

CROZES HERMITAGE - 2022 ROUGE

Je construis cette bouteille, socle du Domaine, autour des trois identités fortes de l'appellation Crozes-Hermitage : La roche de Glun, Mercurol 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 d'intrants, ce sont les levures indigènes de nos parcelles qui réalisent la fermentation. La phase de macération dure de 3 à 4 semaines. Nous faisons seulement des 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 décuvaison, 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 éclatante, limpide et brillante. Elle se présente sous un rouge grenat profond, aux reflets violine ce qui caractérise sa jeunesse.

Nez : le nez est net et expressif. Il se révèle avec des arômes de fruits noirs ; le cassis, la mûre. Il dévoile par la suite de douces notes épiciées comme le poivre noir. Il y a de l'élégance, de la fraîcheur et du fruit.

Bouche : l'entrée en bouche est fraîche et présente une jolie texture soyeuse. Nous retrouvons les arômes de fruits noirs et d'épices suivis d'une belle longueur en bouche. Ce vin nous offre des tannins délicats et veloutés. La finale est marquée par une rondeur séduisante.

ACCORDS

- Filet mignon de veau rôti, quelques cèpes et un écrasé de patates douces.
- Une bavette de bœuf saisie, beurre d'échalottes et pomme Pont-Neuf.
- Brillat Savarin crémeux ou une vieille mimolette

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être bu dès à présent carafé ou dans de jolis verres évasés.

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