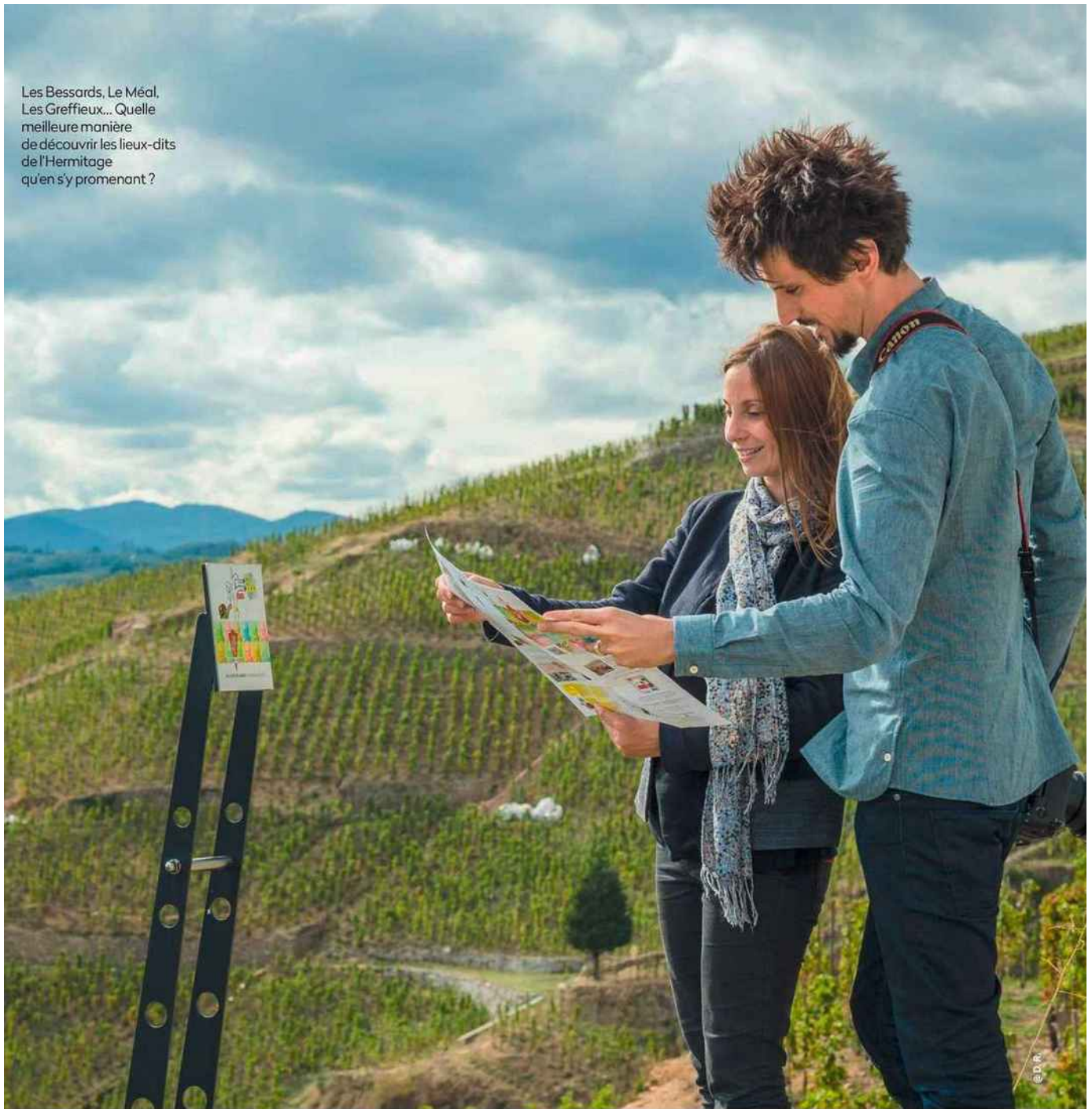




Les Bessards, Le Méal,
Les Greffieux... Quelle
meilleure manière
de découvrir les lieux-dits
de l'Hermitage
qu'en s'y promenant ?



INFOS PRATIQUES

Deux destinations Vignobles et découvertes
Les zones Condrieu/Côte Rôtie et Hermitage/
Saint-Joseph ont reçu ce label en reconnais-
sance de leur offre oenotouristique.

www.condrieu-coterotie.com

www.route-vins-hermitage-saint-joseph.com

Vins de Saint-Joseph
et de Crozes-Hermitage

Ces sites listent les domaines
qui accueillent les amateurs.

www.aoc-saint-joseph.fr

et www.crozes-hermitage-vin.fr

Office du tourisme Ardèche Hermitage

Toutes les bonnes idées pour votre
escapade en Hermitage.

Place du 8-mai-1945,
26601 Tain-l'Hermitage.

www.ardeche-hermitage.com



Vallée du Rhône

D'Ampuis à Tain, où coule la syrah

Le long du Rhône, dans les vignobles septentrionaux de la Vallée du Rhône, de célèbres maisons proposent des activités œnotouristiques très organisées, depuis la simple visite des vignes jusqu'à des prestations sur mesure. Tour d'horizon.

La vigne trouve ses aises depuis longtemps au bord du Rhône ; et les vins qu'elle livre connaissent, de façon de plus en plus prononcée, un succès mondial. Grâce en soient rendues aux vigneronnes de talent qui s'échinent à cultiver *vitis vinifera* sur des terrasses délicieusement vertigineuses.

Le Rhône, c'est le royaume de la syrah, à laquelle on a prêté bien des origines (syracusaines, syriennes, chiraziennes) avant qu'un test ADN ne démontre qu'elle était bien née par ici, d'un croisement entre mondeuse blanche et dureza. La syrah forge la forte identité de ces vins fins, colorés, structurés, complexes, très aromatiques : on se perd dans ses parfums intenses de fruits rouges ou noirs, d'épices et de violette, auxquels se mêlent parfois des notes de chocolat, de cuir, de réglisse et de truffe.

DES CRUS EN ROUGES ET BLANCS

Entre Ampuis et Tain-l'Hermitage, la syrah s'interprète de mille et une façons dans les cinq crus autorisés à produire du vin rouge. Sur la rive droite, Côte Rôtie (240 hectares), uniquement rouge, se décline en Côte Brune (micaschistes) et en Côte Blonde (gneiss et sables plus clairs). Plus au sud, c'est Saint-Joseph (1230 hectares), dont les cuvées, qui

se déclinent en rouge et en blanc (marsanne et roussanne), offrent souvent de belles notes de graphite. De l'autre côté du fleuve, le mythique Hermitage (137 hectares de vignes plantés sur la colline éponyme, entre les communes de Tain, Crozes et Larnage) donne un vin puissant, charnu, racé. En rouge, il peut intégrer jusqu'à 15 % de roussanne et de marsanne, les deux cépages mobilisés pour sa version blanche. Notons que ce cru est également autorisé à produire du vin de paille. Terminons avec Crozes-Hermitage (1700 hectares), qui se déploie sur des terrasses alluvionnaires de la Drôme : un vin de plaisir, rond et fruité.

DEUX NÉGOGES À NE PAS MANQUER

Envie de partir à l'assaut des terrasses du Rhône en profitant de ses meilleurs guides ? Si de nombreux vigneronnes accueillent au domaine pour des dégustations simples et

conviviales, les prestigieux négoce locaux poussent le bouchon un peu plus loin, en proposant des prestations œnotouristiques de qualité, très organisées et réalisées par des équipes dédiées. Un bon moyen pour les amateurs de s'initier aux arcanes des vins rhodaniens.

À Ampuis, c'est l'événement de l'année, la maison E.Guigal, qui produit quatorze appellations rhodaniennes différentes, du "simple" côtes-du-rhône à la célèbre côte-rôtie Brune et Blonde, ouvre un espace dédié à l'œnotourisme dans un ancien hôtel particulier. L'amateur y trouvera les vins de la maison, qu'ils soient issus de vignes en propriété ou d'achats de raisin, y compris les cuvées mythiques conservées dans la "salle des trésors". De plus, E.Guigal propose tout un panel de dégustations et de visites. À une soixantaine de kilomètres au sud, Tain-l'Hermitage reste la capitale de l'œnotourisme rhodanien. Le mérite en revient largement à la maison M. Chapoutier, pionnière en la matière. Mais la Cave de Tain, les maisons Delas et Jaboulet, sans parler des cavistes, restaurants étoilés, bistrots et bars à vins, offrent eux aussi de nombreuses opportunités. Bref, il y a ici tout ce qu'il faut pour un véritable séjour de gourmet. ■ Florence Bal

**C'est ici qu'est
née la syrah,
longtemps
tenue pour
iranienne**



Carnet d'adresses

MAISONS

E. Guigal

Le caveau de vente propose plusieurs formules, de la simple dégustation de trois vins (9 €) aux prestations sur mesure, en passant par une demi-journée de visite, vignoble et chai compris (71 €). Sur place : un petit musée et une table d'hôtes (sur réservation).

**6, route de la Roche,
69420 Ampuis.**
Tél. : 04 58 17 08 70.

www.lecaveauduchateau.com

Delas

La maison Delas a inauguré un superbe chai contemporain, une maison d'accueil et un caveau de vente au cœur de la ville. Dégustations à partir de 25 € (trois vins). Prestations haut de gamme et sur mesure, comprenant visites privées, dégustations, déjeuners ou dîners et hébergement (à partir de 150 €).

**40, rue Jules-Nadi,
26600 Tain-l'Hermitage.**
Tél. : 04 75 08 92 97.

www.delas.com

Cave de Tain

Décomplexer les néophytes, telle est l'ambition de la cave coopérative de Tain. Elle y réussit très bien en proposant une panoplie de prestations : parcours pédagogique dans les vignes, cours d'initiation à la dégustation sous forme de discussion, visite du chai et, à certaines dates, balades commentées à pied dans les coteaux, en buggy ou en girapode, apéros sur le Rhône entre

Hermitage et Saint-Joseph, atelier mets et vins. De 5,50 € à 59 € par personne

**22, route de Larnage,
26600 Tain-l'Hermitage.**
Tél. : 04 75 08 91 91.
www.terresdesyrah.com

Paul Jaboulet Aîné

Outre la dégustation de ses vins au Vineum Jaboulet, la maison Paul Jaboulet Aîné propose des soirées thématiques, mais aussi une randonnée dans les vignes jusqu'à la mythique parcelle de La Chapelle, au cœur du coteau de l'Hermitage. C'est là que, les vendredi et samedi soirs de juin à fin août, elle ouvre un bar à vins éphémère. À savourer :

les vins du groupe avec des planches du terroir de charcuterie fromage. Uniquement sur réservation.
**25, place du Taurobole,
26600 Tain-l'Hermitage.**
Tél. : 04 75 09 26 20.
vineum.blogspot.fr

CAVISTES

La Compagnie de l'Hermitage

Connu comme le loup blanc par les plus fins amateurs, Georgios Lelektoglou distribue depuis trente ans des domaines confidentiels devenus des stars mondiales (Jean-Louis Chave, Rayas, Beaucastral, Clos des Papes, Georges Vernay, Pierre Gonan, etc.).

**7, place du Taurobole,
26600 Tain-l'Hermitage.**
Tél. : 04 75 08 19 70.
www.hermite.fr

Le Bateau Ivre

Ce bar à vins offre un large choix de crus de la Vallée du Rhône et d'ailleurs, à déguster avec des planches de charcuterie,



© Chapoutier oenotourisme

MAISON M. Chapoutier

Un barbecue sur les pentes de l'Hermitage

La maison Chapoutier organise un beau panel d'activités, de la simple visite de vignes suivie d'une dégustation, aux ateliers (découvertes, thématiques, grands vins) de quatre heures à une journée complète, certains suivis d'un dîner à la table d'hôtes. Les mercredis et vendredis de juillet, les ateliers barbecue se déroulent sur une terrasse au milieu de la colline de l'Hermitage. On trouve aussi des hébergements très confortables : gîtes au milieu des vignes (770 à 3 200 € la semaine), nouvel hôtel Fac et Spera... Des lieux de villégiature sous le signe de la simplicité et du partage (de 130 à 300 €).

18, avenue du Dr-Paul-Durand, 26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. : 04 75 08 92 61. www.chapoutier.com



© D.R.

À Tain-l'Hermitage, le nouveau chai de la maison Delas, signé Carl Fredrik Svenstedt, est un geste architectural audacieux.



de fromages ou encore avec des tapas (5-25 €). Il organise des dégustations thématiques (comptez entre 19 et 29 € par personne) ainsi que des dégustations sur mesure avec de prestigieux flacons.

14, rue Peala,
26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. : 09 82 29 20 26.
www.bateau-ivre-hermitage.com

De l'Or

Depuis 2017, cette cave située au cœur d'Ampuis, dans le vignoble de Côte Rôtie, a trouvé un nouveau souffle grâce à Laure Amoroso. La cave regorge des beaux classiques des appellations voisines, et des grands domaines d'autres régions dont elle est allocataire. L'établissement fait aussi office de bar à vins, proposant un grand choix de flacons au verre et des parcours initiatiques intéressants, via des formules de dégustation. Le tout accompagné d'excellents produits locaux à grignoter.

98, boulevard des Allées,
69420 Ampuis.
Tél. : 04 74 56 72 29.
www.delorencoterotie.com

RESTAURANTS

Le Mangevins

La carte des vins de cette maison est hautement recommandable : 450 références satisferont les palais fins et leur feront découvrir les pépites de la région. Côté cuisine, distinguée d'un Bib gourmand par le Michelin, le rapport qualité/prix peut très difficilement être surpassé (comptez une trentaine d'euros).

7, rue des Herbes,
26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. : 04 75 08 00 76

Maison Gambert

Dans l'ancienne maison du fondateur de la Cave de Tain, Louis Gambert de Loche, Mathieu Chartron propose une cuisine raffinée pour une pause gastronomique. Sur une terrasse ombragée au milieu des vignes. Menus à 33 et 60 €.

2, rue de la Petite Pierrelle,
26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. : 04 75 09 19 85.
www.maisongambert.com

HÉBERGEMENT

La Gérine

Au cœur des vignes de la Côte Rôtie, Nine Thomas propose quatre chambres dans une maison perchée sur la colline (réservation de deux nuits minimum en été). Un pied-à-terre idéal et sympathique pour rayonner dans le vignoble. Comptez de 100 à 120 € la nuit.

2, Côte de la Gérine,
69420 Ampuis.
Tél. : 04 74 56 03 46.
www.lagerine.com

DÉCOUVERTE

Des Terrasses du Rhône au Sommelier

Caviste-sommelier, Fabien Louis propose des balades viticoles commentées à pied ou à vélo électrique à travers les vignes suivies d'un casse-croûte vigneron dans sa cave à vins et fromages (comptez 12 à 50 € par personne). Sa sélection compte 500 étiquettes, plutôt bio ou "nature". L'idéal pour comprendre et pour savourer.

22, rue des Bessards,
26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. : 04 75 08 40 56.
www.ausommelier-tain.com



BAR À VINS *Le bistrot de Serine*

Un carré magique

Propriété des talentueux vignerons François Villard, Yves Cuilleron, Pierre-Jean Vila et Jean-Michel Gerin, ce bistrot fort sympathique, par ailleurs bar à vins et cave, propose 400 références de très beaux vins "du coin" et d'ailleurs. Comptez environ 25 €.

16, boulevard des Allées, 69420 Ampuis. Tél. : 04 74 48 65 10.
www.bistrotdeserine.com

RESTAURANT *Marius Bistro*

Une table fédératrice

Viande de bœuf Salers, Abondance ou Simmenthal maturée plusieurs semaines, fromages affinés, cuisine du terroir revisitée... la bonne chère se joint à une superbe carte de 600 vins sélectionnés par Mathilde Chapoutier : nectars de la maison et d'autres talentueux vignerons français et étrangers. Accords mets et vins, crus mythiques au verre. Menus à 19,50, 30 et 38 €.

1, avenue du Dr-Paul-Durand, 26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. : 04 75 08 92 61. www.facetspera.fr

