

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

www.hachette-vins.com

36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
CHAPITRE SPÉCIAL : ARMAGNAC ET COGNAC

Saint-joseph

DOM. DES REMIZIÈRES 2007**
2,5 ha 13 000 11 à 15 €

Dixième coup de cœur pour cette exploitation, le deuxième en saint-joseph. Une valeur sûre de la vallée du Rhône septentrionale. Ce 2007 révèle une grande maîtrise de l'élevage en barrique : le vin a séjourné pour un tiers en fût neuf, pour deux tiers en fût d'un an ; il en résulte un bon fond, un velouté et une harmonie remarquables. La bouche en impose par son gras et sa richesse. Ses tanins laissent deviner la maturité des vendanges. « Très grande bouteille », conclut sobrement un dégustateur. Trois à cinq ans d'attente, et le plaisir sera encore plus grand.

* Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercurol, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, contact@domaineremizieres.com I A r.v.

Crozes-hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2007**
1,5 ha 8 000 11 à 15 €

En dix ans, et pour cette seule AOC, le domaine a décroché plus de trente étoiles et deux coups de cœur. Couronnée en rouge dans la dernière édition, cette cuvée Christophe l'est en blanc cette année. Issu d'une macération pelliculaire et d'une fermentation en barrique, suivies d'un élevage de douze mois en fût, ce vin dominé par la marsanne a beaucoup de potentiel et demande trois ans de patience. Il charme déjà par la finesse de ses évocations de fruits mûrs et de fruits confits teintés de minéralité, et par son volume en bouche. Deux étoiles encore pour le rouge Cuvée particulière 2007 (8 à 11 €), impressionnant par sa trame tannique et par l'intensité de ses arômes de fruits rouges confiturés. On peut commencer à le goûter, alors

Il est conseillé d'attendre au moins deux ans le rouge cuvée Christophe 2007. Après un séjour en barrique (neuve à 80 %), ce dernier donne une impression d'opulence : une étoile.

* Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercurol, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, contact@domaineremizieres.com I A r.v.

Hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2007*
0,5 ha 3 000 30 à 38 €

Que ceux qui guettent Émilie dans sa robe rouge (quatre coups de cœur récents) ne soient pas déçus. La cuvée Émilie rouge 2007 était au rendez-vous, mais elle est arrivée cette année après sa sœur en robe blanche. Ronde et soyeuse, elle pourra paraître à table en 2011. Émilie la blanche naît de marsanne, avec un soupçon (3 %) de roussanne. Une vinification et un élevage de quinze mois en barrique (dont 60 % neuve) ont laissé leur empreinte dans ce vin couleur paille : les notes de pain grillé, de torrification et de vanille sont pour l'heure très présentes, laissant à l'arrière-plan des nuances de miel, de pêche et d'agrumes. Mais le gras et la richesse de la bouche montrent que ce millésime ne demande qu'à s'exprimer pleinement. Laissons-lui quelques années. Le 2001 avait décroché un coup de cœur.

* Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercurol, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, contact@domaineremizieres.com I A r.v.