
Maaslandse Wijnvrienden

Hermitage

28/10/99

1/10/99

Hermitage

**Wie de hermitage niet heeft gezien, heeft niets gezien.
Wie de Hermitage niet heeft gedronken, heeft niets gedronken.**

Vanaf de observatiepost van Tournon, tegenover Tain-l'Hermitage, op de andere oever van de Rhône, kun je met het blote oog de hele appellation op de Hermitageheuvel aanschouwen. Deze rots ligt vol wijngaarden bezaaid met reclameborden voor Chapoutier, Jaboulet en andere bekende wijnhuizen.

Geschiedenis

Heel lang geleden toen er nog dinosaurussen rondliepen, was er een heuvel van het centraal massief die zich van de andere losmaakte. Een beekje dat werd omgetoverd tot een rivier, de Rhône, benadrukte de onafhankelijkheid van deze heuvel. De Hermitageheuvel was geboren.

Niemand weet het zeker maar als je aan de voet van de Hermitageheuvel staat en naar de snel voor u oprijzende wijngaarden kijkt, kijk je wellicht naar de oudste wijngaarden van het Rhônedal.

Volgens de plaatselijke bevolking zijn het zelfs de oudste wijngaarden van Frankrijk. De Fokeeërs uit midden Griekenland zouden in 600 V.C. via Marseille hier terecht zijn gekomen. Ze waren zo onder de indruk van de prachtige steile Hermitageheuvel, dat enkele van hun hier bleven hangen en de wijnbouw opstartte, met wijnstokken die ze bij zich hadden. Dat moet dan de Syrah zijn geweest.

Vergilius had trouwens enkele duizenden jaren geleden reeds geschreven dat wijnstokken van een open heuvel houden. Wel de Fokeeërs hadden zich geen mooiere heuvel kunnen dromen.

Ten tijde van de Romeinen was dit oord gewijd aan Hercules. Ook toen vond reeds wijnbouw plaats.

De katholieke kerk bleef niet achter, 1000 jaar voor de autoweg A7 achter de Hermitage werd aangelegd werd Sint-Cristoffel hier vereerd.

In 1224 zou een ridder die van zijn kruistochten terugkwam zich op de top van de heuvel terugtrekken als kluizenaar. Dit om boete te doen en zich terug te trekken in gebed. Deze plek was zo liefelijk dat Henri Gaspard de Stérimberg, onze zogenaamde kluizenaar, er besloot de bestaande wijngaarden te bewerken.

Zo kregen berg en wijn hun naam "Hermitage of Ermitage".

Uit oude bronnen blijkt dat in de 17^e eeuw deze wijnen erg in trek waren bij de Russische Tsaren.

In de vorige eeuw kochten handelaars uit Bordeaux deze wijnen op om hun zwakkere wijnen te versterken.

Vandaag de dag brengt Hermitage majestueuze rode wijnen voort en intrigerende witte wijnen.

Klimaat:

Het is een continental klimaat. De zomer is er erg warm en de zuidelijk gelegen helling vangt de warme zonestralen volledig op. Het voor en najaar geeft regelmatig nevel en regen.

Door de open ligging van de heuvel komen de eerste zonestralen en ook de laatste zonestralen terecht op de wijnstokken. In de zomer zijn er regelmatig regenbuien, maar de "Mistral" die met zijn strakke wind door de Rhône vallei waait zorgt voor een snelle verdamping, zodat men er weinig last heeft van rotting, schimmels of andere ziekten.

Door zijn zuidelijke ligging zijn de wijngaarden ook goed beschermd tegen de noordenwind.

De vlak bijgelegen rivier zorgt voor een microklimaat en de weerkaatsing van het licht, wat belangrijk is voor de fotosynthese en de assimilatie van de bladeren. Het water remt de afkoeling s' nachts af, wat dus uitermate geschikt is voor de rijpheids snelheid van de druiven.

In het najaar is er veel kans op stevige regenbuien die de rijpe druiven kunnen kwetsen.

Terroir:

De Hermitageheuvel moet ongeveer 4,6 biljoen jaren geleden ontstaan zijn in het precambrian tijdperk. In die tijd werden granieten rotsen door een oerkracht naar boven geduwd, deze graniet was rijk aan kristallen.

Gletsjers en watermassa creëerden het langgerekte brede dal dat wij kennen als de Rhône vallei. Deze wisselende omstandigheden van ijstijd en veel water brachten verschillende terroirs aan op de Hermitageheuvel.

De Hermitage dankt zijn faam aan de rode wijnen. Het grootste deel van de 126 hectaren op de heuvel bestaat echter uit terroirs voor witte wijn. De wijnbouwers uit de streek proberen u ervan te overtuigen dat deze gronden complementair zijn, zonder daar echt zelf in te geloven.

-De buurtschappen **Bessards** en **Gros de Vignes** (waar de Hermitagekapel staat).

Gros de Vignes: bruine aarde met bruinige granietsteen en een poerfierachtige ondergrond.

Bessards: iets lichtere bruine aarde, zand- grintachtig en lichtere granietstenen.

-**L'Hermitte, Maison Blanche en La Croix**, die het bovenste gedeelte van de berg vormen, hebben een bodem van Löss, plateauleem, zanderige klei met kalk. L'Hermitte dat aan Gros de Vignes grenst, is een mengsel van löss en graniet. Hermiet en Maison Blanche produceren wijnen met nuances van vuursteen.

-**Méal (en het hoogste deel "Chante Alouette), Beames en Rocoules** zijn halverwege de helling gelegen. Hier vindt men een terroir van kalk, met rol –en puddingstenen en ook kwarts.

Dit zijn ideale terroirs voor witte wijnen die aroma's van wijnperzikken geven.

-Het lagere gedeelte **Greffieux, Péléal, Murets en Diognères**, heeft een terroir van aanslibbels van zandkiezels of kleiachtige leem met kalk. Deze geven de witte wijn aangename vette elementen.

Je merkt, de Hermitage is een geologische lappendeken.

De druivensoorten

De Marsanne heeft in de noordelijke Rhône de macht overgenomen van de Rousanne en de Viognier. Op landelijke schaal is dit echter nog geen grootscheeps aangeplante variëteit.

De krachtige Marsanne stok brengt forse hoeveelheden intens gekleurde bijna bruin getinte wijn voort, met veel extract, alcohol en een zeer uitgesproken geur. Deze geur doet denken aan lijn maar op een aangename manier. Het is een onmogelijke zaak er een wijn van te maken die kan ouderen, tenzij er vroeg geplukt wordt.

In theorie mag er tot 15% Marsanne gebruikt worden in de rode Hermitage, dit om hem te verzachten.

Nu er meer vraag is naar witte Hermitage komt dit gebruik bijna niet meer voort.

Witte Saint-Joseph wordt bijna uitsluitend van de Marsanne druif gemaakt, en ook de Saint-Perray wijnen, zowel stille als mousserende. Vrijwel al deze wijnen moeten jong gedronken worden.

Meestal worden de wijnen op eiken vaten gerijpt.

Het blijft eigenaardig dat een kwaliteitsgebied als Hermitage toch zolang vasthoudt aan de makkelijke Marsanne druif, die hoge opbrengsten kan geven. Dikwijls levert het een zware gewichtige wijn op. Gelukkig wordt er in de meeste plaatsen duchtig gesnoeid om de kwaliteit van de druiven toch te verhogen.

Typiciteiten: krachtige plant, intens van kleur, krachtige geur.

De Rousanne was voor 1950 de belangrijkste witte druivensoort in Hermitage. Hij levert elegante en delicate wijnen op. Voor de Rousanne breekt na een zware jeugd vaak een iets gematigere leeftijd aan, waarna hij op een leeftijd van 10 of 20 jaar verandert in een goed geconserveerde grijsaard.

Na 1950 was de Rousanne vanwege de fragiliteit van de wijnstok, die vooral last heeft van oidium (meeldauw), vrijwel verdrongen door de veel productievere Marsanne.

Onlangs heeft men op het domein L'Espiguette aan de Middellandse zee kust, Rousanne klonen gekweekt die speciaal aan de steile Hermitage hellingen zijn aangepast. De Rousanne-aanplant neemt nu weer gestadig toe.

De topwijnen van Jaboulet Ainé bevatten bijna evenveel Rousanne als Marsanne.

Deze wijnen zijn veel geuriger en levendiger dan de wijnen met geheel of grotendeels Marsanne.

Bijkomend probleem is de late rijpheid. Dit zorgt regelmatig voor regelrechte rampen.

In Châteauneuf du Pape is dit ook één van de vier toegelaten witte druivensoorten. Mooi voorbeeld hiervan is het waarlange Châteauneuf de Beaucastel met een witte wijn op basis van 80% Rousanne.

Typiciteiten: nobele cépage, regelmatig productie, fruitig, rassic en een fijn bouquet.

Conclusie.

Het geheim van de Hermitage zal dan toch zijn terroir zijn en zeker de juiste verhouding Marsanne en Rousanne. Want hoe zwak de Marsanne ook wordt omschreven, de betere huizen maken schitterende witte wijnen die ook op latere leeftijd (na tien jaar) nog het drinken waard zijn.

Vast staat wel dat de wijnen met een hogere hoeveelheid Rousanne complexer zijn.

Typiciteiten witte Hermitage: neus van floraal en amandel evoluerend naar accacia honing, lindebloesem, abrikoos en rozen welke bij verouderen evolueren naar verwelkte rozen. De smaak is vlezig, uitgebreid en overvloedig met nuances van rancio, wat niet te verwarren is met oxydatief.

De Syrah is een raadselachtig geval. In Frankrijk omvat de aanplant van de Syrah slechts 4% van alle rode wijndruiven, maar hij wordt er vereerd. In het noordelijke Rhône gebied levert hij grote wijnen als Hermitage en Côte Rôtie, zonder twijfel de twee belangrijkste pretendenten voor een plaats in de adellijke kringen van wijnen van topkwaliteit zoals Bordeaux en Bourgogne.

Hoewel in Frankrijk en in Australië (40%) belangrijke telers zijn van deze variëteit, is dit niet altijd zo geweest.

De Syrah heeft de oudste in kaart gebrachte geografie en historie van de edele druivensoorten. Men denkt vrij algemeen dat de wijnstok uit het Midden-Oosten komt. Het lijkt meer dan toeval dat in één van de twee oudste wijnproducerende gebieden ter wereld de stad Shiraz ligt. Van daaruit bestaan er verschillende mogelijke routes waarlangs de wijnstok die we Syrah noemen naar de Rhône vlei gebracht werd. Shiraz ligt in het zuidoosten van het huidige Iran en het blijkt zeer goed mogelijk dat de wijnstok door de Fokeeërs naar Marseille werd gebracht. Deze theorie wordt duidelijk ondersteund door de opgraving van Griekse wijn amfora's in Tain.

Een andere theorie is dat de Romeinse legioenen van Probus de wijnstok van het Egyptische druivengebied Syracuse naar het noorden brachten, en de aanplant ervan in Gallië stimuleerden tijdens de Romeinse overheersing. Zeker is dat in de Romeinse tijd de wijnstok al stevig geworteld was in de Rhônevallei. Waarom wordt deze wijn dan zo weinig geteeld in Frankrijk?

Het is praktisch altijd een goed vruchtdragende plant en levert veel groter oogsten op dan de Cabernet Sauvignon, als het weer tijdens de bloeiperiode maar warm genoeg is. Hij is wel bijzonder gevoelig voor Coulure (afvallen onbevruichte bloesems), maar voor de rest is hij niet gevoelig en bijzonder winterhard. Eén van de redenen is dat het dat de prototypen van de Syrah, de verfijnde wijnen uit de Noordelijke Rhône, in zulke kleine hoeveelheden gemaakt worden dat de wijndrinkers in de wereld nauwelijks kennis konden maken met de grote Syrah. En dan is er nog het probleem dat het veel moeilijker is om een grote wijn te maken van deze druif, dit in tegenstelling met de Cabernet Sauvignon.

Syrah kan even karakteristiek zijn als Cabernet. Hij is droog, donker, compact en tanninerijk en zijn geur van kruidig bessen, verbrande rubber of ook wel rook en teer doet niet onder voor de zwarte besensmaak van de Cabernet. Dit vereist echter wel enige inspanning van de teler. Hij moet de juiste locatiekiezen en doelbewust zijn opbrengst beperken. De wijnmaker moet de smaakconcentratie respecteren en hem lang en koel laten gisten. Daarna volgt liefst een fatsoenlijke opvoeding op eikenhout. De wijn van de Syrah is ook gevoeliger voor oxidatie.

De Cabernet Sauvignon is voor de wijnmaker wat de Syrah is voor de teler.

De ironie wil dat een grote Syrah uit de Hermitage mettertijd naar een grote Bordeaux gaat smaken.

Voor de meeste kenners en liefhebbers is Hermitage de allerbeste Syrah wijn. Het is ook de druif die zeer goed expressie van zijn terroir geeft. Hij geeft finesse op lichte grond en kracht en sterkte op zware grond.

Typiciteiten: tros is compact met kleine druifjes die eivormig zijn. Zwart blauw van kleur en een fijne dunne schil met veel sap. Een geur van viooltjes, pioenroos, zwarte bessen, kruiden, gebrande geuren, koffie. Als ze verouderen kruidnagel, leder, pruimen, hazelnoot, peper en truffel.

Wijnmaken

Het wijnmaken gebeurt op de traditionele manier. Wel vindt er altijd een houtlagering plaats en dit zowel voor wit als voor rood. Vermeldenswaardig is ook dat de gebruikte druiven meestal van verschillende terroirs komen, op enkele uitzonderingen na.

Maximum toegestane opbrengst is 40 hl zowel voor wit als rood

Voor de rode geldt een minimum natuurlijk alcoholgehalte van 10,5%

Voor de witte is dit 11%.

Bij de rode wijn mag maximum 15 % witte druiven (Marsanne of Rousanne) gebruikt worden.

Hermitage aan tafel

Wit: sterke, frisse kazen, tarbot, konijn, kreeft.

Rood: lamsvlees, rundvlees, kalfszwezeriken, wilde eend, gebraden wild, harde kazen

Grote jaren in Hermitage.

96, 95, 91, 90, 89, 88, 85, 79, 78, 72, 70, 66, 61, 59.

Proeverij

1. Cave de Tain l'Hermitage, Hermitage blanc 1996 (590 bef)
80% Marsanne en 20% Rousanne. 3 à 4 maanden hout waarvan gedeeltelijk nieuw.
2. Jaboulet Aîné, Hermitage "le Chevalier de Sterimberg" 1991 (1875 bef)
65% Marsanne en 35% Rousanne. Eerst 3 maanden inox en daarna gedurende 8 maanden op 100% nieuw eikenvaten.
3. Chapoutier, Hermitage "Chante Alouette" 1990 (1200 bef)
100% Marsanne. Oplering gedurende 8 maanden op gedeeltelijk nieuw eiken vaten.
4. Cave de Tain l'Hermitage, Hermitage rouge 1994 (590 bef)
100% Syrah. Oplering op gedeeltelijk nieuw eikenvaten gedurende 9 maanden
5. Chapoutier, Hermitage "Sizeranne" 1993 (1050 bef)
100% Syrah. Oplering gedurende 10 à 12 maanden op gedeeltelijk nieuw eikenvaten.
6. Jaboulet Aîné, Hermitage "La Chapelle" 1992 (1875 bef)
100% Syrah; Oplering gedurende 13 maanden op eikenvaten waarvan 30% nieuw.
7. Domaine des Remizières, Hermitage 1985. (800 bef geschonken uit privéelder)
Geen gegevens.

La Belle Histoire des Vins de l'Hermitage

"Au début du XVII^{ème} siècle, un pauvre ermite s'établit sur un coteau, au milieu des ruines de deux temples, à proximité du champ de bataille où Fabius vainquit le Roi des Arvernes lors de la conquête Romaine.

La réputation du Saint Homme attira bientôt près de lui de nombreux dévots ; mais la côte étant assez raide, les fidèles arrivaient en nage.

Le bon ermite qui n'avait à leur offrir que de l'eau fraîche, planta quelques pieds de vigne qui, l'année suivante, fournirent un vin dont les connaisseurs eurent bientôt apprécié le mérite. Cette nouvelle se répandit et la foule de visiteurs augmenta au point que l'ermite fut obligé de planter toute la montagne.

Si cette légende fait remonter l'origine du vin de l'Hermitage au XVII^{ème} siècle, l'Histoire, elle, à travers la littérature et les récits, la situe dès l'Antiquité, à l'époque où les vins de la Province de Vienne, dont Tain faisait partie, étaient très estimés des Romains et envoyés régulièrement à Rome, une fois "mis en amphores". Comme tout grand vin, le vin de l'HERMITAGE est d'origine ancienne. Si nous ne savons par Strabon que les rives du Rhône étaient couvertes de vignes avant l'an 37, il suffirait de signaler les vestiges de constructions romaines qui prouvent l'existence de ce vignoble.

En 1665, Boileau écrivait dans "Le Repas Ridicule" ;

*"Un Laquais effronté m'apporte un rouge bord
D'un Auvergnat fumeux qui, mêlé de lignage,
Se vendait, chez Crénet, pour vin de l'Ermitage."*

D'ailleurs, au cours du voyage que le Président de la République avait fait, en 1902, à la cour de Russie, on servit à l'invité à Nicolas : c'est une attention délicate que vous avez pour moi en m'offrant un produit de mon pays et je l'apprécie très sincèrement. - Oui, répondit l'Empereur de toutes les Russies, il y a plusieurs siècles qu'à ma cour ce vin est particulièrement estimé. - Plusieurs siècles ? - En effet depuis que Boileau a écrit la Satire III qu'on désigne sous le titre de "Le Festin Ridicule". C'était en 1663, selon les éditeurs. Il y a donc deux siècles et demi que la cour de Russie a commencé d'acheter les vins de l'Hermitage. On a toujours constaté leur finesse et leur bouquet.

Alexandre Dumas entreprit en 1834, avec son ami Jadin, un voyage dans le midi de la France. Il arriva un soir à Tain l'Hermitage.

"En entrant à l'Hotel, je conduisis Jadin à la fenêtre et l'invitai à saluer la colline qui domine la ville. Jadin ayant salué de confiance, je lui dis que c'était le coteau de l'Hermitage et, de lui-même, aussitôt, il le salua une deuxième fois."

C'était le seul vin des Côtes-du-Rhône qu'ils connaissaient et les deux voyageurs le jugeaient "l'un des meilleurs de France".

Propriétaires de l'Hermitage

Membres du Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de l'Hermitage

G.A.E.C. BELLE PÈRE & FILS
26600 LARNAGE - Fax : 75.07.10.58 ☎ 75.08.24.58

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE
22, Route de Larnage - 26600 TAIN L'HERMITAGE - Fax : 75.07.15.16 ☎ 75.08.20.87

Ets M. CHAPOUTIER S.A.
19, Av. du Docteur Durand - 26600 TAIN L'HERMITAGE - Fax : 75.08.81.70 ☎ 75.08.28.65 ✕

M. CHAVE Bernard
Quartier de la Burge - 26600 MERCUROL - Fax : 75.07.47.34 ☎ 75.07.42.11

DOMAINE M. CHAVE Jean-Louis
07300 MAUVES - Fax : 75.07.14.21 ☎ 75.08.24.63

MM. DARD René-Jean & RIBO Jean-François
Blanchelaine - 26600 MERCUROL - Fax : 75.07.71.02 ☎ 75.07.40.00

DELAS Frères Champagne DEUTZ S.A.
2, Allée de l'Olivet - 07300 SAINT-JEAN-DE-MUZOLS - Fax : 75.08.53.87 ☎ 75.08.60.30

E.A.R.L. DESMEURE
Rte de Romans - 26600 MERCUROL - Fax : 75.07.45.87 ☎ 75.07.44.28 et 75.07.41.99

M. FAURIE Bernard
27, Avenue Hélène de Tournon - 07300 TOURNON ☎ Fax et ☎ 75.08.55.09

G.A.E.C. Les Gamets FAYOLLE FILS
26600 GERVANS - Fax : 75.03.32.52 ☎ 75.03.33.74

S.C.E.A. FAYOLLE Père et Fils (non embouteilleur)
Le Corbeil - 26600 MERCUROL ☎ 75.07.40.10

M. FERRATON Père et Fils
13, Rue de la Sizaranne - 26600 TAIN L'HERMITAGE - Fax : 75.08.81.59 ☎ 75.08.59.51

M. GRAILLOT Alain
Les Chênes verts - 26600 PONT DE L'ISÈRE - Fax : 75.84.79.33 ☎ 75.84.67.52

M. GRIPPAT Jean-Louis
La Sauva - 07300 TOURNON - Fax : 75.07.00.97 ☎ 75.08.15.51

M. HABRARD Marcel
26600 GERVANS ☎ 75.03.30.91

Paul JABOULET AINÉ
Les Jalets - B.P. 46 - 26600 LA ROCHE DE GLUN - Fax : 75.84.56.14 ☎ 75.84.68.93 ✕

M. MICHELAS Robert
Domaine St-Jemms - Les Chassis - 26600 MERCUROL - Fax : 75.08.69.80 ☎ 75.08.33.03

M. SORREL Jean-Michel
128, Av. Jean Jaurès - 26600 TAIN L'HERMITAGE - Fax : 75.07.16.58 ☎ 75.08.40.94

M. SORREL Marc
128 bis, Av. J. Jaurès - 26600 TAIN L'HERMITAGE - Fax : 75.08.75.88 ☎ 75.07.10.07

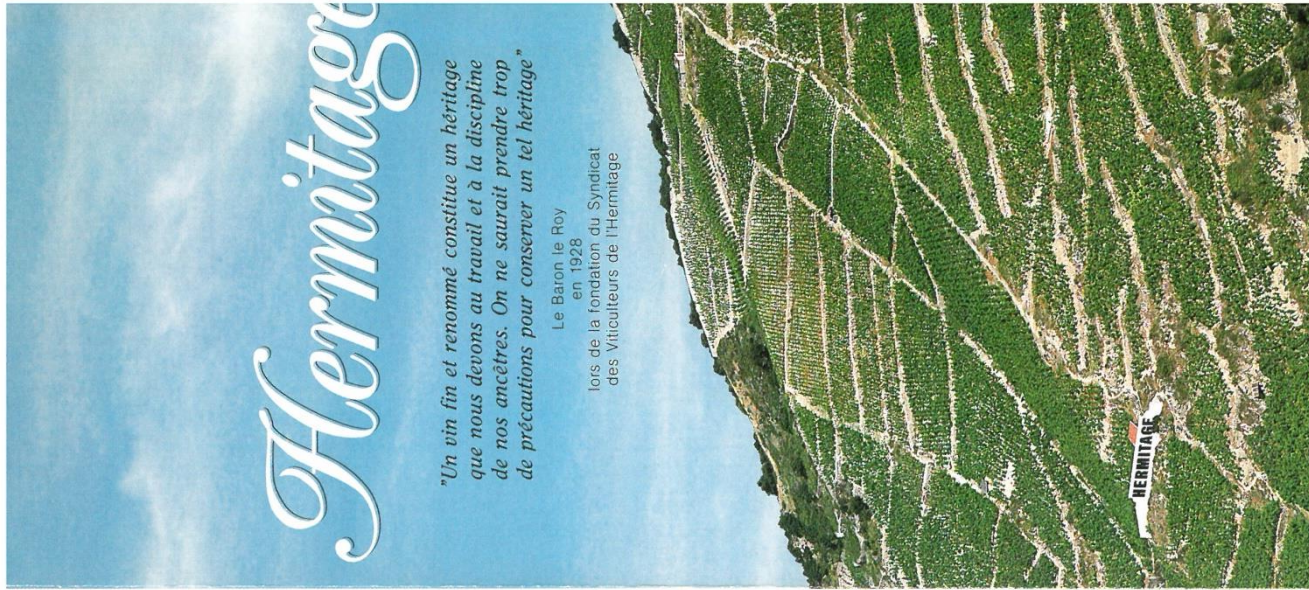
S.C.E.A. VIALE
Les Chenêts - 26600 TAIN L'HERMITAGE - Fax : 75.07.41.43 ☎ 75.07.44.07

DEPLIANT ÉDITÉ PAR :

**SYNDICAT DES PROPRIÉTAIRES
VITICULTEURS DE L'HERMITAGE**

Hôtel de Ville - 26600 TAIN L'HERMITAGE

IMPRIMERIE GRAPHITHEQUE - PHOTOS D. JEANNEROT - 07300 TOURNON



Caractéristiques de l'Hermitage

Situation géographique :

Côtes-du-Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône hauteur du 45^{ème} parallèle.

Articularité :

Microclimat d'influence méditerranéenne donné par exposition plein sud du coteau qui l'abrite des vents froids du nord.

endement : 40 hectolitres à l'hectare.

surface : 130 hectares.

Les Cépages :

- **SYRAH** (Hermitage rouge)

Synonymes : Schiras, Sirac, Syra, Sirah, Petite Sirah, arvine...

L'origine de ce cépage demeure imprécise. Pour certains il viendrait de Shiraz (en Perse), pour d'autres de l'aracuse (en Sicile) ; Toutefois, ce ne sont que des hypothèses et il est curieux de constater qu'actuellement la syrah n'est pas cultivée dans ces régions. L'hypothèse la plus vraisemblable semble démontrer que la Syrah a tout simplement pour origine la région de Tain l'Hermitage.

La Syrah possède un débourement assez tardif, sa maturité est moyenne et sa fertilité plutôt faible ne donnant une taille courte que de petits rendements.

Elle est sensible à la sécheresse et ses rameaux cassant sous l'action des vents violents nécessitent un attachage traditionnellement effectué avec de la paille de seigle.

Sur l'Hermitage, la SYRAH donne des vins naturellement constitués de telle façon qu'ils ont le privilège de montrer simultanément une grande expression aromatique (parfums de violette, de cuir, de cassis) et une structure parfaitement équilibrée. Ces vins ont une lenteur d'évolution qui leur confère une très grande valeur pendant de nombreuses années.

- **ROUSSANNE** (Hermitage blanc)

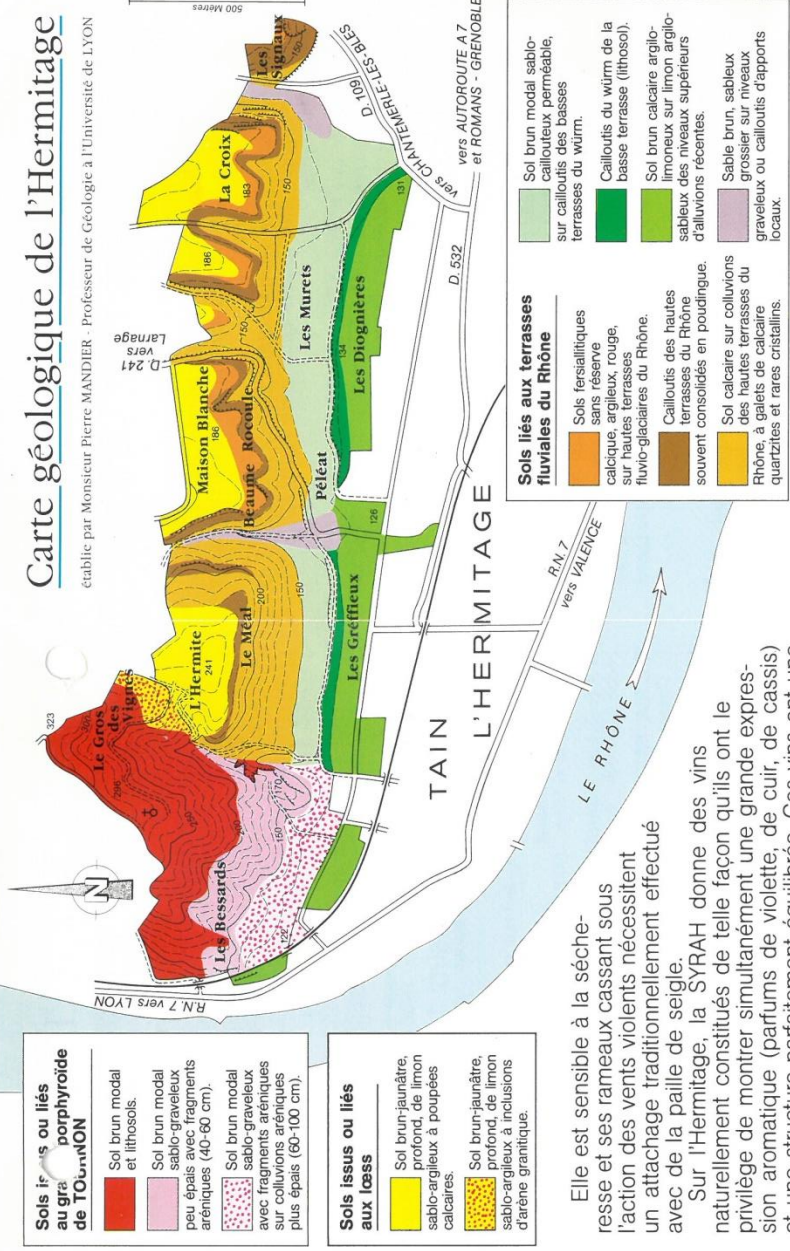
Synonymes : Bardin dans la Vallée du Gélon et la rive gauche de l'Isère. Bergeron à Chignin. Rebolot, Rabellot, Roussanne dans le Grésivaudan.

Greffou à Chignin. Roussette à Saint-Chef et dans le Bugy.

La Roussanne est un cépage noble, qui peut produire des vins de

Carte géologique de l'Hermitage

établie par Monsieur Pierre MANDIER - Professeur de Géologie à l'Université de LYON



grande qualité, fins, bouquetés, ayant fait la réputation des Grands vins blancs de l'Hermitage.

Malheureusement, sa production est faible. C'est un plant qui est souvent associé à la Marsanne dans les vignobles de la Vallée du Rhône.

- **MARSANNE** (Hermitage blanc)

Synonymes : Grosses Roussette en Savoie. Roussette de Saint-Péray. Roussanne par erreur à Saint-Péray. Avilliran dans l'Isère. Metternich à Barsac.

La Marsanne est un cépage vigoureux, à débourement assez tardif, qui est conduit en taille courte.

En HERMITAGE, la Roussanne et la Marsanne donnent des vins agréables dès leur naissance, marqués par des parfums floraux et végétaux.

Bien que peu acides, ils résistent remarquablement à l'épreuve du temps.

