

Hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2011 ★★

2 600



30 à 50 €

En rouge ou en blanc, cette cuvée – du nom de la fille de Philippe Desmeure – est l'un des fleurons de l'appellation, en témoigne une série éloquent de coups de cœur. Honneur au blanc cette année, né de marsanne (97 %) et d'un soupçon de roussanne, vinifié en barrique (pour 60 % neuve et pour 40 % en barrique d'un vin) et élevé dix mois dans le chêne. Un vin d'un jaune paille limpide et brillant, au nez discret mais élégant de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot) et de fleur d'acacia mâtinés d'une touche fumée. Dans la continuité de l'olfaction, le palais se révèle remarquablement équilibré, à la fois puissant, gras, généreux et frais. Tout cela demandera du temps pour s'épanouir, et dans quatre ou cinq ans, cet hermitage sera une pure merveille. La très confidentielle cuvée **Autrement 2011 rouge (50 à 75 € ; 860 b.)** est vinifiée... autrement, en demi-muid neuf et ouvert (position debout), puis élevée quinze mois en barrique neuve. Un vin remarquable lui aussi – deux étoiles également –, plein, dense, fougueux, épicé et boisé, d'une puissance qui peut dérouter mais qui est un gage de longévité (la décennie et plus encore).

📍 Cave Desmeure, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 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

Saint-joseph

DOM. DES REMIZIÈRES 2011 ★★

17 800



11 à 15 €

Ce domaine très régulier en qualité (douze coups de cœur dans les douze dernières éditions !) offre toujours de belles découvertes. Ce saint-joseph n'échappe pas à la règle et frôle le coup de cœur. Sa robe noire annonce un vin puissant de bout en bout, boisé et fruité à l'olfaction, dense, tannique, gras et très long en bouche, sans jamais perdre de son élégance et de sa fraîcheur. De garde assurément, cette bouteille pourra patienter cinq ans et plus dans votre cave. Succès garanti à table avec une viande rouge mijotée, une épaule d'agneau farcie par exemple.

📍 Cave Desmeure, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2014

Crozes-hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée particulière 2011 ★★

32 000



8 à 11 €

Les Desmeure (Philippe et ses enfants Émilie et Christophe) brillent une fois de plus et placent trois cuvées dans la sélection. La préférée des dégustateurs est cette Cuvée particulière née de ceps âgés de quarante-cinq ans, plantés sur argilo-calcaires. Encore dominée par l'élevage et sur la réserve, elle se distingue néanmoins par son fort potentiel. Au nez, le boisé s'accompagne à l'aération de

notes de fruits mûrs (framboise, cassis) et d'une touche animale. La bouche dévoile une belle trame de tanins serrés soulignés par une agréable fraîcheur. À attendre donc, trois ou quatre ans. La **cuvée Christophe 2011 rouge (11 à 15 € ; 22 200 b.)**, née d'une syrah plus âgée enracinée sur un terroir de kaolin, affiche elle aussi un fort caractère tannique et boisé. On la laissera quatre ou cinq ans en cave. En attendant, on pourra déboucher la **cuvée Christophe 2011 blanc (11 à 15 € ; 12 000 b.)**, ronde, riche et très chaleureuse, et dominée par des parfums de reine-claude complotée. Elle obtient une citation.

📍 Cave Desmeure, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 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