

CROZES HERMITAGE - 2019

DOMAINE

Je construis cette bouteille, socle du Domaine, autour des trois identités fortes de l'appellation Crozes-Hermitage : La roche de Glun, Mercuriol et Pont de l'Isère. De cette palette de parcelles de Syrah, le vin dessiné est un marqueur du millésime, exactement installé dans l'esprit de l'appellation Crozes-Hermitage : du fruit, de la brillance, de l'élégance... tout simplement.



VINIFICATION

Pour la vinification, les raisins sont égrappés à 100%, il n'y a pas de levurage. La phase de macération dure de 3 à 4 semaines. Il y a très peu de pigeage, je préfère les remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures de la vinification sont, elles aussi, mesurées : 20 à 28 °C au maximum. Après décuaison, les vins restent en cuve 10 mois. Ce vin ne connaît pas le bois pour être sur un registre de fruits et d'équilibre.

DÉGUSTATION

Couleur : ce vin présente une couleur violette avec de jolis reflets violine. La robe est brillante.

Nez : le nez est ouvert et plaisant. Il dévoile des arômes de fruits noirs juteux comme la cerise noire ou d'épices comme le poivre noir.

Bouche : l'entrée en bouche est délicate. Le milieu de bouche offre une certaine souplesse et emmène vers une finale fraîche et gourmande.

ACCORDS

Ce vin de par sa matière et sa fraîcheur appelle des cuisines de viandes rouges, de plats mijoté ou de fromage.

- Une entrecôte charolaise (épaisse !) grillée et accompagnée de pomme de terre nouvelle et d'une belle béarnaise.
- Une rouelle de cochon confite au four et accompagné de quelques haricots blancs au jus.
- Un Brie de Melun ou un bon vacherin du Jura

VIEILLISSEMENT

Ce vin est plaisant à boire dès aujourd'hui mais pourra également entre 5 et 10 ans.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.