrouges.com](http://www.lamaisonauxvoletsrouges.com)

### **Arnaud et Isabelle GUICHARD**

Domaine de la Guicharde - Derboux - 84430 MONDRAGON

Tél. 04 90 30 17 84

Email : [info@laguicharde.fr](mailto:info@laguicharde.fr)

Site : [www.domaine-guicharde.com](http://www.domaine-guicharde.com)



 Route des Vins

 Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

**MASSIF d'UCHAUX**  
Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée

Retrouvez-nous sur :

[www.massifduchaux.com](http://www.massifduchaux.com)  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
[www.facebook.com/pages/les-vins-du-massif-d-uchaux](http://www.facebook.com/pages/les-vins-du-massif-d-uchaux)  
email : [massifduchaux@gmail.com](mailto:massifduchaux@gmail.com)



