

ROBERT PARKER  
AVEC ANTOINE ROVANI

GUIDE  
**PARKER**  
DES VINS  
DE  
FRANCE

SOLAR

Domaine des Remizières

Cave Desmeure, route de Romans – 26600 Mercurol

Tél. : 04 75 07 44 28 – Fax : 04 75 07 45 87

Contacts : Émilie et Philippe Desmeure

2004 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe.....	(88-90) rouge
2004 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe.....	(89) blanc
2004 Crozes-Hermitage Cuvée Particulière.....	(87-88) rouge
2004 Crozes-Hermitage Cuvée Particulière.....	(88) blanc
2004 Hermitage Cuvée Émilie.....	(90) blanc
2004 Hermitage Cuvée Émilie.....	(90-92) rouge
2004 Saint-Joseph.....	(87-88) rouge
2003 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe.....	(87) blanc
2003 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe.....	(90 ?) rouge
2003 Crozes-Hermitage Cuvée L'Essentiel.....	(93) rouge
2003 Crozes-Hermitage Cuvée Particulière.....	(88) rouge
2003 Hermitage Cuvée Émilie.....	(87) blanc
2003 Hermitage Cuvée Émilie.....	(95) rouge
2003 Hermitage Cuvée L'Essentiel.....	(98) rouge
2003 Saint-Joseph.....	(90-93) rouge
2003 Saint-Joseph L'Essentiel.....	(94) rouge
2001 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe.....	(89) blanc
2001 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe.....	(89-91) rouge
2001 Hermitage Cuvée Émilie.....	(89) blanc

2001 Hermitage Cuvée Émilie .....	(90-93) rouge
2000 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe .....	(87) blanc
2000 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe .....	(88) rouge
2000 Hermitage Cuvée Émilie .....	(90) blanc
2000 Hermitage Cuvée Émilie .....	(92) rouge
1999 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe .....	(88) blanc
1999 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe .....	(91) rouge
1999 Hermitage Cuvée Émilie .....	(90) blanc
1999 Hermitage Cuvée Émilie .....	(96) rouge
1998 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe .....	(88) blanc
1998 Crozes-Hermitage Cuvée Christophe .....	(90) rouge
1998 Hermitage Cuvée Émilie .....	(93) blanc
1998 Hermitage Cuvée Émilie .....	(93) rouge

En dehors des grands négociants qui dominent la production en Hermitage (Chapoutier, Jaboulet, Delas et Guigal), le nombre de petits domaines de qualité se limite à Jean-Louis Chave, Marc Sorrel et le Domaine des Remizières. Philippe Desmeure produit des vins au style moderne et emploie davantage de chêne neuf que Chave et Sorrel, pour des vins énormes de concentration et d'intensité.

### Rouge

Le riche **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2004** présente une robe rubis pourpre plus saturé, ainsi qu'un caractère plus dense et corsé de fruits noirs, de réglisse, de goudron et de fumé. À maturité jusqu'en 2014.

Souple, rond et fruité, le **Crozes-Hermitage Cuvée Particulière 2004** (élevé en petits fûts et en demi-muids) déploie des notes d'olive, de cerise noire et de cassis. Ce vin de corpulence moyenne sera à maturité jusqu'en 2013.

Issu de raisins vendangés tard, l'**Hermitage Cuvée Émilie 2004** est faible en acidité et se présente vêtu d'une robe rubis pourpre dense. Ses notes de crème de cassis et de mûre sont étayées par une richesse et une profondeur impressionnantes. Il s'agit de l'un des meilleurs 2004, un millésime qui a produit des vins étonnamment forts en alcool (14,6 % vol. en moyenne), aux tannins soyeux et dénués de l'acidité mordante qui a prévalu dans les autres appellations du Rhône septentrional.

Deuxième millésime de Saint-Joseph produit par Philippe Desmeure et sa fille Émilie, le **Saint-Joseph 2004** libère des arômes de roche concassée, de fleurs, de cassis, de framboise et de bois épicé. Ce vin voluptueux et souple de texture est l'un des meilleurs 2004 de cette appellation que j'aie dégusté.

Le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2003** révèle une faible acidité, des tannins élevés et un niveau considérable de mûre imprégnée d'olive. Ce vin riche, intense et corsé, sera à maturité jusqu'en 2017.

Doté d'une acidité étonnamment raffinée, le **Crozes-Hermitage Cuvée Particulière 2003** déploie des notes d'olive noire, de cassis, de cerise, de fumé et d'encens. Ce vin aussi délicieux que souple est à boire jusqu'en 2010.

Produit à hauteur de 3 900 bouteilles seulement, le **Crozes-Hermitage L'Essentiel 2003**, plus proche d'un hermitage que d'un crozes-hermitage, s'annonce par une couleur pourpre-noir. Suit un parfum de terre brûlée, de gras de lard, de liqueur de mûre, de réglisse et de graphite. Ce vin intense (15,6 % vol. d'alcool), corsé et visqueux, sera à maturité jusqu'en 2021.

Outre une couleur pourpre-noir, l'**Hermitage Cuvée Émilie 2003** offre de sublimes arômes de crème de cassis fumée, une texture opulente et nuancée, et une finale puissante, massive et modérément tannique. À maturité entre 2009 et 2031.

Produit à hauteur de 3 000 bouteilles seulement, l'**Hermitage L'Essentiel 2003** est issu des lots les plus concentrés du domaine, proches d'un porto, atypiques mais extraordinaires. Sa

remarquable couleur pourpre-noir jusqu'au bord introduit un ensemble d'une fabuleuse onctuosité, surprenant de minéralité et de définition, prodigieux de concentration et de glycérine, et doté d'un titre alcoolique élevé (15,6 % vol.) pour un hermitage. Cette véritable essence de vin sera à maturité entre 2009 et 2036.

Le **Saint-Joseph 2003** à la robe pourpre d'encre arbore une fabuleuse intensité gustative, beaucoup de corps, un niveau de glycérine ahurissant et un titre alcoolique élevé. À maturité jusqu'en 2016.

Comme ses jumeaux, le **Saint-Joseph L'Essentiel 2003** est issu de rendements de 12 hl/ha. Corsé et onctueux de texture, plus minéral qu'on ne s'y attendait dans le contexte d'un millésime aussi mûr et alcoolique, ce vin a été élevé dans 100 % de chêne neuf, un élément parfaitement absorbé par la remarquable concentration de l'ensemble. À maturité jusqu'en 2018.

Plus volumineux et profond, le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2001** délivre des notes de tapenade, d'herbes de Provence, de réglisse, de cassis et de chêne neuf. Ce rouge de jolie texture, moyennement corsé, mûr et généreux, est à boire jusqu'en 2011.

De style similaire, l'**Hermitage Cuvée Émilie 2001** est toutefois un peu plus défini, maigre et structuré, mais d'aussi longue garde. Sa robe pourpre-bleu dense et saturé s'accompagne de senteurs de réglisse fondue, de liqueur de mûre, d'asphalte et de café torréfié. Cet hermitage riche, corsé, dense et de bonne mâche sera à maturité jusqu'en 2018.

Le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2000** provient essentiellement de l'un des meilleurs terroirs de l'appellation, les collines de Larnage. Élevé dans 75 % de chêne neuf, il se distingue par une couleur prune rubis pourpre dense et un doux nez de fruits noirs fumés, nuancé de terre, d'herbes séchées et de vanille. Souple et tendre, pourvu d'une faible acidité et de tannins mûrs, ce vin est à boire jusqu'en 2009.

Le remarquable **Hermitage Cuvée Émilie 2000** (10 000 bouteilles) est l'un des meilleurs du millésime. Issu du vignoble Les Rocoules (20 %) et L'Hermitage (80 %), ce vin à la couleur rubis pourpre dense dégage des notes de réglisse, de fenouil, de douce mûre, de vanille et de café torréfié. Souple, charnu, moyennement corsé et faible en acidité, il sera à maturité jusqu'en 2018.

Le profond **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 1999** (1 000 caisses) est un vin somptueux à la robe pourpre opaque et au nez irréel d'expresso fumé mêlé de crème de cassis, de graphite et de réglisse. Corsé, opulent et pétri de concentration, il pourrait aisément passer pour un hermitage de haut vol dans une dégustation à l'aveugle. Sa faible acidité, son ultramaturité, sa sublime pureté et son équilibre d'ensemble suggèrent de le boire jusqu'en 2015.

L'**Hermitage Cuvée Émilie 1999** (1 000 caisses) est candidat au titre d'hermitage du millésime. Environ 70 % des raisins dont il est issu proviennent de vieilles vignes de L'Hermitage (au sommet de la colline de L'Hermitage) et le reste de la parcelle Les Rocoules. Ce vin extraordinaire d'intensité, vêtu de pourpre-noir opaque, exhale un somptueux nez de douce liqueur de mûre mêlée d'expresso, de réglisse, de tabac, de minéraux et de pain grillé. Ce vin se déployant par paliers est gratifié d'une concentration de saveurs massive, de corpulence et de pureté, mais également d'une acidité et de tannins magnifiquement fondus. Cet hermitage irrésistible évoluera jusqu'en 2032.

Vêtu de prune noir d'encre opaque, le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 1998** dégage un bouquet intense de pruneau, de cassis et de mûre. Faibles en acidité et riches, ses saveurs superbes de concentration enrobent le palais, puis cèdent la place à une longue finale opulente. À boire jusqu'en 2011.

De couleur pourpre-noir saturé, l'**Hermitage Cuvée Émilie 1998** (issu à 30 % des Rocoules et 70 % de L'Hermitage) est ultrariche et déploie des senteurs merveilleusement douces et confit-rées de liqueur de mûre, de tabac, de réglisse et de gravier. Massif en bouche, ce vin déploie par vagues des saveurs de fruits noirs concentrés, une glycérine considérable, une faible acidité, des tannins perceptibles et une finale puissante et massive. À maturité jusqu'en 2025.



### Blanc

Plus mûr, le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2004** (85 % marsanne et 15 % roussanne) offre des notes de pétales de rose nuancées de chèvrefeuille, d'abricot et de chêne neuf. Riche et corsé, ce vin se boira jusqu'en 2009.

Pure marsanne, le **Crozes-Hermitage Cuvée Particulière 2004** déploie des notes de marmelade, d'huile d'agrumes, de pamplemousse miellé et une touche boisée, le tout présenté dans un style moyennement corsé et opulent. À boire jusqu'en 2009.

Du fait de sa personnalité huileuse, grasse et de bonne mâche, l'**Hermitage Cuvée Émilie 2004** me fait davantage penser à un blanc d'Alsace qu'à un hermitage. Des arômes exotiques, presque surmûris, d'huile d'agrumes, de pêche, d'abricot, de litchi et de chèvrefeuille émanent de ce vin corsé. À boire jusqu'en 2016.

Le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2003** révèle une personnalité d'alsace pinot gris avec ses notes miellées et huileuses. Regorgeant de saveurs d'abricot sec et de pêche, ce vin parfumé est à boire sans plus attendre.

De couleur or moyennement soutenu, l'**Hermitage Cuvée Émilie 2003** (85 % de marsanne, 15 % de roussanne, et 16 % vol. d'alcool !) exhale de copieuses senteurs de liqueur d'abricot, de marmelade d'oranges et de chèvrefeuille, rehaussées d'une touche de pétales de rose. Corsé, marqué par la mâche et presque trop beau pour être vrai, ce vin arbore un style différent des autres années, un trait du millésime. À boire jusqu'en 2009.

Imprégné de glycérine, le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2001** (90 % de marsanne et 10 % de roussanne) révèle un bouquet retenu de fleurs, de poivre et de pêche. Goûteux, long et réussi dans le contexte du millésime, il est à boire sans plus attendre.

L'**Hermitage Cuvée Émilie 2001** déploie une couleur or clair évolué, suivie d'un bouquet riche et texturé de pétales de rose, mêlé de fleurs blanches, d'huile d'agrumes et de chêne neuf grillé et fumé. Plus fermé et paré d'une trame serrée, ce vin est moins évolué que le 2000 au même âge et n'en a ni la profondeur, ni le charme. À maturité jusqu'en 2015.

Le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 2000** se distingue par une couleur or clair évolué et une acidité étonnamment croquante. Son parfum de fleurs, d'ananas et d'agrumes précède un ensemble moyennement corsé et solidement bâti. À boire sans plus attendre.

L'**Hermitage Cuvée Émilie 2000** a le goût d'un pinot gris d'Alsace gras, de vendanges tardives, aux notes de chèvrefeuille, de pêche et d'abricot, au nez comme en bouche. Sa texture est onctueuse, son acidité faible, et son style expansif et ample. À maturité jusqu'en 2014.

Les deux 1999 sont issus de faibles rendements et de fruits mûrs. Très peu souffrés, ces blancs ont été embouteillés sans collage ni filtration. Le résultat est superbe et mérite l'attention des amateurs de vins du Rhône.

Le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 1999** est pétri d'onctuosité et de richesse. À boire jusqu'en 2009.

Corsé, épais et séveux, l'**Hermitage Cuvée Émilie 1999** possède minéralité et charpente. Son nez révèle des arômes modérément intenses de pétales de rose, de minéraux, de pamplemousse miellé et une touche de xérès fino. À boire jusqu'en 2022.

Le **Crozes-Hermitage Cuvée Christophe 1998** (90 % de marsanne et 10 % de roussanne) offre un nez miellé, épicé et boisé, aux copieuses quantités de fruits exotiques. Corsé, épais et riche, proche de style d'un alsace pinot gris vendanges tardives (bien qu'il soit totalement sec), ce vin est à boire jusqu'en 2008.

L'**Hermitage Cuvée Émilie 1998** (marsanne complétée d'un soupçon de roussanne) est superbe. Ce vin corsé, puissant et concentré, à la texture onctueuse, offre des notes de chêne neuf grillé, de minéraux liquides, de pétales de rose, de pamplemousse miellé et de poire. Fabuleusement mûr, épais et séveux, il évoluera jusqu'en 2016. Je me demande souvent si le lecteur comprend ce type de vins, qui peuvent être paradoxaux : souvent délicieux les 3 à 5 premières années de leur vie, ils entrent ensuite en état d'oxydation, se ferment et ne révèlent leur splendeur qu'en réémergeant, à l'âge de 10 ou 12 ans. Mieux vaut les boire trop tôt que trop tard.