



**Domaine des Rémizières Cuvée Particulière 2015 - 9,70 €**

L'envergure de la bouche qui signe sa jeunesse laisse imaginer la finesse dans 1 an ou 2 sous la tension de la syrah cueillie pas trop mûre, sur la fraîcheur. *Au domaine et Auchan (13,99 €)*

**Cave de Tain Grand Classique 2015 - 11 €**

La coopérative parmi les meilleures françaises offre ce 2015 au joli nez croquant et gourmand. Le vin se boit sur la fluidité de sa bouche qui possède néanmoins la tension du nord et la structure de la syrah mûre. Pour du lapin confit ou thym. *Nicolas*

**Éric Rocher Chabouay 2015 - 12,50 €**

Voilà le rouge qu'on a envie de boire et de servir à une tripotée de copains. Semé en finale sur des tanins frais et de belle amplitude, le rouge est aidé par son millésime radieux sur une fin de bouche presque minérale tant elle est digeste. *Au domaine*

**Domaine Mucyn Les Entrecœurs 2015 - 13 €**

Les Entrecœurs sont de petits rameaux qui poussent sur la vigne et que l'on enlève au printemps. La cuvée offre un nez croquant sur une bouche réglissée, digeste, fine et épicée avec une touche herboisée en finale. *Au domaine et sur Wineandco (15,90 €)*

**Domaine des Entrefaux Les Pends 2014 - 17 €**

Les vignes en conversion bio donnent une syrah qui a besoin d'air pour libérer une note de violette fumée, posée sur un nez ample qui domine une bouche expressive. L'équilibre est parfait et la fin de bouche fraîche, pour de l'agneau ou citron confit. *Au domaine*

**Domaine Les Alexandrins 2014 - 18 €**

Les intimes de la syrah apprécieront la rondeur du rouge de ce jeune domaine, ses notes de graphite et sa touche florale, sa puissance et sa retenue. La structure bien bâtie en rajoute sur la fluidité, dont on profite tout au long d'un repas. *Au domaine*

**Domaine Gaylord Mochon Lhony 2014 - 18 €**

Un nez de myrtille et une note de confiture pour un vin soyeux à la structure classique. C'est le crozes à goûter légèrement frais pour sa fluidité, sa droiture, la petite touche de café en fin de bouche qui donne le ton. À boire sur une pintade à la sauge. *Au domaine*

**Domaine Yves Cuilleron Laya 2014 - 18 €**

Dans ce vin encore fermé au nez, tout se joue en bouche pour l'instant : massive mais sans lourdeur, dense et légère à la fois, tenue par les épices, la cerise, le cassis, sur une structure profonde. C'est le jus idéal d'une pièce de bœuf persillée. *Au domaine*



# 16 CROZES-HERMITAGE ROUGES

Sélection et texte : Karine Valentin

Le plus vaste vignoble du Rhône septentrional produit en majorité des goûtés par notre comité de dégustation, voici 16 bouteilles à

rouges où la syrah donne à boire un cru effronté. Sur les 70 vins découvrir et à marier à une foule de recettes variées.

**Gilles Robin Papillon 2015 - 13,50 €**

Le domaine possède de beaux galets roulés et des argiles rouges qui rendent la syrah gourmande et juteuse. Les tanins sont denses et leur structure confortable pour un vin à la fraîcheur irradiante à marier avec une saucisse de Morteau. *Au domaine*

**Domaine des Clairmonts 2014 - 13,80 €**

Malgré les vignes conduites sur échelas difficiles à travailler, les vigneron ne renoncent pas à la culture biologique, comme ici. Le vin en fire une structure fine avec un fruit franc, de la cerise et une pointe mentholée en finale. Sur des caillies rôties. *Bio c'Bon*

**Maison Nicolas Perrin 2014 - 16 €**

Ce négociant haute couture crée un vin à l'identité septentrionale qui opte pour la fraîcheur de la syrah plus que pour sa volupté. Le bouquet évoque la cerise avec une trame fluide, l'acidité apporte de la légèreté pour un accord tendre avec un tortare. *Internet*

**Yann Chave 2015 - 17 €**

Les vins de Yann Chave sont subtils et généreux. La pureté du fruit, c'est la vendange qui la détermine, la fluidité et l'énergie du vin sont son œuvre. Son 2015 se tend sur les épices et les myrtilles, les tanins sont éclatants et la finale précise. *Au domaine*



**Emmanuel Darnaud Les Trois Chênes 2014 - 19 €**

À mesure qu'il s'oxygène, le vin développe des arômes enveloppés de poivre, fruits rouges puis noirs, et fleurs. La minéralité donne dans la mine de crayon sur les tanins poudrés d'une bouche athlétique. La belle affaire avec du chevreuil. *Au domaine*

**Paul Jaboulet Aîné Domaine de Thalabert 2013 - 19,87 €**

Élégant et animal, boisé et charnu, le vin possède une bouche puissante et des tanins frais. L'ensemble est harmonieux avec une belle profondeur. Pour un cané d'agneau au foin. *Au domaine*

**Domaine Comblier Clos des Grives 2014 - 35 €**

La parcelle de 9,5 ha a développé un écosystème qui donne une syrah comme un grand bourgogne. Notes de cerise, encre sèche et sucrosité qui rappellent la syrah du sud, et en fin de bouche, la tension d'un fruit enrobé de tanins sablés. *Internet, Wineandco*

**M. Chapoutier Les Varonniers 2013 - 39,95 €**

Les plus vieilles vignes de Crozes entrent dans la composition de cette cuvée phare du négociant. La structure tendre de la syrah et l'élevage en fûts offrent un volume charnu, qu'une fraîcheur parfaite vient relever. Vibrante, la finale est pleine de vie. *Internet*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL  
Dans ces pages, tous les prix communiqués par les enseignes sont donnés à titre indicatif.