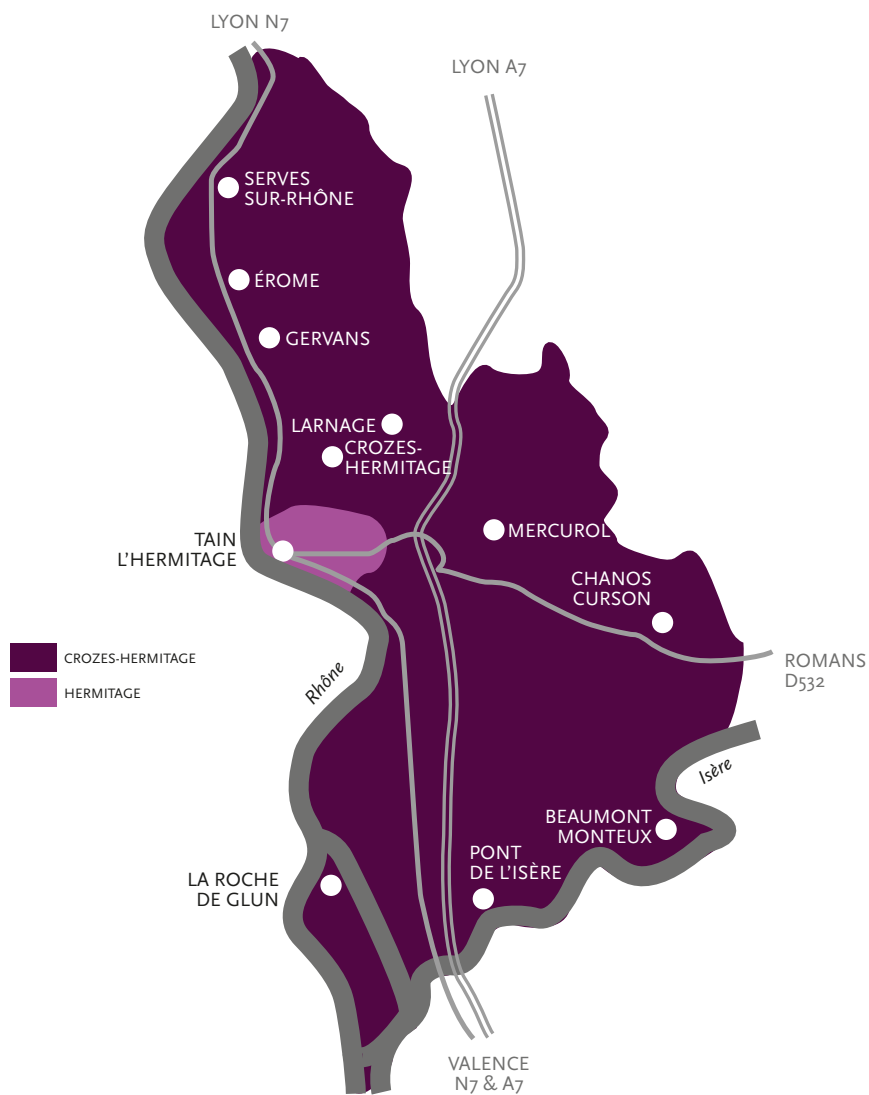


DOSSIER DE PRESSE 2022



CROZES
HERMITAGE

L'ÉLÉGANCE EN PARTAGE



SOMMAIRE

CÔTÉ VIGNOBLE

Un cru empreint d'élégance au cœur de la vallée du Rhône

Des terroirs uniques

La carte des sols

Trois cépages pour des vins naturellement élégants

03 CÔTÉ FLACON

03 Des rouges sincères et gourmands

04 Des blancs à la personnalité affirmée

05 CÔTÉ PRATIQUE

06 Les chiffres clés de l'AOC Crozes-Hermitage

CARNET D'ADRESSES

07

07

08

09

09

10



© C. Collin

UN CRU EMPREINT D'ÉLÉGANCE AU CŒUR DE LA VALLÉE DU RHÔNE

3

Parmi les prestigieux crus de la vallée du Rhône septentrionale, l'appellation Crozes-Hermitage séduit par son caractère gourmand et décontracté. Surtout connue pour ses rouges, où la Syrah s'exprime avec fougue, l'aire d'appellation produit aussi quelques blancs. L'élégance est de mise, le plaisir aussi.

À cheval sur le 45^e parallèle, située sur la rive gauche du Rhône, l'appellation Crozes-Hermitage s'étend sur 11 communes de la Drôme des Collines et court sur près de 1 869 hectares. Elle est la plus vaste des appellations des côtes du Rhône septentrionales.

Sur la rive gauche du Rhône, les terroirs s'expriment. Au nord, la vigne prend racine sur les coteaux granitiques faisant suite à ceux de la réputée colline de l'Hermitage. Au sud, l'histoire du fleuve se lit dans le terroir, avec ses alluvions fluvio-glaciaires ou les cailloux roulés du Rhône.

AOC depuis 1937 sur la commune de Crozes-Hermitage, le décret initial a été élargi en 1952 avec l'extension de l'aire d'appellation aux communes avoisinantes : Érôme, Serves-sur-Rhône, Gervans, Larnage, Tain-l'Hermitage, Mercurol, Chanas-Curson, Beaumont-Montoux, La Roche-de-Glun et Pont-de-l'Isère. Cela porte à 11 le nombre de communes entrant dans l'aire d'appellation.



DES TERROIRS UNIQUES

4

Sols

La partie la plus importante de l'AOC, 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. Puis, en remontant vers le nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse, recouverte de lœss ou de sables blancs kaoliniques. Les communes du nord (Servès-sur-Rhône, Érôme et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de lœss.

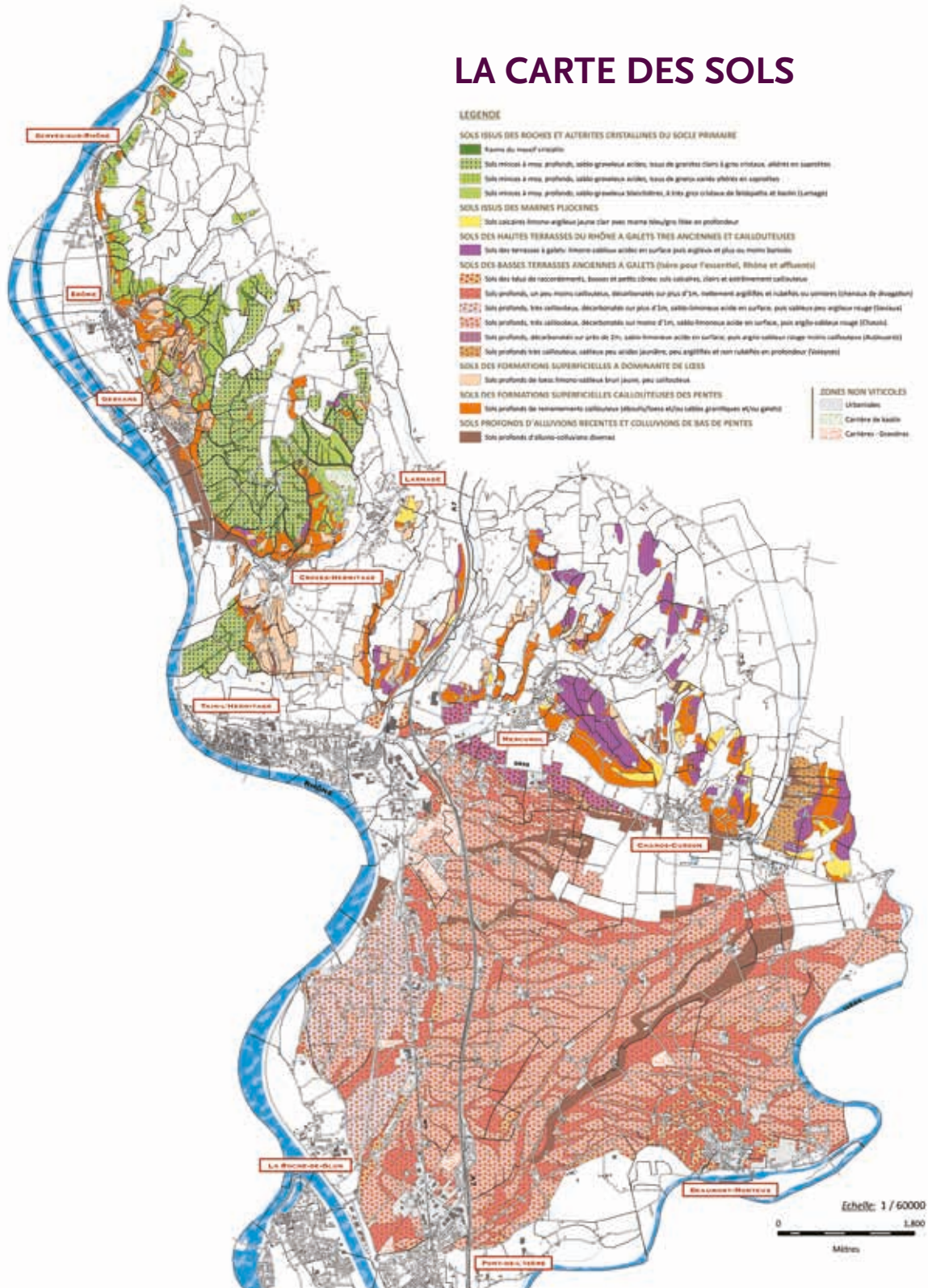
Climat

La zone située au nord de Tain-l'Hermitage (Érôme, Servès-sur-Rhône, Gervans, Crozes-Hermitage et Larnage) est un peu plus fraîche et plus humide. Cela est dû, d'une part, à l'altitude, à la situation des coteaux et, d'autre part, à la nature des sols granitiques, qui sont plus froids et conservent mieux l'humidité. Au sud, les communes de Mercuriol, Chanas-Curson, Beaumont-Montoux, Pont-de-l'Isère et la Roche-de-Glun sont souvent plus sèches, car les sols sont plus perméables et la ventilation du mistral est plus forte. Le relief y est relativement plat.

UNE APPELLATION AUX MULTIPLES FACETTES

Crozes-Hermitage offre une très grande variété de terroirs qui s'harmonisent grâce au précieux travail des vignerons. Les sols et le climat varient selon la situation géographique, alternant une certaine fraîcheur et des environnements plus chauds, pour une belle variété de vins.

LA CARTE DES SOLS





TROIS CÉPAGES POUR DES VINS NATURELLEMENT ÉLÉGANTS

6

Icône d'une appellation riche de ses diversités, la Syrah est l'unique cépage des vins rouges de Crozes-Hermitage. Pour les blancs, la Marsanne et la Roussanne jouent la complémentarité. L'amateur y cherchera la fraîcheur et la délicatesse des arômes floraux.

Unique Syrah

Ici, la **Syrah est reine**. Ce noble cépage autochtone est le seul autorisé dans la vinification des vins rouges. Connue et travaillée depuis les Romains, elle s'exprime merveilleusement dans les conditions climatiques douces et peu contrastées du terroir de Crozes-Hermitage.

Une belle palette aromatique sur les fruits rouges et la violette, doublée d'une bonne intensité et de tanins bien présents, caractérise ce cépage. On peut y ajouter sa résistance à l'oxydation : les robes arborent de jolis reflets violets pendant de nombreuses années.

Un apport maximum de 15 % de cépages blancs est autorisé dans le décret d'appellation.

Marsanne & Roussanne, deux beaux caractères

Générosité, vigueur et puissance, la Marsanne a le caractère bien affirmé et se plaît sur des sols chauds, caillouteux et peu fertiles. Ce sont ses arômes de noisettes et sa richesse qui lui donnent une capacité de vieillissement, et en font l'élue des vignerons d'ici.

La Roussanne est plus délicate. Sa finesse, sa remarquable complexité et ses élégantes notes de fleurs blanches en font l'alliée idéale de la Marsanne.

Ces deux tempéraments se donnent la réplique pour des vins équilibrés et aériens, dont la production, assez confidentielle, ne représente que 8 % de l'appellation.



LE MAGAZINE

Une ville et les vins de Crozes-Hermitage en partage. Interviews de grands chefs et de personnalités, adresses confidentielles où déguster de jolis vins, et bien sûr un focus sur l'appellation.



DES ROUGES SINCÈRES ET GOURMANDS

La Syrah est ici chez elle. En majesté, elle s'exprime avec fougue. Elle confère à tous les vins cette marque de famille gourmande, robuste et envoûtante, sublimée par le vigneron et le terroir. Vins d'équilibre, les Crozes-Hermitage rouges ont, quand ils sont jeunes, le croquant charmeur de la Syrah. L'élégance des tanins, les petits fruits rouges, la robe soutenue et brillante engagent au plaisir.

Dans le verre

Par rapport à certaines appellations voisines, les Crozes-Hermitage vont plus vers la tendresse et développent d'agréables arômes floraux. Certains vigneronns osent la carte de la robustesse charmeuse. Équilibrés, ces vins sont un beau compromis entre le fruit et les tanins.

En cave

De garde moyenne, ils donnent un plaisir frais dans leurs premières années. Après trois à cinq ans, le profil devient plus animal et quelques vins particulièrement robustes et bien élevés relèvent fièrement la garde pendant les années qui suivent.

Accords mets et vins

Dans leur jeunesse, ils conviendront parfaitement avec un lapin ou une jolie volaille. Ils partageront une fin de repas avec un saint-marcellin, roi des fromages locaux. Plus âgés, ils seront les parfaits compagnons du canard et des gibiers.

**CROZES
LOVERS**

CROZES LOVERS, UNE COMMUNAUTÉ INÉDITE

Parce qu'un vignoble, c'est aussi tous ceux qui l'aiment, l'appellation s'invente tribu. Devenir Crozes Lovers, c'est vivre et transmettre l'expérience Crozes-Hermitage à travers des rencontres VIP, des dégustations personnalisées...



DES BLANCS À LA PERSONNALITÉ AFFIRMÉE

8

La production des Crozes-Hermitage blancs mérite une attention particulière. Plus rares que les rouges, ils ne représentent que 10 % de la production. Mais la variété des sols, particulièrement riches, permet aux vignerons de concocter des cuvées à la personnalité affirmée. On en trouvera pour tous les goûts.

Dans le verre

Le Crozes-Hermitage blanc est surtout recherché pour sa fraîcheur et ses arômes floraux. Les méthodes d'élevage dans l'appellation privilégient une mise précoce pour conserver ces qualités. Les Crozes-Hermitage blancs sont des vins secs, souvent rehaussés par un joli volume en bouche.

En cave

Dans les deux premières années, ils seront bus pour le plaisir du fruit. Durant les années qui suivent, ils se feront attendre pour mieux surprendre avec des notes évoluant sur les fruits secs.

Accords mets et vins

À l'apéritif, le Crozes-Hermitage égayera délicatement les papilles. En vin blanc sec, il pourra être le compagnon de poissons grillés, comme un filet de truite poêlé. Plus simplement, et en brasserie, on l'appréciera sur un hareng pomme à l'huile.



**WINE AND TRANSAT REVIENT CETTE ANNÉE,
LES 1^{ER} ET 2 SEPTEMBRE 2022,
À L'HÔTEL DIEU À LYON**

LES CHIFFRES CLÉS DE L'AOC CROZES-HERMITAGE

3 CÉPAGES
SYRAH
MARSANNE
ROUSSANNE

SUPERFICIE EN HECTARE
1 869

43 HL/HA
RENDEMENT
ANNUEL MOYEN

80 359
PRODUCTION EN HECTOLITRE
TOTALE

COULEUR
90%
ROUGE
10%
BLANC

72 914
VOLUME EN HECTOLITRE
COMMERCIALISÉ

PRINCIPAUX
MARCHÉS FRANCE
53% CIRCUITS
TRADITIONNELS,
VENTE DIRECTE
ET AUTRES
20% GMS/HD

EXPORT
27%

PRINCIPAUX
MARCHÉS EXPORT
26% ROYAUME-UNI
11% ÉTATS-UNIS
7% SUÈDE

Données 2021

LES HOMMES ET LES FEMMES QUI FONT CROZES-HERMITAGE

Données 2021

68 caves particulières

2 caves coopératives

73 négociants

Domaine Aléofane
+33 (0)4 75 07 00 82
chavenatacha@yahoo.fr

Domaine & Maison Les Alexandrins
+33 (0)4 75 08 69 44
lesalexandrins.com

Amadieu
+33 (0)4 90 65 84 08
www.pierre-amadieu.com

Vignoble Amira
+33 (0)6 20 48 57 60
vignobleamira@gmail.com

Domaine Bernard Ange
+33 (0)4 75 71 62 42
www.domainebernardange.com

Arnoux Vins
+33 (0)4 90 65 84 18
www.arnoux-vins.com

Franck Balthazar Sélections
+33 (0)6 20 05 41 79
balthazar.franck@akeonet.com

Domaine Guillaume Belle
+33 (0)6 30 63 91 72
www.domaineguillaumebelle.com

Domaine Philippe Belle
+33 (0)4 75 08 24 58
www.domainebelle.com

Domaine Betton
+33 (0)4 75 84 70 40
domainebetton.com

Albert Bichot
+33 (0)3 80 24 37 37
www.bourgogne-bichot.com

Gilles Bied
+33 (0)4 75 07 48 58
gillesbied@wanadoo.fr

Cave Breyton
+33 (0)4 75 84 74 98
jacques.breyton@wanadoo.fr

Brotte
+33 (0)4 90 83 70 07
www.brotte.com

Brunel Père et Fils
+33 (0)4 90 83 73 20
www.gardine.com

Domaine les Bruyères
+33 (0)4 75 84 74 14
www.domainelesbruyeres.fr

Castel Frères
+33 (0)4 72 23 36 36
www.groupe-castel.com

Cave de Tain
+33 (0)4 75 08 20 87
www.cavedetain.com

Cave Julien Cécillon
+33 (0)6 71 47 17 63
www.juliencecillon.com

Domaine Chaboud
+33 (0)4 75 40 31 63
domaine.chaboud@wanadoo.fr

Domaine de Champal
+33 (0)4 78 34 21 21
www.domaine-champal.com

M. Chapoutier
+33 (0)4 75 08 28 65
www.chapoutier.com

Domaine du Chasselvin
+33 (0)4 75 79 08 63
www.domainedechasselvins.com

Domaine Jean-Louis Chave
+33 (0)4 75 08 24 63
domaine@domainejlchave.fr

Domaine Yann Chave
+33 (0)4 75 07 42 11
www.yannchave.com

Domaine Les Chenêts
+33 (0)4 75 07 48 28
www.domaineleschenets.com

Cave Chevalier
+33 (0)4 75 07 32 81
www.cave-chevalier.com

Domaine Maxime Chomel
+33 (0)4 75 03 32 70
maxime.chomel@orange.fr

Domaine Rémi Chomel
+33 (0)4 75 07 79 14
remi.chomel@laposte.net

Clairmont
+33 (0)4 75 84 61 91
www.clairmont.fr

Domaine du Colombier
+33 (0)4 75 07 44 07
dom.ducolombier@gmail.com

Vins Jean-Luc Colombo
+33 (0)4 75 84 17 10
www.vinscolombo.fr

Domaine des Combat
+33 (0)6 26 08 59 42
combat.nicolas@gmail.com

Domaine Combier
+33 (0)4 75 84 61 56
www.domaine-combier.com

Domaine Courbis
+33 (0)4 75 81 81 60
www.vins-courbis-rhone.com

Domaine Yves Cuilleron
+33 (0)4 74 87 02 37
www.cuilleron.com

Domaine Christophe Curtat
+33 (0)6 25 67 39 40
ccurtat@cegetel.net

René-Jean Dard et François Ribo
+33 (0)4 75 07 40 00

Domaine Emmanuel Darnaud
+33 (0)4 75 84 81 64
www.domainedarnaud.com

Dauvergne Ranvier
+33 (0)4 66 82 96 59
www.dauvergne-ranvier.com

Maison Delas Frères
+33 (0)4 75 08 60 30
www.delas.com

Domaine Delhome
+33 (0)6 15 29 75 48
www.domainedelhome.fr

Vins Denuzière
+33 (0)4 74 59 50 33

Cave Olivier Dumaine
+33 (0)4 75 07 26 29
www.la-croix-du-verre.com

Domaine Duseigneur
+33 (0)4 90 02 08 17
www.domaineduseigneur.com

Les Entrefaux
+33 (0)4 75 07 33 38
entrefaux@wanadoo.fr

Equis – Maxime Graillet
+33 (0)6 19 27 58 77
maximegraillet@wanadoo.fr

Domaine Esprit
+33 (0)6 79 72 01 49
www.domaine-esprit.com

Jean-Claude et Nicolas Fayolle
+33 (0)4 75 03 38 33
nicolas.fayolle@wanadoo.fr

Fayolle Fils et Fille
+33 (0)4 75 03 33 74
contact@fayolle-filsetfille.fr

Ferme du Mont
+33 (0)4 90 35 22 64
www.lafermedumont.com

Ferraton Père et Fils
+33 (0)4 75 08 59 51
www.ferraton.fr

Domaine Finot
+33 (0)6 84 95 21 44
www.domaine-finot.com

Maison Gabriel Meffre
+33 (0)4 90 12 32 32
www.gabriel-meffre.fr

Pierre Gaillard
+33 (0)4 74 87 13 10
www.domainespierregailard.com

Domaine Alain Graillet
+33 (0)4 75 84 67 52
graillet.alain@wanadoo.fr

Grands Vins Sélection
+33 (0)4 74 66 57 24
www.grandsvinsselection.fr

E. Guigal
+33 (0)4 74 56 10 22
www.guigal.com

Guyot
+33 (0)4 78 48 70 54
www.guyot-vins.com

Domaine Habrard
+33 (0)6 60 61 60 26
laurenthabrard.com

Domaine des Hauts Châssis
+33 (0)4 75 84 50 26
domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr

Domaine Les Hauts de Mercuroil
+33 (0)4 90 65 85 91
www.vignoblescheron.fr

Paul Jaboulet Aîné
+33 (0)4 75 84 68 93
www.jaboulet.com

**Domaine Philippe
& Vincent Jaboulet**
+33 (0)4 75 07 44 32
www.jaboulet-philippe-vincent.fr

Lavau
+33 (0)4 90 70 98 70
www.lavau.fr

Domaine Les 4 Vents
+33 (0)4 75 06 39 15
domaineles4vents@outlook.fr

Lemenicier
+33 (0)4 75 81 00 57
lemenicier@wanadoo.fr

Domaine des Louis
+33 (0)6 34 43 39 20
juliendreveton@domainedeslouis.fr

Luyton-Fleury
+33 (0)4 75 06 26 21
pepinieres.luytonfleury@yahoo.fr

Domaine Gaylord Machon
+33 (0)6 11 16 41 35
www.domaine-gaylord-machon.com

Cave Jean-Claude Marsanne et Fils
+33 (0)4 75 08 86 26
www.domainemarsanne.com

Domaine des Martinelles
+33 (0)4 75 07 70 60
www.domaine-des-martinelles.fr

Domaine Melody
+33 (0)4 75 08 16 51
www.ve2f.com/domaine-melody

Philippe Michelas
+33 (0)4 75 08 05 61
https://le-clos-de-ceintres.com

Domaine Michelas St Jemms
+33 (0)4 75 07 86 70
www.michelas-st-jemms.fr

Mourier Vins
+33 (0)4 74 87 04 07
www.michel-mourier.com

Domaine Mucyn
+33 (0)4 75 03 34 52
www.mucyn.com

Domaine du Murinais
+33 (0)4 75 07 34 76
www.domainedumurinais.com

Rémy Nodin
+33 (0)4 75 40 35 90
www.remy-nodin.fr

Ogier
+33 (0)4 90 39 32 41
www.ogier.fr

Vincent Paris Sélection
+33 (0)4 75 40 13 04
vinparis@wanadoo.fr

Domaine du Pavillon
+33 (0)4 75 07 99 12
www.pavillon-mercuroil.fr

Frédéric Pierro
+33 (0)6 10 33 08 56
fred.pierro@sfr.fr

Julien Pilon
+33 (0)6 75 77 55 66
www.julienpilon.fr

Domaine Étienne Pochon
+33 (0)4 75 07 34 60
www.chateaucurson.fr

Domaine Michel Poinard
+33 (0)4 90 65 85 91
www.domainepoinard.fr

Domaine Pradelle
+33 (0)4 75 07 31 00
cave-domaine-pradelle.com

Domaine Le Prieuré d'Arras
+33 (0)4 75 07 02 97
www.becheras.fr

Ravoire et Fils
+33 (0)4 90 08 26 36
www.ravoire-fils.com

Domaine des Remizières
+33 (0)4 75 07 44 28
www.domaineremizieres.com

newRhône Millésimes
+33 (0)4 90 60 20 00
newrhone@newrhone.eu

Domaine Gilles Robin
+33 (0)4 75 08 43 28
gillesrobin@wanadoo.fr

Les vins Pierre Rougon
+33 (0)4 90 12 11 11
www.lesvinspierreroignon.fr

Domaine Stéphane Rousset
+33 (0)4 75 03 30 38
domainerousset@orange.fr

Domaine Saint-Clair
+33 (0)9 66 40 35 55
domainesaintclair@wanadoo.fr

Domaine de Saint-Cosme
+33 (0)4 90 65 80 80
www.saintcosme.com

Domaine des Sept Chemins
+33 (0)4 75 84 75 55
domainebuffiere@hotmail.fr

Les Vins Skalli
+33 (0)4 90 83 58 35
www.skalli.fr

Domaine Marc Sorrel
+33 (0)4 75 07 10 07
www.marcosorrel.fr

Hervé Souhant
+33 (0)4 75 08 57 20
romaneaux.destezet.free.fr

Maison Jean-Baptiste Souillard
+33 (0)6 21 86 54 60
www.jean-baptiste-souillard.com

Tardieu-Laurent
+33 (0)4 90 68 80 25
www.tardieu-laurent.fr

Terranea
+33 (0)4 90 34 18 47
terranea.sarl@wanadoo.fr

Les Terriens SARL
+33 (0)6 07 88 27 45
vip@desjoyaux.fr

Laurent Thivolle
+33 (0)4 75 07 73 82

Vallée Haute Vallée Basse
+33 (0)6 18 59 75 73
vhvb@free.fr

Domaine Vendome
+33 (0)6 87 23 18 68
www.domaine-vendome.fr

EARL Veyrat
+33 (0)6 08 71 12 79
earl.veyrat@gmail.com

Vidal-Fleury
+33 (0)4 74 56 10 18
www.vidal-fleury.com

Vignobles & Compagnie
+33 (0)4 66 37 49 50
https://vignoblescompagnie.com

Pierre Jean Villa
+33 (0)4 74 54 41 10
www.pierre-jean-villa.fr

François Villard
+33 (0)4 74 56 83 60
www.domainevillard.com

Domaine le Vieux Murier
+33 (0)6 38 41 95 52
www.instagram.com/
levieuxmurier_florianbuit

Domaine de la Ville Rouge
+33 (0)4 75 07 33 35
www.domainedelavilleroige.fr

Le Vin de Fflo
+33 (0)6 78 09 22 75
www.levindefflo.com

Les Vins de Vienne
+33 (0)4 74 85 04 52
www.lesvinsdevienne.com



L'ÉLÉGANCE EN PARTAGE

SECTION INTERPROFESSIONNELLE
DE L'APPELLATION CROZES-HERMITAGE

Maison des vins – 485 avenue des Lots – 26600 Tain-l'Hermitage

+33 (0)4 75 07 88 81 – accueiltain@inter-rhone.com

www.crozes-hermitage-vin.fr

www.vins-rhone.com

www.vins-rhone-tourisme.com

CONTACTS PRESSE

Agence Clair de Lune

Marie Gaudel, Amélie Bluma & Hélène Basso

12, rue Saint-Polycarpe – 69001 Lyon

+33 (0)4 81 13 15 22

marie.gaudel@clairdelune.fr – amelie.bluma@clairdelune.fr

helene.basso@clairdelune.fr

www.clairdelune.fr