

Crozes-Hermitage rouge Domaine



Cépage : Syrah

Terroir : 60% de l'assemblage provient du plateau alluvionnaire graveleux des « Chassis », cône de déjection de l'Isère, 40% sur le secteur vallonné de Mercurol, des terrains argilo-calcaires.

La vigne : Les plus anciennes sont plantées à 5 000 pieds, les récentes à 6 000 pieds par hectare, elles sont taillées en cordon de royat pour laisser 8 yeux par souche, soit un rendement, après vendange en vert, de 40 hl/ha environ. Nous passons au printemps et en été pour ébourgeonner, aérer le feuillage. Les traitements sont à base de produits homologués en agriculture biologique ou biodynamique et les sols sont cultivés, sans désherbants chimiques, ou enherbés un rang sur deux pour limiter la vigueur. Nous n'ajoutons pas d'engrais dans les vignes.

Vinification : Les raisins sont égrappés, très légèrement foulés puis fermentent en cuve sans ajout de levure. Remontages réguliers, puis cuvaison de 2 à 3 semaines suivant le millésime avant un élevage séparé des jus de presse et de goutte. Nous utilisons 40% de foudre, 20% de cuve et 40% de fûts (en diminution) pour l'élevage des vins sur lies, sans soutirage. Pas de SO₂ des vendanges à la mise qui a lieu en septembre avec une légère filtration.

Le vin : Riche en couleur, le nez est ouvert, puissant sur des notes de poivre, de réglisse. En bouche, le vin est rond, soyeux avec des tanins enrobés, presque une sucrosité pour les millésimes mûrs. Charnu et volumineux, c'est un vin de repas.