

LAUDUN

ORIGINE RIVE DROITE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Sur la rive droite du Rhône méridional s'étend le terroir de l'appellation Laudun Côtes du Rhône Villages. Près de 90 vigneron dynamiques et passionnés œuvrent sur les communes de Saint-Victor la Coste, Tresques et Laudun. L'appellation Laudun est réputée pour ses vins blancs d'une étonnante fraîcheur et ses vins rouges tout en finesse et fruités.

Laudun

L'essentiel

Derrière l'AOC Laudun, Côtes du Rhône Villages se trouvent :

- Le 1^{er} vignoble en blanc des Côtes du Rhône Villages : 4 223 hl
- Un vignoble rive droite du Rhône aux terroirs frais
- 23 unités de vinification
- 19 415 hl récoltés en 2018
- 2 millions de bouteilles commercialisées en France et à l'international.
- Le futur cru des Côtes du Rhône

Les performances de l'AOC Laudun :

- 20 126 hl produit en moyenne sur les 3 dernières récoltes
- + 14% de sorties de chais entre les 2 dernières campagnes (2016-2017 et 2017-2018)
- Une forte progression de la commercialisation vers le secteur traditionnel.

2017

=

70 ans

De l'AOC Laudun

De savoir-faire développés
et transmis par des vignerons talentueux

En 1947, le tribunal d'Uzès reconnaissait l'originalité et la personnalité du terroir et des vins de Laudun. Il nommait des experts qui proposèrent une délimitation parcellaire sur les communes de Laudun, Saint Victor la Coste et Tresques encore en vigueur aujourd'hui.



Laudun

Futur cru
des Côtes du Rhône

Les vignerons, encouragés par les **spécificités** de leurs vins blancs et rouges en lien avec le terroir confortées par la **qualité** de leur travail, reprennent la démarche de demande de reconnaissance en cru.

Pour rappel, les vins du Rhône comptent 43 AOC. Elles se hiérarchisent selon la **segmentation** suivante:

- Crus des Côtes du Rhône (au nombre de 19)
- Côtes du Rhône Villages avec nom géographique (au nombre de 21) dont Laudun
- Côtes du Rhône Villages
- Côtes du Rhône

Le comité national de l'INAO (l'institut National de l'Origine et de la Qualité) a jugé légitime cette demande de reconnaissance en cru et a ainsi nommé une commission d'enquête pour étudier le dossier.

Ainsi, les vignerons se replongent dans les archives de l'appellation Laudun, cartographient le terroir, et récoltent les données économiques.

Ils redéfinissent également les règles de production et de vinification dans un cahier des charges.

Suite à la validation des principes de la future délimitation des terroirs, défini par des consultants (géographes, pédologue), la commission d'enquête nommera des experts pour débiter la délimitation courant 2019.

Laudun

Environnement

Situé en Côtes du Rhône gardoise, le vignoble de Laudun est l'un des plus anciennement connus de la Côte du Rhône. La dénomination Laudun s'étend sur trois communes, Tresques, Saint-Victor la Coste et Laudun.

L'aire de production des vins de Laudun s'étend sur la rive droite du Rhône. Un vignoble en vis-à-vis sur les coteaux s'appuyant au Nord sur le plateau de Lacau, au sud sur les collines de Saint-Victor la Coste et à l'ouest sur les plateaux des hauts de Tresques.



Laudun

En Chiffres

Mention du nom géographique Laudun : 1953
(enregistrée par l'INAO suite au jugement du tribunal
d'Uzès en 1947)

Superficie en production : 510 hectares

Aire de production : 3 communes
(Tresques, Saint-Victor la Coste, Laudun)

Nombre de producteurs : 88

Nombre de caves particulières : 19

Nombre de caves coopératives : 5

Nombre de maisons de négoce : 16

Production : 20 126 hectolitres
(moyenne 2016-2018)

Rendement moyen : 38 hectolitres par hectare

Répartition des Couleurs : 78% vins rouges, 22%
vins blancs.

Commercialisation : 77% des sorties de chais en
bouteilles

Laudun

Encépagement et dégustation

Pour les vins rouges :

Grenache 50% minimum, syrah et/mourvèdre 20% minimum, autres cépages admis de l'appellation le carignan, cinsaut, counoise, muscardin, piquepoul noir, terret noir pour 20% maximum.



Grenache noir

Sensations visuelles : robe pourpre à grenat, soutenue et brillante

Sensations olfactives : nez expressif et riche, bouquet composé d'arômes de petits fruits rouges et noirs, mûrs ou confiturés, relevé de notes épicées et de réglisse.

Sensations gustatives : Complexe et équilibré grâce à l'assemblage de vendanges issues des formations caillouteuses qui apportent ampleur et structure et de vendanges issues des sols plus sableux qui confèrent finesse et fruité.

Laudun

Encépagement et dégustation (suite)

Pour les vins blancs :

Assemblage d'au moins deux des cépages principaux : grenache blanc, clairette, roussane, bourboulenc, et viognier. Les autres cépages blancs de l'appellation (marsanne, piquepoul et ugni blanc) sont admis avec un maximum de 20%.



Clairette

Sensations visuelles : robe jaune pâle aux reflets jaune paille éclatante et brillante.

Sensations olfactives : nez aromatique, complexe et fin, révélé par des notes des fruits exotiques, de pêches blanches, d'abricots, et de fleurs blanches.

Sensations gustatives : attaque fraîche, avec une sensation de rondeur et de richesse pour une finale persistante et fondue.

Laudun

Oenotourisme

Dégustations dominicales

Juillet/août 2018

Tous les dimanches matin de l'été, pendant le marché hebdomadaire, le Syndicat des Vins de Laudun propose des dégustations/ventes des Vins de L'appellation Laudun, Côtes du Rhône Villages en présence des vignerons.



Laudun

Un vignoble ancré dans l'histoire depuis l'époque romaine

L'occupation romaine a favorisé ce site : elle s'est installée sur les terrasses exposées au sud et les premiers plants de vigne poussèrent très certainement sur les pentes du camp de César. Des dolia à vin (grosses jarres) ont d'ailleurs été trouvées sur ce territoire, et sont conservées aujourd'hui à la Maison Carrée de Nîmes.

Le Moyen-âge a maintenu sur les pentes de son castellas (château fortifié) les vignes destinées à fournir un vin de qualité pour satisfaire la table seigneuriale.

Le Laudun fut encore un vin cardinalice, lorsque le siège épiscopal de Toulouse était occupé par un cardinal d'une famille de Laudun.

C'est dans le cellier du château qu'eut lieu la découverte, mentionnée par Olivier de Serres dans « Théâtre de l'Agriculture et mesnage des champs » publié en 1600, d'un tonneau plus que centenaire qui délivra, lorsqu'on eut percé la couche de lie durcie, un vin délectable, qui était tout arôme et tout bouquet. Olivier de Serres citait Laudun parmi les meilleurs vins blancs de France.

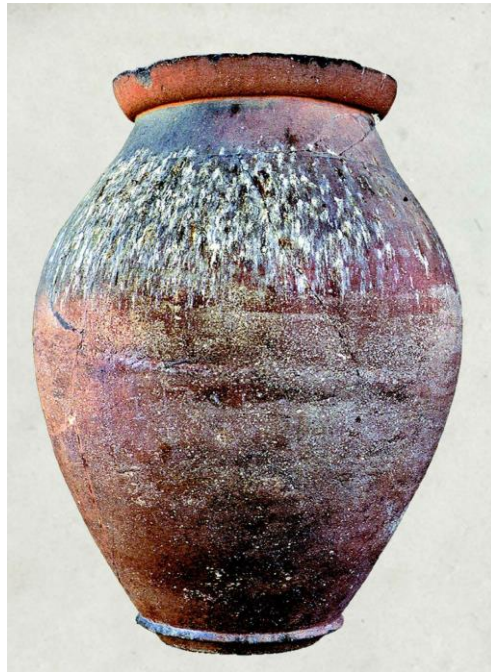
En 1616, le Conseil privé du Roi autorise un syndicat de propriétaires de Bagnols, Roquemaure, Laudun et de leurs « circonvoisins », à vendre leurs vins à Pont-Saint-Esprit. En 1698, l'intendant Basville citait Laudun, dans son célèbre mémoire sur sa province, comme un des quatre grands vins de cette région.

Le XVIIIème siècle assoit cette notoriété, et l'ordonnance de l'intendant permet d'apposer au feu, comme marque d'origine, ces trois lettres : C.D.R., sur les tonneaux de dix communauté favorisées, parmi lesquelles Laudun.

Laudun

Un vignoble ancré dans l'histoire depuis l'époque romaine (suite)

Dans le Dictionnaire universel de géographie commerciale de 1799, J. Peuchet rapporte que 1 000 tonneaux de vins blancs qualifiés « Laudun » sont acheminés dans les ports de Bordeaux et de Chalon sur Saône.



Mémo

1937 : Décret ministériel délimite 28 communes gardoises dans l'Appellation Côtes du Rhône

1947 : Le Tribunal d'Uzès reconnut Laudun pour son appellation

1953 : Le nom Laudun peut être ajouté à l'appellation Côtes du Rhône pour ses trois communes.

1965 : La production peut se présenter sous l'AOC Côtes du Rhône Villages Laudun

Laudun

Les conditions de production de grands vins

Le vignoble de Laudun s'étend principalement sur deux types de sol.

Des sols le plus souvent légers (sableux) ou rocheux (profondeur moyenne) du Crétacé supérieur qui en font une première originalité dans l'ensemble des Côtes du Rhône en s'identifiant parfaitement à l'ensemble de la région de Bagnols sur Cèze.



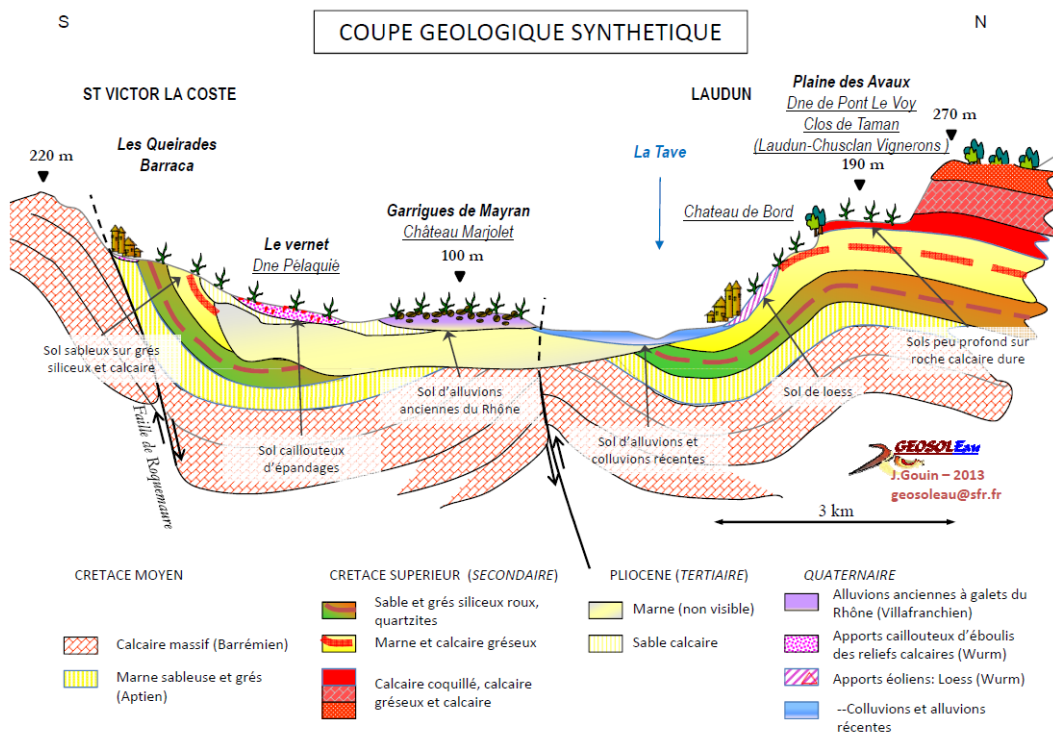
Des sols caillouteux à galets de terrasses anciennes du Rhône et des sols caillouteux d'épandages des reliefs calcaires retenus depuis longtemps dans les terroirs de qualités de la région.



Laudun

Les conditions de production de grands vins (suite)

Cette variabilité offre un potentiel qualitatif dans l'élaboration des vins de qualité. En effet, les différentes potentialités des sols permettent une excellente adaptabilité aux conditions climatiques de chaque millésime. Leur valorisation par un encépagement adapté depuis plusieurs années par les vignerons conduit vers la production de vins de haut de gamme en blanc et en rouge.



Le climat de la zone des vins de Laudun est soumis au climat tempéré de type méditerranéen à prédominance de Mistral. Le régime des pluies est irrégulier avec des précipitations maximales à l'automne et au printemps et minimales en été.

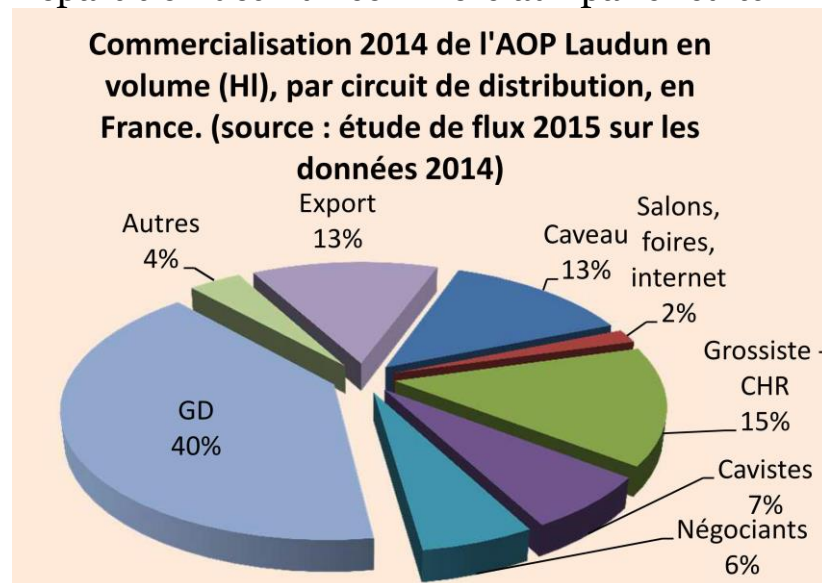
Près de 90 vignerons œuvrent sur ce vignoble. Les tailles courtes, l'entretien soigné des sols, et la charge en raisin adéquate, permettent au terroir de transmettre toute son expression aux vins de Laudun.

Laudun

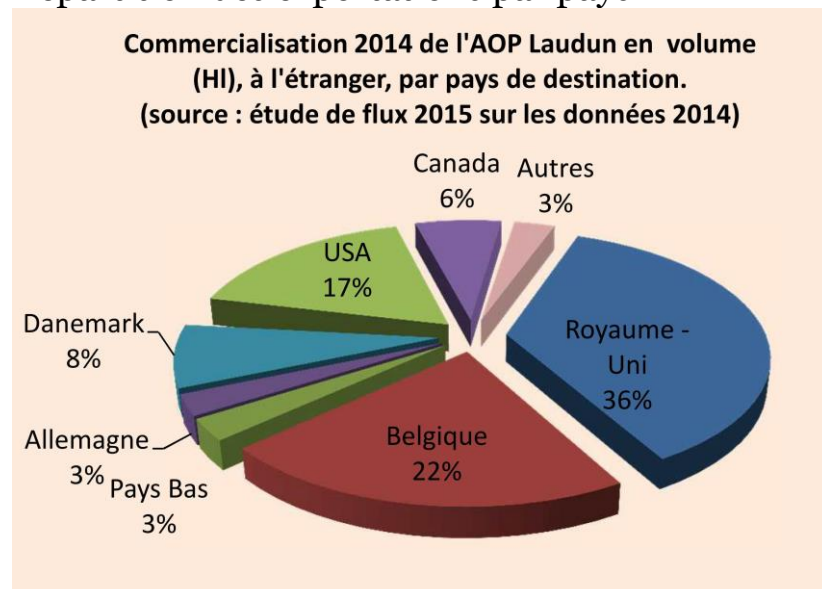
Les flux commerciaux

Avec ses 19 210hl produits en moyenne les 3 dernières années, l'appellation Laudun est présente sur tous les circuits de distribution et sur de nombreux marchés.

Répartition des flux commerciaux par circuits



Répartition des exportations par pays





Laudun

Sur le Web

Afin de suivre les événements autour des Vins de l'appellation Laudun Côtes du Rhône Villages, la page Facebook suivante est ouverte.

www.facebook.com/aoclaudun

Pour trouver les actualités plus développées que sur la page facebook, et toutes les coordonnées des producteurs :

www.vin-laudun.fr

Extrait de l'émission IN Vino d'Alain Marty sur BFM Business
Présentation de l'appellation et ses vins par Philippe Faure-Brac

www.youtube.com/watch?v=4t878vXKzg4

LAUDUN
ORIGINE RIVE DROITE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Contact presse : Caroline Lefièvre
Tél. : 04 66 89 84 08