

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« HERMITAGE » OU « L'HERMITAGE » OU
« ERMITAGE » OU « L'ERMITAGE »**

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« HERMITAGE » OU « L'HERMITAGE » OU « ERMITAGE » OU « L'ERMITAGE »**

CHAPITRE I^{er}

/.../

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe sur un lambeau de massif granitique que le Rhône a séparé de la montagne ardéchoise, créant ainsi un îlot unique dans le département de la Drôme et emblématique du paysage par son extrême visibilité depuis les principaux réseaux de communication de la vallée du Rhône (Autoroute A7 et Route Nationale 7, fleuve Rhône, voie ferrée). L'extrémité sud de ce relief forme le rocher de *Pierre-aiguille* (335 mètres d'altitude) qui marque la limite ouest du coteau, fermant ainsi la vallée du Rhône entre le défilé de Tain et Tournon et celle de la Bouterne, vers l'est où le substratum granitique est recouvert par des formations plus récentes.

La majeure partie de son territoire englobe le coteau éponyme qui s'étend essentiellement sur la commune de Tain-l'Hermitage et déborde sur une infime partie des communes limitrophes de Crozes-Hermitage et Larnage. Cette zone s'inscrit ainsi sur 3 communes du département de la Drôme, localisées sur la rive gauche du Rhône, au sein desquelles des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins permettent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation et des modes de conduite adaptés à ces coteaux.

Sur une superficie restreinte, on rencontre :

- A l'ouest, des terrains d'origine primaire constitués de granite, recouvert de micaschistes et de gneiss qui, par dégradation ont donné des sols d'arène granitiques sablo-argileux fragiles.
- A l'est, des terrains d'origine quaternaire formés pour l'essentiel de différents niveaux de terrasses alluviales anciennes superposées lors de la fonte des glaciers (diluvium alpin). Les dépôts les plus anciens sont situés les plus hauts dans le paysage, alors que les dépôts les plus récents sont les plus proches de l'actuelle vallée du Rhône. A la fin du Quaternaire, des vents violents, venant du Nord, ont ajouté sur ces formations, des loess (dépôts éoliens calcaires). Ils subsistent uniquement dans les sites où ils n'ont pas été repris par l'érosion, sur les replats en haut de coteau.

Orienté perpendiculairement à l'axe de la vallée du Rhône, le vignoble est particulièrement bien protégé des vents du Nord par les coteaux abrupts, favorisant l'installation d'un mésoclimat très chaud ayant notamment permis à quelques oliviers « reliques » de s'implanter dans le quartier des « *Beaumes* ». Cette situation privilégiée, élimine par ailleurs les risques de gelées printanières.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Beaucoup de preuves attestent, d'une part de la présence romaine sur Tain-l'Hermitage (Taurobole de Tain-l'Hermitage, vestiges du temple d'Hercule entre les actuelles communes de Tain-l'Hermitage et Mercuriol...) et d'autre part de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin dans la vallée du Rhône.

En effet, Tain-l'Hermitage, comme tout le périmètre des appellations de la Vallée du Rhône septentrionale, appartenait au territoire des Allobroges. Dans ce secteur, la culture de la vigne remonterait au moins à la période de l'occupation romaine, c'est-à-dire entre 124 avant Jésus-Christ (soumission des Allobroges) et 61 avant Jésus-Christ (défaite de la dernière révolte des Allobroges). A partir de cette date, les Allobroges deviennent Viennoises ou cité de Vienne.

Si le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la vallée du Rhône en 30 avant Jésus-Christ sans pour autant préciser sa limite septentrionale, en revanche, de nombreux auteurs anciens dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent « *l'Allobrogica* », un vin de Vienne produit dans les Allobroges.

« *L'Allobrogica* » désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN en ferait un cousin éloigné du cépage syrah N lui-même emblématique des appellations d'origine contrôlées voisines.

Parmi les nombreuses légendes entourant les origines de ce célèbre vignoble, l'une rapportée par ALBERT du BOY dans l'album du Dauphiné (1836) relate l'installation dans le vignoble, vers 1224, du dénommé Henri GASPARD de STERIMBERG, chevalier revenant de la croisade des Albigeois qui, après s'être recueilli dans la chapelle de Saint-Christophe, aurait fini par s'installer pour devenir le premier ermite de ce vignoble.

Ce récit reste apocryphe, mais les archives de la ville de Tain-l'Hermitage authentifient bien l'installation de plusieurs ermites dans le coteau de l'Ermitage dès 1598. D'autres écrits corroborent le lien entre l'existence d'ermites et le changement de nom du coteau dit de « Saint-Christophe » en coteau de l'Ermitage qui donnera plus tard le nom à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage ».

Le vignoble porte les stigmates d'une intervention ancienne et omniprésente de générations de viticulteurs amenés, tantôt à construire un réseau de chenaux pour évacuer les excédents de pluies vers le Rhône, tantôt à bâtir des murets, dans le but originel de garantir la pérennité du sol constitué d'arènes granitiques instables. Au XIX^{ème} siècle, le vignoble est tenu par des notables qui organisent des dîners champêtres dans le vignoble et bâtissent à cet effet des « folies » (constructions en vogue durant la période romantique) dont on trouve encore aujourd'hui quelques vestiges (pergola, temple...)

L'aménagement d'un petit patrimoine bâti et l'entretien des vignes ont donc façonné un paysage viticole original aux qualités esthétiques indéniables intégrant des conditions culturelles, densités de plantation, mode de taille, ainsi que des conditions de récolte adaptées aux contraintes topographiques et aux coteaux abrupts.

Les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B (plus anecdotique) sont des cépages emblématiques et les seuls autorisés dans les appellations d'origine contrôlées septentrionales de la Vallée du Rhône de cette rive-ci du Rhône. Le travail de l'homme a été d'adapter ce choix restreint de cépages à une palette de sols diversifiés.

Ainsi, le cépage syrah N est implanté majoritairement dans la partie ouest du coteau granitique, voire sur des formations alluvionnaires. Les cépages blancs (marsanne B essentiellement) sont concentrés sur les sols plus calcaires.

Dès 1881, la mobilisation des vigneron pour reconstruire le vignoble ravagé par la crise phylloxérique a redonné ses lettres de noblesse au vin de l'Hermitage. Après les notables des années prospères, apparaît une nouvelle vague de propriétaires et de négociants. A cette époque naissent les premiers syndicats et notamment le syndicat agricole de Tain-l'Hermitage (1890). La récession économique et la crise viticole (surproduction) entre 1920 et 1930 obligent la communauté humaine à s'organiser davantage. Ainsi les principales structures de la viticulture sur Tain-l'Hermitage datent de cette période difficile : « Syndicat des viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage, producteurs de grands vins » (1927), « Cave coopérative de vins fins de Tain-l'Hermitage » (1933)...

Mais c'est sans conteste la fondation du *Syndicat de protection de l'appellation « Hermitage »* (1930), dont le but premier était d'en réaliser la délimitation, qui a définitivement ouvert la voie vers la reconnaissance officielle de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage ».

Le vignoble compte, en 2009, 137 hectares en production et revendiqués qui se partagent entre 1 cave coopérative, 7 négociants et 17 caves particulières. Les vins rouges représentent, également en 2009, 70 % de la production.

2° – Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins rouges sont des vins, élaborés essentiellement à partir du cépage syrah N, présentant une couleur intense, des arômes riches, expressifs, complexes, généralement de fruits mûrs, d'épices, de sous bois,... En bouche, ils sont puissants et tanniques. Cet équilibre leur confère une bonne capacité de garde.

Le vignoble est exploité par de nombreux propriétaires possédant des parcelles disséminées dans toute l'aire parcellaire délimitée. Ceci conduit les vigneron à privilégier plus la complémentarité des sols que leur diversité.

Les vins blancs se singularisent par une grande puissance aromatique (fleur blanche, épices, miel,...), un équilibre fin entre l'acidité et un certain moelleux, sans présence de sucres fermentescibles.

Enfin, l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » se distingue des autres appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône septentrionale par une production de vins blancs bénéficiant de la mention « vin de paille », production néanmoins confidentielle en terme de volume.

Récolté à maturité optimum, le raisin blanc est mis à sécher à température ambiante et naturelle pendant 45 jours minimum. Ce séchage permet d'atteindre une concentration importante des sucres.

Après un pressurage délicat, les moûts très riches vont fermenter lentement et de façon incomplète pour donner un vin d'exception. Ces vins présentent une robe ambrée, une saveur sucrée, une richesse alcoolique marquée, des arômes complexes et intenses où les fruits confits dominent, accompagnés généralement de notes de fumé, fruits exotiques, vanille, miel...

3°- Interactions causales

Sur la rive gauche du Rhône, la conjonction d'un mésoclimat lié à une situation topographique de coteau très ouvert, exposé plein sud et proche du fleuve Rhône et d'un complexe géo-pédologique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre aux trois cépages (syrah N, marsanne B et roussanne B) les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production de vins originaux. **Ce mésoclimat très chaud maîtrisé par les vigneron permet l'expression des arômes de fruits mûrs, d'épices et de sous-bois dans des vins rouges complexes et de longue garde, d'arômes de fleurs blanches et de miel dans des vins blancs structurés aux parfums subtils ainsi que l'apparition d'arômes de fruits confits dans les vins blancs issus de raisins passerillés, capiteux et intenses, bénéficiant de la mention « vin de paille ».**

La transmission des usages de culture de la vigne dans le respect des sols depuis l'antiquité jusqu'à nos jours a permis au vignoble de « l'Hermitage » de sauvegarder sa physionomie au cours des âges. La volonté actuelle de classement du site des coteaux de « l'Hermitage » démontre son intérêt patrimonial, intérêt qui se retrouve notamment dans les règles de préservation des éléments structurants le paysage (murets, terrasses, banquettes) inscrites dans le présent cahier des charges. De même les règles relatives au mode de conduite et à la récolte concourent au maintien du vignoble sur les coteaux.

La cristallisation d'une communauté humaine autour de l'installation (plantation par des ermites), puis de la sauvegarde (restauration post phylloxérique) d'un vignoble et de la défense de ses vins (tentative d'usurpation de la renommée) a été couronnée d'une première reconnaissance en appellation d'origine par le tribunal de Valence dès juin 1936.

Aujourd'hui encore, l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » est l'un des fleurons des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône septentrionale et la seule appellation d'origine

contrôlée de ce secteur dont la réputation se soit construite autant sur les vins blancs que sur les vins rouges.

En 1791, un grand voyageur, Thomas JEFFERSON, alors ambassadeur des Etats-Unis en France, œnologue averti et amateur de vins français, décrit le vin de « l'Hermitage » comme « *the first wine in the world without exception* » (le premier vin au monde sans aucune exception). Quand il devient le troisième Président des Etats-Unis, il importe régulièrement des vins de « l'Hermitage » et écrit en 1817, qu'il réserve le vin blanc de « l'Hermitage » seulement pour les grandes occasions : « *it being chiefly for a bonne bouche* » (en Français dans le texte).

Au-delà de sa situation géographique privilégiée favorisant non seulement la production mais aussi la circulation et la diffusion des vins, l'esthétique de ce paysage viticole a grandement participé de sa réputation. Les vigneron et les marchands de vin ont d'ailleurs rapidement su tirer parti de cette vitrine en inscrivant leurs noms sur les murs de soutènement, puis sur des murs placés plus hauts dans le coteau, visibles d'encore plus loin. Les prémices de cette « pratique publicitaire » coïncident avec le développement du chemin de fer entre 1850 et 1855.

Outre ces éléments mettant en exergue la synergie entre réputation du vin et renommée de son vignoble, il convient de citer Ardouin DUMAZET qui, dans son « *Voyage en France* » de 1895, souligne la notoriété et les qualités de l'Hermitage : « *Les vins de l'Hermitage ont toujours été de renom. Très fins, corsés et moelleux, leur sève et leur bouquet aromatique, très prononcé devaient les rendre inimitables...* »

Pourtant, la citation suivante montre que de tous temps, ces vins de « l'Hermitage », réputés pour leur qualité inimitable, ont fait l'objet de contrefaçon ou d'usurpation. Ainsi, BOILEAU écrivait en 1665 dans sa satire III, « *Le Festin Ridicule* » : « *un laquais effronté m'apporte un rouge-bord d'un auvernat fumeux qui mêlé de lignage, se vendoit chez Crenet, pour vin de l'Ermitage* ».