

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

Saint-joseph

DOM. DES REMIZIÈRES 2008 *

2,7 ha 12 500 11 à 15 €

Habitué des coups de cœur (onze en onze ans en crozes, hermitage et saint-joseph), ce domaine de référence sait s'adapter aux millésimes et produire, comme ici, des vins de plaisir dans les années plus difficiles. Ce 2008 offre un bouquet intense où la réglisse se mêle à la rose et au menthol sur un fond de fruits rouges. Les tanins fins et tendus ne manquent pas de sucrosité et portent la bouche qui finit sur des notes de beurre frais. À découvrir sans attendre sur un tournedos Rossini.

h 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
 ☑ ☒ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

Hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2008

2 ha 7 500 30 à 38 €

Cette cuvée a été créée en 1995 par Philippe Desmeure en hommage à sa fille, qui travaille sur le domaine depuis 2004. En rouge, c'est un vin souple et soyeux, aux tanins fins mais bien présents, qui joue aromatiquement dans l'univers des fruits rouges très mûrs et des épices. L'acidité perceptible est le reflet du millésime : à garder un peu. La Cuvée Émilie 2008 blanc, très expressive, évoque la pêche et l'abricot sur un fond boisé. Attendre deux ans pour plus de fond et une meilleure harmonie.

☑ h 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

☑ ☒ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

Crozes-hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2008

3,9 ha 14 000 11 à 15 €

Si le domaine nous avait habitués à des performances mémorables (quatre coups de cœur dans l'appellation), Desmeure dans la sélection du Guide grâce à une cuvée élevée quinze mois en barrique, qui demande de l'aération. L'attaque animal du nez s'estompe petit à petit pour laisser exprimer la cerise mûre, le clou de girofle et le menthol. L'attaque est fraîche, toujours sur la cerise, les tanins virils et la finale persistante. À attendre un an ou deux.

h 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
 ☑ ☒ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30