

HERMITAGE

DOM. DES REMIZIÈRES
Cuvée Émilie 2021 ★★

7500



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 : 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.

Dédiée à la fille du domaine, cette cuvée collectionne les coups de cœur et a fait cette année encore forte impression. Élevée 15 mois en barriques neuves, elle livre un nez puissant et flatteur de pâte de cassis, de moka et de girofle, rehaussées de notes fumées. Volume, richesse, élégance se conjuguent dans une bouche concentrée et diablement savoureuse, tapissée de fruits mûrs, d'épices et de cacao amer, et portée par des tanins fins et veloutés. Bien servi par son élevage, cet hermitage expressif donnera sa pleine mesure dans quelques années. ☞ 2027-2035

☞ **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

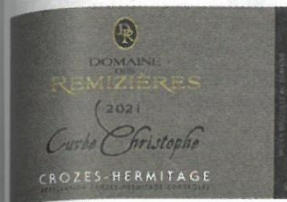
CROZES-HERMITAGE

DOM. DES REMIZIÈRES
Cuvée Christophe 2021 ★★

9000



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

Bien que les blancs représentent à peine 10 % des volumes de l'appellation, le millésime 2021 nous en offre de très bons et cette cuvée en est l'emblème. Privilégiant la marsanne (85 %), vinifiée et élevée en barriques (40 % neuves), elle soigne toutefois la fraîcheur des arômes. En témoigne le bouquet ouvert et subtil de jasmin, de compote de poires, de camomille, de cannelle et de pignons grillés. Fraîche et très équilibrée, la bouche enchante par son harmonie entre volume et tension et par sa richesse aromatique mariant le fruit mûr, le nougat et une fine minéralité. On y lit une savante maîtrise de l'élevage et on s'incline. ☞ 2023-2027 ■ **Cuvée particulière 2021 ★ (15 à 20 €; 29000 b.)** De ceps de syrah de 45 ans sont à l'œuvre dans cette cuvée élevée 12 mois en demi-muids récents, qui fleurit bon la griotte confite, l'amande amère et le beurre frais. Déliée et soyeuse, la bouche s'adosse à des tanins droits d'une belle finesse, et déploie une longue finale relevée de poivre de Sichuan. ☞ 2024-2028 ■ **Cuvée Christophe 2021 ★ (20 à 30 €; 18000 b.)** Née de vieilles vignes de 60 ans, cette cuvée a bénéficié d'un élevage long de 15 mois en fûts neufs (75 %). Encore empreint de notes boisées (camphre, bois de rose, benjoin), le bouquet est d'un raffinement prometteur. En bouche, le vin se distingue par sa rondeur, sa charpente ferme et son boisé épicé. En devenir. ☞ 2025-2030

☞ **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

CORNAS

LES REMIZIÈRES 2021 ★★

5200



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 négociant a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Une régularité de métronome pour cette cuvée abonnée du Guide. Fruit d'un élevage de 15 mois en barriques, pour moitié neuves, elle livre un nez foisonnant de crème de cassis, de ciste et de poivre blanc sur un fond discrètement fumé. Profonde, tannique et savoureuse, gorgée d'un jus concentré de fruits rouges et noirs parsemé d'épices (girofle), la bouche est d'une remarquable densité. Une gageure dans un millésime difficile et la confirmation dans le verre d'un sérieux doigté en cave. ☞ 2027-2033

☞ **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