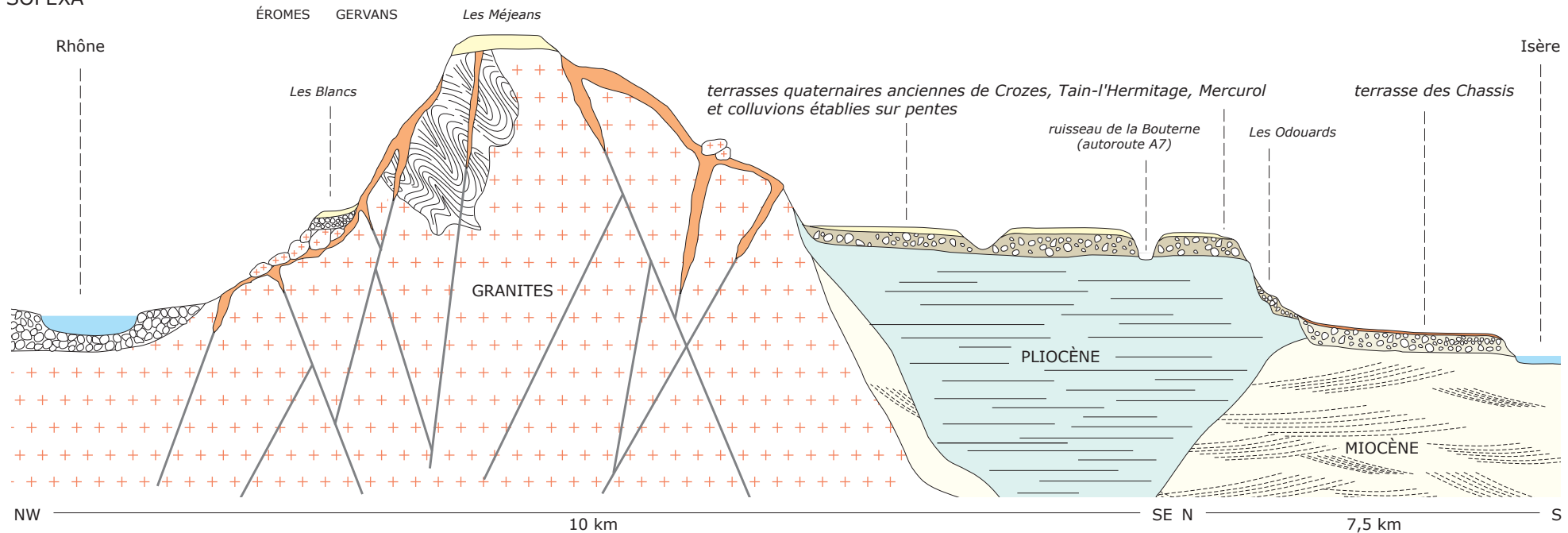


HERMITAGE ET CROZES-HERMITAGE

INTER-RHÔNE
SAQ-SOPEXA

© Georges TRUC, œnologue
84820 VISAN (France) 09/2008



1, 2, 3 : ordre d'importance des terroirs

2 frange altérée : argiles

GRANITES et roches MÉTAMORPHIQUES
SOLS

- très faible fertilité
- arénisation fréquente ("sable" de granite)
- très bon drainage
- grande richesse en éléments fondamentaux (potassium, fer, magnésium, calcium, sodium)
- argiles en profondeur (réserve hydrique)

VINS

- rouges puissants et tanniques
- élevage en bois nécessaire
- épices, gibier, cuir...

MARNES bleues du PLIOCÈNE
SOLS

- assez faible fertilité ; rare à l'état de substratum visible
- compacité, difficulté d'implantation du système racinaire
- réserve hydrique forte ; exigence d'un bon drainage

VINS

- substrat peu viticole à l'état "isolé"
- convient plus aux blancs qu'aux rouges
- fleurs blanches et fruits

LÈSS du QUATERNAIRE
SOLS

- sédiment constitué de particules très fines
- dépôts dus au vent lors des phases glaciaires
- posé sur divers substrats (placages)

VINS

- substrat peu viticole à l'état "isolé"
- convient aux arbres fruitiers

SABLES et GRÈS du MIOCÈNE
SOLS

- faible participation aux terroirs de Crozes-Hermitage
- souplesse, facilité d'implantation du système racinaire
- réserve hydrique variable

VINS

- rouges légers ; charge tannique modérée
- fruits frais dominants

terrasse des Chassis

1

horizon altéré brun

anciennes terrasses

ALLUVIONS caillouteuses du QUATERNAIRE
SOLS

- **fréquence très élevée** sur le territoire de CROZES-HERMITAGE
- haute et moyenne terrasses déposées par le Rhône et l'Isère
- cailloutis surmontés d'une frange altérée de teinte brune
- réserve hydrique variable

VINS

- rouges bien structurés - tannins élégants
- fruits dominants et épices discrètes - riche éventail aromatique

remaniement sur pentes

3

COLLUVIONS de pente quaternaires
SOLS

- mélange de cailloutis, de lœss, de marnes
- dépôts dus au ruissellement (remaniement)
- fréquence élevée sur Mercuriol et Chanos
- substrats très viticoles

VINS

- convient plus aux blancs qu'aux rouges
- éventail aromatique : amplitude, gras, miel ou fleurs blanches sur minéralité