

❧ *Hermitage* ❧

## ❖ *Hermitage* ❖

The vineyard of Hermitage is generally conceded to be one of the oldest in France. It has been under vines, and wines have been made from its grapes, for at least 2000 years. Thus one wonders, as one so often does in contemplating the history of wine-making, why it took so long for anyone to say much of anything about it.

But it did.

In fact, it took until the early nineteenth century for the earliest useful documents about winemaking at Hermitage to emerge, and even these generally are unknown, even to most specialists; which is why I'm presenting a selection from them here.

There's little doubt that these selections will be of interest almost exclusively to those — such as wine-makers and historians — concerned with details of winemaking, and may be of little interest to most even of these. But one has to start somewhere; and at least if the texts are put out there where they could be read, someone could read them; which is the general point & hope of this entire library.

∴

The first text is from J.A. Cavoleau's *Oenologie Française, ou statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiriteuses de la France... par M. Cavoleau, Membre de la Société royale et centrale d'Agriculture, de la Société Philomatique de Paris, de la Société académique du département de la Loire-Inférieure*, published in Paris in 1827. The book is far more interesting than the title would imply, and is in fact an extremely useful and detailed review of regional winemaking practices in all parts of France, including many that simply disappeared with the advent of phylloxera, never to return. Among the many surprises he has in store for most modern readers, are these:

1. That 80% of the red wine production of Hermitage is bought by the Bordeaux wine trade [where, of course, it was blended into their own *grands crus*.]

2. That he believes, "While taste may prefer other wines to red Hermitage, the white is certainly the finest that there is in France"; and that the entire production of true white Hermitage never exceeds a total of less than 1600 cases per year.

3. That the white lasts far longer than the red: "at least a century", and, no, he is not talking about *Hermitage blanc vin de paille*.

4. That the "Ermitage-paille", which he discusses separately, is in and of itself "without argument the finest white *vin de liqueur*."

5. That "Crose blanc" is entirely different from Hermitage *blanc*, since it is produced from a different grape, which he does not specify, and is a sparkling wine. [he notes otherwise that Hermitage *blanc* is the product "de la petite et de la grosse roussanne."]

∴

The second text is at least equally interesting, but essentially unknown in connection with Hermitage. It is, M.-A Puvis, *De la Culture de la Vigne, et de la Fabrication du Vin*. Paris, 1848. About M. Puvis, I know next to nothing; except that he was an active grape-grower and wine-maker in the west of France, although I don't know where. His book is a general text on grape culture and wine-making; but, as part of his attendance at a *Congrès des vigneron*s at Lyon, he joined a commission sent to investigate current practices at Hermitage; I have transcribed his report in its entirety. And among his surprises:

1. That red Hermitage is destemmed 100%, fermented in open tanks where the cap is punched down two or three times per day, and left on the skins for up to six weeks; this in an era when, in Burgundy for example, 48 *hours* on the skins was considered more than sufficient in a decent year.

2. That the best red Hermitage is kept in barrel seven to eight years before being bottled, and the white still longer.

∴

The third text is from Victor Rendu, *Ampélographie Française. Comprenant la Statistique, la Description des meilleurs Cépages, l'Analyse Chimique du Sol, et le Procédés de Culture et de Vinification des principaux Vignobles de France*. Paris, 1857. Rendu (1809-72) was an inspector-general of agriculture; the objective of his book was very much the same as Cavoleau's, but 30 years later, and the result is equally interesting. Of course he has his own surprises for us, among which is the fact that Hermitage is aged in new barrels, *not* used, and that they are small (ca. 210 liters), *not* large. He has the red left in these barrels for 4 years before bottling, 5 years for the whites.

∴

The fourth text is easily the most important, since it is the first monograph ever published on winemaking at Hermitage, and it is the most complete, professional (with respect to wine-making), and detailed of the excerpts presented here. It is, *Monographie du coteau de l'Ermitage et des vignobles qui l'avoisinent, par M. Rey*; in, *La Bourgogne. Revue oenologique et viticole. Troisième Année*. Dijon, 1861; pp. 585-602. Among, of course, dozens of other interesting details, he more or less agrees with his predecessors in noting:

1. That red Hermitage is destemmed 100%, the cap punched down several times a day, and left on the skins for something like a month; he is quite specific in asserting the advantages of an extended maceration.

2. That Hermitage is *never* aged in used cooperage, *only* in new barrels of 206-212 litres. Prior to use, these are simply rinsed with a decoction of hot water, peach leaves, and salt, flushed with cool water, then given a final splash of eau-de-vie before being filled.

3. That red Hermitage should be in barrels 4-5 years before bottling, white Hermitage, 5-6 years.

∴

The fifth text is from *Étude des Vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises par le Dr. Jules Guyot | Tome II | Régions du Centre-Sud, de l'Est et de l'Ouest*. Paris, 1868. The formidable Dr. Guyot's masterwork, this three-volume set is indeed an invaluable and exhaustively detailed survey of vineyard and winemaking practice in every region of France, just before the onslaught of phylloxera. His notes on Hermitage are not greatly different from the previous excerpts; although he's particularly amusing on the subject of new oak:

*"at Tain, they've noted a great difference in favor of new wines put in new barrels, as opposed to those put in used cooperage, no matter what care is taken in rinsing and sulfuring the latter. This is a very accurate and important observation: twenty wine-growing départements of France would have very honest and clean wines, if these wines were put in new vessels; put in permanent barrels, they pass for having a goût de terroir that is, in fact, nothing more than the taste of old cooperage. "*

∴

There are many reasons for reading works such as these, but the most important, I think, is to preserve an open mind.

For example, I've emphasized that Hermitage was particularly noteworthy for the use of small new oak cooperage, precisely because this is the opposite of what most Syrah specialists now think. Or more irritatingly, all too often don't so much think as believe, with all the evangelical fervor of converts to revealed gospel truth, wherein new cooperage becomes not simply a spice one may or may not choose to use, but the ventricles of Beelzebub, the end of authenticity, the death of typicity, the violation of terroir, and so forth and so on; a holy war nearly always justified as a return to old ways and the Wisdom of the Ancients.

One might wish that a question of preference for one taste over another could be discussed without so much Blood, Soil, and Identity to begin with, and one may wonder what it is about wine as a symbol that so quickly slides off into this dark and stormy turf.

But at least, before founding a religion on the Ancients, one might want to read what they have to say.

∴

## ❧ *Hermitage* ❧

[From, *Oenologie Française, ou statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiriteuses de la France...* par M. Cavoleau, Membre de la Société royale et centrale d'Agriculture, de la Société Philomatique de Paris, de la Société académique du département de la Loire-Inférieure. Paris, 1827.]

::

*Ermitage rouge.* Il se divise en cinq classes. C'est peut-être celui de France qui est le plus riche en couleur vive et naturelle, en parfum agréable et en plénitude. Il n'est ni violent, ni capiteux, comme le sont ceux du Midi; mais il a toute la force nécessaire pour se rendre stomachique.

Le commerce de Bordeaux en consomme les 4/5; le reste se place en futaillies ou en bouteilles dans toute l'Europe, et même en Asie... S'il est mauvais comme Ermitage, car comme vin il ne l'est jamais dans toute l'étendue de ce mot, c'est encore un vin ordinaire de la plus grande distinction. Il est bon d'observer que, lorsqu'il est supérieur, il ne vaut rien mêlé à l'eau, tandis qu'il fait très-bien avec elle lorsqu'il est dans un état de médiocrité. Qu'il soit supérieur, bon, médiocre ou mauvais, il se conserve, en se bonifiant, depuis quinze jusqu'à vingt ans; alors il s'altère plus ou moins promptement. (*pp. 84-5*).

::

*Ermitage blanc.* Il se divise en trois crus. Le goût peut préférer d'autres vins au rouge; mais celui-ci est certainement le premier vin blanc qu'il y ait en France. Sa couleur est un jaune de paille; son parfum est des plus agréables; et n'a point d'analogie avec les autres vins blancs connus. Il est moelleux et riche de goût. Il fermente pendant un ou deux ans; et comme vin de luxe, il ne doit jamais être livré à la consommation qu sa fermentation ne soit parfaitement éteinte. La quantité produite par le véritable vignoble de l'Ermitage n'excède pas 100 ou 120 pièces de 210 litres.

Sa réputation est universelle, et sa durée se prolonge beaucoup au-delà de celle du vin rouge. Il se conserve pendant un siècle au moins sans éprouver la

plus légère altération; cependant son parfum et son goût changent, et lorsqu'il est parvenu à l'âge de vingt-cinq ou trente ans, il se rapproche du caractère des vins vieux d'Espagne.

L'étranger en achète peu tant qu'il est nouveau, et son prix s'établit sur celui du vin rouge; néanmoins il devrait être plus cher, attendu le déchet qui résulte de sa confection; car un vin fermenté dans la cuve rend plus que celui qui est immédiatement pressé; mais cette égalité de prix provient de ce que la consommation en est beaucoup moins considérable; de ce qui le produit du cep à raisin blanc est plus certain; de la plus longue durée des vins qu'il produit; enfin de ce que la qualité en est moins chanceuse; car, quoiqu'il se montre médiocre et même mauvais dans le principe, il devient presque toujours d'une qualité parfaite en vieillissant.

L'*Ermitage-paille* est sans contredit le premier des vins blancs de liqueur. Pour le faire, on choisit les raisins blancs les meilleurs et les plus sains, que l'on fait sécher sur de la paille pendant cinq semaines ou deux mois; on les égrappe ensuite avec soin, et on les presse. Il en résulte un vin blanc appelé *ermitage-paille*, qui jouit d'une grande réputation. On en fait peu et assez rarement, parce que, outre qu'il est d'un prix excessivement élevé, il faut, ce qui ne se rencontre souvent qu'à de longs intervalles, pour se livrer avec succès à sa composition, une maturité parfaite dans le fruit, et un temps sec, sans être froid, pendant qu'il est à sécher.

L'Ermitage rouge est le produit de deux variétés de vignes nommées *petite* et *grosse scyras* (1); l'Ermitage blanc est le produit de la petite et de la grosse *roussanne*.

[footnote: (1) Il y a une analogie frappante entre ce nom et celui de la ville de *Schiras*, en Perse, dont le territoire produit du vin exquis; le plant de l'Ermitage en serait-il originaire? Un habitant de la Drôme, auquel nous avons adressé cette question, nous a répondu que si l'on s'en rapporte à une ancienne tradition répandue dans les environs de Tain, ce plant a été effectivement apporté de *Schiras* par un des ermites qui ont habité l'ermitage du coteau de Bessas.]

*Crose rouge*. Il se divise en deux crus seulement, et a précisément les mêmes caractères que ceux de l'Ermitage en goût, vinosité et parfum; aussi plusieurs propriétaires dans l'un et l'autre coteau en mêlent le produit à l'époque de la vendange. On classe le Crose de premier cru au même rang que le troisième de l'Ermitage, et en effet il l'égalé absolument. Cependant on doit dire que si

le Crose a moins de plénitude, il a plus de finesse. Son prix se fixe, comme celui de l'Ermitage, en comparant le troisième cru de celui-ci au premier de l'autre, et le quatrième au second.

La récolte du Crose rouge s'élève, année moyenne, à 3,995 hectolitres.

*Crose blanc.* Ce vin devrait être comparé à celui de l'Ermitage de même couleur; mais il n'en est pas ainsi, parce que le plant n'est pas le même. D'ailleurs, on a placé à Crose le cep qui le produit sur des sols différens et en général moins bien situés. Ce vin a une couleur légère et très-blanche, un parfum agréable, de la finesse, mais peu de vinosité. Il porte avec lui une douceur qu'il conserve long-temps, et mousse parfaitement pendant trois ou quatre années: c'est pourquoi le commerce lui donne le nom de *cotillon*, car il n'existe aucun vignoble de ce nom, et on l'attribue uniquement aux vins blancs mousseux ayant douceur et finesse, tels que le Crose et le Mercuriol. Leur prix varie entre 200 et 280 fr. la pièce de 210 litres, et de 2 fr. à 2 fr. 50 c. la bouteille; mais ce dernier est le prix du commerce. Le propriétaire ne les vend qu'en futaille et après un an, parce qu'alors ils sont parfaitement limpides, ce qui occasionne du déchet et par conséquent de la perte. Leur durée peut aller jusqu'à quinze ans; mais ils ne conservent leur caractère mousseux et doux que pendant quatre ans au plus, après quoi ils deviennent secs. Il n'y a point de comparaison à faire entre les vins blancs mousseux de Crose et de Mercuriol, dits de *cotillon*, et ceux de Champagne; les premiers, outre qu'ils moussent aussi bien, l'emportent de beaucoup par le parfum, la maturité et la vinosité. (pp. 84-9)

::



## Hermitage

[From: Puvis, M.-A. *De la Culture de la Vigne, et de la Fabrication du Vin*. Paris, 1848.]

∴

### CHAPITRE IV.

#### VIGNOBLE DE L'HERMITAGE

Après nos observations sur le vignoble de Vougeot, qui occupe un des premiers rangs dans les grands crus de la Bourgogne, il nous semble à propos de placer celles que nous avons faites sur le vignoble le plus célèbre des bords du Rhône, au risque d'entrer prématurément dans quelques questions que nous traiterons plus tard.

Pendant la courte durée du Congrès des vigneron à Lyon, une Commission a fait une excursion dans le vignoble de l'Hermitage: arrivées à huit heures du matin, nous avons passé la journée avec les principaux propriétaires, parcouru avec eux le vignoble, visité les celliers, dégusté leurs vins de diverses qualités et de tous les âges, pris enfin les renseignements les plus importants sur la culture et les procédés de ce fameux vignoble; il nous a paru utile de rassembler dans une notice les principales circonstances de pratique qui concourent à assurer la qualité de ce vin célèbre; sans doute nous n'y puiserons pas les moyens de faire ailleurs du vin de l'Hermitage; mais dans un vignoble où l'on est parvenu à produire un vin si parfait, il est plus d'un procédé qu'on peut imiter ailleurs avec grand avantage.

Le vignoble de l'Hermitage se compose d'à peu près 150 hectares de vignes, qui couvrent sur toute sa déclivité un coteau dont le sommet est à 160 mètres au-dessus de la ville de Tain, assise sur les bords du Rhône; sur cette pente rapide, des terrasses soutiennent les terres, qui sans elles s'avaleraient promptement par l'effet des pluies et du travail;

il est un tiers des 150 hectares qui donne des produits de qualité inférieure, les deux autres fournissent la première qualité. (p. 28)

Au sommet du coteau se trouve une ruine devenue la demeure d'un ermite; le nom de l'Hermitage donné au vignoble pourrait faire présumer qu'une partie de la plantation ne serait pas très-ancienne; et ce qui appuierait cette conjecture, c'est que des hommes âgés du temps présent, disent que leurs pères en ont vu quelques parties encore couvertes de broussailles.

Toutefois, l'habitation sur ce sommet date au moins du temps des Romains; les ruines offrent encore un débris de tout, qui semble avoir été destiné à la défense du pays, et qui sous ce rapport ne doit pas avoir appartenu originairement à un ermitage; en outre, on voit dans la ville un taurobole trouvé dans les ruines du sommet, monument destiné à perpétuer le souvenir d'un sacrifice de taureau; ce qui semblerait indiquer que là se trouvait jadis un des points importants de la contrée; les inscriptions qui restent rappellent que le couteau pour le sacrifice y fut tenu par un grand-prêtre venu de Rome, sous le règne de l'empereur Commode, auquel le taurobole fut dédié. Lorsque cet empereur, dont le nom a été voué à l'infamie pour ses crimes et ses débauches, fut tué et traîné aux *Gémonies*, on effaça son nom; *tutto il mondo e fatto come la nostra famiglia*; ainsi, dans le demi-siècle qui vient de s'écouler, nous avons vu successivement effacer les noms de nos anciens souverains, ceux de la République, de Napoléon, de Charles X, gravés sur nos monuments, mais sans avoir pour excuse, une mémoire vouée pour ses crimes à l'infamie.

D'ailleurs, la vigne est très-anciennement cultivé dans ces contrées, et la bonne qualité et la réputation de leurs vins ne sont pas chose nouvelle; Pline rapporte que ceux des environs de Vienne et du Dauphiné étaient très-estimés à Rome, et que pour les imiter, on chargeait de résine certains vins d'Italie. (p. 29)

La roche sur laquelle repose le vignoble, est un granit en décomposition; il se divise en trois parties distinctes pour son produit et la composition de son sol.

Le sol de la partie au nord-ouest qui porte le nom de *Bessas*, est tout entier composé, du sommet à la base, de détritits granitiques dans lesquels se trouvent cependant des débris d'un poudingue formé de

cailloux généralement siliceux et liés par un ciment calcaire, poudingue qui accompagne les bords du Rhône jusqu'à la mer; le granit en décomposition perment à l'instrument qui l'attaque, de donner telle profondeur de sol qu'on désire à la culture de la vigne; ce qui explique comment, avec l'aide des terrasses, malgré l'action incessante des instruments de travail, des pluies et de la gravité qui tendent à faire avaler le terrain, le sol du sommet et de la rampe conserve toujours assez de profondeur.

Cette partie, en apparence toute granitique, renferme cependant, surtout dans ses parties inférieures, l'élément calcaire; car nous y avons vu réussir l'esparcette, qui se refuse toujours à venir dans les terrains qui en sont dépourvus: ce sol doit la petite proportion qu'il en contient, au ciment du poudingue.

Le sol de la partie mitoyenne du vignoble, dite *Mial* ou *Miaux*, se compose de débris de granit, de terrain de transport formé d'un sol rougeâtre, que nous croyons calcaire, et des débris du poudingue.

La troisième portion, qui porte le nom de *Greffieux*, est recouverte d'une assez grande épaisseur du même terrain de transport qui s'élève jusqu'au sommet.

Le prix et le produit de ces trois parties du vignoble varient d'une manière remarquable: l'hectare de la partie granitique vaut de 30 à 40 mille francs; celui de la troisième, presque le double, et celui du milieu a une valeur (p. 30) moyenne entre la première et la troisième partie. Ces différences de valeur dépendent moins de la qualité du vin que du plus ou moins d'abondance du produit et de la plus grande durée de la vigne dans sa portion la plus chère.

Sans la vigne, cette étendue, en raison de sa grande déclivité, serait tout-à-fait sans valeur et produirait à peine un mauvais taillis; le vignoble y a donc centuplé la valeur du sol.

Dans la partie granitique, la durée moyenne de la vigne est à peine de vingt ans; dans la moyenne, elle est de vingt-cinq, et dans la troisième, elle va au-delà de quarante.

On remplace par le provignage les plants qui meurent ou faiblissent; on fait en moyenne vingt à vingt-cinq fosses par œuvre de vingt-cinq à l'hectare; elles renferment cinq cents ceps. Les fosses se fument à la quantité de 25 à 30 kilogrammes de fumier; on y couche deux ou trois

cents sarments. Malgré ce travail, qui renouvellerait toute la vigne en vingt ans, les produits et la vigueur des ceps faiblissent assez pour qu'on soit obligé de l'arracher. A quoi attribuer cette durée de la vigne, malgré ces soins de provignage? En Bourgogne, où on a un plan dont les ceps demandent à être renouvelés tous les quinze à vingt ans, le provignage prolonge indéfiniment sa durée. Attirbuera-t-on cette courte durée au sol ou bien au plant? Le sol y est bien pour quelque chose: on voit qu'ici comme ailleurs la durée de la vigne se prolonge beaucoup plus dans le sol calcaire que dans le sol siliceux; mais dans le terrain plus favorable, elle faiblit encore assez promptement. L'attribuera-t-on à l'ancienneté de cette culture dans le sol? mais les vignobles de la Côte-d'Or semblent aussi anciens. La nature de la plant n'en serait-elle pas la principale cause? et ne pourrait-on pas admettre que là, plus encore qu'en Bourgogne, le plant serait vieilli, particulièrement dans sa racine, et aurait par cette raison besoin de la voir souvent renouveler? (p. 31)

On replante immédiatement à l'Hermitage; quelques essais se font, de replanter après plusieurs années de culture. Il est à croire que ce soin prologera la durée de la nouvelle vigne; les cultures intercalaires reposeront le sol, ou plutôt consommeront les déjections que la vigne y a laissées, et ce sol renouvelé la portera plus long-temps.

Pour replanter la vigne, on défonce à 1 mètre de profondeur; on plante les sarments à toute la profondeur défoncée, dans des trous faits avec un pal de fer; on met ces sarments à 85 centimètres de distance entre eux, et les lignes sont distantes entre elles de 1 mètre; on achève de remplir le trou avec du terreau; l'année suivante, on remplit les vuides qui laissent les sarments non repris avec des plantes non chevelus: dans les premières années, le vins est d'une qualité inférieure, mais à la cinquième ou sixième, le produit peut être mélangé au reste de la vendange sans lui nuire.

Les trois parties distinctes du coteau produisent de très-bons vins; mais on n'est pas d'accord sur la préférence à donner à l'un ou à l'autre. D'ailleurs, l'opinion s'est établie que le vin de l'Hermitage n'attient toute sa perfection, que par le mélange du produit des trois cantons: il faut donc être propriétaire dans tous trois pour pouvoir récolter la première qualité de vin.

Les plants qui donnent le vin de l'Hermitage, sont la grosse et la petite sirrah pour le vin rouge, la roussanne et la marsanne pour le blanc; la roussanne est le plant qui donne les vins blancs de Seyssel dans l'Ain. Le produit moyen de ces plants est de 20 à 25 hectolitres par hectare, comme celui de plant de Bourgogne est de 15 à 20.

La qualité du vin dépend beaucoup aussi, mais moins qu'en Bourgogne, de l'altitude du sol qui le produit: celui du sommet du coteau est plus dur, plus ferme; celui du bas, plus faible, moins alcoolique; celui du milieu est le plus parfait. (p. 32)

On fabrique à l'Hermitage trois espèces de vins bien distinctes: le rouge, le blanc, et le vin de paille; la proportion du vin blanc, en y joignant celle de paille, est à peine d'un dixième de celle du rouge; celle du vin de paille est encore d'une plus faible proportion avec celle du vin blanc; comme il faut attendre long-temps, et que trois pièces de vin blanc sont nécessaires pour en faire une en vin de paille, on ne peut jamais le vendre ce qu'il coûte.

On vendange le raisin pour le vin de paille en même temps que pour le vin blanc, et on le presse après l'avoir laissé sécher un à deux mois sur de la paille; si les plants de roussanne et marsanne qui le donnent, peuvent *passeriller*, ou se rider sans pourrir sur le cep, comme le furmint de Tokay, on s'épargnerait beaucoup de main-d'œuvre, en se bornant à retarder la vendange: la saison est assez longue et le soleil assez chaud dans ce pays, pour arriver à ce résultat. Le vin qu'on obtiendrait ainsi, aurait, nous le pensons, toute la qualité du vin de paille; d'ailleurs, dans les années de grande maturité, le vin blanc conserve indéfiniment sa douceur, principal caractère du vin de paille; toutesfois le vin blanc a plus de parfum, lorsqu'il renferme assez d'acide pour développer l'arome et que la maturité est moins avancée. C'est à la finesse de ce bouquet, que nous attribuons principalement la supériorité du vin blanc de l'Hermitage, et ce bouquet ne s'exalte que dans les vins secs. Pour s'assurer donc de cette condition essentielle, nous pensons qu'il faudrait plutôt avancer que retarder la vendange.

On vendange tard à l'Hermitage, et en même temps pour le (p. 33) vin blanc que pour le vin rouge: au 24 août, lors de notre visite, les raisins noirs nous ont semblé doux, et avoir au moins la maturité que le plus souvent ailleurs on juge suffisante; cependant on ne comptait

pas vendanger avant le 15 septembre.

Lors de la vendange, tous les raisins se trient dans le cuvier; on ôte les grains verts ou pourris et tout ce qui pourrait amoindrir la qualité; à la cuverie, on foule et on enlève toute la grappe; on cuve ensuite jusqu'à ce que la fermentation soit complètement achevée, et que la liqueur refroidie soit claire et arrivée au repos: le cuvage peut ainsi durer très-long-temps; dans les années où la partie sucrée est abondante, il peut se prolonger quelquefois au-delà de six semaines: on a cuvé quarante-huit jours en 1834. La moyenne cependant est de quinze à vingt jours; mais on foule tous les jours, une, deux ou trois fois, aussitôt qu'on s'aperçoit que le marc s'échauffe, parce que cette chaleur est le préliminaire de l'acétification: nous retrouvons là le *coup de pied* qu'en Bourgogne les vigneronns donnent à leur vendange pour refouler le marc dans le moût. On a essayé à l'Hermitage de changer de mode de faire le vin, de laisser la grappe, de soutirer plus tôt et de couvrir la cuve: aucun procédé n'a produit de si bon vin que l'ancienne méthode, en sorte qu'on y est revenu. Lorsque dans un pays il existe un procédé qui diffère très-sensiblement des procédés ordinaires, le plus souvent ce procédé n'a dû s'introduire qu'à la suite de faits nombreux qui ont établi sa convenance; il ne faut donc le changer qu'après des expériences répétées et une mûre réflexion.

Pendant la première année, on ouille le vin très-exactement, on soutire une fois le rouge et deux à trois fois le blanc; la second année, après le soutirage, on tourne la pièce de manière à ce que la bonde soit sur le côté, et (p. 34) on cesse d'ouiller, mais on soutire une fois au moins de mars ou d'avril.

On garde le vin de première classe sept à huit ans avant de le mettre en bouteilles; celui de deuxième classe, cinq à six ans, et celui de troisième, trois ou quatre ans; on conserve le vin blanc en fût plus long-temps encore que le rouge.

Le valeur des vins de l'Hermitage est très-élevée dans les bonnes années; les Bordelais les enlèvent en grande partie et le mêlent en différentes proportions à leurs premières qualités, pour leur donner du corps, de la spirituosité et du parfum; ces vins se marient avec avantage pour tous deux: l'Hermitage laisse au bordeaux son parfum suave, dont la fraîcheur se relève sans s'altérer par celui de l'Hermitage. Dans

ces dernières années, les Bordelais ont mis beaucoup moins d'empressement à les acheter; ce débouché avait fait élever les prix très-haut: en 1825, le vin a été tout vendu 1,000 fr. la pièce. Mais ce débouché étant devenu moins régulier, la valeur s'est abaissée de moitié. Cette exportation, qui a enrichi le pays pendant plusieurs années, lui a nui sensiblement sous certains rapports: le bons vins de l'Hermitage ne sont pas classés dans le commerce ni dans la consommation; il en résulte que lorsque les Bordelais ne les tirent pas, ils sont obligés d'attendre et de rechercher la vente, parce qu'ils n'ont point d'autres débouchés réguliers, conditions peu favorables pour le producteur.

La durée de ces vins est très-grande: le vin blanc, dit-on dans le pays, dure toujours, du moins on ne le voit guère s'altérer par vétusté; la durée du vin rouge est aussi très-grande; nous en avons bu qui, suivant toute vraisemblance, remontait à un siècle, et qui a conservé sa qualité.

Outre son parfum d'une plus grande finesse, ce vin est plus doux que la plupart de ceux de la côte du Rhône, et (p. 33) semble réunir toutes les qualités qu'on prise le plus dans les vins: parfum, chaleur modérée, durée, salubrité.

Le plant qui le produit, donne de bon vin dans tous les pays où on le transporte; aussi, dans le voisinage de l'Hermitage, on fait avec le même plant des vins de qualité analogue, que le commerce débite souvent sous son nom.

L'origine de ce plant est inconnue: quelques-uns, par l'analogie de son nom, le font venir de Schiraz en Perse; d'autres de Syracuse; mais quelle que soit son origine, c'est un très-bon plant; il coule peu, craint peu la pourriture; sa grappe est serrée; il n'est pas tardif, mûrit en même temps que les cots, les gamays, le trousseau; il se taille en archet avec un courson: la longueur de l'archet et du courson dépend de la vigueur du terrain ou de l'âge du plant. On en distingue deux variétés, la petite et la grosse sirrah; ces deux plants se ressemblent beaucoup; le produit de la petite est moindre, mais de meilleure qualité.

Ce qui, à notre avis, distingue éminemment ces plants, c'est qu'ils assurent la durée des vins et n'ont pas pour cela besoin de la grappe; ils mûriraient d'ailleurs sur les coteaux de Bourgogne, comme ils le font sur ceux de la Dorée près de Tours, chez M. Odart; la seule altération que craignent ces vins, est l'acétification; mais cela ne peut arriver que

lorsqu'on néglige de les fouler assez souvent dans la cuve, pour prévenir l'échauffement du marc, ou lorsqu'on ne les ouille pas régulièrement pendant la première année. Enfin la sirrah seroit, nous le pensons, le plant fin qu'il serait le plus à propos de faire varier par les semis; le peu de durée de ses ceps nous fait présumer que, comme le pineau, il serait déjà bien vieux, et qu'il serait à propos de le renouveler.

En résumé, pour dire toute notre pensée sur le produit de ce grand vignoble, son vin rouge peut le disputer pour sa qualité et tous ses agréments aux vins les plus renommés, *(p. 36)* et son vin blanc serait peut-être, pour le parfum et la suavité, supérieur à tous, même au tokay. *(pp. 27-36, complete)*

∴



## ❧ *Hermitage* ❧

[From: Rendu, Victor. *Ampélographie Française. Comprenant la Statistique, la Description des meilleurs Cépages, l'Analyse Chimique du Sol, et le Procédés de Culture et de Vinification des principaux Vignobles de France.* Second edition. Paris: V. Masson, 1857.]

∴

On vendange ordinairement dans les premiers jours de la seconde quinzaine de septembre à l'Ermitage, lorsque les raisins sont complètement mûrs. Dans les années précoces, il y a avantage, pour la qualité du vin, à vendanger avant l'équinoxe, car cette époque coïncide souvent avec des pluies prolongées qui détérioreront le raisin. Les opérations de la vendange s'exécutent rapidement et ne s'étendent pas au delà de quatre ou cinq jours. Le rendement moyen, au coteau de l'Ermitage, est de 24 hectolitres par hectare. L'hectare de vignes vaut 60,000 francs dans les premiers crus, 48,000 dans les seconds, et 36,000 dans les vignobles de troisième ordre; on évalue à 900 francs environ les frais de culture et de vendange par hectare.

On fabrique trois sortes de vins à l'Ermitage, du vin rouge, du vin blanc et du vin de paille; ces deux derniers (*p. 127*) sont à peine dans la proportion d'un dixième par rapport au vin rouge. Le vin de paille, comparé au vin blanc, est encore dans une proportion plus faible; on ne s'en étonne plus, quand on sait qu'il faut au moins 760 kilogrammes de raisins séchés pour obtenir une barrique de 210 litres de cet excellent vin représentant ainsi trois barriques de vin blanc.

Les soins les plus minutieux et les mieux entendus sont employés dans la confection du vin de l'Ermitage. On égrappe d'abord le raisin, on le trie et l'on en sépare tous les raisins verts ou pourris. La cuve pleine, on la foule deux fois par jour, dès que le marc s'échauffe, pendant la première semaine, et seulement une fois après ce laps de temps jusqu'à tirage de la cuve; on foule soit avec les pieds, soit avec des

fouloirs de bois. En général, les cuves ne sont pas couvertes, mais on regarde comme préférable de les couvrir. Le cuvage dure de quinze à vingt jours et même un mois, suivant les différents vignobles. Tous les grands crus cuvent plus longtemps que les crus secondaires; dans quelques-uns, le cuvage est de quarante jours: il se prolonge d'autant plus, que l'année a développé davantage le principe sucré de le raisin. On tire quand la fermentation a complètement cessé, lorsque le vin est refroidi, qu'il est devenu tout à fait clair; on le met alors dans des tonneaux neufs, de bois de chêne, affranchis avec de l'eau salée et rincés avec de l'eau-de-vie: ils jaugent 210 à 215 litres. Les tonneaux sont légèrement bouchés pendant quinze jours. On ouille tous les jours pendant (p. 128) le premier mois de la mise en tonneaux, puis tous les huit jours: on peut ensuite boucher hermétiquement et tourner les tonneaux sur la bonde. Le vin est soutiré tous les ans au mois de mars ou d'avril; il peut alors être mis en bouteilles à l'âge de quatre ans.

Le vin blanc se fabrique avec le *Roussanne* et la *Marsanne* dont on attend la maturité complète: celle-ci est indispensable pour donner au vin toute sa qualité. De même que pour le vin rouge, on trie soigneusement le raisin dans le cuvier. Les procédés de fabrication sont aussi les mêmes, seulement on press immédiatement la vendange, on soutire au bout d'un mois, en ensuite deux fois par an, au printemps et à l'automne. Le vin blanc de l'Ermitage peut être mis en bouteilles à l'âge de cinq ans; on peut le boire après une année de bouteilles; il se conserve indéfiniment.

Le vin de paille s'obtient avec les raisins qui servent à fabriquer le vin blanc; mais, avant d'être convertie en liqueur, ils doivent subir une préparation spéciale. On les fait sécher pendant cinq ou six semaines sur la paille, on bien on les suspend à des lattes, au moyen de fils, dans des serres ou des appartements bien clos, aérés et exposés au soleil. Des raisins d'excellente qualité, d'une maturité complète et séchés par un temps sec, sont autant de conditions rigoureuses pour la confection du vin de paille. Quand ils ont acquis le degré voulu de dessiccation, on les porte au pressoir, et là on les traite comme pour le vin blanc. Au sortir du pressoir, le vin de paille est épais et visqueux, c'est un véritable sirop, mais il s'éclaircit après avoir terminé sa fermentation: celle-ci dure longtemps; aussi le vin ne doit-il pas être mis en bouteilles avant

l'âge de sept ans. Fait dans toutes les conditions qui assurent sa réussite, le vin de paille de l'Ermitage est un de nos meilleurs vins liqueur; son prix, nécessairement fort élevé, en restreint beaucoup la consommation et le range parmi les vins de luxe exceptionnels: sa conservation est, pour ainsi dire, illimitée.

Le prix des vins de l'Ermitage est sujet à des fluctuations que le caprice du commerce semble seul devoir expliquer. La moyenne est de 400 francs la barrique de 210 litres pour les premiers crus en vin rouge. Le vin blanc se paie ordinairement de 3 à 400 francs la barrique. Le vin de paille ne se vend jamais qu'en bouteilles; pris chez le propriétaire, il revient à 7 ou 8 francs la bouteille. Le vin rouge de l'Ermitage a pour principal débouché Bordeaux, qui s'en sert pour aider ses vins, avec lesquels il s'assimile parfaitement. Le commerce de détail de s'approvisionne que dans les crus secondaires, et l'on ne peut obtenir de vin des premiers crus que lorsque celui-ci ne se trouve pas dans les conditions requises pour être mélangé avec le Bordeaux. Le vin rouge de l'Ermitage, l'un de nos vins les plus riches en couleur vive et purpurine, se distingue surtout par un bouquet spécial, que nul autre vin du Rhône ne peut lui disputer. C'est un vin généreux, plein de délicatesse et de moelle, et réunissant à un haut degré les qualités d'un vin parfait: couleur, odeur et saveur. *(p. 130)* S'il n'occupe pas auprès des consommateurs le rang auquel il a droit, c'est que le public ne connaît guère, sous cette désignation, que les vins de qualités inférieurs dont le commerce de détail fait trafic sous le nom de vin de l'Ermitage. Il en serait autrement si le vin des premiers crus arrivait directement de la cave du propriétaire, sans intermédiaires et sans altération, jusqu'aux consommateurs; nul doute qu'ils sauraient l'apprécier à sa juste valeur et le proclameraient un de nos meilleurs vins de France, le premier, sans conteste, des vins rouges de la région méridionale. Quant aux vins blancs de l'Ermitage, les gourmets les prisent ce qu'ils valent. Cavoleau les regarde comme les premiers vins blancs de France; d'après Jullien, ils sont corsés, spiriteux, pleins de finesse, d'agrément, de séve et de parfum, et ils acquièrent beaucoup de qualité en vieillissant: sous ce dernier état, ils se rapprochent des vins vieux d'Espagne. Les terrains argileux de Raucoule et de Muret sont ceux qui produisent les meilleurs vins blancs de l'Ermitage.

Les mas ou quartiers principaux du coteau de l'Ermitage composent cinq classes partagées en une vingtaine de cuvées: la première classe comprend 18 hectares; la deuxième, 26; la troisième, 48; la quatrième, 35; la cinquième, 13. *(pp. 126-130, complete)*

::

## ✿ *Hermitage* ✿

[From, *Monographie du coteau de l'Ermitage et des vignobles qui l'avoisinent*, par M. Rey; in, *La Bourgogne. Revue oenologique et viticole. Troisième Année.* Dijon, 1861; pp. 585-602]

∴

### Vendanges. — Vinification

A l'Ermitage on ne fait pas plusieurs vins comme dans le Bordelais. On sait que le premier vin est celui qui provient d'une première cueillette des raisins les plus mûrs, le second vin celui qui provient du raisin cueilli dans la même Vigne (p. 586) quelque temps après le premier choix. Parfois on fait ainsi jusqu'à quatre espèces de vin que l'on mélange ensuite. Les quantités de chaque propriétaire permettraient difficilement de faire ainsi plusieurs cuvées des mêmes Vignes à l'Ermitage. On arrive à peu près au même résultat par le ban des vendanges publié à la suite d'un avis émis par une commission de propriétaires sur l'état de maturité de la récolte, et surtout par un triage fait à la Vigne et auquel on apporte le plus grand soin.

Pour atteindre ce but, on divise son groupe de vendangeurs en coupeurs, porteurs et trieurs. Dès que la Vigne est sèche, l'opération commence. Les porteurs se chargent la vendange dans des bannes (vases ou bois) (1) (*Banne ou benne, mesure de capacité pour la vendange*) (*Bescherelle.*), où le raisin demeure entier. Il parvient ainsi aux trieurs, hommes choisis parmi les vigneron, qui le font passer grappe par grappe dans une banne vide sur laquelle la première est inclinée, appuyant par son fond sur une troisième banne destinée à recevoir les produits inférieurs du triage. Ainsi qu'il est facile de le comprendre, cette opération consiste à enlever les raisins verts ou inégaux, et les grains pourris ou d'une maturité incomplète destinés à

un vin inférieur pour le ménage. Les bannes ainsi triées sont transportées au cuvage, où commence une seconde opération très importante.

Elle consiste à verser les bannes sur la grille d'un égrappoir à travers laquelle passent le jus et les grains, qui tombent en roulant par un plan incliné sur lequel on prévient l'encombrement à l'aide d'un râcloir, dans un récepteur où un homme puise sans cesse pour remplir des bannes que deux vigneron vident dans la cuve. L'égrappoir le plus répandu est confectionné en bois blanc: quelques propriétaires égrappent sur les cuves que l'on veut remplir, en couvrant leur orifice d'une grille mobile en fer qu'on y place à volonté.

La râfle (2) (*Râfle, grappe de raisin qui n'a plus de grains. (Académie.)*) reste à la surface de la grille. — Si quelque raisin a échappé au triage fait à la Vigne, il apparaît sur l'égrappoir et on le jette dans les bannes qui contiennent le râfles. (p. 587) Ce travail se fait à la main ou à l'aide d'un râteau à grosses dents qui égrène facilement une vendange bien mûre, par un continuel mouvement de va et vient. On sacrifie ce qui tient à la grappe comme n'ayant atteint une complète maturité, sacrifice qui n'arrive guère que dans les années où la coulure a été assez considérable pour rendre inégale la fécondation des ovaires, car ordinairement la grappe reste sinon sèche, du moins complètement dépouillée de ses graines. Les ovaires simplement rouges ou inégaux, et, par conséquent, d'une maturité insuffisante, restent adhérents à la grappe: ce fruit, et le jus contenu dans les rafles, ne sont pas complètement perdus; on vide ces dernières sur le pressoir avant qu'ait pu se produire une fermentation qui arrive rapidement, et le vin qui en découle cuve avec le produit du triage. Deux hommes égrappent en un jour douze pièces de vin: la grappe de ces douze pièces produit près d'un hectolitre de petit vin douceâtre dans les bonnes années, et vert dans les années médiocres; dans aucun cas, ce n'est pas lui qui aurait pu donner de la qualité au vin. Les grappes sont ensuite mêlées avec la litière en servant d'engrais. En laissant fermenter la grappe, le jus qu'elle contient fait un excellent vinaigre.

L'égrappage ne doit être adopté que dans les pays où le vin a par lui-même une assez grande solidité. En retranchant le marc de la grappe, on enlève au vin un principe dont on ne peut pas toujours le priver impunément. L'expérience peut seule apprendre aux propriétaires si

leur vendange peut se passer de tout ou partie de la grappe, particulièrement dans les bonnes années, et, si la chose est possible, ils obtiendront un vin moins vert et plus moelleux.

Un autre travail se fait pour ainsi dire en même temps avec le même personnel. C'est celui du vin blanc. On presse la vendange blanche dès qu'elle arrive de la Vigne, avant la première fermentation, dont un des moindres inconvénients est de donner au vin une couleur roux-foncé, comme la fermentation du vin blanc qui séjourne dans les bannes. Ce vin est sur-le-champ mis en tonneau, où la fermentation le dépouille de sa crasse rejetée en écume par la bonde. Lorsque la fermentation tumultueuse a passé, on bouche légèrement (*p. 588*) avec un bouchon de liège, ou avec des bouchons de bois percés dans lesquels on place un bouchon de bouteille, si mieux on n'aime employer dès le principe les bondes hydrauliques de Masson-Four. Dans ce cas, le tonneau garde sa lie, mais ne perd point de vin. Ainsi fait, il est aussi bon que celui qu'on laisse cracher, ce qui prouverait, dit Batilliat, que le ferment en excès est neutralisé ou décomposé sans aucun inconvénient. On peut alors se dispenser de remplir, le dégagement de l'acide carbonique étant sensible et son poids interceptant le contact de l'air et du vin. Dans quelques caves, on enlève les lies un mois après pour abattre la fermentation; dans d'autres, on se borne à soutirer en mars ou en avril, comme cela se pratique pour les vins rouges, afin de ne pas les amaigrir.

Les vases vinaires doivent être préparés et lavés avec le plus grand soin. Cette propreté est l'une des conditions de réussite que l'on obtiendra le plus difficilement dans quelques campagnes, où plus d'un propriétaire ne doit attribuer le mauvais goût de son vin qu'à son incurie. Combien de cuves servent de juchoir ou de garenne pendant onze mois de l'année!... Les vases vinaires ne doivent servir qu'à contenir la vendange ou le vin; tous les ans, ils doivent être soigneusement rincés et écoulés, et les cuves, épongées et séchées ensuite avec du linge, doivent être aspergées à l'eau-de-vie.

Dans presque tous les cuvages on foule les cuves deux fois par jour. C'est un excès de précaution contre l'incurie de quelques vigneron. Le foulage par vingt-quatre heures a eu des inconvénients lorsqu'il n'a pas été fait avec toutes les précautions nécessaires. Par exemple, si le matin un manœuvre s'est trop hâté de piétiner la vendange, cette

négligence peut être sans conséquence lorsque l'opération se répète le soir, un double immersion étant alors l'équivalent d'une immersion complète. L'expérience a prouvé qu'il en était autrement lorsque le marc, mal plongé, restait ainsi vingt-quatre heures en dessus du liquide, où pouvait se développer un principe de fermentation, surtout si la cuve était ainsi traitée d'habitude pour avoir plus tôt achevé une tâche importante, mais pénible. — Plongé à deux reprises le même jour, le vin est, en outre, un peu plus coloré et un peu plus tôt fait. Il n'y a donc (p. 589) pas de règle générale à établir ici, puisqu'un excès de couleur, recherché pour les coupages, peut être un inconvénient dans une boisson destinée à un autre usage, et que les consommateurs à qui s'adresse ce produit peuvent, à un vin couvert, préférer un vin limpide et léger en couleur.

Le système de cuver sans fouler, en sacrifiant la partie supérieure du marc de chaque cuve, n'est plus pratiqué aujourd'hui par les propriétaires de Vignes à l'Ermitage. Nous n'avons donc pas à juger ce procédé, puisque nous n'avons entrepris que la description des méthodes qui concernent une localité; nous dirons seulement en passant qu'il expose la masse à un goût de fermentation si tout la *chapeau* n'a pas été parfaitement enlevé à temps; qu'il impose le sacrifice de quelques litres par cuve, et devient d'une pratique difficile avec l'usage adopté de laisser cuver jusqu'à extinction de chaleur naturelle.

Les cuveries de Tain sont en général chaudes, bien fermées, plafonnées ou voûtées: le vin y parcourt assez rapidement toutes les phases de la fermentation, sans qu'il soit nécessaire d'écraser le raisin et de couvrir les vases qui, souvent, reçoivent de la vendange pendant deux jours et plus, et la cuvent partout à l'air libre selon l'antique usage, reconnu préférable après un essai de tous les systèmes.

Nous nous garderions bien de donner à nos compatriotes le conseil qu'on peut lire dans certains ouvrages: *qu'il vaut mieux que le décuage soit prématuré que tardif, et qu'il faut décuver dès que la fermentation tend à décroître*; nous exciterions ici un *tolle* général parmi les viticulteurs, qui tous tiennent pour parfaitement acquis que *mieux vaut un décuage tardif que prématuré*. Cette vérité est à l'égal d'un axiome pour l'Ermitage; elle pourrait bien n'être pas une règle pour tous les vins.



Le vin fait, le marc se précipite au fond de la cuve; si, à cet instant, le chapeau n'a pas été complètement enlevé, ou si tout au moins on n'avait pas soigneusement éliminé les parties acétifiées par son immersion, il communiquerait au liquide un goût d'acidité que les soutirages fréquents ne feraient jamais entièrement disparaître.

L'Ermitage, selon le crû, la température du cuvage et (*p. 590*) l'année, selon aussi qu'il est foulé une ou deux fois en un jour, peut cuver de quinze jours à un mois. Un de principaux attributs de ce vin étant sa belle couleur, on prolonge ce terme autant que possible, pour qu'il la possède au plus haut degré, ce qui est très important si le vin est destiné aux coupages.

Le moment du décuvage est arrivé lorsque aucun pétilllement ne se produit plus à la surface du liquide, lorsque aucune bulle d'acide carbonique ne s'échappe plus de la masse, lorsque le moût surnage au-dessus du marc et qu'il ne contient plus ni douceur ni chaleur. Telle est probablement la vraie manière de cuver tous les vins généreux; leur conservation est dès lors assurée, tandis que les vins légers, les Beaujolais, par exemple, qui, par leur nature, ne comportent souvent qu'une cuvaison de quelques heures, sont aussi d'une conervation beaucoup plus difficile, surtout sous certains climats. A certaines époques et sous certaines influences, un vin qui a peu cuvé peut reprendre sa fermentation, ce qui est très rare pour le vin cuvé jusqu'à extinction de chaleur naturelle, ainsi que cela se pratique aujourd'hui pour tous les vins de cette contrée.

Il est important de ne pas mêler au grand vin le dernier qui coule du pressoir, à cause de son âpreté qu'il ne doit point à la présence du tannin. Mais il n'en est pas de même du premier qui sort du marc: c'est celui qui renferme le plus de tannin, principe astringent utile à la conservation du vin. On s'en sert pour remplir les tonneaux, avec la précaution d'en mettre exactement à chacun la même quantité, sans quoi le vin ne serait pas égal. Ce vin n'a pas atteint son dernier degré d'élaboration; il est trouble et fermente, tout son moût n'ayant pas été décomposé en cuve. Cette fermentation s'accomplira dans le tonneau, qui devra être bouché très légèrement.

Peut-être n'est-il point inutile de dire à ceux qui, désireux d'avoir un vin plus mûr, voudraient aussi égrapper leur vendange, que le marc

dépourvu de grappes, s'il n'est point pressé à un pressoir cylindrique, mais aux vieux pressoirs en bois qui sont encore très répandus, doit être étagé sur de petites couches de paille, à environ 25 centimètres de distance, pour que le bloc, ainsi lié, demeurant solide puisse rendre tout le jus qu'il contient. *(p. 591)*

On ne met jamais l'Ermitage dans de vieilles futailles. L'acide gallique renfermé en grande quantité dans les douves de chêne dont on confectionne les tonneaux, donne au vin un montant qui le fait distinguer du même vin mis dans un vieux tonneau, et lui donne une supériorité marquée. Pour le vin blanc, le mûrier et l'acacia semblent mieux convenir que le chêne.

Pour affranchir les futailles neuves, on verse dans chacune 5 ou 6 litres d'eau bouillante, dans laquelle on a préalablement jeté quelques poignées de feuilles de pêcher, et autant de poignées de gros sel que l'on veut préparer de tonneaux. On laisse cette bouillie vingt-quatre heures dans les vases, en les ballottant deux ou trois fois pendant cet espace de temps, puis on remplace cette bouillie par 8 ou 10 litres d'eau fraîche, qui doit y séjourner vingt-quatre heures. On rince ensuite et on écoule, puis on lave avec un demi-verre de bonne eau-de-vie.

Les futailles neuves ont une capacité de 206 à 212 litres; un tonneau d'Ermitage vieux renferme donc 200 ou 200 et quelques litres, après une série de soutirages, le rabattage ayant pour résultat de resserrer les cercles et par conséquent d'en diminuer la capacité. Il serait à désirer que cette jauge, d'un maniement facile, fût généralement adoptée dans toute la France: l'initiative du gouvernement amènerait facilement ce résultat.

---

#### Soins donnés aux Ermitage en tonneau.

On a écrit que les soins exigés par les Ermitage étaient nombreux et méticuleux. Rien n'est cependant plus simple et moins compliqué que la tenue d'un vin qu'il faut presque vouloir gâter pour arriver à ce

résultat. Elle se borne à deux choses: tenir les tonneaux constamment pleins et enlever la lie une ou deux fois par an, selon l'année et à l'approche des chaleurs.

[...](p. 593)

On mèche toujours très faiblement, mais les tonneaux destinés au vin vieux doivent être méchés moins que les autres. Le vin blanc supporte une plus forte mèche. L'excès userait le vin, le décolorerait et altérerait son arôme, surtout s'il restait en contact avec les vapeurs sulfureuses.

Le soufrage tendant à la conservation du vin, son application à l'Ermitage serait inutile, puisqu'il contient en lui des principes suffisants de conservation. On sait assez généralement qu'il résiste aux chaleurs des tropiques, au roulis des navires et à l'odeur infecte de la cale, sans vinage, sans addition d'acide tartrique, sans mutage et sans tous ces autres ingrédients, dont le moindre inconvénient est d'être étrangers à la (p. 594) nature du vin, et qu'il rapporte des qualités nouvelles des plus lointaines pérégrinations.

Le vin rouge doit rester quatre ou cinq ans en fûts, et le blanc cinq ou six ans avant la mise en bouteille, selon l'année et le crû. Pendant les deux premières années on fait le remplissage tous les huit jours régulièrement, et on soutire deux fois en mars ou avril et en septembre, surtout si la récolte est de bonne qualité, un vin corsé déposant plus qu'un vin léger. La troisième année on rife, pour ne plus remplir qu'une fois par an au soutirage.

L'Ermitage de bonne année se conserve plus de vingt ans sans altération, sans trop se soucier des influences de la climature; il perd ensuite lentement de sa couleur et de sa vinosité.[...] Dans les années les plus médiocres, il se maintient aussi invariablement, sans autres moyens que ceux que nous avons indiqués, pendant que les grands vins d'autres contrées sont reconfortés ou vinés, tournent ou aigrissent.

Le prix du vin étant nécessairement moins élevé en cercles qu'en bouteilles, il n'est point inutile de dire à ceux qui l'ignorent comment ils doivent procéder lorsqu'ils achètent un fût un vin qui doit y rester deux ans encore. — Placé dans un lieu frais, la bonde légèrement inclinée du côté qui laisse le duzil sur la perpendiculaire abaissée du sommet du fond du tonneau, ce dernier se charge seul de la conservation du liquide qu'il contient pendant un an. Au bout de ce terme, il faut

soutirer au clair dans une futaille fraîche et franche de goût, resserrer fortement les cercles par le rabattage pour obvier, autant que possible, au déchet, transvaser dans la futaille d'expédition rincée et séchée, remplir avec 5 ou 6 litres du même, qu'on a dû se faire expédier en bouteilles avec le (p. 595) tonneau, boucher avec une bonde de bois, et replacer la futaille dans sa position primitive pour une année, au bout de laquelle on met en bouteilles.

Le soutirage a pour double effet de combler le vide produit dans un tonneau rifl  par l'évaporation, et d'enlever les lies que la chaleur et les orages pourraient agiter dans la masse, ce qui, parfois, donne au vin un goût de fermentation. On profite de cette occasion pour faire au tonneau toutes les réparations nécessitées par le temps et l'humidité de la cave.

Après avoir rincé le tonneau à la chaîne, on le met écouler pendant un quart d'heure environ, puis on achève de la sécher avec un pouce de m che aromatisée à la framboise ou à la violette, ou de tout autre manière. On l'introduit en combustion par la bonde, au moyen d'un porte-m che, qui se termine par un bouchon qui reste fixé dans celle-ci. On enlève le porte-m che lorsqu'on suppose la combustion achevée, et les vapeurs sulfureuses commencent à s'échapper peu à peu. Lorsqu'on a entonn  le vin, on fait tomber la mousse, en frappant sur le tonneau; pour ne pas laisser d'air en contact avec le vin, on bouche avec une bonde de bois, moins poreuse en plus résistante que le liège à la dent des insectes; on rifle, c'est-à-dire qu'on incline légèrement la bonde sur le flanc du tonneau, afin que le liquide tenant le bouchon toujours humide, l'air ne pénètre pas dans l'intérieur, et de telle sorte que le second duzil se trouve positivement à la base si le tonneau a déjà été percé deux fois.

Le collage, moyen artificiel de vieillir et clarifier le vin en anticipant sur l'action du temps, n'est guère en usage parmi les propriétaires qui, en général, trouvent que la nature fait aussi bien et mieux que les hommes. Les opinions sont diverses sur son opportunité, surtout pour les troisième et quatrième classes.

Les vins blancs ne se riflent jamais. Ces vins, ne cuvant pas, reprennent de temps en temps leur fermentation, que l'on abat par de fréquents soutirages, dont le besoin est indiqué par un léger pétillement. On doit les rempir tous les huit jours pendant cinq ou six ans, exactement comme

on le pratique, pendant les deux premières années, pour les vins rouges. Un remplissage irrégulier entretiendrait et provoquerait (*p. 596*) une fermentation dangereuse, tandis que la fermentation régulière ronge et rend le vin sec sans rien lui enlever de la fraîcheur qui le caractérise.

Dans les caves bien tenues, on lave tous les quinze jours les bondes des vins ouillés, avec une éponge imbibée d'eau-de-vie, afin d'en chasser les larves et les insectes qui se nourrissent de la lie formée autour du bouchon, et qui finit par contracter un goût d'acidité.

---

#### Mise en bouteilles.

La mise en bouteilles de tous les vins est une opération des plus importantes. Le même vin, mis en bouteilles dans la même année et à différentes époques, offre des différences marquées. Le succès est plus difficile encore pour les vins blancs. Ce n'est pas lorsqu'on en a le temps qu'il faut mettre en bouteilles, c'est lorsque le vin est prêt, c'est-à-dire lorsqu'il n'offre plus aucun indice de fermentation et par un calme assez prolongé pour que toutes les lies folles qu'agitent les tempêtes aient eu le temps de se déposer. Quant à la condition d'âge dont nous avons parlé, mieux vaudrait pour les rouges mettre trop tôt que trop tard en bouteilles. Un an trop tôt, on en serait quitte pour un dépotage un ou deux ans après, et le vin serait plus généreux; quelques années trop tard, le vin se serait usé en perdant sa vinosité et de son parfum le plus volatil à travers les pores du chêne. La mise en bouteilles tardive vaut mieux pour les blancs, plus sujets à fermenter. On étage les bouteilles dans un lieu frais, sans humidité et à l'abri des courants d'air, selon le système connu, en rangs séparés par des liteaux, chaque rang ayant le goulot alternativement contre le mur et à l'opposé.

Tous les vins des environs de Tain ont besoin d'être dépotés avant d'être servis, afin que la lie qui adhère à la paroi du verre ne trouble pas le liquide en se détachant. — On sait que les températures

extrêmes nuisent à l'appréciation du vin: le froid et la chaleur neutralisent en partie le bouquet. (p. 597) En hiver, il faut donc lui donner quelques degrés de chaleur sans le rendre chaud, ce qui lui serait encore plus nuisible que le froid, et surtout éviter de le réchauffer avant de l'avoir dépoté; en été, il convient de le rafraichir sans excès.

---

[...] (p. 601)

### Vin de paille.

Lorsque le travail de la maturation s'est accompli dans d'assez bonnes conditions pour donner l'espoir d'une qualité supérieure, on choisit à l'Ermitage, et particulièrement sur les coteaux de Beaume, de Rocoule et des Murets, les roussannes les plus mûres que l'on transporte à bras sur des brancards. Les uns les étendent délicatement sur de la paille; le plus grand nombre les suspend deux à deux par des fils sur des lattes, où elles se font contre-poids. Rarement on les a laissées passeriller à la souche, où les insectes et les intempéries en détruisent une partie. Déposées dans une ou plusieurs pièces sèches et aérées, chauffées ou non, elles restent ainsi pendant trois mois environ, si l'évaporation de la partie aqueuse a lieu sans chaleur artificielle. Pendant ce temps on les garantit des ravages des souris et des guêpes, qui en sont très friandes, et de l'humidité, qui engendre la moisissure, autre déchet qui pourrait aussi donner un mauvais goût au vin, si elle acquérait de grandes proportions.

La grappe desséchant comme le grain, il n'y a aucun inconvénient à la laisser dans la pressée, qui serait plus difficile à sécher si on égrenait les râfles. Le jus fourni par cette vendange étant gras et épais coule lentement, et une semaine est ordinairement nécessaire à sa complète extraction.

Le vin de paille, ou couleur paille, renfermant beaucoup de sucre, fermente longtemps. Il est donc nécessaire de boucher très légèrement les futailles qui le renferment, et de ne jamais rifler. Il faut, dans tous les cas, recouvrir la bonde de telle sorte que les rats, qui le recherchent beaucoup, ne puissent l'atteindre et surtout s'y noyer.

Son déchet est de deux tiers, c'est-à-dire que trois pièces de vin blanc fournissent une pièce de vin de paille dans les conditions requises. Les frais qu'il nécessite, l'abondance de sa lie et la prolongation de sa fermentation, qui oblige à le laisser longtemps en cercles, augmentent encore son prix, qui en fait un breuvage uniquement réservé aux tables les plus opulentes. *(p. 602)*

C'est un vin de dame et de dessert, fort apprécié en Pologne et en Russie, où il s'en fait une assez grande consommation. Sa finesse, sa chair et son parfum le distinguent de tous les autres vins liquoreux. «L'Ermitage-paille, dit le docteur Cavoleau, est sans contredit le premier des vins blancs de liqueur.» Il a, comme les liqueurs, le précieux avantage de se conserver longtemps dans une bouteille entamée, droite et médiocrement bouchée, et a de plus qu'elles le mérite d'être un produit purement naturel, sans aucun mélange de substances étrangères, ce qui n'est point indifférent pour tous les estomacs. Il doit être tenu droit dans un lieu très frais; cependant nous avons vu quelques consommateurs, qui le matin en font usage pour attendre plus patiemment l'heure éloignée de leur dîner, le tenir seulement dans un placard, où il se conservait sans altération. Sa durée est plus que séculaire. On en fait une petite quantité seulement; on pourrait en faire beaucoup plus si son prix n'en restreignait la demande, et surtout si la masse des consommateurs était assez exercée pour apprécier ce qui le distingue des autres liquoreux que le commerce peut livrer à des prix beaucoup inférieurs.

«Fait dans les conditions qui assurent sa réussite, dit M. Rendu, le vin de paille de l'Ermitage est un de nos meilleurs vins de liqueur; son prix, nécessairement fort élevé, en restreint beaucoup la consommation et le range parmi les vins de luxe exceptionnels: sa conservation est, pour ainsi dire, illimitée.»

## 🌿 *Hermitage* 🌿

[From: *Étude | des | Vignobles de France | pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises | par | le Dr. Jules Guyot | Tome II | Régions du Centre-Sud, de l'Est et de l'Ouest | Paris, 1868.*]

∴

Le département de la Drôme est appelé à jouer un grand rôle dans la production des bons vins de France. Mais c'est moins encore par son sol et son climat que par son cépage spécial, la petite syra, que les environs de Tain, surtout, se sont acquis une si grande et si légitime réputation.

Honneur au cénobite inspiré, moine ou chevalier, qui s'est retiré du monde ou des batailles pour cultiver autout de sa cellule le précieux cépage qui produit le roi des vins hygiéniques et alimentaires, la petite syra !

Par sa saveur riche et veloutée, par son bouquet fin et suave, et par sa vive couleur grenat foncé, le vin de syra séduit à la fois la vue, l'odorat et le goût. Mais, je le répéterai à satiété, la vue, l'odorat et le goût ne sont point les appréciateurs ni les juges suprêmes du vin; ce sont les serviteurs du corps et de l'esprit de l'homme. L'estomac, le cœur et la tête sont seuls aptes à se prononcer souverainement sur les propriétés bienfaisantes et malfaisantes des aliments en général et des boissons en particulier, et le vin de la petite syra donne la plus complète satisfaction à ces trois juges.

La syra a été providentiellement plantée à l'Hermitage : elle y a toujours donné, depuis le XIIe siècle, des vins délicieux ; mais elle y est restée à l'état d'incubation, attendant pour ainsi dire, sous l'œil de Dieu, le moment où ses grandes qualités seraient reconnues et où la civilisation pourrait le mieux en profiter.

Aujourd'hui, depuis six siècles et plus peut-être, la syra ( la petite ; la grosse est un cépage commun ) est à peine descendue des coteaux de l'Hermitage pour s'établir dans quelques crus du canton de Tain et de l'arrondissement de Tournon ; on la suit dans l'arrondissement de Valence, près d'Avignon, au seul



domaine de Condorcet, un peu dans l'Ardèche, et enfin, à l'état naissant, dans le vignoble d'essai du Comice agricole de Toulon.

Comment un cépage si précieux, qui résiste bien à l'action de l'oïdium et qui donne, partout où il n'est point en mélange avec des cépages autre que la roussane, sa fidèle alliée, un vin supérieur à tous les vins du pays, comment un tel cépage est-il resté sans se répandre là où il peut mûrir et produire suffisamment?

La première cause de ce délaissement et du peu d'extension des meilleurs cépages était sans contredit le manque de foi dans les espèces et la foi absolue dans le cru : c'était l'Hermitage qui faisait de bon vin, ce n'était pas la syra. Or, on ne pouvait transporter l'Hermitage ni dans le Languedoc, ni dans la Provence, ni dans le comtat d'Avignon, ni même aux terrains les plus rapprochés, et l'on ne croyait pas que la syra transportée valût rien hors de l'Hermitage.

Le second motif, pour les viticulteurs intelligents, a dû se rencontrer dans la difficulté d'obtenir beaucoup de fruits de la syra, et même l'impossibilité d'en obtenir à la taille courte. (*Volume II ; pp. 226-7*)

::

### 🌿 *Wine-making* 🌿

Dans le courant de mai on ébourgeonne et l'on attache avec un lien de paille les pampres les plus longs. Vers la fin de juin ou le commencement de juillet, on relève et on attache, par un second lien, tous les pampres relevés près du haut de l'échalas. Vers la fin du mois d'août on épampre encore les pousses et les bourgeons adventifs qui gênent l'action de la lumière et la circulation de l'air, puis on déterre les raisins des provins ou ceux qui traînent sur le sol. En un mot, à l'Hermitage, comme dans tous les vignobles en renom, on apporte le plus grand soin aux pratiques qui assurent la perfection de la récolte; on effeuille donc aussi un peu avant la vendange, là où les feuilles sont trop abondantes et trop serrées.

Les vendanges ne sont pas faites avec moins de précaution : à l'époque fixée par le ban de vendange (dont M. Bergier, excellent propriétaire et des meilleurs crus, à Tain, a demandé avec raison la suppression dans une pétition au Sénat), tous les raisins sont cueillis ensemble, mais ils sont triés avec soin à la vigne ; les grains verts ou pourris sont mis à part, et les grappes parfaitement

saines et choisies sont seules mises à la cave, après avoir été transportées au cuvage dans des bennes et passées à l'égrappoir à grillage ; les rafles sont jetées au fumier ; on pourrait en tirer un meilleur parti en les faisant fermenter dans une eau qui donnerait une excellente piquette à 2 1/2 p. 0/0 d'alcool par 100 kilogrammes de rafles pour 60 litres d'eau.

La cuve une fois remplie, le marc est foulé tous les jours, et deux fois par jour, pendant quinze jours et même pendant un mois; après quoi l'on tire en vaisseaux vinaires d'environ 2 hectolitres, vaisseaux neufs en chêne, nettoyés à l'eau bouillante et souvent rincés en définitive avec un peu de bonne eau-de-vie; on a remarqué à Tain une grande différence à l'avantage des vins nouveaux tirés en futailles neuves, contre ceux tirés en vieux vaisseaux, quelque soin qu'on apporte à rincer et à mécher ces derniers. C'est là une observation très-juste et très-importante; vingt départements vignobles de France auraient des vins très-francs et très-droits, si ces vins étaient tirés en vaisseaux neufs; dans des tonneaux permanents ils passent pour avoir un goût de terroir qui n'est autre chose que le goût de vieille futaille.

Les marcs sont pressurés après le tirage de la cuve, et les vins des premières presses sont répartis également dans les tonneaux.

Les vins de l'Hermitage sont d'une solidité et d'une longévité remarquables. Ils n'ont besoin, pour se conserver un nombre indéfini d'années, que d'être rémplis et soutirés deux fois par an ; encore se passeraient-ils à la rigueur de ces soins. C'est à l'excellent cépage, la petite syra, que les vins doivent cet avantage inappréciable de supporter toutes les négligences, le froid, le chaud, le vide, sans pour ainsi dire en être altérés.

Les cépages du canton de Tain sont peu variés en rouge comme en blanc ; les meilleurs sont exclusivement la petite syra pour les vins rouges et la rousanne pour les vins blancs ; la marsanne est tout à fait inférieure à la roussane, et la grosse syra donne un vin droit, mais de consommation commune. Quant aux proveral, dureza et corbeil, qui ne se trouvent que dans les vignes dans aucune distinction, les bon viticulteurs s'empressent de les faire disparaître, soit par la greffe, soit par l'extirpation.

Les vins blancs de rousanne, surtout ceux de l'Hermitage ou de Tain, sont très-remarquables et très-estimés aussi comme des premiers entre les vins blancs. La conduite des vignes blanches est à peu près semblable à celle des vignes rouges, sauf la taille, qui est toujours maintenue à coursons à deux yeux." (*Vol. II, pp. 235 - 237*)