

CROZES HERMITAGE - 2017

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 : violine profond aux reflets éclatants. Il présente une belle matière.

Nez : nez très intense où les fruits noirs dominent, le cassis, la mûre. Une touche de réglisse.

Bouche : l'entrée en bouche révèle une structure tanique élégante et élancée. Explosion des fruits croquants dans le cœur de bouche et finale généreuse et complexe.

ACCORDS

- Charcuteries ibériques de caractère, lomo, jambon bellota...
- Canette rôtie au jus, olives cassées et petites rates
- Grives lardées au genièvre (en cachette...)
- Fromage de vache : Beaufort ou Abondance

VIEILLISSEMENT

Le caractère de ce vin montre une certaine structure qui évoluera facilement entre 5 et 10 ans environ.

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