

The logo for Clairette de Die features the word "Clairette" in a large, elegant, black cursive script. The letter 'C' is particularly large and loops around the start of the word. To the right of the 'C', there are four small orange dots arranged in a vertical line. Below "Clairette", the words "de Die" are written in a smaller, bold, orange sans-serif font.

Clairette
de Die

AOC CLAIRETTE DE DIE

La bulle nature

DOSSIER DE PRESSE

Retour à la nature

Authentique et naturelle, la Clairette de Die possède les douces tonalités d'une région où la vaillance des paysages entre en contraste avec l'effervescence du vin blond, pur nectar d'une nature préservée et d'un quatuor de bienfaiteurs, une rivière, une montagne, des fruits, un mot. C'est une rivière, la Drôme descendue des hauteurs ; une montagne, le Vercors ; des raisins, le muscat blanc à petits grains, marié à la clairette blanche. Un mot enfin hérité du latin clarus, clair qui donne claret, puis clairette, charmante féminisation opérée en 1838 qui tient lieu de marque identitaire et d'AOP. C'est à travers ce patrimoine que le Diois s'exprime.

Effervescence naturelle

La Drôme traverse le vignoble qu'elle imprègne de ses eaux transparentes, naturelles et fraîches. L'eau libre que se partagent castors, loutres et hérons dans une biodiversité respectée où 178 espèces d'oiseaux et de chauve-souris s'ébattent dans une nature préservée. Elle file au pied du versant méridional du Vercors, plateau sauvage et puissant, perché dans le ciel où s'accrochent dans le déboulé des éboulis, entre 200 et 700 mètres d'altitude, des parcelles de vignes. Y naît ce vin blanc à l'effervescence naturelle issue de la méthode dioise ancestrale. Depuis 2000 ans, elle donne à boire l'ardente lumière des sommets. Un vin au passé séculaire qui offre pourtant tous les atouts d'une production et d'une consommation respectueuses des valeurs modernes de naturalité et de fraîcheur.

Un vignoble niché au cœur de la vallée de la Drôme

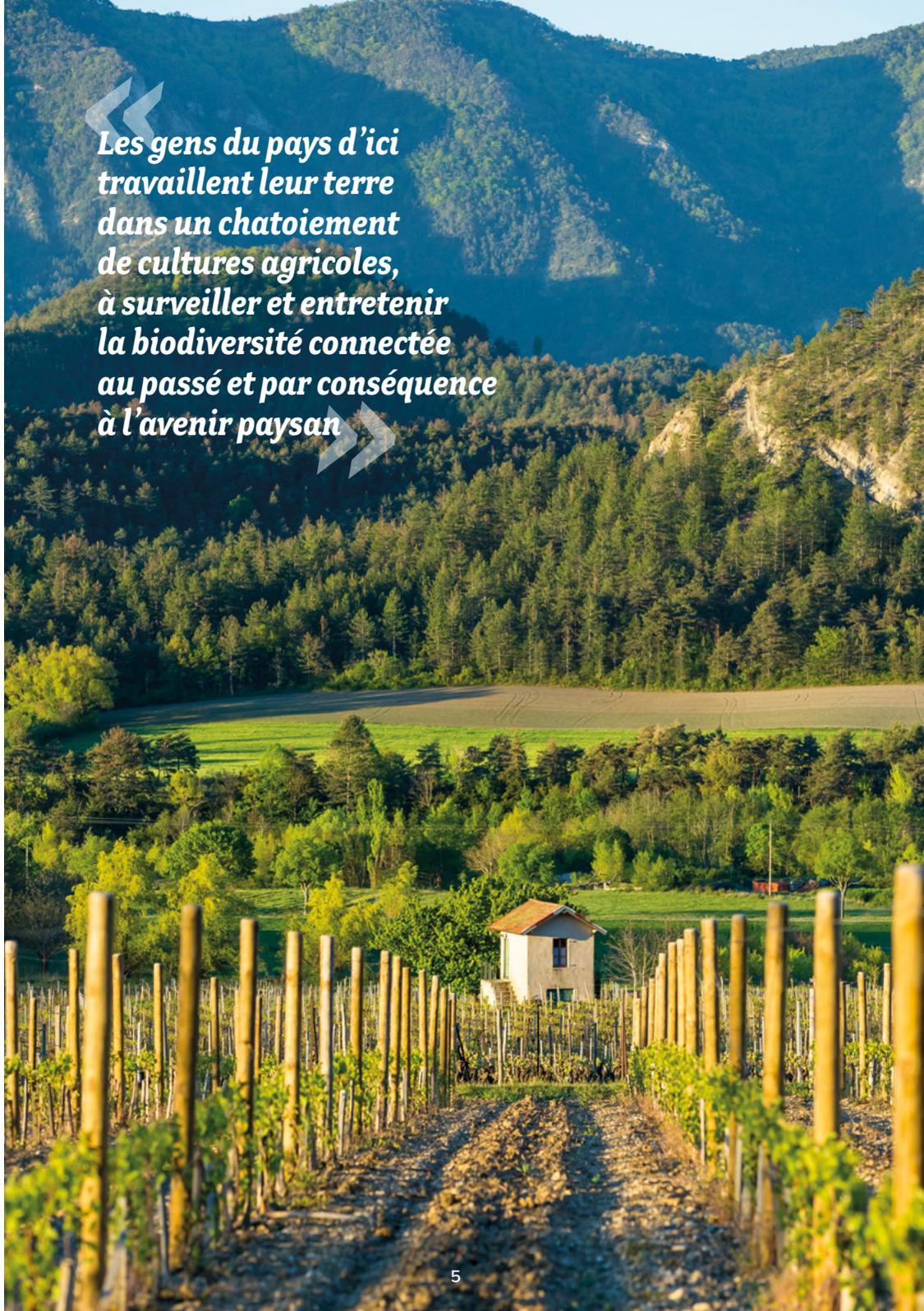
C'est l'un des pays du Grand Pan de Giono, une terre de bergers et de troupeaux de brebis, blanches comme des rochers qui bougent. Elles respirent l'air des hauteurs et paissent parfois plus bas dans les rangs de clairette et de muscat. Les gens d'ici trempent leurs yeux dans l'eau étincelante et claire de la rivière, travaillent leurs vignes et quand ils se relèvent, c'est pour voir les falaises à l'aplomb des pics alpins. Les vignes sont là, plantées sur les éboulis du Vercors, enracinées dans les terrasses alluvionnaires de marnes grises et blanches et les terres de grès.

Deuxième département bio de France

Cela fait 40 ans et plus que la Drôme cultive sa filière bio dans l'agriculture, la cosmétique et le vin. C'est simple, c'est le deuxième département bio de France et les gens du pays d'ici travaillent leur terre dans un chatoiement de cultures agricoles, à surveiller et entretenir la biodiversité connectée au passé et par conséquent à l'avenir paysan. Ici, c'est le paradis des plantes, des arbres, des insectes, des oiseaux et des vignes qui forment ensemble un écosystème naturel.

Bio-vallée

En langue d'aujourd'hui on appelle ça, une bio-vallée, mais les gens d'ici ont toujours respecté leur pays. De Châtillon-en-Diois aux ruelles vertes de multiples essences de plantes, aux toits de tuiles romanes blondes assoupies, aux champs de Lavandin, aux Dents de Die, molaires calcaires de géant : leur pays, ils l'aiment. C'est celui d'une Dea, le latin encore qui donna son nom à la capitale Die, une déesse dont ils sont épris.



*Les gens du pays d'ici
travaillent leur terre
dans un chatoiement
de cultures agricoles,
à surveiller et entretenir
la biodiversité connectée
au passé et par conséquent
à l'avenir paysan*

« **Culminant à 700 mètres
d'altitude, le vignoble
de Die est le plus haut
de France en AOC** »

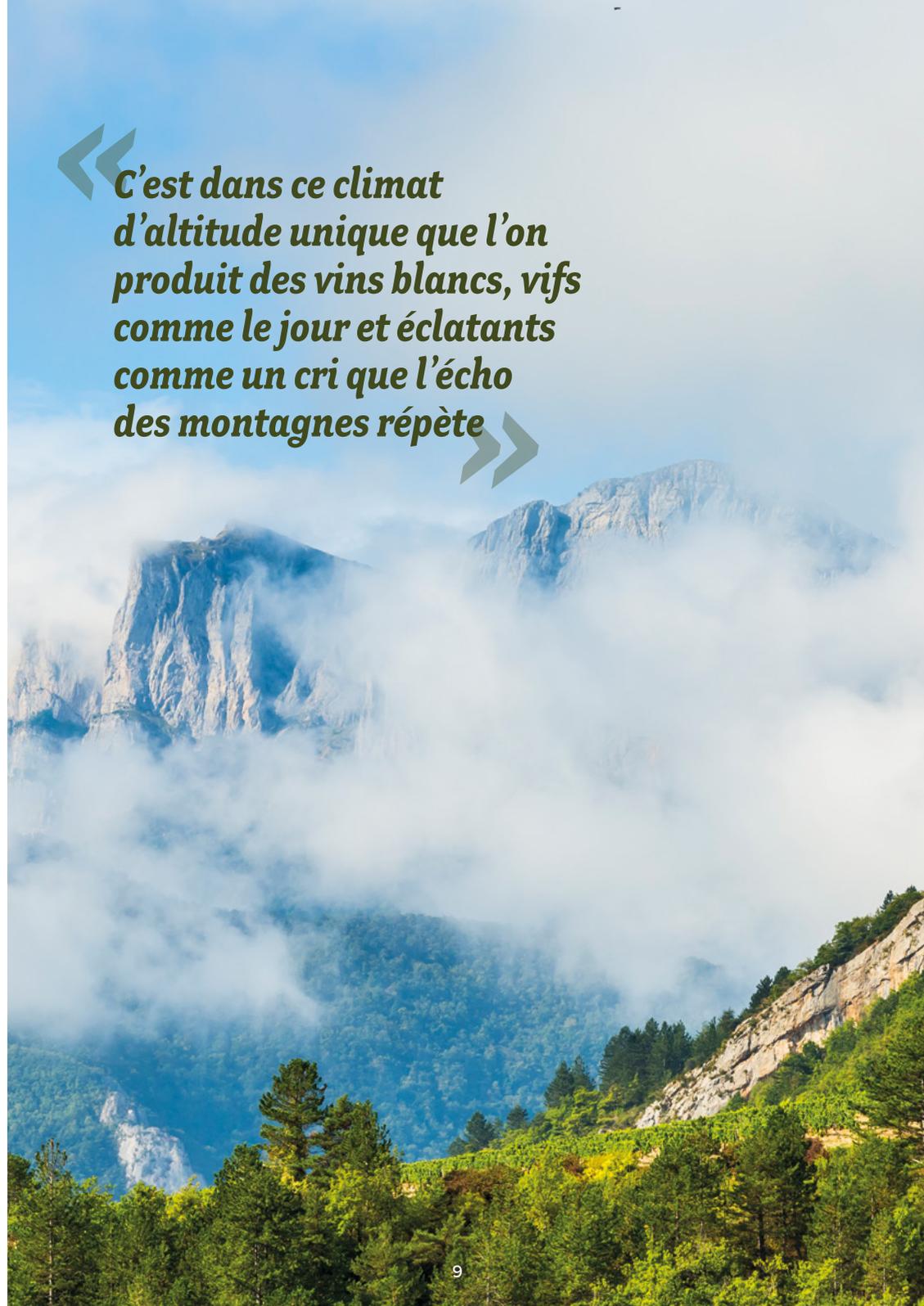
Une fraîcheur naturelle

Ce vignoble de vertige, monte jusqu'à 700 mètres d'altitude et descend à 200 mètres sur les bas de coteaux le long de la Drôme, 1600 hectares de fraîcheur, de Poyols à l'extrême sud-est, à Aouste là-bas vers le couchant. Ce périmètre d'une trentaine de kilomètres, d'un espace naturel voit l'amplitude thermique balayer le mercure de 40°C au plus fort de l'été à -15°C l'hiver. C'est dans ce climat d'altitude unique que l'on produit des vins blancs, vifs comme le jour et éclatants comme un cri que l'écho des montagnes répète. Ils font songer à des vins de montagnards nés d'un climat au contraste créatif, où les journées chaudes de Provence mûrissent les fruits dont l'esprit chaleureux se tempère dans la fraîcheur des coulées d'air qui descendent la nuit, des montagnes du Vercors.

Fermentation lente

C'est le miracle du climat diois qui engendre des maturités douces et homogènes pour ces raisins de muscat et clairette, cueillis sur 6 semaines en suivant l'altitude. Cette longue marche vers la maturité est aussi l'élément naturel producteur d'une mystérieuse fermentation lente. Ces fruits, enfants de la fraîcheur, poursuivent la transformation du sucre en alcool jusqu'au printemps, livrant des vins légers oscillant entre 7 °C et 9 °C.

« C'est dans ce climat d'altitude unique que l'on produit des vins blancs, vifs comme le jour et éclatants comme un cri que l'écho des montagnes répète »



Un vin naturellement effervescent



Quelques dolias en terre cuite « oubliées » dans la rivière fraîche à l'automne. Dedans : du jus de muscat pressé par les Voconces, les vigneron gaulois du coin de Dea (Die).

Au printemps suivant, on ouvre, ça pétille, une joie de vin de bulles légèrement sucrées. C'est Pline l'ancien qui l'écrit 77 ans après Jésus-Christ. Légende ou pas cela fait 2000 ans que ça dure. On cueille, on presse, on débourbe pour ne garder que l'élite des lies. On met en cuve, on laisse fermenter à basse température avec les levures indigènes, celles que la nature offre à la prunée des fruits. Dans le creux de l'hiver la fermentation ralentit, il fait trop froid.

Il reste donc des sucres résiduels. On met en bouteille, on bouche, on attend.

Méthode dioise ancestrale

Au printemps les levures se réveillent et mangent les sucres naturellement présents, restés au repos. La fermentation repart dégageant du gaz carbonique qui reste enfermé dans le flacon et provoquera l'effervescence à l'ouverture. Quatre mois de silence sur lattes pour que le vin se nourrisse des nobles lies. On dégorge pour éliminer le dépôt, on rebouche et c'est prêt. La « méthode dioise ancestrale » a toujours existé.

— Libérons — l'effervescence !

A côté des vins en méthode traditionnelle, il existe une grande tradition de vins effervescents dont les dynamiques Pét Nat sont finalement les derniers avatars: les vins naturellement effervescents !

Naturellement effervescents ?

Oui, puisqu'ils sont vinifiés sans aucun levurage ni aucun ajout de sucre. Naturellement on vous dit ! Du coup, les vigneron de la Clairette de Die se sont fixés une ambition : faire connaître et démocratiser les vins naturellement effervescents. En somme, les faire sortir de la niche dans laquelle les Pét Nat les ont parfois un peu enfermés !

Qui d'autre que la Clairette de Die pour se lancer dans cette entreprise téméraire ?

D'abord, cela fait 2000 ans que l'on produit des vins naturellement effervescents dans la région. C'est Pline l'Ancien qui le dit.

Ensuite, au cœur d'une vallée ultra-bio, les vignes sont cultivées par des vigneron-agriculteurs, entretenant la biodiversité et la diversité des cultures.

Enfin, avec 1600 hectares plantés, la Clairette de Die est fière d'être la plus grande appellation de vins naturellement effervescents au monde. Et il faut bien un peu de volume quand on ambitionne de démocratiser !

Alors que la quête d'authenticité, de grands espaces et de fraîcheur n'a peut-être jamais été aussi forte, les vins naturellement effervescents sont plus que jamais dans l'ère du temps !

***Vive les vins naturellement effervescents!
Vive la Clairette de Die !***

La liberté de la dégustation

La Clairette de Die est un canon, ses mensurations sont idéales : 35 grammes de sucre minimum par litre, un fruit libéré, une acidité ajustée. La charmeuse a tout pour plaire et se laisse désirer sans complexe. Pas bégueule dans sa pétillante plénitude, elle suscite toutes les occasions, même les plus originales, celles où le vin n'est pas forcément toujours invité. Au goûter par exemple, avec la pogne aux pralines ou le Suisse de Valence, du local. Si l'on veut rester dans le sucre : un cake au citron, un clafoutis aux fruits rouges, une frangipane bien parfumée...

Une liberté d'accords

Si les becs sucrés chantent ses louanges, la Clairette de Die possède d'autres atouts méconnus. L'équilibre traditionnel entre le muscat à petits grains et la clairette blanche, pas racoleur pour un sou, semble fait pour toute les recettes exotiques ou sucrées-salées. Sucrée à minima ou plus douce, elle pourra aussi satisfaire un foie gras, laissant libre court à l'imagination de chacun pour l'accommoder (brioche, confit d'oignon).

Redoutablement moderne

Seul effervescent de muscat, outre une aromatique suspendue à un fruit intense, sa bulle s'installe sur tout ce qui craque sous la dent comme des tempura ou des feuilletés. Sa franchise et son profil naturel, satisfont une consommation respectueuse, intemporelle, toujours à propos quelque soit l'instant. Elle ne pose pas de question et ne soulève pas de débat, la Clairette de Die est tout simplement redoutablement moderne.



Descriptif de dégustation

La robe parsemée de fines bulles prend des teintes pouvant aller du jaune très pâle au doré.

Au nez des parfums de fleurs blanches tels que la rose, l'églantine, le chevrefeuille et les arômes de fruits se développent tout en finesse

En bouche l'expression des arômes évoque instantanément le souvenir d'un fruit à chair blanche comme un abricot ou une pêche. Une belle fraîcheur s'exprime sur des saveurs délicates.



24 CAVES
particulières

2 caves
coopératives

4 négoce
vignificateurs

ENCÉPAGEMENT
Muscat à petits grains

80%
Clairette 20%

AOC
depuis 
1942

SUPERFICIE EN AOC
CLAIRETTE
DE DIE
1500 HA
en production

PRODUCTION
69000 HI

27%
en **BIO**

La parcelle de vigne
culminante avec
une altitude moyenne
sur la parcelle de
744m



ALTITUDE MOYENNE
420.5M

Au-delà de la Clairette de Die

La Clairette de Die est la plus connue et la plus ancienne de toutes les AOC du Diois. Elle partage depuis quelques années son prestige avec trois autres vins effervescents et tranquilles à découvrir.

LE CRÉMANT DE DIE

À l'origine, ce vin blanc brut effervescent était fabriqué à partir du seul cépage clairette. Aujourd'hui, l'aligoté et le muscat entrent également dans sa composition et lui confèrent ses arômes de fruits verts. AOC depuis 1993, il s'élabore grâce à la méthode traditionnelle, dans laquelle on observe une première fermentation en cuve et une seconde en bouteille. Idéal à l'apéritif ou au cours d'un repas.

LE COTEAUX DE DIE

Ce vin blanc sec tranquille est élaboré à 100 % avec le cépage clairette. Tout comme le Crémant de Die, il obtient son AOC en 1993, mais sa production reste très faible. Il se caractérise par une robe couleur or avec des reflets verts et se boit frais en accompagnement, par exemple, de fruits de mer.

LE CHÂTILLON-EN-DIOIS

C'est le seul vin qui se décline en blanc (aligoté et chardonnay), en rouge et en rosé (gamay, pinot noir et syrah). Vin tranquille, il décroche son AOC en 1975. Sa production en rouge et en rosé est limitée aux vignes qui entourent le village du même nom, tandis que le blanc est produit dans treize communes. Le rouge accompagne bien les viandes rouges, et le blanc les viandes blanches. Le rosé est agréable en apéritif.



CONTACTS PRESSE

**Syndicat de la Clairette de Die
et des vins du Diois**

Marie Lafargue

Directrice du Syndicat de la Clairette
de Die et des vins du Diois

04 75 21 29 76 - marie.lafargue@clairette-de-die.com

SOWINE

Loïc Verneyre

Chargé de Relations presse

06 71 61 90 23 – loic@sowine.com

Christopher Renvoisé

Directeur de Clientèle

06 64 11 87 56 – christopher@sowine.com

INTER-RHÔNE

Marjorie Preux

Chargée de Relations Presse France

07 77 14 62 45 - mpreux@inter-rhone.com

Projet financé
avec le soutien de



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
SOUTIEN DES AGRICULTEURS EUROPÉENS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.