

# Die, le vignoble du Diois

Situé au pied du Vercors, le vignoble du Diois s'étend sur trente km de marnes et calcaires argileux, depuis Aouste-sur-Sye jusqu'à Châtillon-en-Diois. Le vieux village perché de Vercheny est au cœur de l'appellation de la pétillante Clairette de Die.

Les 1539 ha du vignoble sont travaillés par trois cents viticulteurs, regroupés en coopérative, groupements agricole, ou indépendants en exploitation familiale. L'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) confirme l'authenticité et la typicité de la Clairette de Die élaborée, selon une technique de vinification qui lui est propre, la « méthode dioise ancestrale », sans ajout de sucre.

Les deux cépages qui composent le secret de fabrication sont le muscat blanc, à 75% minimum, et la clairette blanche pour la finesse.

La Clairette de Die est un vin blanc naturellement effervescent, qui se caractérise par ses saveurs fruitées et ses arômes floraux.

La Clairette de Die s'achète et se déguste sans attendre, à boire pour le plaisir à une température entre 6° et 8°.

L'AOC Clairette de Die un vin naturel. La vallée de la Drôme, et plus particulièrement le diois, est un haut lieu de nature, de saveurs et de

senteurs qui allie la magie du Vercors et le soleil de la Provence. La Clairette de Die méthode ancestrale est le reflet de ce paysage et de ce climat. Le terroir principalement argilo-calcaire, s'étale sur 60 km, d'Aouste à Châtillon-en-Diois, avec un climat quasi uniforme ; les hivers rigoureux, dus à la présence du Vercors, et les étés chauds, avec la proximité de la Provence, amènent une certaine homogénéité des cépages.

La Clairette de Die, Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1942, est un produit simple et naturel, notamment la « Clairette de Die tradition », issu d'une fermentation 100% naturelle, extrêmement fruité avec un taux d'alcool très bas de 7°, qui le rend unique au monde.

La Clairette de Die méthode ancestrale est un vin de consommation rapide, à boire dans l'année, ou dans les dix huit mois, ce n'est pas un vin à faire vieillir.

**2017 : premier millésime de la « Clairette de Die rosé ».**

L'appellation « Clairette de Die rosé » est désormais revendiquée par les vigneron du Diois sur les vins rosés produits selon le cahier des charges approuvé par l'INAO. L'élaboration de la Clairette de Die rosé a été entérinée par le Journal Officiel du 26 novembre 2016.

La Clairette de Die rosé est obtenue par un assemblage

comprenant majoritairement du muscat à petits grains, de la clairette et, au minimum, 5% de cépages rouges du vignoble comme le gamay et le muscat à petits grains rouge.

**L'AOC Crémant de Die**  
Le plus jeune des effervescents du Diois.

Le Crémant de Die est un produit typique de la région, dans son goût, ses cépages, et son mode d'élaboration.

Appellation contrôlée depuis 1993, c'est un vin effervescent brut, avec une élaboration qui se rapproche de ce qui se fait en Champagne.

Le Crémant peut se conserver 4 à 5 ans après son achat en gardant une très bonne qualité.

Seul le bouchon de liège, un produit naturel, est utilisé pour le Crémant de Die.

**L'agriculture biologique**  
Depuis mars 2012 les vins bio sont autorisés en Europe pour la récolte 2012.

Jusqu'à maintenant les « vins bio » n'existent pas officiellement. Les logos « AB » ou « Contrôle Ecocert » qui indiquent « vin issu de culture biologique » garantissent que le raisin est bio mais par le vin. La culture biologique est une culture organique qui consiste à nourrir le sol plutôt que la plante. Dans le traitement de la vigne les doses de cuivre autorisées en viticulture biologique sont environ de 5kg l'hectare par an.

Die | Drôme


PARC ET BASE DE LOISIRS NATURE

**Parcours d'aventure**  
Ouvert 7j/7 de 10h à 19h

Pour toute autre activité  
**(Canyoning, Via ferrata, Canoë)**  
contacter le **06 79 37 18 38**



drome-aventure.com

30775700

## Festival ARTS et Vigne

### CHÂTILLON en Diois - DRÔME -



du 7 au 14 Août 2012

Fête du vin  
Foire Diois Vercors  
Flânerie bulles/lumières  
Nuit des cabanons  
Journée Grand Siècle  
Village galerie/Expositions  
Mapping son et lumière  
Concerts/théâtre/conférences/animations

<https://www.chatillonartsetvigne.fr>

308462700

# A la découverte de Chabeuil...



Commune très pittoresque, Chabeuil est en même temps une ville chargée d'histoire.

Son origine est très ancienne. On sait qu'elle fut un ancien camp romain, au 4ème siècle, puis un bourg très vivant, au Moyen-Âge ainsi qu'à diverses époques.

On remarque d'emblée, en arrivant, plusieurs fleurons architecturaux : l'Hôtel de Ville, inauguré en 1880, inspiré du « Palazzo Vecchio » de Florence ou encore la porte monumentale, vestige des anciens remparts médiévaux. Sous la voûte de la porte, a été mise à jour, en 2007, la devise révolutionnaire « La nation, la loi » ainsi qu'une couronne royale, décors datant de la période de la Révolution Française.

Au fil des ruelles typiques, on découvre d'anciennes demeures telles que le couvent des Ursulines, l'Hôtel des Princes de Monaco. Puis en empruntant la Montée du Barda, on arrive Place Marie-Peline Grimaldi, d'où l'on peut admirer un magnifique point de vue sur la ville et sur la plaine de Valence.

À deux pas, l'église Saint Jean, le clocher Saint-Andéol, le parc de la Gontarde avec l'ancienne tour du château seigneurial s'offrent à la visite.

Un parcours patrimonial guide vos pas au départ de la porte monumentale. Il est équipé de « flashcodes » qui permettent la lecture de compléments d'informations via une tablette ou un smartphone.





## Librairie - Papeterie - Galerie

Place de la Poste - 26120 CHABEUIL  
**04 75 59 29 48**  
ecriture.chabeuil@gmail.com www.chez-mon-libraire.fr

30870000



Une histoire de famille depuis plus de 130 ans !

<p><b>NOS MOULINS &amp; ÉPICERIE</b></p> <p>Moulin de Montoisson Moulin de Nyons Épicerie Tain l'Hermitage</p>	<p><b>NOS CAMIONS MAGASINS</b></p> <p>Plus de 250 huiles et produits d'épicerie à choisir directement chez vous.</p>	<p><b>NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE</b></p> <p>Commande et livraison à domicile sur : <a href="http://www.huilerie-richard.com">www.huilerie-richard.com</a></p>
--	--	--

Plus d'informations, par téléphone : 04 75 25 02 64 ou par email : [contact@huilerie-richard.com](mailto:contact@huilerie-richard.com)



30750000

