

CROZES HERMITAGE - 2016

DOMAINE

Je construis cette bouteille, socle du Domaine, autour des trois identités fortes de l'appellation Crozes-Hermitage : La roche de Glun, Mercurol 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 : robe pourpre profonde aux reflets violacés

Nez : nez expressif marqué par le fruit noir comme la mûre ou le cassis. On ressent à l'aération une pointe mentholée.

Bouche : bouche gourmande et généreuse. Les arômes de fruits noirs se développent avec intensité. Les tanins sont veloutés et offrent une rondeur gourmande à ce vin et une pointe de fraîcheur en final.

ACCORDS

Pigeonneau rôti au poêlon, accompagné d'une embeurrée de choux vert. Pavé de rumsteck poêlé et un écrasé de pomme de terre. Quelques copeaux d'une vieille mimolette.

VIEILLISSEMENT

Peut-être dégusté dès à présent, nous vous conseillons de le laisser vieillir en cave entre 5 et 10 ans.

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