

CROZES-HERMITAGE 'DOMAINE DE THALABERT' 2020

HISTOIRE

Le Domaine de Thalabert, propriété de la maison Paul Jaboulet Aîné depuis 1834, est le plus ancien domaine de l'appellation. Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des appellations septentrionales et s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône. Ancien corps de ferme ayant appartenu à la famille Gounon, la bâtisse et son clos abritent aujourd'hui notre premier refuge de biodiversité LPO, le Clos Gounon.



GÉOLOGIE DU SOL

Domaine d'environ 45ha sur les basses terrasses du Rhône, caillouteuses et d'origine glaciaire. Les galets roulés emmagasinent la chaleur la journée pour la restituer la nuit.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 15% de bois neuf.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 100% Syrah - 40 à 60 ans.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !

POTENTIEL DE GARDE

- De 8 à 20 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION

MATTHEW JUKES – 18+/20 POINTS

« Encore un autre beau 2020, Thalabert est profond et sombre dans ce millésime, sur des notes de réglisse et de fruits noirs qui surlignent ses caractères de Syrah. Cela en fait un vin gourmand, la bouche est plus veloutée et plus ouverte que n'importe quel jeune Thalabert que j'ai goûté. De plus, il a l'étoffe pour bien vieillir. Que demander de plus ? (À boire entre 2023 et 2033) »

BIODYNAMIE

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment grand à l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture. Notre vignoble de l'Hermitage et de Crozes Hermitage sont en biodynamie depuis 2017.