



## Rasteau ambré rancio

Vin doux naturel

### LE PRODUIT

De son fabuleux terroir accroché au flanc de sa colline, les vins de Rasteau se déclinent en vin rouge sec ainsi qu'en Vins Doux Naturels, une particularité qui a contribué à établir la notoriété de cette AOP depuis ses origines. Par ailleurs, l'AOP Rasteau est un Cru des Côtes du Rhône. Son terroir est intensément riche et coloré, et jouit d'un paysage d'exception face au Mont Ventoux, aux Dentelles de Montmirail et aux Préalpes.

### ARÔMES ET SAVEURS

Subtil mariage entre puissance et élégance, les vins de Rasteau sont des vins d'assemblage par excellence. Structurés et généreux, leurs qualités gustatives leur confèrent une belle complexité, révélant avec justesse le terroir de Rasteau. Les vins doux offrent une palette aromatique étendue selon leur couleur : notes florales et de miel pour les blancs, kirsch et confiture pour les rosés, et cerise et cacao pour les rouges.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Situé au nord du Vaucluse, entre Orange et Vaison-la-Romaine, le vignoble de Rasteau d'une superficie de 1 300 Ha s'étend principalement sur la commune de Rasteau. Ne s'élevant pas au dessus de 360 m d'altitude, ce territoire très vallonné, aux allures d'amphithéâtre, est formé au nord d'une multitude de petites collines séparées par des vallons, les fameux éperons, qui semblent évoquer les dents d'un « râteau ».

## UN PRODUIT RECONNU

Reconnue dès 1944 pour son vin doux naturel, l'appellation Rasteau s'est vue adjoindre les vins tranquilles rouge en 2010. La récompense de plusieurs années de persévérance et la reconnaissance d'un savoir-faire unique. Le vignoble couvre une production de 30 000 hl en vins tranquilles. La production de vin doux naturel est quant à elle confidentielle avec seulement quelques centaines d'hectolitres.

### Le saviez-vous

Produit à base de Grenache exclusivement (Noir, Gris et Blanc), le vin doux naturel Rasteau après cueillette et pressage du raisin se voit rajouté un alcool neutre (96°) aux raisins préalablement foulés puis macérés en cuve (au début de la fermentation). L'alcool se verse sur l'ensemble du moût ou seulement sur le jus. On appelle ce procédé le mutage, produisant ainsi un vin doux plus ou moins riche en extraits.

## Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

Au nord du département du Vaucluse, l'appellation bordée par les rivières Ouvèze et Aygues, s'étend sur 3 communes du Vaucluse au nord de Carpentras : Rasteau, Cairanne et Sablet.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

## Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vignerons de Rasteau

---

1, Place de l'Église

84110 RASTEAU

**N°SIRET** : 43900224700013

**Contact** : Catherine CLEGUER

**Tél.** : 09 62 50 02 16

**Mél.** : [secretariat-odg@rasteau.fr](mailto:secretariat-odg@rasteau.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

---

Forum Courtine - ZA Courtine

610 avenue du Grand Gigognan

84090 AVIGNON CEDEX 9

BP60912

**N°SIRET** : 13000270200046

**Tél.** : 04 90 86 57 15

**Fax** : 04 90 86 48 74

**Mél.** : [INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

---

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

**N°SIRET** : 41226101800094

**Contact** : Gaël du CHELAS

**Tél.** : 01 45 30 92 92

**Fax** : 01 45 30 93 00

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

**Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 03 88 19 16 79

**Fax** : 03 88 19 55 29

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture  
52, avenue des Iles  
74994 ANNECY CEDEX 2

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 50 88 18 78  
**Fax :** 04 50 88 18 78  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 43 14 21 11  
**Fax :** 02 43 14 27 32  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 90 22 78 12  
**Fax :** 04 90 22 78 27  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est  
10 rue des Frères Lumière  
63100 CLERMONT-FERRAND

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80  
**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET** : 79018949200024

**Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 02 51 05 14 92

**Fax** : 02 51 36 84 63

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

**Tél.** : 02 31 94 25 36

**Fax** : 02 31 53 26 58

**Mél.** : [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/rasteau-ambre-rancio-17645>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Rasteau\\_G\\_200902.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Rasteau_G_200902.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Rasteau\\_A\\_200902.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Rasteau_A_200902.pdf)
3. <mailto:secretariat-odg@rasteau.fr>
4. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:certipaq@certipaq.com>
13. <mailto:slepesteur@certipaq.com>