

COSTIÈRES

DE NÎMES



AOC COSTIÈRES DE NÎMES
Dossier de presse

Edito

Ce n'est pas un hasard si Nîmes est le berceau de la viticulture en France. Enracinées le long du Rhône, au carrefour de plusieurs cultures, les Costières de Nîmes se distinguent comme une appellation singulière dans la Vallée du Rhône.

Notre terroir ne se résume pas simplement à son sol ou son climat, mais c'est une vraie rencontre entre le sol, le climat et les femmes et les hommes qui le cultivent. Les galets, roulés par le Rhône depuis les Alpes, se sont unis aux mains des premiers vigneron, pour cultiver une histoire passionnée qui remonte au temps des Romains, et des Grecs avant eux.

Depuis quarante ans, cette passion est unie sous l'appellation Costières de Nîmes. Sous notre climat méditerranéen, souvent agréable et parfois excessif, notre terroir a cette particularité des brises marines, venues de la mer Méditerranée les après-midis d'été, qui procurent une étonnante fraîcheur et développent ces arômes de fruits intenses dans nos vins.

Cependant, rien de tout cela ne serait possible sans les hommes et les femmes qui le cultivent. Au fil des siècles, des vigneronnes et des vignerons de caractère ont forgé cet esprit méditerranéen propre aux Costières, influencé par les cultures cévenoles au Nord, et italiennes, hispaniques, gitanes, camarguaises et provençales plus au Sud.

Génération après génération, nous transmettons notre passion dans nos vins et notre engagement dans la préservation de notre terroir, l'aménagement paysager et le respect de l'environnement.

Alors que nous poursuivons nos efforts pour révéler ce terroir d'exception, nous restons dédiés à préserver la riche histoire et la personnalité unique des Costières, à perpétuer nos traditions et nos valeurs, assurant que notre terroir reste un symbole d'excellence et de durabilité dans le monde du vin.

Bienvenue dans les Costières de Nîmes.

Cyril Marès,
Président du Syndicat
des Costières de Nîmes.





COSTIÈRES

DE NÎMES



Le nouveau visage des Costières de Nîmes

Dans un mouvement audacieux et stratégique en 2024, les Costières révèlent une transformation complète de leur image. Cette initiative, bien plus qu'un simple changement esthétique, marque une étape cruciale qui vise à clarifier le positionnement de l'appellation en se tournant vers le futur, fédérer les vigneronns autour d'une vision commune, améliorer la reconnaissance de l'appellation, refléter fidèlement les valeurs et la qualité des vins des Costières et renforcer la personnalité de ce terroir singulier, berceau de la viticulture en France.

Une nouvelle identité visuelle pour une ambition renouvelée

La nouvelle identité visuelle des Costières n'est pas qu'un changement de look. Elle incarne une vision, celle d'une appellation qui évolue avec son temps, tout en restant fidèle à ses racines. Le design épuré, élégant et moderne de

leur nouveau logo reflète la personnalité de leurs vins, tout en s'adressant à un public plus large et plus jeune. Cette évolution esthétique est le reflet d'une stratégie réfléchie, visant à séduire une nouvelle génération de consommateurs de vin, tout en fidélisant les amateurs déjà conquis.

Renforcer l'appartenance à un terroir unique

Dans la grande famille des Vignobles de la Vallée du Rhône, les Costières sont une appellation de premier plan, elles sont le reflet d'un terroir d'exception qui mêle caractère et fraîcheur. Cette nouvelle identité visuelle renforce ce lien, en mettant en avant la personnalité unique de

ce terroir alliant les brises marines provenant de la mer Méditerranée et les galets roulés si caractéristiques de la Vallée du Rhône.

Avec cette transformation, les Costières réaffirment leur engagement envers l'excellence, l'innovation et la satisfaction de leurs clients.

L'esprit du Sud, la personnalité des Costières de Nîmes



Véritable mosaïque de cultures, d'histoires et de traditions, les Costières de Nîmes se distinguent par une histoire riche qui s'étend sur 2500 ans. Chaque époque a laissé son empreinte, des influences qui se reflètent dans l'architecture, la cuisine, la langue et les coutumes locales. Mais au-delà de ces aspects tangibles, c'est l'esprit du Sud qui vibre ici, un héritage immatériel, chaleureusement transmis de génération en génération. Ce style de vie unique, baigné de soleil et nourri par une terre généreuse, définit l'essence même de ce terroir le plus au sud de la Vallée du Rhône.

Architecture et viticulture, les témoins de l'histoire

Les monuments et paysages racontent les épopées passées. Prenez les arènes de Nîmes par exemple, elles se dressent fièrement parmi les amphithéâtres romains les mieux préservés au monde. La Maison Carrée aujourd'hui classée à l'UNESCO, un

temple romain d'une beauté à couper le souffle, témoigne de la grandeur de Nîmes dans l'Antiquité. La vigne, également présente cinq siècles avant notre ère, depuis l'époque des Grecs, prend son essor avec les Romains et ancre le berceau de la viticulture en France, créant un lien vivant entre passé et présent.



Les Costières de Nîmes, le sens de la fête

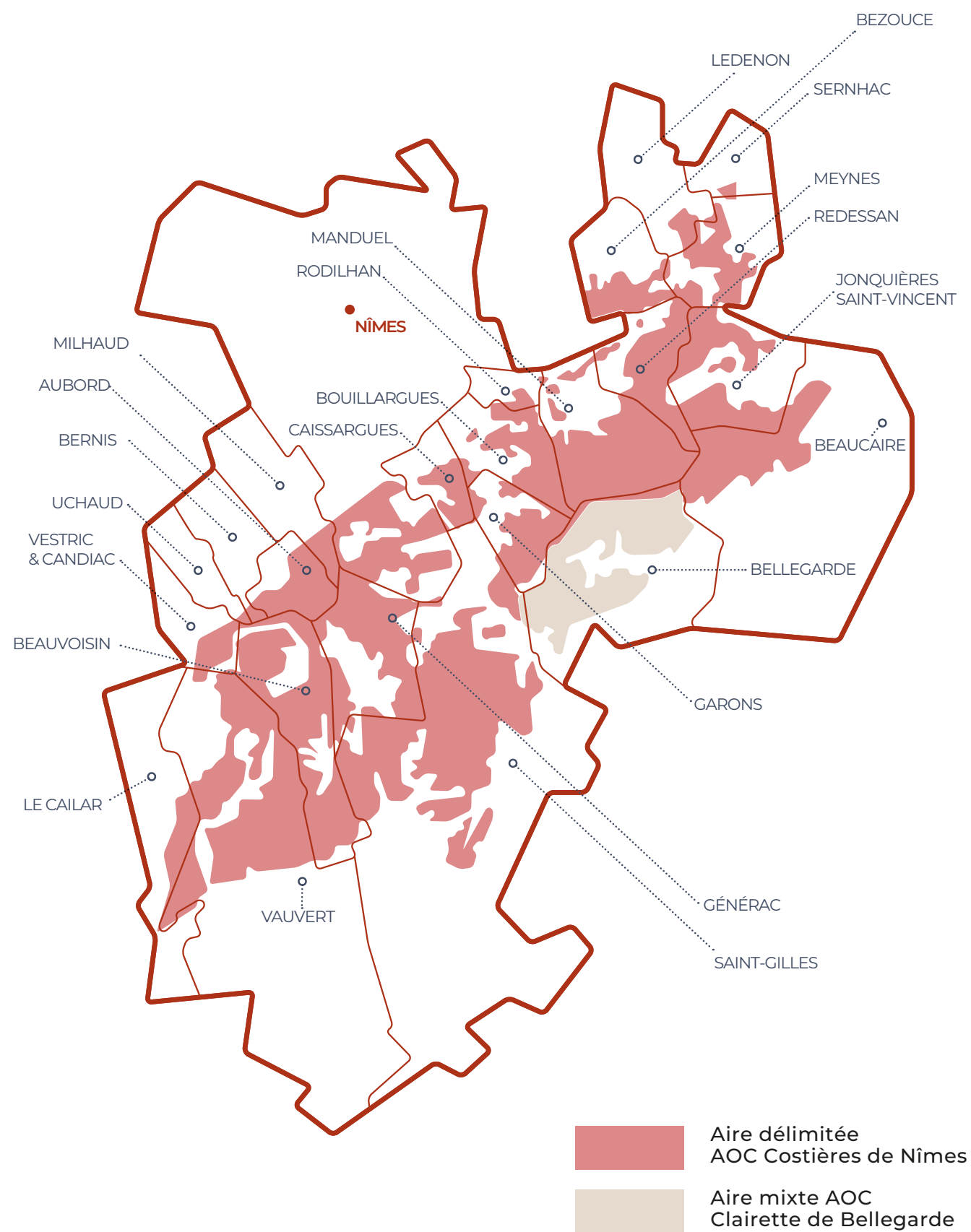
Les fêtes et célébrations rythment l'année, incarnant cette culture festive authentique. Férias, festivals de musique et fêtes votives des villages sont autant d'occasions de se retrouver avec le sens de la fête. Vivre dans les Costières de Nîmes, c'est embrasser un état d'esprit, une philosophie de vie où le temps s'écoule paisiblement. Ici, on savoure les plaisirs simples, on valorise le bien-être, la détente et la joie de vivre.

C'est un lieu où prendre son temps n'est pas un luxe, mais un art de vivre qui se cultive au quotidien.

Un héritage culturel unique

La culture méditerranéenne, un ensemble de traditions, de pratiques et de modes de vie, s'est épanouie au fil des siècles dans cette région. Elle se manifeste dans la cuisine locale, célèbre pour ses produits frais, simples et savoureux, et est reconnue pour ses bienfaits sur la santé.

Les étés chauds et les hivers doux, caractéristiques du climat méditerranéen, jouent un rôle central dans la vie quotidienne. Le soleil, omniprésent, influence les humeurs, colore les paysages et rythme les activités quotidiennes. Les places de village, les terrasses de café et les marchés en plein air deviennent des lieux de rencontre privilégiés, où les gens se rassemblent pour discuter et savourer l'instant présent.



Un terroir unique façonné par le Rhône et influencé par la mer

Profondément ancré dans l'identité des vignobles de la Vallée du Rhône par ses terrasses de galets roulés, le terroir des Costières de Nîmes se distingue par la combinaison d'un ensoleillement exceptionnel et de la présence de brises marines qui génèrent une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit et confèrent cette fraîcheur caractéristique et cette personnalité singulière aux vins des Costières.

Il y a plus de 2,5 millions d'années, le Rhône, avec l'aide de la Durance, a sculpté ce paysage aux portes de Nîmes, déposant une vaste terrasse de galets que l'on retrouve également dans les appellations de Lirac et Châteauneuf-du-Pape. Au fil du temps, roulés et polis par le fleuve, ces matériaux bruts se sont transformés sous l'influence du climat. Seuls les plus robustes, les quartzites, ont résisté, tandis que de riches argiles teintées d'oxydes de fer ont pris forme.

Le climat des Costières de Nîmes est marqué par un ensoleillement remarquable de plus de 250 jours par an. Les précipitations, bien que rares, se concentrent principalement en automne, donnant lieu à quelques spectaculaires orages en fin d'été. Comme

dans l'ensemble de la Vallée du Rhône, le mistral souffle ici tout au long de l'année, jouant un rôle crucial dans la santé et la qualité des vignes.

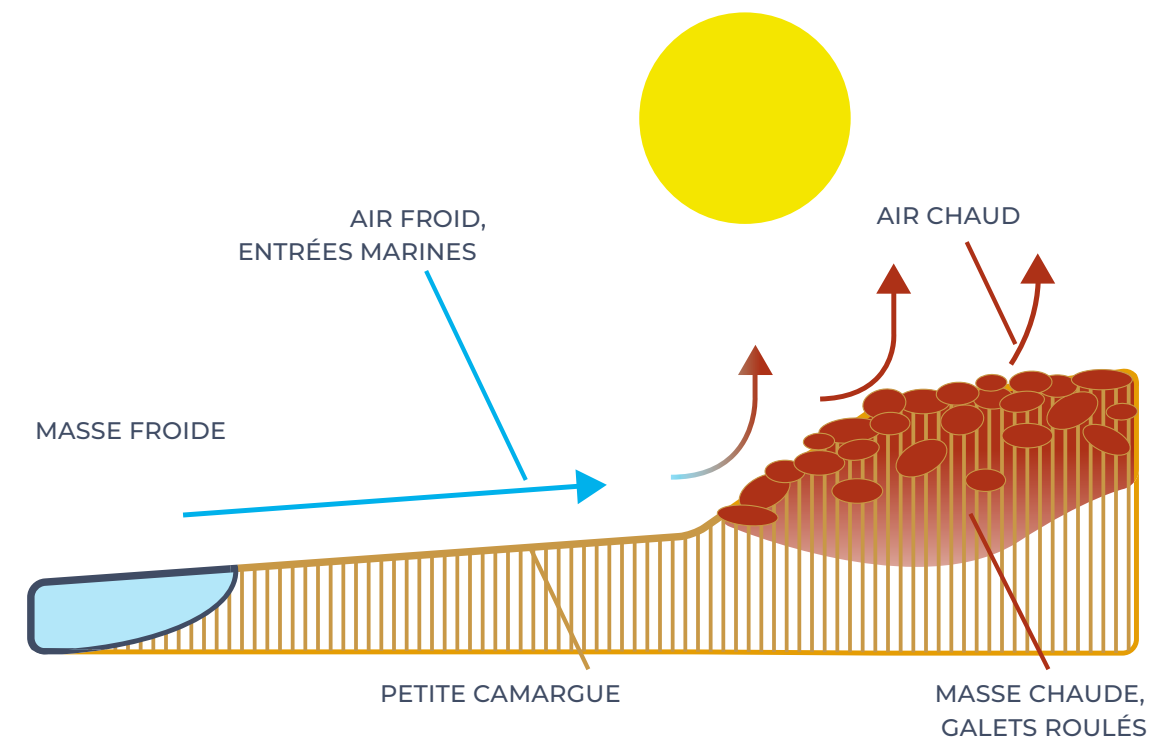
Les argiles offrent à la vigne l'eau et les minéraux essentiels à son développement, tandis que les galets roulés évitent la stagnation de l'eau en surface. La brise marine, venant de la méditerranée et des étangs de Camargue, adoucit les fortes chaleurs estivales et tempère l'effet méridional du soleil. C'est dans cette alchimie naturelle que la magie des Costières de Nîmes opère, se traduisant dans des vins généreux, vibrants et lumineux, empreints d'une histoire remarquable et d'une fraîcheur atypique.





La magie des Costières : l'effet brise thermique

Le paradoxe du vignoble des Costières est qu'il se situe le plus au sud de la Vallée du Rhône mais qu'il est aussi le plus frais. Il faut dire que la situation de la Petite Camargue, à l'extérieur des deux bras du delta rhodanien, expose les Costières frontalement aux influences venues de la mer.



Résultat, quand les brises marines estivales et fraîches rencontrent la masse chaude des terrasses de galets roulés, un effet de convection crée une forte ventilation, d'où une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, propice à

la préservation de la fraîcheur du fruit. Cette climatologie propre aux Costières de Nîmes marque profondément les vins de l'appellation en développant leurs arômes de fruits et en leur apportant une fraîcheur remarquable.



Innovation & biodiversité : Comment les Costières de Nîmes protègent leur écosystème unique

L'AOC Costières de Nîmes est aujourd'hui un vignoble modèle et pionnier en matière de protection de l'environnement et des paysages. Ce résultat est l'aboutissement de près de 20 ans d'efforts dans l'accompagnement des vignerons.

Les Costières de Nîmes fortement engagés à la préservation des écosystèmes et à la lutte contre le changement climatique...

...Autour des sols – Stimuler la vie microbienne

De la fin des vendanges jusqu'à la floraison de la vigne, la mise en place de couverts végétaux permet à la fois de générer de la matière organique et de créer des microfissures dans le sol permettant à l'eau et à l'air de s'infiltrer, renforçant ainsi la vie des sols.

Favoriser des alternatives aux désherbants chimiques

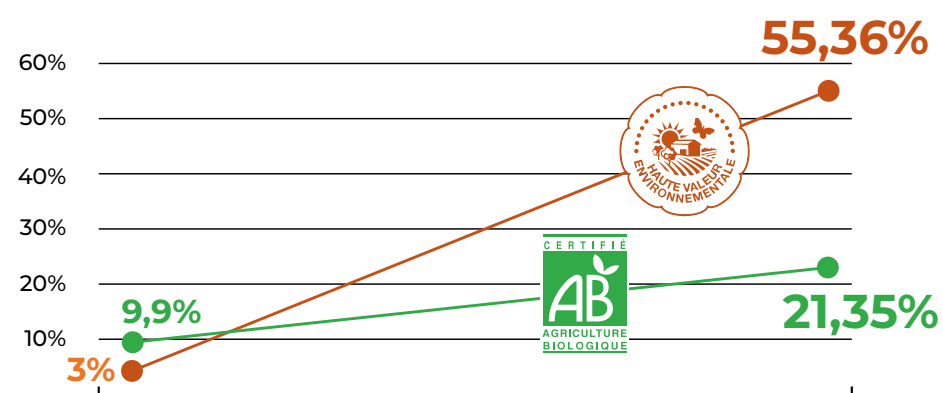
À l'automne ou au début du printemps, on peut ainsi voir de nombreux troupeaux de moutons ou de brebis dans les vignes de l'appellation. Ce qu'on appelle l'éco-pâturage consiste à permettre à des troupeaux de paître dans les parcelles de vignes jusqu'à la floraison afin d'éviter l'utilisation d'un désherbant chimique.



Lutter contre l'artificialisation

Le vignoble des Costières de Nîmes a la particularité d'être situé au cœur du bassin de vie de Nîmes, qui fait l'objet d'une pression foncière très importante (14 % de ses surfaces en quinze ans). Aussi, le projet agro- environnemental 2023-2024

permet d'élaborer une stratégie de protection du foncier viticole par la sensibilisation des élus ainsi que par l'implication du Syndicat des vignerons des Costières de Nîmes dans l'élaboration des différents projets de planification territoriaux (SCOT, PLU, PAT).



963 hectares
56 opérateurs engagés



1795 hectares
145 opérateurs engagés



12
Opérateurs en biodynamie



...Autour de la biodiversité – Faciliter l'installation de la faune auxiliaire

L'appellation des Costières ne se limite pas à la viticulture mais se diversifie plus largement avec de l'arboriculture, du maraichage et de l'élevage. Dans le cadre de son projet agro-environnemental, l'appellation procède à la pose de 300 nichoirs à mésanges et gîtes à chauve-souris. L'objectif : favoriser la nidification d'espèces se nourrissant de vers de la grappe ainsi que de cicadelles de la flavescence dorée. Premier bilan très positif puisque le taux de nidification atteint 45% dès la première année.

Pour la même raison, les vignerons aménagent aussi des infrastructures agro-écologiques, comme des pierriers, des haies ou des bosquets.

En partenariat avec la société Cérès, producteurs de végétaux sauvages d'origine locale, ils ont défini un schéma directeur végétal basé sur la charte paysagère et environnementale des Costières de Nîmes. Pour le déploiement de cette palette végétale, ils s'appuieront sur la société PUR, une entreprise sociale qui a pour but de lutter contre la déforestation, de soutenir les agriculteurs et régénérer les écosystèmes.

...Autour de l'adaptation – Introduire des cépages résistants

Dans le cadre de son projet agro-environnemental 2023-2024, l'appellation a rassemblé différentes parties engagées dans des expérimentations de cépages résistants (VIFA) à la sécheresse ainsi qu'aux maladies. Au total, ce sont 22 vignerons qui ont pris part au projet et vont intégrer ces cépages à expérimenter dans le cahier des charges de l'appellation.

Expérimenter des mulchs en été

Certains domaines ont mis en place des stratégies de paillage (mulch) à partir du broyage des couverts hivernaux. Les bénéfices espérés sont doubles : abaisser la température du sol d'une part et réduire le stress hydrique en préservant l'humidité contenue dans les sols d'autre part.



Des vins au caractère rhodanien avec la fraîcheur comme signature

Les vins des Costières de Nîmes sont élaborés selon une mosaïque de cépages. Rouges et rosés sont principalement issus de cépages traditionnels comme la syrah, le grenache, le mourvèdre et plus rarement le carignan, le cinsault et le marselan. Les blancs sont élaborés à partir de grenache blanc, de roussanne, de marsanne mais également de clairette, de viognier et de vermentino (rolle). Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.



La Syrah, le cépage roi

Aujourd'hui, la syrah, cépage roi de la Vallée du Rhône septentrionale, a trouvé dans les Costières de Nîmes un terroir de prédilection. Le cépage se trouve à son aise sur des sols drainants, caractéristiques du terroir des Costières et qui ont une très bonne capacité de rétention d'eau, qu'un enracinement profond permet d'exploiter.

De plus, les entrées maritimes fraîches, dues à la proximité de la mer et des étangs, adoucissent le caractère méridional du vignoble et conservent aux grappes leur belle tenue. Sur les 3 000 hectares revendiqués en AOC, 1 500 sont aujourd'hui plantés de syrah.

Souvent majoritaire dans l'assemblage avec du grenache, la syrah donne des vins aromatiques, modernes et élégants, au fruité gourmand et à la fraîcheur déroutante.

Le Grenache, la signature du Rhône

L' AOC s'oriente de plus en plus vers un assemblage type qui tend à mettre en valeur l'association syrah-grenache, gage d'une belle complexité.

Le grenache, qui s'épanouit sur les sols

majoritairement composés de galets roulés, trouve ici un terroir qui lui va bien. D'un grenat intense qui prend de beaux reflets tuilés au vieillissement, il se caractérise par sa générosité, sa rondeur et son moelleux.

Ses arômes typés rappellent les fruits noirs bien mûrs, le pruneau, la réglisse le cacao, évoluant vers les fruits secs, le moka, la cerise à l'eau-de-vie. Particulièrement résistant à la sécheresse, il peut s'adapter aux zones les plus arides de l'appellation.

Le Mourvèdre, « le Plant de Saint Gilles »

Réputé pour sa structure tannique qui apporte aux vins leur texture racée et leur capacité de garde, le mourvèdre est un grand cépage méridional.

On dit d'ailleurs de lui qu'il n'est jamais aussi bien que les pieds dans la mer et la tête au soleil !

Il est donc particulièrement exigeant concernant sa situation et le travail du vigneron.

À l'élevage il offre, en plus d'un fruité puissant, de superbes arômes de cuir, de musc, de poivre, d'épices douces, de résine et de truffe. On le trouve tout particulièrement sur la commune de Saint-Gilles, porte d'entrée sud de l'appellation.



Des vins « plaisir »

Les rouges

Entre grenache et syrah, l'art de l'assemblage. Des vins rubis aux reflets grenat, parfumés, aux notes de fruits rouges et de baies sauvages comme la mûre et le sureau. À boire sur la fraîcheur du fruit ou à conserver entre trois et cinq ans, ils évoluent vers des arômes typés de violette, d'olive noire, d'épices douces et de garrigue. Enfin, ils s'éternisent en bouche sur une texture charnue et de savoureux tanins reglissés.

Les blancs

La robe jaune doré brillante des Costières de Nîmes blancs annonce des vins expressifs, vifs et savoureux. Ils développent un fruité généreux, de frais arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.

Les rosés

D'un beau rose tendre, ils offrent une jolie palette aromatique de fruits rouges, d'agrumes et fruits exotiques. Vifs en bouche, ils revendiquent la gourmandise de la fraise, du pamplemousse et des fruits de passion et sauront s'adapter à tous les instants, des plus authentiques aux plus élaborés, de l'apéritif au dessert.

Des vins de « gastronomie »

Les rouges

Élégance, complexité aromatique et capacité de garde caractérisent deux grands profils de vins rouges : la touche moderne, les grandes syrahs sur terroirs de galets et la touche traditionnelle, les lettres de noblesse du grenache.

Mais l'esprit de création est une des caractéristiques des Costières de Nîmes. Certains vigneronnels élaborent également des cuvées dont les assemblages font la part belle au mourvèdre.

Ce cépage confère au vin rouge une sacrée personnalité et une texture tannique racée et élégante, qui s'affine à l'élevage.

Plus rare, le carignan marque lui aussi de son empreinte quelques grandes cuvées, fines et minérales.

Les blancs

Quelques cuvées sont vinifiées et élevées en fût.

Ces vins complexes et gras gagnent à être élevés au moins trois ans. Ils développent des arômes riches de fruits jaunes très mûrs, du type abricot ou pêche, et évoluent vers des notes de miel et d'encaustique.

Les rosés

D'une couleur groseille délicate et intense, ils sont élégants et subtils. Ils se distinguent par leur complexité aromatique alliant des notes de fruits rouges comme la fraise et la framboise et des notes florales. Équilibrés, amples avec une longue persistance aromatique, ils se marient parfaitement avec une cuisine raffinée.



Clairrette de Bellegarde L'irréductible au cœur des Costières de Nîmes

Si l'on pense découvrir des bulles, c'est en fait un vin blanc noble, tranquille et racé dans l'esprit des grands vins de la Vallée du Rhône qui confie ses secrets. Reconnue AOC depuis 1949, ce vin mono-cépage est produit à Bellegarde sur sept hectares bordant ce village médiéval. Un territoire au cœur de l'AOC Costières de Nîmes qui révèle le caractère sec, salin et fin de la clairrette blanche.

L'événementiel Costières de Nîmes



Vignes Toquées, la haute gastronomie au cœur du terroir

Chaque année depuis plus de 15 ans, les vignerons de l'AOC donnent rendez-vous aux amateurs de haute gastronomie au cœur de leur terroir pour une balade gourmande dans les vignes.

Le promeneur, armé d'un petit pochon avec couverts, verre à dégustation, carnet de notes et crayon, se laisse guider sur les sentiers pour des étapes associant avec délice vins et mets créatifs signés par des chefs représentant l'excellence culinaire française, voire mondiale.

De Michel Kayser, le premier, en passant par Christian Etienne, Cyril Attrazic, Franck Putelat ou bien encore Michel et Sébastien Bras, c'est l'occasion de se laisser surprendre par leurs créations culinaires exceptionnelles au gré de découvertes œnologiques tout en profitant des paysages et du soleil qui sentent bon le Sud de la France.

Se déroulant actuellement sur 2 journées, cet événement réunit à lui seul plus de 3 500 personnes.

Minuit Toqué, la soirée de gastronomie au cœur des vignes pour célébrer le début de l'été

Minuit Toqué, la soirée de gastronomie au cœur des vignes pour célébrer le début de l'été

A la fin du mois de juin, l'appellation Costières de Nîmes propose une balade nocturne entre gastro-



mie et dégustation de vins. C'est dans les vignes du Château des Nages, sur les hauteurs de la commune de Caissargues à la nuit tombée, que les randonneurs épicuriens emprunteront un parcours de 1.5 km dans une ambiance confidentielle et chaleureuse.

À l'issue des étapes dans les vignes un banquet éphémère et animé sera servi aux convives. Pour l'occasion un menu en 6 plats sera signé à 4 mains par les talents de 2 chefs du collectif "Gard aux

chefs". Très attendue par les aficionados de l'appellation, cette balade nocturne sera une nouvelle occasion de se réunir en musique, de célébrer l'art de vivre en Costières et déguster des vins haut de gamme en compagnie des vignerons.

JeuDiVin, un pop'up vigneron sous le signe de la convivialité

Dans le cadre des Jeudis de Nîmes, concerts animations et marchés nocturnes au cœur de la ville, les vignerons de l'appellation y prennent place en plein cœur, sur l'Esplanade Charles de Gaulle, afin de faire découvrir le fruit de leur travail au

travers de dégustations conviviales et festives.

Ce Pop'up vigneron réunit chaque semaine une dizaine de caves ou domaines présentant 3 de leurs couleurs pour un rendez-vous convivial et musical, idéal pour savourer la douceur des soirées d'été et de l'art de vivre à la nîmoise.

Chaque été, ce sont des dizaines de milliers de personnes, touristes ou locaux, qui dégustent ainsi les vins de ce terroir singulier.

La Bodega des Costières, une fête emblématique depuis 65 ans

Depuis la fin des années 50, la Feria de Nîmes et les vins des Costières, se sont logiquement unis pour le meilleur. C'est lors de la Pentecôte, en 1959, que la première opération de « grande campagne de propagande » en faveur des vins provenant du terroir de cette petite côte et terrasse de galets roulés le long du Rhône a été lancée.

Depuis la création de l'AOC en 1986 devenue en 1989 « Costières de Nîmes », la Bodega des Costières, même si elle a souvent changé de lieu (Quais de la Fontaine, Rue de Bernis, devant le musée du vieux Nîmes ou bien dans la cour des beaux-arts), reste une Bodega incontournable de la fête nîmoise.

Face aux arènes, c'est à présent sur l'Esplanade que la Bodega a pris place depuis l'après Covid. Que ce soit pour déguster plus de 30 références des vins de l'AOP dans une ambiance conviviale avant les spectacles, ou venir faire la fête un peu plus tard jusqu'au bout de la nuit avec des DJs de haut vol, ce nouveau lieu ouvert au cœur de la fête a, dès la première année, trouvé sa place de choix.



Le Carré des Costières de Nîmes, le repaire de la convivialité

L'œnotourisme est incontournable pour partager son identité, ses valeurs et ses vins. Les vignerons des Costières l'ont compris depuis de nombreuses années à travers leurs événements dans le terroir comme les Vignes Toquées. Aussi il y a 2 ans, quand l'appellation a eu l'opportunité de s'implanter au cœur de la ville de Nîmes, c'est sans hésiter qu'ils ont étudié le projet d'un pavillon dédié aux vins des Costières pour accueillir les découvreurs et amateurs tout au long de l'année.

Idéalement situé sur l'esplanade, juste en face des monumentales arènes, le lieu couvre un atelier de 70m2 entièrement modulable autour de son bar central, prolongé d'une magnifique terrasse de 300m2. Véritable vitrine de l'appellation, ce projet a été entièrement pensé autour de la convivialité avec un bar à vins pour découvrir la diversité des terroirs et domaines de l'appellation, des ateliers pédagogiques pour décrypter la personnalité et la richesse des Costières et de nombreux événements en lien avec la ville de Nîmes ou lors de privatisations possibles. Le Carré des Costières ouvrira ses portes au public dès le printemps 2025.





COSTIÈRES

DE NÎMES

Agence Clair de Lune

Marie Gaudel

Tél. : +33 (0) 4 72 07 31 90

marie.gaudel@clairedelune.fr

www.clairdelune.fr

Syndicat des vignerons de l'AOC Costières de Nîmes

Patrick Mallet

Tél. : +33 (0) 4 66 36 96 24

communication@costieres-nimes.org

www.costieres-nimes.org

Inter Rhône Service presse

Tél. : +33 (0) 4 90 27 24 16

www.vin-rhone.com