

« Deux Crus, Un Millésime », le slogan commun des vigneron de Vinsobres et Rasteau



« L'idée est de mutualiser nos moyens. Nous appartenons tous les deux à la famille des crus de la Vallée du Rhône avec le même sous-sol, le même soleil et globalement, le même terroir, explique [Sonia Hernandez](#) pour l'AOC de la Drôme Provençale. Ici, à [Vinsobres](#) nous nous différencions de nos amis de [Rasteau](#) mais nous nous unissons nos forces pour communiquer ensemble parce que nous sommes plus petits que d'autres comme Beaumes, Gigondas ou Vacqueyras. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 29 janvier 2025

Même raisonnement pour [Laetitia Fourt-Périé](#) de Rasteau. « Nous sommes reconnus comme 'cru' depuis 2010. L'an dernier, sur les 1 170 hectares de l'appellation, nous avons produit 28 643 hl (97% de rouge) auxquels nous ajoutons 3% de VDN (vin doux naturel). En tout, nous comptons 64 caves particulières, 25 maisons de négoce et 5 caves particulières qui exportent 39% vers la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, mais aussi le Canada, les USA et le Royaume-Uni. Et en mutualisant nos forces, nous sommes plus forts. »

Vinsobres, dans les contreforts des Baronnies, perché entre Valréas et Nyons jusqu'à 450 mètres d'altitude, bénéficie d'un micro-climat et de l'AOC depuis 2006. « Nous assemblons trois cépages, 70% de Grenache, 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre et nos bouteilles d'un rubis intense, proposent des tanins soyeux et élégants, ajoute Sonia Hernandez. Ils s'accordent bien avec des plats mijotés comme les daubes et les civets. » De son côté, Rasteau, face au Ventoux, avec ses sols caillouteux, ses galets roulés, ses restanques, à l'abri du mistral, a, lui aussi, une robe pourpre avec un nez de fruits rouges.

Grâce à leur mise en commun, leur synergie, l'opération « Deux Crus Un Millésime » offre une plus large vitrine de vins subtils, équilibrés et délicats.