

LE GRAND WEEK-END DES CROZES-HERMITAGE

Trois jours pour vivre le vignoble autrement, du 24 au 26 avril !

L'an dernier, près de 2 700 visiteurs avaient répondu à l'appel de Crozes-Hermitage, réunis au cœur du vignoble pour faire le plein de belles bouteilles et partager des moments (v)inédits avec les vigneronnes et vignerons ! Alors, pour sa 5^e édition, Le Grand Week-end monte encore d'un cran. Au programme : un exceptionnel marché aux vins avec 50 caves et maisons emblématiques de Crozes-Hermitage et des crus du nord de la Vallée du Rhône, un village foodie made in terroir, des soirées "Off" chez les vignerons mais aussi de belles nouveautés, dont des dégustations guidées et des activités insolites à travers le vignoble ! Bref, tout l'art de vivre ensemble de Crozes-Hermitage.



LE MARCHÉ AUX VINS CROZES & FRIENDS À MERCUROL

Point d'ancrage du week-end, le marché aux vins réunira en journée près d'une cinquantaine de caves et maisons emblématiques du nord de la vallée du Rhône. Aux côtés des vigneronnes et vignerons de Crozes-Hermitage, seront également présents des domaines de Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph ou encore Saint-Péray. Une occasion unique de déguster leurs millésimes à la vente, des flacons plus confidentiels, et d'acheter ces cuvées au prix producteur. De quoi composer une cave à l'image du vignoble : généreuse et plurielle.

NOUVEAUTÉ 2026 : LES DÉGUSTATIONS GUIDÉES

Grande nouveauté de cette édition : des dégustations guidées en petit comité, pensées pour tous les niveaux, des néophytes aux plus "vintrépides" ! Au marché aux vins, le samedi et le dimanche matin, place aux **speed-tasting de 30 minutes, animés par les jeunes sommeliers du Lycée Hôtelier de**

Tain l'Hermitage, pour acquérir les bases de la dégustation de manière simple et ludique, à travers trois thématiques :

- Crozes en clair : Tout vu, tout bu sur l'appellation
- Le starter-pack de la dégustation : Toutes les bases, sans arôme de snobisme.
- Les mots pour briller : Pour caler "minéralité" et "charnu" à votre prochain verre

Pour aller plus loin, Edmond Gasser, sommelier de la Maison Pic, mènera à la Villa Caroube **des masterclass plus approfondies** qui inviteront à saisir dans le verre les notions plus pointues, grâce à deux thématiques :

- Parcelles, l'art de la nuance : l'empreinte subtile de chaque micro-terroir (samedi 25 avril de 11h à 12h30, puis de 16h à 17h30)
- À son apogée : l'expression de la maturité (dimanche 26 avril de 10h30 à 12h)

Infos pratiques, tarifs, réservations : <https://www.crozes-hermitage-vin.fr/fr/evenements/le-grand-week-end>



Pour les accords mets et vins sur le pouce, on vous le donne dans le mille : direction le Village Foodie, avec une ribambelle de food-trucks et leurs recettes de la Drôme, d'Ardeche et d'horizons plus lointains (comme les huîtres de l'île de Ré !). La preuve que la cuisine locale ne se résume pas aux raviolis du Dauphiné...

CONTACT PRESSE

Agence Clair de Lune – Hélène Basso
+33 (0)4 81 13 15 22 – helene.basso@clairdelune.fr – www.clairdelune.fr

LE GRAND week-end CROZESHERMITAGE

Communiqué de presse
JANVIER 2026



“OFF VIGNERONS” ET NUIT DANS LE VIGNOBLE

Les festivités gagnent également les domaines, caves et restaurants des environs. Activités insolites dans les vignes, banquets au feu de bois, dégustations confidentielles, braséros en musique ou guinguettes éphémères... une trentaine de vigneron·nes de Crozes-Hermitage sont les hôtes d'expériences et de soirées “OFF” placées sous le signe du partage et de la gourmandise. Pour cette nouvelle programmation, l'expérience se vit jusqu'au bout (de la nuit) : le site de l'événement recense de nombreuses solutions d'hébergements, hôtels, gîtes vigneron·nes et campings, auprès des partenaires de l'Office de Tourisme Ardèche Hermitage. Rien de tel qu'une nuit au cœur du vignoble pour repartir du bon (verre à) pied le lendemain.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire, demande de visuel ou d'interview d'un organisateur du grand week-end des Crozes-Hermitage. Site Internet de l'événement : <https://www.crozes-hermitage-vin.fr/fr/evenements/le-grand-week-end>

LE GRAND
week-end
CROZESHERMITAGE

MARCHÉ
aux vins

VILLAGE
foodie

OFF
vigneron·nes

DÉGUSTATIONS
guidées

ACTIVITÉS
œnotouristiques

24.25.26 AVRIL 2026
MERCUROL - Drôme 26

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACCÈS

- Espace Eden, Mercurol (26)
940 route des Alpes
26600 Mercurol-Veaunes
- En voiture depuis Lyon,
Grenoble : 1 heure | parking
gratuit sur place
- En train : gare de Tain
l'Hermitage

HORAIRES ET TARIFS

- ven. 24/04 : 15h-19h
- sam. 25/04 : 10h-19h
- dim. 26/04 : 10h-18h
- Tarif : Pass 2 jours à 14 euros
ou 8 euros la journée
Inclus : un verre sérigraphié
- Billetterie en ligne :
[www.crozes-hermitage-vin.fr/fr/
evenements/le-grand-week-end](http://www.crozes-hermitage-vin.fr/fr/evenements/le-grand-week-end)

CROZES-HERMITAGE, UN VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Embrassant le mythique quarante-cinquième parallèle sur la rive gauche du Rhône, le vignoble de Crozes-Hermitage est reconnu en appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1937. Appartenant à la famille des grands crus de la Vallée du Rhône Nord, l'appellation, située sur un terroir qui entremêle différents types de sols, brille par l'élégance de ses vins, à la fois vins de plaisir et vins de gastronomie. Les blancs, issus de roussanne et de marsanne, charment par la fraîcheur et une délicate aromatique qui tire vers des notes florales et de fruits blancs. Caractéristiques à leur intense robe rubis aux reflets violets, les rouges, qui sont majoritaires, laissent s'exprimer la syrah, le cépage emblématique de la région, dans toute sa fougue. Dans leur jeunesse, les vins ont un croquant aguichant, qui mêle épices et fruits noirs. Plus âgés, ils prennent alors de savoureuses notes animales qui en font des vins ultra-recherchés par les amateurs.

www.crozes-hermitage-vin.fr

CONTACT PRESSE

Agence Clair de Lune – Hélène Basso
+33 (0)4 81 13 15 22 – helene.basso@clairdelune.fr – www.clairdelune.fr

CROZES
HERMITAGE