

CORNAS

LES REMIZIÈRES 2023 ★★

■ 4400 ■ 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.

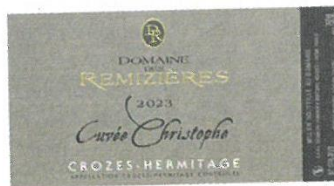
Une fermentation en demi-muids cadencée par des pigeages réguliers, suivie d'un élevage de 15 mois en fûts, ont forgé l'ossature de ce cornas d'envergure. D'une robe captivante, presque noire, s'échappent des parfums tourbés, quelques notes de cerise noire et un soupçon de café grillé. Une austérité toute juvénile qui laisse place à un palais ample, corsé, adossé à des tanins ciselés et à un boisé luxuriant, le tout rafraîchi par une finale juteuse qui laisse parler le fruit et assure l'équilibre. Accord en vue dans quelques années avec une pluma de cochon aux poivrons rôtis. 2029-2038

➔ LES REMIZIÈRES, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurol-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com
 ▼ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

CROZES-HERMITAGE

♥ DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2023 ★★

■ 23000 ■ 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 : 38 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.

Toujours au sommet, le domaine brille à nouveau avec ce rouge splendide, façonné par une syrah soixantenaire enracinée sur une matrice de sable kaolinique. Très intense de robe, il livre un nez fin encore sur la réserve, aux parfums de baies de la forêt et de cardamome. Bien construite, enveloppante, portée par un élevage millimétré et cadrée par de beaux tanins serrés, la bouche insiste irrésistiblement sur les épices dans une longue finale qui en dit long sur son pedigree. Un savant travail d'élevage et une excellente évolution en perspective. 2028-2033

■ Cuvée particulière 2023 ★★ (15 à 20 €; 33000 b.) Le nez livre un délectable archétype d'une syrah boisée avec tact (mûre fraîche, violette, poivre blanc, réglisse). Franc, bien rond, tenu par des tanins fermes, le palais affiche une superbe longueur, étirée sur des saveurs savoureuses de fruits noirs et d'épices. Un rouge dynamique et sans fausse note. 2027-2032 ■ Cuvée Christophe 2023 ★★ (20 à 30 €; 10000 b.) La marsanne (85 %), est presque seule à l'œuvre dans ce blanc sophistiqué, fruit d'un élevage de 9 mois en fût. Si les arômes boisés (vanille, noisette, truffe) dominent encore le nez, ils ont déjà laissé place au litchi, à la guimauve et au poivre blanc dans une bouche ample, onctueuse et longue, dynamisée par une fine amertume : un vin bien équilibré en somme, à laisser un peu en cave. 2027-2032

➔ DOM. DES REMIZIÈRES, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurol-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com
 ▼ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

HERMITAGE

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2023 ★

■ 8300 ■ 50 à 75 €

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 : 38 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.

Émilie, à l'honneur en 2023 dans les deux couleurs. En rouge d'abord, avec cet hermitage élevé 15 mois en fût

(neufs), d'un abord discret, qui se dévoile sur des notes de petits fruits noirs mûrs imprégnés d'un plaisant boisé grillé parfumé de fève tonka. Une retenue qui caractérise également un palais bien équilibré, ample et vineux, marqué par une sucrosité notable pour le millésime et cadré par des tanins granuleux et plein de relief, un peu plus resserrés dans une finale réglissée. En devenir. 2029-2035 ■ Cuvée Émilie 2023 ★ (30 à 50 €; 2700 b.) Cette cuvée doit presque tout à la marsanne (97 %) et à la matrice argilo-calcaire des coteaux dont elle est issue. Au nez, elle s'exprime sur des notes minérales et florales (acacia), puis sur des tonalités fruitées, pâtisseries et toastées évoquant la tarte Bourdaloue et les fruits secs. Très savoureuse, la bouche se révèle enveloppante, onctueuse et longue, soutenue par un généreux boisé vanillé à laisser fondre. 2028-2033

➔ DOM. DES REMIZIÈRES, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurol-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com
 ▼ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30