

Domaine Christophe Curtat Crozes Hermitage "fées des champs" rouge 2016



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2016

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: fées des champs

RVF: 15/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT

Commentaires sur ce :

Domaine Christophe Curtat Crozes Hermitage "Fées des champs" rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Les rouges du domaine gardent beaucoup de fraîcheur. Il faut les aérer avant de servir. La gestion des boisés est bien faite. Le crozes, du terroir argilo-calcaire de Mercurol, exprime un joli fruit. Il est plus compact et demandera à se fondre mais le jus reste agréable.*

Attention, il ne s'agit pas d'un simple **Crozes-Hermitage** de plaine argile, comme la plupart des vins qui portent cette appellation. On est bien ici avec un Crozes de ce plateau **argilo-calcaire**, proche du lieu-dit "les 7 chemins", plus haut de deux mètres... sur lequel sont aussi installés les familles Combiere et Graillet (comme par hasard !) Sur ce plateau, les **galets roulés** sont nombreux, comme à Châteauneuf-du-Pape, avec tous les atouts qu'ils apportent à la culture de

la vigne (drainage et emmagasinage de la chaleur diurne).

Cette vigne de 1 hectare, achetée en 2011, a été immédiatement **soignée en suivant les principes de l'agriculture biologique** : la terre labourée, etc. de façon à optimiser la qualité des raisins, issus de syrah qui auront 30 ans en moyenne en 2017. La vinification est elle aussi très respectueuse des raisins, et comme dans tous ses vins, Christophe Curtat ne privilégie pas l'extraction (pas de pigeage, remontages rares) pour obtenir un maximum d'élégance. Certes ses Crozes peuvent être dégustés jeunes, mais ils vieillissent volontiers 5 à 8 ans dans une bonne cave, car la structure et la concentration sont bien présentes (les vignes ont un certain âge !) sans être prépondérantes.

Le nom de cette cuvée est un hommage du vigneron à sa mère et sa grand mère, dont le nom de famille était "Deschamp".

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :

Encépagement : Syrah 100%

Nature du sol : Argilo-Calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 15kg, cuvaision de 15 à 20 jours selon cuve, extraction douce sans pigeage.

Elevage : 12 mois, 50% en barriques bourguignonnes (228 litres) à grains fins de 2 ou 3 vins et 50% en demi-muids (400 litres) de 2 ou 3 vins aussi, pour ne pas trop marquer les vins tout en les affinant.

Degré : 13%

Nombre de bouteilles produites: 6 000

Description brève du produit :

Un bon intermédiaire entre les très accessibles syrahs d'Ardèche à l'histoire si particulière, et les grands Saint-Joseph de garde qui ont fait la réputation de Christophe Curtat chez les meilleurs cavistes. 15/20 RVF.
