



LAUDUN

CRU DES CÔTES DU RHÔNE

SYMPHONIE EN BLANC MAJEUR

NOUVEAU STATUT, NOUVELLE IDENTITÉ,
NOUVELLES PERSPECTIVES...

SOMMAIRE

- 02. 1947-2024 : la conquête du statut de cru
- 06. 2025 : le début d'une nouvelle ère
- 12. Contacts

En 1600, Olivier de Serres, le père de l'agronomie française, cite les vins de Laudun parmi les meilleurs vins blancs de France. Multiséculaire, la renommée des vins du vignoble gardois transcende les époques et celui-ci intègre naturellement en 1937 l'aire d'appellation des Côtes du Rhône, l'une des toutes premières appellations créées en France après la publication du décret-loi du 30 juin 1935 instituant le principe de l'appellation d'origine

6 FÉVRIER

Le tribunal d'Uzès reconnaît par jugement l'existence une aire parcellaire recouvrant les communes de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, considérant que les vins qui en sont issus peuvent être commercialisés sous la dénomination « Laudun ». Craignant que cette décision n'encourage des tendances séparatistes qui réduiraient à peau de chagrin le potentiel de production de l'appellation Côtes du Rhône, le Syndicat Général des Côtes du Rhône refuse de l'entériner. Les vignerons laudunois choisissent de ne pas déposer de recours auprès des tribunaux.

1947

1953

1967

24 NOVEMBRE

Par souci d'apaisement, le Syndicat Général des Côtes du Rhône autorise les vins des Côtes du Rhône, rouges, rosés ou blancs, issus de l'aire parcellaire définie en 1947 à adjoint le nom de « Laudun » à celui de « Côtes du Rhône ».

25 AOÛT

Ces mêmes vins obtiennent le droit de bénéficier de l'appellation « Côtes du Rhône Villages », ainsi que dix-neuf autres communes de la partie méridionale des Côtes du Rhône.

1999

12 FÉVRIER

La dénomination « Laudun » devient réservée aux seuls vins bénéficiant de l'appellation « Côtes du Rhône Villages ».

2024

11 SEPTEMBRE

L'INAO valide officiellement la nouvelle appellation d'origine contrôlée « Laudun ».

23 NOVEMBRE

Le Journal officiel publie l'arrêté en date du 21 novembre homologuant le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun ».

**2010-2024 :
LA DERNIÈRE LIGNE DROITE**

Idée ancienne, la reconnaissance en cru de Laudun resurgit au début du millénaire dans un contexte de profondes mutations sociales. La consommation de vin ralentit, baissant en volume dans certains pays mais tendant quasiment partout à monter en gamme. La reconnaissance en cru devient un levier stratégique,

contrôlée. Au sortir de la guerre, les vignerons laudunois entendent valoriser la réputation liée au nom de Laudun à l'image de leurs voisins de la rive gauche : les vignerons de Châteauneuf-du-Pape. Un rapport géologique et historique est établi, une délimitation proposée, un cahier des charges rédigé. En 1947, le tribunal d'Uzès reconnaît l'existence d'une dénomination « Laudun ». Mais il faudra attendre plus de soixante-dix ans pour que Laudun soit reconnu en cru.

ne conserver que les parcelles les plus qualitatives et adaptées aux conditions climatiques futures, et le cahier des charges révisé avec des rendements plus restrictifs et des règles d'encépagement et d'assemblage valorisant les cépages historiques de Laudun, dont la clairette et le grenache blanc pour les cépages blancs.

LA RECONNAISSANCE
D'UN TERROIR

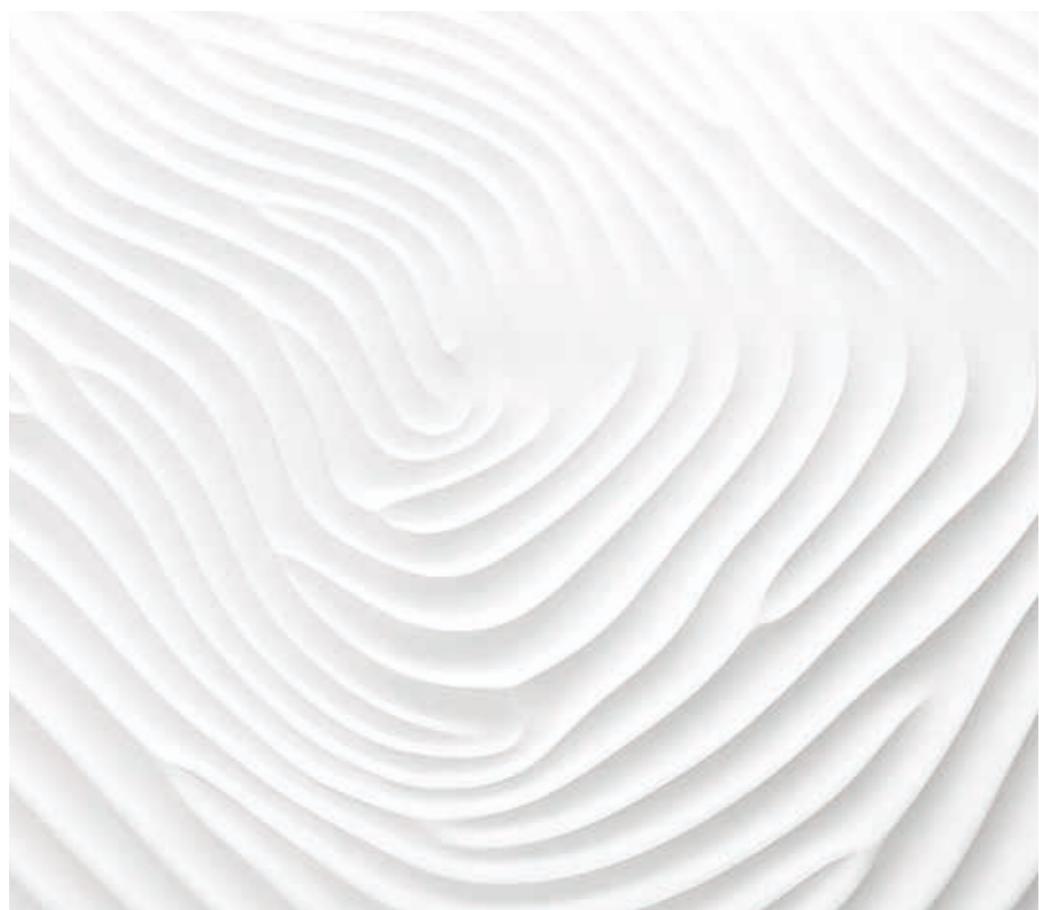
La reconnaissance du statut de cru vient ennobrir l'originalité des vins blancs et rouges de Laudun qui se caractérisent par une fraîcheur et une finesse distinctives, des qualités déterminées par des aspects propres au terroir.

Un terroir marqué par les facteurs climatiques

Dans le sud du vignoble, le relief du bassin principal crée des expositions au nord qui favorise le développement des acidités. De même, l'étagement en banquettes de la partie nord permet aux vignerons de disposer d'expositions variées, adaptées à la diversité des cépages. Laudun bénéficie aussi de la circulation des vents. Si la partie est du bassin principal est la plus exposée aux vents du nord, dont le mistral, les vallées secondaires des affluents de la Tave, axées nord-sud pour la plupart, génèrent naturellement des courants d'air assurant une ventilation naturelle des versants.

Un terroir caractérisé par des sols particuliers

Bien qu'une partie du vignoble soit implantée sur des sols de galets roulés comme on en trouve sur d'autres appellations de la Vallée du Rhône, Laudun se caractérise principalement par deux grands types de sols : des sols légers sableux ou limono-sableux et des sols d'épandages caillouteux calcaires sur les versants et pieds de versant des reliefs. Or, ces deux types de sols influencent favorablement le caractère sensoriel des vins, notamment blancs, en conférant de la légèreté et beaucoup de finesse.



CHIFFRES-CLÉS

FILIÈRE

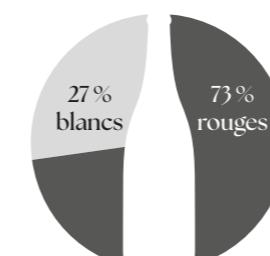
une **100**aine de déclarants de récolte structurés
en une **20**aine de caves particulières
et **6** caves coopératives
une **10**aine de maisons de négoce

VINS

RÈGLES D'ASSEMBLAGE :
• les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement des deux cépages principaux et d'au moins un des deux cépages complémentaires, représentant ensemble au minimum 75 % de l'assemblage. Chacun des cépages ne peut représenter plus de 75 % de l'assemblage.

• les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des deux cépages principaux représentant au minimum 66 % de l'assemblage, avec 40 % de grenache noir minimum.

PRODUCTION 2024 :



VIGNOBLE

584 ha en production,

ENCÉPAGEMENT :
vins blancs :

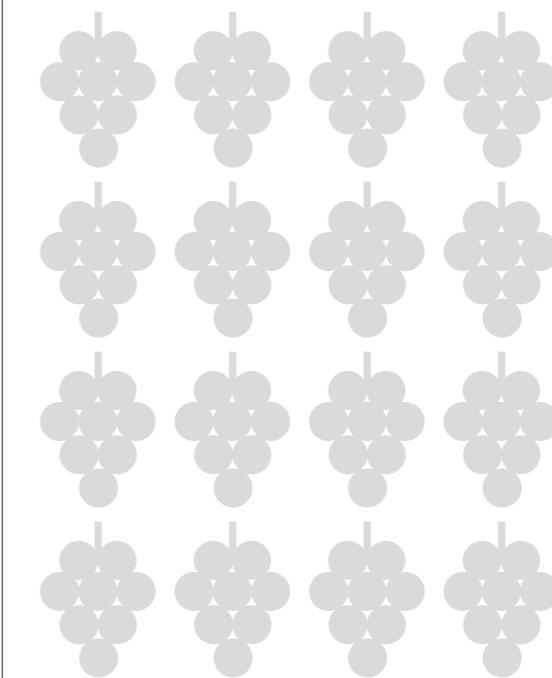
- cépages principaux : clairette, grenache blanc
- cépages complémentaires : roussanne, viognier
- cépages accessoires : bourboulenc, marsanne, piquepoul blanc, ugni blanc

vins rouges :

- cépages principaux : grenache noir, syrah
- cépages complémentaires : mourvèdre, brun argenté (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan, cinsaut, counoise, muscardin, piquepoul noir, terret noir, bourboulenc, clairette, grenache blanc, roussanne, viognier, marsanne, piquepoul blanc, ugni blanc

RÉCOLTE 2024 :

17 255 hl



Conçue par l'agence Clair de Lune, une nouvelle identité inscrit Laudun dans son nouveau statut de cru avec un logo, un monogramme et un jeu de visuels reflétant ses valeurs de fraîcheur, de finesse et d'élégance.

FRAÎCHEUR

Parti pris hyper-contemporain, le tout typographique installe Laudun dans son époque tandis que la simplicité des formes – des droites comme des courbes – évoque des notions à la fois d'épure et de légèreté. Il s'agit d'une police spécialement créée pour Laudun.



LAUDUN

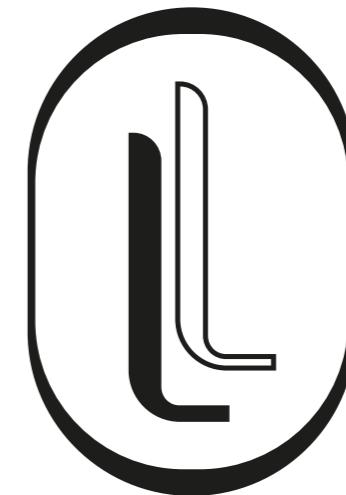
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

SYMPHONIE EN BLANC MAJEUR

ÉLÉGANCE

Les arrondis apportent équilibre et harmonie, tout comme l'évidence du registre chromatique. Par sa situation à la base du logo, le classicisme de la police Seasons (qui appartient à la famille Antiqua) et l'évidence de la formulation, la signature paraît tel un socle, donnant à l'ensemble de rassurantes racines à partir desquelles il devient possible de grandir et de projeter.

Dominé par la couleur blanche, cet univers va porter la stratégie d'image de l'appellation visant à développer sa notoriété et à renforcer la considération, notamment des cibles influentes.



Complémentaire ou substituable au logo typographique, ce monogramme est un signe de reconnaissance conçu à la façon d'une icône. Il se compose de deux L fluides, tracés dans le respect des codes du logo typographique, notamment d'épure, de verticalité et d'équilibre. La composition tend à suggérer à la fois une perspective (en évocation aux perspectives que le statut de cru assure au vignoble), un mouvement et une prise de hauteur. Elle introduit également une dualité, celle des deux couleurs de Laudun : le rouge et le blanc.

En se constituant en série, ces quatre visuels empruntent aux codes de la collection et par-delà de la création graphique, voire artistique. On a affaire à des visuels inspirés, qui expriment une intention. La dominante de blanc évoque la page blanche sur laquelle une (nouvelle) histoire, celle commençant avec la reconnaissance du statut de cru, va

FRAÎCHEUR

Cette série de visuels fait souffler un vent nouveau dans l'univers du vin en sortant des sentiers battus ainsi que des jeux de couleurs traditionnels grâce à la dominante de blanc.



LES (DÉLICATES) FIGURES UTILISÉES DANS LES VISUELS ÉVOQUENT DES MOTIFS

FINESSE

Les traits sont précis, les formes subtiles mais identifiables. Il y a de la netteté, de la franchise : c'est limpide. La mise en page évite le gras, l'inutile : elle est fluide, sans pesanteur.

ÉLÉGANCE

La marge blanche crée un cadre dans le cadre, inscrivant les visuels dans le registre de la création artistique. Une ambition que renforce l'accroche « Symphonie en blanc majeur », qui est issue d'un poème de Théophile Gautier, l'un des grands noms de la littérature française du dix-neuvième siècle.

La notion de symphonie, qui évoque la diversité des cépages et des micro-terroirs de Laudun, appartient qui plus est au champ de valeurs du vignoble tout en adressant un clin d'œil au savoir-faire des vignerons, maîtres dans l'art des assemblages et de composer avec les subtilités des millésimes.

s'écrire tout en emmenant dans l'univers symbolique qui sied à la couleur : le chic, l'élégance, la grâce, la pureté, la simplicité, l'intemporalité. Elle est aussi la couleur des vins qui font l'originalité de Laudun, ce vignoble de la Vallée du Rhône méridionale dont les blancs font la renommée.

EXPRESSIFS, PROPRES À LAUDUN, SES VINS OU SON IDENTITÉ DE VIGNOBLE :

• la vague : la vitalité, le fleuve, les ondes qui se propagent

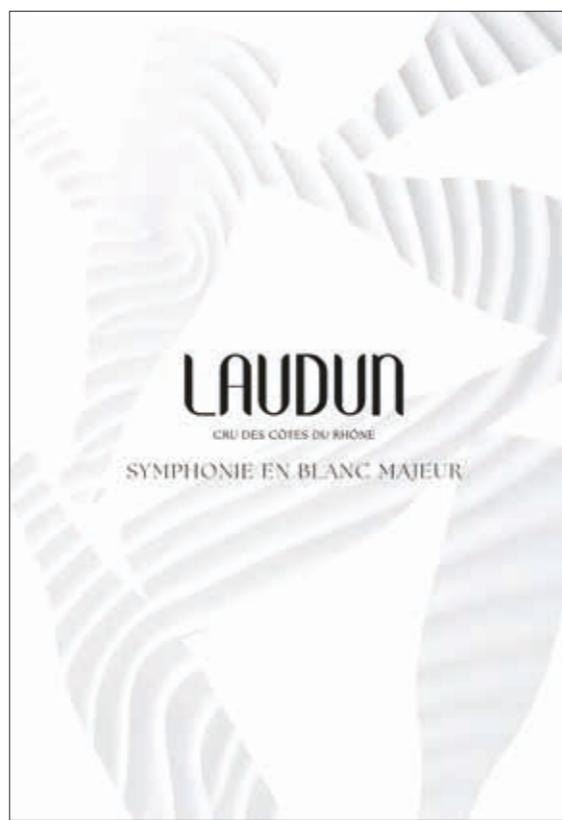
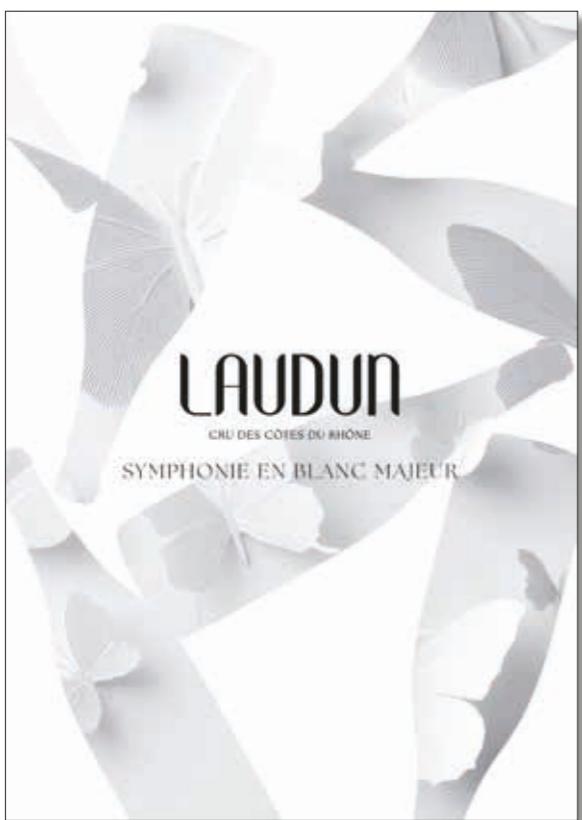
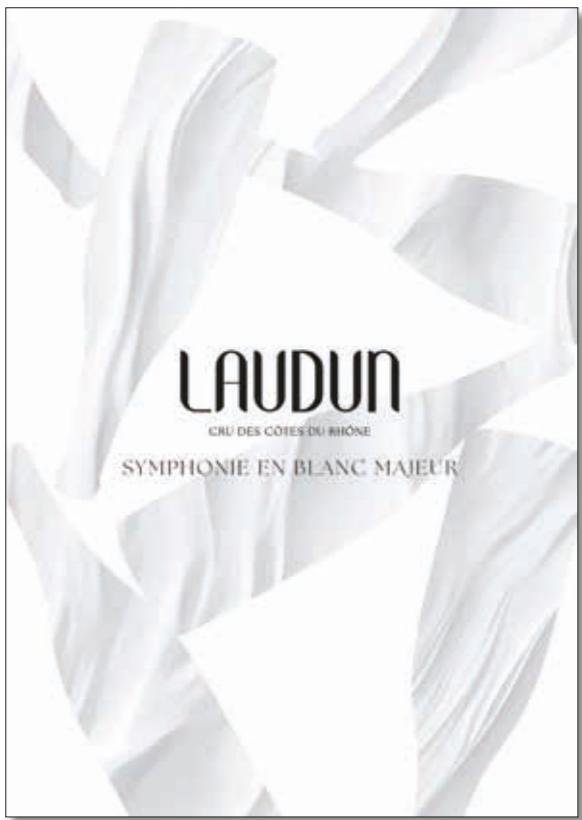
• le sillon : la ligne directrice, le terroir, les efforts des vignerons

• le papillon : la légèreté, la grâce, la métamorphose (d'un vignoble devenu cru)

• la fleur blanche : la nature sauvage, les arômes des vins



Les quatre visuels présentés dans la double-page précédente sont associés à autant de variations sous forme de compositions d'amas de bouteilles, des symphonies évoquant aussi bien la diversité humaine du vignoble que le jeu des cépages ou la variété des expressions.



UNE STRATÉGIE D'IMAGE POUR DÉVELOPPER LA NOTORIÉTÉ ET RENFORCER LA CONSIDÉRATION

Suite à la reconnaissance en cru, Laudun va multiplier les interventions afin de présenter sa nouvelle identité et par-delà accompagner les publics prescripteurs et professionnels dans la découverte et la compréhension de ses vins. Laudun entend ainsi progresser en notoriété et considération en s'appuyant en particulier sur l'importance de la couleur blanche dans son histoire de cru ainsi que dans sa production. De plus, les vins blancs de Laudun affichent un style très contemporain qui résonne avec la demande actuelle pour des blancs frais qui révèlent la pureté du fruit et expriment un équilibre entre tension et maturité, qui plus est avec un rapport qualité-prix-plaisir restant attractif. À Laudun, les vignerons ont conscience de « bénéficier d'un avantage concurrentiel » par rapport à d'autres vignobles grâce à un terroir propice à l'épanouissement des cépages blancs et à un savoir-faire sur la couleur multiséculaire. Les vignerons laudunois entendent même renforcer la part des vins blancs dans la production du vignoble. Ces derniers sont même perçus comme des leviers pour valoriser les rouges en attirant l'attention des prescripteurs et des professionnels sur l'originalité du terroir laudunois. Si la demande est élevée sur tous les marchés, les vignerons entendent concentrer leurs efforts sur le CHR français afin de gagner en légitimité et par-delà rayonner sur les autres circuits. Une ambition dont la nouvelle identité de l'appellation, qui affirme le statut de cru de Laudun, constitue à date le socle.

Laudun

Reconnu en appellation le 11 septembre 2024, le vignoble historique de Laudun devenait par la même occasion le dix-huitième cru des Côtes du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il s'étend, à travers les communes gardoises de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, dans des paysages de collines, de coteaux et de plateaux au cœur d'une aire délimitée de 1154 hectares. La circulation d'air frais et des sols argilo-sablonneux favorisent la production de vins d'une remarquable fraîcheur : marquant les rouges de son empreinte, celle-ci est aussi à l'origine de la renommée des blancs de Laudun, réputés pour leur grande finesse et dont la forte proportion tient lieu d'exception en Vallée du Rhône méridionale.

vin-laudun.fr

CONTACTS



AOP LAUDUN
Maxime Leandris
+33 (0)6 29 77 17 63
contact@cru-laudun.fr
vin-laudun.fr

PRESSE
Inter Rhône – Service presse
+33 (0)4 90 27 24 16
press@inter-rhone.com
vins-rhone.com