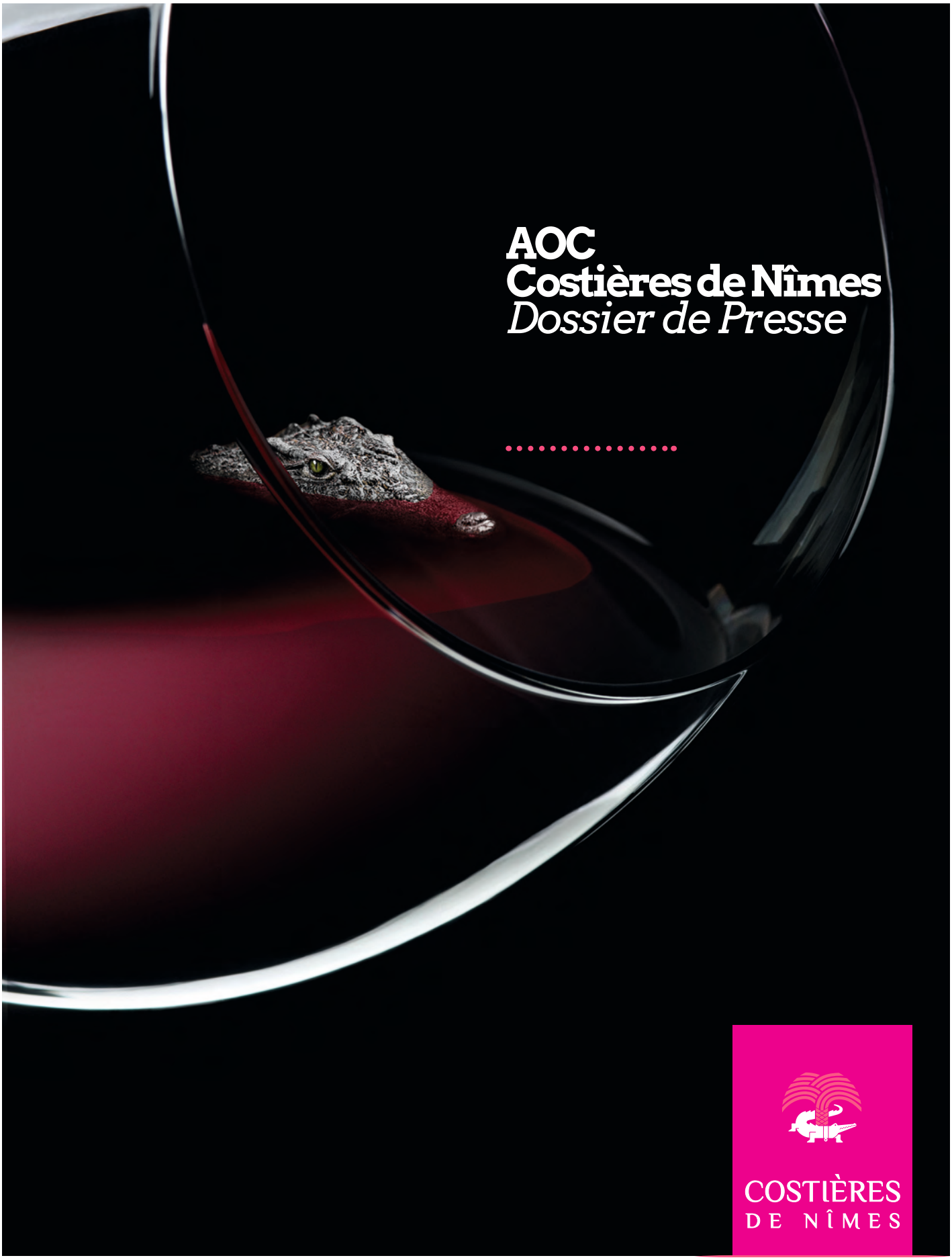


AOC
Costières de Nîmes
Dossier de Presse

COSTIÈRES
DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA
VALLÉE DU RHÔNE

2 000 ans d'histoire *P4*
Nîmes, capitale des Costières

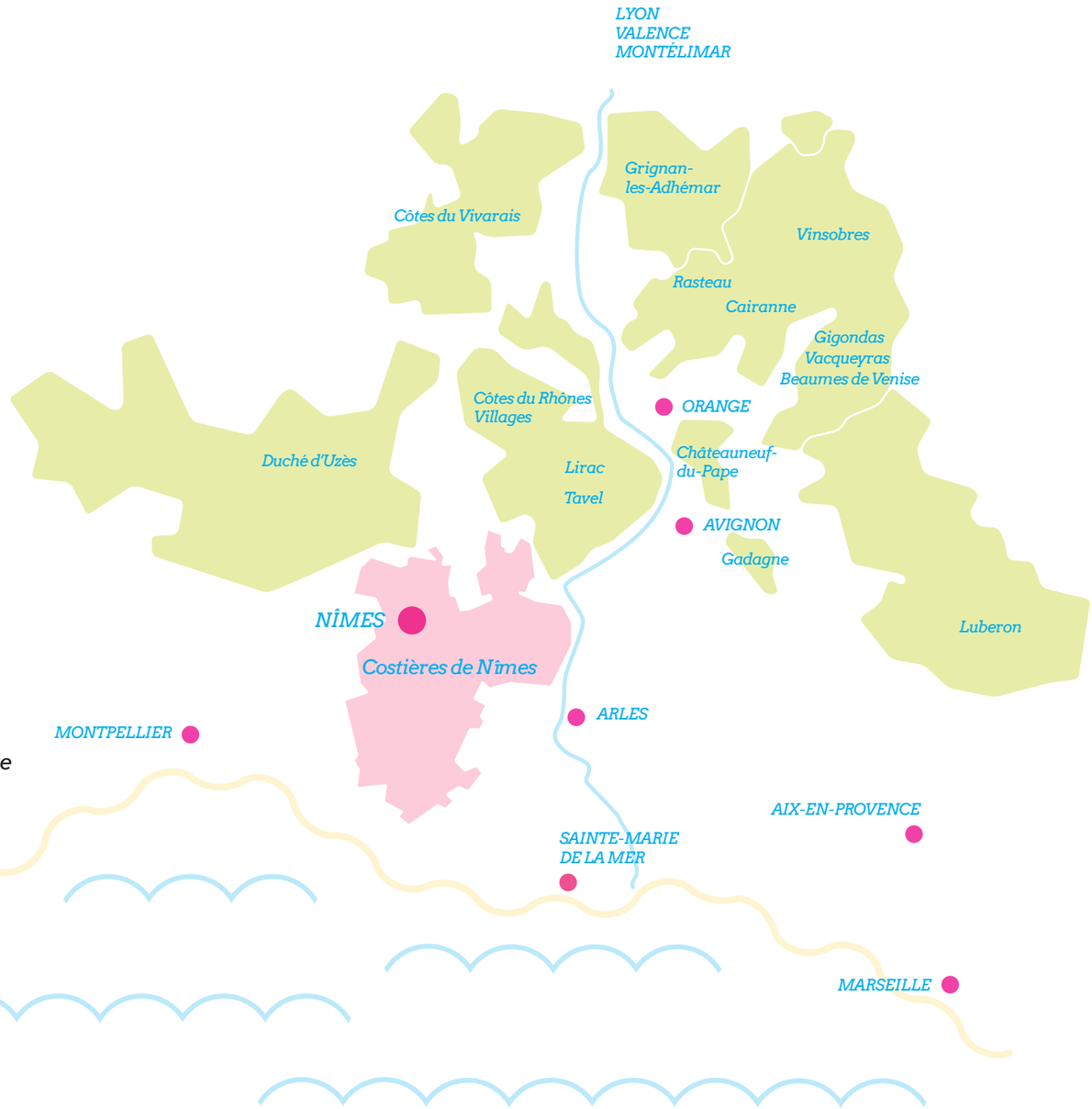
Un terroir rhodanien *P8*
La vallée du Rhône Côté sud

L'effet brise thermique *P10*
Une climatologie singulière

Des vins au caractère méridiodional *P12*
Des cépages typiquement rhodaniens

Environnement *P16*
La protection de l'environnement et du paysage

Complètement Toqués *P18*
L'événementiel Costières de Nîmes



Costières de Nîmes
Force & Élégance

Viser l'excellence, c'est le devoir d'un Syndicat d'AOC, mais c'est surtout le plaisir des vignerons qui l'animent.

C'est dans cette optique que nous avons lancé le chantier de la hiérarchisation de notre appellation, afin de consacrer officiellement les meilleures productions en Costières de Nîmes et de fédérer les vignerons autour d'un projet porté en commun.

Pour l'heure, nous avons identifié deux zones particulièrement propices à la production de grands vins de par le sol, la qualité du vignoble et les pratiques des vignerons. Un projet de cahier des charges plus restrictif a été validé avec les 51 caves particulières et 7 caves coopératives engagées dans le projet. Il intègre des notions plus strictes en termes de conditions de production mais aussi de normes environnementales.

En effet, la question de l'environnement et des paysages est fondamentale pour préserver l'avenir de l'appellation. Protéger notre environnement, c'est protéger nos terroirs, et donc l'appellation. Préserver nos paysages, c'est sauvegarder ce qui fonde l'identité du vignoble. C'est pourquoi nous avons été la première AOC à se doter d'une Charte Paysagère et Environnementale, dès 2006. Concrètement, nous avons engagé plusieurs actions collectives dans le cadre de programmes français ou européens qui vont, dorénavant, se décliner en actions au niveau de l'exploitation ou de la parcelle.

Tout ce travail amont, les vignerons sont fiers de le partager avec les amateurs de vin au travers d'un cycle évènementiel soigné qui résume notre parti-pris résolument tourné vers l'échange, la découverte et la défense d'un art de vivre typiquement sudiste.

Costières de Nîmes, une appellation en mouvement !

Bernard Angelras, président
du Syndicat des Costières de Nîmes

2 000 ans d'histoire

Au pays des Costières de Nîmes, la présence de la vigne est attestée depuis l'Antiquité.

Mais c'est dans les années 1950 et 1960, sous la houlette de Philippe Lamour, que se structure le vignoble tel qu'on le connaît aujourd'hui.

Ce grand avocat, président de la compagnie nationale d'aménagement du Bas-Rhône et du Languedoc, creuse le canal du Bas-Rhône Languedoc, prolongé par le canal des Costières, pour amener l'eau du Rhône vers le sud du département du Gard.

Le nouveau réseau permet le développement de l'arboriculture fruitière (pêches, nectarines, abricots).

Des origines gallo-romaines au temps des abbayes

Cinq siècles avant notre ère, les Grecs mettent au point l'art de cultiver la vigne dans la région. Un peu plus tard, les Romains assurent son essor.
Des amphores produites près de Beaucaire ont été retrouvées jusqu'en Italie, attestant du dynamisme du commerce des vins de la province de la Narbonnaise, qui s'étendait du Rhône jusqu'aux Pyrénées.

À partir du VIIIe siècle, les moines, bénédictins puis cisterciens, assurent la relève, préservent le savoir-faire vigneron et développent de vastes vignobles autour des abbayes.
Celle de Saint-Gilles, haut lieu religieux du Moyen Âge, fournit en vins les papes alors installés en Avignon.

Grandeur et décadence

Au XVIIe siècle, le sud de la France connaît un essor grandissant grâce au boom des moyens de communication.
La construction du canal du Midi réinvente les paysages et permet d'accroître le commerce avec l'Atlantique et les négociants bordelais, où les vins de la région sont vendus en masse.
L'arrivée du chemin de fer et de l'ère industrielle accélère ce développement économique.

Pendant la seconde moitié du XIXe siècle, le vin devient ainsi une boisson de table, notamment pour les ouvriers des cités sidérurgiques du nord de la France. Mais la crise du phylloxéra, repéré pour la première fois dans le Gard en 1864, décime le vignoble français. La vigne quitte les coteaux au profit des plaines riches et des cépages peu qualitatifs. La production augmente au détriment de la qualité. Une situation qui aboutira aux graves manifestations de 1907 s'opposant vivement à la fraude. Elles auront des conséquences politiques nationales et conduiront, trente ans plus tard, à la création des appellations d'origine contrôlée (AOC).

Vers l'AOC Costières de Nîmes

Après la Seconde Guerre mondiale, l'État entend restructurer la viticulture et l'engager sur la voie de la modernité et de la qualité. Haut fonctionnaire et président de la Compagnie nationale d'aménagement du Bas-Rhône et du Languedoc, Philippe Lamour, par ailleurs propriétaire d'un domaine dans le Gard, bâtit un réseau de canaux permettant l'irrigation du sud du Gard.

Parallèlement, il met en place, pour le sud de la France, le système des vins délimités de qualité supérieure (VDQS) pour favoriser le respect des terroirs (le vignoble des Costières du Gard est reconnu en VDQS dès 1951). Il participe aussi au choix d'un nouvel encépagement et à la modernisation des caves de la région.
Des efforts récompensés. En 1986, le vignoble local acquiert le statut d'AOC.

Depuis, l'engouement suscité par ses vins en fait une valeur montante de la Vallée du Rhône.

Nîmes capitale des Costières

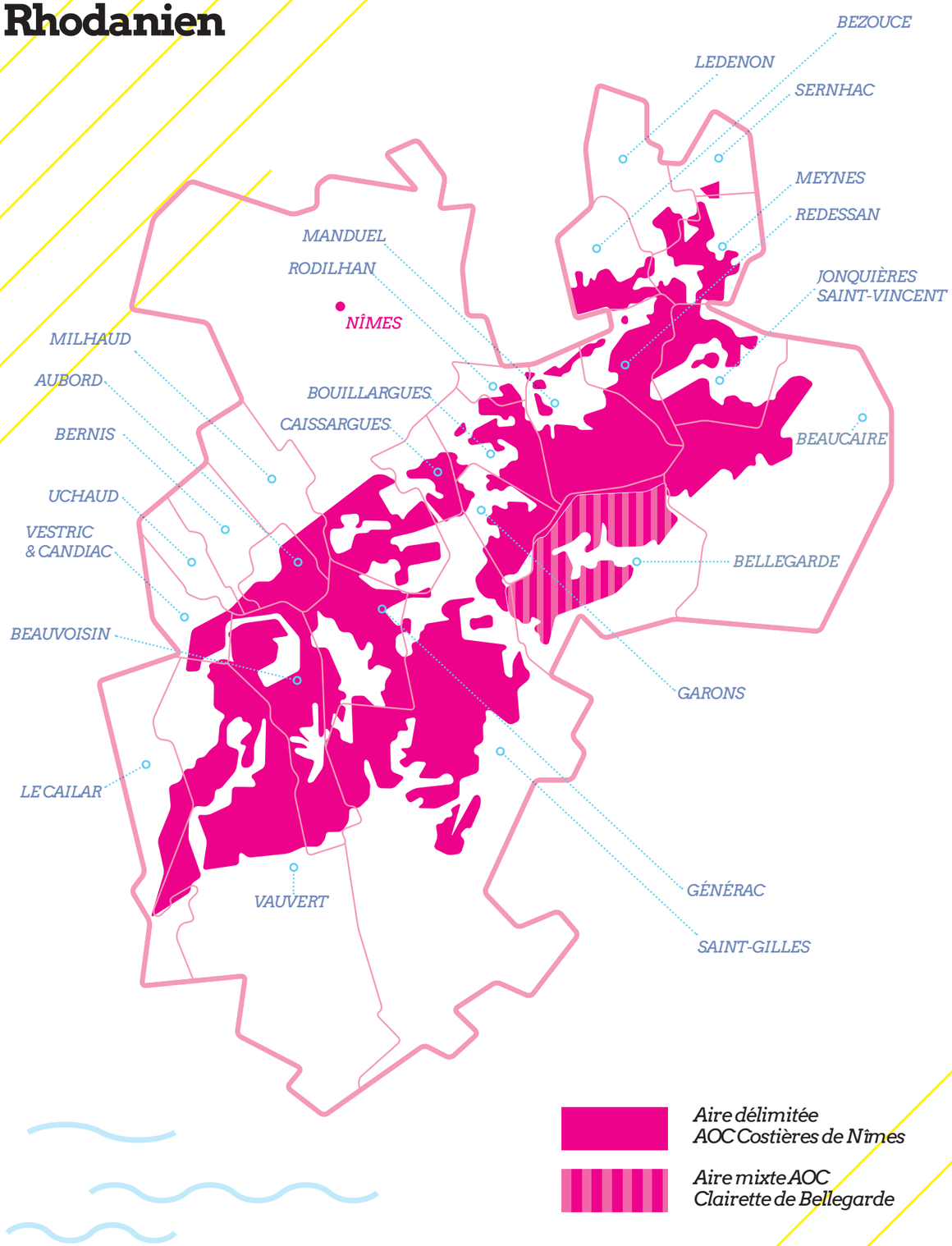
En 1989, l'AOC prend définitivement le nom de Costières de Nîmes.

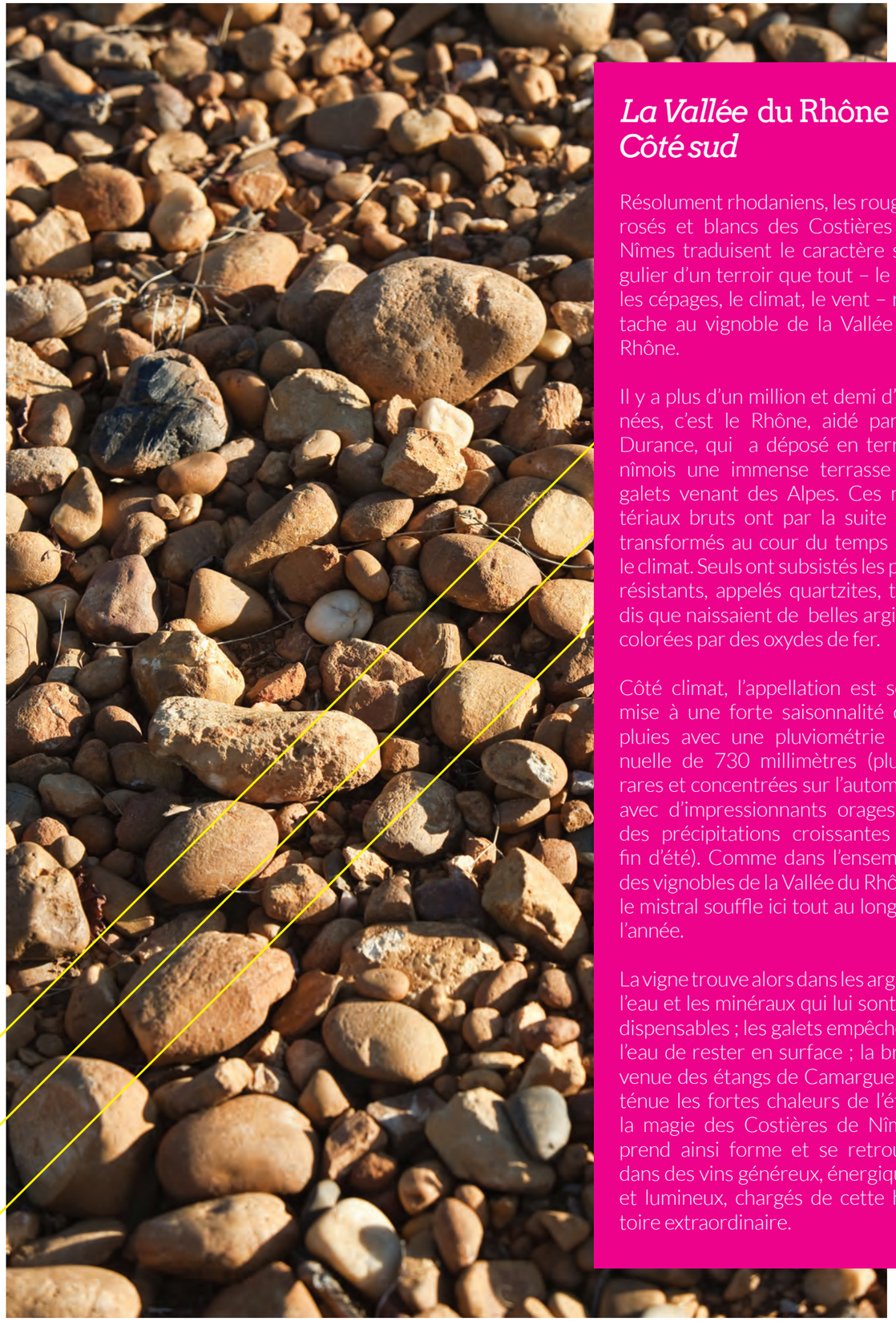
Aujourd'hui, la ville de Nîmes et le vignoble des Costières de Nîmes sont indissociables et semblent avoir été créés l'un pour l'autre.

La ville et l'appellation partagent le même emblème. On retrouve le crocodile enchaîné au palmier un peu partout dans la ville et sur les bouteilles de Costières de Nîmes, dont l'origine antique ne manque pas d'attiser la curiosité des visiteurs. L'iconographie de l'As de Nîmes est en effet liée à la bataille navale d'Actium remportée par Auguste et Agrippa en 31 av. J-C.
Pour remercier ses capitaines fidèles, Auguste leur distribue des terres Nîmoises. A cette époque Nîmes, ou plutôt Nemausus, émet une monnaie originale :
« l'As au crocodile ». Modernisé en 1985 par le designer Philippe Starck, la symbolique romaine distingue l'appellation depuis sa création.

Ainsi les vins des Costières de Nîmes, festifs, conviviaux et porteurs d'une vraie tradition, constituent idéalement le pendant d'une ville épicurienne et faite d'histoire(s).

Un terroir typiquement Rhodanien





La Vallée du Rhône *Côté sud*

Résolument rhodaniens, les rouges, rosés et blancs des Costières de Nîmes traduisent le caractère singulier d'un terroir que tout – le sol, les cépages, le climat, le vent – rattache au vignoble de la Vallée du Rhône.

Il y a plus d'un million et demi d'années, c'est le Rhône, aidé par la Durance, qui a déposé en terroir nîmois une immense terrasse de galets venant des Alpes. Ces matériaux bruts ont par la suite été transformés au cour du temps par le climat. Seuls ont subsistés les plus résistants, appelés quartzites, tandis que naissaient de belles argiles, colorées par des oxydes de fer.

Côté climat, l'appellation est soumise à une forte saisonnalité des pluies avec une pluviométrie annuelle de 730 millimètres (pluies rares et concentrées sur l'automne, avec d'impressionnants orages et des précipitations croissantes en fin d'été). Comme dans l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, le mistral souffle ici tout au long de l'année.

La vigne trouve alors dans les argiles l'eau et les minéraux qui lui sont indispensables ; les galets empêchent l'eau de rester en surface ; la brise venue des étangs de Camargue atténue les fortes chaleurs de l'été : la magie des Costières de Nîmes prend ainsi forme et se retrouve dans des vins généreux, énergiques et lumineux, chargés de cette histoire extraordinaire.

L'effet brise thermique

Trait d'union entre la Provence rhodanienne et le Languedoc, les Costières de Nîmes forment le plus méridional des vignobles de la Vallée du Rhône et, paradoxalement, le plus frais.

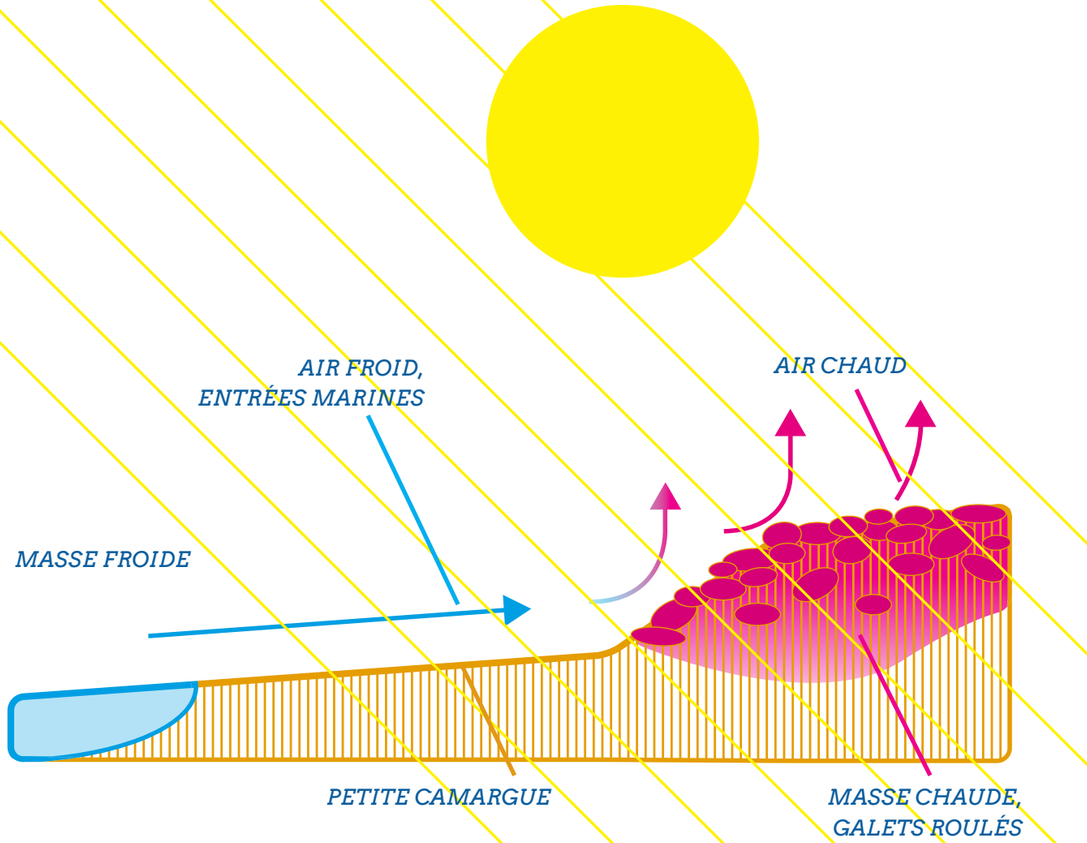
Il faut dire que la situation de la Petite Camargue, à l'extérieur des deux bras du delta rhodanien, expose le vignoble frontalement aux influences venues de la mer.

Résultat

Les alluvions caillouteuses constituées d'argiles rouges et de galets roulés, favorisent l'effet de convection.

Quand les brises marines estivales rencontrent la masse chaude des terrasses de galets, un effet de convection crée une forte ventilation, d'où une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, propice à la préservation de la fraîcheur du fruit.

Cette climatologie propre aux Costières de Nîmes marque profondément et positivement les vins de l'appellation.



Des vins au caractère méridional

Des cépages typiquement rhodaniens

Les vins des Costières de Nîmes sont élaborés selon une mosaïque de cépages.
Rouges et rosés sont principalement issus de cépages traditionnels comme la syrah, le grenache, le mourvèdre et plus rarement le carignan, le cinsault et le marselan.

Les blancs se préparent à partir de grenache blanc, de roussanne, de marsanne mais également de clairette, de viognier et de vermentino (rolle).
Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.

La syrah *le cépage roi*

Aujourd'hui, la syrah, cépage roi de la Vallée du Rhône septentrionale, a trouvé dans les Costières de Nîmes un terroir de prédilection. Le cépage se trouve à son aise sur des sols drainants, caractéristiques du terroir et qui ont une très bonne capacité de rétention d'eau, qu' un enracinement profond permet d'exploiter.

De plus, les entrées marines fraîches, dues à la proximité de la mer et des étangs compensent la situation méridionale du vignoble et conservent aux grappes leur belle tenue. Sur les 4 500 hectares revendiqués en AOC, 2 500 sont aujourd'hui plantés de syrah.
Souvent assemblée avec du grenache, la syrah donne des vins aromatiques, modernes et élégants, au fruité gourmand et à la fraîcheur déroutante.

Le grenache *la signature des vins du sud*

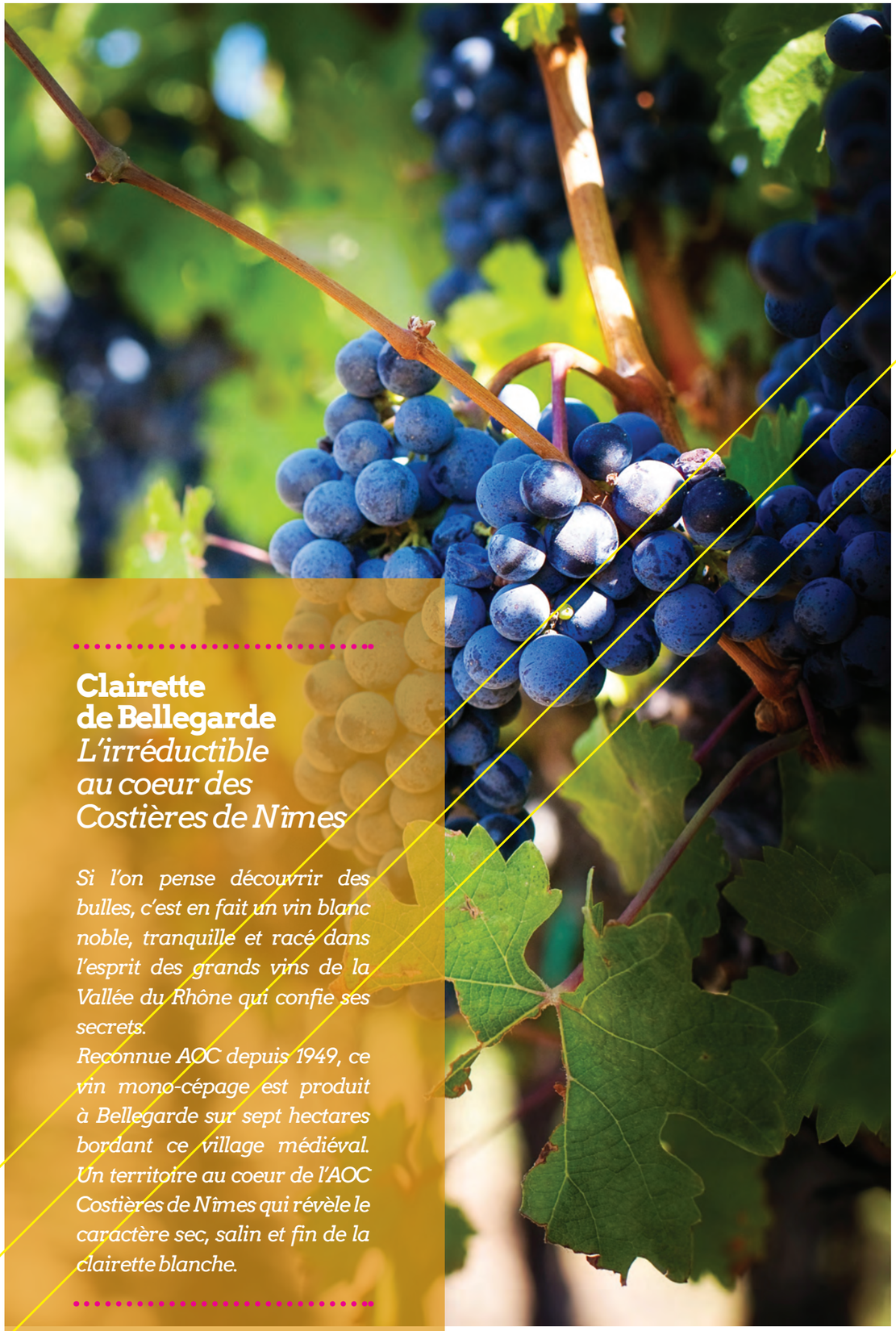
L' AOC s'oriente de plus en plus vers un assemblage type qui tend à mettre en valeur l'association syrah-grenache, gage d'une belle complexité.
Le grenache, qui s'épanouit sur les sols rhodaniens, trouve ici un terroir qui lui va bien.

D'un grenat intense qui prend de beaux reflets tuilés au vieillissement, il se caractérise par sa générosité, sa rondeur et son moelleux.
Ses arômes typés rappellent les fruits noirs bien mûrs, le pruneau, la réglisse, le cacao, évoluant vers les fruits secs, le moka, la cerise à l'eau-de-vie. Particulièrement résistant à la sécheresse, il peut s'adapter aux zones les plus arides de l'appellation.

Le mourvèdre *« le plant de Saint-Gilles »*

Réputé pour sa structure tannique qui apporte aux vins leur texture racée et leur capacité de garde, le mourvèdre est un grand cépage méridional.
On dit d'ailleurs de lui qu'il n'est jamais aussi bien que les pieds dans la mer et la tête au soleil !

Il est donc particulièrement exigeant concernant sa situation et le travail du vigneron.
À l'élevage il offre, en plus d'un fruité puissant, de superbes arômes de cuir, de musc, de poivre, d'épices douces, de résine et de truffe. On le trouve tout particulièrement sur la commune de Saint-Gilles, porte d'entrée sud de l'appellation.



Clairette de Bellegarde *L'irréductible au coeur des Costières de Nîmes*

Si l'on pense découvrir des bulles, c'est en fait un vin blanc noble, tranquille et racé dans l'esprit des grands vins de la Vallée du Rhône qui confie ses secrets.
Reconnue AOC depuis 1949, ce vin mono-cépage est produit à Bellegarde sur sept hectares bordant ce village médiéval. Un territoire au coeur de l'AOC Costières de Nîmes qui révèle le caractère sec, salin et fin de la clairette blanche.

Des vins au caractère méridional

Des rouges aromatiques, modernes et élégants, des blancs frais et délicats, des rosés fruités et festifs…

Les vins des Costières de Nîmes ont en commun ce tempérament sudiste qui signe leur origine. Un pied de nez aux vins trop puissants et trop lourds.

Des vins « plaisir »

Séduisants, frais et aromatiques, ces vins se déclinent dans les trois couleurs.

Les rouges

Entre grenache et syrah, l'art de l'assemblage. Des vins rubis aux reflets grenat, parfumés, aux notes de fruits rouges et de baies sauvages comme la mûre et le sureau. À boire sur la fraîcheur du fruit ou à conserver entre trois et cinq ans, ils évoluent vers des arômes typés de violette, d'olive noire, d'épices douces et de garrigue. Enfin, ils s'éternisent en bouche sur une texture charnue et de savoureux tanins réglissés.

Les blancs

La robe jaune doré brillante des Costières de Nîmes blancs annonce des vins expressifs, vifs et savoureux.
Ils développent un fruité généreux, de frais arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.

Les rosés

D'un beau rose tendre, ils offrent une palette de petits fruits rouges comme la fraise ou la framboise.
Amples et longs en bouche, ils revendiquent la gourmandise du rosé et n'en sont pas moins de vrais vins de dégustation.

Des vins de « gastronomie »

Chaque vigneron de l'appellation est l'interprète de son terroir et donne une version singulière des Costières de Nîmes. Autant de cuvées qui expriment le remarquable potentiel de l'appellation.

Les rouges

Élégance, complexité aromatique et capacité de garde caractérisent deux grands profils de vins rouges : la touche moderne, les grandes syrahs sur terroirs de galets et la touche traditionnelle, les lettres de noblesse du grenache.
Mais l'esprit de création est une des caractéristiques des Costières de Nîmes. Certains vignerons élaborent également des cuvées dont les assemblages font la part belle au mourvèdre.
Ce cépage confère au vin rouge une sacrée personnalité et une texture tannique racée et élégante, qui s'affine à l'élevage.
Plus rare, le carignan marque lui aussi de son empreinte quelques grandes cuvées, fines et minérales.

Les blancs

Quelques cuvées sont vinifiées et élevées en fût.
Ces vins complexes et gras gagnent à être élevés au moins trois ans. Ils développent des arômes riches de fruits jaunes très mûrs, du type abricot ou pêche, et évoluent vers des notes de miel et d'encaustique.

Environnement et Paysage

L'AOC Costières de Nîmes passe aujourd'hui pour le vignoble modèle en matière de protection de l'environnement et des paysages.
Ce résultat est l'aboutissement de plus de dix ans d'efforts dans l'accompagnement des vignerons depuis la signature de la première CPE en 2006.

Le projet life + biodivine

Mené de 2010 à 2014 dans sept vignobles en France, en Espagne et au Portugal, le projet européen Life+ BioDiVine visait à encourager des techniques de gestion du parcellaire viticole favorables à la biodiversité dans le vignoble.

Des suivis expérimentaux ont permis d'évaluer l'influence de la composition, la structure et la diversité du paysage sur la biodiversité du vignoble. En Costières de Nîmes, plus d'une vingtaine de vignerons se sont engagés dans la mise en place d'actions favorables à la biodiversité dans leurs vignes : enherbement des inter-rangs et de parcelles au repos, plantation de haies composites, réalisation de pierriers et mise en place de la lutte biologique par confusion sexuelle.

Ces bonnes pratiques démontrent qu'une viticulture respectueuse de l'environnement est possible.

Le projet laboratoires paysages viticoles

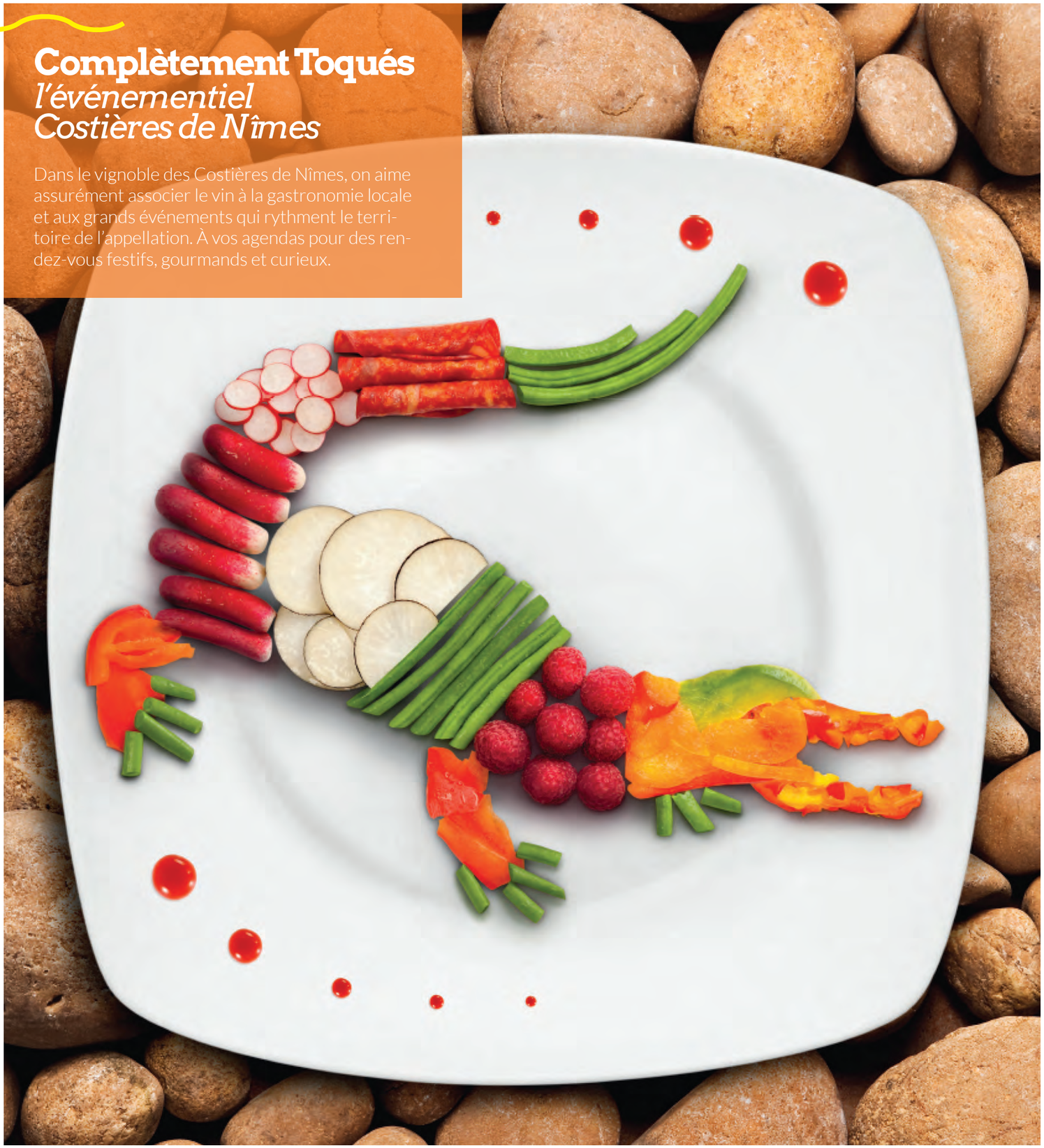
Coordonné par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), ce projet, qui a associé plusieurs vignobles français, a permis de décliner la Charte paysagère et environnementale des Costières de Nîmes à l'échelle de l'exploitation.
Un outil d'évaluation a été créé pour positionner l'exploitation viticole sur le plan paysager et environnemental.

Il permet d'accompagner les vignerons vers un changement progressif des pratiques.

Le projet est organisé en trois niveaux : la propreté générale de l'exploitation (phase de démarrage), le développement de pratiques culturales durables et l'entretien des éléments paysagers (phase de déploiement), la généralisation des pratiques culturales durables et une valorisation active des éléments paysagers (phase de confirmation).

Complètement Toqués
l'événementiel Costières de Nîmes

Dans le vignoble des Costières de Nîmes, on aime assurément associer le vin à la gastronomie locale et aux grands événements qui rythment le territoire de l'appellation. À vos agendas pour des rendez-vous festifs, gourmands et curieux.



Vignes Toquées
La balade étoilée (en mai)

Chaque année en mai, les vignerons de l'AOC Costières de Nîmes, en partenariat avec un grand chef, vous donnent rendez-vous, tout un week-end, pour une balade gourmande dans les vignes. Le promeneur, armé d'un petit sac avec couverts, verre à dégustation, carnet de notes et crayon, se laisse guider sur les sentiers pour des étapes associant avec délice vins et mets créatifs signés par un chef étoilé et servis dans les vignes. L'occasion de se laisser surprendre par des découvertes gastronomiques et œnologiques tout en profitant de paysages qui sentent bon le midi.

Nîmes Toquée
Le festival épicurien (en novembre)

Les vignerons de l'AOC Costières de Nîmes vous accueillent chaque année, en novembre, pour un week-end mêlant vin, culture et gastronomie au cœur de la ville de Nîmes. Au programme : apéritifs festifs dans les bars à vin, haltes gourmandes dans les lieux emblématiques de la ville, découvertes nocturnes ou encore brunch du dimanche.
Un week-end sur mesure autour des belles cuvées Costières de Nîmes.

Jeudivin
Le pop-up vigneron (tout l'été)

Les jeudis de juillet et d'août, les vignerons de l'AOC Costières de Nîmes débouchent de jolis vins pour des dégustations conviviales et festives en plein Nîmes, sur la charmante place de l'Abbé Pierre.
Au menu : une sélection de belles bouteilles à découvrir en présence des vignerons de l'appellation.

Les Costières de Nîmes aiment la Feria,
et vice-versa

Impossible de concevoir la Feria de Nîmes, qui se tient chaque année à la Pentecôte, sans la présence des vins des Costières de Nîmes. Le syndicat de l'appellation donne l'exemple et met à l'honneur les vins de l'AOC, accompagnés de savoureuses tapas, dans le cadre de l'une des bodegas les plus prisées de la ville.
Dès la sortie des corridas, la foule des aficionados s'y presse pour y refaire, sinon le monde, du moins la course de l'après-midi.

CONTACTS PRESSE

Agence Clair de Lune
Anaïs Marchand
Tél. : +33 (0) 4 72 07 42 42
anais.marchand@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

Syndicat des vignerons de l'AOC Costières de Nîmes
Manon Missongé
Tél. : +33 (0) 4 66 36 96 24
communication@costieres-nimes.org
www.costieres-nimes.org

Inter Rhône Service presse
Tél. : +33 (0) 4 90 27 24 16
www.vin-rhone.com

COSTIÈRES DE NÎMES
FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

CRÉDITS PHOTOS : Christophe Grilhé / Denis Jean / Jean-Pierre Palomar