

## Crozes-Hermitage « Machonnières »



**Cépage** : Syrah

**Terroir** : Les raisins viennent en partie du secteur vallonné de Mercurol, terroir argilo-calcaire exposé sud/sud-est et du plateau alluvionnaire de Beaumont mais la cuvée finale variant de 20 hl à 100 hl suivant les millésimes, l'origine précise est difficile à définir.

**La vigne** : Taillée en cordon de royat et plantée à 5 000 pieds par hectare, les vignes produisent peu car nous n'utilisons aucun engrais. Nous sélectionnons principalement les vieilles vignes du domaine et obtenons un rendement d'environ de 30 à 35 hl/ha après vendange en vert. Les sols sont cultivés, les vignes ébourgeonnées, aérées et les traitements empruntés à l'agriculture biologique ou biodynamique.

**Vinification** : Égrappées, très légèrement foulées, les baies fermentent sans ajout de levure. La cuvaison est d'au moins trois semaines, remontage tous les jours pendant la fermentation puis élevage séparé des vins de presse et de goutte. Les vins sont élevés sur lies sans soutirage, en fûts avec un pourcentage de fûts neufs d'environ 5%. Nous sélectionnons à la dégustation nos meilleurs fûts et les conservons deux hivers en cave avant une mise en bouteille généralement sans filtration. Nous produisons entre 3 000 et 12 000 bouteilles en fonction du millésime, voire pas du tout.

**Le vin** : Robe noire, nez puissant mais respectant le raisin, des notes fortement épicées, poivrées avec une matière en bouche dense, une texture charnue encadrée par des tanins mûrs, gras et tactiles. Un vin d'automne, d'hiver car riche et généreux.