



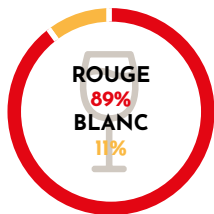
# CROZES-HERMITAGE

Du Prêt-à-Porter... de luxe ! Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45<sup>ème</sup> parallèle, se déploie le plus grand vignoble des appellations septentrionales, sur 11 communes de la Drôme : le Vignoble de Crozes-Hermitage. Prestigieux cru, le Crozes-Hermitage se décline en rouges, élaborés à partir de la Syrah, et en blancs issus de Roussanne et Marsanne. Le Crozes-Hermitage rouge s'affirme comme un vin élégant, d'équilibre et de plaisir.



## CÉPAGES ET SAVEURS

Pour les rouges : la Syrah offre un bel équilibre entre le fruit et les tanins. Gourmands et tendres, leur robe est rouge grenat et leur nez est composé de fruits rouges et d'arômes floraux, même si certains vigneron jouent la carte de la robustesse charmeuse. Vin de moyenne garde, il peut se savourer dès sa prime jeunesse. Frais dans les premières années, il acquiert au fil des ans des notes plus animales d'épices et de cuir. Les blancs, issus de Marsanne et de Roussanne, ont une belle couleur dorée, gras en bouche mais secs et équilibrés. Ils dévoilent aussi un joli nez floral qui recèle des pointes de fruits secs.



**SURFACE DE PRODUCTION 2023**  
**2 007 HA**

**PRODUCTION TOTALE EN 2023**  
**81 389 HL**

**RENDEMENT MOYEN**  
**41 HL/HA**

**PART DE L'EXPORT**  
**20%**



## HISTOIRE

Entre 1769 et 1780, les terres issues du vignoble de Vienne sur la rive gauche étaient constitués d'un important vignoble à Gervans, Erôme, Crozes, jouxtant celui du coteau de l'Hermitage avec la Chapelle et Muret ainsi qu'un autre vignoble sur les hauteurs de Mercurol. La zone d'appellation fut longtemps occupée majoritairement par des vergers (centre et sud) ou par des friches (nord). L'appellation Crozes-Hermitage, a été créée en 1937. Elle était alors limitée à la seule commune dont elle porte le nom en raison de la notoriété acquise grâce à quelques parcelles retenues en AOC Hermitage. Il faut attendre 1952 pour que le décret englobe les dix autres communes environnantes. Ce n'est qu'après l'extension de l'appellation que le vignoble se développa.

## GÉOGRAPHIE

Le vignoble s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône, au nord, au sud et à l'est de la ville de Tain-l'Hermitage. Il est situé à 20 km au nord de Valence et à 3 km au nord du village de Tain-l'Hermitage.



## CLIMAT

Le vignoble de Crozes-Hermitage, très étendu, subit une double influence... Au nord, il est tempéré, avec un vent quasi permanent qui assèche

l'air le long du couloir rhodanien. Porteur de beau temps et de fraîcheur en été, il amène également un froid glacial en hiver. Provenant du Sud, il annonce généralement l'arrivée de perturbations orageuses. L'influence du climat méditerranéen se fait aussi sentir... L'ensoleillement élevé (environ 2 400 heures par an) se double d'étés chauds et secs. Les hivers, froids sans excès, sont de type semi-continental. La pluviométrie est modérée et les pluies sont particulièrement importantes à la fin de l'été (effet cévenol).



## SOLS

Le vignoble est vaste et les sols sont assez divers. La partie la plus importante, située au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage est composée de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses (les Chassis, les Sept Chemins...). Au nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse recouverte de lèss ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Serves et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de lèss.

