

# CROZES HERMITAGE 'DOMAINE DE THALABERT' 2018

## 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 20% de bois neuf.

## ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 100% Syrah - 40 à 60 ans.

## 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 débloquent la situation et les vendanges se passent dans une ambiance estivale sous une chaleur pesante.

## POTENTIEL DE GARDE

- De 8 à 20 ans.



## NOTES DE DÉGUSTATION

### THE WINE ADVOCATE - (93-95) POINTS

« Bien que la provenance du fruit ait changé par rapport à l'ancien temps, le Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 2018 constitue une valeur sûre chez Jaboulet. Au nez, les violettes mettent l'accent sur les mûres et les prunes, tandis que la bouche est structurée, luxuriante et veloutée, soulignée par des notes salines et de réglisse sur la longue 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.