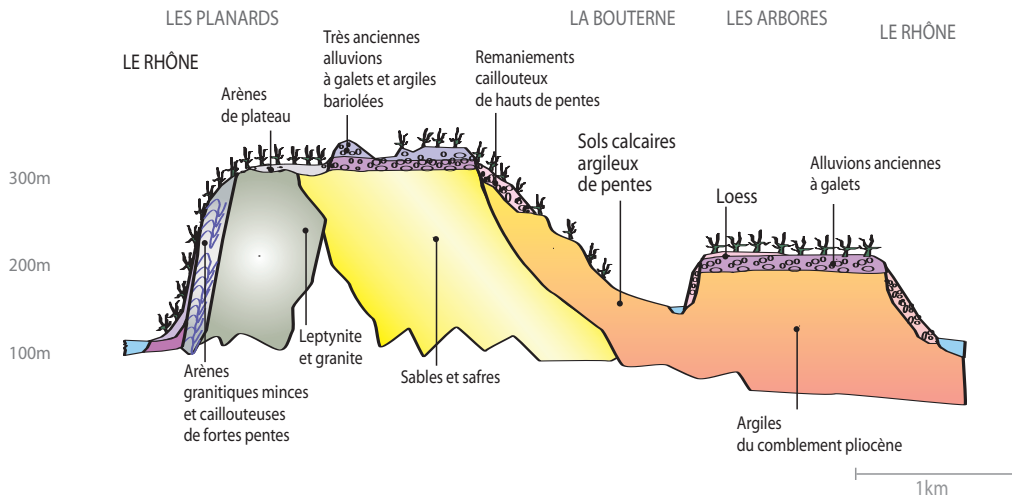


Ouest Est - Nord Ouest Sud Est Nord - Nord Ouest Sud - Sud Est



Terroir

- **Vignoble :** c'est le plus grand vignoble des Appellations septentrionales. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.
- **Sols :** au nord, coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess.
- **Climat :** exposition plein sud dans les coteaux. Mistral.
- **Histoire :** le vignoble est moins ancien qu'en Hermitage, il s'est développé assez récemment dans sa partie sud autrefois consacrée aux cultures fruitières. Crozes-Hermitage a été consacré A.O.C. Locale en 1937.

Élaboration

- **Superficie en production* :** 1411 ha, production annuelle : 61773 hl ; rendement de base : 45 hl/ha.
- **Encépagement :** Syrah pour les rouges (éventuellement 15% de Marsanne ou de Roussanne au maximum), Marsanne et Roussanne pour les blancs.
- **Taille :** les vignes sont taillées à 2 yeux francs sauf la Syrah pour laquelle la taille longue est autorisée.
- **Vinification :** pour les rouges et les blancs, titre alcoolique volumique naturel minimum 10%.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** les rouges, couleur soutenue brillante. Les blancs, jaune d'or pâle et limpide.
- **Au nez :** les rouges, bouquet de fruits rouges, de cuir et d'épices. Les blancs, parfum floral, notes d'aubépine, d'acacia.
- **En bouche :** le rouge, forme gracieuse et vive, saveur tannique et longue en bouche. Les blancs présentent de la rondeur avec une pointe de fraîcheur.
- **A table :** les rouges dans leur jeunesse se marient avec les charcuteries, l'agneau ou bien une pintade rôtie. A maturité, ils accompagnent parfaitement les viandes en sauce, coq au vin, estouffade de bœuf, daube... les servir entre 14° et 16°, les déboucher 2 heures avant consommation. Les blancs s'expriment parfaitement avec des feuilletés en apéritif et des poissons de rivière (truite, sandre). A maturité, ils s'harmonisent bien avec une cassolette de crustacés finement safranés.
- **Dans la cave :** les rouges sont de grande longévité. Quelques bons millésimes : 1983, 1990. Les blancs sont agréables à boire jeunes mais peuvent se conserver quelques années.
- **Actualité :** une parcelle expérimentale a été créée afin de réaliser des essais et études sur le comportement du cépage Syrah (porte greffe, modes de conduite du travail sur la vigne) pour optimiser au mieux les vins issus de ce cépage.
- **Consommateur célèbre :** le bandit Mandrin.



Des mots pour le dire

La vigne reine envahit l'espace et rythme tous les moments de la vie. Elle couvre la plaine, prend d'assaut les collines, coule vers les vallées et se laisse glisser jusqu'au fleuve dans l'axe du 45^{ème} parallèle, c'est à dire à égale distance de l'Equateur et du Pôle Nord.

*Déclaration de récolte 2006

