

Le vignoble de Die

Localisation

Le vignoble de Die se situe dans le département de la Drôme, sous Valence. Il apparait rarement sur les cartes du vignoble du Rhône car les vignerons du Diois ne sont pas rattachés à l'interprofession des vins du Rhône, mais à celui des vins mousseux. Pour bien le localiser, il se situe entre le vignoble du Rhône méridionale et septentrionale, sur la rive droite du Rhône entre Valence et Montélimar. Les AOC les plus proches sont saint-peray et cornas au nord et grignan-les-adhémar au sud.

Le vignoble est traversé par la rivière Drôme qui est un affluent du Rhône. Le vin est produit sur 31 communes, dont Aouste, Saillans, Vercheny, Barsac, Pontaix, Sainte Croix, Die, Saint Ronan et Chatillon-en-Diois.

Le Pays Diois est une région naturelle et historique du département de la Drôme. Elle comprend une partie du massif du Vercors (sud) et une partie du massif du Diois. Les deux tiers du terroir du Diois sont intégrés dans le parc naturel régional du Vercors. La zone est assez accidentée et enclavée avec la présence de montagnes, de collines et de nombreux cours d'eau. Le Diois est en limite des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes. La rivière Drôme fait de larges courbes au sein du Pays Diois, lui donnant un rôle assez central. Die est la plus grosse agglomération du vignoble. Elle se situe à 60 km de Valence.

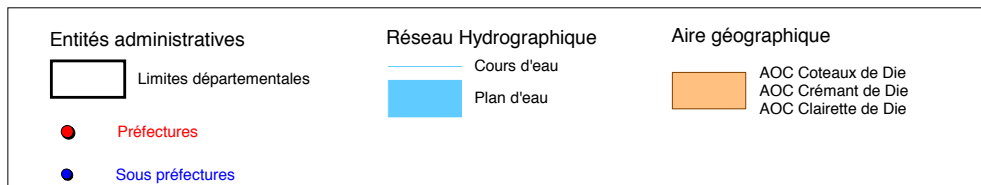
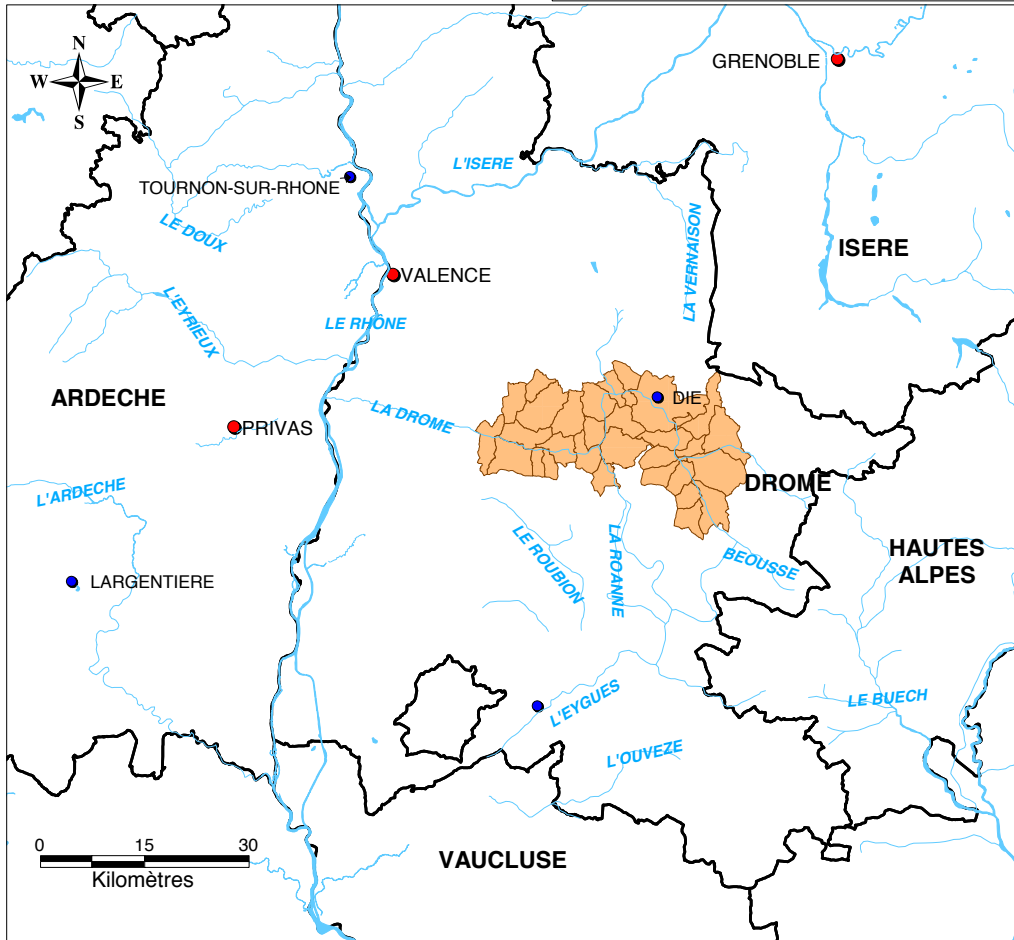
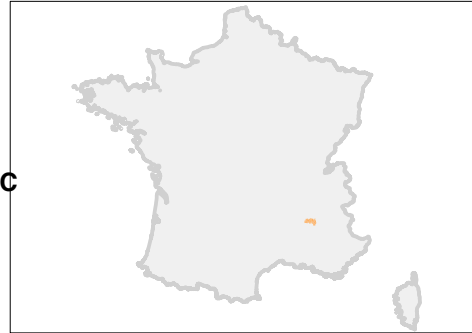
Le vignoble se situe sur les coteaux les plus ensoleillés entre 200 et 700 m d'altitude.



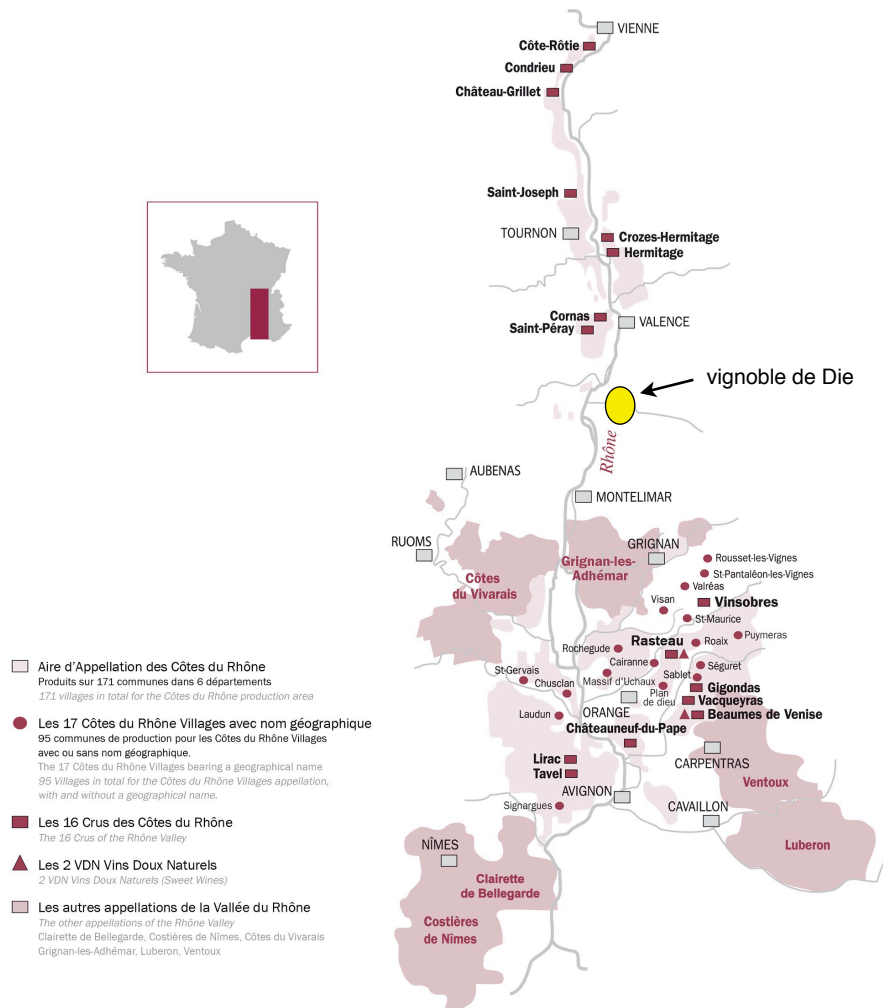
source carte : maison de la clairette



**Aire géographique des AOC
COTEAUX DE DIE
CREMANT DE DIE
CLAIRETTE DE DIE**



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2008



Carte phototèque InterRhône
www.vins-rhone.com

Economie

Die est une ville qui contient 4300 habitants. Elle se situe sur le passage de l'ancienne voie qui permettait de franchir les Alpes en hiver. Son activité se basait sur la fabrication de meubles et de chaussures. Le tourisme estival et hivernal font vivre aujourd'hui la région et la cave coopérative est un gros acteur local. Elle reçoit 120 000 visiteurs par an et reste une source d'emploi directe et indirecte importante.

Il y a peu de terre viticole à vendre et le prix à l'hectare est relativement élevé, avoisinant les 50 000 euros. La spéculation commence à se faire sentir sur ce vignoble également, c'est assez étonnant, car dans les côtes méridionales sud, toutes les AOC n'atteignent pas ce prix à l'hectare. Les ventes de vin sont réalisées à 85% en France et essentiellement dans la moyenne et grande distribution et aux domaines.

Le vignoble s'étend sur 1600 hectares, produit 100 000 hl/an dont 86 500 en clairette de Limoux. Il y a 247 viticulteurs, mais seulement 30 vinificateurs (27 caves particulières, 1 cave coopérative et 2 négociants)

La coopération : La coopérative Jaillance est le premier opérateur du vignoble. Elle a été créée en 1950 et 266 viticulteurs y ont adhéré. C'est elle qui a permis la redynamisation du vignoble après les années 1950. Auparavant, il y avait une multitude de vigneronnes qui vendaient essentiellement au négoce local. La création de la cave a permis des replantations et un nouvel essor pour le vignoble. La cave a axé sa vente vers le commerce en grande et moyenne distribution et c'est fait une place parmi les vins mousseux de grande consommation laissés libres par les champagnes. Elle vinifie 70%

de la production. Elle compte 224 adhérents. Elle commercialise 6 millions de cols par an. Elle exporte 16% de sa production dans des pays proches, en particulier la Suisse et la Belgique.

Le Négoce : Il n'a pas une place aussi importante que dans les côtes du Rhône nord. La présence forte de la coopération montre que le négoce n'a pas joué un rôle protecteur suffisant après les crises du phylloxéra, de la surproduction et des deux guerres mondiales.

Les caves Carod, sont situés à Cheverny. Elles ont été créées en 1940 et ont été rachetées par les Grands Chais de France en 2008. C'est le deuxième opérateur après la cave Jaillance. L'entreprise commercialise 2 millions de col annuellement.

Les vins biologiques : La Drôme est le premier département bio de France. 16,5% des vignes sont cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. en 2015, 212 viticulteurs sont bio ou en conversion vers le bio. La cave coopérative, le négoce, les viticulteurs, ils sont nombreux à proposer une partie ou la totalité de leur vins en Bio.

Histoire

Les Voconces, peuple gaulois conquis par les Romains vers 125-120 av. J.-C., ont placé une de leurs capitales dans la vallée de la Drôme, à Luc-en-Diois. Plus de deux siècles plus tard, la capitale fut transférée à Die et Luc perdit peu à peu son importance. Quant à Saillans, Aouste-sur-Sye et Vologate (dernière étape avant de passer le col de Cabre), il s'agissait plutôt de « stations service » où on pouvait trouver une auberge, un maréchal- ferrant, etc. Les villes étaient tenues loin des cours d'eau qui présentaient de nombreux méandres et des zones marécageuses. Cela permettait de se protéger des crues et des infections éventuelles. Les Romains ont beaucoup construit pour dominer la rivière. La vallée de la Drôme était, très empruntée et la voie romaine transalpine était le chemin le plus court pour traverser les Alpes en hiver. Le mouton était l'élevage principal et la vigne la culture la plus répandue. Au 1er siècle, Pline citait l'existence d'un vin doux tardif dont la fermentation était retardée en stockant les amphores dans les eaux des torrents...

Au XII^e et XIII^e siècle, le vin du Diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de banvin (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres). La plupart des chartes de la même époque font par ailleurs couramment état de transactions de vignes sur Die et ses environs. Plus tard, la viticulture devient omniprésente comme en témoigne le parcellaire de Die dressé en 1595 qui révèle l'existence de vignes dans dix-sept quartiers sur les dix-neuf que compte la ville.

En 1629, les Diois offrent au roi Louis XIII, de passage dans la ville, deux charges de vin muscat. On trouve au XVI^e siècle un vin claret, rouge très clair ou rosé, et un vin blanc. Il faut attendre le XVIII^e siècle pour que le terme « Clerete » associé à l'origine géographique (de Die) apparaisse explicitement. Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures expositions sur les « serres », ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 700 mètres d'altitude.

La crise phylloxérique bouleverse, comme ailleurs, l'encépagement et participe au développement des hybrides producteurs directs américains (*Clinton, Othello, Noah*) tout en favorisant l'arrivée de plants greffés, en provenance d'autres régions viticoles (Midi, Bourgogne). De nombreux cépages locaux (*Funate, Paugayen*) sont abandonnés. Peu à peu, les vigneron sont revenus aux cépages autochtones blancs, clairette et muscat à petits grains. L'extension du vignoble s'est poursuivie pour atteindre son apogée au milieu du XIX^e siècle avec une surface du vignoble évaluée à 6000 hectares. À partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1000 hectares environ subsistent. A cette époque, de nombreuses vignes quittent les coteaux laissant les terrasses abandonnées.

Comme en de nombreux autres vignobles, ces difficultés sont à l'origine des premiers regroupements de vignerons au travers du syndicat pour la destruction du phylloxéra, en 1884. L'année 1908 marque la naissance du syndicat pour la défense de la « Clairette de Die ». La reconnaissance en appellation d'origine réglementée intervient en 1910. A cette époque le terme « Clairette de Die » désigne l'ensemble des vins blancs produits dans ce secteur sans distinction de cépages dénommés alors « *Clairette* » et « *Clairette Muscat* » ou de type de vinification (en vin tranquille ou mousseux). En 1942, la « Clairette de Die » est reconnue en appellation d'origine contrôlée. Cette étape va accélérer le développement de la viticulture. L'année 1950 voit naître la cave coopérative de Die qui jouera un rôle moteur dans le développement économique de la région.

Terroir

La zone géographique du vignoble est limitée au nord par les hautes falaises du Vercors et du plateau de la Glandasse, au sud par la montagne de Saou et à l'ouest par la dépression rhodanienne. Au coeur des montagnes s'ouvrent les vallées du Bez et de la Drôme, constituées de vastes plaines alluviales et drainant une série de bassins séparés, dominés par des combes comme celle de Die ou de Vercheny. Le climat est méditerranéen avec des influences montagnardes. Die bénéficie d'une durée d'ensoleillement allant de 90 heures par mois, en décembre, à 330 heures, en juillet. Ce dernier est le mois le plus chaud, avec des températures maximales à 30 °C. Les précipitations sont surtout importantes à l'automne, avec une moyenne de 135 mm en octobre. Au mois de Janvier, mois le plus froid de l'année la température moyenne est de 1.7°C. La température moyenne annuelle est de 10.8 degrés. La vigne doit donc être sur des emplacements le moins gélif possible, en particulier pour les cépages à débourrement précoce.

Le vignoble est installé de part et d'autres des versants dominants la vallée de la Drôme. La grande complexité géologique de cette région résulte d'une intense érosion et de fortes contraintes physiques liées essentiellement aux plissements alpins. On distingue deux grands ensembles. D'une part, l'avant pays, qui a pour limite orientale la cluse de Saillans et dont les roches, d'origine crétacée, sont constituées d'alternance de marnes et de calcaires argileux. D'autre part, le pays en amont de Saillans, formé d'un anticlinorium (plis de la couche rocheuse plus ou moins parallèles) d'âge jurassique éventré par l'érosion, a donné naissance à une succession de dépressions comme celles d'Aurel, de Barsac et de Vercheny. L'érosion de cette carapace, datée du jurassique supérieur, est à l'origine de grandes « barres calcaires » qui dominent le paysage et qui ont alimenté en éléments grossiers les niveaux du jurassique inférieur mis au jour et constitués d'alternances marno-calcaires très compactées. Ces marnes, issues de grandes épaisseurs de sédiments fossilifères déposés au fond de la mer pendant le secondaire, et constituent les fameuses « *terres noires* » du Diois. On trouve également des dépôts d'âge quaternaire. en bas des coteaux, en bordure de Drôme.

Les appellations

La région de Die est essentiellement connue pour sa clairette de Die, mais on trouve d'autres appellations sur le Pays Diois.

- Vin de France : cahier des charges très peu contraignant
- IGP comté rhodaniens (régionale) : les négociants, les caves coopératives sous cette dénomination peuvent produire des volumes importants récupérés chez des particuliers ou des caves coopératives sur l'ensemble de l'aire de la région.
- IGP Drôme (départementale) : un viticulteur qui voudrait produire un vin rouge ou rosé hors de la commune de Châtillon peut le faire en IGP Drôme. L'origine est bien identifiée et le développement local du tourisme va favoriser la vente de cette IGP.
- clairette de Die méthode ancestrale : muscat à petit grain 75% minimum, clairette. 3 bars minimum, 35g/l de sucres résiduels au minimum. La fermentation débute en cuve. Le froid et l'élimination d'une partie des levures en fin de fermentation est obligatoire. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit. La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté. Conservation sur lies en bouteilles durant au moins 4 mois. La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille. L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdite. Le dépôt peut-être éliminé par dégorgement, par filtration isobarométrique dite de « bouteille à bouteille » ou par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Surface plantée : 1409 ha - Production annuelle : 85600hl
- clairette de Die tradition (deuxième fermentation en bouteille) : 100% clairette. 3,5 bars minimum, sucres résiduels inférieurs ou égale à 15 g/l. conservation en bouteilles sur lies: 9 mois au minimum. Il est possible de rajouter une liqueur d'expédition. le dépôt peut être retiré de la même façon que pour la méthode ancestrale. AOC depuis 1942. La clairette de Die tradition n'a rien à voir avec la clairette de Die méthode ancestrale car il n'y a pas de muscat dans cette clairette. Production très faible, mise en avant par la grande distribution comme produit d'entrée de gamme en mousseux. Surface plantée : 111 ha - Production annuelle : 6475 hl
- crémant de Die : Vin blanc mousseux. Les cépages autorisés sont la clairette (cépage dominant), l'aligoté et le muscat. Il est élaboré selon le mode des crémants. C'est un vin brut nettement moins aromatique que la clairette de Die. AOC depuis 1993. Surface revendiquée : 41 ha. Production annuelle 2310 hl.
- coteaux de Die : Vin blanc tranquille sec tranquille élaboré avec 100% de clairette. C'est un vin vif. Sa production est très faible. Il est classé en AOC depuis 1993. Surface plantée : 1 ha. production annuelle 50 hl (une des plus petites AOC de France là...)
- châillon-en-diois : vin tranquille, rouge, rosé et blanc. Les cépages sont l'aligoté et le chardonnay pour le blanc, le gamay, le pinot noir et la syrah en rouge et rosé. Il est classé en AOC en 1975. La production en rouge et en rosé est limitée à la commune de Châtillon-en-Diois, le blanc est produit sur cette commune et 12 autres environnantes. Surface plantée 37 ha. Production annuelle : 1638 hl

caractéristiques	AOC clairette de Die	AOC crémant de Die
prix à l'hectare	50 000 euros	50 000 euros
prix à la bouteille millésime récent	de 6 à 20 euros la bouteille	8 à 20 euros
Date passage AOC	1942	1993
crus classés	Aucun	Aucun
surface	1401 ha	33 ha
Production (2014)	84 272 hl	1993 hl
Taille des domaines	5 ha en moyenne. Il faut entre 7 et 8 ha pour bien vivre quand on est coopérateur. Les caves particulières sont plutôt entre 10 et 20 hectares avec du personnel	idem
Nombre d'exploitants	247 viticulteurs, 30 vinificateurs (27 caves particulières, 1 cave coopérative, 2 négociants)	24 viticulteurs, 9 vinificateurs (7 caves particulières, 1 cave coopérative, 1 négociant)
Coopération	70% de la production. 224 adhérents Dynamique Tournée vers la grande distribution	Dominante également
Cépages	muscat blanc (mini 75%), clairette	clairette(mini 55%), muscat (5 à 10%), aligoté (mini 10%)
sucres à la récolte	144 g/l au minimum	144 g/l au minimum
charge maximale à la parcelle	13 000 kg/ha 9 000 kg si irrigation	8250 kg/ha
Récolte	manuelle obligatoire	manuelle obligatoire
Rendement	Max 60 à 70 hl/ha	Max 60 à 70 hl/ha
vinification	Une seule fermentation alcoolique. À mi fermentation, refroidissement, retrait partie levures et mise en bouteille. Dégorgement sans ajout de liqueur d'expédition	Pressurage raisins entiers Taux de pressurage : 100 l pour 150 kg de raisin Première fermentation en cuve Seconde fermentation en bouteille avec adjonction liqueur de tirage. Dégorgement et ajout liqueur d'expédition
Elevage	au moins 4 mois après mise en bouteille	au moins 12 mois après mise en bouteille
paramètres vins	de 7 à 9% , pression minimale de 3 atm, sucres résiduels minimale 35 g/l	de 10 à 13,5%, mini 3,5 atm, sucres résiduels maximal 15 g/l
vente	15% à l'export (pays proche : Suisse, Belgique) Vente à la grande distribution française dominante	quantité reste très faible
terroir	Terroir de marne (grise, bleue, blanche) altitude entre 200 et 600 m d'altitude sur coteaux ensoleillé muscat peut sensible à l'effet terroir car très typé	idem. Clairette beaucoup plus sensible à l'effet terroir.

Les cépages

Les cépages antiques, cités par Pline l'Ancien comme particulièrement adaptés à l'obtention de vins doux ont disparu. Avant l'arrivée du phylloxéra, les cépages caractéristiques plantés dans le diois sont la *Funate* et le *Paugayen* pour les vins rouges, les cépages clairette et muscat à petits grains pour les vins blancs. Le greffage va entraîner une modification de l'encépagement. On trouve aujourd'hui, du muscat, de la clairette, de l'aligoté, du chardonnay, du pinot noir, du gamay et de la syrah. Les deux grands cépages de la région sont le muscat et la clairette. La production des autres cépages est très faible.



La clairette : Cépage provençal. Il est cité par Olivier de Serre sous le nom de Clerete au XVI^e siècle. On trouve de la clairette dans le Languedoc-Roussillon, en Provence et dans la Drôme jusqu'à Die dans les endroits bien exposés ou cette vigne tardive peut mûrir. C'est un cépage très vigoureux, qui s'accommode des terres maigres. Le cépage est sensible au vent, à la coulure, au mildiou, à la pourriture et au vers de la grappe, mais résistant à l'oïdium. Le vin obtenu est alcoolique si les rendements sont inférieurs à 50hl/ha. Et elle peut donner du 12%alc.vol sur des rendements à 100hl/ha, ce qui fait qu'elle a été beaucoup utilisée dans les vins de pays et dans les vins de table. Le cépage madérisé assez rapidement et était utilisé pour l'élaboration des vermouths dans la région de Sète au XIX^e siècle. La clairette est beaucoup moins présente aujourd'hui, il y en avait 14128 ha en 1958 et 2405 ha en 2010. Elle est dominante ou en monocépage dans les AOC coteaux de Die, Clairette de Die et crémant de Die. C'est un cépage qui a peu d'acidité, qui madérisé facilement et qui est peu aromatique, c'est pour cette raison qu'on lui adjoint du muscat et de l'aligoté dans le crémant de Die. Le muscat l'aromatise et l'aligoté l'acidifie.

Le muscat à petit grain : C'est un cépage très ancien, remontant à la période grecque antique. Il fut implanté dans Languedoc par les Romains. Sous Charlemagne, Frontignan exportait déjà ses vins de muscat. Les grappes sont de taille moyenne, longues, étroites, cylindrique et compactes. Les baies sont sphériques, d'une belle couleur blanc ambré, la peau est épaisse se couvrant de points roux à maturité. Sa chair est juteuse et très aromatique, avec des arômes caractéristiques. Il est de maturité de 2^e époque, soit ni précoce, ni tardif. Il a un débourrement précoce, une production moyenne. Dans les sols pierreux, il produit peu. Il est limité à moins de 30hl/ha pour la production des Vin doux naturels et il titre alors dans les 14% alc.vol en puissance. Sur les rendements plus élevés comme pour la clairette de Die méthode ancestrale, le rendement est voisin de 60hl/ha et les arômes muscatés seront plus discrets. Le muscat est assez sensible aux maladies cryptogamiques et les guêpes et les abeilles en sont friantes. La production en France de muscat à petit grain était de 2300 ha en 1958, de 4639 en 1988 et de 7620 en 2010. On note donc une progression régulière, le muscat étant très apprécié dans les vins doux naturels méditerranéens. Le cépage s'adapte à tous les types de sol, mais est plus ou moins bien réussit selon les lieux, le rendement et la douceur du vigneron ou de la vigneronne.



L'aligoté : c'est un cépage bourguignon. Il a de petite grappes, cylindriques, les grains sont petits. Il débouresse tôt et craint les gelées printanières. C'est un cépage rustique qui apprécie les coteaux. C'est un cépage fertile. Il donne des vins très vifs si les rendements sont élevés et peu parfumé. C'est pour cette raison qu'il est associé à la crème de cassis en Bourgogne. Il est essentiellement planté en Bourgogne pour la production du Bourgogne-aligoté, mais on en trouve également dans la Drôme, dans la Loire. Sa surface a diminué après les années 1960 et tend à se stabiliser aujourd'hui autour de 2000 ha. Il était planté sur 2000 ha en 1958, 1276 en 1998 et 1952 en 2010

Vinification et élevage

La production majoritaire dans le vignoble de Die est celle de la clairette de Die. La proximité des Alpes et l'altitude élevée ont permis des vinifications lentes avec des températures fraîches dans les chais avant même l'arrivée des systèmes de contrôle de température dans les chais. Le vin est vinifié à une température de 0 à 5°C, avec des levures indigènes, cryophiles, qui travaillent lentement. Ils ont cherché à sélectionner des levures de manière industrielle, mais les résultats étaient moins satisfaisants que les levures indigènes qu'ils ont donc conservées. La vinification est longue, le vigneron attendant que la moitié des sucres soient transformés en alcool. Puis les vins sont soutirés, une partie des levures est retirée et le vin est transféré en bouteille. Puis la fermentation alcoolique reprend dans la bouteille. Le vin doit être au moins 4 mois en contact avec ses levures dans la bouteille. Le muscat évoluant vite car très fruité et étant agréable jeune, il n'est pas du tout nécessaire d'attendre longtemps.

Pour le crémant et la clairette tradition, le temps d'élevage est plus long, respectivement de 12 et 9 mois, mais dans les deux cas, on réalise une deuxième fermentation en bouteille et il faut que les levures est le temps de se développer et de mourir dans la bouteille afin d'apporter des arômes de brioche et du gras dans le vin. De plus la clairette est un cépage nettement moins aromatique que le muscat et l'apport de l'aligoté lui permet de supporter un vieillissement un peu plus long.

Les vins blancs secs tranquilles, les rosés et les rouges sont vinifiés de manière traditionnelle. Il n'y a pas de particularité spécifique à cette région pour les vins tranquilles. L'altitude fait que les vins ont tous une vivacité bien présente.

Alliance des mets et des vins

Pour la clairette, c'est en apéritif, sur les entrées que vous l'appréciez le plus. Ne la conservez pas plusieurs années, il faut l'apprécier jeune. Le muscat s'impose mais moi personnellement, j'adore. Pour l'associer, il faut des mets bien aromatiques qui s'accommoderont de l'exubérance de ce cépage. Les épices orientales fonctionnent assez bien, les plats sucrés salés, également. Pour les curieux vous pouvez voir ce que cela donne, sur de la tapenade, des olives de Nyons, un melon de Montois, un pintadeau farci aux raisins secs, abricots et pêches de la Drôme et ail local avec le bleu du Vercors sassenage, de la pogne de Roman, un suisse ou les desserts au chocolat et à la noix pas trop sucrés.

Le crémant de Die et la clairette méthode tradition sont moins sucrés, on peut les prendre en entrée ou sur les fins de repas. mais pour les amoureux de la bulle, il est possible de vous concocter des repas qui s'accorderont avec l'un ou l'autre. Le crémant de die sera plus élégant, plus aromatique, plus adaptée à des repas festifs.

Pour les vins rouges, ils sont légers, vifs, plus ou moins aromatiques, faites vous plaisir avec la caillette de Chabeuil. Vous pouvez tenter les ravioles et le lapin ou avec le chapon du Dauphiné, farcis avec un peu de l'ail et des olives locales et cuisinés à l'huile d'olive bien sûr.

Pour les rosés : Entrées (salades méditerranéennes par exemple) et grillades, Picodon, banon. Dans ce pays, les apéritifs se font avec du vin mousseux, on respecte le savoir-faire des vignerons et de son histoire locale.

Pour les blancs, faites vous plaisir avec les fromages locaux ou du nougat de Montélimar

Les spécialités gastronomiques de la Drôme :

- pêche, nectarine, brugnon
- abricot
- poire, pomme, kiwi et fruits rouges
- melon de Montoisson
- noix de grenoble
- ail blanc
- asperge
- pintadeau de la Drôme
- cailles
- agneau de la Drôme
- le chevreau
- le chapon du Dauphiné
- le lapin de plein air
- le boeuf des Chambarans
- La caillette de Chabeuil
- truffe noire de la Drôme
- raviole de la Drôme (pâte fraîche au blé tendre farcie avec du comté, du fromage blanc frais et du persil)
- olives et huiles d'olive de Nyons, tapenade
- fromages de la Drôme : picodon (palet de chèvre), bleu du Vercors sassenage (vache), banon (fromage à pâte molle à partir de lait de chèvre cru et entier)
- chocolat (chocolaterie Valrhona à Tain l'Hermitage)
- nougat de Montélimar
- poigne de Romans
- suisse (biscuit aromatisé aux écorces d'orange)
- miel

Bibliographie

Précis d'ampélographie pratique Pierre Galet Lavoisier 1991
Cépages du Sud-Ouest Editions du Rouergue/INRA Editions
Guide des cépages Oz Clarke Gallimard 2009

<http://www.riviere-drome.fr/usages-historiques.php>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Clairette_de_Die

<http://clairette-de-die.com/fr/>

<http://www.inao.gouv.fr/Textes-officiels/Rechercher-un-produit?>

http://www2.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/Cartes/AOC_Diois_G_200810.pdf

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Die_\(Dr%C3%B4me\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Die_(Dr%C3%B4me))

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Diois>

http://www.insee.fr/fr/themes/tableau_local.asp?

<https://www.jaillance.fr>

<http://www.riviere-drome.fr/usages-historiques.php>! <http://www.franceagrimer.fr/conseils/download/14441/105785/file/carteIGP.pdf>!

<http://fr.caves-carod.com/>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Clairette_%28c%C3%A9page%29

https://fr.wikipedia.org/wiki/Olivier_de_Serres

https://fr.wikipedia.org/wiki/Muscat_blanc_%C3%A0_petits_grains

<http://www.ladrometourisme.com/fr/je-decouvre/vin-et-gastronomie/les-specialites-de-la-drome.html>



