

## CROZES-HERMITAGE

## HERMITAGE

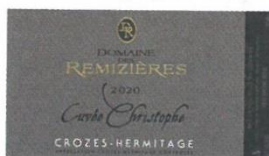
LE GUIDE HACHETTE  
DES VINS20  
2335000 VINS DÉGUSTÉS  
8000 VINS SÉLECTIONNÉS  
www.hachette-vins.comVOUS LIVRE SES MEILLEURES  
ADRESSES GOURMANDES

## DOM. DES REMIZIÈRES

Cuvée Christophe 2020 ★★

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

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.

De vieilles vignes de 60 ans sur des sols de kaolin sont à l'œuvre dans cette cuvée élevée en barriques (75 % neuves) qui porte le prénom du fils du vigneron, devenu grand. Grand aussi est ce vin au nez pur et fin de mûre en coulis, de menthol et de cuir frais. Puissant, rond et gras, irrigué de saveurs gourmandes de groseille et de fraise des bois, le palais intègre de beaux tanins fermes encore en devenir. Une longue finale au boisé racé de cacao et de cèdre confirme le pedigree de ce crozes haute couture. 2024-2030 ■ Cuvée Particulière 2020 ★★ (11 à 15 €; 32000 b.) Robe intense au disque violine, nez complexe et bien typé de framboise cuite, de poivre noir et de bourgeon de cassis, bouche gourmande et ronde à souhait, appuyée sur des tanins réglissés patinés par l'élevage, pointe d'acidité en finale : un crozes des plus harmonieux. 2023-2027

➔ EARL DESMEURE (DOM. DES REMIZIÈRES), 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com  
v t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30; sur r.-v. pour les visites

## DOM. DES REMIZIÈRES

Cuvée Émilie 2020 ★★

7800

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

On peut dire que le millésime 2020 a réussi à la famille Desmeure, et notamment en hermitage. Intégralement élevée en barriques neuves pendant 15 mois, cette cuvée est encore un peu empreinte des notes torrifiées et fumées du fût, sans pour autant étouffer le fruit noir qui s'exprime dans un registre mûr et confit. Une texture opulente et concentrée, des notes de cassis frais

et d'épices, des tanins solides encore serrés : on sent là une grande maîtrise et une grande ambition qui ne risquent pas de décevoir. 2026-2035 ■ Cuvée Émilie 2020 ★ (30 à 50 €; 1900 b.) Un soupçon de roussanne (3 %) vient s'associer à la marsanne dans cet ensemble gracieux et équilibré, ouvert sur la mirabelle et le zeste d'orange, mâtinés des notes de bois frais et de brioche d'un élevage à 70 % en bois neuf. Une complexité que l'on retrouve dans un palais ample, suave, miellé et beurré, habilement soutenu par une pointe de fraîcheur. 2024-2030

➔ EARL DESMEURE (DOM. DES REMIZIÈRES), 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com  
v t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30; sur r.-v. pour les visites

## CORNAS

## LES REMIZIÈRES 2020 ★★

2400

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.

Le millésime 2019 était au sommet, le 2020 offre encore une remarquable expression de l'appellation. Les notes d'épices accompagnent des parfums frais de fruits noirs écrasés et d'eucalyptus. Belle ouvrage de concentration et de velouté, le palais se révèle tout aussi démonstratif, étoffé des notes boisées de l'élevage en fût (dont 50 % neuf) sans perdre la fraîcheur du fruit. Des tanins fins enrobe serrés signent un cornas complexe et de garde. 2025-2035

➔ SAS LES REMIZIÈRES, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domainedesremizieres.com v t.l.j. r.-v.

## SAINT-JOSEPH

## DOM. DES REMIZIÈRES 2020 ★★

15000

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

Dans sa robe dense étirée de larmes violacées, ce vin se montre un peu sur la réserve en première approche, avant de s'ouvrir à l'aération sur des notes de fruits noirs, de boisé fumé et de baie de genièvre. Puissante et structurée, la bouche offre beaucoup de profondeur et une matière veloutée, enrobée de tanins serrés encore marqués par le bois à ce stade. Les épices accompagnent longuement la finale et laissent le souvenir d'une bouteille de caractère, taillée pour la garde. 2024-2030

➔ EARL DESMEURE (DOM. DES REMIZIÈRES), 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veaunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com  
v t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30; sur r.-v. pour les visites