

CROZES-HERMITAGE 2022

Alain Graillot



Situation : à 90 km au sud de Lyon, le vignoble de Crozes-Hermitage étend son terroir vinicole sur la rive gauche du grand fleuve le Rhône sur une surface d'environ 1 000 ha. Antoine et Maxime Graillot, les fils d'Alain, supervisent désormais l'ensemble des vinifications de cette propriété, qui compte plus d'une vingtaine d'hectares et illustre depuis de nombreuses années le potentiel qualitatif de l'appellation Crozes-Hermitage, longtemps réduite à la production de vins simplement fruités. Installé au cœur de la plaine alluviale de purs galets et de graves de La Roche-de-Glun, le domaine produit des syrahs plus fines et plus structurées que la plupart des syrahs de L'AOC Crozes-Hermitage. Habiles vinificateurs, ils ont su donner un nouvel élan à l'appellation, depuis imitée par une nouvelle génération de vignerons.

Terroir : Terrasses alluviales constituées par des formations caillouteuses ou de cailloutis à base de galets alpins.

Encépagement : 100 % Syrah. Vignes d'âge moyenne 30 à 45 ans.

Température de service : 17 à 18°C. Passage en carafe recommandé

Potentiel de garde : 6 à 10 ans

Observations : Cette cuvée se révèle sous une robe noire très intense. Le nez exalte des notes olfactives de raisins de belle maturité, la terre chaude, les épices, le poivre et l'olive noire. La bouche est ronde et douce évoluant sur un registre épicé, aux saveurs très pures de fruits rouges bien mûrs donnant un ensemble fin et distingué avec une texture très savoureuse, renforcée par une belle fraîcheur. Vin de grand équilibre, une grande réussite !



Quelques accords gourmands : C'est indéniablement un vin d'hiver qui fera le bonheur des Gibiers invités à partager la même table ou encore un gigot d'Agneau.