



DRÔME



TAIN-L'HERMITAGE

Royal vignoble

En arrivant à Tain, le Rhône doit se frayer un passage entre les collines de granit pour rejoindre la Méditerranée. Le fleuve se rétrécit alors, accélère et bute bientôt sur la « Table du roy », un récif surmonté d'une balise pour éviter que les péniches ne viennent s'y fracasser. On dit que saint Louis descendant le Rhône pour partir en croisade fit halte sur cet éperon rocheux et y déjeuna. On lui apporta naturellement les vins du pays connus depuis le temps des Romains sous le nom de saint-christophe en raison d'une chapelle dédiée au saint des voyageurs. L'appellation Hermitage viendrait d'un prieuré où se serait réfugié Heinrich-Gaspard

von Stérimberg, un chevalier originaire de Trèves, après les croisades sanglantes contre les Albigeois, peu de temps avant la visite du saint roi. Comme Louis IX, les têtes couronnées raffolaient du vin d'Hermitage: Louis XIII, Louis XIV mais aussi le tsar Nicolas II... Cela ne leur a pas toujours porté chance! Les hermitages rouges, à base de cépage syrah, en prenant de l'âge, acquièrent une étonnante rondeur semblable à celle des grands bourgognes. Issus des cépages marsanne et roussanne, les hermitages blancs ont une belle robe jaune doré et développent des arômes crémeux. On peut les conserver plus de dix ans. ♦

G. GUERRIER

