

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

SÉLECTION
2013

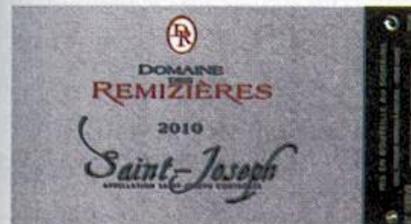
www.hachette-vins.com

Saint-joseph

DOM. DES REMIZIÈRES 2010 **

13 500

11 à 15 €



Le domaine de Philippe Desmeure, Grappe d'or de l'édition précédente et « multi-coup de cœur », notamment pour ses hermitage, est une valeur sûre de la vallée du Rhône septentrionale. Les étiquettes changent, mais la qualité du vin demeure. Celui-ci atteint des sommets, et même s'il est encore un peu sur la réserve, il a tout d'un grand. D'abord fermé, le nez s'ouvre à l'aération sur des senteurs d'une grande netteté de cassis écrasé et de cannelle. Long, puissant et doux à la fois, porté par des tanins d'une remarquable finesse, le palais est un modèle d'harmonie, une « force tranquille » qui va crescendo et devrait totalement s'épanouir dans trois à cinq ans.

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

☑ ☹ ☺ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

Crozes-hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée particulière 2010 *

26 000

8 à 11 €

Valeur sûre de l'appellation, comme de l'AOC voisine hermitage, avec plusieurs coups de cœur à son

palmarès, ce domaine fidèle au rendez-vous du Guide signe deux cuvées très réussies. La préférée, de peu, est ce rouge d'un rubis profond et brillant, au nez friand de fruits noirs mûrs agrémenté de notes florales (pivoine) et vanillées. La bouche se révèle ample et charnue, douce et fondue, portée par des tanins au grain fin. À déguster aujourd'hui ou dans trois ans, sur un petit gibier, un faisan aux raisins par exemple. La Cuvée Christophe 2010 blanc (11 à 15 €; 9 000 b.) dévoile un bouquet de fleurs blanches et de miel matiné d'un bon boisé. Encore un peu dominé par l'élevage, le palais offre beaucoup de volume et de longueur. Pour un poisson en sauce ou une belle volaille.

☛ Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercurol, 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 2010 **

6 000

30 à 50 €

Un hermitage 2009 de ce domaine a obtenu un coup de cœur et la Grappe d'or du Guide. Ce vignoble familial qui, avec treize coups de cœur, est devenu incontournable, a pris son envol avec Philippe Desmeure, installé en 1977 et aujourd'hui à la tête de 32 ha. L'hermitage est le fleuron de l'exploitation, mais les Desmeure ne réservent pas tous leurs soins qu'à ce grand terroir : voyez, par exemple, cette année, la rubrique « saint-joseph » ... Quant à cette cuvée, créée en 1995, elle est dédiée à la fille de Philippe. Émilie a contribué à son excellence : œnologue diplômée, elle travaille depuis 2004 à la cave. Son 2010 arbore une robe intense, noir d'encre. Au nez, des évocations de cerise burlat mettent l'eau à la bouche. Après un séjour de quinze mois en barrique neuve, on ne lui trouve aucun caractère boisé – signe d'un élevage bien mené. Si l'extraction, très sensible, est sans doute due au millésime, ce vin exprime aussi une grande sucrésité et des tanins bien enrobés. On pourra commencer à le servir dans cinq ans – soit avant son devancier le 2009. Bel accord en perspective avec un lièvre à la royale.

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

☑ ☹ ☺ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30