

LES VIGNERONS DE L'ANNÉE

Philippe Desmeure pour le crozes-hermitage rouge Dom. des Remizières Cuvée Christophe 2015 et le saint-joseph rouge 2015

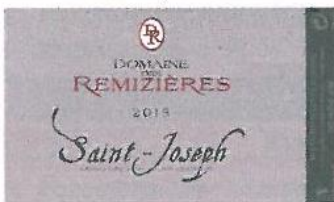
Nouvelle année faste pour Philippe Desmeure et ses enfants Émilie et Christophe : coup de cœur l'an dernier, double coup de cœur il y a deux ans, à nouveau cette année en crozes-hermitage et en saint-joseph : ce domaine continue de nous épater par sa constance admirable. Une référence incontournable.

SAINT-JOSEPH

♥ DOM. DES REMIZIÈRES 2015 ★★ ★

13000

11 à 15 €



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 : 34 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 l'an dernier en crozes-hermitage, à nouveau coup de cœur dans cette appellation cette année, coup de cœur en saint-joseph : ce domaine continue de nous épater par sa constance admirable. Le solaire millésime 2015 fait briller ses vins. Très expressif, celui-ci dévoile un bouquet intense et profond de crème de cassis et d'épices, accompagné par un toasté léger qui signe une belle maîtrise de l'élevage. Une attaque moelleuse, du fruit, du fruit, encore du fruit, des tanins très fins et « tapissants », un gros volume et une longueur admirable : ce vin est irrésistible, et pour longtemps.

☞ 2020-2030 ☞ filet de bœuf au foie gras

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30; visite sur r.-v.

CROZES-HERMITAGE

♥ DOM. DES REMIZIÈRES
Cuvée Christophe 2015 ★★ ★

20500

11 à 15 €



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 : 34 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.

Les années se suivent et se ressemblent pour le domaine des Desmeure, qui décroche un nouveau coup de cœur pour sa cuvée Christophe, après celui obtenu l'an dernier. Une cuvée élevée en barriques neuves à 80 %, pendant quinze mois, qui offre un nez complexe et intense de mûre et de fruits rouges confiturés, de brioche et de vanille, et une bouche ample, suave, biscuitée, aux tanins à la fois fermes et très élégants. Un crozes complet, de grande maturité, bâti pour durer.

☞ 2019-2027 ☞ palombes aux châtaignes ☞ Cuvée particulière 2015 ★ (8 à 11 €; 15000 b.) : soutenu par un boisé élégant, ce blanc bien construit et chaleureux convoque aussi d'intenses notes de fruits blancs bien mûrs. Du caractère.

☞ 2017-2020 ☞ cuisses de grenouille

☞ Cuvée Christophe 2015 ★ (11 à 15 €; 10000 b.) : un vin très riche, suave et profond, fortement boisé (mais un bon boisé toasté), floral aussi et de belle longueur. Un blanc opulent pour la table.

☞ 2018-2021 ☞ pintade aux fruits secs

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

HERMITAGE

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2015 ★

9500

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 : 34 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.

Une robe très profonde, noir d'encre, habille ce vin intense, ouvert sur des senteurs de fruits noirs concentrés et de sous-bois. Fraîche en attaque, la bouche se révèle d'une grande puissance, minérale et fraîche aussi, articulée autour de tanins idéalement mûrs et fins et prolongée par une belle finale réglissée.

☞ 2020-2027 ☞ chevreuil au vinaigre de framboise

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30; visite sur r.-v.