

# Le Rouvre 2023

Le Rouvre est un parcellaire de 2Ha au lieu dit « Les Pautus » sur le village de Pont de L'Isère. Cette parcelle est atypique et rare : vieilles vignes de Syrah de plus de 60 ans, sélections massales, petits rendements, sols de galets roulés. Avec une culture de la vigne en agriculture biologique depuis des décennies.

## VINIFICATION

Pour la vinification, les vins sont égrappés à 100%, il n'y a pas de levurage. La phase de macération dure 4 semaines. Les pigeages sont peu usités, les remontages sont privilégiés, c'est une façon plus douce d'extraire. Les températures de vinification ne dépassent jamais les 28°C. Après décuaison, les vins sont entonnés à chaud en demi-muid, ils y font leur fermentation malolactique. Les bois sont principalement d'un et deux vins. Les vins sont soutirés au bout de 12 mois puis restent 3 mois en cuve avant la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

**Robe :** Ce vin arbore une robe rubis aux reflets violets, d'une belle intensité. Brillante et limpide, elle révèle une matière colorante puissante. Les larmes sont épaisses, lentes et peu nombreuses, témoignant d'une belle concentration.

**Nez :** Un nez net et intense, offrant des arômes de pierre à fusil et des notes fumées. À l'aération, les arômes se précisent et dévoilent des fruits noirs tels que la myrtille et le cassis, accompagnés d'un caractère méditerranéen souligné par l'olive noire.

**Bouche :** L'attaque est vive et énergique. Le milieu de bouche est structuré, ample et généreux. Les tanins sont veloutés et soyeux, apportant de la rondeur à l'ensemble. L'aromatique en bouche rappelle le nez avec des fruits noirs en dominance. La finale est fraîche, caressante et longue avec une belle persistance aromatique.

## ACCORDS

Ce Crozes-Hermitage racé et élégant s'accordera parfaitement avec :

- Tartare de bœuf au couteau, câpres, échalotes, pignons de pin et copeaux de parmesan
- Filet de bœuf grillé, poêlée de cèpes et purée fine de vitelottes
- Pigeonneau rôti sur le coffre, jus légèrement cacaoté et cassiolette de salsifis truffés
- Saint Nectaire fermier, pain à la châtaigne et éclats de noisettes

## VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être dégusté dès à présent. Par sa fraîcheur, sa structure et ses tanins, il pourra aussi se conserver une dizaine d'années.



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