



■ Maison Delas Frères

HERMITAGE



Delas, maison qui fêtera ses 180 ans, est dans le giron du champagne Deutz depuis 1977, lui-même dans le groupe Louis Roederer. La priorité a été donnée aux vignobles avec beaucoup de plantation en sélection massale. Delas exploite en propre 30 ha dont dix très bien placés en Hermitage : 8 sur les Bessards (dont une cuvée éponyme est isolée) et 2 sur l'Ermitte. La maison complète sa gamme avec des achats de moûts ou de raisins. Elle défend un style de syrah ferme, marqué par le cailloux, le granit « qui ne plaît pas à tout le monde. » Un style assumé même si Jacques Granges, œnologue et responsable technique depuis dix-sept ans, reconnaît que « quelques vignes sur les argiles du Méal ou du Roucoules donneraient de la rondeur ». À partir du millésime 2012 et surtout 2013, grâce à une nouvelle cuverie Inox, le fruité et la finesse des tanins des rouges et la précision aromatique des blancs progressent nettement. Avec des fermentations malolactiques désormais partielles, ces derniers ont gagné en fraîcheur. Delas est aujourd'hui le bel outsider face aux poids lourds E. Guigal, M. Chapoutier et P. Jaboulet.



Les vins : comme annoncé dans nos dossiers dans La Revue du vin de France, les blancs dont le suivi de vinification est confié à Claire Darnaud, on gagné depuis 2012 en fraîcheur et en tension. Le condrieu La Galopine est d'une parfaite élégance et fine maturité. Plus enveloppé mais sans lourdeur, le Clos Boucher est déjà séduisant. Le plus spectaculaire bon en avant dans les blancs est à découvrir dans l'hermitage

qui sans perdre de gras, gagne en minéralité épiciée, en allonge. À boire dans 8 à 10 ans. En rouge, les crus du sud proposent un style retenu, jamais confit, qui se projette dans une dégustation à table. Ainsi le vacqueyras 2012 est un vin de déjeuner, tonique, sans fatigue, annoncé pour le client. Même en 2011, millésime plus riche, le gigondas le Reinages passe en finesse, sans se faire oublier. Le châteauneuf-du-pape Haute

Pierre doit encore être attendu 2 ans. Dans les crus du nord, les crozes-hermitage gagnent en précision et gomme leur dureté de tanins. Les 2011 étant aromatiquement plus sauvages que les 2012, droits et fruités. En appellation Hermitage, Domaine des Tourettes 2011 est un assemblage de l'Ermitte, du Sabot (le bas de Bessards avec des alluvions du Rhône) et des granits des Bessards. Retenue et crémeuse de prime abord, la matière première savoureuse reste assez stricte dans sa forme, surtout à l'ouverture. Le vin a besoin d'une longue aération. Les Bessards 2011 s'ouvre sur un nez frais de lard fumé, de pruneau qui signe une matière dense qui passe par la phase d'austérité des amers minéraux sans concessions des Bessards. Fermé, droit, d'une bonne densité de concentration pour le millésime. Il faut l'attendre 3 ou 4 ans.



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2015



**Crozes-Hermitage
Les Launes 2013**
14/20
Prix: 15,60€



**Côtes du Rhône
Saint-Esprit 2013**
13,5/20
Prix: 7,80€



**Hermitage
Domaine des
Tourettes 2012**
16/20
Prix: 45€



**Condrieu
Clos Boucher 2012**
15,5/20
Prix: 43€



**Condrieu
La Galopine 2012**
15/20
Prix: 36€



**Hermitage
Les Bessards 2011**
17/20
Prix: 114€



**Crozes-Hermitage
Domaine des
Grands Chemins 2011**
15,5/20
Prix: 20€



**Hermitage
Domaine des
Tourettes 2011**
15,5/20
Prix: 45€



**Châteauneuf-du-Pape
Haute Pierre 2011**
14,5/20
Prix: 37€



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2015



Côte Rôtie
Seigneur de Maugiron
2011
14,5/20
Prix: 44,40€



Gigondas
Reingages 2011
Chante-Perdrix 2011
14,5/20
Prix: 21€



Cornas
Chante-Perdrix 2011
14,5/20
Prix: 30€



Crozes-Hermitage
Les Launes 2012
15/20
Prix: 13€



Saint-Joseph
François de Tournon
2012
14,5/20
Prix: 23€



Vacqueras
Domaine des Genêts
2012
14,5/20
Prix: 14€



Saint-Joseph
Les Challeys 2012
14/20
Prix: 17€



Côtes du Rhône
Saint-Esprit 2012
14/20
Prix: 7,80€