



Notes de dégustation

Vinousmedia - Josh Raynolds - 92 points

'D'une robe jaune or pâle, le nez exhale des arômes intenses de fleurs (jasmin, magnolia) réhaussés de notes de pêche, de pins et de fruits exotiques mêlés au miel. Concentrée mais précise et fraîche, cette cuvée présente toutes les notes complexes de vergers et de zestes d'agrumes. Réellement expressif, profond et riche, ce Crozes Hermitage joue dans la catégorie des grands Hermitage.'

Histoire

La Maison Paul Jaboulet Aîné a acheté le 'Domaine Raymond Roure' en 1996, à la famille du même nom. Il est situé sur la commune de Gervans au Nord de Tain l'Hermitage

Géologie du sol

2,5 ha sur des coteaux, orientés plein Sud, en terres blanches et lœss.

Encépagement

100% Marsanne.

Âge des vignes

60 ans dont certains plants centenaires.

Rendements

30 hl/ha.

Conditions météorologiques

Une sécheresse marquée débute dès l'hiver et se poursuit jusqu'en juillet. Quelques averses permettent de limiter le stress hydrique. Le scénario se poursuit au mois d'août avec un salvateur orage au 15 août qui nous permet de débloquer la vigne pour achever la maturité des polyphénols. Septembre 2005 est à nouveau beau et les vendanges se font dans de bonnes conditions.

Date de récolte

Le 19 septembre 2005.

Vinification

Pressurage des grappes entières; puis fermentation en fûts de chêne, dont 20% de bois neuf.

Élevage

9 mois en fûts de chêne avec bâtonnage des lies fines.

Accords mets et vins

Étagée de homard Breton et petits coquillages aux poireaux.
Langoustines et rougets sur lit de papayes vertes.
Millefeuille de foie gras et ris de veau.

Température de service

12° à 14°C.

Durée de conservation

De 5 à 10 ans.