

CROZES HERMITAGE - 2021

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 : la robe est d'un rouge rubis profond, avec des reflets violette. Elle est éclatante, brillante et limpide.

Nez : le nez est expressif et complexe, il développe des arômes de fruits noirs : le cassis, la groseille. Mais également de délicates notes épicées comme le poivre noir. Un nez élégant et frais.

Bouche : l'entrée en bouche est souple, marquée par une texture très soyeuse. Ensuite, on retrouve la fraîcheur du vin, lui apportant une belle longueur. Nous retrouvons les arômes de fruits noirs et d'épices. La finale est marquée par une aromatique mentholée très agréable. Les tannins sont nombreux mais très délicats et veloutés. Une belle longueur en bouche de 5-6 caudalies.

ACCORDS

Une belle cuisine de terroir pour accompagner ce vin :

- Un pâté en croûte de volaille et foie gras aux épices douces et champignons, ce vin juteux et croquant aux tanins présent viendrait se marier parfaitement avec.
- Un onglet de veau, juste saisi au beurre et accompagné d'une tombée de pointes d'asperges vertes

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être bu dès à présent dans des verres évasés ou carafé, ou dans les 5 prochaines années.

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