

J. Boutin



Appellation : AOC Crozes Hermitage

Nom : Les Hauts Granites

Millésime : 2012

Cépages :
Syrah (100 %)

Couleur: rouge

Degré : 12.5 % vol.

Vigne & terroir :

Parcelle au Nord Est de l'appellation (au Nord des Chassis) sur sols granitiques très pauvres avec quelques cailloutis, l'âge des pieds va de 65 à 87 ans.

Vendange :

Manuelle en caissettes sur 2 passages pour avoir 2 maturités dont une tardive.

Vinification :

Egrappée à 90%, fermentation lente en cuve béton pendant 6 à 8 semaines

Elevage :

20 % du vin est élevé dans des fûts de Tronçais de 300 l pendant 1 an puis retour au calme pendant 6 mois avant de commencer à se demander qu'elle est le meilleur moment pour un passage en bouteille.

La particularité consiste hormis un travail d'équilibre sur les fruits, à travailler spécifiquement sur 4 pièces de 300 l d'un bois au grain très fin, au séchage naturel pendant 2 ans sur parc et à une chauffe plus légère que la chauffe légère d'un tonnelier mais qui dure plus longtemps en fabrication.

Pour cela point de secret en dehors d'avoir une base de « sang vinaire » tout en finesse et profondeur que l'on prépare patiemment dès la taille. Maturité tardive signifie ici que l'on peut y mettre quelques rafles pendant les fermentations à condition que celles-ci rentrent bien brunes. Au final, notre horizon était celui d'un vin tendu mais avec des « épaules », minéral mais garnis de fruits mûrs, frais mais suave à la fois et doté d'une palette et d'une longueur hors norme.

Température de service : 15°C

Accord mets et vin :

La complexité aromatique de ce vin conviendra parfaitement à des viandes en sauce, daubes et fromages affinés.

Durée de vie : Ce vin peut se conserver pendant 10 ans.

Point de Collection...

Route de Vinsobres – Chemin Sainte Croix – BP 80 – 84602 VALREAS – FRANCE.

TEL. : + 33 (0)4 90 35 22 64 - FAX : + 33 (0)4 90 35 19 27 – contact@lafermedumont.com