

Sur les chemins de la Clairette ...

AOC Clairette de Die

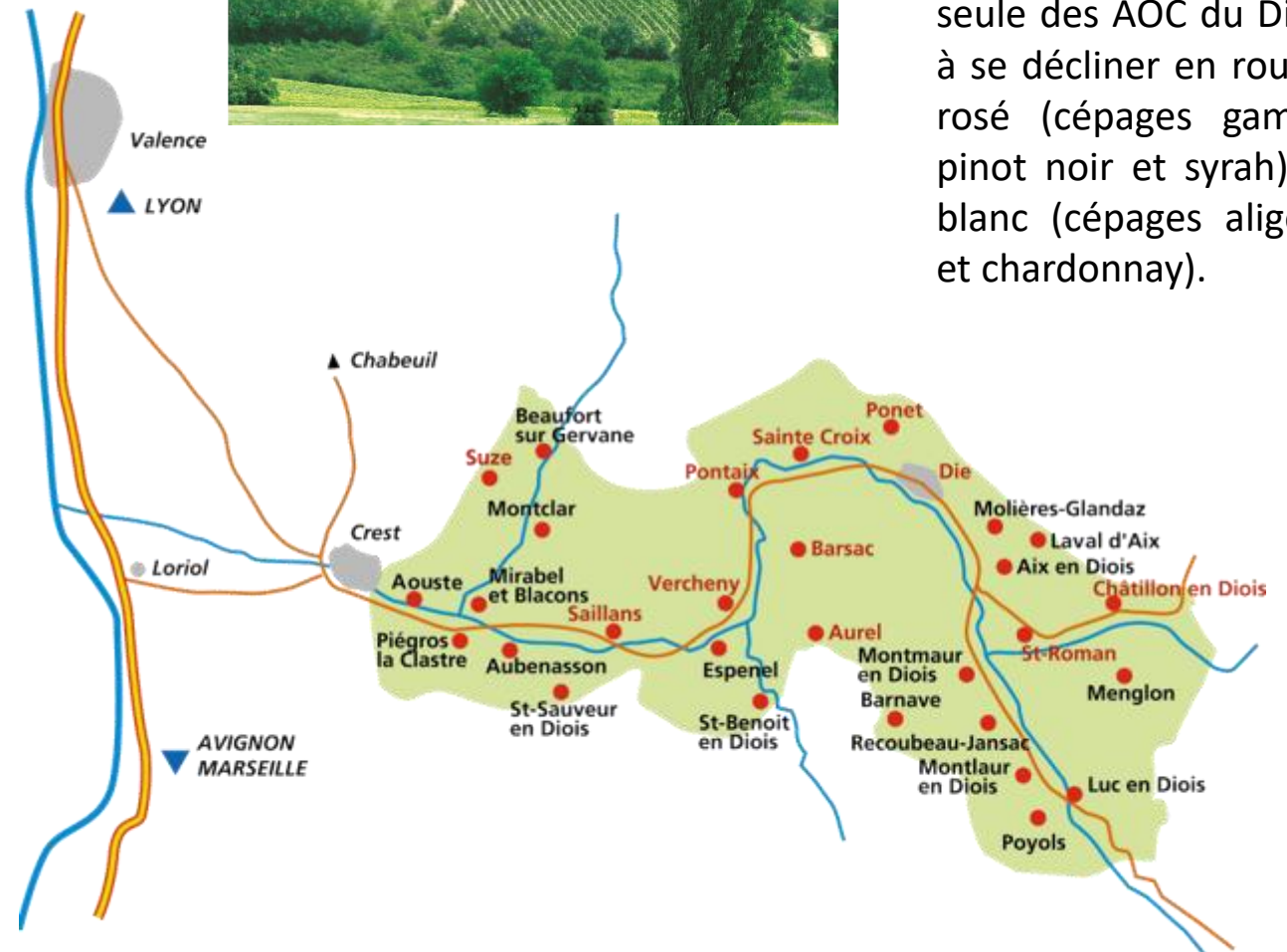
Il s'agit de l'AOC la plus connue et la plus ancienne de toutes les AOC du Diois puisqu'elle a été obtenue en 1942. La Clairette de Die Méthode Ancestrale constitue la production principale des viticulteurs de la Vallée de la Drôme. C'est un vin naturellement effervescent élaboré à partir du cépage muscat blanc à petits grains majoritairement (75% mini.) auquel on peut ajouter le cépage clairette blanche à hauteur de 25% max. La grande spécificité de la Clairette de Die Méthode Ancestrale tient à sa méthode de vinification, sans aucun ajout de sucre ou de levures.

AOC Crémant de Die

Le seul Crémant produit dans la Vallée du Rhône. Ce vin blanc brut effervescent est élaboré à partir des cépages clairette, aligoté et muscat. AOC depuis 1993, il s'élabore grâce à la Méthode Traditionnelle.

AOC Coteaux de Die

Ce vin blanc tranquille est uniquement élaboré à partir du cépage clairette. Tout comme le crémant, il obtient l'AOC en 1993 mais sa production reste plus confidentielle.



AOC Châtillon-en-Diois

Ce vin tranquille, AOC depuis 1975, est la seule des AOC du Diois à se décliner en rouge, rosé (cépages gamay, pinot noir et syrah) et blanc (cépages aligoté et chardonnay).

<https://www.valleedeladrome-tourisme.com>

Envie de plus de chemin ?
De conseil œnologique ?
Venez nous voir !

<https://clairette-de-die.com/fr/>

... Au Pays de la Gervanne

Dénivelé +/- 40m / âge > 4ans / Durée : 45min

La rivière la Gervanne qui prend naissance vers 1200 mètres d'altitude donne son nom à cet itinéraire. Vous êtes ici sur la commune de **Suze**, au Nord Ouest de la Vallée de la Drôme, sur les contreforts du Vercors. Cette balade débute au pied de la montagne de Saint Pancrace (735m). On observe un paysage vallonné tantôt piqueté de vignes, tantôt jalonné de petits hameaux. Depuis les reliefs, on devine la Gervanne et le Massif de Saoû. À deux pas de la Vallée de la Drôme, la route passe en contrebas des vignes, à l'assaut du vieux village de Suze. En levant la tête, on découvre au loin les falaises de Plan-de-Baix et d'Ansage. Les vignes sont situées sur les pentes de Peylong et au pied du vieux village. Ici, les sols sont argilo-calcaires, constitués d'éboulis. Les éboulis calcaires et marneux sont propices à la culture de la vigne.

Non loin de là...

Le vieux village perché de Mirabel-et-Blacons, la Tour de Crest : plus haut donjon de France, et les Gorges d'Ombrière avec la chute de la Druse.



Itinéraire du sentier :

Point de départ :

De Crest, remontez la D936 sur 7km jusqu'à Mirabel-et-Blacons. A l'angle d'un café, empruntez la D70 en direction de Beaufort-sur-Gervanne pendant 2km puis, à gauche, la D70A qui vous mène à Suze-sur-Crest en 4,5km. Passez devant la croix en fer à côté de laquelle est indiqué le point de vente de Jaillance puis continuez encore 400m, pour stationner sur le parking à l'entrée de Suze-sur-Crest, devant le panneau d'information des randonnées en Drôme.

Infos Appellations :

AOC Clairette de Die
Il s'agit de l'AOC la plus ancienne de la région et de toutes les AOC de France créée en 1936. Elle est née de la fusion de la Clairette de Die et de la Clairette de Die Blanc. Anciennement connue sous le nom de Clairette de Die, elle est devenue Clairette de Die en 1992. Elle est connue pour ses vins blancs secs et effervescents.

AOC Crémant de Die
C'est le Crémant produit dans la vallée de la Drôme. Ce vin blanc effervescent est élaboré à partir de raisins blancs locaux et est connu pour sa douceur et sa finesse.

AOC Coteaux de Die
C'est le vin blanc effervescent élaboré à partir de cépages locaux. Tout comme le Crémant de Die, il est connu pour sa douceur et sa finesse.

AOC Châtillon-en-Diois
C'est le vin blanc effervescent élaboré à partir de cépages locaux. Tout comme le Crémant de Die, il est connu pour sa douceur et sa finesse.

Agneau de la Drôme et Clairette de Die
Une belle association

Le goût du vin
A taste of wine

Objet mystère / Mystery object

8 balades au cœur du vignoble à découvrir pour tous

La vigne et l'histoire

Vineyards and History
Dénivelé +/- 150 m / Durée 1h15 / Difficulté accessible à tous
Climb +/- 150 m / Duration 1h15 minutes / Difficulty accessible to all

De la confidentialité à la renommée

Mais... ce sont les vignes à Die qui ont permis de faire connaître, non pas les vins de la région, mais les vins de la vallée de la Drôme. La région a développé son économie grâce, notamment, à la culture de la vigne et à l'élevage ovin. Suite à une crise de vin, en 1936, on découvre que la vallée de la Drôme est une zone de production de vin de qualité. C'est à Die que la coopération est née en 1950 afin de développer le développement collectif de la production. Les vins de la région ont obtenu 9 000 ha et ont permis de créer en 2010, les 13 appellations de la vallée de la Drôme.

From secrecy to renown

It was the vines in the valley of the Drôme that allowed the region to become known, not the wines of the region, but the wines of the valley of the Drôme. The region developed its economy thanks, in particular, to the cultivation of the vine and to sheep farming. Following a wine crisis in 1936, it was discovered that the valley of the Drôme was a zone of quality wine production. It was in Die that cooperation was born in 1950 in order to develop the collective development of the production. The wines of the region obtained 9,000 ha and allowed the creation in 2010 of the 13 appellations of the valley of the Drôme.

En chemin

- Grandes portes cochées des maisons de Die
- Ancienne cave Cressé

On your route...

- Grand vignoble de Die
- Ancienne cave Cressé

Les conseils du vigneron / The vintner's advice

1. AGRÉER D'ALCOOL, EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION / PLEASE DRINK RESPONSIBLY

AGNEAU DE LA DRÔME
DIE
LA DRÔME
LE PAYSAN