

DOM. DES REMIZIÈRES
Cuvée Particulière 2019 ★★

28 000

11 à 15 €

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. Émilie et Christophe, ses enfants, ont rejoint le domaine. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance.

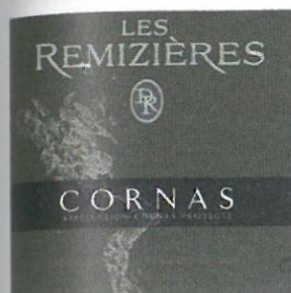
Un 2019 qui a du corps et de la mâche. L'élevage d'un an en demi-muids (neufs et anciens) a laissé sa marque dans les parfums vanillés et toastés du bouquet comme dans l'expression encore affirmée des tanins. La longue finale signe une entrée en scène du fruit et apporte une jolie fraîcheur à un ensemble harmonieux et déjà gourmand, que la garde devrait finir d'assouplir. ☞ 2022-2026

🗝️ **EARL DESMEURE (DOM. DES REMIZIÈRES)**,
1459, av. du Vercors, 26600 Mercuroi-Veunes,
tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com
📍 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h; sur r.-v. pour les visites

♥ **LES REMIZIÈRES 2019** ★★★

3400

30 à 50 €



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.

Dire que ce cornas est puissant relève de l'euphémisme... Il faut dire qu'en cave, le vigneron y a mis tout son talent : vinification en demi-muids ouverts, extraction régulière par pigeage, élevage de 15 mois en barriques (la moitié en bois neuf). La robe est profonde, dense et sombre, aux reflets d'encre. Complexe, le nez affiche un profil mûr de myrtille confite, d'épices (poivre, muscade) et de boisé noble. Le palais, superbe de volume et de densité dès l'attaque, livre un fruit éclatant et une texture onctueuse portée par des tanins fins et serrés. La finale, sur des saveurs de torréfaction douce (tabac, fruits à coques) et minérales (graphite), achève de convaincre. Un vin d'envergure. ☞ 2025-2035

🗝️ **SAS LES REMIZIÈRES**, 1459, av. du Vercors,
26600 Mercuroi-Veunes, tél. 04 75 07 44 28,
contact@domainedesremizieres.com 📍 📞 r.-v.