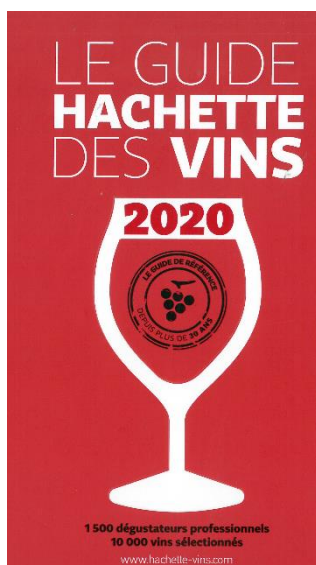


GUIDE HACHETTE DES VINS 2020 : 2 Coups de Cœur !!!

COUP DE CŒUR



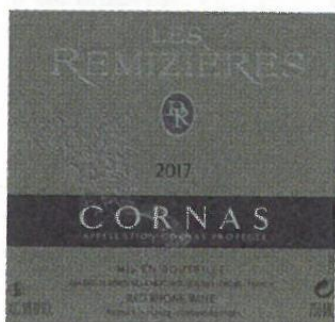
CORNAS

♥ LES REMIZIÈRES 2017 ★★

3300



20 à 30 €



Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes

et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Issu de l'activité de négoce, ce grand cornas coloré respire le fruit noir sur un fond généreusement fumé et torréfié. L'élevage se fond dans une bouche puissante, opulente, très réglissée, étayée de tanins fins et persistants qui étirent le fruit sans l'assécher jusqu'en finale, remarquable de fraîcheur minérale. Le jury est sous le charme. De longue garde. ☞ 2023-2030

☞ SAS LES REMIZIÈRES, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurol-Veunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domainedesremizieres.com r.-v.

CROZES-HERMITAGE

♥ DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2017 ★★

19000



15 à 20 €



Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en

bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Après Émilie l'année passée, c'est au tour de la cuvée Christophe de décrocher le coup de cœur. Au nez, un joli pas de deux entre les fruits noirs bien mûrs et les notes de chêne. L'élevage ambitieux (75 % de bois neuf) est parfaitement intégré, arrondissant la texture, patinant un peu plus des tanins fins et mûrs et apportant son nuancier épicé à un fruit généreux et frais. Structure, fraîcheur, concentration: tout est en place pour un avenir radieux. ☞ 2021-2027 ■ Cuvée particulière 2017 ★ (8 à 11 €; 30 000 b.): une robe sombre annonce un nez puissant, fumé et confituré. Souple, douce et très gourmande à l'attaque, sur les fruits noirs et la vanille, la bouche se raffermie en finale sous l'effet de tanins encore serrés à ce stade. Un courte garde suffira à les détendre. ☞ 2021-2025

☞ EARL DESMEURE, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurol-Veunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com r.-v.

HERMITAGE

SAINT-JOSEPH




DOM. DES REMIZIÈRES 2017 ★★

■ 9900 | || 15 à 20 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Emilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Un supplément de maturité et de richesse dans ce 2017 qui décroche une étoile de plus que le 2016 déjà probant. Le nez offre la panoplie d'une syrah bien mûre, élevée comme il faut: fruits rouges et notes florales nuancés d'épices et de chêne. Une attaque franche, une matière riche, des tanins à la mesure, bien enrobés et finement sculptés: la bouche affiche une densité de fruit et de structure très prometteuse. ☞ 2021-2027

📍 EARL DESMEURE,

Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors,
26600 Mercuroi-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28,
contact@domaineremizieres.com    r.-v.

DOM. DES REMIZIÈRES Autrement 2017 ★★




■ 696 | || 75 à 100 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Emilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Un robe dense annonce un nez généreux, bien ouvert, combinant le fruit mûr, le poivre, le sous-bois et les nuances torréfiées d'un élevage en barriques. En bouche on découvre un vin puissant, chaleureux, aux notes confiturées, poivrées et mentholées, appuyé sur des tanins soyeux qui contribuent à la sensation de

finesse de ce «super vin». Un jury enthousiaste donc. De garde. ☞ 2023-2030 ■ Cuvée Émilie 2017 ★ (30 à 50 €; 2900 b.) : avec ses senteurs de fleurs blanches subtilement soulignées de noisette grillée, de vanille et de beurre, le nez témoigne d'un juste usage de la barrique. L'attaque fraîche et ronde ouvre sur une bouche délicate, sans exubérance, qui séduit par la finesse de son grain et son équilibre digeste. On peut le laisser reposer un peu en cave. ☞ 2020-2023 ■ Cuvée Émilie 2017 (30 à 50 €; 6600 b.) : vin cité.

📍 EARL DESMEURE,

Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors,
26600 Mercuroi-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28,
contact@domaineremizieres.com    r.-v.