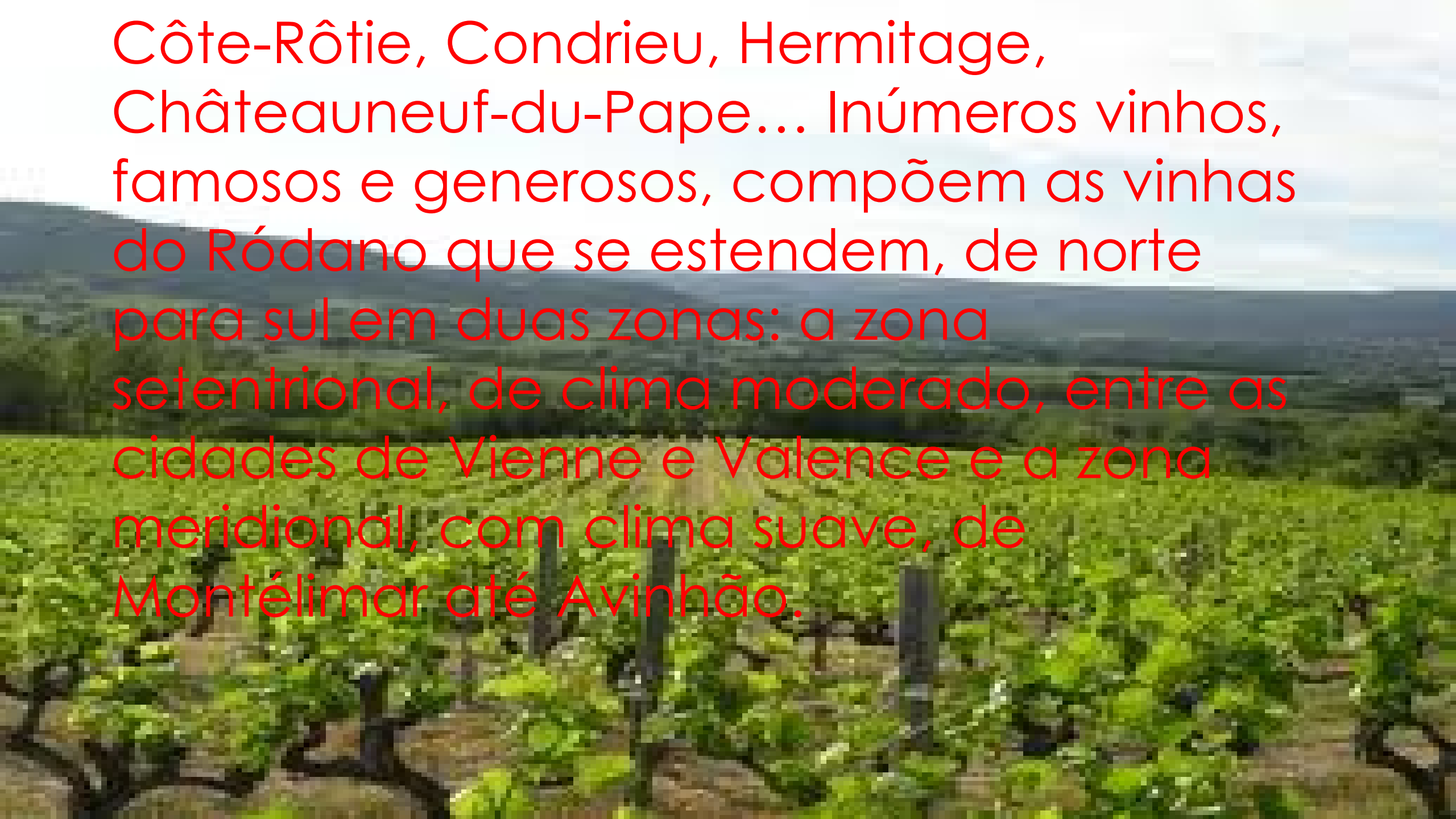


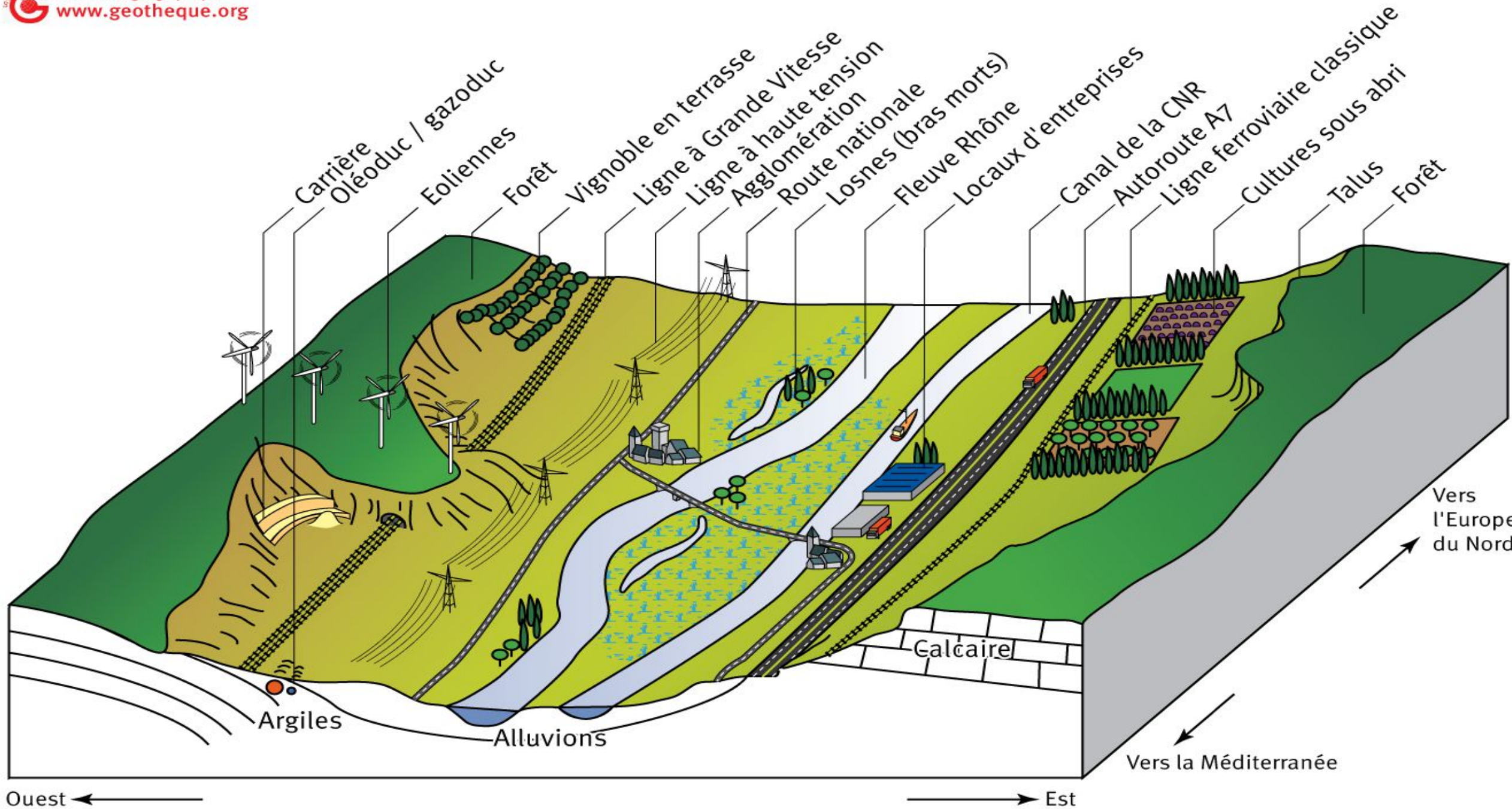


Ville de Rome...

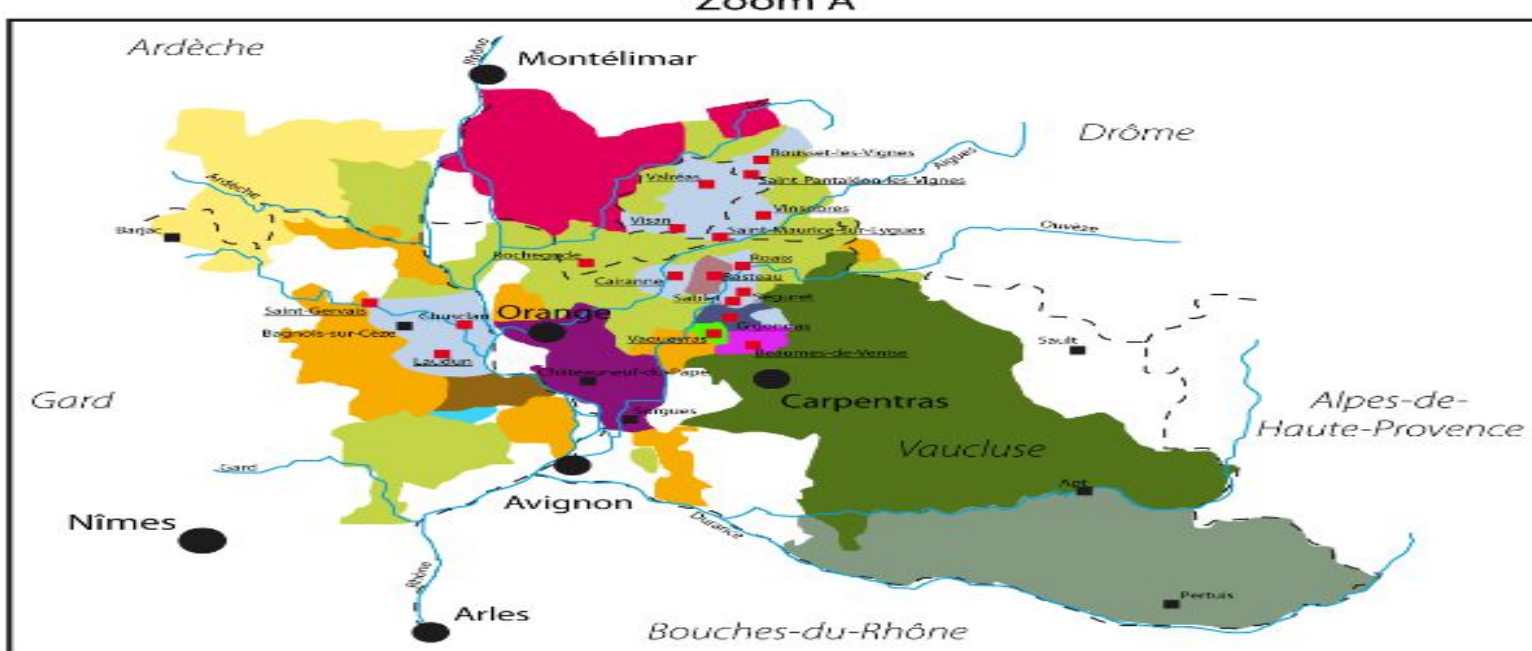


Côte-Rôtie, Condrieu, Hermitage,
Châteauneuf-du-Pape... Inúmeros vinhos,
famosos e generosos, compõem as vinhas
do Ródano que se estendem, de norte
para sul em duas zonas: a zona
setentrional, de clima moderado, entre as
cidades de Vienne e Valence e a zona
meridional, com clima suave, de
Montélimar até Avinhão.





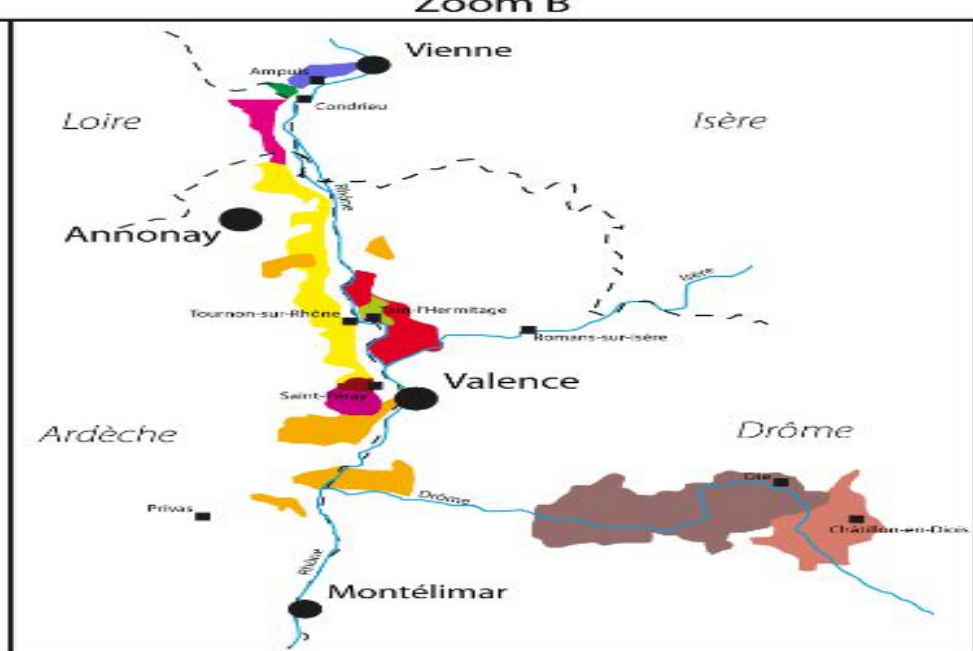




0 20 40 km
(Echelle du zoom A)

Légende du Zoom A

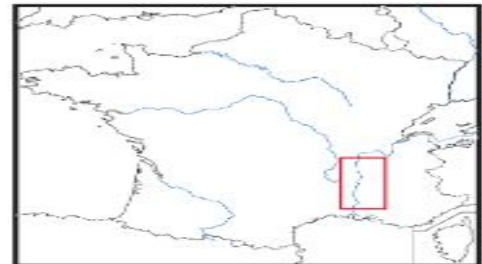
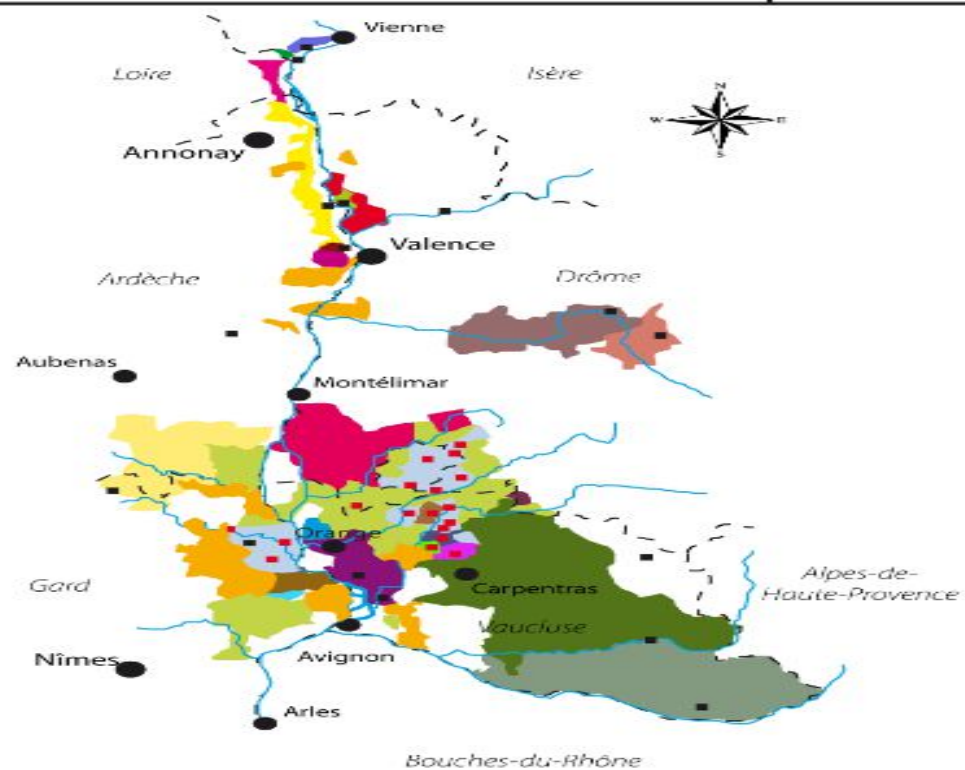
- Coteaux du Tricastin
 - Côtes du Vivarais
 - Côtes-du-Rhône
 - Côtes-du-Rhône Villages
 - Côtes-du-Rhône Villages (avec noms de communes)
 - Gigondas
 - Châteauneuf-du-Pape
 - Lirac
 - Tavel
 - Vacqueyras
 - Lirac
 - Tavel
 - Rasteau (Vin Doux Naturel)
 - Beaumes-de-Venise (Vin Doux Naturel)
-
- Limite départementale
 - Département
 - Fleuve ou rivière
 - Commune
 - Commune de la zone d'appellation Côtes-du-Rhône Villages



0 20 40 km
(Echelle du zoom B)

Légende du zoom B

- Côte Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Côtes-du-Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray
- Clairette de Die
- Châtillon-en-Diois

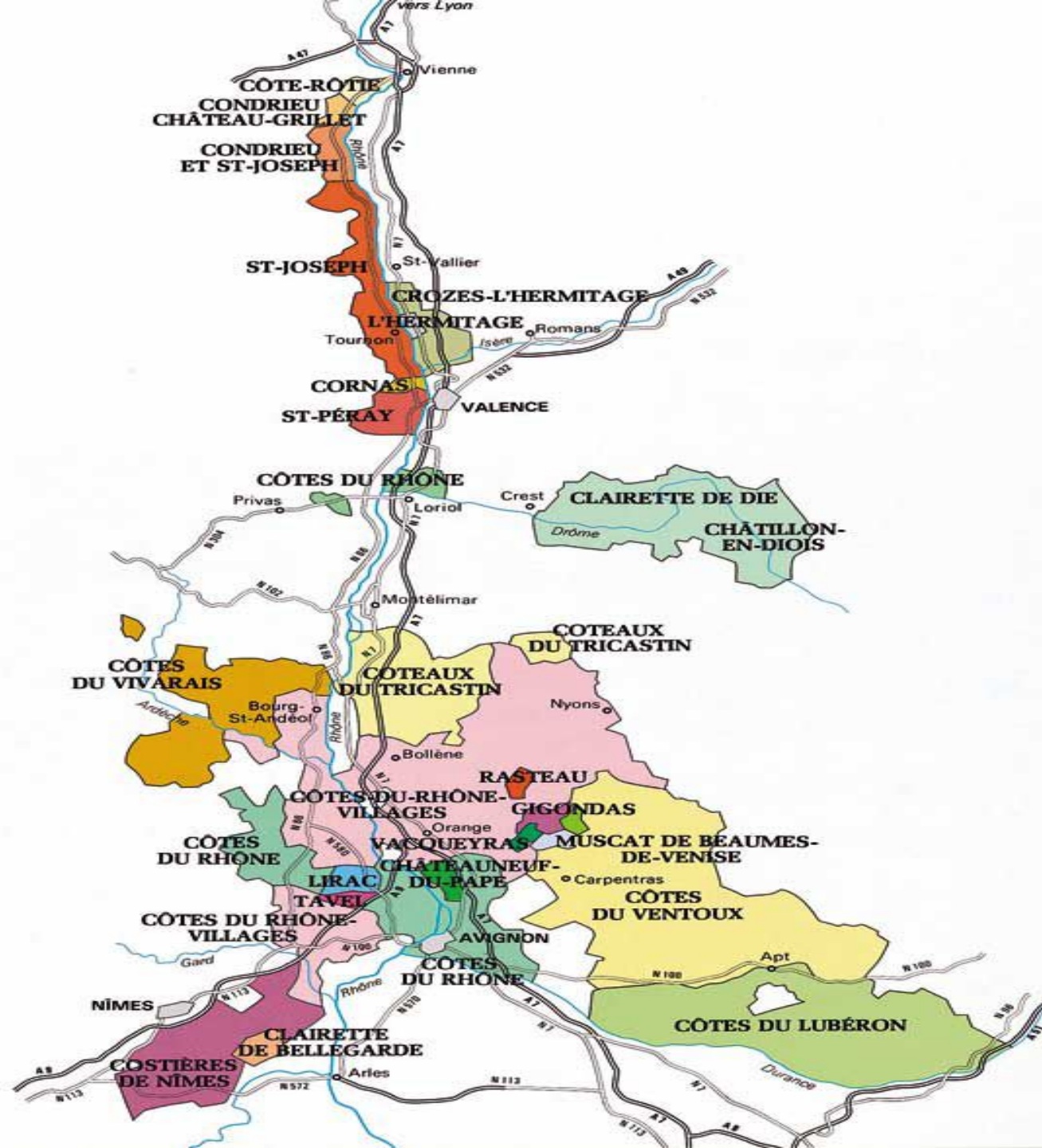


▶ VALE DO RHÔNE SETENTRIONAL

- ▶ Nessa região, onde predominam as uvas Syrah (tinta) e as brancas Viognier, Marsanne e Roussane, se produzem os vinhos mais finos e elegantes do Rhône. Seus vinhos são mais populares entre os connaisseurs do que entre o grande público consumidor, que tem o Châteauneuf-du-Pape – a mais famosa denominação do sul do Rhône – sempre em sua memória como grande ícone. Tal fato se explica pela pequena produção do Rhône setentrional, inferior mesmo à do Châteauneuf-du-Pape, que é apenas uma das denominações de origem do Sul do Rhône.
- ▶ O clima da região é do tipo Continental, com invernos frios e verões bem quentes. É consideravelmente mais fresco do que o da região meridional, sendo temperado pela constante neblina das manhãs. Os vinhedos são plantados pequenos espaços, nas escarpadas e estreitas encostas de solo granítico.

▶ DENOMINAÇÕES DE ORIGEM: VALE DO RHÔNE SETENTRIONAL

- ▶ A região tem oito crus de alta reputação, que são os seguintes vinhos AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) . Vindo do norte para o sul temos:
- ▶ Côte-Rôtie (200 ha de vinhedos) – Produz vinhos de altíssima qualidade e grande prestígio, sendo 80% tintos, com a uva Syrah, na Côte Brune. Na Côte-Blonde predomina a uva branca Viognier, usada mesclada com a Syrah para emprestar mais equilíbrio aos tintos da região.
- ▶ Condrieu (90 ha) – A uva branca Viognier necessita de bastante calor e se favorece da boa exposição ao sol dos vinhedos da vertente sul, plantados sobre o solo granítico, de Condrieu. A região só produz vinhos brancos que primam pela suavidade e opulência.
- ▶ Château-Grillet (3,4 ha) – É uma das menores regiões AOC de todo o território francês. Também produz somente vinhos brancos com a mesma Viognier, passíveis de boa guarda.
- ▶ Saint-Joseph (700 ha) – Produz tintos com a casta Syrah e brancos com as uvas Roussanne e Marsanne. A qualidade média dos vinhos da região já foi mais alta devido ao aumento da área abrangida pela denominação, como aconteceu também em Crozes-Hermitage. Os melhores produtores continuam produzindo belos vinhos.
- ▶ Hermitage (130 ha) – Zona de longa tradição histórica. Situada no vilarejo de Tain Hermitage, que abrigava um antigo eremitério (como indica seu nome), onde paravam os eremitas da região para provar de seus vinhos. É a denominação mais conhecida e prestigiada do Norte do Rhône. Vinhos tintos com a uva Syrah (cerca de 85% da produção) e brancos com as uvas Marsanne e Roussane.
- ▶ Crozes-Hermitage (1020 ha)- Situada ao redor das colinas de Hermitage, em encostas mais suaves, possui vinhedos de Syrah, Marsanne e Roussane. Seus vinhos não atingem o nível de qualidade de seu famoso vizinho, além de serem menos longevos. Após um período de declínio de prestígio, ocorrido após a expansão de sua área, a denominação vem recuperando seu bom nome com o advento de novos bons produtores.
- ▶ Cornas (75 ha) – Produz bons tintos com a Syrah, que devem ser guardados para arredondar seus potentes taninos e expressar sua qualidade.
- ▶ Saint-Péray (65 ha) – Aqui só os brancos, tranquilos ou espumantes, têm vez, e são ambos encorpados e mostram aromas florais. As castas utilizadas são a Roussane e a Marsanne, plantadas em seu solo granítico.



Uma viticultura milenar

- ▶ Trata-se da mais antiga região vitivinícola da França. O cultivo das vinhas e a elaboração de vinhos tiveram lugar efetivo e sistemático no local, após a conquista do vale pelos romanos, um século antes da era cristã. Mas, antes disso, os gregos já haviam desenvolvido ali uma incipiente cultura enológica.
- ▶ No século XIII o vinho Hermitage, do Rhône norte, tornou-se famoso nas cortes européias. O desenvolvimento, organização e reconhecimento da vinicultura local, entretanto, datam do século XIV, quando o Papado, fugindo de Roma, estabeleceu-se em Avignon, onde permaneceu por décadas, construindo palácios imponentes, igrejas e castelos. Um deles, hoje em ruínas, dá nome à aldeia medieval de Châteauneuf du-Pape - o novo castelo do papa - sede de uma centena de tintos famosos e muito procurados.

O berço das denominações de origem

- ▶ Também no Rhône nasceu o sistema de Denominação de Origem Controlada. Foram necessários 30 anos para que os viticultores do Rhône meridional se recuperassem da praga que devastara seus vinhedos por volta de 1870. Mas a recuperação foi tão veloz quanto à calamidade, e a produção no início do século XX tornou-se volumosa a ponto de surgirem fraudes e contrafações.
- ▶ A reação deu-se com a formação de uma sociedade de vinhateiros que estabeleceu regras para o cultivo e para a vinificação no local. Somente com a obediência a tais regras seria autorizada a colocação da denominação da origem no rótulo. O movimento teve tanto sucesso que o sistema de 'appellation d'origine' passou a ser utilizado em toda a França a partir de 1936.
- ▶ As denominações do Rhône, cerca de vinte, foram oficializadas entre 1936 e 1971.

Côte-Rôtie AOC

- ▶ **Côte-Rôtie** é um *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), no norte da região do Rhône . Os vinhedos estão localizados ao sul de Vienne nas comunas de Saint-Cyr-sur-le-Rhône , Ampuis e Tupin-et-Semons . As vinhas são únicas por causa das encostas íngremes de frente para o rio e as suas paredes de pedra . Côte-Rôtie pode ser prestado em português como "a encosta assado", e refere-se às longas horas de luz solar que estas encostas íngremes receber.
- ▶ Os vinhos são tintos, feito com Syrah e até 20% Viognier , utilizada para o aroma . De acordo com a denominação, Syrah e Viognier deve ser fermentado, ao mesmo tempo, um processo conhecido como co-fermentação . Vinho Côte-Rôtie normalmente apresenta uma combinação quase paradoxal de aromas de carne (incluindo bacon) e aromas florais. No entanto, mesmo Côte-Rôtie 100% Syrah pode sentir o cheiro floral.

Clima e geografia

- ▶ A Côte-Rôtie tem um **clima continental** . Os invernos são úmidos e marcada pelo frio **mistral** , que podem durar durante o final da primavera e início do outono, o nevoeiro pode fazer o amadurecimento das uvas um desafio. A região vitivinícola abrange 202 hectares ao longo da margem ocidental do **rio Ródano** , perto da aldeia de Ampuis. Na Côte-Rôtie. Para maximizar a quantidade de calor que as videiras recebem, especialmente com o nevoeiro que se desenvolve perto **da colheita**), A Côte-Rôtie é sub-dividido em duas seções principais de diferentes **composições de solo** -A Côte Brune ("inclinação marrom") no norte de escuro, rico em ferro **xisto** e a Côte Blonde com seu pálido **granito** e xisto.
- ▶ A erosão é um perigo vitícola comum com os vinhedos íngremes, porque os solos de granito e xisto são vitais na retenção de calor durante todo o dia para proteger as videiras das temperaturas frias durante o **mistral** . Paredes de pedra são construídos em torno das terras para tentar combater os problemas. Alguns proprietários de vinhas para reunir os solos erodidos e rochas em baldes e levá-las de volta até a inclinação para as vinhas





Uvas e vinho

- ▶ Syrah e Viognier são as duas principais variedades de uvas da Côte-Rôtie. Enquanto muitos dos vinhos da região são feitos de 100% Syrah, até 20% de Viognier pode ser adicionado ao vinho. Os vinhos são muitas vezes feitos para serem consumidos 5-6 anos após a vinificação, mas exemplos bem-feitos podem precisar de 10-15 anos para desenvolver plenamente seus sabores com alguns vinhos com potencial de envelhecimento de mais de 20 anos. A característica mais marcante de todo o vinho Côte-Rôtie é o aroma. As notas perfumadas de estes vinhos muitas vezes incluem azeitonas verdes, framboesa, violetas, e bacon. Outros sabores comumente associados com vinho Côte-Rôtie incluem pimenta preta, pimenta branca, mirtilo, amora, ameixa, e couro.
- ▶ O Costa-Rôtie é uma das poucas denominações de vinho que permitem uvas brancas a serem utilizadas em uma mistura de vinho tinto. (A região Sul Rhône Châteauneuf-du-Pape AOC é outra.) A região também foi uma das primeiras regiões de Rhône de fazer uso de novas de carvalho barris para o envelhecimento, embora a prática caiu em desuso no final do século 19 após a filoxera. Négociants reviveram a prática na década de 1980 e hoje seu uso varia de acordo com o produtor.



Condrieu AOC/ Château-Grillet AOC

- ▶ **Condrieu** (Do francês *coin de ruisseau* que significa "canto do ribeiro ") é um *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), localizado no norte do vinho Rhône , perto de Vienne e ao sul da Côte- Rôtie AOC . Os vinhedos estão situados em sete municípios da Limony , Chavanay, Mallevall , Saint-Michel-sur-Rhône , Saint-Pierre-de-Boeuf, Vérin e Condrieu nos departamentos franceses de Ardèche , Ródano e Loire nas encostas íngremes da soperé do Maciço Central , na margem direita do rio Ródano . Os quatro municípios mais ao sul também pode produzir vinho sob a Saint-Joseph AOC .
- ▶ Os vinhos feitos neste AOC são exclusivamente branco, da Viognier. Dentro de Condrieu encontramos também o AOC do Château-Grillet , produzindo vinhos que também são 100% Viognier. O Condrieu AOC foi oficialmente criado em 1940.
- ▶ **Château-Grillet** é um AOC no norte da região Rhône, perto de Vienne , que produz o vinho branco de Viognier uvas. Toda a denominação, que é de apenas 3,8 hectares (9.4 acres) de tamanho, é de propriedade de uma única vinícola,
- ▶ Château-Grillet. A denominação foi oficialmente criado em 1936.

Clima e geografia

- ▶ Como em grande parte do Norte do Rhone, o clima de Condrieu é continental e caracterizados por invernos úmidos frios e verões quentes. Idealmente situado, as vinhas são plantadas em granito, o que ajuda o crescimento durante os meses frios de final da primavera e início do outono. O solo de granito bem drenados retém o calor durante o dia e reflete de volta para as videiras à noite. Em algumas áreas o solo inclui uma fina camada de decomposição de giz, pedra e mica, que é conhecido na região como *arzelle*. Os melhores vinhedos tem algum abrigo natural dos ventos do norte (Mistral) que sopram ferozes pela região e causar estragos durante a floração. O declive íngreme de muitas vinhas introduz o risco potencial de erosão do solo.
- ▶ A AOC Condrieu abrange mais de 500 hectares (202 ha) de terreno montanhoso localizado junto a 12 milhas (19 km) trecho do rio Ródano. A região AOC começa na cidade de Condrieu e se estende ao sul ao longo da margem oeste do rio para a cidade de Limony. Dentro da AOC é de 8,5 hectares (3,4 ha) de Château-Grillet, que tem seu próprio micro-denominação.



© Thierry Riols

Château-Grillet

- ▶ **Château-Grillet** é um AOC no norte da região Rhône, perto de Vienne , que produz o vinho branco de Viognier uvas. Toda a denominação, que é de apenas 3,8 hectares (9.4 acres) de tamanho, é de propriedade de uma única vinícola,
- ▶ Château-Grillet. A denominação foi oficialmente criado em 1936.
- ▶ Château-Grillet AOC é efetivamente um enclave da Condrieu denominação, que também produz vinhos somente Viognier brancas. A produção de vinho branco da região de Rhône é relativamente pequeno em comparação com os vinhos tintos. Condrieu e Château-Grillet são as únicas denominações no norte do Rhône, que são exclusivamente denominações de vinho branco.
- ▶ A situação desta denominação é que seus vinhedos pertencerem de um único proprietário é uma situação conhecida como um monopolle . Existem várias outras propriedades monopolle na França, incluindo Romanée-Conti , La Tâche , La Romanée , Clos de Tart e Clos de la Coulée de Serrant. Os Neyret-Gachet família que adquiriu a propriedade Château-Grillet, em 1830 a propriedade foi comprada pelo bilionário francês François Pinault , em 2011. Hoje, Isabelle Baratin gerencia a produção e venda de vinho único da propriedade: Vin Blanc de Château-Grillet. Apenas 10 mil garrafas são produzidas a cada ano. A propriedade também produz dois Aguardentes: Fine du Château-Grillet e Marc du Château-Grillet. O primeiro é destilada a partir do vinho Château-Grillet, enquanto o último é uma aguardente de bagaço .



hermitage

- ▶ A alta colina com vinhedos da cidade de Tain l'Hermitage, em uma curva do Rhône Norte, é famosa pela minúscula ermida (hermitage, em francês), um oratório medieval que, segundo a tradição, foi erguida pelo Cavaleiro Gaspar de Sterimberg, cruzado, eremita e primeiro produtor dos vinhos Hermitage.
- ▶ Impera aqui, para os tintos, a uva Syrah. Cultivada na área xistosa (Bessards), ela origina tintos concentrados e taninosos. Na área sílico-calcário (Méal), vinhos ricos e aromáticos, refinados, mas com menos cor e estrutura. Observe-se que a região elabora também vinhos brancos da uva Marsanne, na área de solos argilo-calcários (Murets).
- ▶ Passando longo período de maturação em madeira, entre um e três anos, os grandes Hermitage não estarão prontos antes de cinco anos, pelo menos, após a safra. Muito encorpados, em geral, são vinhos para acompanhar lingüiças condimentadas, carne bovina de primeira, rosbife, guisados de caça, cabrito e queijos duros e gordurosos.

Hermitage

- ▶ **Hermitage** é um *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), no norte da região do Rhône .Produz vinho principalmente tintos do Syrah ; No entanto, pequenas quantidades de vinho branco são também produzidos a partir de Roussane e Marsanne . O morro é visto por alguns como o lar espiritual da casta Syrah.
- ▶ Segundo a lenda, o Cavaleiro Gaspard de Stérimberg voltou para casa ferido em 1224 da Cruzada dos Albigenses e foi dada permissão pelo Rainha da França para construir um pequeno refúgio para se recuperar em, onde permaneceu vivendo como um eremita (*ermite* em francês). A capela em cima foi construída em honra de São Cristóvão e hoje é propriedade do negociant Paul Jaboulet Aine. Louis XIII fez o vinho um vinho do tribunal depois de ter sido oferecido um copo durante uma visita à região em 1642. Louis XIV apresentou Rei Charles II da Inglaterra com 200 pipas de vinho fino, incluindo exemplos de Hermitage, Champagne e Borgonha . Os Romanovs também importaram o vinho. Nos vinhos do século 19 de Bordeaux foram muitas vezes "hermitaged" (*Hermitage* , ou seja, misturado com Hermitage) e poderia buscar preços mais altos como resultado. A denominação foi criada em sua forma moderna em 1937.

Visão de Terroir

- ▶ As videiras crescem no lado sudoeste do granito íngreme colina de frente para o sol da tarde e pode ser dividido em um número de vinhedos menores. Estes são " *Les Bessards* "para o oeste", *L'Hermite* e " *La Chapelle* no topo da montanha, e " *Bessards* ", " *Le Méal* ", " *Les Greffieux* "e " *Murets* "para o leste. Com 345 hectares (1,40 km²) de vinhas, em solo composto de granito e muito cascalho,
- ▶ Syrah é a uva tinta primária de Hermitage, usado principalmente por conta própria, embora as regras da denominação não permitam a adição de 15% ou menos de Marsanne e / ou Roussanne uvas. Tintos Hermitage tendem a ser muito terreno, com aromas de couro, frutas vermelhas, terra e cacau / café. Por causa dos altos níveis de tanino são geralmente com idades mais do que americanos ou australianos Syrahs e muitas vezes são cellared até 40 anos.
- ▶ Ricos, vinhos brancos secos também são produzidos a partir de uma mistura de Marsanne e Roussanne . Estes vinhos também são geralmente deixados à idade, por até 15 anos. Vin de paille ou *vinho de palha* também é produzido nesta região.





▶ VALE DO RHÔNE MERIDIONAL


- ▶ Na sua parte sul, o Vale do Rhône se alarga e as encostas se mostram mais suaves. Pode-se ver as pequenas colinas se estendendo ao longo do grande rio cobertas de vinhedos, um terreno bem mais acessível do que as escarpas do norte. O clima é mais quente, do tipo Mediterrâneo, e os vinhedos sofrem grande influência do mar. Tempestades e chuvas fortes não são incomuns na região. Vindo do Mediterrâneo, o vento Mistral tem importante papel no caráter do terroir da região.
- ▶ A variedade de uvas que encontramos aqui é muito maior do que a do norte. São em seu total vinte e três, sendo que, só na denominação Châteauneuf-du-Pape, são autorizadas treze. Se no norte tínhamos apenas a Syrah, no sul, predomina a Grenache, existem também a Cinsault, a Mourvèdre, a própria Syrah e várias outras. As principais uvas brancas são a Viognier, a Marsanne, a Roussanne, a Clairette e a Bourboulenc. Com elas são produzidos tintos, brancos e rosés.

▶ DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

- ▶ Denominação Regional Côtes-du-Rhône (45 000 ha) – Representa a esmagadora maioria da produção regional, com 80% do total. Suaves e redondos, devem ser bebidos jovens, entre um e três anos. Grande parte desse vinho é produzido em cooperativas.
- ▶ Denominação Côtes-du-Rhône Villages (5 000 ha) – Seus vinhos são mais potentes e estruturados do que a AOC Côtes-du-Rhône simples, e seus vinhedos têm rendimento menor. Existem dezesseis vilarejos que podem ostentar essa denominação em seus rótulos. A uva predominante é a Grenache.
- ▶ Châteauneuf-du-Pape (3 200 ha) – No século XIV o papado mudou-se de Roma para Avignon, quando resolveu-se construir um castelo de verão para os novos Papas. Escolheu-se a pequena vila de Calcenier, um pouco ao norte de Avignon, para a empreitada. O primeiro desses papas franceses, o gascão Clemente V (que empresta seu nome ao famoso cru Chateau Pape Clement, de Bordeaux) chegou à região em 1309 e ordenou que se plantasse um vinhedo naquele estranho solo de pedras roladas. No entanto, foi seu sucessor, João XXII, quem desenvolveu bem o vinhedo.
- ▶ O Châteauneuf-du-Pape é um ícone do vinho francês, não só por sua história como por sua qualidade. Trata-se de um vinho robusto, de cor escura e muito macio elaborado com até 13 castas, embora, na prática, nunca se utilize todas elas. A Grenache predomina nos tintos. Os brancos, mais raros, são bem encorpados e estruturados, com aromas delicados e grande persistência gustativa.
- ▶ Gigondas (1 040 ha), Vacqueyras (800 ha) , Lirac (420 ha) e Tavel (100 ha) são as outras principais AOC do Rhône Meridional, além dos tradicionais VDN (Vins Doux Naturels) Muscat de Beauges-de-Venise (440 ha) e Rasteau (100 ha).

○ Papado de Avignon

- ▶ O **Papado de Avignon** diz respeito a um período da história do papado , compreendido entre 1309 e 1377, quando a residência do papa foi alterada de Roma para Avignon. À medida que o poder real foi se fortalecendo na França, surgiram conflitos com a Igreja. Durante o reinado de Filipe IV de França, o Belo (1285-1314), registrou-se um choque entre esse soberano e o então Papa Bonifácio VIII. O Papa não permitia que o rei cobrasse tributos da igreja francesa. O sucessor do Papa Bonifácio VIII, Clemente V, foi levado (sem possibilidade de debate) pelo rei francês a residir em Avignon, dando origem aos papas franceses que viveram naquela cidade.
- ▶ Este episódio é conhecido como a "Crise de Avignon", dando início ao período chamado de "**cativeiro babilônico dos papas**" (ou da Igreja), uma alusão ao exílio bíblico de Israel na Babilônia. Este apelido é controverso pelo que se refere à crítica expressa do facto de a prosperidade da Igreja deste tempo ter sido acompanhada de um profundo compromisso da integridade espiritual do papado, especialmente no que toca à alegada submissão dos poderes da Igreja às ambições do imperador francês. Por coincidência, o "cativeiro" dos papas em Avignon durou aproximadamente o mesmo tempo que o exílio dos Judeus na Babilônia, (ver: Cativeiro Babilônico) tornando a analogia ainda mais conveniente e retoricamente poderosa.


- 
- ▶ Em 1377 a residência do papa foi transferida de volta para Roma por Gregório XI, que faleceu um ano depois, enquanto um papa rival era eleito em Avignon. Houve um período de controvérsia entre 1378 e 1414 ao qual escolásticos católicos se referem como o "Cisma Papal", ou, "A grande controvérsia dos Anti-Papas" (também chamado "o segundo Grande Cisma" ou Grande Cisma do Ocidente por muitos historiadores protestantes ou seculares), quando facções da igreja católica se dividiram quanto aos vários pretendentes a Papa. O Concílio de Constança, em 1414 resolveu finalmente esta controvérsia, desmantelando os últimos vestígios do papado de Avignon.

n.º	Papa	Nome do Papa em latim	Nome de nascimento	Local de nascimento	Data de nascimento	Início do pontificado	Fim do pontificado
195º	Clemente V	<i>Clemens Quintus</i>	Bertrand de Got	Bordeaux (França)	1264	5 de Junho de 1305	20 de Abril de 1314
196º	João XXII	<i>Ioannes Vicesimus Secundus</i>	Jacques d'Euse	Cahors (França)	1249	7 de Setembro de 1316	4 de Dezembro de 1334
197º	Bento XII O.Cist.	<i>Benedictus Duodecimus</i>	Jacques Fournier	França	1255	20 de Dezembro de 1334	25 de Abril de 1342
198º	Clemente VI	<i>Clemens Sextus</i>	Pierre Roger	França	1291	7 de Maio de 1342	6 de Dezembro de 1352
199º	Inocência VI	<i>Innocentius Sextus</i>	Étienne Aubert	França	1300	18 de Dezembro de 1352	12 de Dezembro de 1362
200º	Beato Urbano V,O.S.B.	<i>Urbanus Quintus</i>	Guillaume de Grimoard	França	1310	28 de Dezembro de 1362	19 de Setembro de 1370
201º	Gregório XI	<i>Gregorius Undecimus</i>	Pierre Roger de Beaufort	França	1331	30 de Dezembro de 1370	27 de Março de 1378

Chateauneuf-du-Pape

▶ ***O novo castelo do papa***

- ▶ No coração da maior concentração de vinhedos do Rhône encontra-se a aldeia de Chateauneuf-du-Pape, localizada no entorno de uma colina encimada por um antigo palácio em ruínas. As videiras da região, muito espaçadas, são arbustos em um oceano de seixos e cascalhos, no qual não se percebe sinal de terra.
- ▶ Predomina a casta Grenache, secundada pela Syrah e outras, originando tintos de corte escuros com graduação mínima de 12,5%, os primeiros a serem enquadrados, na França de 1936, no sistema de denominação de origem ('Appelation Châteauneufdu- Pape Controlée). Uma exceção é o Château Rayas, elaborado exclusivamente com Grenache.
- ▶ Com uma centena de diferentes produtores e distribuidores em uma área pequena, o Châteauneuf apresenta-se de forma diferenciada e irregular, com uma dezena entre excelentes e excepcionais, uns trinta ótimos e cinquenta menos expressivos.
- ▶ Os superiores são tintos de muito corpo. Ajustam-se com propriedade aos pratos com pato, cordeiro e caças.

- 
- ▶ Ao contrário dos seus vizinhos do Ródano setentrional, o Châteauneuf-du-Pape permite treze variedades de uva e a mistura está dominada normalmente pela grenache. As outras uvas tintas são cinsault, counoise, mourvèdre, muscardin, syrah, terret noir e vaccarèse. Entre as uvas brancas incluem-se a Grenache Blanc, bouboulenc, clairette, picardin, roussanne e picpoul. Nos últimos anos a tendência tem sido ir incluindo menos, ou até nenhuma, das variedades brancas permitidas, e confiar principalmente (ou exclusivamente) na grenache, na mourvèdre e na syrah.
 - ▶ Antes do crítico de vinhos Robert M. Parker ter começado a promovê-los nos Estados Unidos, os vinhos de Chateauneuf eram considerados rústicos e eram muito pouco consumidos. No entanto, o seu crescente consumo fez com que os preços quadruplicassem no decurso da última década.
 - ▶ Em 1995, Parker foi a terceira pessoa a receber o título de cidadão honorário do vilarejo. As duas outras pessoas foram os franceses Frédéric Mistral e Marcel Pagnol.



O vento Mistral

- ▶ O **Mistral** é um vento catabático (da palavra grega katabatikos que significa "descendo colinas") é o nome técnico de "drainage wind", um vento que transporta ar de alta densidade de uma elevação descendo a encosta devido à ação da gravidade.
- ▶ Estes ventos são por vezes chamados "ventos de Outono".
- ▶ O Mistral se caracteriza por ser um vento seco e frio dos quadrantes do norte que sopra no sul da França. Faz-se sentir entre esta região, as Baleares e a Córsega.

