

## **4 – LA CLAIRETTE DE DIE**

La **Clairette de Die** (AOC) est un vin effervescent de la **vallée du Rhône** et plus exactement de la vallée de la Drôme. C'est la plus connue et la plus ancienne AOC du Diois (Décret du 30 décembre 1942. En vigueur 26 mars 1993. Réactualisé en 1999).

La surface du vignoble est de 1232 ha.

Rendement autorisé : 55-60 hl/ha.

Les communes faisant partie de l'appellation sont :

*Communes de la vallée de la Drôme, à savoir Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molières-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piégros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoit-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny et Véronne.*

Les sols sont **argilo-calcaires**.

### **Historique**

Son origine remonte à l'**Antiquité** (Pline l'Ancien l'a citée dans un de ses ouvrages).

Il faudra attendre 1910 pour que l'Etat accorde une première reconnaissance aux producteurs du Diois en leur délivrant une appellation d'origine (AO). **Le décret d'appellation contrôlée (AOC) sera délivrée en 1942**. Il confirmera l'authenticité et la typicité de la Clairette de Die.

### **Cépages**

► **Muscat blanc à petits grains** (75% minimum) et

► **Clairette blanche** (25 % maximum) aux grains oblongs, allège le goût sucré du muscat et apporte de la finesse au vin.

Les vendanges se font à la main. Foulage des raisins.

### **Production**

71 644 hl en moyenne.

300 producteurs.

### **La vinification**

La Clairette de Die est élaborée selon la **Méthode dioise ancestrale** (méthode unique) depuis 1971.

Après parfois plus de six semaines de cueillette du raisin, le raisin, soigneusement pressé, est mis en cuve et **conservé à basse température**.

Un début de fermentation en cuve, sans aucune adjonction et lent pour ne pas perdre le précieux sucre des raisins, commence alors. Il dure au minimum de un à deux mois et est régulée par le froid (0°C).

Elle est arrêtée **avant que le sucre du raisin ne soit totalement transformé en alcool**.

La **seconde fermentation** en bouteille est réalisée **à partir du sucre résiduel du raisin, sans ajout de liqueur de tirage** (levures et sucre) contrairement à la méthode "traditionnelle".

Dans les caves maintenues à une température avoisinant **les 12 °C**, la fermentation peut ainsi continuer son travail. Elle s'arrêtera naturellement **lorsque le vin aura atteint un degré d'alcool proche de 7° à 9°** et sera prêt à être commercialisé.

Cette méthode de vinification permet d'obtenir le seul vin muscat naturellement pétillant et préserve les arômes du muscat.

### **Dégustation**

La Clairette de Die est un vin blanc naturellement effervescent qui se caractérise par ses **saveurs fruitées et ses arômes floraux**. C'est un vin qui par ces arômes de muscat doit être **consommé jeune** (1 à 3 ans)

Sa robe prend des **teintes plus ou moins colorées allant du jaune très pâle au doré** suivant le mode d'élaboration utilisé par le producteur.

Le sucre contenu dans la Clairette provient uniquement des raisins, ce qui en fait un **vin naturellement doux**.