

LAUDUN, 18^{ème} ET NOUVEAU CRU DES CÔTES DU RHÔNE, SE DEVOILE

2025 marque le début d'une nouvelle ère pour Laudun, 18^{ème} et dernier né des Crus des Côtes du Rhône, pour qui ce changement de statut entraine une dynamique et des perspectives inédites.



Laudun : 18^{ème} Cru des Côtes du Rhône

Reconnue par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) en tant qu'appellation communale fin 2024, **Laudun entame désormais sa mue**. Ce nouveau statut récompense **l'effort collectif et qualitatif** entrepris ces dernières années, tant sur les rouges que sur les blancs de Laudun.

Fiers et heureux artisans de ce succès, les vignerons de Laudun savent qu'ils peuvent **s'appuyer sur le travail mené depuis des siècles par leurs aînés** et que **la reconnaissance de leur terroir** les engage à **poursuivre ce savoir-faire et à faire rayonner leurs vins et leurs ambitions**.

Pour ce faire et pour matérialiser ce statut de cru, **Laudun fait évoluer son positionnement et son identité graphique**.

C'est la preuve que Laudun se renouvelle et franchit un cap important.



Laudun : une histoire séculaire et foisonnante

En 1600, Olivier de Serres, le père de l'agronomie française, cite les vins de Laudun parmi **les meilleurs vins blancs de France**. Ainsi, la renommée des vins de la rive droite gardoise du Rhône, la Coste du Rhône, berceau multiséculaire de l'appellation, transcende les époques. Ce vignoble intègre naturellement en 1937 l'aire des Côtes du Rhône, l'une des toutes premières appellations créées en France après la publication du décret-loi du 30 juin 1935 instituant le principe de l'appellation d'origine contrôlée. **Au sortir de la guerre, les vignerons laudunois entendent valoriser la réputation liée au nom de Laudun**. Un rapport géologique et historique est établi, une délimitation proposée, un cahier des charges rédigé. **En 1647, le tribunal d'Uzès reconnaît l'appellation contrôlée Laudun**. Mais il faudra attendre plus de soixante-dix ans pour que **Laudun soit reconnu en cru**.

Idée ancienne, la reconnaissance en cru de Laudun ressurgit au début du millénaire dans un contexte de profondes mutations sociales. La consommation de vin ralentit, baissant en volume dans certains pays mais tendant quasiment partout à monter en gamme. **La reconnaissance en cru devient un levier stratégique permettant à la fois de renforcer le niveau d'exigence du**

cahier des charges et de cultiver l'image de Laudun en valorisant plus facilement l'originalité de son terroir. Le processus est amorcé en 2010 et durera jusqu'en 2024.

Pendant ces quinze années, **l'aire est délimitée à nouveau, passant de quelque 3000 hectares à 1154 hectares pour ne conserver que les parcelles les plus qualitatives.** Par ailleurs, le cahier des charges est révisé avec **des rendements plus limités et des règles d'encépagement et d'assemblage** valorisant les cépages historiques de Laudun, dont la clairette et le grenache blanc pour les cépages blancs.



Laudun : la reconnaissance d'un terroir

Un terroir marqué par les facteurs climatiques

Dans le sud du vignoble, le relief du bassin principal crée des expositions au nord qui favorise **le développement des acidités.** De même, l'étagement en banquettes de la partie nord permet aux vigneronns de disposer d'**expositions variées, adaptées à la diversité des cépages.** Laudun bénéficie aussi de **la circulation des vents.** Si la partie est du bassin principal est la plus exposée aux vents du nord, dont le mistral, les vallées secondaires des affluents de la Tave, axées nord-sud pour la plupart, génèrent naturellement des courants d'air assurant une ventilation naturelle des versants.

Un terroir caractérisé par des sols particuliers

Bien qu'une partie du vignoble soit implantée sur des sols de galets roulés comme on en trouve sur d'autres appellations de la Vallée du Rhône, Laudun se caractérise principalement par **deux grands types de sols : des sols légers sableux ou limono-sableux et des sols d'épandages caillouteux calcaires** sur les versants et pieds de versant des reliefs. Ces sols confèrent aux vins un profil sensoriel distinctif, notamment en blanc.



Laudun : LE Cru blanc des Côtes du Rhône

Avec une part proche des **30% de la production totale,** les vins blancs constituent **l'atout majeur pour Laudun** avec **un style très contemporain** au regard de l'appétence des consommateurs pour cette couleur. Aussi, et c'est une **véritable singularité,** le **terroir** de Laudun favorise l'épanouissement des cépages blancs. Les vigneronns possèdent **un savoir-faire multiséculaire** sur la couleur et entendent même **renforcer la part des vins blancs** dans les années à venir.

Autre originalité pour la région : les blancs serviront de levier pour valoriser les rouges en attirant l'attention des prescripteurs et des professionnels.



Laudun : nouveau positionnement, nouvelle image

Afin de faire rayonner Laudun, **une nouvelle identité et une nouvelle charte graphique** ont été conçus avec l'agence Clair de Lune. Cette nouvelle identité inscrit Laudun dans son nouveau statut de Cru avec **un logo, un monogramme et des visuels reflétant ses valeurs de fraîcheur, de finesse et d'élégance, le tout dominé par la couleur blanche.**

Le logo : la simplicité des formes, des droites comme des courbes - évoque des notions à la fois d'épure et de légèreté. Il s'agit d'une police spécialement créée pour Laudun.

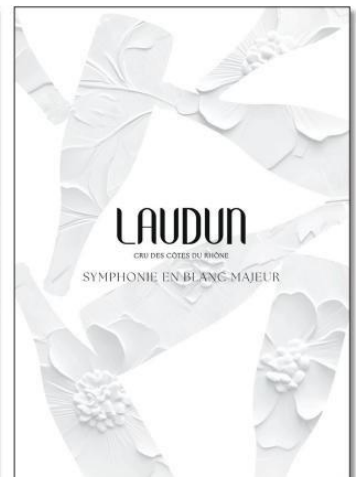
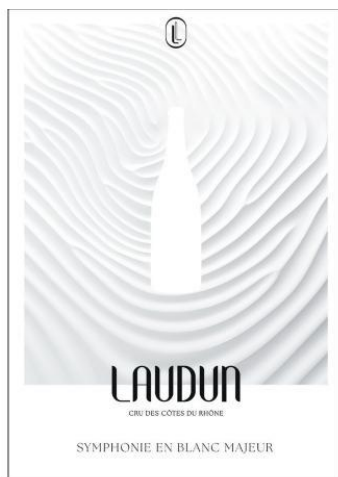
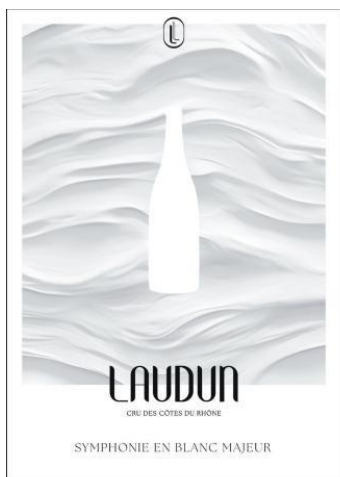


Le monogramme : complémentaire ou substituable au logo typographique, il est un signe de reconnaissance conçu à la façon d'une icône. Il se compose de deux L fluides. La composition tend à suggérer à la fois une perspective (en évocation aux perspectives que le statut de cru assure au vignoble), un mouvement et une prise de hauteur. Elle introduit également une dualité, celle des deux couleurs de Laudun : le rouge et le blanc



L'accroche du logo « Symphonie en blanc majeur » : La notion de symphonie, qui évoque la diversité des cépages et des micro-terroirs de Laudun, appartient qui plus est au champ de valeurs du vignoble tout en adressant un clin d'œil au savoir-faire des vignerons, maîtres dans l'art des assemblages et de composer avec les subtilités des millésimes.

Les visuels : En se constituant en série, ils empruntent aux codes de la collection et par-delà de la création graphique, voire artistique. La dominante de blanc évoque la page blanche sur laquelle une (nouvelle) histoire, celle commençant avec la reconnaissance du statut de cru, va s'écrire tout en emmenant dans l'univers symbolique qui sied à la couleur : le chic, l'élégance, la grâce, la pureté, la simplicité, l'intemporalité. Elle est aussi la couleur des vins qui font l'originalité de Laudun, ce vignoble de la Vallée du Rhône méridionale dont les blancs font la renommée. Les visuels se déclinent aussi dans une série où le rouge contraste avec le blanc, en écho à l'autre couleur de l'appellation à laquelle une nouvelle accroche fait référence. Ces visuels dans lesquels la couleur rouge fera son apparition seront à découvrir prochainement.





Chiffres-clés

FILIÈRE

une **100** aine de déclarants
de récolte structurés

en une **20** aine de caves
particulières

et **6** caves coopératives

une **10** aine de maisons
de négoce

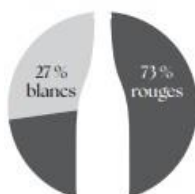
VINS

RÈGLES D'ASSEMBLAGE :

• les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement des deux cépages principaux et d'au moins un des deux cépages complémentaires, représentant ensemble au minimum 75 % de l'assemblage. Chacun des cépages ne peut représenter plus de 75 % de l'assemblage.

• les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des deux cépages principaux représentant au minimum 66 % de l'assemblage, avec 40 % de grenache noir minimum.

PRODUCTION 2024 :



VIGNOBLE

584 ha en production,

ENCÉPAGEMENT :

vins blancs :

- cépages principaux : clairette, grenache blanc
- cépages complémentaires : roussanne, viognier
- cépages accessoires : bourboulenc, marsanne, piquepoul blanc, ugni blanc

vins rouges :

- cépages principaux : grenache noir, syrah
- cépages complémentaires : mourvèdre, brun argenté (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan, cinsaut, counoise, muscardin, piquepoul noir, terret noir, bourboulenc, clairette, grenache blanc, roussanne, viognier, marsanne, piquepoul blanc, ugni blanc

RÉCOLTE 2024 :

17 255 hl

