



Crozes-hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2009 *

19 000 11 à 15 €

Ce domaine, exploité en bio mais sans certification, a bien réussi son 2009 : trois vins retenus dans ce millésime « solaire ». La préférence est donnée à cette cuvée Christophe, issue de vignes de soixante ans et élevée à 80 % en barrique neuve pendant quinze mois. Un crozes au nez intense de fruits rouges et de réglisse sur fond minéral, au palais structuré, ample et persistant. À boire dans trois à cinq ans. La **Cuvée Christophe 2009 blanc** (8 500 b.), citée, a elle aussi connu le fût ; elle se distingue par un bouquet fumé et grillé et par une bouche à l'unisson, ronde et boisée. À attendre un an ou deux. La **Cuvée particulière 2009 rouge** (8 à 11 € ; 22 000 b.), élevée pendant quinze mois en demi-muid, obtient une étoile pour son fruité composé et sa souplesse.

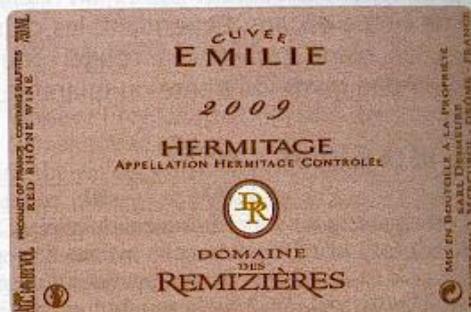
📍 Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercuriol, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, contact@domaineremizieres.com

📅 🍷 🍷 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

Hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2009 ***

8 000 30 à 50 €



Émilie Desmeure, au domaine depuis 1994, inspire cette cuvée incontournable, créée en 1995 par son père Philippe et ayant déjà fait plus d'une fois l'unanimité des dégustateurs. Le 2009 rejoint au palmarès les millésimes 1999, 2001, 2002, 2003 et 2004. Paré d'une robe intense et profonde, d'un noir d'encre, il est encore sur la réserve au nez, dominé par les notes d'élevage. Mais l'on sent poindre les épices et les fruits rouges derrière le toasté. C'est véritablement en bouche que ce vin s'impose : « un monstre de concentration », d'une puissance et d'une densité exceptionnelles, bâti sur des tanins mûrs et solidement arrimés. Un grand hermitage de garde, à ouvrir dans dix ou vingt ans. Immense...

📍 Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercuriol, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, contact@domaineremizieres.com

📅 🍷 🍷 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30