Soirée Œnologie – Aurel et Yo

« Les terroirs et la patte du vigneron » - 30/06/2021

Organisateur :Aurel & Yo

Participants : Greg, Titou, Max, Bas, Toff Aurel & Yo

Tata Communications - Public

INTRODUCTION

A l'instar de Seb en 2013, nous allons essayer de répondre à cette sempiternelle question : est-ce le terroir ou le vigneron qui fait le vin ? Pour tenter de répondre à cette question, deux thèmes :

- un unique lieu-dit différents vignerons sur un même millésime
- un même vin, sur différents millésimes

Sur le lieu-dit « Les Grandes Places », se trouve une parcelle mythique d'1,4 hectare de vignes âgées de 40 ans qui permettent l'élaboration de ce prestigieux cru. Ce lieu dit regroupe des coteaux en terrasses exposés sud-est, dominant le village de Vérenay, à une altitude de 250 m. Les sols typiques de la Vallée du Rhône septentrionale sont constitués de Micaschistes, qui confèrent beaucoup de complexité et de fraicheur aux vins. Le sous-est sol est granitique. Le climat est subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (environ 600 à 700mm).

Le Domaine de Trévallon figure, sans aucun doute, parmi les plus prestigieux domaines de Provence, et parmi les meilleurs de France. Sa réputation s'étend au monde entier pour l'excellence de ses rouges, des vins de grande garde, et pour la complexité et la richesse de ses vins blancs. Le Domaine de Trévallon s'étend sur 20 hectares est situé sur le versant nord des Alpilles entre Saint-Etienne de Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Éloi Dürrbach y pratique une viticulture peu interventionniste, sans aucun apport chimique, au plus près du cycle naturel de la vigne. Les vins de Trévallon rassemblent dans un verre le potentiel du terroir naturel des Alpilles et la philosophie de pureté de la famille Dürrbach. En 1950, René Dürrbach et sa femme tombent amoureux de cette région de Provence et achètent le Mas Chabert, puis dix ans plus tard la propriété voisine, Trévallon. En 1973, son fils Éloi s'y installe et réalise le potentiel de ces terres pour la viticulture. Avant 1973 il n'y avait que de la
garrigue, la vigne n'avait que très peu de place dans les Alpilles. C'est Éloi Dürrbach qui a ramené la culture des vins de qualité dans la région. Il se lance dans d'immenses travaux pour intégrer la vigne dans ce paysage. Trois ans plus tard, il peut enfin vendanger ses premiers raisins et il faudra deux ans de plus de vinification et d'élevage pour que le Trévallon 1976 soit embouteillé. Forts d'un style particulier et d'un grand respect de la nature les vins de Trévallon font rapidement l'unanimité chez les sommeliers et les connaisseurs, le nectar des Baux de Provence se retrouve peu à peu sur les plus belles tables. Une appellation qui d'ailleurs doit beaucoup au succès du domaine et à l'aura de son créateur. Poussé par le millésime 1982 dont Robert Parker avait reconnu la qualité exceptionnelle, le domaine est un porte-drapeau et bientôt d'autres suivent l'inspiration d'Éloi Dürrbach et défrichent autour des Alpilles pour y planter de la vigne.
Sa contribution ne sera malheureusement pas récompensée lors de création de l'AOC Baux de Provence. Le cabernet-sauvignon comptant pour la moitié de l'encépagement de Trévallon ne sera autorisé qu'à hauteur de 20% dans le décret d'appellation. Ce cépage atlantique était pourtant implanté dans la région depuis l'époque préphylloxérique. En effet, il avait été reconnu par le fameux scientifique Jules Guyot, inventeur du système de taille du même nom, comme étant parfaitement adapté au terroir de Provence. Éloi décide alors, à contrecoeur, de quitter l'appellation. Le déclassement de son vin ne l'empêche pas de surclasser ses concurrents des Alpilles, où il est encore considéré de nos jours comme le meilleur.
Maintenant c'est avec ses enfants, Ostiane et Antoine qu'il partage sa passion et la gestion du domaine. Tous deux convaincus par le rôle inégalable de la nature dans la qualité et le style de Trévallon, ils continuent de perpétuer la vision de leurs parents.
Le vin est un peu frais et a besoin de s'épanouir. Son nez est profond, de grande sensibilité. Le vin est précis, fin, raffiné, et on serait bien en peine de reconnaître une région. Car sa finesse est celle des grands vins de toutes régions. Rien n'est excessif, et le velouté qui apparaît progressivement est très soyeux. Élégance, raffinement, toucher de bouche délicat sont ses caractéristiques.
Noble prestance pour cette robe carmin, sombre, brillante. La syrah en offrande (cassis, fumée, lard) évoluant progressivement vers la marmelade de mûres, la cerise confite, le chocolat, avec une richesse et une maturité toute rhodanienne, mais toujours cette signature camphrée qui préserve la sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec gourmandise, sans aucune vulgarité ni morsure solaire, dans l'équilibre, juste perturbée par l'empreinte tannique. Du muscle, mais de la tenue, jusqu'à la finale, très réglissée

VIN1 COTES ROTIES LES GRANDES PLACES 2014 MONTEZ

Région : Côtes-du-Rhône
Appellation : Côte Rôtie
Domaine : Monteillet
Cuvée : les Grandes Places
Cépage : 97 % syrah, 3 % viognier
Âge des vignes : Plus de 25 ans
Vinification : Egrappage total, longue macération, remontage.
Elevage : 100% en barrique neuve durant 35 mois. Ni collage ni filtration.
Apogée : Jusqu'en 2030
Service : 17°
Volume d'alcool : 13 %
Accord : Lièvre à la royale. Pavé de boeuf en croûte morilles et truffes. Daube de sanglier.
En trois mots : Précision, profondeur, structure
Stéphane Montez, jeune vigneron propriétaire du domaine du Monteillet, a acheté en 1997 une petite parcelle de Côte Rôtie. Les vignes sont situées en Côte Brune sur les Grandes Places, terroir exceptionnel en haut de coteaux, qui donne souvent les meilleures cuvées de l'appellation.

Le vin arbore une belle robe soutenue, grenat profond, aux reflets violets intenses.
Le nez nécessite de l'aération pour donner pleinement son intensité. Des notes de cassis, de mûre, de fumée, se mêlent aux arômes de poivre et de violette, sur fond légèrement vanillé.
La bouche est suave dès l'attaque. Le vin ample et fin à la fois, offre une structure élégante, grâce à une matière tout en finesse. L'expression aromatique est dominée par les fruits noirs et les épices.
La finale est fraîche, épicée et encore marquée par l'élevage.

VIN2 COTES ROTIES LES GRANDES PLACES 2014 GERIN

Le Domaine Gérin existe seulement depuis 1983, mais il représente avant tout une célèbre famille implantée à Ampuis depuis 6 générations, et dont l'un des membres (Alfred Gérin) fut maire d'Ampuis dans les années 1960, et permis de construire de petits chemins et routes permettant l'accès au vignoble de Côte Rôtie, très en pente et non mécanisable. Jean-Michel Gérin a été l'un des pionniers de la renaissance de l'AOC Côte-Rôtie, et grâce à la reprise des vignes familiales, il dispose désormais de 14,5 Ha de vignes en appellation Côte-Rôtie, Condrieu et St Joseph. Certains vins du domaine sont des références, et la première vinification de la célèbre cuvée « les Grandes Places » a eu lieu en 1988, et celle de « La Landonne » en 1996. La plantation du lieu-dit « La Viallière », toujours en Côte-Rôtie, a débuté en 2003 sur des pentes allant de 40% à 50%. Le millésime 2009 fut donc le 1er millésime à être produit. A ce jour, les 2 fils de la famille (Michaël et Alexis), ont décidé de relever un nouveau challenge avec la plantation de 4 Ha de Côte-Rôtie « Les Lézardes ». Le terroir des Gérin est totalement réparti sur la Côte Brune pour « La Landonne », pour « La Viallière » et « Les Grandes Places ». La cuvée « Champin le Seigneur » est issue d'un assemblage de nombreuses parcelles de Côte-Rôtie, dont une majorité du secteur Nord de l'AOC. Le style des vins du domaine est assez moderne, et les élevages sous bois assez appuyés, ce qui peut marquer les vins dans leur jeunesse. Il vaut donc mieux se montrer patient avant de les aborder. Les vins blancs de Condrieu ont sensiblement gagné en race comme en profondeur et les 2 cuvées : « La Loye » comme « Les Eguets », s'avèrent particulièrement séduisantes (avec un supplément de distinction et de maturité sur « Les Eguets », nouvelle cuvée en 2013). Le domaine produit aussi 2 cuvées en IGP des Côtes Rhodaniennes sous le nom « La Champine », en pure Syrah ou en pur Viognier, mais il s'agit de vins gourmands et ronds, à boire rapidement et n'ayant pas l'envergure des autres cuvées. Le domaine est bien noté par la critique internationale, même si le boisé de certains vins rouges de Côte-Rôtie peut sembler parfois un peu appuyé (par un côté torréfié).
2014 aura été un millésime de petite récolte pour les vignerons du Rhône. Jean-Michel Gérin nous livre sur son domaine une belle réussite sur les rouges même si les quantités sont réduites. Au nez, le vin présente déjà de légères notes fumées et épicées, des arômes de cerise, de fruits noirs et quelques nuances mentholées. En bouche, le jus est encore plein d'ardeur, vif, tendu, serré avec un touché de bouche déjà sensationnel.

- egrappage à 100 %
- macération 30 jours
- élevage en barriques neuves à 100 % pendant 24 mois
- malolactique faite en barrique

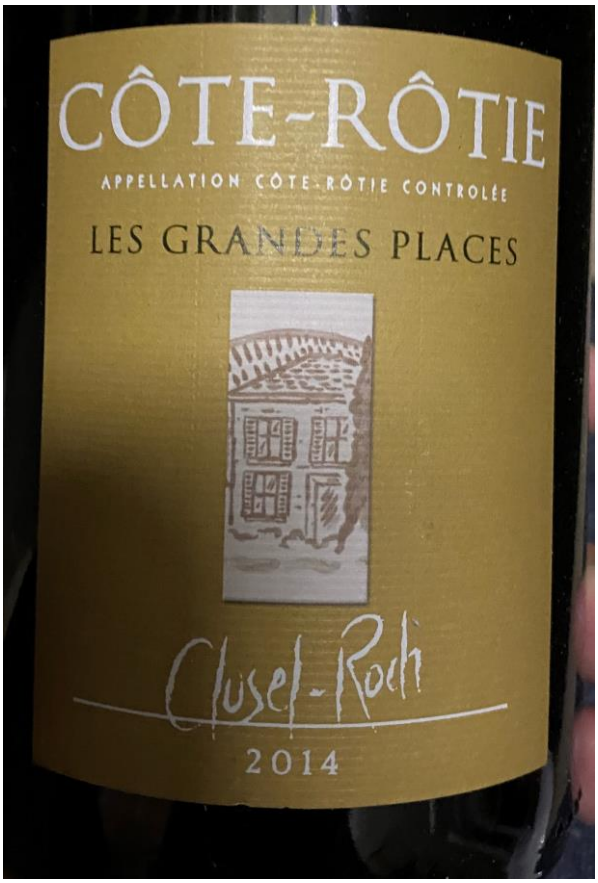
VIN3 COTES ROTIES LES GRANDES PLACES 2014 PICHAT

Petit domaine familial de quelques 4 hectares, le domaine Pichat est très apprécié pour la production de ses vins précis et profonds. Stephane Pichat est le nouvel artisan du domaine Pichat depuis les années 2000, lorsqu'il reprend la conduite de l'exploitation héritée de ses grands-parents. Ce jeune vigneron prometteur a su tirer le meilleur de ses vignes, en adaptant les techniques de travail aux types de sol et au relief. Il s'est ainsi illustré rapidement et récoltant des médailles et la reconnaissance des guides professionnels. Les vignobles du domaine Pichat sont tous conduits en agriculture dite raisonnée, sans emploi d'insecticides ni de pesticides, dans un souci de préservation des sols et du terroir.

La cuvée de Côte-Rotie Les Grands Places est issue de vieilles vignes de 60 ans, provenant uniquement de la parcelle Les Grands Places. Après une sélection parcellaire très rigoureuse, ce vin est vinifié dans des cuves en bois, avec macération à froid et sans ajout de levure. Ce vin sera ensuite élevé durant 24 à 30 mois dans des barriques de chêne français (400 litres). Généreuse et puissante, la cuvée Les grands Place de Stéphane Pichat fait partie des coups de cœur 2016 du guide Hachette des Vins. Il s'est également fait remarquer dans la Revue du Vin de France et chez Wine Advocate.

Avec le millésime 2014 Les Grands Places, Stéphane signe à nouveau une cuvée de haute voltige en appellation Côte-Rotie. Sa robe intense et rouge aux reflets pourpres annonce un vin puissant, au bouquet aromatique très riche. Son nez s'éveille sur des notes tourbées et florales, avec des parfums de confiture de fruits noirs. Profond et ample, le bois est encore assez marqué mais vient apporter encore un peu plus de relief, dans un ensemble riche et corsé. Les tanins sont déjà souples et annoncent sans aucun doute une garde longue, allant jusqu'à 8 ou 10 ans. On le servira entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou du gibier. Mais il trouvera sa meilleure place au moment du fromage, avec des brebis affinés ou du cantal vieux.

VIN4 COTES ROTIES LES GRANDES PLACES 2014 CLUSEL ROCH



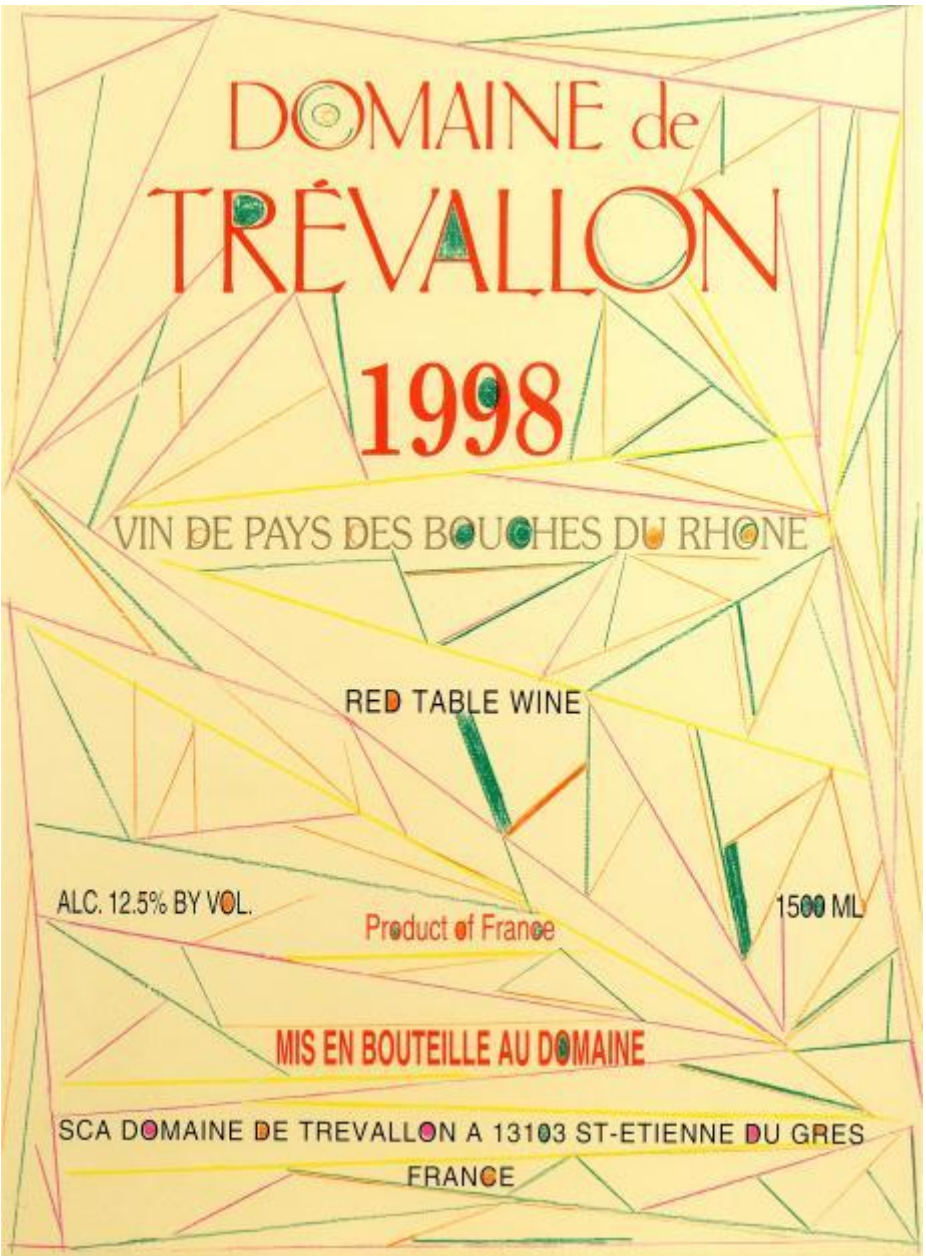
La passion paysanne du domaine Clusel-Roch remonte à plusieurs décennies, avant même l'essor des crus historiques du Rhône. Jusqu'aux années 1980 toutefois, on n'attribuait pas aux vins de Côte-Rôtie la même renommée qu'aujourd'hui. Gilbert Clusel, qui arrive sur le domaine après ses études, va travailler d'arrache-pied pour défricher et revaloriser d'anciennes vignes abandonnées. Les années 1990 sont la décennie des évolutions. Le domaine se met à pratiquer les sélections massales (l'opération consistant à replanter de nouveaux pieds de vigne à partir des meilleurs ceps anciens), il reprend les labours, arrête les produits chimiques, et construit un nouveau chai, plus moderne. Gilbert et Brigitte décident de franchir l'étape suivante, en obtenant la certification bio en 2002. Une démarche d'autant plus méritante qu'il n'est pas aisé d'être en bio à Côte-Rôtie : les coteaux abrupts du vignoble rendent difficile le travail de la vigne et ont tendance à décourager les vignerons... Guillaume, le fils de Gilbert et Brigitte, a rejoint le domaine en 2009. Il y gère aujourd'hui la plupart des responsabilités. Après Côte-Rôtie et Condrieu, il a introduit la troisième appellation, l'AOC Coteaux du Lyonnais, dans le giron du domaine.

La Maison Clusel-Roch date de 1935 quand Baptiste Clusel plante pour la première fois des parcelles de syrah. En 1969 naît le premier millésime, embouteillé par son fils René. Aujourd'hui, ce sont Gilbert Clusel, sa femme Brigitte Roch et leur fils Guillaume Clusel qui sont aux commandes d'un domaine de 20 hectares. Les vendanges sont faites à la main et le tri des raisins est rigoureux. Les Grandes Places est issue de syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis). Les vignes sont âgées de 80 ans. Concernant la vinification, les raisins sont encuvés par gravité (égrappage partiel). La fermentation laisse seulement agir les levures indigènes, des pigeages et remontages sont effectués. Son élevage dure 2 ans en fût de chêne (25% de neuf). Un côte-rôtie très structuré et racé, qui une fois évolué, pourra donner des arômes de sous-bois ou de truffe. C'est un véritable vin de garde, et il faudrait idéalement attendre 5 à 10 ans pour commencer à en ressentir le meilleur potentiel. C'est sans aucun doute LA cuvée emblématique du domaine. Cette cuvée est produite en quantité limitée (environ 3000 bouteilles par an).

- Pays/région : Vallée du Rhône
- Appellation : Côte-Rôtie
- Domaine : Clusel Roch
- Couleur : Rouge
- Propriétaire : Clusel Roch
- Production : 3000 bouteilles
- Encépagement : 95% Syrah / 5% Viognier
- Viticulture : Biologique
- Vieilles vignes rendement 30 hl / ha.
- Taille : Gobelet sur échalas.
- Culture : Amendement organique à base de fumier de bovin, traitement au souffre et à la bouillie bordelaise. Effeuillage, suppression des entre-cœurs, vendange en vert.
- Vendanges : Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.
- Les grappes sont retriées manuellement sur une table vibrante, Cuvaison : Durée 30 jours grappes entières dans un demi muid avec 2 brassages quotidiens, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 30°C.
- Pressurage à l'aide d'un pressoir pneumatique puis fermentation malolactique.

- Elevage : durant 24 mois en une seule barrique neuve, puis filtration tangentielle et mise en bouteille

VIN5 : DOMAINE DE TREVALLON 1998



Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges. Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage .

Situation :
Nord des Alpilles

Terroir :
Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années.

A la vigne :
Début des vendanges le : 22 septembre
Fin des vendanges le :31 septembre

Vinification :
Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

Cépages :
Syrah : 50%
Cabernet sauvignon : 50%

NOTES DE DÉGUSTATION

Millésime 1998 (dégusté le 27 octobre 2017 dans le cadre d'une dégustation verticale 2010-2009-2008-2007-2005-2000-1998) – Nez peu agréable, arômes proches de la réduction, masquant des arômes d'évolution, humus, sous-bois, champignons, un peu de fruits en bouche. À regoûter prochainement (à la lecture des notes de dégustation assez récentes qui figurent ici et compte tenu de la superbe impression que le millésime 1998 nous avait laissée, ça semble bien être un problème propre à cette bouteille-ci).
Mathieu Lambert, 2017-10-29

Millésime 1998 (dégusté le 27 octobre 2017 dans le cadre d'une dégustation verticale 2010-2009-2008-2007-2005-2000-1998) – SUITE (29/10) – Deux jours plus tard, il apparaît que ces arômes de chou rappelant la réduction ont disparu ! Certes, le vin commençait à légèrement s'oxyder, mais on y retrouvait les fruits compotés (airelles), le tabac et une note viandeuse, outre les notes dévolution déjà évoquées. C'est toujours un dilemme avec les vieux vins (près de 20 ans en l'occurrence) : faut-il seulement les aérer légèrement, en ouvrant la bouteille quelques heures à l'avance, ou ne doit-on pas hésiter à les carafer, au risque parfois de les « brusquer » ?
Mathieu Lambert, 2017-10-29

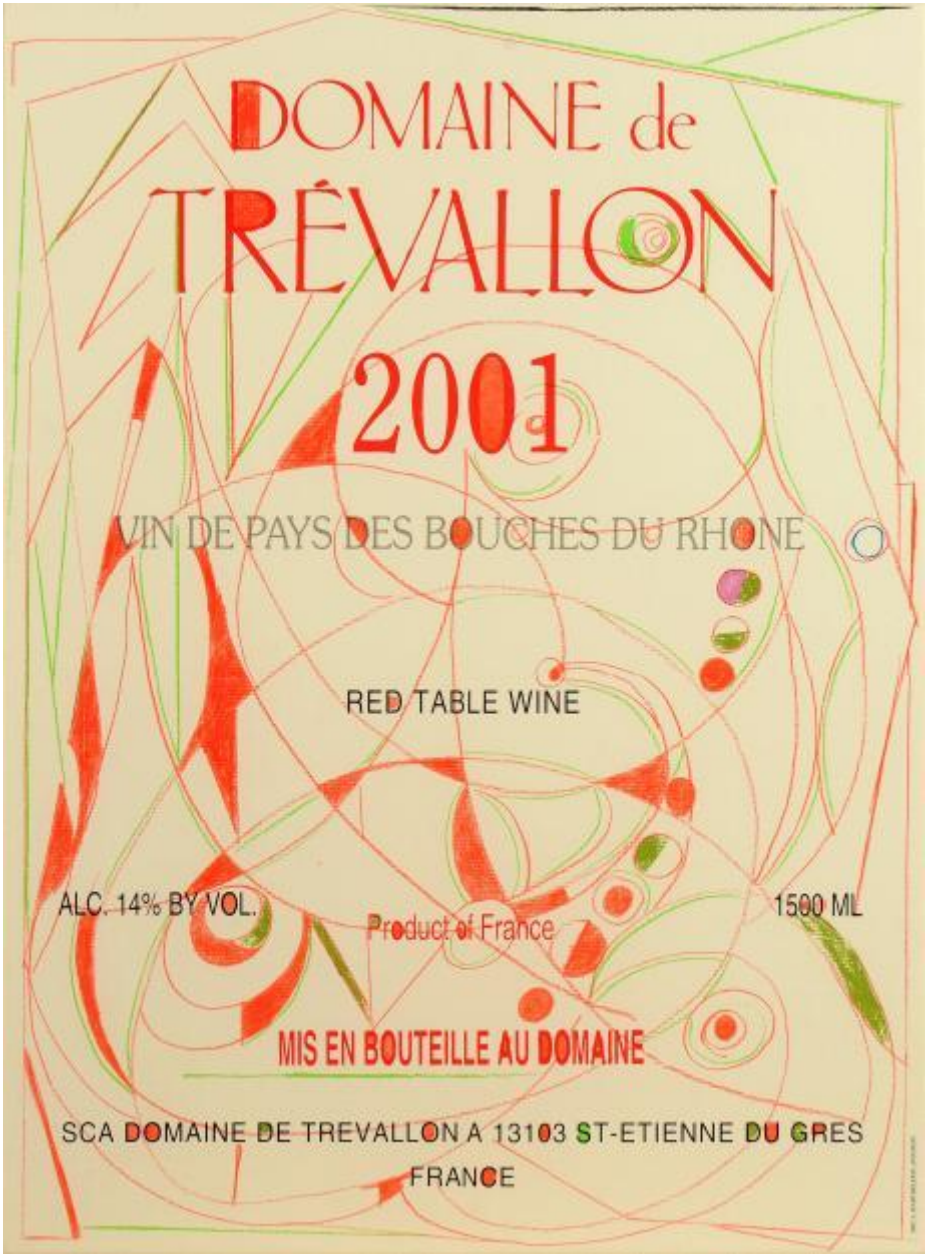
Ce 98 ne nous a pas laisser indifférent ! La robe est superbe, brillante, d'un grenat presque noir. Le bouquet est riche, ouvert, chocolaté, style tomate confite, nettement truffé et animal. La bouche séveuse et un brin "sérieuse", dégage une énergie réjouissante, la fraîcheur domine. La matière construite, offre des tanins amples qui tapissent le palais. On aime Trevallon, son côté attachant avec toujours ce décalage caractéristique du style Durrbach, comme un arbre-totem de Dubuffet ou les harmonies d'un Thélonious Monk au clavier s'amusant sur "Tea for two".
Daniel Roche, 2015-02-17

Un de mes grands souvenirs !
arno, 2014-03-21

"J'ai adoré, une fois de plus, ce millésime de Trévallon. Je vous l'ai déjà dit ? Je le dirai encore."
Nicolas de Rouyn, http://bonvivantetplus.blogspot.fr/, 0013-03-02

"Une coloration limpide, des arômes de cerise noire et de sous-bois. Ni le cabernet-sauvignon ni la syrah ne dominent. Agréable, très belle bouche. Il sera encore meilleur dans 5 à 8 ans."
Remington Norman, 0007-11-01

VIN6 : DOMAINE DE TREVALLON 2001



Le vin :
Année magnifique
Trois semaines de mistral en août qui ont concentré le raisin
Situation :
Nord des Alpilles

Terroir :
Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années

A la vigne :
Début des vendanges : 17 septembre
Fin des vendanges : 28 septembre

Vinification :
Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.
Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

Cépages :
Syrah : 50%
Cabernet sauvignon : 50%

NOTES DE DÉGUSTATION

Le bouquet se développe aussitôt, il rappelle le 2000 mais en plus incisif, plus frais. Des senteurs de fruits, telle la myrtille, font leur apparition. Une année plus fraîche favorise l'élégance, l'équilibre et une très belle finesse. Cette bouteille superbe a de la réserve, elle peut encore se développer car la bouche est longue et sans faiblesse.
ritter, 2018-02-11

Domaine de Trévallon rouge 2001 : très aromatique, floral, eucalyptus, foin, tabac. En bouche, on retrouve une note végétale, le cassis, les airelles, un peu lardé. De la mâche, avec des tanins fins et serrés. Un peu chaleureux. A la fois puissant et élégant. Vin magnifique, à l'image de Trévallon. Se déguste déjà très bien, avec encore un beau potentiel (dégusté le 26 novembre 2016).
Mathieu Lambert, 2016-11-27

C'est à travers ce 2001 que j'ai connu TREVALLON, et depuis une visite des caves sur place en Juillet 2013 j'en suis un inconditionnel... je patiente avec du 2010 en cave... le 2001 a été un moment formidable avec un nez inoubliable chaud et envoutant, et une bouche qui surprend après ce nez car apporte des saveurs très différentes.. un grand moment classé parmi mes grands moments!merci TREVALLON!
FACCHINI FREDERIC, 2014-07-25

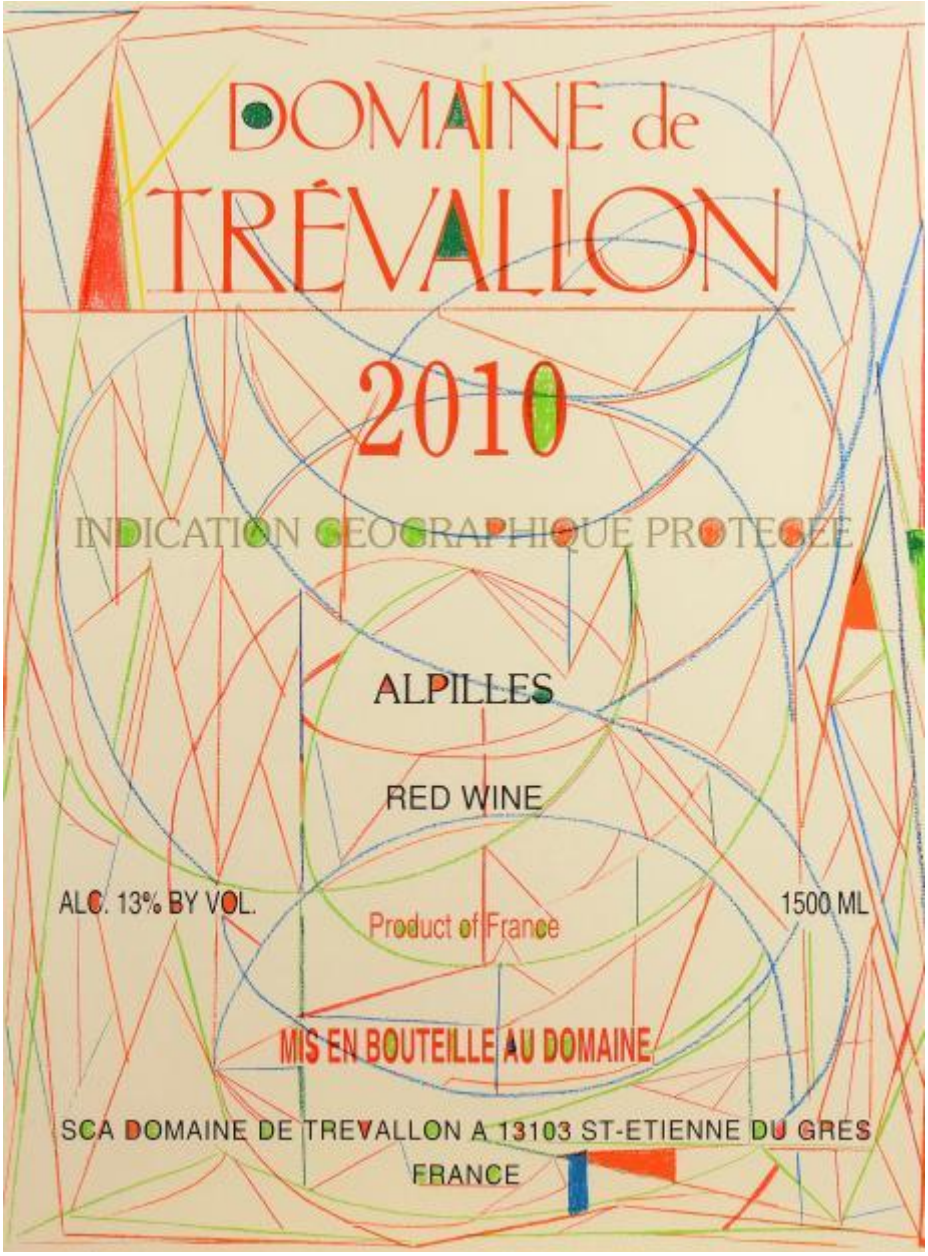
Magnifique, un moment de rêve et j'en ai encore en cave!
PAQUIN, 2014-03-22

Vin sublime un grand moment !
champier gaetan, 2014-01-01

Excellent accord sur un veau truffé et figues fraîches.
Philippe, 2013-11-26

A l'ouverture ce vin est vêtu d'une robe lourde, carmin au coeur, s'éclaircissant au bord ; il développe surtout un nez formidable fait de mûres chaudes, de cuir tiède et d'un coulis de groseille frais. En bouche c'est presque plus formidable encore, franc, intense, avec une finale fraîche et brillante.
Antoine Mantez , http://secretsepicure.blogspot.fr, 2014-01-14

VIN7 : DOMAINE DE TREVALLON 2010



Le vin :
Très petite récolte : moins de 20 hectolitres / hectares

Situation :
Nord des Alpilles

Terroir :
Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années

A la vigne :
Début des vendanges : 27 septembre
Fin des vendanges : 7 octobre

Vinification :
Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.
Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

Cépages :
Syrah : 50%
Cabernet sauvignon : 50%

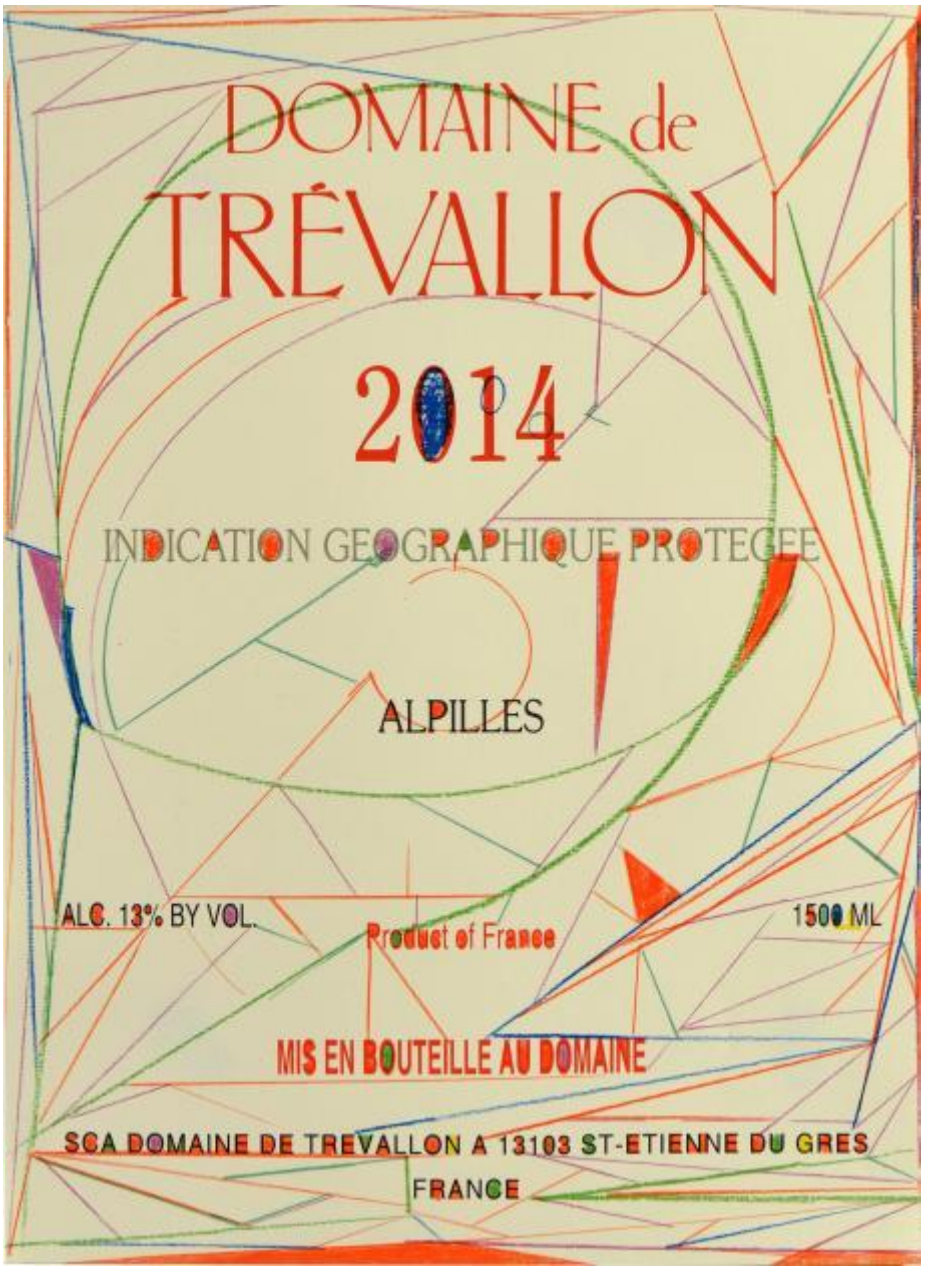
NOTES DE DÉGUSTATION

Millésime 2010 (dégusté le 27 octobre 2017 dans le cadre d'une dégustation verticale 2010-2009-2008-2007-2005-2000-1998) – Cuir, cèdre, tabac (boite à cigares), note végétale, fruits assez peu présents, bonne acidité, tannins serrés, commence à s'ouvrir à l'aération. À attendre encore.
Mathieu Lambert, 2017-10-29

Trévallon 2010 est une pure merveille malgré son jeune âge ! Encore quelques années en cave pour une dégustation optimale .
vernede frederic, 2015-04-11

Commentaire RVF « Réussites Exceptionnelles » Une syrah éclatante, mûre et très fruitée alliée au cabernet sauvignon . Plus fine que le 2009, mais de très bel équilibre
Revue des vins de France , 2013-03-06

VIN8 : DOMAINE DE TREVALLON



Le vin :
Peu avant les vendanges, la pluie est arrivée
C'est assez rare à Trévallon mais lors de la récolte nous avons dû sélectionner directement dans la vigne

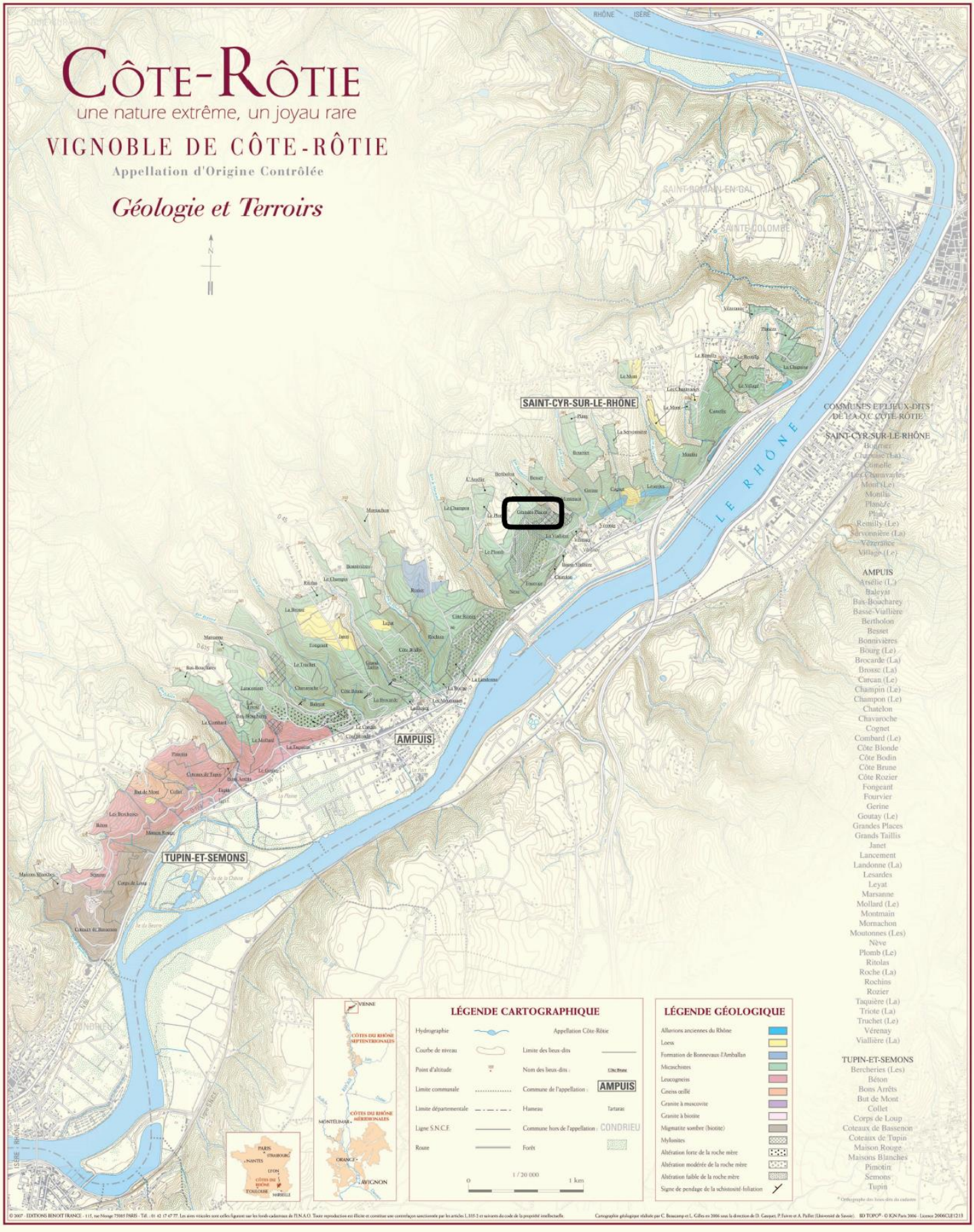
Situation :
Nord des Alpilles

Terroir :
Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années

A la vigne :
Début des vendanges : 22 septembre
Fin des vendanges : 2 octobre

Vinification :
Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.
Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

Cépages :
Syrah : 50%
Cabernet sauvignon : 50%
Spécifications techniques


CÔTE-RÔTIE
une nature extrême, un joyau rare
VIGNOBLE DE CÔTE-RÔTIE
Appellation d'Origine Contrôlée
Géologie et Terroirs
RHÔNE
ISÈRE
SAINT-ROMAIN-EN-GAL
SAINTE-COLOMBE
SAINT-CYR-SUR-LE-RHÔNE
AMPUIS
TUPIN-ET-SEMONS
CONDRIEU
LE RHÔNE
Grandes Places
COMMUNES ET LIEUX-DITS DE L'A.O.C. CÔTE-RÔTIE
SAINT-CYR-SUR-LE-RHÔNE
Bottier
Churiaise (La)
Comelle
Les Chanvarles
Mont (Le)
Montlis
Planèze
Pluny
Remilly (Le)
Servonnière (La)
Vézerance
Village (Le)
AMPUIS
Arsélie (L')
Baleyat
Bas-Boucharey
Bassé-Viallière
Bertholon
Besset
Bonnivières
Bourg (Le)
Brocarde (La)
Brosse (La)
Carcan (Le)
Champin (Le)
Champon (Le)
Chatelon
Chavaroche
Cognet
Combard (Le)
Côte Blonde
Côte Bodin
Côte Brune
Côte Rozier
Fongeant
Fourvier
Gerine
Goutay (Le)
Grandes Places
Grands Taillis
Janet
Lancement
Landonne (La)
Lesardes
Leyat
Marsanne
Mollard (Le)
Montmain
Mornachon
Moutonnes (Les)
Nève
Plomb (Le)
Ritolas
Roche (La)
Rochins
Rozier
Taquière (La)
Triote (La)
Truchet (Le)
Vérenay
Viallière (La)
TUPIN-ET-SEMONS
Bercheries (Les)
Béton
Bons Arrêts
But de Mont
Collet
Corps de Loup
Coteaux de Bassenon
Coteaux de Tupin
Maison Rouge
Maisons Blanches
Pimotin
Semons
Tupin
* Orthographe des lieux-dits du cadastre
VIENNE
CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES
CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES
MONTÉLIMAR
ORANGE
AVIGNON
PARIS
STRASBOURG
NANTES
LYON
CÔTES DU RHÔNE
TOULOUSE
MARSEILLE
LÉGENDE CARTOGRAPHIQUE
Hydrographie
Courbe de niveau
Point d'altitude
Limite communale
Limite départementale
Ligne S.N.C.F.
Route
Appellation Côte-Rôtie
Limite des lieux-dits
Nom des lieux-dits : Côte Brune
Commune de l'appellation : AMPUIS
Hameau : Tartaras
Commune hors de l'appellation : CONDRIEU
Forêt
0
1 / 20 000
1 km
LÉGENDE GÉOLOGIQUE
Alluvions anciennes du Rhône
Loess
Formation de Bonnevaux-l'Amballan
Micaschistes
Leucogneiss
Gneiss œillé
Granite à muscovite
Granite à biotite
Migmatite sombre (biotite)
Mylonites
Altération forte de la roche mère
Altération modérée de la roche mère
Altération faible de la roche mère
Signe de pendage de la schistosité-foliation
© 2007 - EDITIONS BENOIT FRANCE - 115, rue Monge 75005 PARIS - Tél. : 01 42 17 47 77. Les aires viticoles sont celles figurant sur les fonds cadastraux de l'I.N.A.O. Toute reproduction est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle.
Cartographie géologique réalisée par C. Beaucamp et L. Gilles en 2006 sous la direction de D. Gauquet, P. Faivre et A. Pullet (Université de Savoie). BD TOPO® - © IGN Paris 2006 - Licence 2006CLE1218