

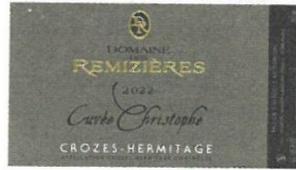
CROZES-HERMITAGE

♥ **DOM. DES REMIZIÈRES**
Cuvée Christophe 2022 ★★

21000



20 à 30 €



Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en

bouteilles et accroît le vignoble : 38 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes. Émilie et Christophe, ses enfants, ont rejoint le domaine. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance.

En rouge comme en blanc, une cuvée abonnée aux coups de cœur du Guide. Cette année, ce sera le rouge, dont le jury a salué la captivante intensité de la robe, comme le bouquet profond et légèrement confit de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise), rehaussé de notes de résine de pin et de clou de girofle d'un boisé luxueux (70 % de fûts neufs). Il a aimé aussi son palais somptueux, à la fois dense et suave, doté de tanins fondus et d'un fruité gourmand et mûr souligné d'une discrète amertume réglissée. Vigoureux et plein de sève, ce crozes cousu main n'a pas peur de l'avenir. ☞ 2027-2034

☞ **DOM. DES REMIZIÈRES**, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

SAINT-JOSEPH

♥ **DOM. DES REMIZIÈRES 2022** ★★

14500



20 à 30 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble : 38 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes. Émilie et Christophe, ses enfants, ont rejoint le domaine. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance.

Le patienté 15 mois en barriques, dont 40 % neuves, est intrigant 2022 à la robe noire de velours, qui livre un bouquet complexe et généreux de mûre confite, de menthol et de Zan, avec une touche sudiste de garrigue. Ce n'est pas pour déplaire. Très avenante, la bouche s'prend par sa fraîcheur et sa vitalité, par sa texture délicate imprégnée de violette et de baies sauvages, accompagnent en douceur des tanins ronds et agréables. On sent une parfaite maîtrise des maturités et un élevage dans cette cuvée qui a frôlé le coup de cœur. ☞ 2027-2034

☞ **DOM. DES REMIZIÈRES**, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

HERMITAGE

♥ **DOM. DES REMIZIÈRES** Cuvée Émilie 2022 ★

7000



50 à 75 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble : 38 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes. Émilie et Christophe, ses enfants, ont rejoint le domaine. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance.

Engagée au côté de son père dans la conduite du domaine, Émilie Desmeure-Mandon a inspiré cette cuvée bien connue des fidèles du Guide. D'un sol granitique et de robustes ceps de 50 ans; est né un hermitage puissant, dont l'austérité apparente est gage de longévité. Manteau sombre aux reflets d'encre; bouquet

profond où les baies de la forêt se teintent de notes d'humus et de champignon frais; palais imposant, long et bien texturé, ourlé de tanins gras au grain serré: tout invite à la patience. ☞ 2029-2040

☞ **DOM. DES REMIZIÈRES**, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

CORNAS

♥ **LES REMIZIÈRES**
2022 ★★

2100



30 à 50 €



Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble : 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non

certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Coup de cœur également pour un crozes emballant, cet excellent domaine signe un cornas tout aussi réjouissant, fruit d'une vinification soignée en demi-muids ouverts avec pigeage régulier, puis d'un séjour de 15 mois en barriques (50 % neuves). Vêtu d'une superbe robe sombre, ce 2022 livre un bouquet très expressif, fruité (framboise), floral (muscar) et bien poivré, nuancé d'une touche raffinée d'humus et de cuir. En bouche, des tanins fins et tactiles tiennent en respect une matière ample, puissante et mûre, ciselée par de beaux amers qui poussent loin la finale, florale et épicée. Un vin vibrant et complexe. ☞ 2028-2038

☞ **LES REMIZIÈRES**, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercurool-Veunes, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30