



AOC Grignan-Les-Adhémar

Découvrir les joyaux cachés de la vallée du Rhône: masterclasses sur l'AOC Lirac et l'AOC Grignan-Les-Adhémar

Le monde du vin est un voyage captivant qui nous permet d'explorer divers terroirs, cépages et techniques de vinification. Dans cette quête de l'excellence vinicole, les amateurs de vin sont souvent attirés par les appellations célèbres et les régions renommées du monde. Cependant, les vrais amateurs de vin savent que certains des vins les plus exceptionnels et les moins appréciés se trouvent dans des coins moins connus du monde du vin. C'est le cas de l'AOC Lirac et de l'AOC Grignan-Les-Adhémar, deux joyaux cachés au cœur de la vallée du Rhône, en France.

Situées le long des rives du Rhône, dans le sud de la France, les AOC Lirac et Grignan-Les-Adhémar sont deux appellations qui produisent discrètement des vins exceptionnels depuis des siècles. Événement organisé par [Inter](#)

Rhône, nous étions une trentaine de participants au trendy Fabrik8 Waverly dans le Mile-Ex le vendredi 6 octobre dernier à assister à ces deux masterclasses présentées par la grande passionnée Michelle Bouffard.

Bien qu'elles ne soient peut-être pas aussi célèbres que leurs voisins estimés tels que Châteauneuf-du-Pape ou Gigondas, ces régions offrent une expérience viticole captivante qui mérite d'être explorée.

AOC Lirac : Une fenêtre sur le passé



Le Lirac, souvent appelé "Cru du Rhône", a une histoire riche qui remonte à l'époque romaine. Il a même été l'un des premiers à recevoir l'AOC en 1947. Lirac bénéficie d'un terroir unique, caractérisé par des sols

caillouteux et un climat méditerranéen. Ces conditions sont particulièrement favorables à la croissance des cépages traditionnels du Rhône, tels que le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault.

L'un des aspects les plus séduisants des vins de Lirac est leur complexité et leur profondeur. Les vins rouges sont corsés et riches en arômes de fruits noirs, tandis que les vins blancs se caractérisent par leur fraîcheur et leur finesse. Les rosés de Lirac, souvent sous-estimés, présentent un bouquet séduisant de baies rouges et une bouche vive et minérale. Et comme l'a mentionné Michelle : « *C'est un des rares crus à se décliner dans les 3 couleurs* ».



Lors de la masterclass, nous avons goûté à quatre vins de cette AOC :

AOC Lirac Château d'Aqueria 2022 (Blanc), un assemblage 50% Grenache, 25% Clairette, 15% Roussanne et 10% Viognier

AOC Lirac Domaine Jocelyn Raoux 2022 (Rosé), un assemblage de Grenache, Cinsault, Syrah et Picpoul Noir

AOC Lirac Ogier Le Petit Prince 2021 (Rouge), un assemblage de Grenache, Mourvèdre et Syrah

AOC Lirac Château Trinquevedel Le Sablon 2022 (Rouge), un assemblage 50% Grenache, 25% Mourvèdre et 25% Syrah

Sur le site de la SAQ nous pouvons constater qu'il n'y a que [17 vins de Lirac](#) dans le catalogue, 11 rouges et 6 blancs, mais seulement 8 présentement disponibles en ligne ou en succursale.



AOC Grignan-Les-Adhémar : un joyau caché



Si Lirac est l'incarnation de la tradition et de l'histoire, Grignan-Les-Adhémar représente l'esprit moderne de la viticulture dans la vallée du Rhône. Anciennement connue sous le nom de Coteaux du Tricastin, l'appellation a été rebaptisée en 2010 pour refléter son étroite association avec la ville historique de Grignan. Nichée au milieu de collines ondulantes, cette région bénéficie d'un climat légèrement plus frais, ce qui permet d'allonger la période de végétation et de cultiver un large éventail de cépages.

La particularité de Grignan-Les-Adhémar réside dans son attachement aux pratiques d'agriculture durable et biologique. Les viticulteurs s'engagent à préserver l'environnement tout en produisant des vins à la fois expressifs et élégants. Cet engagement se reflète dans les vins équilibrés et accessibles, qui comprennent des rouges, des blancs et des rosés. Le Grenache, la Syrah et la Marsanne figurent parmi les principaux cépages de la région, la Syrah étant le cépage le plus planté, même si le plus commun est l'assemblage Grenache-Syrah.

Lors de la masterclass, nous avons goûté à quatre vins de cette AOC:

AOC Grignan-Les-Adhémar Domaine Rozel Les Demoiselles Rozel 2021 (Blanc), 100% Viognier

AOC Grignan-Les-Adhémar Domaine de Montine Gourmandises 2022 (Rosé), un assemblage de Grenache, Cinsault, Syrah et Picpoul Noir

AOC Grignan-Les-Adhémar Domaine de Grangeneuve Vieilles Vignes 2021 (Rouge), l'assemblage typique 50% Grenache et 50% Syrah et mon coup de coeur

AOC Grignan-Les-Adhémar Domaine de Montine Secret de Terroir 2022 (Rouge), l'assemblage typique 50% Grenache et 50% Syrah

Pour les Grignan-Les-Adhémar, nous pouvons constater qu'il n'y a [que 4 vins dans le catalogue de la SAQ](#), 2 rouges et 2 blancs, mais seulement 1 est présentement disponible en ligne ou en succursale.



Masterclasses à la découverte de Lirac et de Grignan-Les-Adhémar

Bref, vu le nombre limité à la SAQ, cet avant-midi de masterclasses fut l'occasion parfaite pour apprendre et apprécier pleinement les vins de l'AOC Lirac et de l'AOC Grignan-Les-Adhémar, surtout avec une présentatrice comme Michelle Bouffard et sa passion contagieuse.



Une dégustation libre a eu lieu après les masterclasses où nous avons pu continuer de découvrir une gamme de vins, des rouges aux blancs en passant par les rosés.

Je dois avouer que depuis longtemps j'ai une affection pour les vins du Rhône car je fais le lien avec mon papa qui a l'âge de 16 ans, vers 1962, a quitté son Portugal natal pour aller s'installer temporairement dans cette région de France pour du travail en construction, avant de venir s'installer au Québec. C'est lui qui m'a introduit aux vins de cette région et me dit toujours « *Ils font du bon vin dans la vallée du Rhône* ». Ce fut donc une excellente opportunité d'assister à ces deux masterclasses pour découvrir en plus de profondeur ces trésors cachés de la vallée du Rhône. Ces appellations n'ont peut-être pas la renommée mondiale de certaines de leurs célèbres voisines, mais elles offrent d'excellents vins. Vu leur rareté au Québec, soyez donc à l'affût lorsque vous croiserez un vin de Lirac et/ou de Grignan-Les-Adhémar!

Paula Bernardino

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
