

AGENDA • DIMANCHE 20 SEPTEMBRE, À MIDI PÉTANTE – TAIN-L'HERMITAGE

La Grande Tablee de Crozes-Hermitage : le banquet XXL sur les quais du Rhône

Le dimanche 20 septembre, les vigneronnes et vignerons de Crozes-Hermitage lancent leur plus beau cri de ralliement : «À taaaable !». Une invitation à prendre place à la plus grande table jamais dressée le long des quais du Rhône, qui rameute quelque 300 convives. Au menu de ce banquet en plein air : plats géants à partager et magnums qui circulent de mains en mains. Tout pour voir – et boire – les choses en grand !

LE MEILLEUR POUR LA FAIM DES VENDANGES !

Le dimanche 20 septembre, les vignerons de Crozes-Hermitage transforment le quai Arthur Rostaing en banquet à ciel ouvert. Une immense tablee accueillera 300 convives, acolytes, fines gueules, vigneronnes et vignerons du cru, le temps d'un déjeuner. L'esprit ? Celui des grandes paulées vigneronnes : chaque vigneronne et vigneron de Crozes-Hermitage apporte ses magnums et vieux millésimes. Dans les assiettes, la régalade est aussi au grand format. Des chefs locaux imagineront une cuisine généreuse, cuite au brasero et à la broche, pensée pour être partagée au centre de la table. Entre deux bouchées, un DJ assure l'ambiance, avec un set ponctué de surprises. À seulement 1 heure de Lyon et de Valence, La Tablee est la clôture parfaite d'un week-end au cœur du vignoble. Bref, le (seul) déjeuner dominical qu'on aime voir s'étirer... jusqu'à l'apéro.

INFOS PRATIQUES

Tarif : 80€ par personne

Dimanche 20 septembre 2026

À 12 h

Quai Arthur Rostaing, Tain l'Hermitage



CROZES-HERMITAGE, UN VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Embrassant le mythique quarante-cinquième parallèle sur la rive gauche du Rhône, le vignoble de Crozes-Hermitage est reconnu en appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1937. Appartenant à la famille des grands crus de la Vallée du Rhône Nord, l'appellation, située sur un terroir qui entremêle différents types de sols, brille par l'élégance de ses vins, à la fois vins de plaisir et vins de gastronomie. Les blancs, issus de roussanne et de marsanne, charment par la fraîcheur et une délicate aromatique qui tire vers des notes florales et de fruits blancs. Caractéristiques à leur intense robe rubis aux reflets violets, les rouges, qui sont majoritaires, laissent s'exprimer la syrah, le cépage emblématique de la région, dans toute sa fougue. Dans leur jeunesse, les vins ont un croquant aguichant, qui mêle épices et fruits noirs. Plus âgés, ils prennent alors de savoureuses notes animales qui en font des vins ultra-recherchés par les amateurs.

www.crozes-hermitage-vin.fr