

# TAIN L'HERMITAGE LE PETIT TRAIN DES VIGNES LA CITÉ DU CHOCOLAT 29 mai 2026

Avec plaisir, nous nous sommes retrouvés 42 personnes à la gare routière de Grenoble pour nous laisser conduire à Tain l'Hermitage.

Après une halte sur une aire d'autoroute pour s'offrir un café



avec viennoiseries, nous avons rejoint le **petit train de Tain l'Hermitage**, où Franck, notre chauffeur nous attendait et nous avons pris la direction du Côteau et de ses célèbres vignes.



Véritable balade authentique pour découvrir le terroir de l'Hermitage.





Durant tout ce parcours, nous nous sommes laissés porter à travers les champs de vignes, tout en apprenant l'histoire de



la production du vin sur ces terres emblématiques. Cette histoire remonte à l'époque des Romains qui furent les premiers à cultiver la vigne sur ces terres vallonnées.

D'ailleurs, le vignoble



implanté à l'abri des vents frais est remarquablement exposé. Il faut savoir que l'Hermitage est l'une des plus anciennes régions viticoles du Monde !

Après l'effort, le réconfort absolu. Nous avons profité d'une



pause panoramique au cœur des vignes pour savourer le moment présent.

Le petit train s'est arrêté près d'une petite cabane, nichée dans le vignoble, où nous sommes attendus pour une dégustation ... de





différentes appellations.

vin. Les parasols, les chaises attendaient que nous prenions place. Une charmante hôtesse nous a tout appris sur l'histoire du travail de la vigne, de la récolte du raisin, mécanique ou à la main, des différentes sortes de vinifications, des



Tout nous a été expliqué en détail.



La pyramide des vins français :

- **AOP** - Appellation d'Origine Protégée - c'est le niveau le plus exigeant. La zone géographique est précisément définie, les cépages autorisés sont



réglementés, les rendements sont limités, les méthodes de culture et de vinification sont encadrées, le lien entre le terroir et le vin est reconnu. L'**AOP** correspond à l'ancienne appellation **AOC** au niveau européen. Ce fut la deuxième dégustation - vin blanc et la quatrième dégustation - vin rouge, ces deux vins étant du Crozes Hermitage.

- **IGP** - Indication Géographique Protégée - le vin provient d'une région identifiée, les règles sont plus souples, davantage de liberté sur les cépages et les assemblages. Ce fut la troisième dégustation - vin rouge.
- **Vin de France** - niveau le plus libre, aucun terroir précis n'est revendiqué, grande liberté de création. Ce fut la première dégustation - vin blanc.



Cette dégustation a été accompagnée de saucisson, fromage et pain frais pour mieux apprécier ces breuvages.

Après ce moment délicieux sous la tonnelle ombragée, nous avons repris notre petit train pour une visite de la ville. Il nous a ensuite mené au restaurant de la cité du chocolat pour un repas où s'est invité harmonieusement le Chocolat dans les plats.







Après ce moment convivial,  
nous nous dirigeons à la Cité du  
Chocolat découvrir **Le monde  
du chocolat.**

**Sociétale Grenoble**

3 Allée de Rochebelle, 38240 MEYLAN

Allo : 0476905660 - Courriel : [arci38@orange.fr](mailto:arci38@orange.fr) - Site internet : [www.association-arci.fr](http://www.association-arci.fr) Numéro SIREN 403642192  
Permanence le 2<sup>ème</sup> mercredi de chaque mois de 10h à 12h à l'Hôtel MERCURE 11 rue Gal Mangin 38100 Grenoble





*En fin de journée la fatigue commence à s'installer*



**Sociétale Grenoble**

3 Allée de Rochebelle, 38240 MEYLAN

Allo : 0476905660 - Courriel : [arci38@orange.fr](mailto:arci38@orange.fr) - Site internet : [www.association-arci.fr](http://www.association-arci.fr) Numéro SIREN 403642192  
Permanence le 2<sup>ème</sup> mercredi de chaque mois de 10h à 12h à l'Hôtel MERCURE 11 rue Gal Mangin 38100 Grenoble

Un véritable parcours ludique et éducatif ... Nous avons aimé découvrir la fabrication du chocolat, en passant de borne en borne, en goûtant au cacao 100 pour cent, puis à la pâte de chocolat sucré et enfin au chocolat, puis un atelier enrobage découvert sur un praliné.

La Cité Valrhona se raconte aussi à travers une collection d'objets historiques du chocolat, l'évolution des méthodes de fabrication etc...

Nous n'avons pas oublié d'aller flâner à la Boutique, avant notre départ et dans un espace lumineux nous avons trouvé une variété de goûts intenses pour satisfaire l'exigence de chacun.

Un atelier Cadeaux, proposant pochettes et boîtes, a conclu cette belle journée de découverte.

**Vive votre Bonne humeur et votre présence.**

A bientôt.

Texte : Colette et Michel

Photos : Chhoan et Michel

Mise en page : Michel

