



Notes de dégustation

Robe rouge pourpre intense. Au nez, ce vin issu de l'agriculture biologique est intense et fruités. Il s'exprime sur des notes de cerises, myrtilles (fruits noirs frais), et de délicates notes d'élevage. La bouche légèrement plus tannique laisse présager un joli potentiel de garde. Notes légèrement torréfiées d'élevage en finale.

Histoire

La cuvée Crozes Hermitage 'Les Jalets' tire son nom du vieux français qui signifie 'galets'. Ces galets ronds ont été générés par les glaciers alpins et transportés jusqu'aux terrasses de Crozes Hermitage par les fleuves puissants, il y a 30 000 ans environ. Afin d'exprimer au mieux les qualités de ce terroir historique, le choix d'une viticulture Bio s'est imposé révélant ainsi le caractère exceptionnel de ces vignes.

Géologie du sol

Le sol d'alluvions du Rhône et de galets est typique de l'appellation Crozes Hermitage. Ces sols sont profonds, très propices à un bon enracinement du vignoble et permettent ainsi l'élaboration de vins puissants et ronds.

Encépagement

100% Syrah.

Âge des vignes

25 ans.

Rendements

40 hl/ha.



Conditions météorologiques

La campagne automne hiver 2021-2022 présente un déficit pluviométrique important avec des températures dans les normales de saison. Le débourrement a été plutôt tardif puis le développement végétatif s'est accéléré considérablement. La floraison s'est déroulée du 15 au 31 mai, très rapidement, dans des conditions de températures élevées. Le stade fermeture de la grappe est atteint sur la plupart des parcelles au 30 juin. Ce qui positionne aujourd'hui le millésime parmi les 3 plus précoces de ces 20 dernières années. L'été a débuté avec un épisode orageux laissant un peu de répit à la vigne. Le vignoble est globalement sain. Entre le 1er juillet et le 13 août, des périodes de très fortes chaleurs se sont succédé, sans précipitation. À la mi-août, les pluies ont eu un effet bénéfique, permettant au vignoble de se ressourcer. Même si les pluies ont fait légèrement grossir les baies, on constate toutefois un poids moyen inférieur à la normale. Un millésime qui promet d'être riche, avec de la concentration et de belles couleurs.

Température de service

16° à 18°C.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis triés soigneusement et font l'objet d'une vinification soignée et traditionnelle. Égrappés, foulés, les raisins suivent ensuite une macération de 3 semaines avec une extraction délicate des tanins par remontage quotidien. Tout le process Bio a pour objectif d'exprimer au mieux la richesse du terroir et de la Syrah, emblème des Côtes-du-Rhône Nord.

Élevage

50% en cuves tronconiques de chêne, 25% en barriques de bois français et 25% en cuves inox pendant 12 mois.

Accords mets et vins

Saucisson brioché.
Bavette à l'échalote.
Entrecôte au poivre vert.

Durée de conservation

De 5 à 10 ans.