

AOC Crozes-Hermitage

Plus grand vignoble des appellations septentrionales.

Du Prêt-à-Porter... de luxe !

Désaltérant, charmeur, le Crozes-Hermitage est une invitation permanente à la découverte de la fraîcheur du fruit et des fleurs.

Ici, le printemps dure plus longtemps.

Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45^{ième} parallèle, se déploie le Vignoble de Crozes-Hermitage. Plus grand vignoble des appellations septentrionales, l'appellation s'étend sur 11 communes de la Drôme.

Prestigieux cru, le Crozes-Hermitage se décline en rouges, élaborés à partir de la Syrah, et en blancs issus de Roussane et Marsanne.

La Syrah offre ici un bel équilibre entre le fruit et les tanins. Les rouges développent des arômes floraux agréables, même si certains vignerons jouent la carte de la robustesse charmeuse. Le Crozes-Hermitage rouge s'affirme comme un vin élégant, d'équilibre et de plaisir.

🍷 Cépages et saveurs

Les vins rouges du Cru empruntent à la Syrah.

Gourmands et tendres, leur robe est rouge grenat et leur nez composé de fruits rouges et d'arômes floraux.

Vin de moyenne garde, le Crozes-Hermitage 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, sont gras en bouche, mais secs et équilibrés.

Ils dévoilent aussi un joli nez floral qui recèle des pointes de fruits secs.

🍷 Histoire

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 A.O.C. Hermitage.

Il faut attendre 1952 pour que le décret englobe les dix autres communes environnantes. Cette zone fut longtemps occupée majoritairement par des vergers (centre et sud) ou par des friches (nord).

Ce n'est qu'après l'extension de l'appellation que le vignoble se développa.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

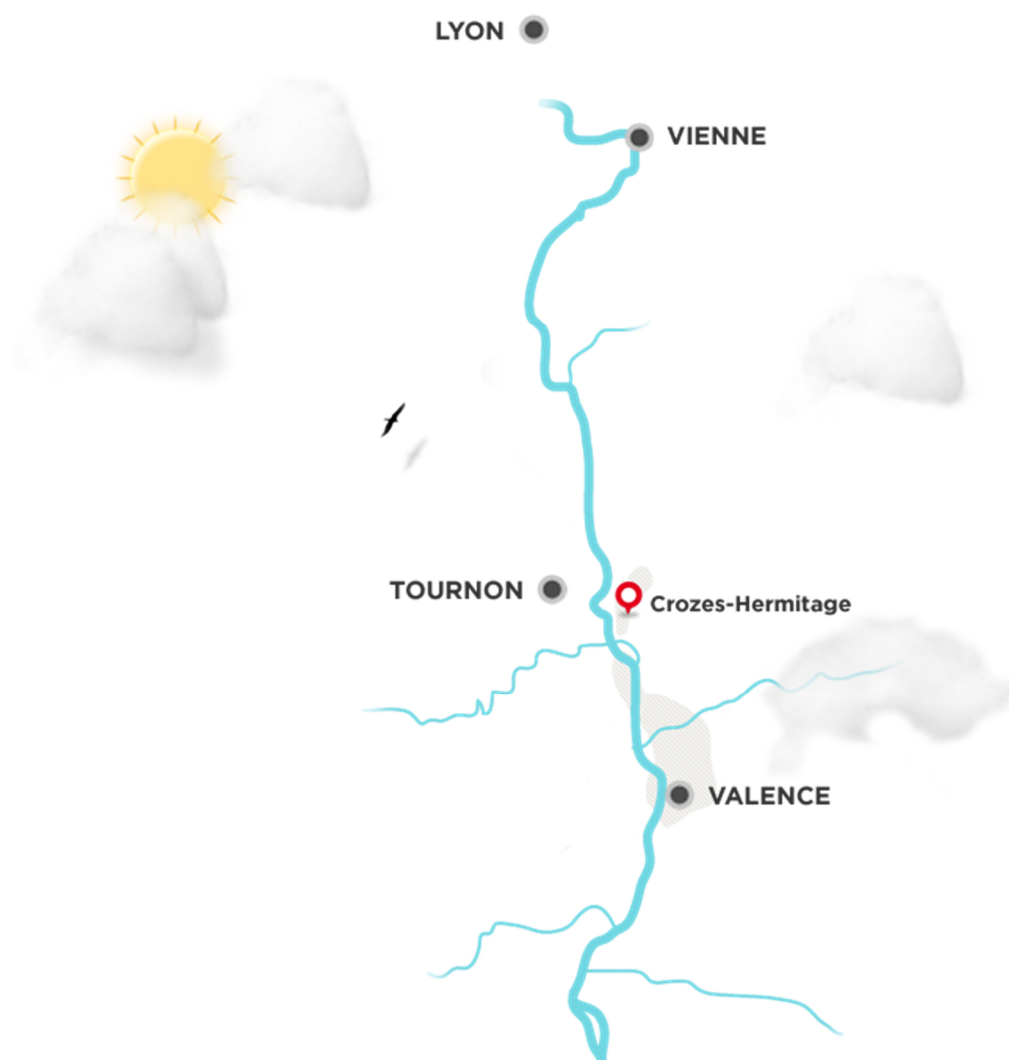
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



🌀 1952 Création de l'AOC Crozes-Hermitage



La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



🌀 Géographie

Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des Appellations septentrionales. Situé sur le 45e parallèle, il 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 souffle et assèche l'air le long du couloir rhodanien.
Lorsqu'il vient du Nord, il apporte beau temps et fraîcheur en été, mais charrie un froid glacial en hiver.
- Lorsqu'il provient du Sud, il annonce généralement l'arrivée de perturbations orageuses. Il rend l'atmosphère pénible à supporter, surtout en été.

À partir de cette latitude, l'influence du climat méditerranéen se fait sentir... L'ensoleillement annuel, élevé (environ 2 400 heures à Valence) se double d'étés chauds et secs, avec une température moyenne de 20°C en juillet.

Les hivers, froids sans excès, sont de type semi-continentale dégradé. pluviométrie annuelle est modérée et les pluies sont particulièrement importantes à la fin de l'été (particulièrement en septembre à cause de l'effet cévenol ou orage cévenol qui déverse des trombes d'eau).

🌀 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 lœss ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Serves et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de lœss.

🌀 Les chiffres de Crozes-Hermitage

Superficie de production : 1 514 hectares

Production totale en 2013 : 59 581 hl

**Couleurs : 92% Rouge
8% Blanc**

Commercialisation : 68 206 hectolitres

Exportation* : 35% export international

Rendement moyen annuel : 39 hl/ha

*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



Source : déclaration de récolte 2013

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



Fiche vin

Domaine de Montine - Collection

Hameau de la Grande Tulière
26 230 Grignan

Le domaine de Montine est une propriété familiale des frères Monteillet depuis 3 générations.

La propriété est située à l'emplacement d'une des fermes du château de Grignan ayant appartenu à la famille de Madame la Marquise de Sévigné dans la Vallée du Rhône méridionale sur la commune de Grignan.

Agriculture raisonnée

La lutte raisonnée oppose aux traitements chimiques massifs de la méthode classique un traitement adapté à chaque situation et tente de minimiser les interventions chimiques au strict nécessaire.

Intermédiaire entre le mode de production traditionnel et biologique, elle utilise des produits agro pharmaceutiques, mais sans excès.

Elle se définit comme une viticulture respectueuse de l'environnement, économiquement viable pour le producteur. Ses méthodes vont chercher à maintenir une diversité biologique de l'écosystème viticole et de ses alentours.

- Force : 7 / 10 - Fruité : 6 / 10

Cépages

- 100% Syrah

Ce vin convient avec

Plat - Fromages

- Viandes en sauce, viande rouges , plats épicés, plats exotiques relevés,
- Fromages

Ce vin se déguste

- A déguster autour de **17-18°C**
- Il est recommandé de le carafier / faire décanter (ouvrir la bouteille) 2 à 3 heures avant le service.
- Potentiel de garde de 4 à 8 ans

Les viticulteurs vous conseillent

Voici une Syrah qui se montre timide, le second nez devient beaucoup plus explicite, très épicé, on trouve des notes poivrées très fraîches. Une magnifique fraîcheur explose en bouche, combinée à des tanins d'une finesse rare, l'élégance incarnée. Une jolie densité, qui en fait un vin plein, rond, avec du caractère.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



Voilà une bouteille qui vous comble de bonheur avec toute sa délicatesse. Après une longue aération, on revient sur des arômes poivrés, légèrement mentholé.

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

