

CROZES-HERMITAGE 'DOMAINE DE ROURE' 2020

HISTOIRE

La Maison Paul Jaboulet Aîné a acheté le «Domaine Raymond Roure» en 1996, à la famille du même nom. Situé sur la commune de Gervans au Nord de Tain l'Hermitage, ce domaine abrite un très beau vallon d'1,4 hectare qui se révèle être un incroyable habitat écologique doté d'un immense potentiel. C'est ici que nous avons fondé notre deuxième refuge de biodiversité.



GÉOLOGIE DU SOL

3.5 ha sur des coteaux granitiques très pentus, orientés Sud/Sud-Ouest.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 100% Syrah - 40 à 60 ans.

POTENTIEL DE GARDE

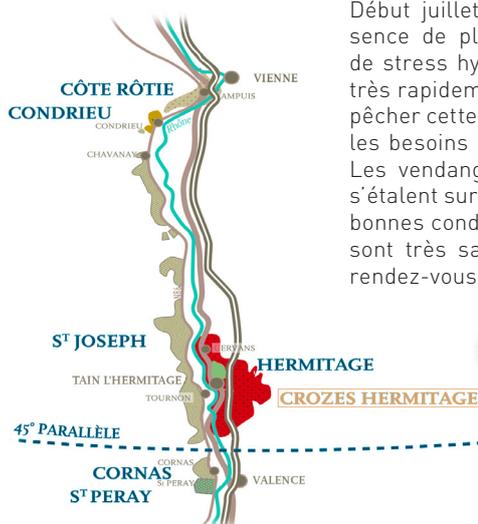
- De 10 à 15 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Élevage en fût de chêne français, dont 15% de bois neuf.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !



NOTES DE DÉGUSTATION

MATTHEW JUKES - 17,5+/20 POINTS

« Si Thalabert pouvait être une version amicale de Crozes-Hermitage, le Domaine de Roure serait à l'inverse plus tannique, dense, salivant et légèrement plus nerveux en bouche. En 2020, le Domaine de Roure présente un profil combatif, préparez-vous à le dompter. Mon conseil est de laisser ce vin puissant se patiner car le fruit et l'énergie sont sans aucun doute impressionnants. (À boire entre 2026 et 2030) »

BIODYNAMIE

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment grand à l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture. Notre vignoble de l'Hermitage et de Crozes-Hermitage sont en biodynamie depuis 2017.