

CROZES HERMITAGE - 2020

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 décuvaision, 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 robe pourpre éclatante aux reflets cerise. Elle est brillante et intense.

Nez : le nez est expressif et complexe. Il dévoile des arômes de fruits noirs juteux et croquants comme la cerise, la prune et des fines notes de poivres noirs. C'est un nez très plaisant et gourmand.

Bouche : l'entrée en bouche est fine, elle évolue sur un milieu de bouche dévoilant une fraîcheur et une matière tapissant le palais. En bouche, les fruits croquants et juteux tels que la cerise et les prunes sont présents. En final, ce vin est frais et délicat, il appelle à être accompagné.

ACCORDS

Par son aspect généreux, gourmand et fruité, ce vin appelle à une cuisine conviviale et chaleureuse.

- un beau tournedos de thon snacké à la plancha avec des graines de sésame et un wok de légumes de saison, courgettes, tomates, poivrons.
- un filet de canette cuit au barbecue et déclinaison de carottes, en purée, grillées, en gelée et en pickles.
- une épaule de chevreuil cuite lentement servie avec un jus corsé et un millefeuille de pommes de terre.

VIEILLISSEMENT

Ce vin est plaisant à boire dès aujourd'hui mais pourra l'être également dans 5 à 10 ans.

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