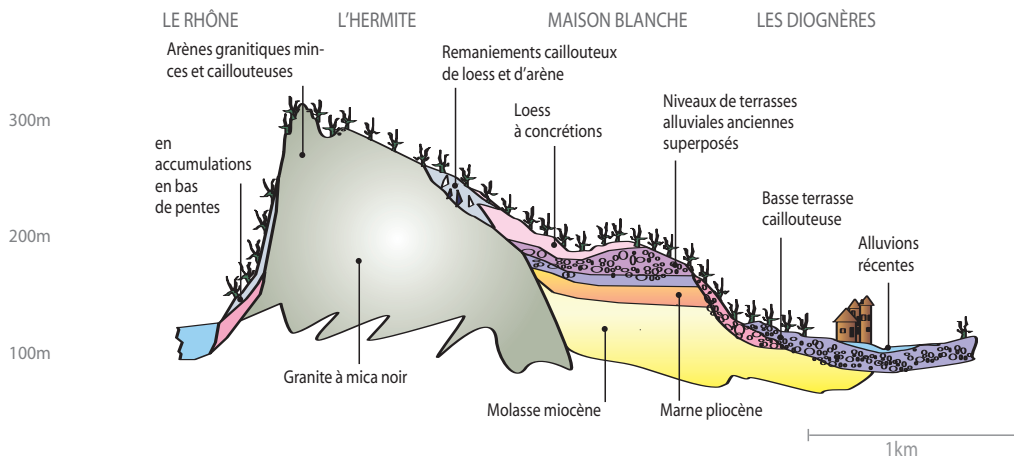


Nord Ouest

Sud Est



## Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur 3 communes de la Drôme : Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage sur la rive gauche du Rhône.
- **Sols :** constitués d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires (diversité qui explique la présence de lieux-dits dans l'Appellation : Bessards, Greffieux, Méal, Rocoule, Beaumes etc...).
- **Climat :** abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud. Bon ensoleillement.
- **Histoire :** on dit que le Chevalier de Sterimberg, las de pourfendre les Albigeois, s'en repentit en se consacrant à la prière et à la culture de la vigne autour d'un ermitage, en haut de la colline de Tain. L'Hermitage a été consacré A.O.C. Locale en 1937.

## Elaboration

- **Superficie en production\* :** 135 ha, production annuelle : 4836 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :** Syrah pour les vins rouges (adjonction autorisée de 15% de Marsanne et de Roussanne) et Marsanne pour les vins blancs.
- **Taille :** Syrah, taille longue ; pour les autres cépages : taille à deux yeux en plus du bourillon.
- **Vinification :** titre alcoolique volumique naturel minimum 10,5% pour les rouges, 11% pour les blancs.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le rouge, robe rubis foncé ; le blanc, couleur jaune-doré, brillante.
- **Au nez :** le rouge, bouquet de fruits rouges et de fleurs sauvages évoluant vers des nuances de fruits à noyau et de cuir avec l'âge. Le blanc, parfums de fleurs, de vanille et d'amandes grillées.
- **En bouche :** le rouge un peu sévère dans sa jeunesse, il évolue en souplesse et en rondeur, saveur persistante de fruits confits. Le blanc souple, gras, longue persistance aromatique.
- **A table :** il est conseillé de servir le rouge entre 16° et 18° avec du gibier, de bonnes viandes rouges. Le blanc est suffisamment charpenté pour accompagner des viandes blanches ou des poissons de rivière.
- **Dans la cave :** le rouge est un vin de grande garde, il demande un vieillissement de 5, 10 ou 20 ans pour s'épanouir tout à fait. Le blanc peut être bu jeune mais pourra vieillir presque autant que le rouge ! Quelques millésimes reconnus : 1978, 1983, 1986.
- **Actualité :** une carte géo-pédologique a été éditée. Elle présente toute l'aire d'Appellation de l'Hermitage et les différents types de sols.
- **Consommateur célèbre :** Alexandre Dumas.



## Des mots pour le dire

Alexandre Dumas entreprit en 1834, avec son ami Jadin, un voyage dans le midi de la France. Il arriva un soir à Tain-l'Hermitage. "En entrant à l'hôtel, je conduisis Jadin à la fenêtre et l'invitai à saluer la colline qui domine la ville. Jadin ayant salué de confiance, je lui dis que c'était le coteau de l'Hermitage, et, de lui-même, aussitôt, il le salua une deuxième fois."

\*Déclaration de récolte 2006

