



L'été en séries

L'HERMITAGE, UNE COLLINE FAÇONNÉE PAR L'HOMME

PAYSAGES DE VIGNES 416 Ce mythique vignoble rhodanien de 136 hectares offre une vue imprenable sur la Drôme et l'Ardèche. Si on y cultive du raisin depuis les Romains, le travail y demeure, aujourd'hui encore, très dur

L'homme n'a pas construit la colline. Mais il y a créé l'hermitage. Un vignoble mythique, qui doit tout aux bâtisseurs. Sans eux, le paysage n'aurait pas le même attrait. L'appel à la vigne est une évidence. Le relief l'impose. De tous les paysages de la vallée du Rhône, celui-ci est le plus irrésistible. Il attire les marcheurs, dont les pieds sont aimantés vers son sommet. Et là, ils sont essoufflés mais épatés par la vue.

Ils contemplent les départements de la Drôme et de l'Ardèche, avec, pour frontière, le fleuve Rhône. Ils voient d'autres vignes, d'autres appellations : crozes-hermitage en contrebas, saint-péray au sud, le long vignoble de saint-joseph en face. Et, plus au loin, le massif du Vercors, le mont Blanc. A 360 degrés, tout est beau. *« Ils disent tous la même chose : waouh, on n'a jamais vu cela ! »,* explique Marie-Josée Faure, directrice de Terres de syrah, le département œnotourisme de la Cave de Tain. *« Et pourtant, nous avons des touristes qui parfois viennent d'une croisière sur le Rhône, ont l'habitude de visiter des vignobles. Mais le dénivelé, le panorama, la vue sur les méandres du fleuve, tout est spectaculaire. »*

« Un arrêt incontournable »

Cette coopérative de qualité se trouve au pied de la colline. Avec vue directe sur les rangs de vigne en terrasses, au-dessus de son toit. La cave possède 22 hectares d'hermitage et en vinifie huit supplémentaires. Elle est l'un des principaux exploitants parmi la tren-

taine de propriétaires qui se partagent cette toute petite appellation de 136 hectares.

En contrebas, il se passe quelque chose d'unique : le Rhône coule dans un sens improbable. Alors qu'il perce la France du nord au sud, ici, et rien qu'ici, il fait un détour, change soudain d'orientation, et coule d'ouest en est. Sur sa rive gauche, le versant de l'Hermitage, couvert de vigne, est donc exposé plein sud. Ce vignoble profite ainsi d'un ensoleillement maximal, du levant au couchant, sans obstacle, idéal pour la maturité des raisins.

Avec de tels dévers qui évoquent le vignoble de côte-rôtie ou celui de condrieu, au nord de l'appellation, que planter d'autre que de la vigne ? On y produit du vin depuis les Romains. *« La colline n'a pas tellement changé au fil des siècles, remarque Jean Roquebrun, président de l'association Tain, Terre et Culture. La vigne est arrivée par les Grecs et les Romains, comme en témoignent les amphores retrouvées au pied de la colline. Au Moyen Âge, tout est déjà en place : une liste datant de 1380 détaille les propriétés, avec les emplacements de parcelles qui perdurent aujourd'hui, comme Greffieux au bas, Méal au-dessus, Bessards plus à l'ouest. A l'époque, chaque habitant y possédait un bout de vigne. »*

Très rapidement, l'hermitage acquiert la réputation de grand vin. Louis XIV, Anne de Suède, les papes sont clients. A partir du XVII^e siècle, les



grandes familles du vignoble se marient entre elles pour agrandir les surfaces. Car chaque mètre compte. « On ne peut pas agrandir la colline de l'Hermitage, reprend Jean Roquebrun. Et il n'y a pas d'endroit pour planter un arbre ou une barrière. Pour séparer deux vigneron, on se fie aux piquets. »

Au XIX^e siècle, la colline devient lieu de promenade du dimanche, on festoie dans les cabanes de vigneron, on organise des lectures de poésie. « On descendait dans le Sud par le Rhône et Tain-l'Hermitage était un arrêt incontournable, explique Georges Fréchet, historien de la région. Chateaubriand s'y est arrêté, comme la plupart des écrivains de l'époque. A un ami qui lui demandait comment c'était, Alexandre

Dumas a répondu : "Mets-toi à genoux avant que je te réponde!" »

Hermitage ou ermitage sont alors kif-kif. D'abord avec un « e », pour évoquer le chevalier de Stérimberg qui, le premier, se serait installé là en ermite, le vin a gagné un « h » pour le rendre plus compréhensible par les Anglais, principaux clients avant l'époque napoléonienne. On boit alors du « bordeaux hermitagé », renforcé au vin d'ici, « comme on met un moteur Porsche dans une Fiat », lance Michel Chapoutier, vigneron et négociant iconique du coin, président du Syndicat des vigneron de l'hermitage.

Des murs « solides et drainants »

Le nom de Chapoutier s'étale en grand au sommet de la colline. Tout comme celui de Paul Jaboulet, autre grande maison de négoce. Ils sont peints sur les murets de soutènement des terrasses viticoles. A partir des années 1950, les voyageurs embarqués dans le train de Paris vers le Sud voyaient ces publicités efficaces, avant de faire escale à Tain pour y acheter du vin. Aprement contestés au moment du classement du site au patrimoine national, en 2013, ils ont finalement été conservés.

Les murets ne servent pas uniquement à afficher les noms des grands négociants. Construits pierre par pierre, à la main, ils structurent le terrassement, empêchent les affaisse-

ments de sol et permettent de travailler la vigne à plat. Ils témoignent du travail titanique mené par l'homme au fil des décennies. « Les vigneron savent construire ces murs pour qu'ils durent un demi-siècle, alors qu'avec un maçon ils ne dureraient que dix ans, explique Michel Chapoutier. En fait, c'est une pyramide, la base doit être beaucoup plus large. Et il faut utiliser des pierres sèches sans un gramme de ciment. Sinon, l'eau ne s'écoule plus entre les pierres et forme des poches humides très néfastes pour la vigne. Le mur doit être à la fois solide et drainant. »

Entre les murs, il y a les piquets. Environ 700 000, de 1,50 m de haut, qui transforment les coteaux en porc-

épic feuillu. Daniel Brissot, responsable de la vigne de la Cave de Tain-l'Hermitage, est l'un des rares habitants de la colline qui conseille, pour bien saisir l'empreinte de l'homme, de voir la colline couverte de neige : « N'émergent que les piquets et les murets. On voit alors à quel point le lieu est modelé par l'homme sur des générations. »

Les piquets servent surtout à tenir chaque cep de vigne, qui s'enroule autour. Ils permettent aussi de travailler le sol, car ainsi la charrue peut passer entre deux piquets. Mais ce n'est pas simple, explique Daniel Brissot : « Sur les secteurs en pente, le moteur est en haut d'une parcelle et la charrue en bas, les deux éléments reliés par un treuil. Ce n'est possible qu'avec une vigne enroulée en échelas, qui laisse passer les hommes autour. » Les accidents sont réguliers – chute d'homme ou de pierre. Tout tient à un fragile équilibre, jusqu'au panier que le vendangeur doit descendre prudemment.

« Tout se fait à la force de l'homme. Les méthodes de culture restent ancestrales : pioche, désherbage à la main, treuil, remarque Caroline Frey, à la tête de la maison Paul Jaboulet. Non seulement c'est pentu, mais le sol est extrêmement dur, le soleil intense. Et pourtant, il n'y a jamais de lassitude. Ici, les gens se donnent un mal incroyable avec une vraie passion. »

Le travail est d'autant plus harassant que 90 % des surfaces sont cultivées en agriculture biologique. Mais les efforts sont payants. L'hermitage est un exemple pour ses voisins. Les vignes plantées en blancs, à base de marsanne, durent facilement cent ans. Les rouges, uniquement issus de syrah, sont mythiques. « L'histoire est jolie parce que la colline est géologiquement un mariage des Alpes et du Massif central. Or, la syrah est aussi née d'un mariage de l'Ardèche, du Massif central et des Alpes, comme si ce raisin venait sceller cette union de la terre », s'émeut Caroline Frey. ■

OPHÉLIE NEIMAN

Prochain article Chinon

**ENTRE LES MURS,
IL Y A LES PIQUETS.
ENVIRON 700 000,
DE 1,50 M DE HAUT,
QUI TRANSFORMENT
LES COTEAUX
EN PORC-ÉPIC FEUILLU**



**La chapelle
Saint-Christophe,
en haut de la colline
de l'Hermitage
(Drôme), PHILIPPE
FOURNIER/ONLYFRANCE.FR**