

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

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

www.hachettevins.com

Saint-joseph

DOM. DES REMIZIÈRES 2006

■ 2,5 ha 12 000 ●● 11 à 15 €

Ce domaine bien connu des fidèles lecteurs du Guide collectionne les coups de cœur, notamment en hermitage et en crozes-hermitage. Élevé quinze mois en barrique (dont 30 % sont neuves), son saint-joseph affirme un boisé très présent qui masque pour certains dégustateurs la typicité de l'appellation. Un boisé de qualité, d'ailleurs, aux nuances de vanille et de cacao, et qui trouvera nombre d'amateurs. Mais ce vin ne révélera toutes ses facettes que dans deux ou trois ans. On le laissera tout ce temps en cave, car il possède la puissance et la structure qui lui permettront de bien évoluer.

●π Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercuroi, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, desmeure.philippe@wanadoo.fr ☑ ☒ ⚡ r.v.

Hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2006 *

■ 2 ha 9 000 ●● 30 à 38 €

Une cuvée bien connue des fidèles lecteurs du Guide. N'a-t-elle pas décroché récemment plusieurs coups de cœur consécutifs (2004, 2003, 2002, 2001, 1999) ? Son

élevage intégral en barrique neuve a été perçu par le nez, qui souligne son côté grillé et épicé. Bien mené, il immerge un style, peut-être au détriment de la complexité. Le fruit mûr a encore du mal à trouver sa place. Le vin ample et gras repose sur une solide charpente tannique et fait déjà montre d'une certaine finesse. Tous ces caractères sont de bon augure, mais il faut oublier cette bouteille trois ans en cave.

●π Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercuroi, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, desmeure.philippe@wanadoo.fr ☑ ☒ ⚡ r.v.

Crozes-hermitage

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2006 **

■ 4,5 ha 20 000 ●● 11 à 15 €



Le domaine signale que ce 2006 est produit sur du kaolin (argile blanche). Par son élégance, c'est un véritable

limoges, qui vaut à la propriété son neuvième coup de cœur. Fin et complexe, le nez associe des notes animales, épicées, vanillées à du fruit noir sous-jacent. En bouche, il séduit déjà par son toucher soyeux. C'est un vin de garde élevé à 80 % en barrique neuve, mais il est riche d'une belle matière première. Le temps permettra d'apprécier cette pièce de collection, qu'il serait dommage de servir avant trois à cinq ans. Si vous êtes impatient, goûtez le rouge Cuvée particulière 2006 (8 à 11€), une étoile, qui pourrait être prêt dans un à deux ans. À moins que vous ne préféreriez le blanc cuvée Christophe 2006, encore sur le bois, mais harmonieux, qui obtient lui aussi une étoile.

●π Cave Desmeure, Dom. des Remizières, rte de Romans, 26600 Mercuroi, tél. 04.75.07.44.28, fax 04.75.07.45.87, desmeure.philippe@wanadoo.fr ☑ ☒ ⚡ r.v.