

CROZES-HERMITAGE 'DOMAINE DE ROURE' 2018

HISTOIRE

La Maison Paul Jaboulet Aîné a acheté le «Domaine Raymond Roure» en 1996, à la famille du même nom. Situé sur la commune de Gervans au Nord de Tain l'Hermitage, ce domaine abrite un très beau vallon d'1,4 hectare qui se révèle être un incroyable habitat écologique doté d'un immense potentiel. C'est ici que nous avons fondé notre deuxième refuge de biodiversité.



GÉOLOGIE DU SOL

3.5 ha sur des coteaux granitiques très pentus, orientés Sud/Sud-Ouest.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 100% Syrah - 40 à 60 ans.

POTENTIEL DE GARDE

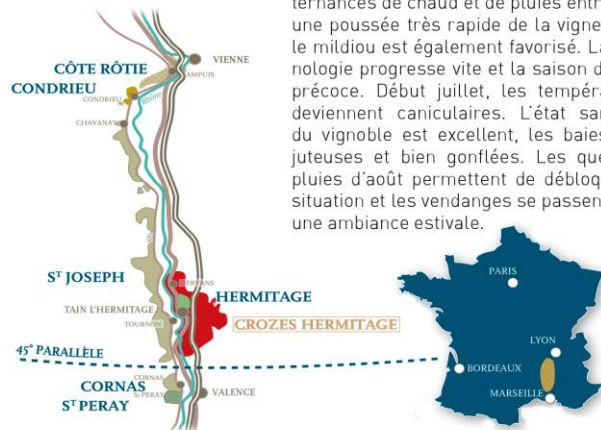
- De 10 à 15 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaison environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'automne 2017 a été exceptionnellement sec. L'hiver, moyennement arrosé, ne permet pas de compenser entièrement le déficit hydrique. La sortie d'hiver est très fraîche, les températures ne retrouvent les normales que début avril. Le débourrement est alors plus tardif. L'ensemble du printemps est régulièrement arrosé. Les alternances de chaud et de pluies entraînent une poussée très rapide de la vigne, mais le mildiou est également favorisé. La phénologie progresse vite et la saison devient précoce. Début juillet, les températures deviennent caniculaires. L'état sanitaire du vignoble est excellent, les baies sont juteuses et bien gonflées. Les quelques pluies d'août permettent de débloquer la situation et les vendanges se passent dans une ambiance estivale.



NOTES DE DÉGUSTATION

JEB DUNNUCK - (93-95) POINTS

« Issu d'un grand terroir granitique, le Crozes-Hermitage Domaine de Roure 2018 révèle une robe pourpre profonde et saturée ainsi que des notes de fruits noirs juteux et de crème de cassis mêlées à des notes de graphite, d'herbes coupées et de fleurs printanières. Corpulent, il possède beaucoup de caractère de granit et de minéralité ainsi qu'une grande finale. »

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.