

CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES

30<sup>ème</sup>

UN SALON  
AU PIED DU  
VIGNOBLE  
Site Classé Pittoresque et Historique

# Salon des Vins



Espace  
Gastronomique

(Drôme)

# TAIN L'HERMITAGE

février 2014

21/22/23/24

(Nocturne)

Espace Rochegude

ORGANISATION : Association Salon des Vins de Tain l'Hermitage - Tél. 04 75 06 14 59 - [www.salondesvinsdetain.fr](http://www.salondesvinsdetain.fr)



Exposition de peintures  
à la salle d'exposition,  
Maison des Quais - Tain l'Hermitage





L'édition 2014 du salon des vins de Tain est marquée par deux événements majeurs : la 30<sup>ème</sup> édition mais aussi la classification des coteaux de l'Hermitage au patrimoine national.

En effet, par décret du 5 juin 2013 publié au Journal Officiel du 7 juin 2013, le site des coteaux de l'Hermitage a été classé parmi les sites du département de la Drôme, sur le territoire des communes de Crozes-Hermitage, Larnage et Tain-l'Hermitage. Ces coteaux se classent selon des critères pittoresques et historiques, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône. D'une superficie de 140 hectares, et exposé plein sud, le vignoble se distingue avec son organisation en terrasses au pied duquel se situe la ville de Tain l'Hermitage. Une belle reconnaissance en parfaite harmonie avec le Salon des vins de Tain l'Hermitage « aux pieds du vignoble »...

2014 marque la 30<sup>ème</sup> édition du Salon des vins. L'année dernière ce sont plus de 12 000 visiteurs qui se sont rendus au salon, un chiffre qui récompense l'engagement des 90 bénévoles qui gèrent l'organisation de cet événement. A l'initiative de Gilbert Bouchet, ce salon est né sous le nom de Foire aux vins, avec 25 exposants et environ 500 visiteurs lors de la 1<sup>ère</sup> édition. Président pendant une quinzaine d'années, Gilbert Bouchet a passé la main, mais la ville soutient toujours cet événement qui est devenu incontournable pour la région des Côtes du Rhône septentrionales. De nombreux faits ont marqué ce salon, comme la présence de parrains exceptionnels, la création de l'espace gastronomique, le partenariat avec le Crédit Agricole, les ateliers dégustation vin et chocolat.... Tout cela a permis de construire un bel événement où règne une ambiance chaleureuse et conviviale. Cette année la peinture, qui a été sélectionnée pour devenir la communication du salon, a été réalisée sur le thème « *Le vin, la vigne et les 30 ans du salon des vins de Tain l'Hermitage* ».



## Lancement de la 30<sup>ème</sup> édition du **salon des vins** de Tain l'Hermitage, au pied du **vignoble !**

Edito de  
Gilbert **BOUCHET**



### O Temps ! Suspend ton vol

Je ne peux m'empêcher à l'heure d'écrire ce mot pour la plaquette du Salon des vins des Côtes du Rhône Septentrionales de Tain-l'Hermitage de citer les vers du poème Le Lac d'Alphonse de Lamartine.

« O Temps ! Suspend ton vol, et vous,  
heures propices, suspendez votre cours :  
Laissez-nous savourer les rapides délices,  
des plus beaux de nos jours ! »

Sur l'axe du temps, ce Salon 2014 est le trentième du nom, que d'eau a coulé sous la passerelle reliant nos coteaux, que de nectars rouges et blancs ont été dégustés avec bonheur.

Avec le regretté Jacky LÉCHENARD, alors président de l'appellation Crozes Hermitage, quand nous avons lancé l'idée d'une foire aux vins, nous ne pensions pas que trente ans plus tard, cette foire serait devenue un salon reconnu au-delà de nos frontières.

A l'aube de ce salon 2014, je repense à ce chemin parcouru au service de nos viticulteurs et du renom des huit appellations qui font la renommée des côtes du Rhône septentrionales.

En ma qualité de maire, au nom de l'ensemble des mes collègues du conseil municipal et de toutes les Tainoises et les Tainois, je salue le travail réalisé par tous les organisateurs qui se sont succédés au fil des ans. Aujourd'hui, l'association que préside Jean-Etienne Guibert a repris avec efficacité le flambeau. Je remercie tous les bénévoles qui œuvrent au succès de cette manifestation.

Ce salon verra quelques changements avec un concours des vins Hermitage et Saint-Joseph. Il sera également le premier à ce tenir au pied du coteau de l'Hermitage, devenu partie intégrante du patrimoine national suite à son classement. A ce sujet, je tiens à féliciter le président de l'appellation Hermitage et tous ceux qui ont conduit le dossier de façon déterminée.

Cette édition 2014 sera placée une nouvelle fois sous le signe de la gastronomie avec pour marraines et parrains, de grands noms : Anne-Sophie PIC, seule femme chef 3 étoiles au Guide Michelin accompagnée de son chef sommelier, Denis BERTRAND. Ils seront présents aux côtés de Christian TÊTEDOIE, célèbre restaurateur lyonnais, chef étoilé de La terrasse de l'Antiquaille.

Ce meilleur ouvrier de France sera accompagné par Jacques LEGROS, journaliste à TF1 qui présente le journal télévisé en alternance avec Jean-Pierre PERNAUT. Je sais que Jacques LEGROS est un amoureux éclairé du vin. Et de Cahors au bord du Rhône, il saura être un excellent porte parole de nos grands crus.

Je n'oublierai pas un petit clin d'œil à la fidèle Odile MATTÉI, présentatrice de l'émission Goûtez voir sur France 3, qui de dimanche en dimanche défend le bon goût en Rhône-Alpes et en Auvergne.

Alors à tous les visiteurs, bienvenue dans notre ville et n'hésitez pas à suivre la magnifique affiche du salon signée cette année par l'artiste varoise, Angélique HECKT.

## Sommaire

Programme	3	Les appellations	8
Les parrains	4	Les temps forts du Salon	10
Peinture	5	Les exposants	12
Histoire du Salon	6	Les exposants de l'espace gastronomique	15

## Le mot du PRESIDENT du salon



**Jean-Etienne GUIBERT,**  
Enologue et Président de  
l'association du salon des vins

Je suis très fier de présenter cette trentième édition du salon des vins de Tain l'Hermitage. Ce salon, qui est né grâce à l'initiative de Gilbert BOUCHET, et n'a cessé de croître.

Il présente des vins de qualité, des Côtes du Rhône Septentrionales, notamment issus du cépage Syrah, internationalement reconnu.

Après avoir parcouru la grande salle de l'espace Rochegude où seront présents 83 vignerons, je vous invite à visiter l'espace gastronomique qui met en avant les produits du terroir, car un vin accompagné d'un bon met se déguste aussi bien !

Le succès du salon, nous le devons aux 90 bénévoles qui s'investissent pendant le salon mais aussi en amont (réunion du bureau hebdomadaire pendant 9 mois de l'année !) pour que l'événement soit à la hauteur des attentes des visiteurs mais aussi des vignerons exposants, sans qui, ce salon n'existerait pas.

Cet événement est aussi possible grâce aux partenaires, notamment le Crédit Agricole qui nous accompagne depuis de nombreuses années, tout comme la ville de Tain l'Hermitage, l'Office du Tourisme et le Conseil Général de la Drôme.

Nos parrains nous accompagnent chaque année et nous avons le plaisir d'accueillir en 2014, la célèbre chef étoilée Anne-Sophie PIC et le chef Sommelier de la Maison PIC depuis 40 ans, Denis BERTRAND. Ils seront aux côtés de notre fidèle marraine depuis 2007, Odile MATTÉI, ainsi que Jacques LEGROS et Christian TÊTEDOIE qui nous font l'honneur de leur présence.

Pour terminer, parlons un peu concours, tout d'abord, un grand bravo à Angélique HECKT, peintre varoise, qui remporte pour la seconde fois le concours des peintres, dont le thème de cette année était « le vin, la vigne et les 30 ans du salon des vins de Tain l'Hermitage ». L'affiche créée avec cette œuvre, accompagne donc la communication de cette édition.

Ensuite, le Crédit Agricole propose depuis 1993, un concours de vins et décerne un prix à certains domaines. Cette année, il met en avant l'Hermitage et le Saint Joseph, année particulière pour le coteau de l'Hermitage qui se distingue se classant au patrimoine national en 2013.

Je remercie toutes les personnes qui ont participé à l'organisation de ce salon depuis sa création et qui l'on bonifié chaque année. Je souhaite à tous une belle édition 2014, une belle 30<sup>ème</sup> édition !

## Programme

### Vendredi 21 février 2014

→ **16h à 21h** : nocturne à l'Espace Rochegude à côté de la gare SNCF.

Ouverture du Salon des Vins et de l'Espace Gastronomique. Pour cette soirée l'entrée est à 2 € pour les dames et 7 € pour les messieurs avec un verre gravé du salon.

### Samedi 22 février 2014

→ **9h30** : Ouverture du Salon des Vins et de l'espace Gastronomique sans interruption jusqu'à 19h (Prix d'entrée 7 € avec un verre gravé du Salon).

→ **10h** : Inauguration du Salon en présence de : Anne-Sophie PIC, Denis BERTRAND, Jacques LEGROS, Odile MATTEI et Christian TÊTEDOIE

Et d'anciens parrains qui ont marqués le Salon des vins.

→ **11h** : Intervention des personnalités. Résultat du concours « Prix du Crédit Agricole » des vins d'Appellation Hermitage et Saint Joseph par notre partenaire le Crédit Agricole. Remise des diplômes et intronisations.

→ **14 h 30** : Séance Initiation à la dégustation de vin \*

→ **17 h** : Atelier « Accord vin et chocolat Valrhona »\*



### Dimanche 23 février 2014

→ **9h30** : Ouverture du Salon des Vins et de l'espace Gastronomique sans interruption jusqu'à 19h (Prix d'entrée 7 € avec un verre gravé du Salon).

→ **10h** : Séance Initiation à la dégustation de vin \*

→ **10h** : Messe des vignerons à l'église de Tain l'Hermitage. Avec la participation des différentes Confréries Bachiques (du Crozes Hermitage, du Saint Péray, de la Jolie Treille du Saint Joseph et de l'Hermitage, et de Rochevigne), la Chorale La Bergeronnette.

→ **15h** : Séance Initiation à la dégustation de vin \*

→ **17h** : Atelier « Accord vin et chocolat Valrhona »\*



### Lundi 24 février 2014

→ **9h30** : Ouverture du Salon des Vins et de l'espace Gastronomique sans interruption jusqu'à 18h. (Prix d'entrée 7 € avec un verre gravé du Salon).

→ **10h** : Séance Initiation à la dégustation de vin \*

→ **14h30** : Atelier « Accord vin et chocolat Valrhona »\*



\*sur réservation et présentation du billet d'entrée

### Durant les 4 jours du salon

• Exposition de peintures : Maison des quais  
Place du 8 Mai 1945. Ouverture de 10h à 12h et de 14h à 18h.

## ■ ■ ■ Les parrains de la 30<sup>ème</sup> édition :

### Anne-Sophie PIC



Credit Photo Jeff Nalin  
Chef 3 étoiles  
au Guide Michelin

« *Le goût et le sens du partage* » tels pourraient être les mots qui définissent Anne-Sophie PIC et Denis BERTRAND, qui œuvrent chaque jour pour que les mets et les vins, chacun, se révèlent et ensemble s'accordent.

Issue d'une longue lignée de cuisiniers, Anne-Sophie PIC est pourtant venue à la cuisine tardivement puisqu'elle ne s'était pas destinée à une carrière de chef. Petite, elle respire les odeurs qui montent des cuisines où officie son père, Jacques. A 23 ans, lorsqu'elle décide, après des études de commerce, de faire son entrée en cuisine, elle n'a alors

que son palais et son intuition pour l'aider à construire ses plats. La technique, elle l'apprend en pratiquant. Et cela lui donne une certaine liberté, celle d'associer des goûts, de se créer un style, de rechercher l'équilibre et la justesse en toute chose.

Cette femme, honorée de trois étoiles par le Guide Michelin et élue meilleur chef de l'année en 2007, considère que « *devenir cuisinière, c'est dédier sa vie au bonheur des autres* ». Sa cuisine cherche avant tout à susciter l'émotion. Elle se nourrit du patrimoine culinaire français qu'elle réinvente en l'épurant. Elle se définit selon deux axes : la recherche permanente d'associations de saveurs et le travail des sauces. Des associations de saveurs qui jouent la complémentarité ou le contraste mais qui toujours apportent une originalité aux plats. Des sauces concentrées, aromatiques et complexes qui subliment les saveurs des plats.

Denis BERTRAND, présent depuis 40 ans dans la maison PIC, est un véritable ambassadeur des vins de la Vallée du Rhône. Romains, ce chef sommelier formé sur le terrain par Jacques PIC, aime faire plaisir et faire découvrir toute une palette de goûts et comme Anne-Sophie PIC, il trouve son bonheur en découvrant des accords mets et vins qui sauront surprendre et séduire.

### Denis BERTRAND



Chef Sommelier  
de la Maison PIC

### Jacques LEGROS



Les organisateurs du salon sont heureux d'accueillir ce journaliste et présentateur télévisé, qui possède depuis 2012 un site dédié à l'univers de la vigne et du vin, *TerreEtVigne.com*. Il présente depuis la rentrée une émission hebdomadaire intitulée « *Terre de France* ».

Le salon est pour moi l'occasion de rencontrer et d'échanger avec les vignerons dans une région que j'affectionne tout particulièrement. Je ne manque jamais une occasion de déguster un des vins des deux rives... C'était encore le cas chez Georges dimanche soir dernier à Lyon où je tournais « *Terres de France* » ! L'équipe s'est régalée du Crozes 2009 de chez CHAPOUTIER excellent... Et c'est un Bordelais qui le dit !

### Odile MATTEI



Cette journaliste qui anime l'émission *goutez-voir*, sur France 3, accompagne le salon depuis 2007, toujours avec la même passion. Elle partage et fait partager son intérêt pour la gastronomie et les Grands Crus.

Le vent glacial, la pluie battante, la neige, ou le froid sec réchauffé par le soleil d'hiver, j'ai subi toutes les conditions météo devant la gare de Tain l'Hermitage, le jour de l'inauguration officielle ! Mais qu'importe les caprices du temps, je suis et serais toujours fidèle à cette belle fête des vins. Les sensations désagréables sont très vite dissipées par la chaleur de l'accueil, des retrouvailles et des dégustations. Des jeunes, des anciens, des espoirs, des valeurs sûres, tous les vignerons vous proposent leur travail, leur savoir faire, dans ce verre gravé. Passionnés, ils vous racontent leurs vins généreux, élégants, puissants,

les cépages, le terroir, le climat. Avec des vins légendaires, exceptionnels, ces femmes et ces hommes vous offrent un voyage gourmand et sensuel entre les vignes des Côtes du Rhône septentrionales. Les visiteurs prennent le temps de découvrir, goûter, voir, et acheter quelques bouteilles qui seront partagées en famille ou entre amis.

Par ailleurs, j'ai chaque année aussi le plaisir, de présenter un chef, parrain de l'édition. Christian TÊTEDOIE sera l'un des parrains du 30<sup>ème</sup> Salon. Les yeux rieurs, le sourire généreux, la silhouette fine, dynamique, Christian TÊTEDOIE un homme, un chef, profondément humain. Sur les hauteurs de Fourvière, dans une architecture et décoration contemporaine, Christian TÊTEDOIE a créé un univers personnel. Meilleur Ouvrier de France, étoilé, Président des Maîtres cuisinier de France, le chef innove en permanence dans la cuisine de son restaurant éponyme. Fils de maraîcher, son credo est « *les bons produits pour des bonnes recettes* ». Le plat phare, le homard et la tête de veau braisée au jus de carotte. Nous lui demanderons samedi 22 février avec quel vin des Côtes du Rhône septentrionales, il nous le propose ?

### Christian TÊTEDOIE



Passionné depuis son plus jeune âge par la gastronomie, ce Chef cuisinier dynamique, aujourd'hui propriétaire d'un restaurant sur Lyon, a travaillé dans de grandes Maisons. Il a obtenu le titre de MOF (Meilleur Ouvrier de France) en 1996 et 1 macaron au guide Michelin en 2000, mais ne s'arrête pas là et devient Président des Maîtres Cuisiniers de France en 2011.



## ■ ■ ■ Peinture

*« Autour d'un verre de vin, et d'une vigne aux couleurs d'automne,  
Fêtons ce 30<sup>ème</sup> salon qui prend ... de la bouteille »*



L'œuvre a été réalisée sur le thème

**« Le vin, la vigne et les 30 ans du salon des vins de Tain l'Hermitage ».**

Elle a été sélectionnée jeudi 17 octobre 2013. C'est à la Maison des Quais à Tain l'Hermitage que s'est déroulé le vote pour désigner le finaliste.

Plus de 35 personnes se sont réunies pour sélectionner la toile. Etaient présents des membres d'associations dans le domaine de l'art, la presse ainsi que des officiels. Parmi eux, Annie GUIBERT, conseillère générale suppléante de Gilbert BOUCHET, ainsi que les adjointes Danielle LECOMTE et Monique DELAY, mais aussi Marylène LIORET, adjointe à la culture de la Mairie de Tain l'Hermitage, Michel BRUNET, Président du Pays de l'Hermitage et l'adjoint à la culture de Tournon, Paul BARBARY.

L'œuvre retenue, sur le thème « le vin, la vigne et les 30 ans du salon » est celle de Madame Angélique HECKT, varoise, de la ville de Flassans. Une toile sur fond de cinéma, de bel augure pour cette 30<sup>ème</sup> édition.

### ■ ■ ■ Angélique HECKT

Le thème du « vin, la vigne et le 30<sup>ème</sup> salon », m'a inspiré et motivé, pour participer à ce concours. J'ai souhaité mettre en avant des feuilles aux couleurs automnales, sur un fond de négatif photo. L'idée est de donner une note pétillante et festive, à ce 30<sup>ème</sup> salon qui prend, « de la bouteille... » Je suis heureuse de remporter ce 1<sup>er</sup> prix, pour la seconde fois.

L'accueil du salon des vins 2008 était très agréable, et j'ai hâte de partager les prochains rendez-vous autour de ce salon.



### ■ ■ ■ Le vernissage de l'exposition

Les premiers peintres qui ont participé au concours exposent dans la salle des expositions de la Maison des Quais - Place du 8 Mai 1945, à Tain l'Hermitage. Ils présentent le tableau mis en concours ainsi que 2 autres œuvres de leur choix.

Le vernissage se déroulera **le 7 février 2014** à 18h30.

**Du 8 au 25 février**, ces œuvres restent exposées dans la salle. (Horaires ouverture de l'office du tourisme : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouverture pendant les 4 jours du salon aux mêmes horaires).



Choix du tableau de cette année pour 2014

### ■ ■ ■ La remise des prix aux peintres

La remise des prix aux peintres s'est déroulée le **10 janvier 2014**. Tous les peintres ayant concourus sont invités et les trois premiers lauréats reçoivent un prix pour récompenser leur travail.



Remise des prix aux peintres en 2013



1984



**CRÉATION**  
par Gilbert BOUCHET  
et Jacky LECHENARD.  
Organisé par l'office  
du Tourisme.

1986



**Concours culinaire :**  
à partir d'un panier défini  
(poissonnerie, crèmerie, épicerie,  
légumes, gibier-charcuterie  
et cave), réaliser des recettes  
pour 10 personnes.

1<sup>ère</sup> peinture



1992



Gilles DREUX,  
Jacky TF1, P. RISOLI.



1994



**Ecu de la 10<sup>ème</sup> foire**  
**aux vins**, dessiné et gravé  
par Claude CARDOT MOF

1995

**1<sup>er</sup> peintre :**  
M. Jean-Yves  
RIFFARD, peintre  
autodidacte  
de Valence

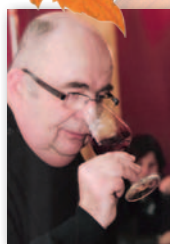


2003



**1<sup>ère</sup> édition concours des vin Crozes Hermitage**  
(millésimes 2001 blanc et 2000 rouge)  
**Les parrains :** Marie-Claire RESTOUX-GASSET,  
Conseiller technique Jeunesse et Sport à la  
présidence de la République, Médaille d'Or de la  
Jeunesse et des Sports, Championne Olympique  
de judo à Atlanta

2004



**20 ans du salon**  
Initiations à la dégustation  
par J.-E. GUIBERT.  
**Les parrains :** Georges  
BERETA, ancien capitaine  
de l'équipe de France de  
football et ex joueur de  
l'ASSE et de l'OM et  
anciens Verts

2005

**Les parrains :**  
Henri MASSE,  
Préfet de la Drôme  
Jacques PELISSARD,  
président de  
l'association des  
Maires de France

2009



**Les parrains :**  
Christophe MARGUIN, Chef cuisinier,  
élu chef de l'année en 1997 par les  
Toques blanches lyonnaises, devient  
président des Toques blanches en 2006  
France 3 et Odile MATTEI

2010

**Les parrains :**  
Jean-Pierre VIDAL,  
Restaurateur,  
président des  
Toques d'Auvergne  
France 3  
et Odile MATTEI

2011



**Les parrains :**  
David TISSOT, Chef des Terrasses de Lyon -  
Villa Florentine et grand chef Relais et Châteaux  
2010, Nicolas REBUT, Consultant en vin et ancien  
Chef sommelier de l'hôtel le Meurice  
France 3 et Odile MATTEI





1988



**Lancement des mariages Crozes Hermitage avec des produits du terroir** (le marié étant J.-L. PRADELLE)

- 49 exposants intérieurs et 16 exposants extérieurs ;
- 4 480 visiteurs.

1991

**Conférence de presse à bord d'un TGV personnalisé**  
TGV des Côtes du Rhône Septentrionales, à Paris, en présence de vignerons, produits du terroir.

- 64 vignerons ;
- 5 000 visiteurs.



1997

**Création du concours des peintres**

1999



**La foire devient SALON**  
et se déroule Espace Rochegude

2001

**Les parrains :**  
Laurent PORCHIER, médaille Or aux JO de Sydney en aviron,  
Jérémy POUGE, champion du monde universitaire 2000 aviron,  
Vincent MONTABONNEL, champion du monde aviron 1998

2006

**Les parrains :**  
Stéphane DIAGANA, champion du monde et d'Europe du 400m haies, champion du monde du 4x400m  
Bernard AMASALEM, président de la Fédération Française d'athlétisme  
André GIRAUD, premier vice président délégué de la Fédération Française d'Athlétisme

2007



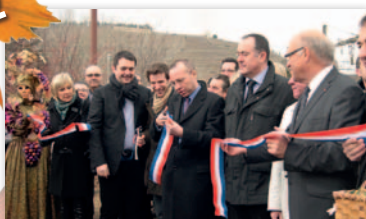
**Création espace gastronomique**  
France 3 et Odile MATTEI  
J.-C. BASTION préfet de la DRÔME

2008



**1<sup>ère</sup> nocturne avec entrée gratuite pour les dames**  
**Le parrain :**  
Olivier MILLOUD, équipe de France de Rugby  
France 3 et Odile MATTEI

2012



**Les parrains :**  
Grégory CUIILLERON, vainqueur de « un diner presque parfait » et Restaurateur  
Jean-François PIEGE, Restaurateur, élu chef de l'année 2011

2013



**Les parrains :**  
Laurent BOUVIER, Président des Toques Blanches lyonnaises et Restaurateur à Limonest (69)  
Bruno CIRINO, Restaurateur à la Turbie (06)  
Frédéric BAU, Directeur de la création chez Valrhona et propriétaire du restaurant UMIA à Tain l'Hermitage (26)  
France 3 et Odile MATTEI  
**1<sup>ère</sup> scéance initiation vin/chocolat**

## Les appellations

### SAINT JOSEPH

Rouge, Blanc

**Vignoble :**

3 communes  
sur la rive droite du Rhône,  
dans le département du Rhône.  
Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis,  
Tupin-Semons.

**Vignoble :**

de Chavanay au nord à Guilhaud  
au sud, il s'étend sur une  
cinquantaine de kilomètres  
sur la rive droite du Rhône  
23 communes dans l'Ardèche  
et 3 communes dans la Loire.

**Superficie en production\* :** 1 160 ha

**Production annuelle :** 42 110 hl (92% de rouge)

**Rendement de base :** 40 hl/ha

**Cépages pour les rouges :** Syrah  
(éventuellement 10% de Roussanne et Marsanne)

**Cépages pour les blancs :** Roussanne et Marsanne

**Densité minimum de l'encépagement :**  
4500 pieds/ha.

### CORNAS

**Vignoble :** l'aire d'appellation est limitée  
à la seule commune de Cornas.

**Superficie en production\* :** 115 ha

**Production annuelle :** 4 210 hl

**Rendement de base :** 40 hl/ha.

**Cépage :** 100% Syrah

### Blanc, tranquille et pétillant

**Vignoble :** deux communes,  
Saint Péray et Toulaud ; département de l'Ardèche.

**Superficie en production\* :** 75 ha

**Production annuelle :** 2 170 hl (10% effervescent)

**Rendement de base :** 45 hl/ha.

**Cépages :** • vin tranquille, en assemblage  
Marsanne et Roussanne.  
• vin pétillant : principalement Marsanne.

### SAINT PERAY

### BREZEME Rouge, Blanc

**Vignoble :** l'aire d'appellation  
est limitée à la seule commune de Livron.

**Superficie en production\* :** 24 ha

**Production annuelle moyenne :** 1 000 hl

**Cépages :** Syrah pour les vins rouges,  
Marsanne, Roussanne et Viognier  
pour les vins blancs.





**Superficie en production\*** : 255 ha  
**Production annuelle** : 10 603 hl  
**Rendement de base** : 40 hl/ha.  
**Cépage** : Syrah  
(éventuellement 20% de Viognier)

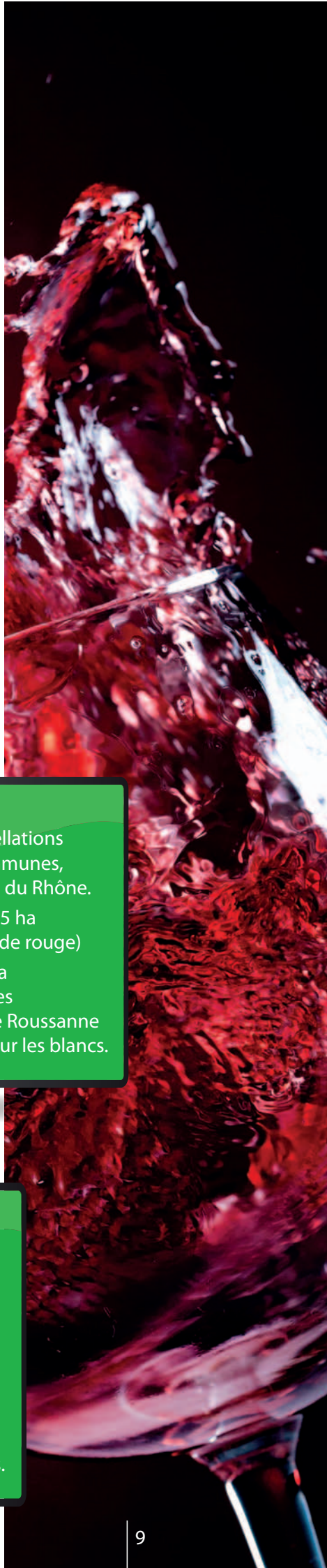
**CONDRIEU**  
**Vignoble** : 7 communes sur trois départements, sur la rive droite du Rhône. Rhône, Loire et Ardèche  
**Superficie en production\*** : 145 ha  
**Production annuelle** : 5 265 hl  
**Rendement de base** : 37 hl/ha

**Cépage** :  
Viognier  
exclusivement

**CROZES-HERMITAGE**  
Rouge, Blanc

**Vignoble** :  
c'est le plus grand vignoble des appellations septentrionales. Il s'étend sur 11 communes, situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.  
**Superficie en production\*** : 1 495 ha  
**Production annuelle** : 67 000 hl (92% de rouge)  
**Rendement de base** : 45 hl/ha  
**Cépages** : Syrah pour les rouges  
(éventuellement 15% de Marsanne ou de Roussanne au maximum), Marsanne et Roussanne pour les blancs.

**HERMITAGE Rouge, Blanc**  
**Vignoble** : 3 communes de la Drôme  
Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage.  
**Superficie en production\*** : 135 ha  
**Production annuelle** : 4 365 hl (75% de rouge)  
**Rendement de base** : 40 hl/ha  
**Cépages** : Syrah pour les vins rouges  
(adjonction autorisée de 15% de Marsanne et de Roussanne), Roussanne et Marsanne pour les vins blancs.



\*Source :  
déclaration de récolte 2009



**La nocturne :**  
le vendredi  
pour  
l'ouverture  
du salon



**La salle  
des exposants :**  
représentation  
des 8 appellations  
des Côtes du Rhône  
septentrionales  
par plus de  
80 vignerons



**L'aide  
aux visiteurs :**  
les porteurs  
de la MFR (Maison  
Familiale Rurale  
d'Anneyron)  
qui aident les  
visiteurs à porter  
les cartons de vin  
à leur véhicule



**Le verre  
gravé  
remis  
à chaque  
visiteur**



**Le prix  
du concours  
Crédit Agricole :**  
concours et  
remise des prix



**Les intronisations  
par la confrérie du  
crozes hermitage**



**Les dégustations :**  
initiations vin  
et vin & chocolat



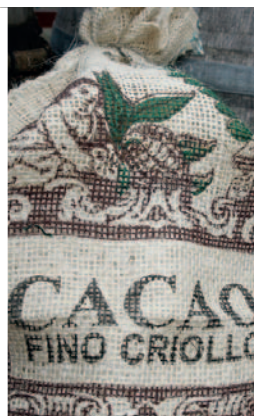
**La conférence  
de presse  
en amont  
du salon,  
présentation  
aux journalistes**





# forts du salon

**L'espace  
gastronomique :**  
10 exposants  
présentent  
des produits  
du terroir



**Le point accueil  
et boutique  
du salon pour  
acheter  
un souvenir ou  
demander  
un renseignement**



**L'inauguration :**  
le samedi matin en  
présence  
des officiels  
et parrains



**La messe  
des vignerons  
le dimanche  
matin  
avec la chorale  
"La Bergeronnette"**



**L'exposition  
de peinture  
salle des  
expositions  
Maison des Quais  
avec les tableaux  
des peintres qui  
ont concouru pour  
l'affiche 2014  
du salon**





## ■ ■ ■ Les exposants

### A

#### DOMAINE LES ALEXANDRINS

**Guillaume SORREL  
et Alexandre CASO**

Impasse des Pierres  
Les Audouards  
26600 MERCUROL  
Mobile : 06 26 09 85 62  
vinslesalexandrins@free.fr

CROZES HERMITAGE  
SAINT JOSEPH

#### DOMAINE BERNARD ANGE

2590, route du Merley  
Pont de l'Herbasse  
26260 CLERIEUX  
Tél./Fax : 04 75 71 62 42  
domaine\_bernardange@orange.fr  
www.domainebernardange.com  
CROZES HERMITAGE

### B

#### \*BADEL NICOLAS SCEA Les Grands Vignes

211, rue du Plançonnet  
Entrée 800  
07430 VERNOSC LES ANNONAY  
Mobile : 06 64 76 25 32  
badel.nicolas@orange.fr  
ST JOSEPH - CONDRIEU

#### BANCEL ELIE

119 bis, av. Colonel Rousset  
RN 86 - 07130 CORNAS  
Tél : 04 75 40 25 53  
CORNAS

#### \*DOMAINE BAROU EMMANUEL

966, route de Picardel  
07340 CHARNAS  
Tél. : 04 75 34 02 13  
Fax : 04 75 34 45 14  
emmanuel.barou@terre-net.fr  
www.domaine-barou.com  
ST JOSEPH - CONDRIEU  
VDP Syrah, Viognier, Marsanne

#### DOMAINE BETTON Ch. BETTON

245, chemin des Hauts Saviaux  
RN7 Les Chassis  
26600 LA ROCHE DE GLUN  
Mobile : 06 03 02 77 12  
domainbetton@gmail.com  
www.domainebetton.directetbon.com  
CROZES HERMITAGE - HERMITAGE

#### BIED GILLES

175, route des Grappiats  
26600 MERCUROL  
Tél./Fax : 04 75 07 48 58  
gillesbied@wanadoo.fr

HERMITAGE  
ST JOSEPH  
CROZES HERMITAGE

#### BLACHON BERNARD

8, chemin de clarençon  
07130 CORNAS  
Tél. : 04 75 40 22 11  
CORNAS

#### EARL DOMAINE BLACHON

**BLACHON Martine**  
31, chemin des goulès  
07300 MAUVES  
Tél. : 04 75 08 61 12  
Fax : 04 75 08 67 13  
rblachon2@wanadoo.fr  
ST JOSEPH

#### DOMAINE BOISSONNET Frédéric BOISSONNET

51, rue de la Voûte  
07340 SERRIERES  
Tél. : 04 75 34 07 99  
Fax : 04 75 34 04 55  
domaine.boissonnet@gmail.com  
www.domaine-boissonnet.fr

CONDRIEU  
ST JOSEPH

#### DOMAINE BONNEFOND ELIANE

16, rue du port  
69420 AMPUIS  
Tél./Fax : 04 74 56 12 11  
bonnefond.sandrine@gmail.com  
COTE ROTIE

#### DOMAINE BOURG MICKAËL

6, rue du Ruisseau  
07130 CORNAS  
Tél. 06 71 43 51 40  
bourgmickeal@hotmail.fr  
ST PERAY  
CORNAS

#### \*DOMAINE BREYTON JACQUES

1, chemin des raisinières  
26600 BEAUMONT MONTEUX  
Tél./Fax : 04 75 84 74 98  
jacques.breyton@wanadoo.fr  
CROZES HERMITAGE

#### \*DOMAINE LES BRUYERES

**David REYNAUD**  
12, Chemin du Stade  
26600 BEAUMONT MONTEUX  
Tél. 04 75 84 74 14  
Fax. : 04 75 84 14 06  
domainelesbruyeres@orange.fr  
www.domainelesbruyeres.fr  
CROZES HERMITAGE  
ST JOSEPH - CORNAS

#### DOMAINE DES 7 CHEMINS BUFFIERE Rémy et Jérôme

200, route des 7 chemins  
26600 PONT DE L'ISERE  
Tél. : 04 75 84 75 55  
Fax : 04 75 84 62 94  
domainebuffiere@hotmail.fr  
CROZES HERMITAGE

### C

#### \*CAVE DE CLAIRMONT

755, route des Vignes  
26600 BEAUMONT MONTEUX  
Tél. 04 75 84 61 91  
contact@cavedeclairmont.com  
www.cavedeclairmont.com  
CROZES HERMITAGE

#### \*CAVE SAINT DESIRAT

07340 ST DESIRAT  
Tél. : 04 75 34 22 05  
Fax : 04 75 34 30 10  
maisondesvins@cave-saint-desirat.fr  
ST JOSEPH - CONDRIEU

#### \*CAVE DE TAIN L'HERMITAGE

22, route de Larnage  
26602 TAIN L'HERMITAGE Cedex  
Tél. : 04 75 08 91 86  
Fax : 04 75 07 15 16  
boutique@cavedetain.com  
www.cavedetain.com  
CROZES HERMITAGE  
HERMITAGE - ST JOSEPH  
CORNAS - ST PERAY

#### DOMAINE CHABOUD STÉPHAN

21, rue F. Malet  
07130 ST PERAY  
Tél. : 04 75 40 31 63  
Fax : 04 75 40 59 43  
ST PERAY - CORNAS  
ST JOSEPH - CROZES HERMITAGE

#### \*M. CHAPOUTIER Michel CHAPOUTIER

18, avenue Docteur P. Durand  
26600 TAIN L'HERMITAGE  
Tél. : 04 75 08 28 65  
Fax : 04 75 08 81 70  
chapoutier@chapoutier.com  
www.chapoutier.com

#### DOMAINE DE CHASSELVIN Dorothee et Etienne CHOMARAT

10, Chemin des Bosquets  
26600 BEAUMONT MONTEUX  
Tél. : 06 88 03 01 37  
sceachomarat@wanadoo.fr  
www.domainedechasselvin.com  
CROZES HERMITAGE

#### MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER

Quartier le Caire  
840, chemin de l'allée  
26600 CHANOS CURSON  
Tél. : 04 75 07 32 81  
Fax : 04 75 07 35 60  
contact@cave-chevalier.com  
www.cave-chevalier.com  
CROZES HERMITAGE

#### CHOMAT LAURENT

10, Impasse du Rioudard  
07300 GLUN  
Mobile : 06 76 12 54 43  
chomat.laurent@orange.fr  
SAINT JOSEPH

#### DOMAINE RÉMI CHOMEL

350, chemin des Figuettes  
26600 CROZES HERMITAGE  
Tél. : 04 75 07 79 14  
marilyne.remi@laposte.net  
CROZES HERMITAGE

#### DOMAINE LOUIS CLERC

1658, Plaine de Gerbey - D4  
38121 CHONAS L'AMBALLAN  
Tél. : 04 74 56 31 64  
Fax : 04 74 56 51 20  
domainelouisclerc@gmail.com  
COTE ROTIE - CONDRIEU

#### VINS JEAN-LUC COLOMBO

10-12, rue des Violettes  
07130 CORNAS  
Tél. : 04 75 84 17 10  
Fax : 04 75 84 17 19  
colombo@vinscolombo.fr  
www.vinscolombo.fr  
CORNAS - ST PERAY  
CROZES HERMITAGE - ST JOSEPH



## COROMPT FRANÇOIS

Route Nationale 86  
42410 VERIN  
Tél. : 04 74 59 52 66  
CONDRIEU - Côtes du Rhône

## DOMAINE COURBIS

**Laurent et Dominique COURBIS**

Route de St Romain  
07130 CHATEAUBOURG  
Tél. : 04 75 81 81 60  
Fax : 04 75 40 25 39

contact@domaine-courbis.fr  
www.vins-courbis-rhone.com

ST JOSEPH - CORNAS

CROZES HERMITAGE - ST PERAY

## COURBIS GÉRARD

54, av. Ozier - 07300 MAUVES  
Tél. : 04 75 08 31 84  
Fax : 04 75 08 99 98

courbis.gerard@wanadoo.fr  
ST JOSEPH

## S.A.R.L. JÉRÔME COURSODON SÉLECTION

3, Pl. du Marché  
07300 MAUVES  
Tél. : 04 75 08 18 29  
Fax : 04 75 08 75 72

pierre.coursodon@wanadoo.fr  
ST JOSEPH

## D

### DELAS FRÈRES

**Sébastien MOULIN**

23, rue Rémy Roure  
07300 TOURNON  
Mobile : 06 08 01 12 47  
Fax : 04 75 08 13 40

07vins@orange.fr

CROZES HERMITAGE  
ST JOSEPH - COTE ROTIE  
HERMITAGE - CONDRIEU

## DOMAINE DE LA CÔTE STE EPINE DESESTRET Mikaël

17, chemin de la Côte Ste Epine  
07300 ST JEAN DE MUZOLS  
Mobile : 06 63 90 16 22  
Fax : 04 75 08 85 35

mikael.desestret@yahoo.fr

ST JOSEPH

## CAVE DESMEURE

**SARL des Remizières**

1459, avenue de Vercors  
26600 MERCUROL  
Tél. : 04 75 07 44 28  
Fax : 04 75 07 45 87

contact@domaineremizieres.com  
www.domaineremizieres.com

CROZES HERMITAGE - HERMITAGE  
ST JOSEPH - CORNAS

## DUMAINE OLIVIER

15, Traverse Chautin  
26600 LARNAGE  
Tél. : 04 75 07 21 50

cave.olivier.dumaine@wanadoo.fr  
www.la-croix-du-verre.com

CROZES HERMITAGE - ST JOSEPH

## E

### \*DOMAINE DES ENTREFAUX François TARDY

1050, chemin de Veauines  
26600 CHANOS CURSON  
Tél. 04 75 07 33 38  
Fax : 04 75 07 35 27  
entrefaux@wanadoo.fr  
CROZES HERMITAGE

## F

### DOMAINE FACCHIN

Les Grand'Maisons  
42410 VERIN

Tél./Fax : 04 74 59 58 91  
domainefacchin@orange.fr

CONDRIEU

Vin de pays des collines Rhodaniennes

### DOMAINE GUY FARGE

18, chemin de la Roue  
07300 ST JEAN DE MUZOLS  
Mobile : 06 08 21 31 72  
Fax : 04 75 08 12 10

guyfarge@orange.fr

www.vigneron-guy-farge-rhone.com

ST JOSEPH - ST PERAY

CORNAS - Vin de pays d'Ardèche

### EARL J.C. ET N. FAYOLLE

35, route des Blancs  
26600 GERVANS  
Tél. : 04 75 03 34 83  
Fax : 04 75 03 73 01

HERMITAGE

CROZES HERMITAGE

### DOMAINE FAYOLLE FILS ET FILLE

**Laurent FAYOLLE  
et Céline NODIN**

9, rue du Ruisseau  
26600 GERVANS  
Tél. : 04 75 03 33 74  
Fax : 04 75 03 32 52

contact@fayolle-filsetfille.fr

www.fayolle-filsetfille.fr

HERMITAGE

CROZES HERMITAGE

### \*FERRATON PÈRE ET FILS

13, rue de la Sizeranne  
26600 TAIN L'HERMITAGE  
Tél. : 04 75 08 59 51

ferraton@ferraton.fr

www.ferraton.fr

HERMITAGE

CROZES HERMITAGE

ST JOSEPH - CORNAS

### DOMAINE FINON PIERRE

20, impasse des Vieux Murs  
Picardel  
07340 CHARNAS  
Tél. : 04 75 34 08 75

Fax : 04 75 34 06 78  
domaine.finon@gmail.com

ST JOSEPH - CONDRIEU

## DOMAINE FRANÇOIS ANDRÉ

Mornas

69420 AMPUIS

Tél. : 04 74 56 13 80

Fax : 04 74 56 19 69

francois.ded@wanadoo.fr

www.coterotie-andrefrancois.com

COTE ROTIE - CONDRIEU

VDP des collines Rhodaniennes

## G

### CAVE GILLES

12, av. Victor Tassini  
07130 ST PERAY

Tél./Fax. : 04 75 40 30 30

cave-gilles@wanadoo.fr

ST JOSEPH

CROZES HERMITAGE

BREZEME - CORNAS

SAINT PERAY - Viognier

### GILLES GUILLAUME

1, grande rue  
07130 CORNAS

Mobile : 06 71 29 03 65

Fax : 04 75 55 38 26

gillesguillaume@neuf.fr

CORNAS - Côtes du Rhône

### DOMAINE GRANGIER

**GRANGIER Roland**

13, Chantelouve  
42410 CHAVANAY  
Tél./Fax : 04 74 56 20 14

domaine.grangier@orange.fr

www.domainegrangier.com

ST JOSEPH - CONDRIEU

IGP collines rhodaniennes

## H

### \*DOMAINE HABRARD

7, route des Blancs  
26600 GERVANS

Tél/Fax : 04 75 03 30 91

laurent@domainehabnard.com

www.domainehabnard.com

CROZES HERMITAGE

HERMITAGE - SAINT JOSEPH

### DOMAINE DES HAUTS CHASSIS

**Franck FAUGIER**

995, chemin des Hauts Chassis  
26600 LA ROCHE DE GLUN  
Tél/Fax : 04 75 84 50 26

domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr

CROZES HERMITAGE

SAINT JOSEPH - ST PERAY

## J

### DOMAINE JABOULET PHILIPPE ET VINCENT

920, route de la La Négociale  
26600 MERCUROL  
Tél. 04 75 07 44 32  
Fax 04 75 07 44 06

jabouletphilippeetvincent@wanadoo.fr

www.jaboulet-philippe-vincent.fr

CROZES HERMITAGE - CORNAS

ERMITAGE

## DOMAINES PAUL JABOULET AÎNE

**FREY Caroline**

RN7 Les Jalets

26600 LA ROCHE DE GLUN

Tél. : 04 75 84 83 43

info@jaboulet.com

e.royol@jaboulet.com

www.jaboulet.com

CROZES HERMITAGE

HERMITAGE

ST JOSEPH - CORNAS

Côtes du Rhône

### EARL CATHERINE ET PASCAL JAMET

119, rue de la Mairie  
07370 ARRAS SUR RHONE  
Tél/Fax : 04 75 07 09 61

jametpascal@aol.com

ST JOSEPH

Vin de pays

Collines Rhodaniennes

## L

### SCEA LA TACHE

5, rue de la Solitude  
07300 TOURNON

Mobile : 06 80 03 11 84

bergeronfabien@hotmail.com

www.alatache.fr

SAINT JOSEPH

### LEMENICIER JACQUES

Chemin des Peyrouses  
07130 CORNAS

Tél. : 04 75 81 00 57

Fax : 04 75 40 56 45

lemenicier@wanadoo.fr

www.cornas-lemenicier.com

CORNAS

ST PERAY

### LEZIN JEAN-PIERRE

13, chemin Vieux - VERLIEU  
42410 CHAVANAY

Mobile : 06 17 28 74 86

j.lezin@sfr.fr

COTE ROTIE

CONDRIEU - ST JOSEPH

VIN DE PAYS

### \*DOMAINE LIONNET « TERRE BRÛLÉE »

**Corinne LIONNET**

160-162 avenue Colonel Rousset  
07130 CORNAS

Mobile : 06 24 39 02 84

domainelionnet@orange.fr

www.domainelionnet.fr

CORNAS

### DOMAINE LOMBARD

Quartier « Piquet »  
26250 LIVRON

Tél. : 04 75 61 64 90

Fax : 09 71 49 29 10

domaine-lombard@orange.fr

www.domaine-lombard.com

BREZEME

Vin de pays de la Drôme

## \*LE DOMAINE DE LUCIE

**Lucie FOUREL**  
Quartier Saint Jaimes  
26600 MERCUROL  
Tél. : 04 75 06 39 15  
Fax : 09 59 83 14 37  
[ledomainedelucie@live.fr](mailto:ledomainedelucie@live.fr)  
CROZES HERMITAGE

## LUYTON MICHÈLE

3, chemin de la Plaine  
07300 GLUN  
Tél. 04 75 08 01 69  
[mluyton@gmail.com](mailto:mluyton@gmail.com)  
ST JOSEPH - HERMITAGE

## M

## DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE

14, Avenue Ozier  
07300 MAUVES  
Tél. : 04 75 08 86 26  
[cavemarsanne@aol.com](mailto:cavemarsanne@aol.com)  
[www.domainemarsanne.com](http://www.domainemarsanne.com)  
ST JOSEPH  
CROZES HERMITAGE

## DOMAINE DES MARTINELLES FAYOLLE Pascal

2, route des Vignes  
26600 GERVANS  
Tél./Fax : 04 75 07 70 60  
[contacts@domaine-des-martinelles.fr](mailto:contacts@domaine-des-martinelles.fr)  
[www.domaine-des-martinelles.fr](http://www.domaine-des-martinelles.fr)  
CROZES HERMITAGE  
HERMITAGE - ST JOSEPH

## DOMAINE MELODY EARL Larivière Marlène et Marc

570, chemin des Limites  
26600 MERCUROL  
Tél. : 04 75 08 16 51  
Fax : 04 75 08 17 97  
[lariviere.mm@hotmail.fr](mailto:lariviere.mm@hotmail.fr)  
[www.domainemelody.fr](http://www.domainemelody.fr)  
CROZES HERMITAGE

## DOMAINE F. MERLIN

10, impasse du Bardoux  
42410 ST MICHEL SUR RHONE  
Tél. : 04 74 56 61 90  
[domainef.merlin@orange.fr](mailto:domainef.merlin@orange.fr)  
CONDRIEU - ST JOSEPH  
COTE ROTIE

## DOMAINE JOHANN MICHEL

115, chemin de Ploye  
07130 SAINT PERAY  
Tél./Fax : 04 75 40 56 43  
[johann-michel@wanadoo.fr](mailto:johann-michel@wanadoo.fr)  
CORNAS - ST PERAY

## DOMAINE MICHELAS - ST JEMMS

557, route de Bellevue  
26600 MERCUROL  
Tél. : 04 75 07 86 70  
Fax : 04 75 08 69 80  
[michelas.st.jemms@wanadoo.fr](mailto:michelas.st.jemms@wanadoo.fr)  
[www.michelas-st-jemms.fr](http://www.michelas-st-jemms.fr)  
CROZES HERMITAGE - HERMITAGE  
ST JOSEPH - CORNAS

## MICHELAS PHILIPPE

264, chemin du Marquis  
07300 TOURNON  
Tél./Fax : 04 75 08 05 61  
ST JOSEPH  
CROZES HERMITAGE - CORNAS

## DOMAINE MUCYN

**MUCYN Hélène et Jean-Pierre**  
27, Quartier des îles  
26600 GERVANS  
Tél./Fax : 04 75 03 34 52  
[mucyn@club-internet.fr](mailto:mucyn@club-internet.fr)  
CROZES HERMITAGE  
SAINT JOSEPH  
IGP des collines Rhodaniennes

## N

## RÉMY NODIN

1, avenue du 8 mai 1945  
07130 SAINT PERAY  
Tél./Fax : 04 75 40 35 90  
[remy@nodin.org](mailto:remy@nodin.org)  
SAINT PERAY  
CROZES HERMITAGE

## DOMAINE NOVIS XAVIER

5, le Palot  
42520 SAINT PIERRE DE BOEUF  
Mobile : 06 67 40 61 21  
[domainenovis@gmail.com](mailto:domainenovis@gmail.com)  
ST JOSEPH

## P

## DOMAINE DES PIERRES SECHES

**Sylvain GAUTHIER**  
Le Village  
07300 CHEMINAS  
Mobile : 06 89 42 37 09  
[domainedespierresseches@orange.fr](mailto:domainedespierresseches@orange.fr)  
[www.domainedespierresseches.com](http://www.domainedespierresseches.com)  
SAINT JOSEPH - IGP Ardèche

## POCHON ETIENNE

80, chemin des Pierres  
26600 CHANOS CURSON  
Tél. : 04 75 07 34 60  
Fax : 04 75 07 30 27  
[domainespochon@wanadoo.fr](mailto:domainespochon@wanadoo.fr)  
[www.chateaucurson.fr](http://www.chateaucurson.fr)  
CROZES HERMITAGE  
VDP des collines rhodaniennes

## POUCHOULIN LUC

Quartier Mouret  
26400 ALLEX  
Tél/Fax : 04 75 62 78 00  
[luc.pouchoulin@wanadoo.fr](mailto:luc.pouchoulin@wanadoo.fr)  
BREZEME

## DOMAINE PRADELLE

5, rue du Riou  
26600 CHANOS CURSON  
Tél. : 04 75 07 31 00  
Fax : 04 75 07 35 34  
[domainepradelle@yahoo.fr](mailto:domainepradelle@yahoo.fr)  
[www.domainepradelle.com](http://www.domainepradelle.com)  
CROZES HERMITAGE  
ST JOSEPH

## R

## ROBERT Stéphane DOMAINE DU TUNNEL

20, rue de la République  
07130 ST PERAY  
Tél. : 04 75 80 04 66  
Fax : 04 75 80 06 50  
[domaine-du-tunnel@wanadoo.fr](mailto:domaine-du-tunnel@wanadoo.fr)  
ST JOSEPH - CORNAS  
ST PERAY

## \*CAVE GILLES ROBIN

55, chemin des Sarments  
26600 MERCUROL  
Tél. : 04 75 08 43 28  
Fax : 04 75 08 43 64  
[gillesrobin@wanadoo.fr](mailto:gillesrobin@wanadoo.fr)  
[www.gillesrobin.com](http://www.gillesrobin.com)  
CROZES HERMITAGE  
SAINT JOSEPH

## DOMAINE DE ROSIERS

**Maxime GOURDAIN**  
3, rue des Moutonnes  
69420 AMPUIS  
Tél. : 04 74 56 11 38  
Fax : 04 74 56 13 00  
[domainederosiers@gmail.com](mailto:domainederosiers@gmail.com)  
COTE ROTIE

## ROUSSET FABRICE

Domaine du Châteaux Vieux  
26750 TRIORS  
Tél. : 04 75 45 31 65  
Mobile : 06 13 23 46 66  
[info@domainechateauxvieux.fr](mailto:info@domainechateauxvieux.fr)  
[www.domainechateauxvieux.fr](http://www.domainechateauxvieux.fr)  
ST JOSEPH - IGP DROME

## DOMAINE ROUSSET EARL

**Stéphane ROUSSET**  
45, rue des Impailots  
Route de Gervans  
26600 EROME  
Tél./Fax : 04 75 03 30 38  
[domainerousset@orange.fr](mailto:domainerousset@orange.fr)  
CROZES HERMITAGE - ST JOSEPH

## S

## DOMAINE SAINT CLAIR

**Denis BASSET**  
265, chemin de la Grange  
26600 BEAUMONT MONTEUX  
Tél. 09 66 40 35 55  
Fax : 04 75 84 63 23  
[domainsaintclair@orange.fr](mailto:domainsaintclair@orange.fr)  
CROZES HERMITAGE  
SAINT JOSEPH

## SOZET LOUIS

25, rue du Ruisseau  
07130 CORNAS  
Tél. : 04 75 40 51 13  
CORNAS

## V

## VALLEE HAUTE VALLEE BASSE

**Guironnet - Massonnet**  
**Caso - Sorrel**  
420, chemin de la Pêcheraie  
26600 MERCUROL  
Mobile : 06 13 16 46 36  
Fax : 04 75 40 98 49  
[vhvb@free.fr](mailto:vhvb@free.fr)  
CROZES HERMITAGE

## VERSET ALAIN

9, rue du ruisseau  
07130 CORNAS  
Tél./Fax : 04 75 81 00 16  
[verset-ala@orange.fr](mailto:verset-ala@orange.fr)  
CORNAS

## \*VIGNOBLES VERZIER CHANTE-PERDRIX

7, Izeras - 42410 CHAVANAY  
Tél. 04 74 87 06 36  
Fax : 04 74 87 07 77  
[www.vignobles-verzier-chanteperdrix.fr](http://www.vignobles-verzier-chanteperdrix.fr)  
CONDRIEU - ST JOSEPH  
COTE ROTIE

## \*DOMAINE DE LA VILLE ROUGE Sébastien GIRARD

355, route de La ville Rouge  
26600 MERCUROL  
Tél. : 04 75 07 33 35  
Fax : 04 75 07 30 58  
[la-ville-rouge@wanadoo.fr](mailto:la-ville-rouge@wanadoo.fr)  
[www.domainedelavilleroche.fr](http://www.domainedelavilleroche.fr)  
CROZES HERMITAGE - ST JOSEPH

## \*SARL ALAIN VOGÉ

4, Impasse de l'Equerre  
07130 CORNAS  
Tél. : 04 75 40 32 04  
Fax : 04 75 81 06 02  
[contact@alain-voge.com](mailto:contact@alain-voge.com)  
[www.alain-voge.com](http://www.alain-voge.com)  
CORNAS - ST PERAY  
SAINT JOSEPH





## ■ ■ ■ Espace gastronomique

### BOULANGERIE PÂTISSERIE VILLARD PATRICE

20 rue Jules Nadi - 26600 TAIN L'HERMITAGE

Tél. 04 75 08 08 08 - Mobile : 06 51 00 30 37

patrice.villard26@gmail.com

Pognes, St Genix, salés, sucrés

### SALAISONS MOUGEY SARL - MOUGEY DAMIEN

Place de la Mairie - 07570 DESAIGNES

Tél. 04 75 06 62 79 - Mobile : 06 22 29 22 42

dmougey@orange.fr - www.saucissons-ardeche.com

Saucissons, terrines

### DELICES AU MIEL - BOMPARD SERGE

Pied de Bert - 26230 ROUSSAS

Tél./Fax : 04 75 98 57 99

info@delicesaumiel.com - www.delicesaumiel.com

Miels, nougats, pain d'épices blanc et noir, bonbons au miel, pâte à tartiner au miel

### LES ESCARGOTS DE MONTVENDRE QUAILLET CHRISTEL

Quartier Chassagne - 26120 MONTVENDRE

Mobile : 06 80 84 11 11

escargot.quaillet@hotmail.fr - www.escargotdemontvendre.com

Escargots cuisinés en verrines stérilisées et en surgelés.

### CONSERVERIE ARTISANALE DE VOLAILLES BOSSANNE MAX

Le Village - 26350 MONTCHENU

Tél. 04 75 45 65 27 - Fax. 04 75 45 78 84

foiegras-bossanne@orange.fr

Foie gras d'oie et de canard, plats cuisinés en conserve, assiette foie gras dégustation

### VIDAL THIERRY (TRUFFES)

Route de Nyons - 26220 DIEULEFIT

Mobile : 06 86 74 07 74 - newantic@orange.fr

Apéritif à la truffe, truffes fraîches, produit à la truffe

### VIVIANE BRUYERE

Ferme de Serre de la Combe - 07570 DESAIGNES

Tél. 04 75 07 62 73

Fromage de chèvre, tisanes, confitures

### LES RAVIOLES DES GRANDS GOULETS FLORENCE MEYNIER ET HERVÉ COULLOUD

ZA Les Bruyères - 26420 LA CHAPELLE EN VERCORS

Tél. 04 75 48 17 79 / 06 15 07 10 14 - Fax : 04 75 48 10 31

lesraviolesdesgrandsgoulets@orange.fr

Ravioles feuilletés et caillettes

### HUILERIE RICHARD - PATRICK RICHARD

195 chemin du Grand pré - 26800 MONTISON

Tél. 04 75 25 02 64 / 06 22 81 92 50 - Fax 04 75 25 47 72

s.quenard@huilerie-richard.com - www.huilerie-richard.com

Huiles, olives, tartinables

### PROMENADE GOURMANDE EN DRÔME

Une table et un Terroir - CCI de la Drôme

Tél. 04 75 75 70 79 - www.promenade-gourmande.fr



## Les plus

### + Gare SNCF

Située au bout du parking, près de l'entrée principale de l'espace Rochegude c'est aussi une solution pour une sécurité du retour.

### + Vestiaire

L'aviron (sport nautique Tain Tournon) gère efficacement le vestiaire mis à disposition des visiteurs leur permettant de déambuler librement dans les allées du Salon.



### + Pour vous restaurer

A l'intérieur, le bar de la salle St Vincent propose café, chocolat chaud Celaya, eau et sandwiches. A l'extérieur, les restaurateurs du Pays de l'Hermitage et de Tournon proposent des menus « vignerons » affichés dans le hall d'entrée.



### Aide aux visiteurs

Présents depuis des années, les jeunes étudiants de la MFR d'Anneyron sont toujours disponibles pour emmener les cartons des stands aux véhicules. Un service apprécié par tous ceux qui souhaitent profiter de leur séjour pour faire des achats sans avoir le souci du transport.

## Nouveauté

Retrouvez-nous sur notre page  
et sur notre site internet

facebook

### Prix d'entrée 7€

(5€ à partir de 10 personnes)

Un verre gravé  
avec le logo du Salon  
vous sera remis



Merci à nos  
partenaires dont :



Association SALON DES VINS DE TAIN L'HERMITAGE

Pl. du 8 mai 1945 - 26600 TAIN L'HERMITAGE - 04 75 06 14 59 - contact@salondesvinsdetain.fr - www.salondesvinsdetain.fr