



DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

CROZES-HERMITAGE BLANC « L'ESSENTIEL »

Cépage : 50 % Marsanne, 50 % Roussanne - Rendement : 45 hl/ha

Vendange manuelle triée directement à la parcelle.

Pressurage grappes entières puis débourage au froid après 24-48 heures. Fermentation en cuves inox à 14-16°C, élevage en cuves inox (6 mois) sur lies fines.

Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ième parallèle, se déploie le Vignoble de Crozes-Hermitage. Plus grand vignoble des appellations septentrionales, l'appellation s'étend sur 11 communes de la Drôme. Prestigieux cru, le Crozes-Hermitage se décline en rouges, élaborés à partir de la Syrah, et en blancs issus de Roussane et Marsanne.

Les blancs, issus de Marsanne et de Roussanne, ont une belle couleur dorée, sont gras en bouche, mais secs et équilibrés. Ils dévoilent aussi un joli nez floral qui recèle des pointes de fruits secs.

Voici quelques plats qui s'accorderont à merveilles :

- Tatare de tomates sur coulis de vert de cébette, Tajine de lotte à l'ail en chemise, Parmentier de lieu aux herbes, ainsi que la cuisine thaï à base de curry vert.

LE TERROIR

Le vignoble est vaste et les sols sont assez divers. La partie la plus importante, située au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage est composée de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses (les Chassis, les Sept Chemins...). Au nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse recouverte de loess ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Serves et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de loess.

DEGUSTATION

Couleur profonde à la teinte dorée à reflet ambre. Ouvert dès l'approche sur l'intensité d'une expression capiteuse le nez accompagne le confit du fruit de notes fleuries et épicées : Ylang-Ylang, abricot sec et agrumes confits, gingembre, cardamome et fenugrec. La bouche est contrastée avec d'une part un aspect languide fait de volume, de rondeur et de gras et d'autre part une force aromatique d'ordre réglissée et balsamique.

