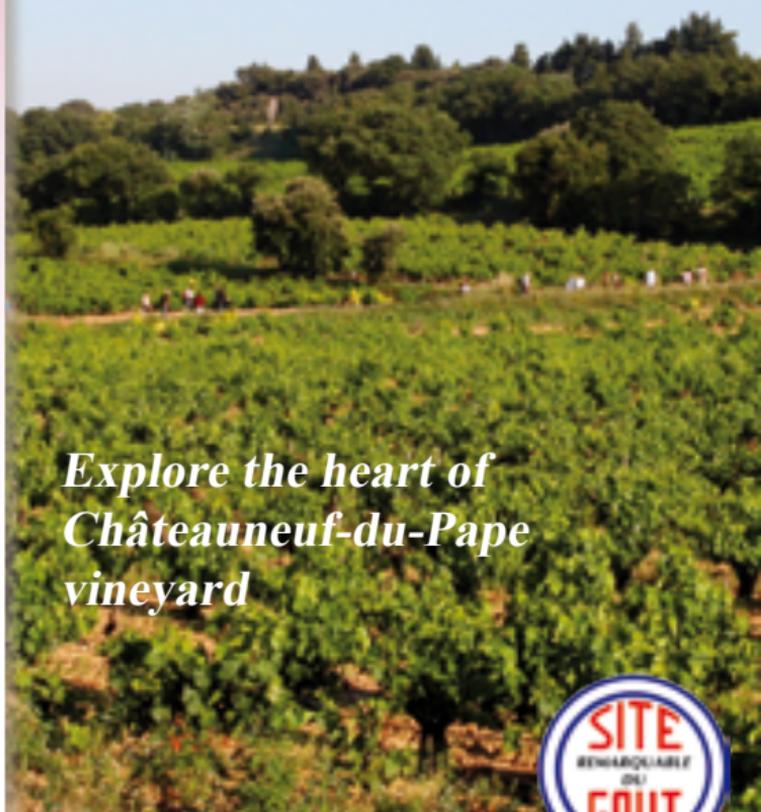


Escapade au coeur du vignoble de Châteauneuf-du-Pape



Une rando en Provence > Châteauneuf-du-Pape



*Explore the heart of
Châteauneuf-du-Pape
vineyard*



Durée	de 1h à 4h	<i>Duration</i>
Distance	de 2,8 km à 7 km	<i>Distance</i>
Départ	La Font du Pape	<i>Starting point</i>

Partez à la découverte de l'A.O.C Châteauneuf-du-Pape, son histoire, ses lieux, son terroir, ses hommes. 15 panneaux vous permettront d'évoluer au cœur de la symphonie des treize cépages.

Set off to discover the Châteauneuf-du-Pape AOC, its history, its places, its terroir and its people. 15 information panels unveil the symphony of the thirteen grape varieties.

1

Escapade au coeur du vignoble de Châteauneuf-du-Pape

En quelques chiffres, c'est 3 150 hectares de vignes en production répartis sur 5 communes : Bédarrides, Courthézon, Sorgues, Orange et Châteauneuf-du-Pape, 13 cépages autorisés, 100 000 hectolitres de production annuelle en moyenne, dont 6% de vin blanc et 94% de vin rouge soit 13 300 000 bouteilles produites chaque année et exportées à près de 70%.

Explore the heart of Châteauneuf-du-Pape vineyard

Some figures : 3,150 hectares of working vineyards in 5 towns : Bédarrides, Courthézon, Sorgues, Orange and Châteauneuf-du-Pape, 13 official grape varieties, 100,000 hectolitres produced every year on average (6% white wine and 94% red wine) and 13,300,000 bottles produced every year (70% of which are exported).

Les appellations de la Vallée du Rhône Rhône Valley wine appellations



□ Aire d'Appellation des Côtes du Rhône

Produits sur 171 communes dans 6 départements
171 villages in total for the Côtes du Rhône production area

● Les 17 Côtes du Rhône Villages avec nom géographique

95 communes de production pour les Côtes du Rhône Villages avec ou sans nom géographique.

The 17 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name. 95 Villages in total for the Côtes du Rhône Villages appellation, with and without a geographical name.

■ Les 16 Crus des Côtes du Rhône

The 16 Crus of the Rhône Valley

▲ Les 2 VDN Vins Doux Naturels 2 VDN Vins Doux Naturels (Sweet Wines)

□ Les autres appellations de la Vallée du Rhône

The other appellations of the Rhône Valley
Clairette de Bellegarde, Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Ventoux

2

Fontaine de la Font du Pape

Cette fontaine a certainement alimenté la première communauté locale qui s'était établie autour de la chapelle Saint-Théodoric (ci-dessous), aux X et XI^{ème} siècles. La source qui jaillit ici est nommée *Font du Pape*, « Font » signifiant, en Provençal, *source* ou *fontaine*. Elle a donné son nom à un lieu-dit viticole.

Font du Pape fountain

This fountain supplied the first local community that established themselves around Saint-Théodoric chapel in the 10th and 11th centuries. The spring flowing here is called Font du Pape and “font” means spring or fountain in Provençal. This wine growing area is named after it.



Chapelle Saint Théodoric

Cabanons

Ils témoignent du temps où les terres se travaillaient avec les chevaux. Les paysans passaient alors la journée entière aux champs et les cabanons leur servaient d'abris.

Cottages

They depict a time when horses worked the fields. Peasants used to spend the whole day in the fields and “cabanons” were used for shelter.

3

Le village, les papes et le vin

Appelé *Castro Novo* en 1094, ce qui signifiait *nouveau village fortifié*, puis *Castronovum Calcernarium* (*Châteauneuf Calcernier*, en référence à l'exploitation de la chaux), Châteauneuf-du-Pape ne prendra son nom actuel de façon définitive qu'en 1893.

En 1309, Clément V, premier pape installé en Avignon, développe un vignoble déjà existant. Son successeur, Jean XXII, y fait construire une résidence en 1317 : le Château.

La renommée des vins de Châteauneuf-du-Pape initiée par les Papes ne faiblira pas après leur retour à Rome en 1403.

The village, popes and wine

Châteauneuf-du-Pape was originally called Castro Novo in 1094 (meaning new fortified village), then Castronovum Calcernarium (Châteauneuf Calcernier, in reference to the use of limestone) before taking its current name in 1893.

Clément V, the first pope to be based in Avignon, expanded a pre-existing vineyard in 1309.

His successor, John XXII, built a residence there in 1317: the Château. The recognition that Châteauneuf-du-Pape gained from the popes did not wane when they returned to Rome in 1403.

4

Coste froide

Vous vous trouvez ici sur le lieu-dit de la Coste Froide qui doit son nom au Mistral. En effet une partie du coteau, *Coste* en Provençal, y est particulièrement exposée. Ce qui explique la présence de nombreuses haies de cyprès permettant de briser les fortes rafales de Mistral qui pourraient endommager les souches.

Coste Froide

You are now on the Coste Froide which owes its name to the Mistral. Some of the hillside or coste in Provençal is very exposed. This is why there are several cypress hedges break up the strong Mistral gusts of wind which could damage the stocks.

**5**

Montolivet ou Montalivet

Le nom de ce lieu-dit se réfère à la culture des oliviers qui était importante sur ce coteau jusqu'à l'hiver 1956 qui fait disparaître les derniers oliviers, et dont on peut encore voir les traces dans quelques parcelles.

Montolivet or Montalivet

The name of the area is rooted in the past when olive trees were grown on this hillside until winter 1956 when the last of them died. You can still see the remains of some plots.



6

Le vignoble

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape se caractérise par la conduite en gobelet (vigne non palissée, buissonnante) de ses principaux cépages. Cette caractéristique, ajoutée à une faible densité de plantation (2500 à 3300 ceps à l'hectare), donne tout son charme au paysage typiquement provençal de cette appellation faite de coteaux et de plateaux ensoleillés.

Des règles strictes pour l'excellence

- l'aire délimitée sur 3200 hectares
- la densité de plantation
- le rendement à 35 hectolitres/hectare
- les vendanges obligatoirement manuelles
- le tri sélectif de la vendange
- la taille de la vigne
- le degré naturel des vins : 12°5 minimum.

The vineyard

The Châteauneuf-du-Pape vineyard is known for its top grape varieties being goblet trained (not-wire trained, bushes). This feature coupled with the plantation's low density (2500 to 3300 varieties per hectare) imbues this typically Provençal region of sun-soaked hills and plains with its own charm.

Strict rules for excellence

- the delineated 3200 hectare area
- the plantation's density
- the production of 35 hectolitres/hectare
- grapes sorted and picked by hand
- the vine training
- the wine's natural alcohol content : 12.5% minimum



7

Les Blaquières

Sur ce lieu-dit, de vieux chênes ornent les angles des parcelles ou forment de beaux alignements. Ces arbres sont à l'origine du nom du quartier, également appelé *Blachières*, qui désigne, en Provençal, une suite de chênes blancs.

The Blaquières

Old oak trees adorn the corners of this area's plots or stand in beautiful rows. The area is named after the trees and is also known as Blachières meaning a row of white oak trees in Provençal.

8

Mode de culture de la vigne

Le mode de taille influe sur la qualité des raisins et donc du vin, c'est une phase primordiale de la culture de la vigne.

A Châteauneuf-du-Pape, trois types de taille sont autorisés en fonction des cépages : la taille en Gobelet, le cordon de Royat, la taille Guyot.

Wine training

Vine training affects the quality of the grapes and therefore the wine. It is an essential part of wine production.

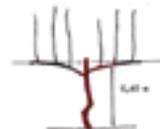
Three types of vine training are used in Châteauneuf-du-Pape depending on the grape variety: Goblet training, Cordon de Royat training and Guyot training.



la taille en
Gobelet
Goblet training



le cordon
de Royat
Cordon de Royat
training

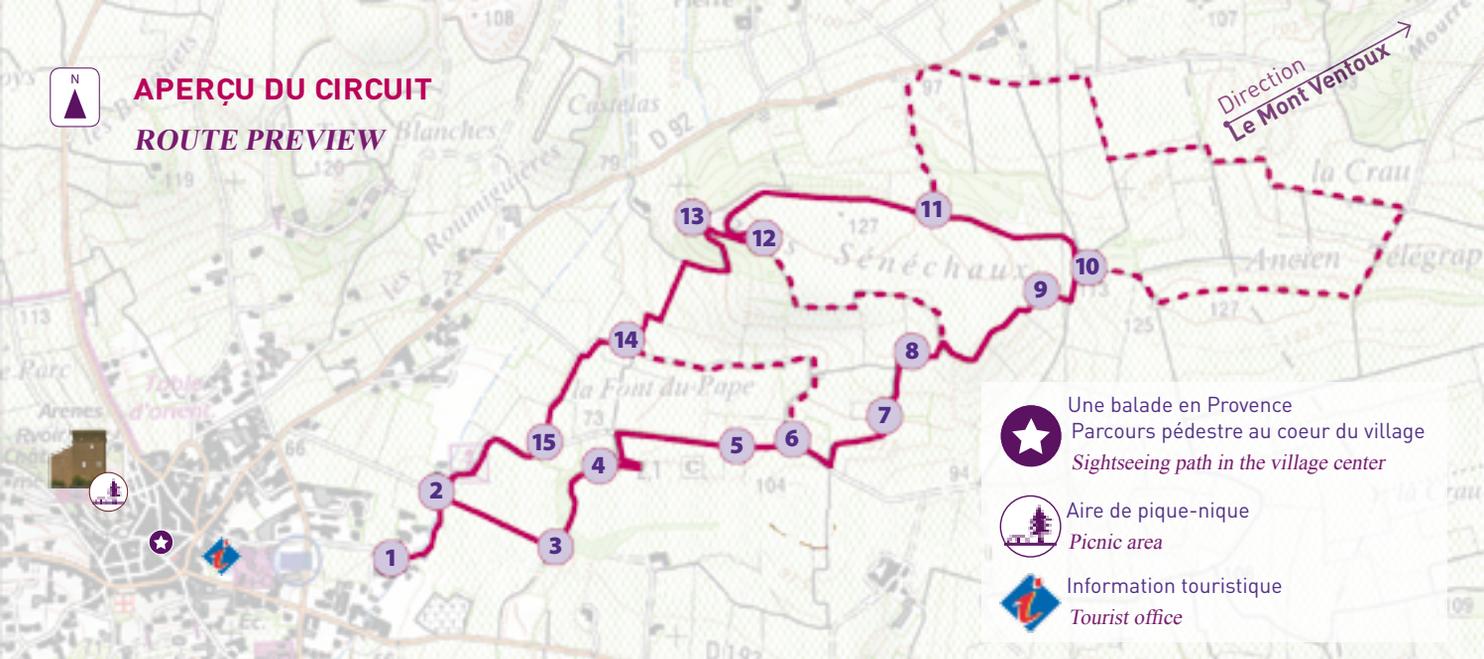


la taille
Guyot
Guyot training



APERÇU DU CIRCUIT

ROUTE PREVIEW



LA SYMPHONIE DES 13 CÉPAGES A SYMPHONY COMPOSED OF 13 VARIETIES

Cette diversité de cépages autorisés pour la production des vins de Châteauneuf-du-Pape est une caractéristique unique de l'appellation.

The diversity of varieties allowed for the production of Châteauneuf-du-Pape wines is a unique characteristic of this appellation.



Bourboulenc



Cinault



Clairette



Counoise



Grenache



Mourvèdre



Muscardin



Picardan



Picpoul



Roussanne



Syrah



Terret noir



Vaccarèse

9

Le Mistral, allié du vigneron

Il assèche la vigne et permet au terroir de Châteauneuf-du-Pape de bénéficier d'un ensoleillement particulièrement généreux.

Les actions conjuguées du vent et du soleil aident les raisins à atteindre une parfaite maturité, favorisant une bonne concentration des sucres et limitant la prolifération des maladies cryptogamiques.

The Mistral, the vineyard's ally

It dries the vine and provides the Châteauneuf-du-Pape area with a generous amount of sun.

The pairing of the wind and sun helps the grapes reach perfect maturity with the right concentration of sugar and a limit on the proliferation of cryptogamic diseases.



10

La Crau

Vous pouvez faire un petit détour par ce chemin. Il mène au plateau de la Crau, un lieu emblématique de l'appellation Châteauneuf-du-Pape pour son impressionnant tapis de galets roulés. Le nom *la crau* désigne tout naturellement *caillou* en provençal.

La Crau

Take a short detour on this road leading to Plateau de la Crau, an area famed for its stunning carpet of rolled pebbles. La Crau means caillou or pebble in Provençal.

11

Des sols façonnés par le Rhône

Les Galets roulés (*Diluvium Alpin*) : sous l'influence des glaciations et des redoux successifs, le Rhône a arraché aux Alpes des quartzites. Roulés par le fleuve ils se sont déposés sur les terrasses de l'appellation.

Les vins : riches, généreux, tanniques et concentrés. Long potentiel de garde.

Les Sables : suite à une cassure de la zone la plus élevée de Châteauneuf-du-Pape, le fleuve s'est déplacé entraînant des éléments fins qui se sont désagrégés jusqu'à donner des sables d'une grande finesse.

Les vins : fins, suaves, élégants.

Les terres Blanches (*Calcaire Urgonien*) : mélange de galets apportés par le Rhône et de cailloutis calcaires provenant du massif du Lampourdier. Ce sont les roches les plus anciennes du terroir.

Les vins : vifs et élégants pour les vins blancs. Structurés et tanniques pour les rouges.

Les grès rouges : issus de la sédimentation marine, ils sont composés de nombreux coquillages. C'est un mélange hétérogène de sables, graviers et cailloux provenant de l'érosion des reliefs jeunes avoisinants.

Les vins : riches et racés, aux arômes de fruits noirs avec des tannins très marqués.

Soils created by the Rhône

Rolled pebbles (Diluvium Alpin): Due to successive glaciations and rises in temperature, the Rhône tore quartzites from the Alps. The pebbles were rolled by the river and deposited on the region's terraces.

The wines : rich, generous, tannic and concentrated. Can be stored for a long time.

Sands : Following a split in the highest area in Châteauneuf-du-Pape, the river was dislodged and elements disintegrated to very fine sand.

The wines : fine, suave and elegant.

White Lands (Calcaire Urgonien): A combination of pebbles from the Rhône and limestone gravel from the Lampourdier Massif. These are the region's oldest rocks.

The wines : lively and elegant white wines, structured and tannic red wines.

Red Sandstone : Produced by sea sedimentation and made up of several shells. A combination of sand, gravel and pebbles caused by the young neighbouring relief's erosion.

The wines : rich and classic with black fruit scents and pronounced tannins.

12

Bois Sénéchaux

Cette grande parcelle est appelée Bois Sénéchaux. Ce nom renvoie au bois de pins qui borde encore cette entité et qui autrefois la recouvrait entièrement. Au XIV^{ème} siècle il était appelé « le bois des évêques » car il était la propriété de ce dernier.

Bishop's woods

This large plot is called Bois Sénéchaux. The name harks back to the pine woods which still border this area and once covered it. In the 14th century it was called the Bois des Evêques (bishop's woods) as it belonged to a bishop.

13

La Flore

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape est une mosaïque de murs, de bois, de talus et de haies que les vigneron ont préservé et construits au fil des temps, véritables lieux de vie pour tous les animaux et insectes bénéfiques à la vigne qui y vivent et forment un écosystème. Ces insectes se nourrissent des ravageurs (autre type d'insectes qui s'attaquent à leurs vignes). Aujourd'hui, la viticulture se tourne de plus en plus vers une agriculture raisonnée ou biologique qui respecte l'environnement.

Flora

The Châteauneuf-du-Pape vineyard is a myriad of walls, woods, slopes and hillsides which the vineyards have protected and built over time. These are natural habitats for animals and insects beneficial to the vineyard. The creatures live on the vineyard, have formed an ecosystem and the insects eat pests (other insects attacking the vines).

The wine production sector is now working towards more sustainable and organic farming in respect of the environment.

14

La métamorphose d'un grain de raisin en goutte de vin

La vinification du vin blanc consiste à presser le raisin pour en extraire le jus. La vinification en rouge consiste à faire macérer (2 à 3 semaines) le fruit après l'avoir foulé pour obtenir la coloration du vin par extraction des matières colorantes du raisin (anthocyanes, polyphénols).

Après ces étapes, commence la fermentation alcoolique. Les levures présentes sur la peau du raisin transforment les sucres de la pulpe en alcool.

From grape seed to wine drop

White wine is made by pressing the grape to extract its juice. Red wine is made by macerating (2 to 3 weeks) the fruit after treading on it to colour the wine by extracting the grape's pigments (anthocyanins, polyphenols).

Alcohol fermentation follows these stages. The yeast on the grape skin turns the pulp's sugars into alcohol.



Bouteille Armoriée

Lancée en 1937 à l'initiative du Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, la bouteille armoriée demeure un symbole de réussite et l'un des éléments de fierté des vignerons de l'appellation.

L'écusson apposé sur les bouteilles, représente une tiare papale située au dessus des clés de Saint Pierre, entouré de l'inscription « Châteauneuf-du-Pape contrôlé ».



Crested bottle

Launched in 1937 by the Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, the crested bottle is a symbol of success and represents the region's wine growers' pride.

The crest on the bottles depicts a papal tiara above Saint Peter's keys surrounded by the inscription : Châteauneuf-du-Pape contrôlé.

SITE REMARQUABLE DU GOÛT (S.R.G.)

L'appellation Châteauneuf du Pape a été reconnue Site Remarquable du Goût en septembre 2006.

Cette reconnaissance prend en compte les différentes dimensions économiques, sociales des sites labellisés et notamment la notoriété des vins, la protection de l'environnement, l'accueil et l'offre touristique, l'histoire et le développement culturel.
www.sitesremarquablesdugout.fr



OUTSTANDING TASTE SITE *Site Remarquable du Goût (S.R.G.)*

The Châteauneuf du Pape appellation was recognised as an "Outstanding Taste Site" in September 2006. This certification takes into account the different social and economic dimensions of each site and in particular the wines' renown, the efforts undertaken to protect the environment, the tourist facilities, the history and cultural development of the site : www.sitesremarquablesdugout.fr

CHARTRE SÉCURITÉ RANDO'

- Optez pour une tenue adéquate pour la marche.
- Prévoyez de l'eau, aucun point d'eau ne borde le sentier.
- Ne quittez pas le chemin balisé.
- Respectez les cultures et la nature. Ne pas cueillir les grappes de raisin, ni les fleurs, ni les plantes sauvages, et veiller à ne laisser aucun déchet.
- Surveillez les enfants, particulièrement à proximité des engins agricoles, qui peuvent être sous tension.
- Ne pas fumer, ne pas faire de feu, particulièrement en été.
- Se couvrir la tête pour se protéger contre les insulations.
- Rester courtois avec les personnes rencontrées en chemin.
- Je compose le 112 sur mon téléphone portable en cas d'accident.

CYCLIST SECURITY GUIDELINES

- I respect nature and the environment.
- I am confident and steady on my bicycle, I respect the traffic flow.
- I keep a safe distance between my bicycle and other cyclists. I can see and I can be seen.
- I cycle without putting my security and the security of others at risk.
- I know the procedure to call for help in the event of an accident.
- I choose an itinerary adapted to my physical abilities.
- I follow the advice given to me by the organisers when I take part in a cycling event.
- I follow the rules of the Road.
- I use a bicycle that is fully equipped and in good working condition.
- In case of emergency (fire, accident) dial 112 on your GSM.



Châteauneuf du Pape 04 90 83 71 08
Courthézon : 04 90 70 26 21

www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr

