

CROZES HERMITAGE - 2023

ROUGE

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage des parcelles du domaine sur les villages de La Roche de Glun, Mercuriol et Pont de l'Isère. De cette palette de terroir, le vin dessiné est un marqueur du millésime dans l'esprit de l'appellation Crozes-Hermitage : du fruit, de la brillance, de l'élégance...



VINIFICATION

Les vinifications sont naturelles et sans intrants. Les raisins sont égrappés puis nous faisons seulement des remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures sont, elles aussi, mesurées 20 à 28°C maximum. La macération dure 3 à 4 semaines afin d'obtenir des tannins soyeux. Puis les vins s'affinent pendant 10 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur : ce vin se présente sous une robe délicate, rubis au reflet violette. La matière est fine et les larmes apparaissent avec subtilité.

Nez : Le nez est ouvert et d'une grande présence. Il est net, frais, fruité et aromatique. On retrouve la cerise juteuse, la mûre, une touche de poivre noir et quelques notes mentholées. Riche, autour du cassis frais, d'une pointe de poivre et quelques notes de réglisse.

Bouche : l'entrée en bouche est gourmande, fraîche et pulpeuse. Le fruit apparaît tout de suite, la mûre fraîche ou encore une sensation épicée. Les tanins sont nombreux et délicats. Il donne à cette bouche un caractère dense, profond et mûre. La finale est longue et l'ensemble présente un équilibre marqué par le fruit et la finesse.

ACCORDS

La chair de ce vin appelle les cuisines de goût et de caractère. Un foie de veau, bien saisi et déglacé d'un trait de vinaigre de framboise ou encore une belle pomme de rognon. La fibre et le jus d'une belle tranche de bavette ou d'onglet de bœuf sauront également donner de l'écho à ses tanins. Le thon, préparé en tataki ou même sous forme de sashimi, pourra également lui convenir ; dans ce cas là, ne pas hésiter à le servir quelques degrés en dessous (14-16°)

VIEILLISSEMENT

A boire dès maintenant (passer en carafe) ou dans les 10/15 ans.

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