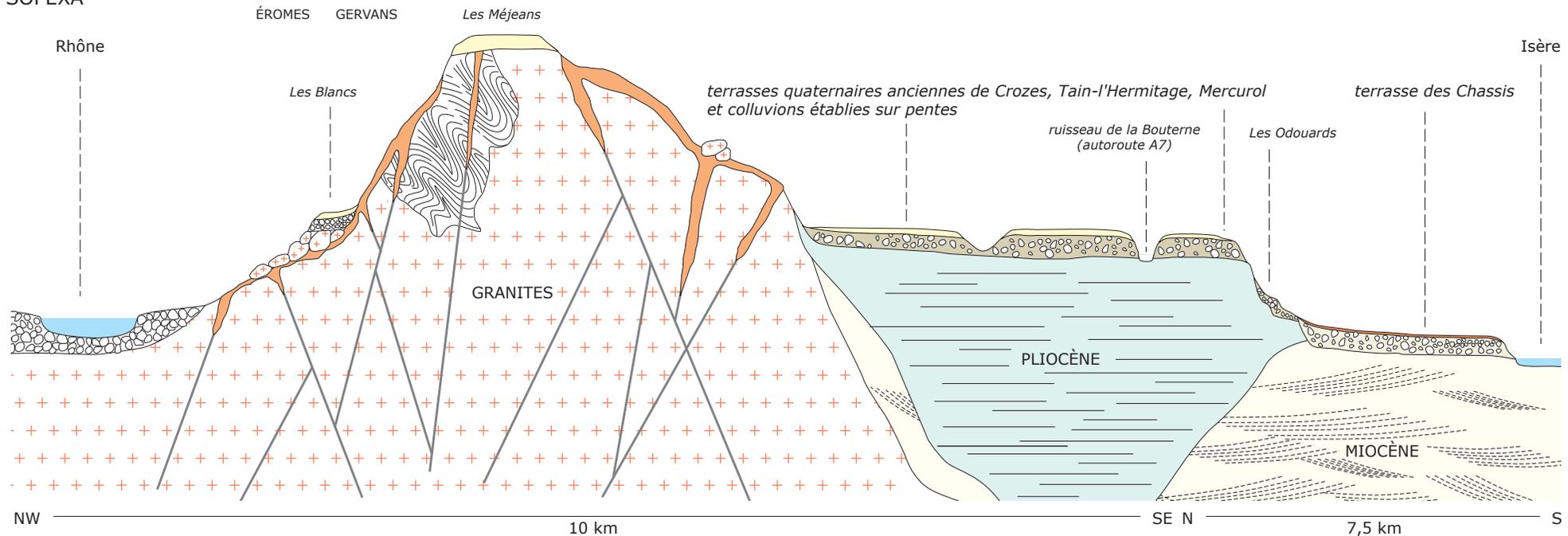


# HERMITAGE ET CROZES-HERMITAGE

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...

**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

**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

terrasse des Chassis

**1**

**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

**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

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