



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

CROZES-HERMITAGE ROUGE DOMAINE DES GRANDS CHEMINS

APPELLATION

CROZES-HERMITAGE ROUGE

VIGNOBLE : le vignoble est le plus grand des appellations septentrionales. Il s'étend sur onze communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

SOLS : au nord, les sols se composent de coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, ce sont des alluvions fluvio-glaciaires et des terrasses de cailloux roulés du Rhône, ou de loess.

CLIMAT : exposition plein sud dans les coteaux.

VENT DOMINANT : le mistral.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 1 683 ha ; Production annuelle : 60 000 hl en rouge et 4 000 hl en blanc. Rendement maximum autorisé : 45hl/ha

CÉPAGES : Syrah (éventuellement 15% de Marsanne ou de Roussanne au maximum).

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant exclusivement du Domaine des Grands Chemins. Les parcelles sont toutes situées sur les terrasses des « Chassis », au confluent Rhône/Isère. Production : les premières productions (millésimes 2006 et 2007) furent respectivement de 38 000 et 32 000 équivalent bouteilles. La maîtrise graduelle du terroir devrait permettre un potentiel de développement aux alentours de 48 000 bouteilles. Cépage : 100% Syrah

VINIFICATION

La vendange des raisins est effectuée manuellement, terroir par terroir, à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle, en cuves béton ouvertes, avec une phase de macération pré-fermentaire à froid. L'extraction est assurée par des pigeages et remontages quotidiens. La macération totale dure environ dix à douze jours.

ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant quatorze mois pour partie en cuves et pour le reste en fûts bourguignons d'un à deux vins. Des soutirages réguliers apportent l'oxygène nécessaire à la maturation des tannins.

DÉGUSTATION

La robe est profonde, de couleur grenat aux reflets violette. Au nez, les arômes de fruits noirs compotés (cerise noire, mûre et cassis) se combinent avec des notes fumées et réglissées, typiques du secteur des Chassis. En rétro-olfaction, sur fonds de minéralité, parviennent quelques notes d'eucalyptus et de menthol. En bouche, le "sérieux" s'allie à la "gourmandise": l'attaque révèle fraîcheur et vivacité. La matière est tannique mais dense, charnue, presque soyeuse. L'équilibre est réel. Tous les arômes présents au stade olfactif se décèlent, créant une belle complexité, riche et fidèle au terroir d'origine du Domaine des Grands Chemins. La structure même de ce vin, ainsi que sa persistance aromatique lui confèrent un vrai potentiel de garde.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viande rouge, gibier à plumes, agneau en croûte.

