



## HERMITAGE

**DOM. DES REMIZIÈRES** Cuvée Émilie 2014

■ | 8200 | 🍷 | 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.

Passé une petite note animale au premier nez, cette cuvée s'ouvre plus franchement sur les fruits rouges écrasés, les épices et la réglisse. En bouche, elle offre de la fraîcheur et de la souplesse autour de tanins fins et fondus. Un hermitage pas très concentré mais plaisant, bien dans le ton du millésime. 🍷 2018-2022 🍷 rôti de veau aux cèpes ■ Cuvée Émilie 2014 (30 à 50 €; 1800 b.) : vin cité.

👉 CAVE DESMEURE, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, [contact@domaineremizieres.com](mailto:contact@domaineremizieres.com) 🍷 🍷 🍷 r.-v.

## CROZES-HERMITAGE

♥ **DOM. DES REMIZIÈRES**  
Cuvée Christophe 2014 ★★

■ | 22000 | 🍷 | 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.

Après un double coup de cœur l'an dernier avec cette même cuvée Christophe en blanc 2013 et, dans le même millésime, avec sa cuvée Particulière en rouge, le domaine maintient le même niveau d'excellence avec ce 2014 né de vénérables ceps de soixante ans. La robe est profonde, aux reflets violines, et le nez très complexe, légèrement animal de prime abord, puis ouvert sur le cassis, le moka, le cacao et une pincée de poivre. Une approche olfactive irréprochable qui trouve un écho intense dans une bouche fraîche en attaque, volumineuse, structurée par des tanins fermes et fins et par un élevage présent mais pas dominant. 🍷 2019-2026 🍷 pluma de porc ibérique au thym ■ Cuvée Christophe 2014 ★★ (11 à 15 €; 9000 b.) : un blanc très gourmand né de marsanne (85 %) et de roussanne,

ample, riche, gras et expressif, sur des notes beurrées et briochées, florales et épicées. 🍷 2017-2021 🍷 ris de veau à la crème

👉 CAVE DESMEURE, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, [contact@domaineremizieres.com](mailto:contact@domaineremizieres.com) 🍷 🍷 🍷 r.-v.

👉 CAVE DESMEURE, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, [contact@domaineremizieres.com](mailto:contact@domaineremizieres.com) 🍷 🍷 🍷 r.-v.

## SAINT-JOSEPH

**DOM. DES REMIZIÈRES** 2014 ★★

■ | 20000 | 🍷 | 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.

Après quinze mois d'élevage en barrique (dont 40 % de fût neuf), ce 2014 très élégant s'ouvre sur des notes torréfiées, puis sur d'intenses arômes de cerise mûre, de cassis et de menthol. Le palais apparaît ample, charnu, gras et long, soutenu par des tanins fins et fondus. 🍷 2019-2024 🍷 pigeon aux cèpes

👉 CAVE DESMEURE, Dom. des Remizières, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuro, tél. 04 75 07 44 28, [contact@domaineremizieres.com](mailto:contact@domaineremizieres.com) 🍷 🍷 🍷 r.-v.