



Guide Vins Vallée du Rhône

Hermitage Crozes-Hermitage



Notre Sélection

Crozes Hermitage Rouge Cuvée particulière 2006

Ceil : cense profond limpide
Nez : délicat sur les fruits à l'eau de vie et le poivre
Bouche : structurée sur les fruits rouges, la griotte et le tabac, fine l'épice et tannique
Conclusion : une bouche fraîche et une belle structure pour un vin rustique au potentiel garder

Un vin de qualité

Crozes Hermitage Rouge Cuvée Christophe 2006

Ceil : pourpre à reflets violets
Nez : complexe épice fruits noirs cassis toasté violette boisé
Bouche : attaque franche, frais/fraîche structurée tannins fins fondus
Conclusion : Une belle évolution en perspective pour ce vin d'une complexité étonnante qui flatte les épice les fruits rouges la cerise noire et la myrtille

Une jolie réussite

Crozes Hermitage Rouge Cuvée Christophe 2005

Ceil : Rouge profond
Nez : nez soyeux, fruits noirs, boisé bien maîtrisé
Bouche : Bouche ronde et grasse avec une belle matière
Conclusion : Vin dense et complexe promis à un bel avenir

Une jolie réussite

Domaine des Remizières

Philippe Desmeure



Cette exploitation familiale qui se transmet de père en fils depuis trois générations a longtemps été essentiellement portée sur la culture fruitière. C'est 1973 alors que domaine viticole ne comptait encore 4 hectares qu'Alphonse Desmeure décida de se retirer complètement de la C.C. Coopérative de Tain l'Hermitage, où il livrait la moitié de sa production. Son fils Philippe, déjà actif sur le domaine depuis son plus jeune âge, s'installe en 1977. Depuis ces deux dates le domaine de Mercurool, a beaucoup progressé et obtenu de nombreuses récompenses, il atteint aujourd'hui 30 hectares et est réparti sur les communes de Mercurool, Crozes Hermitage, l'Hermitage, Larnage et La Roche de Glun pour les Crozes Hermitage et Hermitage, et sur Tournay et Saint Jean de Muzols pour les Saint Joseph. De part sa répartition géographique le domaine bénéficie d'une belle diversité de terroirs : argilo calcaire en coteaux et granitique pour l'Hermitage, complémentarité des terroirs confère à chacune des cuvées du domaine richesse, minéralité et complexité. Passionné par la culture de la vigne et respectueux de l'environnement Philippe Desmeure pratique un travail au sol sur le rang et les préceptes de la culture raisonnées, la vigne est gérée en vert permettant de donner vigueur et force aux ceps de vignes, dont certains affichent pas moins de 80 ans de bons et loyaux services. Sa passion pour le travail de la terre n'a d'ailleurs que son engouement pour le travail à la cave. Equipé de 2 pressoirs pneumatiques, et d'un matériel de vinification performant la cave et le chai sont pour lui comme un sanctuaire d'où sortent après une période d'élevage allant de douze à 18 mois selon les couleurs et les millésimes, véritables trésors de vigne.

Vinification

Crozes Hermitage Rouge Cuvée Particulière : 100 % Syrah, vinification traditionnelle en cuves fermées avec maîtrise des températures, cuvaison 20 à 30 jours, élevage 15 mois en fûts

Crozes Hermitage Rouge Cuvée Christophe : Même vinification cuvaison 28 à 30 jours, élevage 15 mois en fûts, dont 70 % de barriques neuves

Hermitage Rouge Cuvée Emilie : Même vinification cuvaison 28 à 30 jours, élevage 15 à 18 mois en fûts neufs.

Crozes Hermitage Blanc Cuvée Particulière : 100 % Marsanne, vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, 12 à 18 mois d'élevage cuves inox et fûts.

Crozes Hermitage Blanc Cuvée Christophe : 85 % Marsanne, 15 % Roussanne, vinification en barriques dont 30 % de fûts neufs, 12 mois d'élevage en fûts.

Hermitage Blanc Cuvée Emilie : 100 % Marsanne, vinification en barriques dont 50 % de fûts neufs, 12 mois d'élevage en fûts.

PRODUCTION : 130 000 bouteilles

CRÉATION : reprise en 1977

SURFACE : 30 hectares

GÉOLOGIE : argilo calcaire et granitique

RENDEMENT : 40 hl/ha

CÉVAGES : Syrah, Roussanne, Marsanne, Viognier (vin de Pays)

ÂGE : de 20 à 80 ans

CUVERIE : Inox, béton et polyester

VENTE : cavistes, restaurateurs, export (30 %).

Domaine des Remizières
Route de Romans
26600 Mercurool
Tel. : 04 75 07 44 28
Fax : 04 75 07 45 87

desmeure.philippe@wanadoo.fr

