



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or
Vins structurés

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• HISTOIRE

Le vignoble doit son nom à un ermitage bâti sous le règne de Blanche de Castille par le Chevalier Gaspard de Stérimbert. On raconte dans le pays qu'en 1224, fatigué de combattre les Cathares, le chevalier décida de se consacrer à la prière et à la culture de la vigne en haut de la colline de Tain. Au cours des siècles, d'autres ermites continuèrent à produire du vin. Ce dernier, devenu fameux par sa structure incomparable, servait au début du xx^e siècle, à renforcer les grands crus rouges de Bordeaux !

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie : 159 hectares, l'une des plus petites appellations de la vallée du Rhône.

Située à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest de Valence, sur la rive gauche du Rhône, la colline de l'hermitage s'étend sur trois communes de la Drôme.

Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs.

Sols : constitués d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss. On trouve aussi des plages de cailloux ronds alluvionnaires à l'origine du nom de certains lieux-dits de l'appellation comme Bessards, Greffieux, Méal, Roucoules...

• HERMITAGE *Les Chirats de Saint-Christophe*

Chirats vient du nom local « tas ». Jusqu'au xvi^e siècle, la colline portait le nom de « coteau de Saint-Christophe ». À cette époque, les vignerons avaient coutume de ramasser les pierres sur leurs parcelles et de les entasser.

• VIGNE

Cépage : 100 % syrah.

Densité : 8 000 à 10 000 pieds / hectare.

Rendement : 40 hectolitres / hectare.

Taille : cordon de Royat ou gobelet sur échelas.

Sols : arènes granitiques et plaines alluviales.

Exposition : coteaux en terrasses orientés sud.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : éraflage partiel.

Fermentation et vinification : traditionnelle de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

Pigeage et remontage.

Élevage : 16 mois en fûts de chêne français

SARL Les Vins de Vienne - 1 Zone d'Activité de Jassoux - 42410 Chavanay
Tél. : +33 (0)4 74 86 04 62 - +33 (0)4 74 31 97 66
Mail : contact@lesvinsdevienne.fr - www.lesvinsdevienne.fr